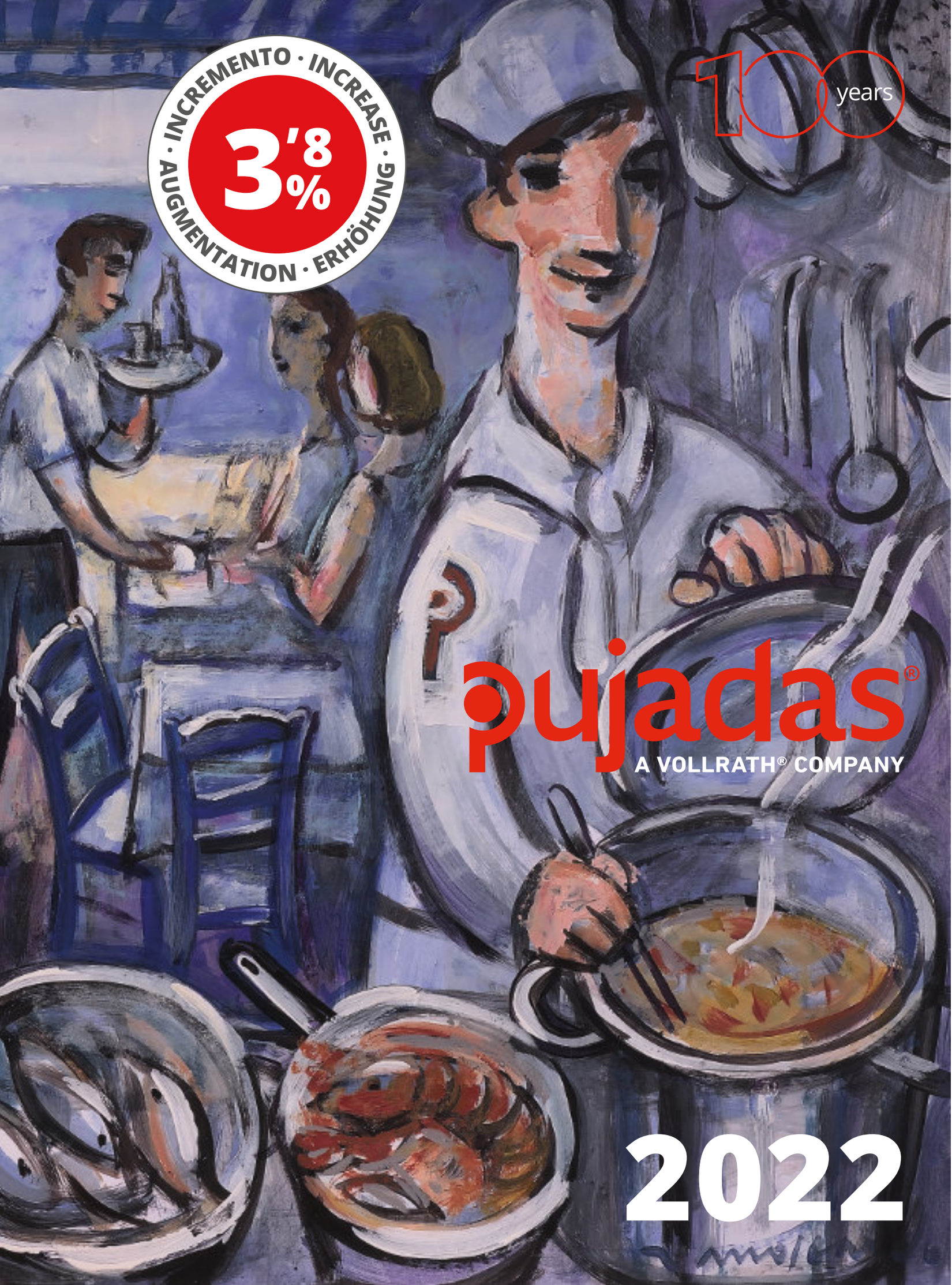

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%
100 years
pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY
2022

NUEVA HERRAMIENTA DE GESTIÓN

NEW MANAGEMENT TOOL

NOUVEL OUTIL DE GESTION

NEUES MANAGEMENT-TOOL



www.pujadas.es

- **Buscador de producto potente e inteligente**
- **Toda la información a tu alcance: promociones, pedidos, facturas, fichas técnicas, imágenes, catálogos...**
- **Información de cliente personalizada y actualizada**

- ***Powerful, smart product finder***
- ***All the information at your fingertips: promotions, orders, invoices, datasheets, images, catalogues and more.***
- ***Personalized and up-to-date customer information***

- Moteur de recherche de produit puissant et intelligent
- Toutes les informations à votre portée : promotions, commandes, factures, fiches techniques, images, catalogues…
- Information relative au client personnalisée et mise à jour

---

- *Leistungsstarker und intelligenter Produktfinder*
- *Alle Informationen für Sie griffbereit: Sonderangebote, Bestellungen, Rechnungen, technische Datenblätter, Bilder, Kataloge ...*
- *Personalisierte und aktualisierte Kundeninformationen*

¡Participa de nuestras redes sociales!

Join us on our social networks!

Participez à nos réseaux sociaux !

Treten Sie unseren sozialen Netzwerken bei!

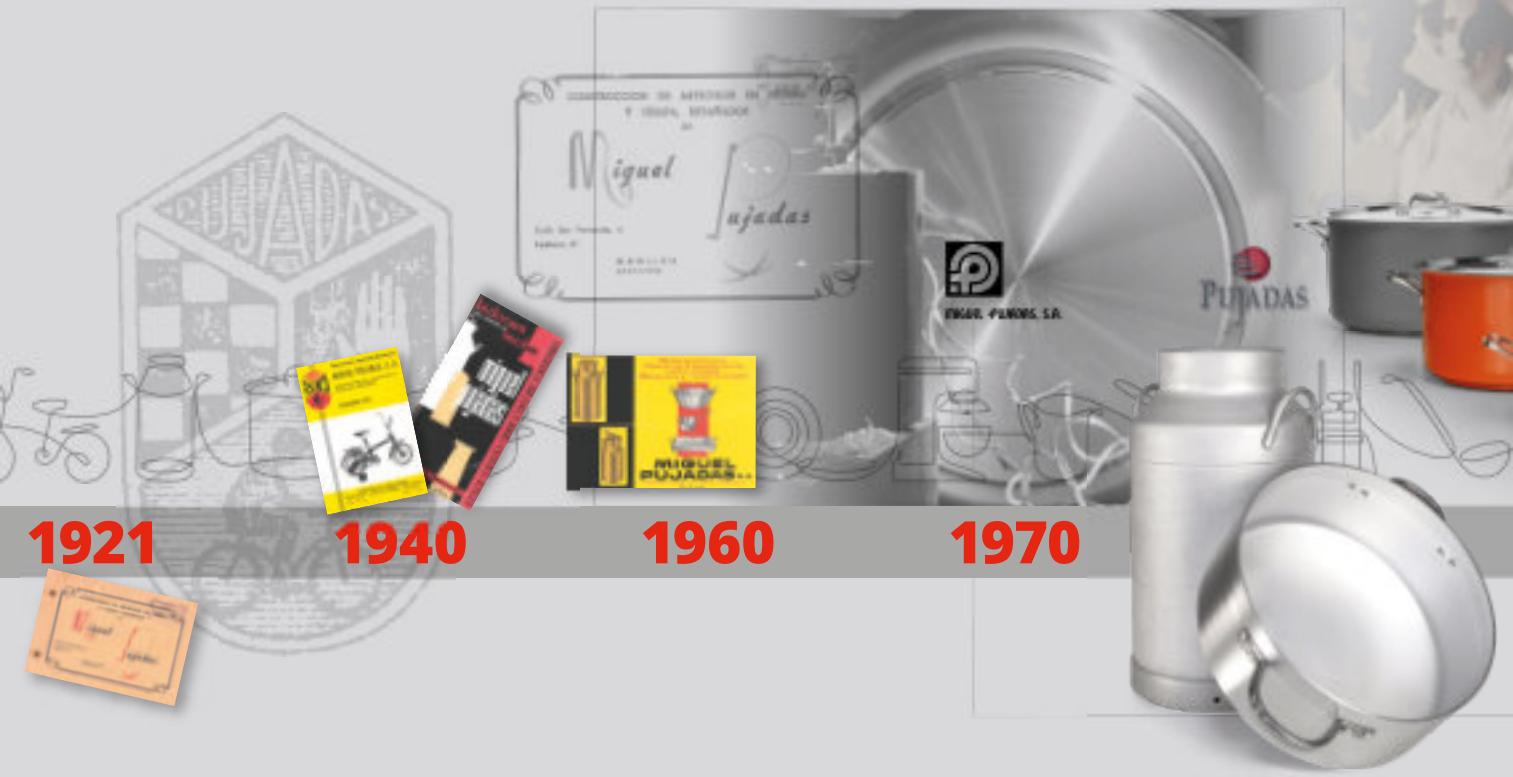
100 years

ESTA ES NUESTRA HISTORIA

THIS IS OUR HISTORY

C'EST NOTRE HISTOIRE

DAS IST UNSERE GESCHICHTE



1921

Nace en Manlleu la empresa Miguel Pujadas SA

The company Miguel Pujadas SA is born in Manlleu

Naissance de l'entreprise Miguel Pujadas S.A.à Manlleu

Das Unternehmen Miguel Pujadas SA wurde in Manlleu gegründet.

1940

Diversifica sus productos: lecheras, triciclos y utensilios de cocina

Diversificaction of the product range: milk jugs, tricycles and kitchen utensils

Diversification de produit : Pots à lait, tricycles et ustensiles de cuisine

Produktdiversifizierung: Milchkannen, Dreiräder und Küchenutensilien

1960

Se especializa en la fabricación por embutición y repulsado

The company specializes manufacturing in drawing and spinning

Se spécialise dans la fabrication par emboutissage et repoussage

Spezialisierung auf die Fertigung im Tiefzieh- und Drehverfahren

1970

Se consolida como expertos en baterías de cocina y complementos

Consolidation as experts in kitchen cookware and accessories

Consolidation en tant qu'experts en batterie de cuisine et accessoires

Etablierung als Spezialist für Kochgeschirr und Zubehör

1999

Se traslada a Santa Coloma de Farners con 20.000m²

Is transferred to Santa Coloma de Farners with 20.000m²

Déménage à Santa Coloma de Farners avec 20.000m²

Umzug nach Santa Coloma de Farners, Werk mit einer Fläche von 20.000 m²



1999 2015 2019 2020 2021

VOLLRATH

2015

Entra a formar parte del grupo americano Vollrath
Become part of the american group Vollrath
Rejoint le groupe américain Vollrath
Eintritt in die amerikanische Unternehmensgruppe Vollrath

2019

Amplia sus instalaciones para la fabricación de carros y estanterías
New facilities for the trolley and racking lines
Nouvelles installations pour la fabrication de chariots et d'étagères
Neue Werke für die Herstellung von Servierwagen und Regalen

2020

Presenta sus nuevos hornos de brasa Pujadas Grill
Presents its new Pujadas Grill charcoal ovens
Présente ses nouveaux fours à braise Pujadas Grill
Markteinführung der neuen Pujadas Grill-Holzkohleöfen

2021

Celebra el primer centenario con la fuerza de una marca consolidada
Celebrates the first centenary with the strength of a consolidated brand
Fête le premier centenaire avec la force d'une marque consolidée
Feier zum hundertjährigen Jubiläum mit der Stärke einer konsolidierten Marke

1921

Manufacturing since 1921 for the culinary world

LA FUERZA DE UN LÍDER

THE STRENGTH OF A LEADER LA FORCED'UN LEADER *DIE STÄRKE EINES MARKTFÜHRERS*



pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

LA EXPERIENCIA DE UN FABRICANTE

THE EXPERIENCE OF A MANUFACTURER L'EXPÉRIENCED'UNFABRICANT *DIE ERFAHRUNG EINES HERSTELLERS*



Fábrica - Sede
Factory - Headquarters
Usine - Siège
Werk – Sitz



Hornos y barbacoas
Ovens and barbecues
Fours et barbecues
Öfen und Grillgeräte



Cubic
Cubic
Cubic
Cubic



Carros y Estanterías
Trolleys and Shelving
Chariots et Étagères
Wagen und Regale



Plástico
Plastic
Plastique
Kunststoff

Desde 2015 somos parte del grupo Vollrath, líder mundial en todo tipo de negocios. Vendemos en más de 100 países y contamos con instalaciones en USA, México, Europa y Asia.

Since 2015, we have been part of the Vollrath group, a world leader in all types of businesses. We sell in more than 100 countries and have facilities in the USA, Mexico, Europe and Asia.

Depuis 2015, nous appartenons au groupe Vollrath, leader mondial dans toutes sortes d'activités. Nous vendons dans plus de 100 pays et nous possédons des installations aux États-Unis, au Mexique, en Europe et en Asie.

Seit 2015 sind wir Teil der Vollrath Unternehmensgruppe, eines weltweiten Marktführers in zahlreichen Geschäftsbereichen. Wir verkaufen in mehr als 100 Ländern und haben Niederlassungen in den USA, Mexiko, Europa und Asien.

CIFRAS CLAVE

KEY FIGURES CHIFFRES CLÉS *SCHLÜSSELZIFFERN*



25.000	200	35	+100
M² superficie en España	Trabajadores (1.500 a nivel mundial)	Millones de € (60% exportación)	Países EMEA + Oceanía
M² surface in Spain	*Workers (1.500 worldwide)*	*Millions of euros (60% export)*	*EMEA + Oceania Countries*
M² superficie en Espagne	Employés (1.500 au niveau mondial)	Millions d'€ (60 % exportation)	Région EMEA + Océanie
M² Fläche in Spanien	*Mitarbeiter (1.500 weltweit)*	*Millionen in € (60 % Export)*	*EMEA-Länder + Ozeanien*

MEDIO AMBIENTE

ENVIRONMENT ENVIRONNEMENT *UMWELT*



Sostenibilidad	Energías renovables	Inox 100% reciclado	Tratamiento de aguas	Energéticamente eficientes
Sustainability	*Renewable energy*	*100% recycled stainless steel*	*Water treatment*	*Energy efficient*
Durabilité	Énergies Renouvelables	Inox 100 % recyclé	Traitements des eaux	Énergétiquement efficaces
Nachhaltigkeit	*Erneuerbare Energien*	*100 % recycelter Edelstahl*	*Wasseraufbereitung*	*Energieeffizient*

CALIDAD

QUALITY QUALITÉ *QUALITÄT*



Apto para contacto con alimentos	Organización para la Salud y Seguridad Pública	Sistema de Calidad	Sistema de Calidad	Garantía de por vida
Food Contact Approved	*Public Health and Safety*	*Quality System*	*Quality System*	*Guaranteed for life*
Adapté au contact alimentaire	Santé et Sécurité Publiques	Système de management de la Qualité	Système de management de la Qualité	Garantie à vie
Lebensmittelkontakt zugelassen	*Öffentliche Gesundheit und Sicherheit*	*Qualitätssystem*	*Qualitätssystem*	*Lebenslange Garantie*

NUESTRO OBJETIVO

OUR GOAL / NOTRE OBJECTIF/ *UNSER ANLIEGEN*

SOLUCIONES ESPECIALIZADAS

Desarrollamos productos innovadores que buscan la eficiencia energética, la durabilidad y el control de la merma alimentaria para aumentar la rentabilidad de cada tipo de negocio.

SPECIALIZED SOLUTIONS

We develop innovative products that seek out energy efficiency, durability and the control of food waste to increase the profitability of each type of business.

SOLUTIONS SPÉCIALISÉES

Nous développons des produits innovants axés sur l'efficacité énergétique, la durabilité et le contrôle du gaspillage alimentaire pour d'accroître la rentabilité de chaque activité.

SPEZIALLÖSUNGEN

Wir entwickeln innovative Produkte, die auf Energieeffizienz, Langlebigkeit und Kontrolle von Lebensmittelvergeudung ausgerichtet sind, um die Rentabilität des jeweiligen Geschäfts zu steigern.



HOTELERÍA

HOTELS

HÔTELLERIE

HOTELLERIE



RESTAURACIÓN

RESTAURANTS

RESTAURATION

GASTSTÄTTENGEWERBE



RESTAURACIÓN ORGANIZADA

RESTAURANTS CHAINS

RESTAURATION ORGANISÉE

GASTRONOMIEKETTEN



COLECTIVIDADES

INSTITUTIONS

COLLECTIVITÉS

GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG



BAR Y CAFETERÍA

BARS AND CAFÉS

BAR ET CAFÉTERIA

BAR UND CAFETERIA



CÁTERING Y EVENTOS

CATERING AND EVENTS

CATERING ET ÉVÈNEMENTS

CATERING UND VERANSTALTUNGEN



CRUCEROS

CRUISES

BATEAUX DE CROISIÈRES

KREUZFAHRTEN



PARQUES TEMÁTICOS

THEME PARKS

PARCS THÉMATIQUES

THEMENPARKS



MERCAURANTES

GROCERANTS

GROCERANTS

SUPERMÄRKTE MIT KÜCHE



RETAIL

RETAIL

QUINCAILLERIES

EISENWARENGESCHÄFTE

SOLUCIONES GLOBALES

Como fabricantes de menaje, sistemas de almacenaje, transporte y equipamiento ofrecemos soluciones globales, transversales y de confianza a los profesionales del Foodservice.

SPECIALIZED SOLUTIONS

As manufacturers of utensils, storage, transport and equipment systems we provide global, far-reaching and trusted solutions to Foodservice professionals.

SOLUTIONS SPÉCIALISÉES

En tant que fabricants d'ustensiles, de systèmes de stockage de transport et d'équipement nous proposons des solutions globales, transversales et fiables aux professionnels du Foodservice.

SPEZIALLÖSUNGEN

Als Hersteller von Küchenbedarf, Aufbewahrungssystemen, Transportmitteln und Geräten bieten wir Foodservice-Profis globale, übergreifende und vertrauenswürdige Lösungen zu bieten.







NEW!

NOVEDAD / *NOVELTY*
NOUVEAUTÉ/ *NEUHEITEN* 12



COCINA / *KITCHEN /* CUISINE/ *KÜCHE*

2 BATERÍA DE COCINA / *COOKWARE /* BATTERIE DE CUISINE / *KOCHBEDARF*

2.1	**INOX-PRO**	38
2.2	**TOP LINE**	46
2.3	**COOL•LINE**	48
2.4	**IDEA**	50
2.5	**DAILY**	52
2.6	**CENTURY**	53
2.7	**BLACK SERIES**	56
2.8	**BLACK FORGED**	57



4 HORNO Y RUSTIDERAS / *OVEN AND ROAST PAN /* FOUR ET PLAQUES À RÔTIR / *OFEN- UND BRATFORMEN*

4.1	**RUSTIDERAS /** *ROAST PANS /* PLAQUES À RÔTIR / *BRÄTER*	82
4.2	**BANDEJAS HORNO GASTRONORM /** *GASTRONORM SHEET PANS /* PLAQUES FOUR GASTRONORME / *GASTRONORM OFENBLECHE*	84
4.3	**BANDEJAS PASTELERÍA /** *PASTRY TRAYS /* PLAQUES À PÂTISSERIE/ *PATISSERIETABLETT*	86
4.4	**REJILLAS /** *GRIDS /* GRILLES/ *ROST*	88
4.5	**BANDEJAS ESPECIALES /** *SPECIAL BAKING SHEET /* PLAQUE FOUR SPÉCIALE / *SPEZIALBLECHE*	89
4.6	**BANDEJAS PARA PIZZA /** *PIZZA BAKING SHEETS /* PLAQUES À PIZZA / *PIZZABLECHE*	91
4.7	**ACCESORIOS HORNO /** *OVEN ACCESSORIES /* ACCESSOIRESFOUR/ *OFENACCESORIES*	92

1 HORNO DE BRASA / *CHARCOAL OVENS /* FOUR À BRAISE / *GRILLOFEN*

1.1	**HORNO DE BRASA /** *CHARCOAL OVENS /* FOUR À BRAISE/ *GRILLOFEN*	24
1.2	**ACCESORIOS /** *ACCESSORIES /* ACCESSOIRES/ *ZUBEHÖR*	26
1.3	**UTENSILIOS /** *UTENSILS /* USTENSILES / *UTENSILIEN*	31
1.4	**MENAJE BRASA /** *GRILL COOKWARE /* MATÉRIEL À BRAISE/ *GRILLZUBEHÖR*	32

3 SARTENES / *FRY PANS /* POÊLES / *PFANNEN*

3.1	**ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL /* ACIERINOXYDABLE / *EDELSTAHL*	64
3.2	**ALUMINIO /** *ALUMINIUM /* ALUMINIUM / *ALUMINIUM*	67
3.3	**MULTIMETAL /** *MULTI-PLY /* MULTI-METAL/ *MULTIMETALL*	71
3.4	**ALUMINIO FUNDICIÓN /** *CAST ALUMINIUM /* FONTE D'ALUMINIUM / *ALUMINIUMGUSS*	72
3.5	**ACERO /** *STEEL /* ACIER/ *ROSTFREIER STAHL*	75
3.6	**PAELLERA /** *SPANISH PAELLA PAN /* PLAT À PAELLA/ *PAELLAPFANNE*	78

5 UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /* USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

5.1	**UTENSILIOS DE COCINA /** *KITCHEN UTENSILS /* USTENSILES DE CUISINE/ *KÜCHENUTENSILIEN*	96
5.2	**PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS /** *MANUAL FOOD PROCESSORS /* APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS / *HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN GEEIGNET FÜR*	123
5.3	**TABLAS DE CORTE /** *CUTTING BOARDS /* PLANCHES À DÉCOUPER/ *SCHNEIDBRETTER*	138
5.4	**ELEMENTOS DE MEDIDA /** *MEASURING UTENSILS /* USTENSILES DE MESURE / *MESSUTENSILIEN*	141
5.5	**MANOPLA /** *MITT /* GAN / *HANDSCHUHE*	145
5.6	**ALFOMBRAS CAUCHO /** *NATURAL RUBBER MATS /* TAPIS EN CAOUTCHOUC / *KAUTSCHUKMATTEN*	145



6 HELADERÍA Y PASTELERÍA / *ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY /* USTENSILES À GLACE ET PÂTISSERIE / *ZUBEHÖR FÜR EISCREME UND PATISSERIE*

6.1	**HELADERÍA /** *ICE-CREAM UTENSILS /* UTENSILES POUR GLACE / *ZUBEHÖR FÜR EISCREME*	148
6.2	**UTENSILIOS DE PASTELERÍA /** *PASTRY UTENSILS /* USTENSILES DE PÂTISSERIE / *PATISSERIEZUBEHÖR*	150
6.3	**MOLDES ANTIADHERENTES /** *NON-STICK MOULDS /* MOULES ANTI-ADHÉSIFS / *ANTIHAFT BACKFORMEN*	163
6.4	**CORTAPASTAS /** *PASTRY CUTTER /* DÉCOUPOIRS/ *TEIGSCHNEIDER*	167
6.5	**MOLDES ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL PASTRY MOULDS /* MOULES EN ACIER INOX / *BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL*	168
6.6	**MANGAS Y BOQUILLAS /** *BAGS AND TUBES /* POCHES ET DOUILLES / *SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN*	171
6.7	**MOLDES SILICONA /** *SILICONE MOULDS /* MOULES SILICONE/ *SILIKONBACKFORMEN*	177
6.8	**MOLDES FLEXIPAN /** *FLEXIPAN MOULDS /* MOULESFLEXIPAN/ *FLEXIPANBACKFORMEN*	182



8 TRANSPORTE DE ALIMENTOS / *FOOD DELIVERY /* TRANSPORT D'ALIMENTS / *TRANSPORT VON LEBENSMITTELN*

8.1	**CAJA PPE /** *EPP BOX /* BOÎTE PPE/ *EPP-BOX*	214
8.2	**INSULATED DELIVERY BAGS**	216
8.3	**BANDEJAS Y RECIPIENTES /** *TRAYS AND CONTAINERS /* PLATEAUX ET PLATS / *TABLETTS UND BEHÄLTER*	222





TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO / *TRANSPORT AND STORAGE /* TRANSPORT ET STOCKAGE / *TRANSPORT UND LAGERUNG*

7 CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS /* BACS GASTRONORME / *GASTRONORM BEHÄLTER*

7.1	**INOX 18/10 /** *18/10 ST/STEEL /* INOX 18/10 / *EDELSTAHL 18/10*	198
7.2	**COMPLEMENTOS GASTRONORM /** *GASTRONORM ACCESSORIES /* ACCESSOIRES GASTRONORME / *GASTRONORM ASSESSOIRES*	202
7.3	**CON FONDO DIFUSOR /** *WITH SANDWICH BOTTOM /* AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / *MIT SANDWICHBODEN*	203
7.4	**POLICARBONATO /** *POLYCARBONATE /* POLYCARBONATE/ *POLYCARBONAT*	204
7.5	**SIN BISFENOL-A /** *BISPHENOL-A FREE /* SANS BISPHÉNOL-A/ *OHNE BISFENOL-A*	206
7.6	**POLIPROPILENO /** *POLYPROPYLENE /* POLYPROPYLÈNE/ *POLYPROPYLEN*	208
7.7	**VIOLET COLLECTION**	210

9 CESTAS PARA VAJILLA / *DISHWASHER RACKS /* CASIERS À VAISSELLE / *SPÜLMASCHINENKÖRBE*

9.1	**CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS /** *RACKS AND EXTENDERS /* PANIERS BASE ET RÉHAUSSE / *BASISKÖRBE UND ERWEITERUNGEN*	232
9.2	**COMPLEMENTOS /** *COMPLEMENTS /* COMPLÉMENTS/ *ZUBEHÖR*	238
9.3	**CESTAS PARA PLATOS /** *PLATE RACKS /* CASIERSASSIETTES/ *TELLERSPÜLKÖRBE*	240

10 CARROS / *TROLLEYS* / CHARIOTS / *SERVIERWAGEN*

10.1 **CARROS DE SERVICIO ALUMINIO /** *ALUMINIUM SERVING TROLLES /* CHARIOTS DE SERVICEEN ALUMINIUM / *SERVICEWAGEN AUS ALUMINIUM* 246

10.2 **CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL SERVING TROLLEYS /* CHARIOTSDE SERVICEEN ACIER INOXYDABLE / *SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL* 247

10.3 **CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL RAIL TROLLEYS /* CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE / *SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN AUS EDELSTAHL* 251

10.4 **CARROS ESPECIALES /** *SPECIAL TROLLEYS /* CHARIOTS SPÉCIAUX/ *SPEZIALWAGEN* 257



11 ESTANTERÍAS / *SHELVING* / ÉTAGÈRES / *REGALE*

11.1 **ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES /** *COMPLETE AND ANGULAR SHELVING /* ÉTAGÈRES COMPLÈTES ET D'ANGLE / *KOMPLETTE ECKIGE REGALE* 267

11.2 **ESTANTERÍAS CON RUEDAS /** *SHELVING ON CASTORS /* ÉTAGÈRES AVEC ROUES / *REGALE MIT ROLLEN* 274

11.3 **BANCADAS /** *BENCH /* BANCS/ *BÄNKE* 274

11.4 **COMPONENTES /** *PARTS /* COMPONENTS/ *KOMPONENTEN* 275

12 MAQUINARIA / *EQUIPMENT* / EQUIPEMENT / *KÜCHENASCHINEN*

12.1 **COCCIÓN /** *COOKING /* COUSSION/ *KÜCHENMACHINEN* 284

12.2 **TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO /** *TOASTEURS & CONTACT GRILLS /* TOASTER ET GRILL DE CONTACT / *TOASTER - KONTACKGRILL* 298

12.3 **PROCESADORES DE ALIMENTOS /** *FOOD PROCESSORS /* ROBOTS MULTIFONCTION / *EBENSMITTELMASCHINE* 305

12.4 **MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA /** *FOOD WARMING EQUIPMENT /* APPAREILSDEMAINTEN DETEMPEÉRATURE/ *WARMHALTEMASCHINEN* 320

12.5 **MAQUINARIA HELADERÍA /** *ICE-CREAM MACHINES /* TURBINES À GLACE / *EISMASCHINEN* 338





13 MELAMINA Y PRESENTACIÓN / *MELAMINE & PRESENTATION /* MÉLAMINE ET PRÉSENTATION / *MELAMIN UND PRÄSENTATION*

344

14 BUFFET Y ACCESORIOS / *BUFFET & ACCESSORIES /* BUFFET ET ACCESSOIRES / *BUFFET UND ZUBEHÖR*

14.1	**PROTECCIÓN Y TAPAS /** *PROTECTION AND COVERS /* PROTECTION ET COUVERCLES / *SCHUTZ UND DECKEL*	392
14.2	**COOL·LINE COLLECTION**	396
14.3	**SUPER SHAPES** **CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /** *BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /* BACS PRÉSENTATION BUFFET / *BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN*	398
14.4	**MIRAMAR® COOKWARE** **BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN /** *DISPLAY COOKWARE /* BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION / *PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR*	402
14.5	**CUBIC**	408
14.6	**PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES /** *DISPLAY STANDS & DISPLAY BASKETS /* PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES / *PRÄSENTATIONSSTÄNDER DISPLAY-KÖRBE*	432
14.7	**CHAFINGS Y DISPENSADORES /** *CHAFERS & DISPENSERS /* CHAFERS ET DISTRIBUTEURS / *CHAFERS & SPENDER*	436
14.8	**BOLS DOBLE PARED /** *DOUBLE WALL BOWLS /* BOLS DOUBLE PAROI / *DOPPELWANDIGE SCHALEN*	444
14.9	**BANDEJAS DE SERVICIO /** *SERVING TRAYS /* PLATEAUX/ *SERVIERTABLETTS*	448
14.10	**UTENSILIOS DE SERVICIO /** *SERVING TOOLS /* USTENSILES DE SERVICE BUFFET / *SERVIERBESTECK*	450
14.11	**SEÑALIZACIÓN /** *SIGNS /* SIGNALIZATION/ *MARKIERUNG*	460



15 SERVICIO DE MESA / *TABLE SERVICE /* ARTS DE TABLE / *TAFELSERVICE*

15.1	**MINIATURAS /** *MINIATURES /* MINIATURES/ *MINIATUREN*	464
15.2	**PRESENTACIÓN DE MESA /** *TABLE PRESENTATION /* PRÉSENTATION TABLE / *TISCHPRÄSENTATION*	467
15.3	**SERVICIO DE MESA /** *TABLE SERVICE /* SERVICEDETABLE / *TISCHSERVICE*	484



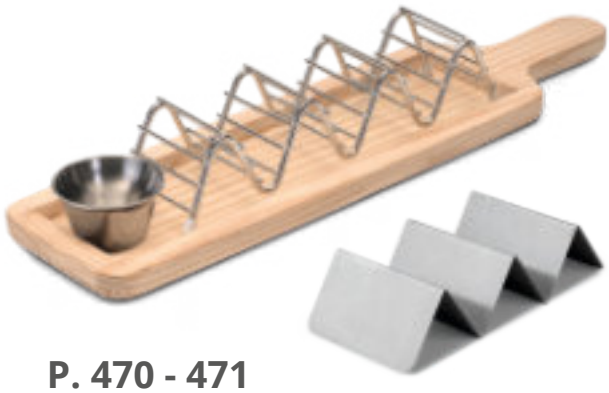


16 BAR Y CAFETERÍA / *BAR & COFFEE /* BAR ET CAFÉTÉRIA / *BAR UND CAFETERIA*

16.1	**BAR**	494
16.2	**TÉ Y CAFETERÍA /** *TEA & COFFEE SERVICE /* THÉET CAFÉTÉRIA/ *TEE- UND KAFFEESERVICE*	504
16.3	**SERVICIO DE BEBIDAS /** *BEVERAGE SERVICE* SERVICE À BOISSONS / *GETRÄNKE-SERVIC*	508
16.4	**DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS /** *LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS /* DISTRIBUTEUR DECOUVERCLESET GOBELETS/ *DECKELSPENDER & BECHERSPENDER*	512

NEW!

NOVEDAD
NOVELTY
NOUVEAUTÉ
NEUHEITEN



P. 470 - 471







P. 467



P. 471







P. 468



P. 467







P. 393



P. 393



P. 363







P. 362



P. 363



P. 362


NEW!
P. 348 - 349


P. 352


P. 24 - 25
pujadas
OVEN 50


P. 214 - 219

NEW!



P. 53 - 55



P. 296 - 297



P. 486


pujadas
OVEN 90

HORNO DE BRASA /
CHARCOAL OVENS /
FOUR À BRAISE /
GRILLOFEN

1.1 **HORNO DE BRASA /** *CHARCOAL OVENS /* FOUR À BRAISE/ *GRILLOFEN* **24**

1.2 **ACCESORIOS /** *ACCESSORIES /* ACCESSOIRES/*ZUBEHÖR* **26**

1.3 **UTENSILIOS /** *UTENSILS /* USTENSILES/ *UTENSILIEN* **31**

1.4 **MENAJE BRASA /** *GRILL COOKWARE /* MATÉRIEL À BRAISE/ *GRILLZUBEHÖR* **32**

Hornos de brasa Pujadas

La gama de hornos de brasa es una clara apuesta de Pujadas para estar en las últimas tendencias del exigente mercado de la hostelería. Nuestra razón de ser como fabricantes nos empuja a empezar este nuevo camino en el mundo de la brasa con una gama de hornos y barbacoas diseñadas y fabricadas para el uso profesional.

La cocina a la brasa

La cocción a brasa, de origen milenario, en una parrilla cerrada da como resultado la combinación entre tradición y modernidad en la cocina contemporánea.

La cocina con brasa es la única que consigue que el jugo de los propios alimentos impregne las brasas calientes, transformándolo en partículas aromáticas que con el humo envuelven los alimentos. Esto confiere ese característico sabor braseado a carnes, pescados, mariscos, verduras, arroces, pizzas, postres y repostería, y un largo etcétera.

Pujadas charcoal ovens

Pujadas' range of charcoal ovens is a clear bet to be among the latest trends in the demanding hospitality market. We enter as manufacturer into the world of charcoal ovens with a range of ovens and barbecues designed and manufactured for professional use.

The grilled cooking

Charcoal cooking, a thousand-year-old tradition, on a closed grill results in the combination of tradition and modernity in contemporary cuisine.

Charcoal cooking is unique in that the juice of the food itself permeates the hot coals, turning them into aromatic particles that envelop the food in smoke. This is what gives that characteristically smoky flavour to meat, fish, seafood, vegetables, rice, pizza, desserts, pastries, etc.



Fours à braise Pujadas

Pujadas mise sur la gamme de fours à braise pour prendre part aux dernières tendances du marché exigeant de l'hôtellerie. Notre raison d'être en tant que fabricant nous pousse à ouvrir cette nouvelle voie dans le monde du barbecue en proposant une gamme de fours et de barbecues conçus et fabriqués pour une utilisation professionnelle.

La cuisine à la braise

La cuisson à la braise, d'origine millénaire, à l'aide d'un grille fermé représente l'alliance de la tradition et de la modernité dans la cuisine contemporaine.

La cuisson au grill est la seule qui permet au jus de l'aliment de pénétrer les braises chaudes, ce qui le convertit en particules aromatiques qui enveloppent l'aliment de fumée. Cette saveur braisée typique va imprégner les viandes, poissons, fruits de mer, légumes, riz, pizzas, desserts et pâtisseries, et bien plus encore.

Grillöfen von Pujadas

Das Sortiment an Grillöfen ist ein klares Bekenntnis von Pujadas, in den neuesten Trends des anspruchsvollen Marktes der Hotel- und Gastronomiebranche zu sein. Unsere Aufgabe als Hersteller besteht darin, diesen neuen Weg in der Welt des Grills mit einer Reihe von Öfen und Barbecue-Geräten zu beginnen, die für den professionellen Einsatz entwickelt und hergestellt werden.

Die grillküche

Das Grillen tausendjährigen Ursprungs in einem geschlossenenGrill führt zu einer Kombination aus Tradition und Moderne in der zeitgenössischen Küche.

Die Grillküche ist die einzige, in der der Saft aus dem Essenselbst die heiße Glut durchdringt und in aromatische Partikel umwandeln kann, die das Essen mit Rauch umhüllen. Dies verleiht Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Reis, Pizza, Desserts und Gebäck sowie vielen weiteren diesen charakteristischen Grillgeschmack.



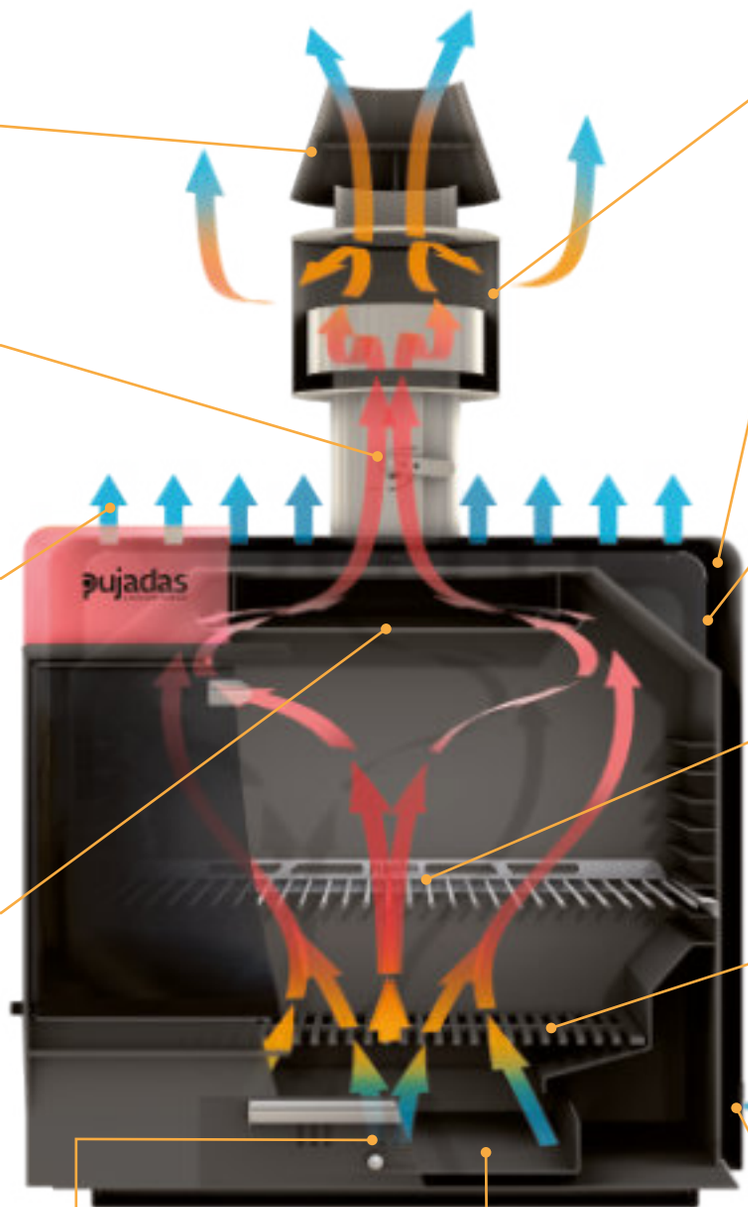
FUNCIONAMIENTO HORNO / *OVEN OPERATION*
FONCTIONNEMENT DU FOUR / *BETRIEB DES OFENS*

Explicación grafica del funcionamiento de nuestros hornos y detallando la circulación del aire en su interior.

Graphic explanation of how our ovens work and details of internal air circulation.

Illustration du fonctionnement de nos fours et précisions sur la circulation de l'air à l'intérieur.

Grafische Erklärung der Funktionsweise unserer Öfen und ausführliche Darstellung der Luftzirkulation im Inneren der Öfen.



Salida de humos /
Smoke outlet /
Évacuation de la fumée /
Rauchabzug

Regulación salida de humos /
Smoke outlet regulation /
Régulation de l'évacuation de la fumée/
Rauchabzugsregelung

Salida sistema de refrigeración cámara /
Cooling system outlet chamber /
Sortie du système de réfrigération de la chambre /
Abzugskammer des Kühlsystems

Cortafuegos de seguridad /
Security spark arrester /
Coupe-feu de sécurité /
Brandschutz für ihre sicherheit

Entrada de aire y salida de humos regulable con múltiples posiciones de ajuste /
Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected /
Réglagede l'entrée d'air et de l'évacuation de la fumée avec multiples positions selectionables /
Luftzufuhr und einstellbarer Rauchauslass durch mehrere Einstellpositionen

Cajón recogecenizas /
Ash drawer /
Tiroir à cendres /
Aschenbehälter

Cortafuegos externo /
External spark arrester /
Coupe-feu extérieur /
Äussere brandschutz

Cámara de aire /
Air Chamber /
Chambre à air /
Luftkammer

Aislamiento térmico /
Thermal insulation /
Isolation thermique /
Wärmeisolierung

Zona braseado /
Grill area /
Zone de braise /
Grillbereich
(250ºC - 350ºC)

Tolva carbón /
Charcoal firebowl /
Trémie à charbon /
Kohlebehälter

Entrada aire sistema de refrigeración cámara /
Air inlet cooling system chamber /
Entrée d'air du système de réfrigération de la chambre /
Lufteinlass-Kühlsystemkammer

¿Qué es una parrilla cerrada?

Las parrillas cerradas nos ofrecen la posibilidad de cocinar alimentos en un espacio cerrado. Mediante el control del flujo de aire que entra en el horno podemos controlar la temperatura de cocción, así como la concentración de humo dentro del horno nos permite controlar el ahumado de los alimentos para dar un sabor muy característico.

What's a closed grill?

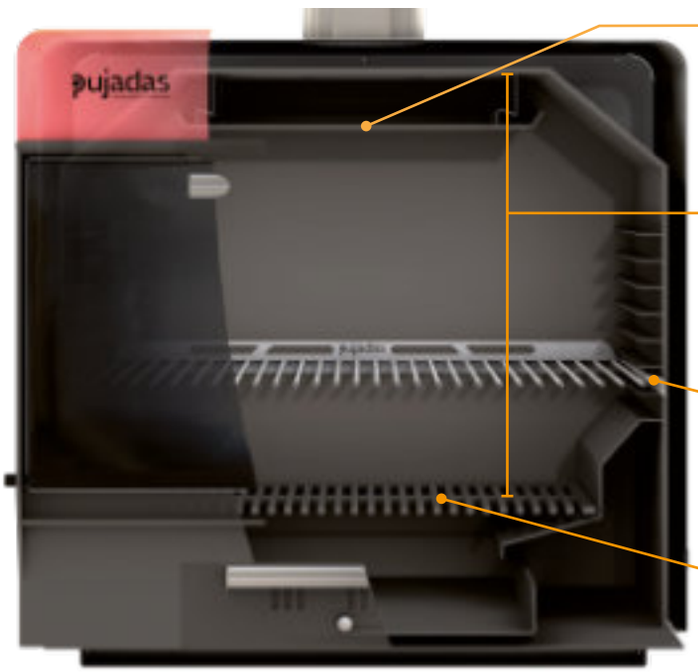
Closed grills make it possible for us to cook food in an enclosed space. By regulating the flow of air entering the oven, we can control the cooking temperature, and by regulating the amount of smoke in the oven, we can smoke the food to give it a very unique flavor.

Qu'est-ce qu'un gril fermé ?

Les grils fermés nous offrent la possibilité de cuire les aliments dans un espace clos. En contrôlant le flux d'air d'entrée dans le four, nous pouvons surveiller la température de cuisson ainsi que la concentration de fumée à l'intérieur, ce qui nous permet de maîtriser le fumage des aliments pour leurs donner cette saveur si caractéristique.

Was ist ein geschlossener grill?

Geschlossene Grills bieten uns die Möglichkeit, Essen in einem geschlossenen Raum zu garen. Durch die Kontrolle des Luftstroms, der in den Ofen eintritt, können wir die Temperatur beim Garen steuern, ebenso wie die Konzentration des Rauchs im Inneren des Ofens uns erlaubt, das Räuchern der Speisen zu regulieren, wodurch sie einen sehr charakteristischen Geschmack erhalten.



Cortafuegos de seguridad /
Security spark arrester /
Coupe-feu de sécurité /
Brandschutz für ihre sicherheit

Cámara de braseado de mayor altura /
Higher grilling chamber /
Chambre de cuisson à la braise de plus grande hauteur /
Höher gelegene holzkohle-kochkammer

Mayor número de guías para la parrilla /
Increased number of tracks for the grill /
Davantage de niveaux pour la grille/
Mehrere Schienen für das Grillrost

Tolva hundida /
Sunken charcoal hopper /
Trémie encastrée /
Unterer Behälter

- **Fabricados en acero de primera calidad.**
- **Revestidos con materiales aislantes que optimizan el uso de carbón y reducen la radiación calorífica.**
- **Entrada de aire y salida de humos regulable con múltiples posiciones de ajuste.**
- **Cortafuegos interior para una mayor seguridad.**
- **Tolva hundida para aprovechar más el espacio del horno.**
- **Cabina interior de mayor altura, permite el uso de varias parrillas y trabajar cómodamente.**
- **Mayor número de guías para fijar la parrilla en varias alturas.**
- **5 colores a elegir para el frontal.**
- **Se recomienda el uso de carbón vegetal como combustible.**
- **Asa de la puerta y del cajón de cenizas construido en tubo de acero inoxidable para un mejor aislamiento.**

- *Made of premium steel.*
- *Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.*
- *Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected.*
- *Internal spark arrester for added security .*
- *Sunken charcoal hopper to make the most of the oven space.*
- *Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.*
- *Greater number of tracks to set the grill at various heights.*
- *5 colors to choose from for the grill front.*
- *The use of charcoal as fuel is recommended.*
- *Door and ash drawer handle made of tubular stainless steel for best insulation.*

- Fabriqué en acier de qualité supérieure.
- Revêtement à base de matériaux isolants pour optimiser l'utilisation du charbon et réduire les radiations thermiques.
- Réglage de l'entrée d'air et de l'évacuation de la fumée avec multiples positions selectionables.
- Coupe-feu intérieur pour davantage de sécurité.
- Trémie encastrée pour une utilisation optimale de l'espace du four.
- Cabine intérieure supérieure pour l'utilisation de plusieurs racks et un travail confortable.
- Plus de niveaux pour placer la grille à différentes hauteurs.
- 5 couleurs possibles pour la partie frontale.
- L'utilisation du charbon de bois comme combustible est recommandée.
- Anse de la porte et du tiroir à cendres en tube d'acier inoxidable afin de permettre un meilleur isolement thermique.

- *Hergestellt aus erstklassigem Stahl.*
- *Beschichtet mit Isoliermaterialien, die den Einsatz von Kohle optimieren und die Wärmeabstrahlung reduzieren.*
- *Luftzufuhr und einstellbarer Rauchauslass durch mehrere Einstellpositionen.*
- *Innerer Feuerschutz für mehr Sicherheit.*
- *Abgesenkter Behälter zur optimalen Nutzung des Ofenraums.*
- *Höhere Innenkammer, die den Einsatz mehrerer Grillrost und angenehmes Arbeiten ermöglicht.*
- *Mehrere Schienen, um das Grillrost in verschiedenen Höhen zu verankern.*
- *5 Frontfarben zur Auswahl.*
- *Es wird die Verwendung von Holzkohle als Brennstoff empfohlen.*
- *Tür- und Aschekasten griff aus Edelstahlrohr für eine bessere Isolierung.*

HORNOS BRASA / *CHARCOAL OVENS*
FOUR À BRAISE/ *GRILLÖFEN*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3'8%

OVEN50 Horno brasa / *Charcoal oven /* Four à braise / *Grillöfen*

40 - 50
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

NEW!



Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* mm **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* mm	**Produc.** Kg/h	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. rech. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* °C	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* KW	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* Kg/ **day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* kg	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* kg	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	**PVP /** *List price /* Prix / *EVP* €/u	
P850.50R										6.660,20	
P850.50B	620x700x555	585x385	30	250-350	4	10-12	5	130		6.660,20	1
P850.50SS										6.850,00	

OVEN90 Horno brasa / *Charcoal oven /* Four à braise / *Grillöfen*

80 - 90
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

NEW!



Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* mm **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* mm	**Produc.** Kg/h	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. rech. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* °C	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* KW	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* Kg/ **day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* kg	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* kg	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	**PVP /** *List price /* Prix / *EVP* €/u	
P850.90R										7.599,50	
P850.90B	720x700x655	585x485	70	250-350	5,5	14-16	7	145		7.599,50	1
P850.90SS										7.950,00	



OVEN140 **Horno brasa /** *Charcoal oven /* Four à braise / *Grillöfen*

130-140
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

NEW!



Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* mm **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* mm	**Produc.** Kg/h	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. réch. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* °C	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* KW	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* Kg/ **day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* kg	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* kg	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	**PVP /** *List price /* Prix / *EVP* €/u	
P851.40R										9.085,25	
P851.40B	880x900x840	775x655	100	250-350	6,5	16-18	9	235		9.085,25	1
P851.40SS										9.450,85	

P850000 **Carbón vegetal calidad hosteleria /** *Premium grade charcoal /* Charbon de bois qualité restaurant / *Restaurant Qualität Grill-Holzkohle*

Unidad de venda:
1 palet de 30 sacos de 10Kg. de carbón

Sale unit:
1 pallet including 30 10Kg charcoal bags

Unité de vente:
1 palette 30 sacs de 10Kg. de charbon de bois

Verkaufseinheit:
1 palette 30 x 10Kg. grill-holzkohle sack



NEW!

REF	**Tipo de madera /** *Wood type /* Type de bois / *Holzart*	**Poder calorífico /** *Calorific value /* Puissance calorique / *Heizwert* Kcal/Kg	**Granulometría /** *Granulometry /* Granulométrie / *Granulometrie* mm	**Carbono /** *Carbon /* Carbone / *Kohlenstoff* %	**Cenizas /** *Ashes /* Cendres / *Asche* %	**Humedad /** *Humidity /* Humidité / *Feuchtigkeit* %	**Densidad /** *Density /* Densité / *Dichte* Km/m³	**Peso saco /** *Bag weight /* Poids sac / *Sackgewicht* Kg	**PVP /** *List price /* Prix / *EVP* €/u
P850000	Marabú	≈ 8000	150	> 75	< 5	< 6	298	10	*

*** Para más información contacte con su comercial o en info@pujadas.es /** *For more information, contact your sales representative or at info@pujadas.es*
Pour toutes informations, contactez votre commercial de la zone ou en info@pujadas.es / *Für nähere Infos wenden Sie sich bitte an Ihren Handelsvertreter oder an info@pujadas.es*

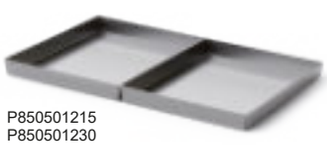


P8505012

Bandejas sistema modular para Oven 50 / *Modular tray system for Oven 50 /*
Plateaux de système modulaire pour Oven 50 / *Modulare Systemwannenfür Oven 50*

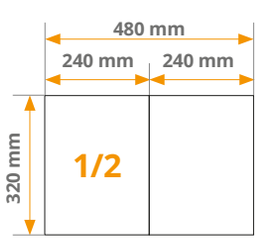
NEW!

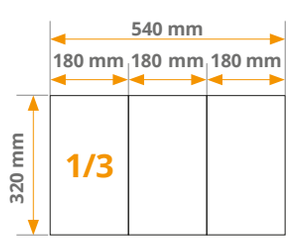
REF	**Unidades /** *Units /* Unités / *Einheiten*	H mm	€/pack	
P850501215	2	15	45,45	1
P850501230	2	30	47,15	1
P850501315	3	15	65,10	1
P850501330	3	30	67,40	1
P850502815	4	15	80,70	1
P850502830	4	30	83,00	1

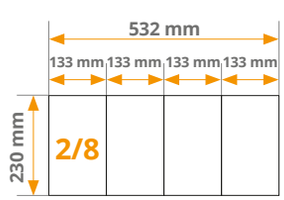

P850501215
P850501230


P850501315
P850501330


P850502815
P850502830







P8509014

Bandejas sistema modular para Oven 90 / *Modular tray system for Oven 90 /*
Plateaux de système modulaire pour Oven 90 / *Modulare Systemwannenfür Oven 90*

REF	Unidades / *Units* / Unités / *Einheiten*	H mm	€/pack	
P850901415	4	15	87,45	1
P850901430	4	30	90,50	1
P850901615	6	15	124,30	1
P850901630	6	30	128,20	1
P850901815	8	15	161,35	1
P850901830	8	30	166,00	1

NEW!



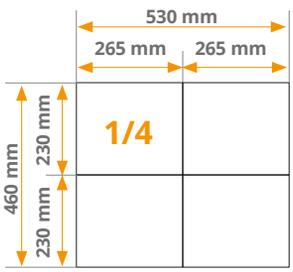
P850901415
P850901430

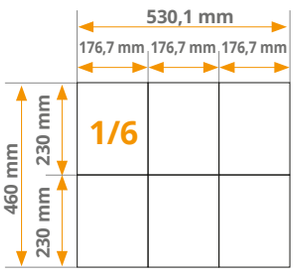


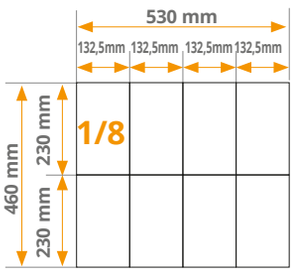
P850901615
P850901630



P850901815
P850901830







P8514014

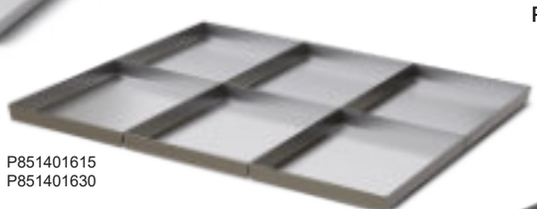
Bandejas sistema modular para Oven 140 / *Modular tray system for Oven 140 /*
Plateaux de système modulaire pour Oven 140 / *Modulare Systemwannenfür Oven 140*

REF	Unidades / *Units* / Unités / *Einheiten*	H mm	€/pack	
P851401415	4	15	99,30	1
P851401430	4	30	103,25	1
P851401615	6	15	136,40	1
P851401630	6	30	141,50	1
P851401815	8	15	173,50	1
P851401830	8	30	179,65	1

NEW!



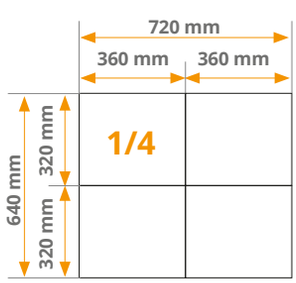
P851401415
P851401430

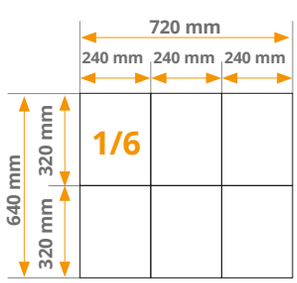


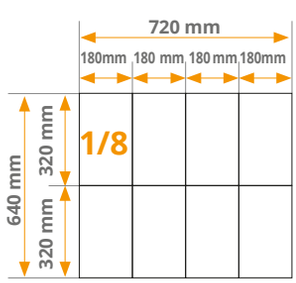
P851401615
P851401630



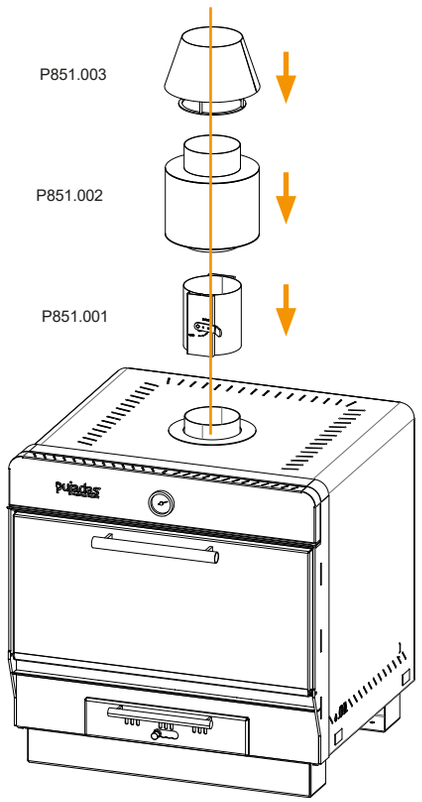
P851401815
P851401830











P851003

Filtro sombrero / *Hat filter /*
Filtre chapeau supérieur / *Zylinder-Filter*



NEW!

REF	€/u	
P851.003	224,30	1

P851002

Cortafuegos externo / *External cutter flame /*
Coupe-feu externe / *Äußerer Feuerschutz*



NEW!

REF	€/u	
P851.002	358,65	1

P851001

Regulador de tiro superior / *Upper air flow regulator /*
Régulateur de sortie de fumée / *Obere Dämpfungselemente*



NEW!

REF	€/u	
P851.001	261,85	1

RE8505004

Parrilla varilla inox horno / *Stainless steel oven rack /*
Grille en acier inoxydable / *Grillrost aus rostfreiem Stahl*

NEW!

REF	Horno / *Oven* / Four / *Grillöfen*	mm	€/u	
RE850.5004	50	585x385	370,00	1
RE850.9007	90	585x485	387,10	1
RE851.4007	140	775x655	483,85	1



RE851.4007



RE850.9007

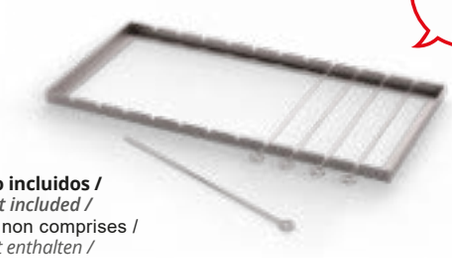


RE850.5004

P85090SP

Soporte pinchos para Oven 90 /
Skewer rack for Oven 90 /
Supports de brochettes pour Oven 90 /
Spießhalterung für Oven 90

NEW!



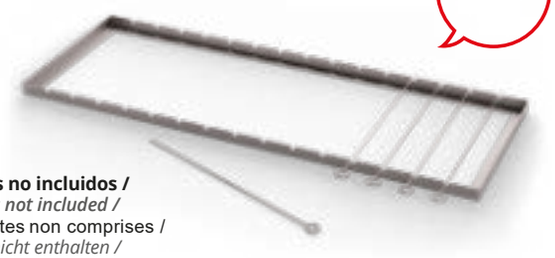
Pinchos no incluidos /
Skewers not included /
Brochettes non comprises /
Spieße nicht enthalten /

REF	Horno / *Oven* / Four / *Grillöfen*	mm	€/u	
P85090SP	90	585x285x20	34,50	1

P85140SP

Soporte pinchos para Oven 140 /
Skewer rack for Oven 140 /
Supports de brochettes pour Oven 140 /
Spießhalterung für Oven 140

NEW!



Pinchos no incluidos /
Skewers not included /
Brochettes non comprises /
Spieße nicht enthalten /

REF	Horno / *Oven* / Four / *Grillöfen*	mm	€/u	
P85140SP	140	775x285x20	48,50	1

P968

Porta pinchos / *Carry-skewers /*
Porte-brochettes / *Spiesshalter*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P968.000	22	46	35,70	1

P9681

Pincho / *Skewer /*
Brochette / *Spiess*



Compatible con soporte pinchos P85090SP y P85140SP / *Compatible with skewer racks P85090SP and P85140SP /*
Compatible avec les supports de brochettes P85090SPet P85140SP/
Kompatibel mit Spießhalterung P85090SP und P85140SP /

REF	L cm	€/u	
P968.135	35	8,70	12

P85090 Mesa para horno Oven 90 / *Oven table - Oven 90 /* Table pour four Oven 90 / *Tisch für Ofen - Oven 90*

NEW!

REF	con ruedas *w/wheels* avec roues *mit Rädern*	mm Al. x An. x Pr.	€/u	
P850.90MT	×	900 x 670 x 550	825,65	1
P850.90MP	×	950 x 680 x 550	1.959,60	1
P850.90MTR	✓	850 x 670 x 550	965,85	1
P850.90MPR	✓	900 x 680 x 550	2.150,85	1



Disponible con ruedas
Available with wheels
Disponible avec roues
Erhältlich mit Rädern



P850.90MP



P850.90MT

P85140 Mesa para horno Oven 140 / *Oven table - Oven 140 /* Table pour four Oven 140 / *Tisch für Ofen - Oven 140*

NEW!

REF	con ruedas *w/wheels* avec roues *mit Rädern*	mm Al. x An. x Pr.	€/u	
P851.40MT	×	770 x 870 x 735	995,85	1
P851.40MP	×	820 x 880 x 735	2.150,15	1
P851.40MTR	✓	820 x 870 x 735	1.115,75	1
P851.40MPR	✓	770 x 880 x 735	2.285,65	1



Disponible con ruedas
Available with wheels
Disponible avec roues
Erhältlich mit Rädern

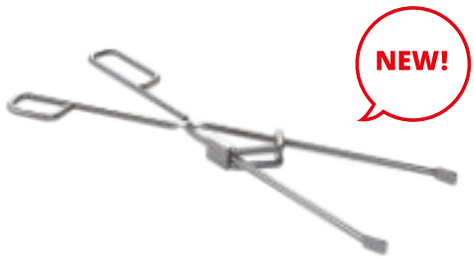


P851.40MP



P851.40MT

P851004 Pinza reforzada horno / *Heavy duty oven tong /* Pince renforcée pour four / *Verstärkte Zange für Öfen*



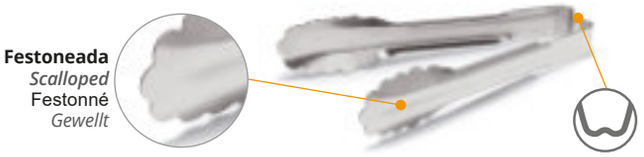
REF	cm	€/u	
P851.004	33,5	40,55	1

P851005 Pala atizadora horno brasa / *Oven poker /* Tisonnier pour four à braise / *Schürhaken für Holzkohlegrillofen*



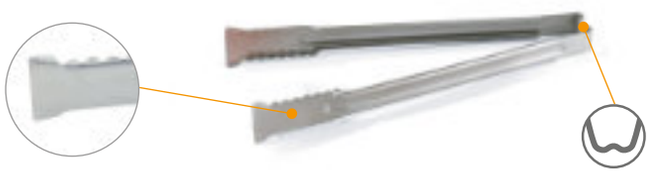
REF	cm	€/u	
P851.005	64,5	42,50	1

478 Pinza de acero inoxidable / *Stainless steel tong /* Pince inoxydable / *Edelstahl-Servierzange*



REF	L cm	€/u	
4781210	30,5	10,15	12
4781610	40,6	12,75	12

479 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable / *VERSAGRIP® Stainless steel tong /* Pince inox VERSAGRIP®/ *VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange*



REF	L cm	€/u	
4791210	30,5	10,15	12
4791610	40,6	12,65	12

P851006 Pala recogecenizas / *Collect ashes shovel /* Pelle à cendres / *Ascheschaufel*



REF	Al. x An. x Pr. cm	€/u	
P851.006	13 x 14,5 x 38,5	44,35	1

P851007 Cepillo metálico / *Metallic brush /* Brosse metallique / *Metallbürste*



REF	L cm	€/u	
P851.007	23,5	54,40	1
RE851.008	23,5	15,50	1

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 56

BLACK SERIES



Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 72

BLACK PRO



Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 75

STEEL PRO 1921 SERIES



Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 77

STEEL CLASSIC



Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 78**

PAELLERA Y SARTÉN HONDA



Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 82** **P. 89**

RUSTIDERA /
ROAST PAN /
PLAQUE À RÔTIR /
BRÄTER



Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 468**

LLAUNAS PRESENTACIÓN /
TIN PLATES DISPLAY /
PLATEAUX INOX PRÉSENTATION /
PRÄSENTATIONSTABLETTS



Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 464**

MINIATURAS HIERRO FUNDIDO /
CAST IRON MINIATURES /
MINIATURES FONTE ÉMAILLÉE /
MINIATUREN GUSSEISEN




CENTURY PURE ALUMINUM
CENTURY PURE ALUMINUM
CENTURY PURE ALUMINUM

pujadas

BATERÍA DE COCINA /
COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE /
KOCHBEDARF

2.1 INOX-PRO 38

2.2 TOP LINE 46

2.3 COOL•LINE 48

2.4 IDEA 50

2.5 DAILY 52

2.6 CENTURY 53

2.7 BLACK SERIES 56

2.8 BLACK FORGED 57

ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL /
ACIER INOX /
ROSTFREIER STAHL

	INOX-PRO	TOP LINE	COOL • LINE	IDEA
REF / ***ITEM /*** CODE / *ART.NR.*	 P. 38	 P. 46	 P. 48	 P. 50
COMPATIBLE CON / ***COMPATIBLE WITH /*** COMPATIBLE AVEC / *GEEIGNET FÜR*	**INDUCTION** induction gas vitro electric	**INDUCTION** induction gas vitro electric	**INDUCTION** induction gas vitro electric	**INDUCTION** induction gas vitro electric
PRECIO / ***PRICE /*** PRIX / *PREIS*				
GARANTÍA AÑOS / ***WARRANTY YEARS /*** GARANTIE ANNÉES / *GARANTIE JAHRE*	5	5	4	3
CERTIFICACIÓN / ***CERTIFICATION /*** CERTIFICATION / *ZERTIFIKATION*	CLASS INDUCTION NSF	CLASS INDUCTION NSF	CLASS INDUCTION	ALL OVER TECH
ASAS / ***HANDLES /*** ANSES / *GRIFFE*	**VARILLA /** ***WIRE /*** FILS / *DRAHT*	**AISLANTES /** ***INSULATION /*** ISOLANTES / *ISOLIERUNG*	**FUNDICIÓN /** ***CAST /*** FONTE / *GUSSEISEN*	**DISEÑO /** ***DESIGN /*** DESIGN / *DESIGN*
RESTAURANTE / ***RESTAURANT /*** RESTAURANT / *RESTAURANT*	**TODO TIPO /** ***ANY KIND /*** TOUST YPOS / *ALLE TYPEN*	**GASTRONÓMICO /** ***GASTRONOMIC /*** GASTRONOMIQUE / *GASTRONOMIE*	**GOURMET**	**MODERNA /** ***MODERN /*** MODERNE / *MODERN*
MEDIDAS Ø / ***MEASURES Ø /*** MESURES Ø / *MASSE Ø*	12-60	12-60	16-32	12-32

ALUMINIO /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM

DAILY	CENTURY	BLACK SERIES	BLACK FORGED
			
P. 52	P. 53	P. 56	P. 57
INDUCTION	**NO INDUCTION**	**NO INDUCTION**	**INDUCTION**
induction gas vitro electric	gas vitro electric	gas vitro electric	induction gas vitro electric
1	1	2	2
		ECLIPSE	PFOA FREE
TUBULAR / ***TUBULAR /*** TUBULAIRE / *TUBULÄR*	**TUBULAR /** ***TUBULAR /*** TUBULAIRE / *TUBULÄR*	**INTEGRADO /** ***INTEGRATED /*** INTÉGRÉ / *INTEGRIERT*	**INTEGRADO /** ***INTEGRATED /*** INTÉGRÉ / *INTEGRIERT*
TRADICIONAL / ***TRADITIONAL /*** TRADITIONNEL / *TRADITIONELL*	**TRADICIONAL /** ***TRADITIONAL /*** TRADITIONNEL / *TRADITIONELL*	**TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN /** ***TRADITIONAL AND PRESENTATION /*** TRADITIONNEL ET PRESENTATION / *TRADITIONELL UND PRÄSENTATION*	**TRADICIONAL /** ***TRADITIONAL /*** TRADITIONNEL / *TRADITIONELL*
14-28	16-60	16-40	16-28

INOX-PRO

FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION

induction gas vitro electric

Eficacia / *Efficacy /*
Efficacité / *Effizienz*

frío / *cold /*
froid / *kälte*

caliente / *warm /*
chaud / *hitze*

Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional /
Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking /
Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle /
Spezielles Design für die Beste Performanz in der Professionellen Küche

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 stainless steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochkörper aus Edelstahl 18/10

Segura: asas soldadas por aportación de materiales /
Safety : welded handles by build-up process /
Sécurité : soudures des anses par résistance /
Sicherheit: angeschweisste griffe für die resistenz



Solida y robusta: asas de varillas matizada en inox ultraresistentes, 500 kg /

Solid and robust: st/steel wire handle ultra-resistant, 500kg /

Solide et robuste : anses en fil inox ultra-résistantes, 500kg /

Solide und robust: griffe aus edelstahldraht, ultra resistent, 500kg

Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /
Efficient: lids designed to save energy /
Efficient : couvercles conçus pour économiser de l´energie /
Effizient: energiesparendes deckeldesign

Única: identificación de origen y tipo fuente de calor /
Unique: origin identification and type of cooking system /
Unique : identification de l´origine et type de systeme de cuisson/
Unikat: herkunftsidendifierzung und typ des kochsystems



Garantía: control de todos los procesos de fabricación /
Warranty: control of all production processes /
Garantie : contrôle de tous les processus de production /
Garantie: kontrolle aller fabrikationsprozesse

Calidad: pulido satinado interior y exterior uniforme en todos los modelos /

Quality: inner and outer sides of all models with uniform satin polishing /

Qualité : polissage satiné uniforme à l´intérieur et l'extérieur de tous les modèles /

Qualität: satinierte polierung innen und aussen einheitlich für alle modelle

Radios interiores diseñados para una limpieza fácil y rápida /
Radius specially designed for easy and fast cleaning /
Rayonspermettant un entretien facile et rapide /
Innen-radius designt für einfache und schnelle reinigung



Inducción: fondo sandwich técnico (inox - alu - inox) /

Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel) /

Induction : fond sandwich technique inox - alu - inox) /

Induktion: tech-sandwichboden (inox - alu - inox)

Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /
Control: handcrafted welding and checking every unit /
Contrôle : soudure artisanale et verification de chaque unité /
Kontrolle: handangeschweisst und überprüfung jeder einheit

Las baterias de cocina se venden sin tapa.
The cookware sold without lids.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.

P218 Olla recta sin tapa / *Stock pot without lid* / Marmite traiteur sans couvercle / *Hoher Kochtopf ohne Deckel*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P218.016	16	16,0	3,00	43,65	1
P218.018	18	18,0	4,50	52,00	1
P218.020	20	20,0	6,20	53,80	1
P218.024	24	24,0	10,00	67,70	1
P218.028	28	28,0	16,50	98,30	1
P218.030	30	30,0	21,20	130,80	1
P218.032	32	32,0	24,00	137,55	1
P218.035	35	35,0	33,60	166,50	1
P218.040	40	40,0	50,00	200,75	1
P218.045	45	45,0	72,00	255,45	1
P218.050	50	50,0	98,00	407,25	1
P218.060	60	55,0	155,00	568,35	1

P217 Cacerola baja sin tapa / *Casserole without lid* / Faitout sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P217.016	16	7,5	1,50	37,75	1
P217.018	18	8,0	2,00	41,90	1
P217.020	20	8,0	2,50	43,65	1
P217.024	24	9,50	4,30	47,95	1
P217.028	28	11,0	6,70	67,00	1
P217.030	30	12,0	8,40	87,65	1
P217.032	32	12,5	10,00	90,75	1
P217.035	35	14,0	13,60	119,15	1
P217.040	40	15,5	19,50	136,75	1
P217.045	45	17,0	27,00	153,85	1
P217.050	50	20,0	39,00	221,25	1
P217.060	60	23,0	65,00	321,05	1

P216 Cacerola alta sin tapa / *Sauce pot without lid* / Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P216.016	16	11,0	2,10	39,80	1
P216.018	18	12,0	3,00	43,75	1
P216.020	20	13,0	4,00	46,65	1
P216.024	24	14,0	6,30	54,25	1
P216.028	28	17,5	10,20	72,50	1
P216.030	30	18,0	12,70	92,00	1
P216.032	32	19,0	15,20	92,15	1
P216.035	35	21,0	20,20	127,35	1
P216.040	40	25,0	31,40	161,80	1
P216.045	45	28,0	44,50	182,35	1
P216.050	50	30,0	59,00	255,10	1
P216.060	60	35,0	99,00	377,50	1

P205 Paellera sin tapa / *Paella pan without lid* / Plat à paella sans couvercle / *Paellapfanne ohne Deckel*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P205.020	20	6,0	1,90	40,80	1
P205.024	24	6,0	2,70	44,90	1
P205.028	28	6,0	3,70	63,20	1
P205.030	30	6,0	4,30	67,70	1
P205.032	32	6,0	4,70	80,75	1
P205.035	35	7,0	6,70	103,45	1
P205.040	40	8,0	10,00	116,05	1
P205.045	45	8,5	12,00	135,35	1
P205.050	50	9,0	17,50	182,90	1
P205.060	60	10,0	28,00	264,80	1

P209 Tapa / *Lid /* Couvercle / *Deckel*



REF	Ø cm	€/u	
P209.016	16	10,35	1
P209.018	18	11,60	1
P209.020	20	13,10	1
P209.024	24	14,25	1
P209.028	28	16,35	1
P209.030	30	18,70	1
P209.032	32	20,25	1
P209.035	35	23,75	1
P209.040	40	28,25	1
P209.045	45	34,50	1
P209.050	50	41,90	1
P209.060	60	59,10	1

P201 Cazo recto bajo / *Saucepan /* Casserole / *Stielkasserolle*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P201.016	16	7,5	1,50	31,95	1
P201.018	18	8,0	2,00	34,00	1
P201.020	20	8,0	2,50	35,60	1
P201.024	24	9,5	4,30	41,45	1
P201.028	28	11,0	6,70	60,20	1
P201.032	32*	12,50	10,00	89,50	1

*** Con contraasa /** *With counterhandle /* Avec contre anse / *Mit Zusatzgriff*

P202 Cazo recto alto / *Deep saucepan /* Casserole haute / *Hohe Stielkasserolle*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P202.016	16	11,0	2,10	35,00	1
P202.018	18	12,0	3,00	37,85	1
P202.020	20	13,0	4,00	41,75	1
P202.024	24	14,0	6,30	49,95	1
P202.028	28	17,5	10,20	69,90	1
P202.032	32*	19,0	15,20	94,65	1

*** Con contraasa /** *With counterhandle /* Avec contre anse / *Mit Zusatzgriff*

P200 Cazo tipo francés / *French style saucepan /* Casseroleforme française / *Französische Kasserolle*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P200.012	12	7,0	0,70	27,75	1
P200.014	14	7,0	1,00	31,00	1
P200.016	16	7,5	1,50	33,10	1
P200.018	18	9,0	2,30	37,00	1
P200.020	20	10,0	3,10	40,10	1
P200.022	22	11,0	4,20	43,30	1
P200.024	24	12,0	5,40	49,65	1
P200.028	28	14,0	8,60	66,75	1

P2001 Cazo con picos laterales / *Saucepan with side spouts /* Casserole avec becs verseurs / *Stielkasserolle mit Ausgüssen*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P200.116	16	7,5	1,50	35,35	1
P200.120	20	10,0	3,10	41,55	1

P214 Cazo cónico / *Conical sauté pan /* Sauteuse evasée / *Konische Stielkasserolle*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P214.016	16	6,0	1,00	36,70	1
P214.018	18	6,0	1,20	41,60	1
P214.020	20	6,5	1,60	44,15	1
P214.022	22	7,0	2,10	46,00	1
P214.024	24	7,5	2,70	50,20	1

P2003 Cazo bombeado / *Rounded saucepan /* Casserole bombée / *Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P200.320	20	7,5	1,80	40,75	1
P200.324	24	8,5	3,00	45,25	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avecfond thermo diffuseur type sandwich
Mit Thermodiffusionsboden Typ Sandwich

P203 Baño maría / *Bain marie /* Bain-marie / *Wasserbad*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P203.016	16	16,0	3,00	39,60	1
P203.018	18	18,0	4,50	46,45	1
P203.020	20	20,0	6,20	50,50	1
P203.024	24	24,0	10,00	63,30	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avecfond thermo diffuseur type sandwich
Mit Thermodiffusionsboden Typ Sandwich

P204 Sautex / *Sauté pan /* Sauteuse / *Sauteuse*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P204.020	20	6,0	1,90	35,65	1
P204.024	24	6,0	2,70	40,70	1
P204.028	28	6,0	3,70	57,30	1
P204.030	30	6,0	4,30	64,20	1
P204.032	32	6,0	4,70	67,10	1
P204.035	35	7,0	6,70	94,65	1
P204.040*	40	8,0	10,00	107,55	1

*** Con contraasa /** *With counterhandle /* Avec contre anse / *Mit Zusatzgriff*

MULTIMETAL

P234 Cazo bombeado / *Rounded saucepan /* Casserole bombée / *Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand*

induction gas vitro electric

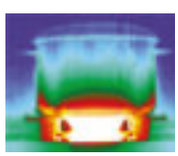
NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P234.020	20	7,5	1,80	71,65	1
P234.024	24	8,5	3,00	79,50	1

Inox - St/Steel
Rostfreier stahl
Tri-aluminium
Inox - St/Steel
Rostfreier stahl





Inox - st/steel
Rostfreier stahl

Multimetal

P240

Conjunto cuscusera bombeada, con tapa /
Conical couscous set with lid /
Couscoussier bombée avec couvercle /
Konisches Couscoustopfset mit Deckel

CLASS INDUCTION



REF		Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P240.040	A	40	20,0	20,00	260,05	1
	B	32	32,0	24,00		
P240.050	A	50	25,0	40,00	367,45	1
	B	40	40,0	50,00		

P242

Conjunto cuscusera forma recta /
Straight couscous set /
Couscoussierforme droite /
Couscoustopfset gerade Form

CLASS INDUCTION



REF		Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P242.024	A	24	14,0	6,30	145,50	1
	B	24	24,0	10,00		
P242.028	A	28	17,5	10,00	195,25	1
	B	28	28,0	16,50		
P242.032	A	32	19,0	15,00	235,90	1
	B	32	32,0	24,00		
P242.035	A	35	21,0	20,00	289,70	1
	B	35	35,0	33,60		

Con tapa / *With lid /* Avec couvercle / *Mit Deckel*

P241

Parte superior de cuscusera bombeada /
Top for couscous set conical shape /
Dessus seul pour couscoussier forme bombée /
Oberteil vom konischen Couscoustopfset



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P241.040	40	20,0	20,00	100,50	1
P241.050	50	25,0	40,00	148,60	1

Ø agujeros / *holes /* troux / *Löcher* **4 mm**
Sin tapa / *Without lid /* Sans couvercle / *Ohne Deckel*

P243

Parte superior de vaporera y cuscusera /
Top for steam pot and couscous set straight shape /
Dessus seul pour couscoussierforme droite et cuit vapeur /
Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P243.024	24	14,0	6,30	63,25	1
P243.028	28	17,5	10,00	81,10	1
P243.032	32	19,0	15,00	90,70	1
P243.035	35	21,0	20,00	117,65	1

Ø agujeros / *holes /* troux / *Löcher* **4 mm**
Sin tapa / *Without lid /* Sans couvercle / *Ohne Deckel*

P244 Conjunto vaporera / *Steam pot* / Cuit vapeur / *Dampfgarset*

CLASS INDUCTION



REF		Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P244.020	A	20	13,0	4,00	123,05	1
	B	20	13,0	4,00		
P244.024	A	24	14,0	6,30	134,85	1
	B	24	14,0	6,30		
P244.028	A	28	17,5	10,00	170,10	1
	B	28	17,5	10,00		
P244.032	A	32	19,0	15,00	204,10	1
	B	32	19,0	15,00		
P244.035	A	35	21,0	20,00	250,90	1
	B	35	21,0	20,00		

Con tapa / *With lid /* Avec couvercle / *Mit Deckel*

P223 Conjunto cacerola + 4 colapastas / *Casserole set + 4 pasta colander /* Ensemble braisière + 4 cuit-pâtes / *Kasserolleset + 4 Nudelsiebe*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P223.035	35	21,0	20,20	421,90	1
P223.040	40	25,0	31,40	516,10	1

Datos relativos a la cacerola 216.
Casserole data 216.
Caractéristiques afférentes au braisière 216.
Entsprechende Eigenschaften der Kasserolle 216.

Sin tapa / *Without lid /* Sans couvercle / *Ohne Deckel*

P224 Colapasta / *Pasta colander /* Cuit-pâtes / *Nudelsieb*



REF		H cm	€/u	
P224.023	A	23,0	70,15	1
P224.026	B	26,0	85,60	1

A Utilizable para la ref. 216 - Ø 35 cm
A It fits ref. 216 - Ø 35 cm
A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm
A Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 35 cm

B Utilizable para la ref. 216 - Ø 40 cm
B It fits ref. 216 - Ø 40 cm
B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm
B Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 40 cm

P248 Olla con grifo y tapa / *Stock pot with tap and lid /* Marmite traiteur avecrobinet et couvercle/ *Topf mit Ablaufahn und Deckel*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P248.028	28	28,0	16,50	241,85	1
P248.032	32	32,0	24,00	286,50	1
P248.035	35	35,0	33,60	325,10	1
P248.040	40	40,0	50,00	360,55	1
P248.045	45	45,0	72,00	486,80	1



TOP LINE

FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION

induction gas vitro electric

Eficacia / *Efficacy /*
Efficacité / *Effizienz*

frío / *cold /*
froid / *kälte*

caliente / *warm /*
chaud / *hitze*

Eficiencia / *Efficacy /*
Efficacité / *Effizienz*

acero / ***inox-st/steel /*** *edelstahl*

aluminio / *aluminium / aluminium*

La batería más exclusiva para la alta cocina /
The most exclusive cookware lead to high cuisine /
La plus exclusive batterie pour la haute cuisine /
Exclusivster Kochbedarf für die Gehobene Küche

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 stainless steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochbedarf aus Edelstahl 18/10

Facilidad: etiquetas identificativas de fácil extracción /
Easy: identification sticker easy to remove /
Facile: etiquettes identificatrices faciles à enlever /
Einfach: identifizierungsetiketten leicht zu entfernen

Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /
Efficient: lids designed to save energy /
Efficient : couvercles conçus pour économiser de l'energie /
Effizienz: energiesparendes deckeldesign

Vertido fácil /
Easy pouring /
Vercement facile /
Schüttrand

Aislante: asas de inox resistentes al calor /
Insulating: st/steel heat resistant handles /
Isolant : anses en acier inoxydable résistantes à la chaleur /
Isolierung: hitzebständige griffe aus edelstahl



Estética: acabado satinado /
Aesthetics: satin finish /
Esthétique : finition satinée /
Ästhetik: satinierte ausführung

Calidad: satinado uniforme en todos los modelos /
Quality: uniform satin polishing in all models /
Qualité : polissage satiné uniforme sur tous les modèles /
Qualität: einheitlich matt glänzend für alle modelle

Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /
Control: handcrafted welding and checking every unit /
Contrôle: soudure artisanale et verification de chaque unité /
Kontrolle: handangeschweisst und überprüfung jeder einheit

Inducción: fondo sandwich técnico (inox - alu - inox) /
Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel) /
Induction : fond sandwich technique (inox - alu - inox) /
Induktion: tech-sandwichboden (inox - alu - inox)

P2901 Olla recta sin tapa / *Stock pot without lid /* Marmite traiteur sans couvercle / *Hoher Kochtopf ohne Deckel*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P290.120	20	20,0	6,20	60,40	1
P290.124	24	24,0	10,00	75,10	1
P290.128	28	28,0	16,50	109,20	1
P290.130	30	30,0	21,20	134,65	1
P290.132	32	32,0	24,00	142,00	1
P290.135	35	35,0	33,60	171,75	1
P290.140	40	40,0	50,00	206,80	1
P290.145	45	45,0	72,00	254,70	1
P290.150	50	50,0	98,00	420,45	1

P2911 Cacerola baja sin tapa / *Casserole without lid /* Faitout sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P291.120	20	8,0	2,50	47,70	1
P291.124	24	9,5	4,30	54,25	1
P291.128	28	11,0	6,70	71,50	1
P291.130	30	12,0	8,40	90,25	1
P291.132	32	12,5	10,00	90,95	1
P291.135	35	14,0	13,60	123,05	1
P291.140	40	15,5	19,50	140,90	1
P291.145	45	17,0	27,00	156,70	1
P291.150	50	20,0	39,00	225,85	1
P291.160	60	23,0	65,00	328,40	1

P2921 Cacerola alta sin tapa / *Sauce pot without lid /* Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P292.120	20	13,0	4,00	48,15	1
P292.124	24	14,0	6,30	56,15	1
P292.128	28	17,5	10,20	76,50	1
P292.130	30	18,0	12,70	96,90	1
P292.132	32	19,0	15,20	97,90	1
P292.135	35	21,0	20,20	135,00	1
P292.140	40	25,0	31,40	170,75	1
P292.145	45	28,0	44,50	186,35	1
P292.150	50	30,0	59,00	260,45	1
P292.160	60	35,0	99,00	386,05	1

P2931 Paellera sin tapa / *Paella pan without lid /* Plat à paella sans couvercle / *Paellapfanne ohne Deckel*

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P293.132	32	6,0	4,70	83,60	1
P293.135	35	7,0	6,70	106,75	1
P293.140	40	8,0	10,00	122,60	1

P299 Tapa / *Lid /* Couvercle / *Deckel*



REF	Ø cm	€/u	
P299.020	20	12,65	1
P299.024	24	14,80	1
P299.028	28	18,30	1
P299.030	30	19,65	1
P299.032	32	21,50	1
P299.035	35	25,50	1
P299.040	40	28,70	1
P299.045	45	34,80	1
P299.050	50	43,05	1
P299.060	60	56,20	1

COOL • LINE

FCA
FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION

induction gas vitro electric

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 Stainless Steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochbedarf aus Edelstahl 18/10

Asas ergonómicas fabricadas en acero inoxidable de fundición /
Ergonomic handles made of cast st/steel
Anses en fonte d'acier inoxydable, ergonomiques /
Griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch



Fondo termo difusor técnico /
Tech sandwich base /
Fond thermo-diffuseur technique /
Tech-thermodiffusionsboden



Tapa con diseño especial para apoyo en asa lateral /

Special lid designed to hold on the side handle /

Couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée /

Spezielles deckeldesign zum halten im seitengriff



Ref. color /
Ref. colour /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Farben

EXCLUSIVE

INCREMENTO · INCREASE · AUMENTO · ERHÖHUNG
3'8%

P4906CO **Cacerola alta con tapa /** *Sauce pot with lid /* Braisière avec couvercle / *Hohe Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.620 + COLOR	20	13,0	3,70	103,85	1
P490.624 + COLOR	24	14,0	5,80	119,95	1
P490.628 + COLOR	28	17,5	9,50	145,95	1
P490.632 + COLOR	32	19,0	14,00	161,40	1

P4907CO **Cacerola baja con tapa /** *Casserole with lid /* Faitout avec couvercle / *Flache Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.724 + COLOR	24	9,5	3,90	116,40	1
P490.728 + COLOR	28	11,0	5,80	133,55	1
P490.732 + COLOR	32	12,5	8,90	151,10	1

P4909 **Paellera con tapa /** *Paella pan with lid /* Plat à paella avec couvercle / *Paellapfanne mit Deckel*

induction gas vitro electric

EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.928 + COLOR	28	6,0	3,70	133,55	1
P490.932 + COLOR	32	6,0	4,70	151,10	1

P4900CO **Cazo recto /** *Saucepan /* Casserole / *Gerade Stielkasserolle*

induction gas vitro electric

EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.014 + COLOR	14	7,0	1,00	42,40	1
P490.016 + COLOR	16	7,5	1,50	44,85	1

IDEA COOKWARE

LOS CONCURSANTES DE
CONTESTANTS
LES CONCURRENTS DE
DIE KANDIDATEN
MASTERCHEF
COCINAN CON
COOK WITH
CUISINENT AVEC
KOCHEN MIT
IDEA

FCA
FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION

induction gas vitro electric

Muchas veces lo más importante es la idea /
So often, the most important point is the idea /
Très souvent, le plus important c'est l'idée /
Oftmals ist die Idee das Wichtigste



Asas en acero inoxidable /
Stainless steel handles /
Anses en acier inoxydable/
Griffe aus edelstahl

Acero inoxidable pulido brillante /
Stainless steel mirror finished /
Acier inoxydable polissage /
Glänzend polierter edelstahl

Fondo difusor encapsulado all over /
All over encapsulated sandwich base /
Fond thermodifusseur encapsulé all over /
All over verkapselter thermodiffusionsboden

ALL OVER TECHNOLOGY

Es el nombre que recibe el proceso tecnológico que aplicamos para realizar la soldadura del fondo difusor, que permite rellenar todo el interior del fondo con una espesa capa de aluminio, sin dejar cavidades vacías y permitiendo una difusión del calor más rápida y uniforme hasta los bordes del recipiente.

Its name derives from the technological process that we apply to perform the welding of the heat diffusing base, which allows the entire inside of the base to be filled with a thick layer of aluminium, without leaving empty cavities and which allows a faster and more uniform heat diffusion right to the edges of the vessel.

C'estle nom du processus technologique que nous appliquons pour la soudure du fond diffuseur, qui permet de remplir tout l'intérieur du fond d'une couche épaisse d'aluminium, sans laisser de cavités vides et permettant une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme jusqu'aux bords du récipient.

Das ist die Bezeichnung des technologischen Prozesses, den wir anwenden, um das Verschweißen des Diffusionsbodens durchzuführen. Damit wird ermöglicht, den kompletten Bodenkern mit einer dicken Aluminiumschicht auszufüllen, ohne dass dabei Hohlräume entstehen, wodurch eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis hin zum Topfrand sichergestellt wird.



Inox / ***st/steel***
Rostfreier stahl

Aluminio / ***aluminium***

Inox magnético /
Magnetic st/steel /
Inox magnétique /
Magnetischer edelstahl

P458 Olla con tapa / *Stock pot with lid /* Marmite traiteur avec couvercle / *Kochtopf mit Deckel*

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P458.024	24	20,0	9,00	71,25	1
P458.028	28	24,0	14,50	95,75	1

P456 Cacerola alta con tapa / *Sauce pot with lid /* Braisière avec couvercle / *Hohe Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P456.016	16	11,0	2,20	37,90	1
P456.020	20	13,0	4,10	48,55	1
P456.024	24	14,0	6,30	61,55	1
P456.028	28	16,0	9,80	87,05	1

P457 Cacerola baja con tapa / *Casserole with lid /* Faitout avec couvercle / *Flache Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P457.016	16	7,5	1,50	33,60	1
P457.020	20	8,0	2,50	42,90	1
P457.024	24	9,5	4,30	56,45	1
P457.028	28	11,0	6,70	77,10	1

P454 Cazo recto / *Saucepan /* Casserole / *Gerade Stielkasserolle*

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P454.012	12	7,0	0,70	20,80	1
P454.014	14	7,0	1,00	22,30	1
P454.016	16	7,5	1,50	29,40	1
P454.018	18	9,0	2,30	32,90	1

DAILY

FCA
FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION

induction gas vitro electric



Tapa plana /
Flat lid /
Couvercle plain /
Flachem deckel

Asas tubulares resistentes al calor /
Heat-resistant tubular handles /
Anses tubulaires résitantes à la chaleur /
Hitzebeständigen rohrgriffen

Fondo termo difusor encapsulado /
Encapsulated sandwich base /
Fond thermo-diffuseur encapsulé /
Kapselförmiger thermodiffusionsunterboden

P2706 Cacerola alta con tapa / *Sauce pot with lid /* Braisière avec couvercle / *Hohe Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P270.620	20	13,0	4,00	40,20	1
P270.624	24	14,0	6,00	50,70	1
P270.628	28	16,0	9,50	69,65	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P2707 Cacerola baja con tapa / *Casserole pot with lid /* Faitout avec couvercle / *Flache Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P270.716	16	7,5	1,50	29,90	1
P270.720	20	8,0	2,50	37,25	1
P270.724	24	9,5	4,00	46,00	1
P270.728	28	11,0	6,50	62,40	1

P2701 Cazo recto / *Saucepan /* Casserole / *Kasserolle*

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P270.114	14	7,0	1,00	19,55	1
P270.116	16	7,5	1,50	24,00	1
P270.118	18	9,0	2,00	26,90	1

CENTURY

FOOD CONTACT APROVED

gas vitro electric

NEW!

Batería de aluminio puro extra fuerte /
Pure extra strength aluminlum cookware /
Batterie de cuisine en aluminium pur extra fort /
Kochbedarf Extra Starken Aluminium

Bordes reforzados /
Reinforced rims /
Bords renforcés /
Verstärkte Ränder

Asas ergonómicas /
Ergonomic handles /
Anses ergonomiques /
Ergonomische Griffe

Remache de alta resistencia y seguridad /
Highly resistant and safe riveting /
Rivet à haute résistance et sécurité /
Hohe Festigkeit und Sicherheitsnieten

Paredes de mayor grosor /
Extra-thick walls /
Parois plus épaisses /
Dickere Wände



Cocción homogénea /
Homogeneous cooking /
Cuisson homogène /
Gleichmäßige Erwärmung für homogenes Kochen

Excelente conductividad térmica /
Excellent thermal conductivity /
Excellente conductivité thermique /
Hervorragende Wärmeleitfähigkeit

Exterior pulido evita alojamiento de bacterias /
Polished exterior preventing the growth of bacteria /
L'extérieur poli prévient l'accumulation de bactéries /
Die polierte Außenseite verhindert bakterielle Ablagerungen

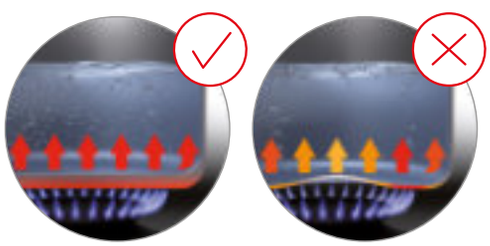
Las baterias de cocina se venden sin tapa.
The cookware sold without lids.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.

Fabricadas en chapas de aluminio de hasta 5 mm (según diámetro) de puro aluminio 100% reciclable.

Made of 100% recyclable pure aluminum sheets of up to 5 mm (depending on diameter).

Faites de tôles d'aluminium à 100 % recyclable, jusqu'à 5 mm d'épaisseur (selon le diamètre).

Hergestellt aus Aluminiumblechen von bis zu 5 mm Stärke (je nach Durchmesser des Produktes), die zu 100 % aus recycelbarem Aluminium bestehen.



Espesor del fondo que evita la deformación, en contacto total con la fuente de calor que permite un mayor rendimiento energético.

Base thickness that prevents deformation, in full contact with the heat source, thus improving energy efficiency.

L'épaisseur du fond évite sa déformation, il est intégralement en contact avec la source de chaleur, ce qui permet un meilleur rendement énergétique.

Die außergewöhnliche Dicke des Bodens verhindert Verformungen, wodurch der Topf stets in vollem Kontakt mit der Wärmequelle steht und so eine größere Energieeffizienz ermöglicht.

P1183 Olla sin tapa / *Stock pot without lid* / Marmite traiteur sans couvercle / *Kochtopf ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P118.324	24	24,0	10,00	44,00	1
P118.328	28	28,0	16,50	78,20	1
P118.332	32	32,0	25,50	92,85	1
P118.335	35	35,0	33,60	111,70	1
P118.340	40	40,0	50,00	143,95	1
P118.345	45	45,0	72,00	170,00	1
P118.350	50	50,0	98,00	199,55	1
P118.360	60	60,0	155,00	292,95	1

P1173 Cacerola baja sin tapa / *Casserole without lid* / Faitout sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P117.324	24	9,5	4,30	45,10	1
P117.328	28	11,0	6,70	52,70	1
P117.332	32	12,5	10,00	62,05	1
P117.335	35	14,0	13,00	71,95	1
P117.340	40	16,0	20,00	87,65	1
P117.345	45	18,0	28,00	104,00	1
P117.350	50	21,0	41,00	125,50	1
P117.360	60	25,0	70,00	193,05	1

P1163 Cacerola alta sin tapa / *Sauce pot without lid* / Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P116.324	24	14,0	6,30	53,95	1
P116.328	28	17,5	10,20	63,00	1
P116.332	32	19,0	15,20	82,15	1
P116.335	35	21,0	20,20	86,55	1
P116.340	40	25,0	31,40	114,15	1
P116.345	45	28,0	44,50	123,05	1
P116.350	50	31,0	60,80	167,65	1
P116.360	60	37,0	104,60	227,30	1

P1153 Paellera sin tapa / *Paella pan without lid* / Plat à paella sans couvercle / *Paellapfanne ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P115.320	20	5,5	1,75	30,00	1
P115.324	24	6,0	2,75	34,95	1
P115.340	40	8,0	10,00	68,85	1

P1123 Tapa / *Lid* / Couvercle / *Deckel*



REF	Ø cm	€/u	
P112.324	24	17,35	1
P112.328	28	20,05	1
P112.332	32	23,10	1
P112.335	35	25,50	1
P112.340	40	29,70	1
P112.345	45	32,55	1
P112.350	50	38,25	1
P112.360	60	47,80	1

P1063 Sautex / *Sauté pan* / Sauteuse / *Sauteuse*

gas vitro electric

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P106.320	20	5,5	1,75	29,45	1
P106.324	24	6,0	2,75	33,00	1

P1043 Cazo recto / *Saucepan* / Casserole / *Gerade Kasserolle*

gas vitro electric

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P104.318	18	9,0	2,00	33,10	1
P104.320	20	10,0	3,00	35,65	1
P104.324	24	12,0	5,00	42,35	1

P1033 Cazo bombeado / *Rounded saucepan* / Casserole bombée / *Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand*

gas vitro electric

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P103.322	22	11,0	3,00	38,40	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 67

SARTÉN ALUMINIO ANTIATHERENTE /
ALUMINIUM NON-STICK FRY PAN /
POÊL ANTI-ADHÉSIVE /
ALUMINIUM ANTIHAFT BRATPFANNE



BLACK SERIES

FCA FOOD CONTACT APROVED

gas vitro electric oven

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas /
Manufactured from cast aluminium offering high deformation resistance and excellent thermal properties /
Fabriquée en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques /
Aus aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichneter wärmeleitfähigkeit

Antiadherente de alta resistencia /
Highly resistant non-stick surface /
Antiadhésif très résistant /
Antihaftbeschichtung von hoher beständigkeit

Exterior: pintura negra resistente a altas temperaturas /
Exterior: black, high temperature resistant paint /
Extérieur : peinture noire résistante aux températures élevées /
Aussen: hochtemperaturbeständige schwarze lackierung



P141 Cazuela baja sin tapa / *Shallow casserole without lid /* Cocotte sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric oven



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter Unterboden



	REF	Ø cm	H cm	€/u	
NEW!	**P141.014***	14	4,0	27,30	1
	P141.016*	16	5,0	33,50	1
	P141.020*	20	5,5	36,20	1
	P141.024	24	5,8	40,35	1
	P141.028	28	7,5	52,15	1
	P141.032	32	8,0	62,35	1
	P141.036	36	8,5	79,60	1
	P141.040	40	10,0	88,30	1

IDEA! **Ideal para presentación.**
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Ideal für die Präsentation.

***MINI-SIZE**



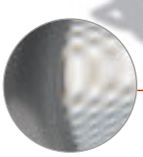
P141.014
P141.016
P141.020

P151 Cazuela alta sin tapa / *Deep casserole without lid /* Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric oven



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter Unterboden



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P151.012*	12	8,5	28,90	1
P151.014*	14	8,5	35,40	1
P151.016*	16	8,0	36,75	1
P151.020	20	9,0	43,65	1
P151.024	24	10,0	52,90	1
P151.028	28	12,0	62,00	1
P151.032	32	14,0	80,35	1

IDEA! **Ideal para presentación.**
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Ideal für die Präsentation.

***MINI-SIZE**

P151.012
P151.014
P151.016



P161 Paella sin tapa / *Paella pan without lid /* Plat à paella sans couvercle /

gas vitro electric oven



NEW!

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P161.034	34	4	61,70	1
P161.038	38	4	70,85	1

Ideal para hornos, brasa y barbacoa /
Ideal for ovens, grills and barbecues /
Idéal pour fours, grill et barbecue /
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

BLACK FORGED

FCA
FOOD CONTACT APROVED

FULL INDUCTION

induction gas vitro electric



Tapa de cristal /
Glass lid /
Couvercle en verre /
Glasdeckel

Aluminio forjado con antiadherente en su interior, i pintura resistente a altas temperaturas en el exterior /
Forged aluminium with a non-stick interior surface and with high temperature resistant paint on the outside /
Aluminium avec revêtement antiadhésif à l'intérieur, et peinture résistante aux températures élevées à l'extérieur /
Schmiedealuminium mit antihaftbeschichtung innen und hochtemperaturbeständiger lackierung aussen

Chapa de acero inoxidable ferrítico que cubre la totalidad del fondo /
Ferritic stainless steel sheet that covers the whole of the base /
Plaque en acier inoxydable ferritique qui couvre tout le fond /
Schicht aus ferritischem edelstahl deckt den kompletten boden ab

Fondo difusor completo que permite un excelente rendimiento en cocinas de inducción
Full heat-diffusing base which offers excellent performance on induction hobs /
Fond diffuseur complet offrant une haute performance sur les cuisinières a induction /
Kompletter wärmeleitboden für eine ausgezeichnete leistung auf induktions-kochfeldern

P170

Cacerola alta con tapa / *Saucepot with lid /*
Braisière avec couvercle / *Hohe Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

Asas de silicona incluídas /
Silicone handles included /
Anses en silicone incluses /
Inklusive Silikongriffen



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P170.020	20	8,5	2,50	39,20	1
P170.024	24	9,0	4,00	47,50	1
P170.028	28	12,5	7,50	58,20	1

P171

Cacerola baja con tapa / *Casserole with lid /*
Faitout avec couvercle / *Flache Kasserolle mit Deckel*

induction gas vitro electric

Asas de silicona incluídas /
Silicone handles included /
Anses en silicone incluses /
Inklusive Silikongriffen



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P171.024	24	7,5	3,00	40,95	1
P171.028	28	7,5	4,50	51,05	1

P173 Cazo / *Saucepan /* Casserole / *Kasserolle*

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P173.016	16	8,4	1,50	37,70	1

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 74**



SARTÉN / *FRY PAN /*
POÊLE/ *BRATPFANNE*
Mango baquelita / *Bakelite handle /*
Queue en bakélite / *Bakelitestiel*

pujadas


pujadas

SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES /
PFANNEN

3.1 **ACERO INOXIDABLE /** *ST/STEEL /* ACIERINOXYDABLE / *EDELSTAHL* **64**

INOX PRO 64
IDEA 66

3.2 **ALUMINIO /** *ALUMINIUM /* ALUMINIUM / *ALUMINIUM* **67**

ALU PRO INDUCTION 67
ALU PRO NO INDUCTION 68

3.3 **MULTIMETAL /** *MULTI-PLY /* MULTI-METAL/ *MULTIMETALL* **71**

3.4 **ALUMINIO FUNDICIÓN /** *CAST ALUMINIUM /* FONTED'ALUMINIUM / *ALUMINIUMGUSS* **72**

BLACK PRO 72
BLACK FORGED 74
BLACK FIRST 74

3.5 **ACERO /** *STEEL /* ACIER/ *ROSTFREIER STAHL* **75**

STEEL PRO 75
STEEL CLASSIC 77

3.6 **PAELLERA /** *SPANISH PAELLA PAN /* PLAT À PAELLA/ *PAELLAPFANNE* **78**

pujadas

MANGOS
HANDLES
MANCHES
STIELE



ERGOS

MAYOR ERGONOMÍA
MORE ERGONOMIC
PLUS ERGONOMIQUE
ERGONOMISCHER

Los mangos ERGOS de Pujadas se caracterizan por estar fabricados en tubo de acero inoxidable. Gracias a un proceso de allanado, lo convierte en un mango ergonómico y aislante del calor.
Estos mangos se presentan con dos agujeros en los dos extremos interiores, para asegurar que ninguna gota de agua quede dentro en el proceso de lavado y ésta salga en forma de vapor durante el calentamiento de la sartén.

Pujadas ERGOS handles are characterized by being made from stainless steel tubing. Thanks to a flattening process, the tubing becomes an ergonomic and heat insulating handle.
These handles are made with two holes at the two innermost end, to ensure that no water from the washing process remains inside and comes out in the form of steam when the pan is heated.

Les manches ERGOSde Pujadas se caractérisent par leur fabrication à partir d'un tube en acier inoxydable. Le processus d'aplanissement obtient un manche ergonomique doté d'une isolation thermique.
Ces manches sont présentés avec deux trous aux deux extrémités intérieures, pour qu'aucune goutte d'eau ne reste à l'intérieur pendant le processus de lavage et que celle-ci sorte sous forme de vapeur lors du chauffage de la poêle.

Die Pujadas ERGOS Stiele sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und zeichnen sich durch eine runde Form aus. Mithilfe eines speziellen Fertigungsprozesses erhalten wir ergonomisch geformte, hitzeisolierte Stiele.
Diese Stiele sind mit zwei Öffnungen an den beiden inneren Enden ausgestattet, um sicherzustellen, dass kein Tropfen Wasser vom Spülvorgang zurückbleibt und bei Erhitzen der Pfanne verdampfen kann.

HÉRCULES

MAYOR SUJECIÓN
GREATER STRENGTH
MEILLEURE PRISE
BESSERER HALT



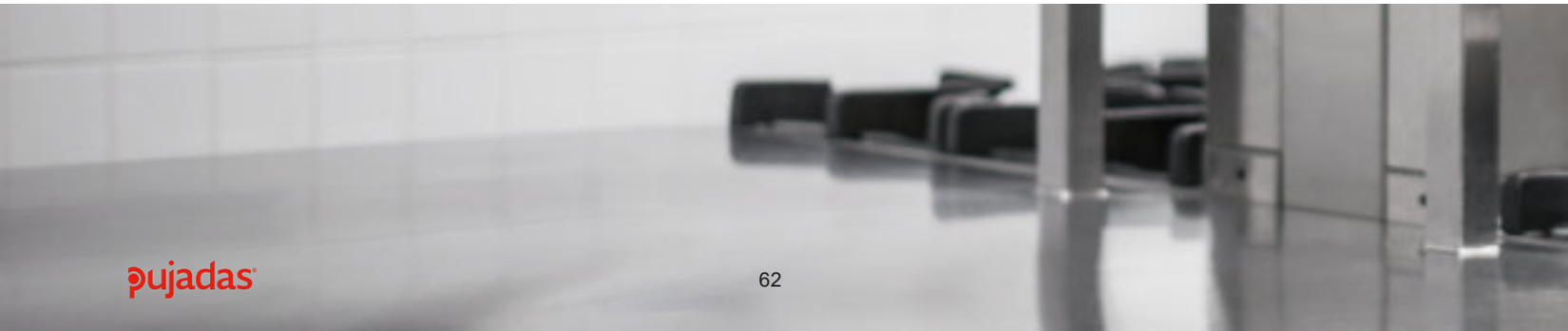
Los mangos HÉRCULES son aquellos fabricados en chapa plana de hierro recubiertos con una pintura protectora resistente a altas temperaturas, que evita una rápida oxidación. Esta chapa se presenta con los bordes pulidos y con una ligera canal en medio para una mejor sujeción.

HÉRCULES handles are made of flat iron sheet coated with a high temperature resistant protective paint, which prevents rapid oxidation.
The handles have smoothed edges and a slight channel in the centre for increased strength.

Les manches HÉRCULES sont fabriqués en plaque de fer plate et recouverts d'une peinture protectrice résistante aux températures élevées, qui évite une oxydation rapide. Cette plaque est dotée de bords polis et d'un léger canal au milieu pour une meilleure prise.

Die HÉRCULES Stiele werden aus einem flachen Eisenblech gefertigt, das von einer hochtemperaturbeständigen Schutzlackierung, die ein schnelles Verrosten verhindert, umhüllt ist.
Dieses Eisenblech weist glatte Ränder und einen kleinen Kanal in der Mitte für einen besseren Halt auf.

	ACERO INOXIDABLE / *STAINLESS STEEL /* ACIER INOXYDABLE / *ROSTFREIER STAHL*			**ALUMINIO /** *ALUMINIUM /* ALUMINIUM / *ALUMINIUM*	
	INOX PRO	**INOX CERAMIC**	**IDEA**	**ALU PRO INDUCTION**	**ALU PRO**
REF / *ITEM /* CODE / *ART.NR.*	BEST SELLER  P. 64	 P. 65	 P. 66	 P. 67	BEST SELLER  P. 68
COMPATIBLE CON / *COMPATIBLE WITH /* COMPATIBLE AVEC / *GEEIGNET FÜR*	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric	NO INDUCTION gas vitro electric
PRECIO / *PRICE /* PRIX / *PREIS*	◆◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆
ESPESOR / *THICKNESS /* EPAISSEUR / *DICKE*	0,8 mm	0,8 mm	0,7 mm	4 mm	4 mm
ANTIADHERENTE / *COATING /* REVÊTEMENT / *ANTIHAFTBESCHICHTUNG*	EXCALIBUR	FUSION	QUANTUM	PFOA FREE FUSION	PFOA FREE
MANGO / *HANDLE /* QUEUE / *GRIFF*	**INOXIDABLE /** *ST/STEEL /* INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**INOXIDABLE /** *ST/STEEL /* INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**INOXIDABLE /** *ST/STEEL /* INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**INOXIDABLE /** *ST/STEEL /* INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**INOXIDABLE /** *ST/STEEL /* INOXYDABLE / *ROSTFREI*
RECOMENDADA / *RECOMMENDED /* RECOMMANDÉE / *EMPFEHLUNG*	**ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN /** *HIGH RESISTANCE TO ABRASION /* HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / *HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS*	**ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN /** *HIGH RESISTANCE TO ABRASION /* HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / *HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS*	**RESISTENCIA PROFESIONAL /** *PROFESSIONAL STRENGTH /* DURETÉ PROFESSIONNEL / *PROFESSIONELLE RESISTENZ*	**ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN /** *HIGH RESISTANCE TO ABRASION /* HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / *HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS*	**COCCIÓN A FUEGO LENTO /** *SLOW BAKING /* CUISSON À FEU LENT / *KOCHEN MIT KLEINER FLAMME*



INDUCTION | **NO INDUCTION**

MULTIMETAL / *MULTI-PLY /* MULTI-METAL / *MULTIMETALL*	**ALUMINIO FUNDICIÓN /** *CAST ALUMINIUM /* FONTED'ALUMINIUM / *ALUMINIUMGUSS*			**ACERO /** *STEEL /* ACIER/ *STAHL*	
MULTIMETAL	**BLACK PRO**	**BLACK FORGED**	**BLACK FIRST**	**STEEL PRO**	**STEEL CLASSIC**
 P. 71	 P. 72	 P. 74	 P. 74	 P. 75	 P. 77
INDUCTION	**INDUCTION**	**INDUCTION**	**NO INDUCTION**	**INDUCTION**	**INDUCTION**
induction gas vitro electric	induction gas vitro electric	induction gas vitro electric	gas vitro electric	induction gas vitro electric	induction gas vitro electric
3,5 mm	4 mm	3 mm	4 mm	2 mm	1,5 mm
		PFOA FREE			**NINGUNO /** *NONE /* AUCUN / *KEINE*
INOXIDABLE / ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**INOXIDABLE /** ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**BAQUELITA /** ***BAKELITE /*** BAKELIT **(MAX. TEMP. 160 °C)**	**MADERA /** ***WOODEN /*** BOIS / *HOLZ*	**INOXIDABLE /** ***ST/STEEL /*** INOXYDABLE / *ROSTFREI*	**HIERRO /** ***FLAT IRON /*** FER / *EISEN*
HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA / ***HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS /*** HOMOGÉNÉITÉ ET EFFICACITETHERMIQUE / *HOMOGENITÄT UND WÄRMEFFIZIENZ*	**ROBUSTEZ Y BUEN DESLIZAMIENTO /** ***ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING /*** ROBUSTESSEET BON GLISSEMENT / *ROBUSTHEIT UND GUTES RUTSCHEN*	**ROBUSTEZ Y EFICIENCIA /** ***ROBUSTNESS AND EFFICIENCY /*** ROBUSTESSE ET EFFICACITÉ / *ROBUSTHEIT UND EFFIZIENZ*	**ROBUSTEZ Y BUEN DESLIZAMIENTO /** ***ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING /*** ROBUSTESSE ET BON GLISSEMENT / *ROBUSTHEIT UND GUTES RUTSCHEN*	**ALTAS TEMPERATURAS /** ***HIGH TEMPERATURES /*** HAUTES TEMPERATURES / *HOHE TEMPERATUREN*	**SELLAR, FREIR, DORAR /** ***SEALING, FRYING, BROWNING /*** CULOTTAGE, FRIRE ET DORER / *ANBRATEN, FRITIEREN, ANBRÄUNEN*



INOX PRO

INDUCTION

FCA
FOOD CONTACT APROVED



Probablemente la mejor sartén del mundo - máxima resistencia a la abrasión y de larga durabilidad.

Probably the best frying pan in the world – maxi-mum resistance to abra-sion and long-lasting.

Probablement la meilleure poêle du monde – résistance maximale à l'abrasion et longue durée de vie.

Vermutlich die beste Pfanne der Welt - maxi-male Verschleißfestigkeit und lange Lebensdauer.

INOX PRO

P220 Sartén antiadherente excalibur "ERGOS" / *Non-stick "ERGOS" excalibur fry pan* / Poêle anti-adhésive excalibur "ERGOS"/ *Bratpfanne Antihaft excalibur "ERGOS"*

induction gas vitro electric

Antiadherente / *Non-stick coating* /
Anti-adhésif / *Antihaftbeschichtung*

CLASS INDUCTION

BEST SELLER



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P220.018	18	3,5	47,05	1
P220.020	20	3,8	48,20	1
P220.022	22	4,2	52,80	1
P220.024	24	4,6	56,35	1
P220.026	26	5,0	62,90	1
P220.028	28	5,5	68,45	1
P220.032	32	6,0	80,35	1
P220.036	36	6,0	110,40	1
P220.040	40	6,5	128,05	1

Fondo sandwich / *Sandwich bottom* /
Fond sandwich / *Sandwichboden*

Detalle tratamiento antiadherente / *Non-stick coating treatment* / Dètail application anti-adhésif / *Behandlung mit antihaftbeschichtung*

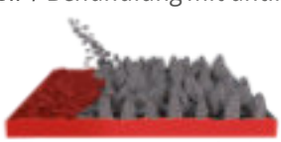


Para dar rugosidad a la superficie de la pieza se chorrea con elementos abrasivos y con ello se logra un buen anclaje del Excalibur.

The surface of the substrate is blasted with an abrasive to roughen it, so other elements in the Excalibur process adhere to it better.

Afin de la rendre rugueuse, la surface de la pièce est sablée avec un abrasif; cecipermettra une excelente tenue du procédé Excalibur.

Um der Oberfläche eine Rauheit zu geben wird sie mit rauhen Elementen bestrahlt. Dies erlaubt einen exzellenten Halt von anderen Elementen im Excalibur Prozess.



La parte más importante del proceso: la pulverización y deposición de las partículas fundidas de una aleación de acero inoxidable, patentada por whitford.

Then, the most important part: White-hot particles of a special stainless steel (whitford's patented alloy) are sprayed onto the roughened surface.

Le processus plus important: des particules d'un acier inoxydable spécial (protégé par brevet par whitford) sont chauffées à blanc et pulvérisées sur la pièce.

Der wichtigste Prozessteil: Die Pulverrisierung und Ablagerung der Schmelzpartikel formt sich zu einer speziellen Legierung (whitford Legierung patentiert).



Las partículas se enfrían, formando parte integral de la superfície con "picos" y "valles" que permiten alojar las capas de antiadherente de forma permanente.

The particles cool and harden, bonded to the surface, forming a series of "peaks and valleys" that provide a permanent base for the non-stick coatings.

Ces particules se refroidissent, forment des crêtes et des vallées constituant une excellent base permanente d'accrochage et de renforcement de l'anti-addhésif.

Die Partikel kühlen sich ab und integrieren sich in der Oberfläche in Form von "Höhen und Tiefen". Dies ermöglicht eine permanente Grundlage für die Antihaftbeschichtung.



Finalmente se aplican varias capas de fluoropolímeros que rellenan los "valles" y cubren los "picos", que protegen el recubrimiento antiadherente.

Several coats of tough fluoropolymers fill the "valleys" and cover the "peaks", held permanently in place by the special stainless steel "peaks".

Des couches d'anti-adhésif très résistant sont appliquées; elles remplissent les vallées, recouvrent juste le haut des crêtes qui les maintiennent fermement en place.

Schliesslich werden unterschiedliche Schichten aus Fluorpolymer über die "Höhen und Tiefen" aufgetragen, um die Antihaftbeschichtung zu schützen.

COOL • LINE COLORS

COOL • LINE

INDUCTION

EXCLUSIVE

P4902CO Sartén antiadherente / *Non-stick fry pan /* Poêle anti-adhésive / *Bratpfanne Antihaft*

induction gas vitro electric

Antiadherente / *Non-stick coat*
Anti-adhésif / *Antihaftbeschichtu*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P490.220 + COLOR	20	3,8	54,55	1
P490.224 + COLOR	24	4,6	67,95	1
P490.228 + COLOR	28	5,5	81,30	1

Fondo sandwich / *Sandwich bottom /*
Fond sandwich / *Sandwichboden.*

Ref. color / *Ref. colour /*
Ref. couleur couvercle / *Art.Nr. Farben*

A N R G

INTENSIVE

INDUCTION

P2208 Sartén antiadherente cerámico / *Fry pan with ceramic non-stick coating /* Poêle revêtement anti-adhésif céramique / *Bratpfanne keramische Antihaftbeschichtung*

induction gas vitro electric

Antiadherente / *Non-stick coating /*
Anti-adhésif / *Antihaftbeschichtung*

FUSION

PFOA FREE

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P220.820	20	3,8	46,00	1
P220.824	24	4,6	53,75	1
P220.828	28	5,5	65,15	1
P220.832	32	6,0	77,40	1

EXPERT

INDUCTION

P213 Sartén "EXPERT" / *"EXPERT" fry pan /* Poêle "EXPERT"/ *Bratpfanne "EXPERT"*

induction gas vitro electric

CLASS INDUCTION



Fondo sandwich /
Sandwich bottom /
Fond sandwich /
Sandwichboden.

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P213.018	18	3,5	36,45	1
P213.020	20	3,8	38,85	1
P213.022	22	4,2	40,55	1
P213.024	24	4,6	43,25	1
P213.026	26	5,0	47,75	1
P213.028	28	5,5	51,30	1
P213.032	32	6,0	61,75	1
P213.036	36	6,0	78,70	1
P213.040	40	6,5	92,20	1

P2393 **Wok fondo redondo /** *Round base wok /* Wok à fond rond / *Wok mit rundem Boden*

induction gas vitro electric

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P239.336	36	10,0	6,00	55,20	1



P2392 **Wok fondo plano /** *Flat base wok /* Wok à fond plain / *Wok mit flachem Boden*

induction gas vitro electric

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P239.236	36	9,0	5,50	55,20	1



IDEA

INDUCTION

P459 **Sartén /** *Fry pan /* Poêle / *Bratpfanne*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P459.020	20	4,5	39,90	1
P459.024	24	5,0	49,50	1
P459.028	28	5,5	59,05	1



Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 50

IDEA
collection



ALU PRO

INDUCTION

FCA
FOOD CONTACT APROVED

P1289 Sartén antiadherente fondo inducción "HERCULES" / *Non-stick induction fry pan "HERCULES"* / Poêle anti-adhésive fond induction "HERCULES"/*Bratpfanne Antihaft Induktion "HERCULES"*

induction gas vitro electric

Antiadherente / *Non-stick coating /*
Anti-adhésif / *Antihaftbeschichtung*

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P128.920	20	4,0	21,85	12
P128.924	24	4,5	28,05	6
P128.928	28	5,0	32,40	6
P128.932	32	5,5	38,30	6

Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

P1209 Sartén antiadherente fondo inducción "ERGOS" / *Non-stick induction fry pan "ERGOS"* / Poêle anti-adhésive fond induction "ERGOS"/ *Bratpfanne Antihaft Induktion "ERGOS"*

induction gas vitro electric

Antiadherente / *Non-stick coating /*
Anti-adhésif / *Antihaftbeschichtung*

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P120.920	20	4,0	26,00	12
P120.924	24	4,5	30,10	6
P120.928	28	5,0	38,45	6
P120.932	32	5,5	44,55	6

Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

P1208 Sartén con antiadherente cerámico / *Fry pan with ceramic non-stick coating* / Poêle à revêtement anti-adhésif céramique / *Bratpfanne mit keramischer Antihaftbeschichtung*

induction gas vitro electric oven

Antiadherente / *Non-stick coating /*
Anti-adhésif / *Antihaftbeschichtung*

FUSION PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P120.820	20	4,0	28,70	12
P120.824	24	4,5	37,10	6
P120.828	28	5,0	45,45	6
P120.832	32	5,5	55,15	6

Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

pujadas

ALU PRO

NO INDUCTION

FCA
FOOD CONTACT APROVED



Fabricadas en aluminio con recubrimiento antiadherente, adaptadas a todo tipo de cocinas excepto inducción. No aptas para hornos.

Made of aluminium with non-stick coating, suitable for any kind of stove except induction and oven.

Fabriquées en aluminium avec revêtement anti-adhésif, recommandées pour tout type de feux, sauf induction. Ne pas utiliser aux fours.

Herstellung aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung, Angepasst an Alle Kocharten Ausschliesslich Induktion und Ofen.

P120 Sartén antiadherente "ERGOS" / *Non-stick fry pan "ERGOS" /* Poêle anti-adhésive "ERGOS"/ *Antihaft Bratpfanne "ERGOS"*

gas vitro electric

Fácil limpieza / *Easy to clean /* Facile à nettoyer / *Einfaches Reinigen*



BEST SELLER

Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P120.018	18	4,0	21,30	12
P120.020	20	4,0	23,80	12
P120.022	22	4,5	24,90	12
P120.024	24	4,5	28,15	6
P120.026	26	5,0	31,75	6
P120.028	28	5,0	35,80	6
P120.032	32	5,5	41,90	6
P120.036	36	6,0	50,15	6
P120.040	40	6,5	58,10	6

P128 Sartén antiadherente "HERCULES" / *Non-stick fry pan "HERCULES" /* Poêle anti-adhÉsive "HERCULES"/ *Antihaft Bratpfanne "HERCULES"*

gas vitro electric

Fácil limpieza / *Easy to clean /* Facile à nettoyer / *Einfaches Reinigen*



BEST SELLER

Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P128.018	18	4,0	17,90	12
P128.020	20	4,0	18,90	12
P128.022	22	4,5	21,05	12
P128.024	24	4,5	22,90	6
P128.026	26	5,0	26,00	6
P128.028	28	5,0	27,85	6
P128.032	32	5,5	32,55	6
P128.036	36	6,0	39,55	6
P128.040	40	6,5	46,05	6

ALU PRO SPECIAL

NO INDUCTION

P128 Sartén antiadherente "HERCULES" mango colores / *Non-stick FRY PAN "HERCULES" Coloured handles /*
Poêle anti-adhésif "HERCULES"Queue à couleurs / *Antihaft Braftpfanne "HERCULES" farbige Griffe*

gas vitro electric



REF	**Rojo /** *Red /* Rouge / *Rot*	**Amarillo /** *Yellow /* Jaune / *Gelb*	**Azul /** *Blue /* Bleu / *Blau*	**Verde /** *Green /* Vert / *Grün*	Ø cm	H cm	€/u	
P128	1	2	3	4	24	4,5	27,75	12
P128	1	2	3	4	28	5,0	33,30	12
P128	1	2	3	4	32	5,5	38,35	6

- **Carnes rojas /** *Red meat /* Viande rouge / *Rotes Fleisch*
- **Carnes blancas y huevos /** *White meat and eggs /* Volaille et oeufs / *Weisses Fleisch und Eier*
- **Pescado /** *Fish /* Poisson / *Fisch*
- **Verdura /** *Vegetables /* Legumes / *Gemüse*

Ref: P128 + (Color / *Colour /* Couleur / *Farbe*) **+ Ø**

P192 Sartén antiadherente ligera "ALU-FIRST" / *Non-stick light . Frying pan "ALU-FIRST" /*
Poêle antiadhesive légére "ALU-FIRST"/ *Leichtgewichtige Pfanne mit Antihaftbeschichtung "ALU-FIRST"*

gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	€/u*	€/Pack	
P192.118	18	4,0	13,65	163,80	12
P192.120	20	4,0	16,87	202,40	12
P192.124	24	4,5	21,72	130,30	6
P192.128	28	5,0	25,67	154,00	6
P192.132	32	5,5	30,68	184,10	6
P192.136	36	6,0	35,65	213,90	6
P192.140	40	6,5	44,22	265,35	6

***Precio unitario a nivel informativo. Se venden sólo por cajas completas**
Unit price for information only. Sold in whole boxes only
Prix unitaire indicatif. Vendues uniquement par boîtes complètes
Einzelpreis nur zur Information. Nur in kompletten Kartons erhältlich

P127 Sartén "ERGOS" expert / *Fry pan "ERGOS" expert /*
Poêle "ERGOS"expert / *Bratpfanne "ERGOS" Expert*

gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P127.024	24	4,5	26,40	1
P127.028	28	5,0	33,30	1
P127.032	32	5,5	39,35	1
P127.040	40	6,5	53,40	1

P148 Sartén honda "ERGOS" antiadherente / *Non-stick sauté pan "ERGOS" /*
Sauteuse évasée en anti-adhésive "ERGOS"/ *Antihaft tiefe Bratpfanne "ERGOS"*

gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P148.020	20	6,5	32,60	1
P148.024	24	7,0	36,70	1
P148.028	28	7,5	41,75	1
P148.032	32	8,0	53,30	1

ALU PRO SPECIAL

NO INDUCTION

P124

Paellera antiadherente /
Non-stick paella pan /
Plat à paella anti-adhésif /
Paellapfanne Antihaft

gas vitro electric



Asas de acero inox / St/Steel handle /
Anses en acier inox / Griffe aus rostfreiem Stahl

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P124.024	24	4,5	30,70	1
P124.028	28	5,0	39,05	1
P124.032	32	5,5	45,65	1
P124.036	36	6,0	54,60	1
P124.040	40	6,5	63,10	1

P125

Sartén pescado "ERGOS" antiadherente /
Non-stick FRY pan for fish "ERGOS" /
Poêle à poisson "ERGOS" anti-adhésive /
Antihaft Fischbratpfanne "ERGOS"

gas vitro electric



REF	cm	H cm	€/u	
P125.038	38 x 26	5,0	50,65	1

P131

Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente /
Non-stick crêpe fry pan "HERCULES" /
Poêle à crêpes "HERCULES" anti-adhésive /
Crêpepfanne "HERCULES" Antihaft

gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P131.022	22	2,5	18,00	12
P131.026	26	2,5	22,15	12

P139

Sartén para blinis antiadherente /
Non-stick blinis fry pan /
Poêle à blinis anti-adhésive /
Bratpfanne für Blinis Antihaft

gas vitro electric



IDEA! **Especial para huevo frito /**
Specially for fried egg /
Spécialementpour œuf frit /
Speziell für Spiegeleier

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P139.012	12	2,0	9,70	36

EASY APOLO

P460

Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / *Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle /*
Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / *AluminiumbratpfanneAntihaft. Bakelitestiel*

gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P460.018	18	4,0	10,75	12
P460.020	20	4,0	12,00	12
P460.024	24	4,0	14,80	12
P460.026	26	4,5	15,75	12
P460.028	28	4,5	17,15	12
P460.030	30	4,5	19,25	12
P460.032	32	5,0	21,30	12



MULTIMETAL

INDUCTION

FCA
FOOD CONTACT APROVED

Aporta todas las ventajas del aluminio y del acero inoxidable en una sola pieza /

It gets all advantages of the aluminium and the st/steel just in one /

Apporte tous les avantages de l'aluminium et de l'acier inoxydable en une seule pièce /

Bietet alle Vorteile von Aluminium und Edelstahl in einem Einzigen Stück

P2390 / P2394 Wok fondo redondo / *Round base wok /* Wok à fond rond / *Wok runder Boden*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P239.036	36	10,0	6,00	125,70	1
P239.436*	36	10,0	6,00	158,40	1

*** Antiadherente /** *Non-stick coating /*
Anti-adhésif / *Antihaftbeschichtung*

EXCALIBUR



REF.P239.036



REF.P239.436*

P2391 / P2395 Wok fondo plano / *Flat base wok /* Wok à fond plain / *Wok ebener Boden*

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P239.136	36	9,0	5,50	125,70	1
P239.536*	36	9,0	5,50	158,40	1

*** Antiadherente /** *Non-stick coating /*
Anti-adhésif / *Antihaftbeschichtung*

EXCALIBUR



REF.P239.136



REF.P239.536*

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 289**

PLACA DE INDUCCIÓN WOK /
WOK INDUCTION COOKER/
PLAQUE À INDUCTION WOK /
INDUKTIONSKOCHFELD WOK



BLACK PRO

INDUCTION

FCA FOOD CONTACT APROVED

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciónes térmicas /

Manufactured in cast aluminium with excellent resistance to deformation and with excellent thermal properties /

Fabriquée en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques /

Aus aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichneter wärmeleitfähigkeit

Mango tubular de acero inoxidable /
Tubular stainless steel handle /
Manche tubulaire en acier inoxydable /
Rundgriff aus edelstahl

Antiadherente Eterna de alta resistencia /
Highly resistant Eterna non-stick surface /
Antiadhesif permanent très resistant /
Hochbeständige permanente antihaftbeschichtung

ETERNA



P1491

Sartén mango inox / *Fry pan st/steel handle /*
Poêle manche inox / *Bratpfanne Edelstahlgriff*

induction gas vitro electric oven

ETERNA



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.120	20	5,0	39,90	4
P149.124	24	5,0	44,50	4
P149.128	28	5,0	55,00	4
P149.130	30	5,0	59,05	4

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

P1492

Sartén honda mango inox / *Deep fry pan st/steel handle /*
Poêle haute manche inox / *Hohe Bratpfanne Edelstahlgriff*

induction gas vitro electric oven

ETERNA



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.228	28	7,5	70,95	4

P1493 Wok mango inox / *Wok st/steel handle /* Wok manche inox / *Wok Edelstahlgriff*

induction gas vitro electric oven

ETERNA



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.330	30	9,5	64,40	4

P1501 Sartén crêpes mango inox / *Crêpe fry pan st/steel handle /* Poêle à crêpes manche inox / *Crêpepfanne Edelstahlgriff*

induction gas vitro electric oven

ETERNA



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P150.128	28	1,5	60,55	4

P1421 Asador grill mango inox / *Grill st/steel handle /* Grill manche inox / *Grillpfanne Edelstahlgriff*

induction gas vitro electric oven

ETERNA



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P142.100	28 x 28	4,0	74,25	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 56**

CAZUELA /
CASSEROLE /
BRAISIÈRE /
KASSEROLLE



BLACK FORGED SOFT TOUCH

FCA FOOD CONTACT APROVED



FULL INDUCTION

Fondo inducción completo /
Full induction base /
Fond à induction complet /
Kompletter Induktionsboden

Sartén fabricada en aluminio forjado de alta resistencia que ofrece una gran eficiencia energética gracias a su fondo inducción completo, con mango de baquelita soft touch resistente a una temperatura máxima de 160 ºC /

Frying pan manufactured in high-resistance forged aluminium which offers excellent energy efficiency thanks to its full induction base with a soft-touch bakelite handle, resistant to temperatures up to 160 °C /

Poêle fabriquée en aluminium revêtu très résistant, offrant une grande efficacité énergétique, grâce à son fond à induction complet avec manche en bakélite soft touch résistant à une température maximale de 160ºC /

Pfanne aus Schmiedealuminium von hoher Beständigkeit bietet dank ihres kompletten Induktionsbodens eine hohe Energieeffizienz, mit Bakelit Soft-Touch-Griff beständig bis zu einer Temperatur von maximal 160 ºC

P1495 Sartén aluminio forjado / *Forged aluminium frying pan /* Poêle en aluminium revêtu / *Schmiedealu-Pfanne*

FULL INDUCTION

induction gas vitro electric

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.520	20	5,0	22,00	1
P149.524	24	5,5	26,15	1
P149.528	28	6,0	30,90	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 33

BLACK FIRST

NO INDUCTION

P150 Sartén crêpes mango baquelita / *Crêpe fry pan bakelite handle /* Poêle à crêpes manche bakélite / *Crêpepfanne mit Bakelitstiel*

gas vitro electric

Aluminio de fundición /
Cast aluminium /
Fonte d'aluminium /
aluminiumGuss



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P150.028	28	2,0	34,10	12

P142 Asador grill mango madera / *Grill wooden handle /* Grill queue en bois / *Grillpfanne mit Holzstiel*

gas vitro electric

Aluminio de fundición /
Cast aluminium /
Fonte d'aluminium /
aluminiumGuss



REF	cm	H cm	€/u	
P142.000	29x29	4,3	48,90	5

STEEL PRO 1921 SERIES

FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION

40%

Menos de peso que las sartenes tradicionales de hierro /
Less weight than traditional iron pans /
De poids en moins par rapport aux poêles en fer traditionnelles /
Weniger gewicht als die traditionellen eisenbratpfannen

Sartén de acero de fundición ligero de fácil manejo /
Light cast steel fry pan easy to use /
Poêle en fonte d'acier léger, facile à manipuler /
Bratpfanne aus leichtem gusseisen für eine einfache handhabung



Mango ergonómico, resistente al calor /
Heatproof ergonomic handle /
Manche ergonomique, résistant à la chaleur /
Hitzebeständiger Ergonomischer griff

Extraordinarias propiedades calóricas. Excelente y homogénea distribución del calor /
Extraordinary caloric properties. Excellent and uniform heat distribution /
Propriétés caloriques extraordinaires. Excellent et homogène distribution de la chaleur /
Aussergewöhnliche kalorische eigenschaften. Exzellente und gleichmässige hitzeverteilung

Tres capas de antiadherente de última generación, libre de pfoa /
Last generation three layers non-stick coating. Pfoa free /
Trois couche anti-adhésive de denière géneration. Livre de pfoa /
Dreifache antihaftbeschichtung der neuesten generationen. Pfoa frei

IDEA!

Para una cocina rápida y sana, permite cocinar carnes, pescados y verduras a fuego alto, usando muy poco aceite /

For a quick and healthy cooking, it enables you to cook meats, fish, vegetables using high heat and very little oil /

Pour une cuisine rapide et saine, permettant de cuisiner les viandes, poissons et légumes à feu vif, en utilisant très peu d'huile /

Für eine schnelle und gesunde Küche, erlaubt Fleisch, Fisch und Gemüse auf hoher Flamme mit wenig Öl zu braten

P169 Sartén / *Fry pan* / Poêle / *Bratpfanne*

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P169.020	20	4,5	38,25	1
P169.024	24	4,5	41,50	1
P169.028	28	5,5	48,55	1
P169.030	30	5,5	51,90	1

P166 Wok con tapa / *Wok with lid* / Wok avec couvercle / *Wok mit Deckel*

induction gas vitro electric

Tapa de cristal incluida /
Glass lid included /
Couvercle en verre inclus /
Glasdeckel inklusive



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P166.032	32	8,0	4,40	74,25	1



STEEL CLASSIC

INDUCTION

induction gas vitro electric oven

FCA
FOOD CONTACT APROVED

Mango hércules /
Hercules long handle /
Manche hercules /
Hércules-stiel

Excelentes propiedades térmicas y antiadherentes naturales /
Excellent thermal and natural nonstick properties /
Excellentespropriétés thermiques et antiadhésives naturelles /
Ausgezeichnete wärmeleit- und natürliche antihaftfähigkeit

Fabricadas en acero /
Manufactured in steel /
Fabriquées en acier /
Aus stahl gefertigt



P1351 Sartén "Lionesa" 1,5 mm / *"Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm /* Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm / *Bratpfanne "Lyoner" 1,5 mm*

induction gas vitro electric oven



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P135.120	20	4.5	12,25	1
P135.124	24	5,0	14,95	1
P135.128	28	5.5	19,30	1
P135.132	32	6,0	23,85	1
P135.140	40	7,0	38,75	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

P1353 Wok / *Wok /* Wok / *Wok*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P135.330	30	9,5	41,85	1

P1354 Sartén para crêpes / *Crêpe fry pan /* Poêle à crêpes / *Crêpesbratpfanne*

induction gas vitro electric oven



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P135.424	24	2,0	21,85	1

ACERO / *STEEL /* ACIER/ *STAHL*

INDUCTION

FCA FOOD CONTACT APROVED

P994 Paellera valenciana en acero pulido / *Black steel spanish paella pan /* Plat à paella tôle acier / Spanische Paellapfanne aus poliertem Stahl

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	RACIONES / PORTIONS / PORTIONEN	€/u	
P994.020	20	1	6,10	1
P994.022	22	1	6,35	1
P994.024	24	1	6,85	1
P994.026	26	2	7,20	1
P994.030	30	4	8,25	1
P994.032	32	5	9,55	1
P994.034	34	6	10,00	1
P994.036	36	7	11,55	1
P994.038	38	8	12,10	1
P994.040	40	9	12,80	1
P994.042	42	10	14,90	1
P994.046	46	12	16,60	1
P994.050	50	14	19,65	1
P994.055	55	16	32,00	1
P994.065	65	22	47,75	1
P994.080	80	40	99,00	1
P994.090	90	50	130,55	1

ACERO ESMALTADO / *ENAMELLED STEEL /* ACIERÉMAILLÉ/ *EMAILLIIERTE STAHL*

P995 Paellera acero esmaltado / *Enamelled steel paella pan /* Plat à paella acier émaillé / *Paellapfanne aus emailliertem Stahl*

induction gas oven



*MINI-SIZE



IDEA! **Ideal para tapas**
Recomended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

REF	Ø cm	Raciones / *Portions / Portionen*	€/u	
P995.010 *	10	-	5,45	1
P995.016 *	15	-	6,40	1
P995.020	20	2	8,60	1
P995.026	26	2	9,85	1
P995.030	30	4	12,30	1
P995.034	34	6	15,05	1
P995.036	36	7	18,20	1
P995.038	38	8	19,40	1
P995.040	40	9	21,85	1
P995.042	42	10	22,10	1
P995.050	50	14	33,75	1
P995.060	60	19	52,00	1

P997 Sartén honda esmaltada con asas / *Deep enamelled fry pan with handles /* Poêle haute avec anses / *Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen*

induction gas oven



REF	Ø cm	Lts	€/u	
P997.014 *	14	0,40	5,80	1
P997.016 *	16	0,50	6,25	1
P997.028	28	3,90	10,45	1
P997.032	32	5,30	13,20	1
P997.036	36	7,80	17,75	1
P997.040	40	9,40	22,45	1

*MINI-SIZE



IDEA! **Ideal para tapas**
Recomended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

PAELLEROS / *BURNERS*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

P998 Paellero esmaltado gas / *Enamelled gas burner /* Brûleur émaillé / *Emaillierter Gasbrenner*



REF	Ø cm	Circulos / *Circles /* Cercles / *Kreis*	Kw	€/u	
P998.035	35	2	9,4	51,25	1
P998.050	50	2	14,1	100,55	1
P998.070	70	3	24,1	272,00	1

Válido para gas butano y propano NO para gas ciudad /
Valid only for gas butane and propane /
Valable uniquement pour gaz butane et propane /
Geeignet nur für Butan- und Propangas

Ref. P998.035
Para paelleras de 20 a 50 cm Ø
For paella pans from Ø 20 to 50 cm
Pour plats à paella de 20 à 50 cm Ø
Für Paellapfannen von 20 bis 50 cm Ø

Ref. P998.050
Para paelleras de 36 a 70 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 70 cm
Pour plats à paella de 36 à 70 cm Ø
Für Paellapfannen von 36 bis 70 cm Ø

Ref. P998.070
Para paelleras de 36 a 90 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 90 cm
Pour plats à paella de 36 à 90 cm Ø
Für Paellapfannen von 36 bis 90 cm Ø

P999 Trípode paellero / *Base for burner /* Pied pour brûleur / *Dreifussständer für Gasbrenner*



REF	€/u	
P999.000	43,85	1

Plegable apto para paelleros de 2 y 3 círculos /
Folding valid for 2 and 3 circles burners /
Pliant valable pour brûleurs de 2 et 3 cercles /
Klappbar geeignet für 2 bis 3 Kreisgasbrenner

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 469





HORNO Y RUSTIDERAS /
OVEN AND ROAST PAN /
FOUR ET PLAQUES À RÔTIR /
OFEN- UND BRATFORMEN

4.1 **RUSTIDERAS /** *ROAST PANS /*
PLAQUES À RÔTIR / *BRÄTER* **82**

4.2 **BANDEJAS HORNO GASTRONORM /**
GASTRONORM SHEET PANS /
PLAQUES FOUR GASTRONORME /
GASTRONORM OFENBLECHE **84**

4.3 **BANDEJAS PASTELERÍA /** *PASTRY TRAYS /*
PLAQUES À PÂTISSERIE/ *PATISSERIETABLETT* **86**

4.4 **REJILLAS /** *GRIDS /*
GRILLES/ *ROST* **88**

4.5 **BANDEJAS ESPECIALES /** *SPECIAL BAKING SHEET /*
PLAQUE FOUR SPÉCIALE/ *SPEZIALBLECHE* **89**

4.6 **BANDEJAS PARA PIZZA /** *PIZZA BAKING SHEETS /*
PLAQUES À PIZZA / *PIZZABLECHE* **91**

4.7 **ACCESORIOS HORNO /** *OVEN ACCESSORIES /*
ACCESSOIRESFOUR/ *OFENACCESORIES* **92**



RUSTIDERAS / *ROAST PANS /* PLAQUES À RÔTIR / *BRÄTER*

FCA FOOD CONTACT APROVED

P309 Rustidera asas móviles / *Roast pan falling handles /* Plaque à rôtir anses tombantes / *Bräter mit beweglichen Griffen*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	€/u	
P309.040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,50	94,80	1
P309.050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,00	119,95	1
P309.060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,00	148,00	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P113 Rustidera asas móviles / *Roast pan falling handles /* Plaque à rôtir anses tombantes / *Bräter mit beweglichen Griffen*

ALUMINIO /
ALUMINIUM

BEST SELLER



REF	cm	H cm	Lts	€/u	
P113.035	35 x 27	5,5	5,00	42,00	1
P113.040	40 x 30	6,5	6,30	50,25	1
P113.050	50 x 35	7,0	10,80	69,25	1
P113.060	60 x 40	9,0	19,00	84,80	1
P113.070	70 x 45	10,0	27,70	102,55	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

P122 Rustidera antiadherente asas móviles / *Non-stick roast pan falling handles /*
Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes / *Bräter mit beweglichen Griffen*

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	€/u	
P122.040	40 x 30	6,5	6,30	69,60	1
P122.050	50 x 35	7,0	10,80	88,65	1
P122.060	60 x 40	9,0	19,00	127,20	1

P114 Rustidera asas fijas / *Roast pan fixed handles /*
Plaque à rôtir avec poignées fixes / *Bräter mit festen Griffen*

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	€/u	
P114.040	40 x 30	6,5	6,30	50,25	1
P114.050	50 x 35	7,0	10,80	69,25	1
P114.060	60 x 40	9,0	19,00	92,35	1
P114.070	70 x 45	10,0	27,70	102,35	1

BLACK ELEGANCE

P1145 Rustidera aluminio presentación antiadherente / *Non-stick presentation aluminium roast pan /*
Plaque à rôtir anti-adhésive présentation / *Bräter Antihaft Aluminiumpräsentation*

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	€/u	
P114.540	40 x 30	6,5	6,30	100,15	1
P114.545	45 x 32	6,5	7,60	108,20	1



BANDEJAS HORNO GASTRONORM / *GASTRONORM SHEET PANS* / PLAQUES FOUR GASTRONORME / *GASTRONORM OFENBLECHE*

P3180

Bandeja gastronorm /
Gastronorm sheet /
Plaque gastronorme /
Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Grosor: 1 mm
Thickness: 1 mm
Epaisseur: 1 mm
Dicke: 1 mm

REF	TIPO / *TYPE*	mm	H mm	€/u	
P318.005	1/1	530 x 325	8,0	27,20	1

P3182

Bandeja honda gastronorm /
Deep gastronorm sheet /
Plaque gastronorme fonde /
Tiefes Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Grosor: 0,8 mm
Thickness: 0,8 mm
Epaisseur: 0,8 mm
Dicke: 0,8 mm

REF	TIPO / *TYPE*	mm	H mm	€/u	
P318.211	1/1	530 x 325	20,0	23,25	1

P1323

Bandeja GN antiadherente /
Non-stick GN pan tray /
Plaque GN anti-adhésive /
Antihaft Tablett GN

ALUMINIO /
ALUMINIUM



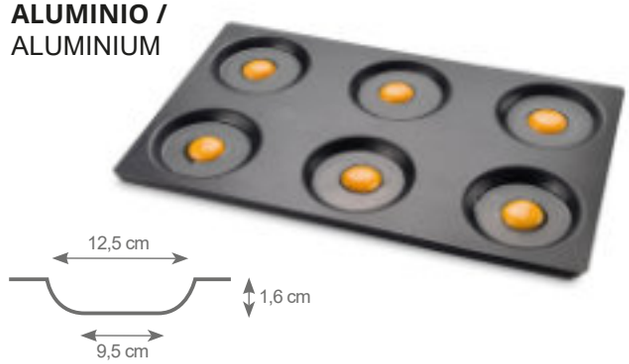
Grosor: 3 mm
Thickness: 3 mm
Épaisseur: 3 mm
Dicke: 3 mm

REF	TIPO / *TYPE*	H mm	Lts	€/u	
P132.365	1/1	65,0	7,90	102,85	1

P1325

Bandeja multiunidades /
Multi-units tray /
Plaque multi-unités /
Multieinheiten Tablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	TIPO / *TYPE*	mm	€/u	
P132.560	1/1	530 x 325	75,20	1

CUBETAS GASTRONORM /
GASTRONORM CONTAINERS /
BACS GASTRONORME /
GASTRONORM BEHÄLTER

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 198**



pujadas

BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT



FCA FOOD CONTACT APROVED

P318 Bandeja pastelería / *Baking sheet /* Plaque à pâtisserie / *Patisserietablett*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Grosor: 1 mm
Thickness: 1 mm
Epaisseur: 1 mm
Dicke: 1 mm

REF	mm	H mm	€/u	
P318.040	400 x 300	12,0	23,70	1
P318.060	600 x 400	12,0	49,65	1

P779 Bandeja pastelería / *Baking sheet /* Plaque à pâtisserie / *Patisserietablett*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Grosor: 0,7 mm
Thickness: 0,7 mm
Epaisseur: 0,7 mm
Dicke: 0,7 mm

REF	mm	H mm	€/u	
P779.017	255 x 175	10,0	11,95	1
P779.021	275 x 210	10,0	14,15	1
P779.026	300 x 260	10,0	16,00	1
P779.060	600 x 200	10,0	21,95	1

P778 Bandeja escuadrada / *Tray for confectionery /* Plaque à pâtisserie / *Rechteckiges Backblech*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	€/u	
P778.040	400 x 300	10,0	25,00	1
P778.048	480 x 310	10,0	25,95	1
P778.060	600 x 400	10,0	46,55	1

P777 Marcos para bandejas escuadradas / *Rectangle for bakin sheets /* Rectangle pour plaques / *Rahmen für rechteckige Backbleche*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Marcos adaptables a las bandejas escuadradas de la ref. P778, P1232 y P1322
Rectangles that are adptable to the baking sheets of ref. P778, P1232 and P1322
Rectangles pour adapter aux plaques inox des réfs. P778, P1232 et P1322
Rahmen geeignet für rechteckige Backbleche Art.Nr. P778, P1232 und P1322

REF	mm	H mm	€/u	
P777.540	395 x 295	50,0	22,45	1
P777.548	475 x 305	50,0	23,90	1
P777.560	595 x 395	50,0	34,55	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

P123

Bandeja para pastelería /
Tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie /
Patisserietablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€/u	
P123.040	400 x 300	12,0	21,25	1
P123.060	600 x 400	12,0	32,25	1

P1231

Bandeja perforada para pastelería /
Perforated tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie perforée /
Gelochtes Patisserietablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€/u	
P123.140	400 x 300	12,0	28,65	1
P123.160	600 x 400	12,0	36,90	1

P1232

Bandeja para pastelería /
Tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie /
Patisserietablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€/u	
P123.260	600 x 400	12,0	38,20	1

P132

Bandeja pastelería antiadherente /
Non-stick tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie anti-adhésive /
Antihaft Patisserietablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€/u	
P132.040	400 x 300	12,0	31,30	1
P132.060	600 x 400	12,0	44,70	1

P1321

Bandeja pastelería antiadherente perforada /
Perforated non-stick tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie anti-adhésive perforée /
Antihaft Patisserietablett gelocht

ALUMINIO /
ALUMINIUM



Ø agujeros 3 mm
Ø holes 3 mm
Ø trous 3 mm
Ø Löcher 3 mm

REF	mm	H mm	€/u	
P132.140	400 x 300	12,0	34,40	1
P132.160	600 x 400	12,0	53,00	1

P1322

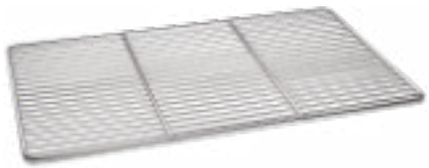
Bandeja pastelería antiadherente /
Non-stick tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie anti-adhésive /
Antihaft Patisserietablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€/u	
P132.260	600 x 400	12,0	56,95	1

P9091 Rejilla gastronorm acero inox / *St/Steel gastronorm grid /* Grille acier inoxydable gastronorm / *Rostfreier Gastronormrost*



REF	TIPO / *TYPE*	mm	N. Travesaños / *N. Cross-bars* / N. Traverses / *N. Querstäbe*	Ø mm Travesaños / *Ø mm Cross-bars* / Ø mm Traverses/ *Ø mm Querstäbe*	N. Varillas / *N. Wires* / N. Fils / *N. Stäbe*	Ø mm Varillas / *Ø mm Wires* / Ø mm Fils / *Ø mm Stäbe*	€/u	
P909.121	2/1	650 x 530	3	5	32	2	30,50	1
P909.111	1/1	530 x 325	2	5	20	2	22,60	1

INCREMENTO · INCREASE · ERHÖHUNG · AUGMENTATION

P9093 Rejilla pastelería acero inox / *St/Steel pastry grid /* Grille pâtisserie acier inoxydable / *Rostfreier Patisserierost*



REF	mm	N. Travesaños / *N. Cross-bars* / N. Traverses / *N. Querstäbe*	Ø mm Travesaños / *Ø mm Cross-bars* / Ø mm Traverses/ *Ø mm Querstäbe*	N. Varillas / *N. Wires* / N. Fils / *N. Stäbe*	Ø mm Varillas / *Ø mm Wires* / Ø mm Fils / *Ø mm Stäbe*	€/u	
P909.340	400 x 300	2	5	22	2	18,10	1
P909.360	600 x 400	3	5	29	2	23,00	1

P9094 Rejilla pastelería reforzada acero inox / *St/Steel reinforced pastry grid /* Grille pâtisserie acier inoxydable renforcée / *Rostfreier Patisserierostverstärkt*



REF	mm	N. Travesaños / *N. Cross-bars* / N. Traverses / *N. Querstäbe*	Ø mm Travesaños / *Ø mm Cross-bars* / Ø mm Traverses/ *Ø mm Querstäbe*	N. Varillas / *N. Wires* / N. Fils / *N. Stäbe*	Ø mm Varillas / *Ø mm Wires* / Ø mm Fils / *Ø mm Stäbe*	€/u	
P909.460	600 x 400	2	6	24	3	33,05	1

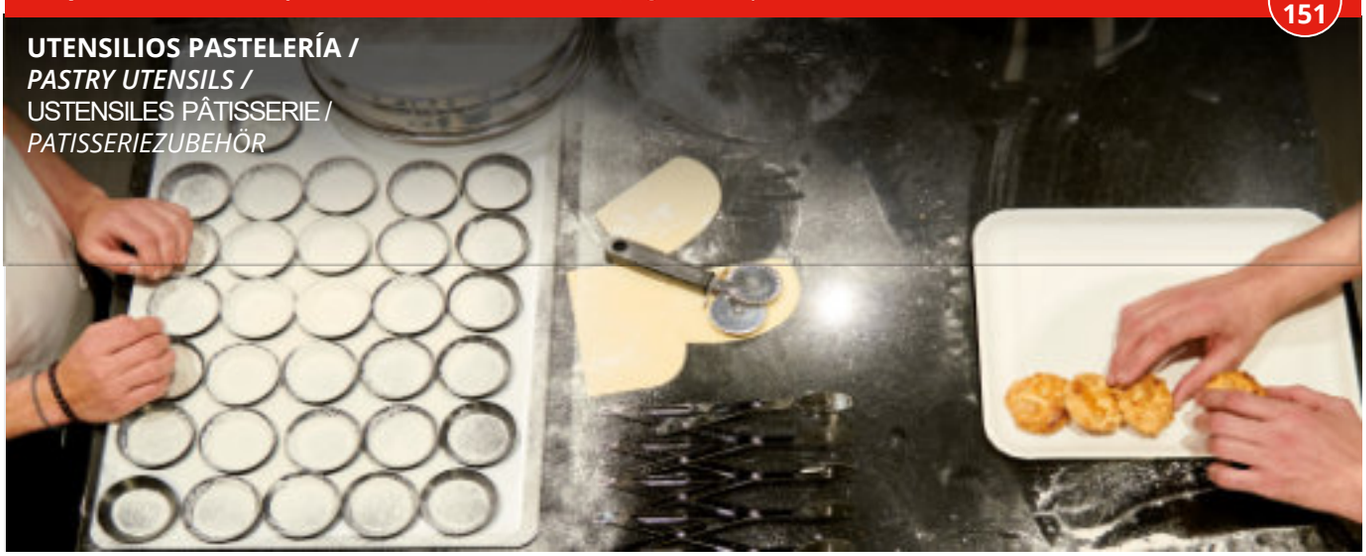
P9092 Rejilla gastronorm con rilsan blanco / *White rilsan steel gastronorm grid /* Grille gastronorm en acier et rilsan blanc / *Gastronormrostmit weissem Rilsan*





REF	TIPO / *TYPE*	mm	N. Travesaños / *N. Cross-bars* / N. Traverses / *N. Querstäbe*	Ø mm Travesaños / *Ø mm Cross-bars* / Ø mm Traverses/ *Ø mm Querstäbe*	N. Varillas / *N. Wires* / N. Fils / *N. Stäbe*	Ø mm Varillas / *Ø mm Wires* / Ø mm Fils / *Ø mm Stäbe*	€/u	
P909.221	2/1	650 x 530	3	5	22	5	31,10	1
P909.211	1/1	530 x 325	2	5	13	5	18,85	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 151





BANDEJAS ESPECIALES / *SPECIAL BAKING SHEET /* PLAQUE FOUR SPÉCIALE/ *SPEZIALBLECHE*

FCA FOOD CONTACT APROVED

P152 Rustidera / *Roast pan /* Plaque à rôtir / *Bräter*

gas vitro electric oven

Aluminio fundición /
Cast aluminium /
Fonte d'aluminium /
AluminiumGuss



*MINI-SIZE IDEA! **Ideal para presentación**
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation
Ideal für die präsentation

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P152.025*	25 x 20	6,5	47,95	1
P152.030	30 x 22	7,0	57,20	1
P152.035	35 x 25	7,5	72,70	1

P153025 Parrilla plana con asas / *Hot-plate with handles /* Grill plat avec poignées / *Flache Bratplatte mit Griffen*

gas vitro electric oven

Aluminio fundición /
Cast aluminium /
Fonte d'aluminium /
AluminiumGuss



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P153.025	25 x 25	2,0	52,50	1

P153034 Parrilla plana con asas / *Hot-plate with handles /* Grill plat avec poignées / *Flache Bratplatte mit Griffen*

gas vitro electric oven

Aluminio fundición /
Cast aluminium /
Fonte d'aluminium /
AluminiumGuss



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P153.034	34 x 26	2,5	75,45	1

P153050 Parrilla plana con asas / *Hot-plate with handles /* Grill plat avec poignées / *Flache Bratplatte mit Griffen*

gas vitro electric oven

Aluminio fundición /
Cast aluminium /
Fonte d'aluminium /
AluminiumGuss



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P153.050	50 x 30	2,5	127,00	1



BANDEJAS HORNO ESPECIALES /
SPECIAL OVEN TRAY /
PLAQUES DE FOUR SPÉCIALES /
SPEZIAL-OFENBLECHE

FCA FOOD CONTACT APROVED

9002 Bandeja pastelería / *Baking sheet* / Plaque à pâtisserie / *Patisserietablett*

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€/u	
9002	451 x 654	2,5	26,50	1
5223	381 x 533	2,5	21,20	1
5303	451 x 327	2,5	18,15	1
5220	241 x 330	2,5	14,75	1
5228	241 x 165	2,5	10,80	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%



IDEA! 5220 / 5228
Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation
Ideal für die präsentation

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 469

LLAUNA BANDEJA PRESENTACIÓN /
SHEET PAN PRESENTATION /
PLATEAU PRÉSENTATION /
BLECH PRÄSENTATIONS-TABLETT





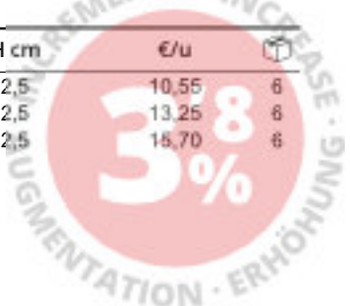
BANDEJAS PARA PIZZA / *PIZZA BAKING SHEETS* / PLAQUES À PIZZA / *PIZZABLECHE*

P705 Molde hondo pizza antiadherente / *Non-stick deep pizza mould* / Moule haute pizza anti-adhésif / *Tiefes Antihaft Pizzablech*



Hierro + antiadherente / *Iron + non-stick /* Fer + antiadhésif / *Eisen + antihaftbeschichtet*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P705.024	24	2,5	10,55	6
P705.028	28	2,5	13,25	6
P705.032	32	2,5	16,70	6



P736 Molde pizza antiadherente perforado / *Perforated non-stick pizza mould* / Moule à pizza anti-adhésif perforé / *Gelochtes Antihaft Pizzablech*

Ø 8 mm agujeros / *holes /* trous / *löcher*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P736.030	30	1,3	32,60	6
P736.034	34	1,3	39,00	6

P929 Base pizza aluminio / *Aluminium pizza pan* / Plaque à pizza aluminium / *Aluminium Pizzablech*



REF	Ø cm	€/u	
P929.025	25	8,55	1
P929.028	28	10,45	1
P929.030	30	11,55	1
P929.036	36	14,65	1
P929.040	40	18,40	1

P949 Base rejilla aluminio antiadherente para pizza / *Non-stick aluminium pizza screen* / Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza / *Antihaft Pizzagitter Aluminium*



REF	Ø cm	€/u	
P949.025	25,5	6,45	1
P949.030	30,5	7,95	1
P949.035	35,5	9,85	1
P949.040	40,0	13,40	1

P963 Base rejilla aluminio para pizza / *Aluminium pizza screen* / Base maillée aluminium pour pizza / *Pizzagitter Aluminium*



REF	Ø cm	€/u	
P963.025	25,0	6,20	1
P963.030	30,5	7,20	1
P963.035	35,5	8,90	1
P963.040	40,0	11,45	1

P833 Tapete de silicona / *non-stick silicone mat /* Toile de cuisson / *Silikonmatte*



- 40 ºC
+ 260 ºC

REF	mm	€/u	
P833.001	520 x 315	31,80	1
P833.002	585 x 385	40,35	1
P833.003	400 x 300	28,45	1

P972 Papel siliconado / *Siliconized baking release papers /* Papier siliconé anti-adhésif / *Backpapier aus Silikon*



Caja de 500 unidades. Siliconado por las dos caras. Múltiples usos. Gramaje 41 gr/m². Resistente a la grasa. Color blanco.

Set of 500 units both sides siliconized. Multiple uses. Grammage 41 gr/m². Greaseproof. Bleached.

Boîte de 500 unités. Deux faces siliconées. Multiples utilisations. Gramage 41 gr/m². Résistant à la graisse. Couleur blanc.

Kiste mit 500 Stück. Beidseitig mit Silikon. Mehrfacher Gebrauch. Gewicht 41 gr/m². Resitent gegen Fett. Weiss.

REF	mm	UNIDADES / UNIT	€/u	
P972.060	600 x 400	500	73,45	1
P972.053	530 x 325	500	70,90	1

P6071 Pinza rustidera c/proteccion silicona / *Rost pan tong w/silicon protection /* Pinze plaque a/protetion siicone / *Bratzange mit Silikonschutz*



NEW!

REF	L cm	€/u	
P607.100	18	17,50	1

P607 Pinza fuente horno / *Roast pan tong /* Pince pour plaque à rôtir / *Ofenblechzange*



REF	L cm	€/u	
P607.000	19	12,35	1

P948 Pala pizza de aluminio / *Aluminium pizza peel /* Pelle à enfourner en aluminium / *Aluminium Pizzaschaufel*



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL CM	L cm	€/u	
P948.066	31 x 35	66	34,90	1
P948.090	31 x 35	90	37,65	1
P948.132	31 x 35	132	40,35	1





UTENSILIOS DE COCINA /
KITCHEN UTENSILS /
USTENSILES DE CUISINE /
KÜCHENUTENSILIEN

5.1 **UTENSILIOS DE COCINA /** *KITCHEN UTENSILS /* USTENSILES DE CUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN* **96**

5.2 **PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS /** *MANUAL FOOD PROCESSORS /* APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS / *HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN GEEIGNET FÜR* **123**

5.3 **TABLAS DE CORTE /** *CUTTING BOARDS /* PLANCHES À DÉCOUPER/ *SCHNEIDBRETTER* **138**

5.4 **ELEMENTOS DE MEDIDA /** *MEASURING UTENSILS /* USTENSILES DE MESURE/ *MESSUTENSILIEN* **141**

5.5 **MANOPLA /** *MITT /* GAN / *HANDSCHUHE* **145**

5.6 **ALFOMBRAS CAUCHO /** *NATURAL RUBBER MATS /* TAPIS EN CAOUTCHOUC/ *KAUTSCHUKMATTEN* **145**

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* /
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P3011

Cacillo monobloc /
One piece ladle /
Louche monobloc /
Monoblock Schöpflöffel

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert



REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	
P301.165	6,5	31	0,07	9,35	12
P301.108	8	32	0,13	10,35	12
P301.109	9	33	0,20	11,55	12
P301.110	10	37	0,25	12,65	6
P301.112	12	42	0,45	14,75	6
P301.114	14	43	0,75	18,65	6
P301.116	16	45	1,00	19,75	6
P301.118	18	48	1,50	30,65	6

P3012

Cacillo monobloc económico /
Economical one piece ladle /
Louche monobloc economique /
Monoblock Schöpflöffel ökonomisch

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert

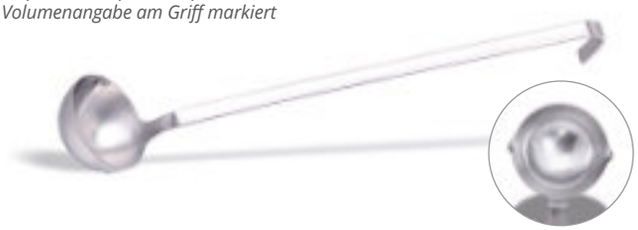


REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	
P301.206	6	27	0,05	5,90	10
P301.208	8	31	0,12	7,95	10
P301.210	10	33	0,25	9,85	10
P301.212	12	36	0,42	11,75	10
P301.214	14	39	0,75	14,70	10
P301.216	16	43	1,20	17,80	10

P392

Cacillo para salsas con 2 picos laterales /
One piece sauce ladle with 2 spouts /
Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs /
Schöpflöffel für Sossen mit 2 seitlichen Ausgüssen

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert



REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	
P392.065	6,5	31	0,08	13,55	10

P30326

Cacillo monobloc mango corto /
One piece ladle short handle /
Louche monobloc manche court /
Monoblock Schöpflöffel kurzer Stiel

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert



REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	
P303.265	6,5	22	0,07	11,55	10

4980120

Cacillo monobloc Kool-Touch® / *One-Piece ladle Kool-Touch® handle /*
Louche monobloc manche Kool-Touch® / *Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen*



REF		Ø cm	L cm	ml	€/u	
4980120		4,5	25,0	30	16,10	12
4980230		6,0	25,0	60	18,60	12
4980335		7,5	32,0	90	22,10	12
4980445		8,5	32,0	120	23,20	12
4980655		9,0	31,5	175	25,30	12
4980865		10,0	32,0	235	26,25	12

82 ºC **Revestimiento mango /** *Coated handle /*
Revêtement queue / *Griffbeschichtung*

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P3021

Espumadera monobloc /
One piece skimmer /
Écumoire monobloc /
Schaumlöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	€/u	
P302.108	8	29	8,90	10
P302.110	10	32	10,55	10
P302.112	12	35	11,25	10
P302.114	14	37	14,40	10
P302.116	16	44	15,70	5
P302.118	18	44	24,50	5
P302.120	20	47	29,85	5

P3022

Espumadera monobloc económica /
Economical one piece skimmer /
Écumoire monobloc economique /
Schaumlöffel Monoblock ökonomisch



REF	Ø cm	L cm	€/u	
P302.210	10	33	8,55	10
P302.212	12	36	9,70	10
P302.214	14	39	12,15	10
P302.216	16	42	13,55	10

P3141

Espátula monobloc sin perforar /
One piece spatula /
Spatule monobloc /
Pfannenwender Monoblock



REF	Ø cm	L cm	€/u	
P314.110	10	36	12,60	5
P314.112	12	39	13,50	5

P3142

Espátula monobloc perforada /
One piece perforated spatula /
Spatule monobloc perforée /
Gelochter Pfannenwender Monoblock



REF	Ø cm	L cm	€/u	
P314.210	10	36	13,15	5
P314.212	12	39	13,70	5

P3143

Pala pescado monobloc /
One piece fish spatula /
Pelle à poisson monobloc /
Fischwender Monoblock



REF	cm	L cm	€/u	
P314.300	16 x 12	42	17,30	5

P315

Espumadera de alambre /
Mesh skimmer /
Écumoire à friture /
Drahtschaumlöffel



REF	Ø cm	L cm	€/u	
P315.010	10	40	11,85	10
P315.012	12	43	15,55	10
P315.015	15	50	21,30	10
P315.017	17	54	25,20	10
P315.020	20	61,5	30,75	10

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P94101 Araña / *Wire skimmer /* Araignée / *Schaumlöffel*



REF	Ø cm	L cm	€/u	
P941.013	13	47,5	10,65	10
P941.015	15	49,5	11,95	10
P941.018	18	52,5	12,90	10
P941.020	20	54,5	15,10	10
P941.022	22	67,0	16,55	5
P941.024	24	69,0	17,75	5
P941.028	28	69,0	20,00	5

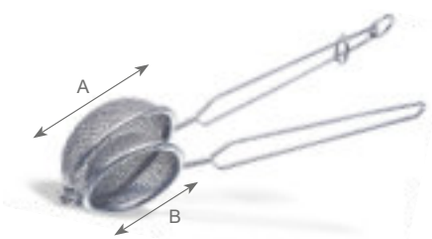
P955 Espumadera malla fina / *Mesh skimmer /* Écumoire maillée / *Feiner Drahtschaumlöffel*



Detalle de la malla a escala real
Detail of the sieve at real scale
Détail de la maille à échelle réelle
Detail Maschen in realer Grösse

REF	Ø cm	L cm	€/u	
P955.010	10	40	7,70	10
P955.012	12	43	10,25	10
P955.015	15	50	12,20	10
P955.017	17	54	18,20	10
P955.020	20	61	20,90	10

P394 Molde nido / *Bird nest mould /* Moule à nid / *Vogelnestform*



REF	Ø A cm	Ø B cm	€/u	
P394.008	10	8	20,05	1
P394.012	12	10	23,70	1

P376 Cuchara monobloc profesional / *Professional one piece spoon /* Cuillère monobloc professionnelle / *Professioneller Löffel Monoblock*



REF	Ø cm	€/u	
P376.037	37	12,00	10

P3761

Cuchara honda monobloc profesional /
Professional one piece deep spoon /
Cuillère profonde monobloc professionnelle /
Tiefer professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	€/u	
P376.137	37	12,15	10

P377

Cuchara perforada monobloc profesional /
Professional one piece perforated spoon /
Cuillère perforée monobloc professionnelle /
Gelochter professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	€/u	
P377.037	37	12,20	10

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P3771

Cuchara honda monobloc profesional perforada /
Professional one piece perforated deep spoon /
Cuillère profonde monobloc professionnelle perforée /
Tiefer gelochter professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	€/u	
P377.137	37	12,20	10

P395

Cuchara oblicua monobloc /
One piece crosswire spoon /
Cuillère oblique monobloc /
Sossenlöffel Monoblock



REF	L cm	BASE cm	Lts	€/u	
P395.038	38	10 x 7	0,075	12,80	10

64130

Cuchara / ***Solid spoons /***
Cuillères pleines / *Massiv Löffel*



232 ºC

REF	Color	L cm	€/u	
64130		35	16,80	12
6414015		35	16,80	12
6414030		35	16,80	12
6414040		35	16,80	12
6414050		35	16,80	12
6414070		35	16,80	12

64132

Cuchara perforada / ***Perforated spoons /***
Cuillères perforées / *PerforiertLöffel*



232 ºC

REF	Color	L cm	€/u	
64132		35	16,80	12
6414215		35	16,80	12
6414230		35	16,80	12
6414240		35	16,80	12
6414250		35	16,80	12
6414270		35	16,80	12

P3972

Tenedor monobloc /
One piece meat fork /
Fourchette monobloc /
Fleischgabel Monoblock



2 púas / ***2 prongs /*** 2 dents / *2 Zinken*

REF	Ø cm	€/u	
P397.247	47	20,80	10

P3973

Tenedor monobloc /
One piece meat fork /
Fourchette monobloc /
Fleischgabel Monoblock



3 púas / ***3 prongs /*** 3 dents / *3 Zinken*

REF	L cm	€/u	
P397.347	47	21,70	10

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* /
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

ANTIMICROBIAL

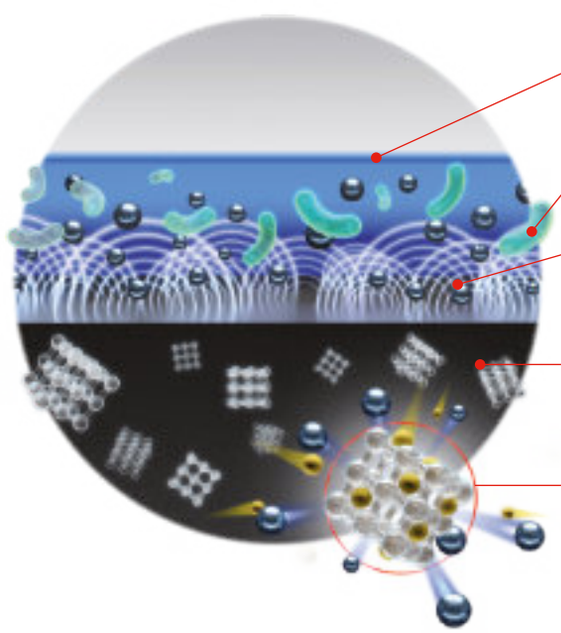
UTENSILIOS CON PROPIEDADES ANTIMICROBIALES NATURALES /
***UTENSILS WITH NATURE'S ANTIMICROBIAL* /**
USTENSILESAVEC TRAITEMENT ANTIMICROBIEN /
SERVIERUTENSILIEN MIT NATUREIGENEM ANTIMIKROBIOTIKUM

No es difícil imaginar la gran cantidad de microbios y micro-organismos que se pueden alojar en los mangos de los utensilios de cocina. Vollrath Pujadas lanza una gama de herramientas que evita que éstos se reproduzcan, gracias a la tecnología AGIO, con iones de plata que retienen las bacterias y evitan su reproducción.

It is not difficult to imagine the large number of microbes and micro-organisms that can live on the handles of kitchen utensils. Vollrath Pujadas has launched a range of tools that prevent them from reproducing, thanks to AGIO technology, with silver ions that hold on to the bacteria and prevent them reproducing.

Il n'est pas difficile d'imaginer le grand nombre de microbes et de microorganismes présents sur les manches des ustensiles de cuisine. Vollrath Puja-das lance une gamme d'ustensiles qui empê-chent leur reproduction, grâce à la technologie AGIO,aux ions d'argent qui stoppent les bacté-ries et empêchent leur reproduction.

Es ist nicht schwer, sich die große Anzahl von Mikroben und Mikroorganismen vorzustellen, die sich auf den Griffen von Küchenutensilien befinden. Vollrath Puja-das bringt eine Palette von Küchenzubehör heraus, das dank der AGIO-Technologie ver-hindert, dass sich diese Mikroorganismen ver-mehren. Silberionen neutralisieren Bakterien und verhindern deren Vermehrung.



Película superficial de humedad /
***Surface film of moisture* /**
Film de surface de l'humidité /
Feuchtigkeitsfilm an der Oberfläche

Bacteria / *Bacteria* /
Bactéries / *Bakterium*

Olas de iones de plata anti-microbianos atacando /
***Waves of antimicrobial silver ions attacking* /**
Ondes d'ions argent anti-microbiens attaquant /
Angriffswellen antimikrobieller Silber-Ionen

Material del mango con zeolitas incrustadas /
***Handle material with embedded antimicrobial zeolites* /**
Matériau de manche avec zéolites intégrées /
Griffmaterial mit eingebetteten Zeolithen

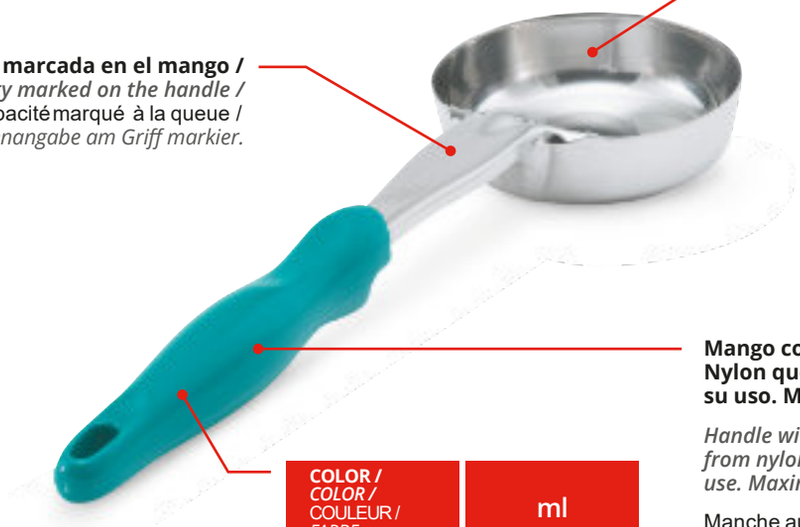
Zeolitas liberando iones de plata /
***Antimicrobial zeolite releasing silver ions* /**
Zéolites libérant des ions argent /
Silber-Ionen freisetzende Zeolithe

JACOB'S PRIDE COLLECTION
GUARANTEED FOR LIFE

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

SPOODLE®

Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markier.



Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante — resistente a la corrosión /

Mirror-finished stainless steel shafts and bowls — resistant to corrosion /

Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant — résistant à la corrosion /

Stiel und Höhlungen aus hochglanz-poliertem Edelstahl – gegen Korrosion beständig.

Mango con diseño ergonómico, de Nylon que reduce la fatiga durante su uso. Max. temp. 232 ºC /

Handle with ergonomic design, made from nylon which reduces wear during use. Maximum temperature 232 °c /

Manche au design ergonomique en nylon qui réduit la fatigue pendant son emploi. Temp. Max. 232 ºc /

Griff mit Ergonomischem Design aus Nylon, was den Verschleiß Während der Nutzung Reduziert. Max. Temp. 232 ºC.

COLOR / *COLOR /* COULEUR / *FARBE*	ml
	60
	90
	120
	175
	235

6433230 Spoodle® monobloc redondo / *One-Piece Round Spoodle® /* Spoodle® monobloc ronde / *Monoblok Rundschalen Spoodle®*

NSF · 232 ºC · ANTIMICROBIAL · JP

BEST SELLER

REF	Ø cm	L cm	ml	€/u	
6433230	6,5	32	60	13,70	12
6433335	7,4	33	90	13,70	12
6433445	8,2	34	120	14,25	12
6433655	9,3	35	175	14,85	12
6433865	10,2	36	235	15,35	12



UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

5284220 Cuchara nylon / *Nylon spoon /* Cuillère nylon / *Nylonlöffel*

NSF · + 245 ºC



REF	Color	L cm	€/u	
5284220		34	9,20	12
5284320		34	9,20	12

4689760 Cuchara nylon para preparación / *Nylon spoon for preparation /* Cuillère nylon pour préparation / *Nylonlöffelfür die Zubereitung*

+ 205ºC



REF	Color	L cm	€/u	
4689760		21,6	5,85	12
4689815		30,5	5,85	12
4689830		30,5	5,85	12
4689840		30,5	5,85	12
4689850		30,5	5,85	12
4689860		30,5	5,85	12
4689960		38,1	8,15	12

47139 Porcionador / *Thumb disher /* Cuillère de service / *Portionierer*

NSF · ANTIMICROBIAL · JP



REF	Color	Tamaño / *Size*	Ø mm	Mlts	€/u	
47139		6	76	157,7	17,85	12
47140		8	73	118,3	17,85	12
47141		10	70	96,1	17,85	12
47142		12	64	78,9	17,85	12
47143		16	57	59,1	17,85	12
47144		20	52	48,1	17,85	12
47145		24	48	39,4	17,85	12
47146		30	44	29,6	17,85	12

47390 Porcionador apretable / *Squeeze disher /* Cuillère-pression de service / *Eisportionierer*

NSF



REF	Color	Tamaño / *Size*	Ø mm	Mlts	€/u	
47390		6	76	139	23,25	12
47391		8	73	110	23,25	12
47392		10	70	96	23,25	12
47393		12	64	84	23,25	12
47395		16	57	59	23,25	12
47396		20	52	53	23,25	12
47397		24	48	45	23,25	12
47398		30	44	33	23,25	12
47399		36	44	28	23,25	12
47403		70	32	14	23,25	12

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 154**

ESPÁTULA SILICONA ALTA TEMPERATURA /
HIGH HEAT SILICONE SPATULA. BOWL SCRAPER /
SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE /
SILIKONSPACHTEL HOHE TEMPERATUREN



UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
8%

P34001

Cacillo /
Ladle /
Louche /
Schöpflöffel

Nylon



REF	L cm	Lts	€/u	
P340.010	28,5	0,08	2,75	12

P34002

Espumadera /
Skimmer /
Écumoire /
Schaumlöffel

Nylon



REF	L cm	Ø cm	€/u	
P340.020	27	10,7	2,75	12

P34003

Cuchara de servicio /
Serving spoon /
Cuillère de service /
Servierlöffel

Nylon



REF	L cm	€/u	
P340.030	27,5	2,75	12

P34004

Espátula /
Turner /
Spatule /
Pfannenwender

Nylon



REF	L cm	€/u	
P340.040	28,5	2,75	12

P34005

Espátula wok /
Wok spatula /
Spatule wok /
Wokspachtel

Nylon



REF	L cm	€/u	
P340.050	27,5	2,75	12

P34006

Espátula pastelera /
Baker spatula /
Palette /
Kuchenheber

Nylon



REF	L cm	€/u	
P340.060	29	2,75	12

P34007

Cuchara espagueti /
Spaghetti server /
Cuillère à spaghetti /
Spaghettilöffel

Nylon



REF	L cm	€/u	
P340.070	29	2,75	12

P34008

Tenedor /
Meat fork /
Fourchette /
Fleischgabel

Nylon



REF	L cm	€/u	
P340.080	29,5	2,75	12

P34009

Pinza /
Tong /
Pince /
Zange

Nylon



REF	L cm	€/u	
P340.090	30,5	2,75	12



UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

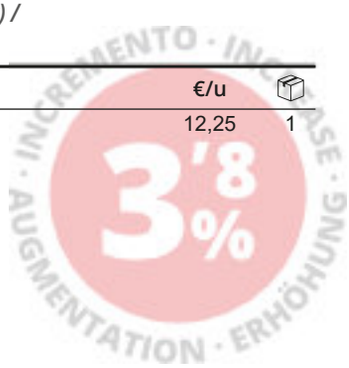
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

IDEA!
Pinzas ideales para emplatar y decorar
Plating tongs for careful lifting, turning and decoring
Pincesidéales pour la présentation et la décoration
Ideale Zangen Zum Anrichten und Dekorieren

P3434 Pinza chef precisión extra larga (fina) / *Extra long fine tip straight tweezer (narrow) /* Pince du chef précision extra long (étroite) / *Extra lange Präzisionspinzette(schmal)*



REF	L cm	€/u	
P343.400	30	12,25	1

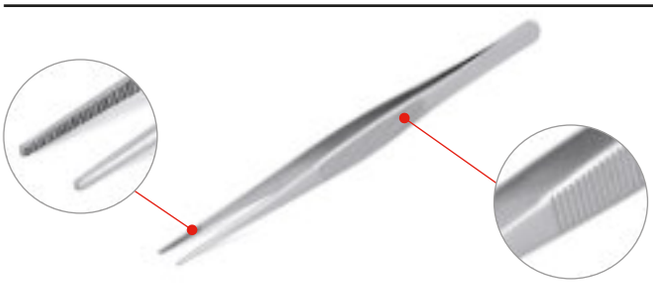


P3436 Pinza chef precisión / *Fine tip straight tweezer /* Pince du chef précision / *Präzisionspinzette*



REF	L cm	€/u	
P343.600	21	6,60	1

P3437 Pinza Chef precisión pequeña / *Small fine tip straight tweezer /* Pince du chef précision petite / *Kleine Präzisionspinzette*



REF	L cm	€/u	
P343.700	16	4,15	1

P3438 Pinza sushi / *Sushi tweezer /* Pince à sushi / *Sushipinzette*



REF	L cm	€/u	
P343.800	16	5,40	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 168**

ARO REDONDO PARA TARTA /
ICE CREAM CAKE RING /
CERCLEÀ VACHERIN /
RUNDER TORTENRING



UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

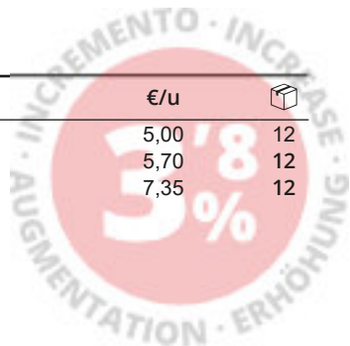


P358 INOX

Pinza buffet / *Utility tong /* Pince buffet / *Buffetzange*



REF	L cm	€/u	
P358.024	24,0	5,00	12
P358.029	29,5	5,70	12
P358.040	40,0	7,35	12



P358 COLOR

Pinza buffet inox mango color / *St. steel utility tong coloured handle /*
Pince buffet inox manche couleur / *Rostfreie Buffetzange mit farbigem Griff*



REF	L cm	Blanco / *White /* Blanc / *Weiss*	Rojo / *Red /* Rouge / *Rot*	Azul / *Blue /* Bleu / *Blau*	Amarillo / *Yellow /* Jaune / *Gelb*	Verde / *Green /* Vert / *Grün*	Marrón / *Brown /* Marron / *Braun*	Negro / *Black /* Noir / *Schwarz*	€/u	
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	7,15	1
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	7,90	1
P358	40	-	-	-	4	-	-	7	10,05	1

Ref : P358 + L + Color / *Colour /* Couleur / *Farbe*

Fabricadas en acero inoxidable monobloc. Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujeción /

Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation /

Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVCpour une meilleure préhension et isolation /

Hergestellt aus rostfreien Monoblock. Griff mit PVC Beschichtung für bessere Griffigkeit und Isolierung.

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*



Forma / *Shape /*
Forme / Form

Fabricadas en acero inox, de una sola pieza, en forma de W que aseguran una máxima resistencia y durabilidad.

Made of a single piece of stainless steel, in a W form to ensure maximum resistance and durability.

Fabriquées en acier inox, en une seule pièce, en forme de W, garantissant une résistance et une durabilité maximums.

Aus rostfreiem Stahl, einteilig, in W-Form, was maximale Widerstandskraft und Langlebigkeit garantiert.

4780920 Pinza buffet monobloc Kool-Touch® / *One-Piece utility tong Kool-Touch® /*

Pince buffet Kool-Touch® / *Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® gewellter Servierzangen*

NSF · 82 °C · ANTIMICROBIAL · JP



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

Forma / *Shape /*
Forme / Form

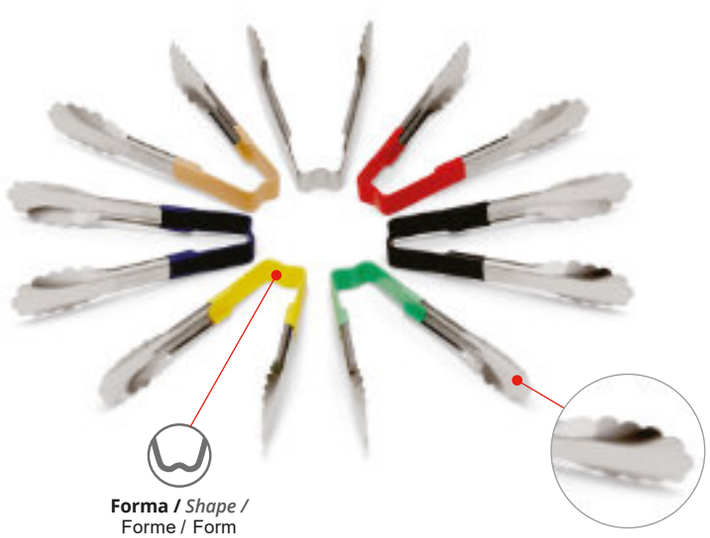
REF	Color	L cm	€/u	
4780920		24	13,25	12
4781220		30	14,00	12
4781620		40	17,40	12
4780930		24	13,25	12
4781230		30	14,00	12
4781630		40	17,40	12
4780940		24	13,25	12
4781240		30	14,00	12
4781640		40	17,40	12
4780950		24	13,25	12
4781250		30	14,00	12
4781650		40	17,40	12
4780960		24	13,25	12
4781260		30	14,00	12
4781660		40	17,40	12
4780970		24	13,25	12
4781270		30	14,00	12
4781670		40	17,40	12

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

4780620 Pinza buffet monobloc Kool-Touch® / *One-Piece tong Kool-Touch® /*

Pince buffet inox Kool-Touch® / *Rostfreie Buffetzange Kool-Touch®*

NSF · ANTIMICROBIAL · JP



Forma / *Shape /*
Forme / Form

REF	Color	L cm	€/u	
4780620		15	10,15	12
4780630		15	10,15	12
4780640		15	10,15	12
4780650		15	10,15	12
4780660		15	10,15	12
4780670		15	10,15	12

Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada /

Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications /

Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler /

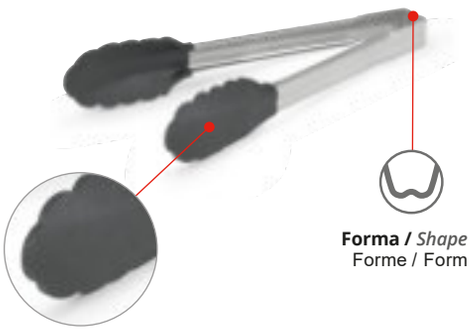
Kürzere Universalzange für beengte Platzverhältnisse und das Arbeiten mit delikaten Speisen

Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

4780912 Pinza con extremo de nylon / *Utility tong with nylon end* / Pince utilitaire avec extrémité nylon / *Universalzangemit Nylonenden*

NSF · 232 °C · ANTIMICROBIAL · JP



Festoneada. *Scalloped.* Festonné. *Gewellt.*

Forma / *Shape* / Forme / Form

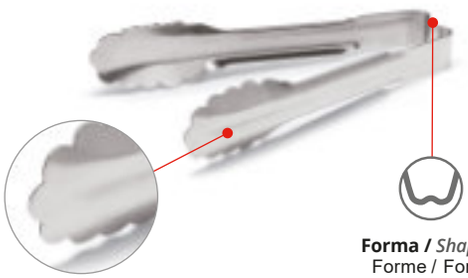
REF	L cm	€/u	
4780912	24	19,55	12
4781212	30	20,95	12

Inox + Nylon / *St/Steel + Nylon* / *Rostfreier Stahl + Nylon*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

4780610 Pinza de acero inoxidable / *Stainless steel tong* / Pince inoxydable / *Edelstahl-Servierzange*

NSF · JP



Festoneada. *Scalloped.* Festonné. *Gewellt.*

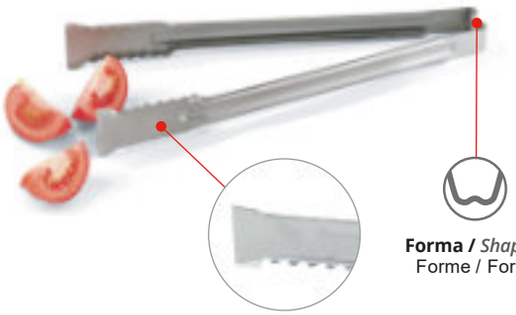
Forma / *Shape* / Forme / Form

REF	L cm	€/u	
4780610*	15,2	7,75	12
4780910	24,1	9,80	12
4781210	30,5	10,15	12
4781610	40,6	12,75	12

*** Pinza mas corta para espacios estrechos o comida delicada** /
** Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications* /
* Pince utilitaire courte pour espacesrestreints ou aliments delicats a manipuler /
** Kurzere Universalzange fur beengte Platzverhaltnisse und das Arbeiten mit delikaten Speisen*

4791210 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable / *VERSAGRIP® Stainless steel tong* / Pince inox VERSAGRIP®/*VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange*

NSF · JP



Forma / *Shape* / Forme / Form

REF	L cm	€/u	
4791210	30,5	10,15	12
4791610	40,6	12,65	12

VERSAGRIP®
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.
Features flattened ends and gripper teeth.
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise.
Mit abgeflachten Enden und gezahntem Greifer.

47046 Pinza dentada reforzada / *Reinforced Pom Tong* / Pince ceinture reinforcée / *Verstärkte Gezahnte Zange*

NSF · ANTIMICROBIAL



REF	L cm	€/u	
47046	15,2	4,65	36
47049	22,9	6,60	24

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

Construcción de una sola pieza / *One-piece construction* / Construction monobloc / *EinteiligeAusführung*

Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Ideal for ovens, grills and barbecues
Idéal pour fours, grill et barbecue
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

47326 Pinza dentada reforzada Kool-Touch® / *Kool-Touch® Reinforced Pom Tong /* Pince ceinture reinforcée Kool-Touch® / *Kool-Touch® Verstärkte Gezahnte Zange*

NSF · 82 ºC



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

Construcción de una sola pieza / *One-piece construction /*
Construction monobloc / *Einteilige Ausführung*

Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Ideal for ovens, grills and barbecues
Idéal pour fours, grill et barbecue
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

REF	L cm	€/u	
47326	15,2	9,45	12

P611 Pinza dentada / *Pom tong /* Pince ceinture / *Gezahnte Zange*



Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Ideal for ovens, grills and barbecues
Idéal pour fours, grill et barbecue
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

REF	L cm	€/u	
P611.001	24	2,30	24

47325 Pinza tipo tijeras de uso intensivo / *Heavy-Duty scissor tongs /* Pinces type ciseaux à usage intensif / *Scherenzangefür starke Beanspruchung*

ANTIMICROBIAL

REF	Color	L cm	€/u	
47325		38	21,85	12



P620 Pala chips / *Chip bagger /* Pelle à frites / *Frittenschaufel*



Mano derecha / *Right hand*
Main droite / *Rechtshändig*

REF	cm	€/u	
P620.001	23 x 21	23,65	1

P621 Pala chips ABS / *ABS chip bagger /* Pelle à frites en ABS / *Frittenschaufel ABS*

+ 80 ºC



REF	cm	€/u	
P621.000	23 x 21	6,20	1

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* /
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

Espátula lisa, biselada /
Solid, beveled turner with /
Palette pleine, biseautée /
Pfannenwender für schwere Beanspruchung Griffen massiv abgeschrägt

4808720

JP · 232 °C · **Ergo Grip®**
Mango / *Handle /* Queue / *Griff*

Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent



REF	Color	(L x W) cm	L cm	€/u	
4808720	■	15 x 7,5	34,5	14,40	12
4808715	□	15 x 7,5	34,5	14,40	12

Espátula reforzada /
Solid Turner /
Palette reinforcée /
Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung massiv

4808820

JP · 232 °C · **Ergo Grip®**
Mango / *Handle /* Queue / *Griff*

Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent



REF	Color	(L x W) cm	L cm	€/u	
4808820	■	21 x 7,5	42	14,25	12

Espátula perforada reforzada /
Perforated Turner with /
Palette perforée reinforcée /
Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung perforiert

4808920

JP · 232 °C · **Ergo Grip®**
Mango / *Handle /* Queue / *Griff*

Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent



REF	Color	(L x W) cm	L cm	€/u	
4808920	■	21 x 7,5	42	14,25	12

Espátula nylon reforzada /
Slotted reinforced nylon turner /
Spatule reinforcée à nylon /
Hochtemperaturbeständiger Nylon-Pfannenwender, Geschlitzter Wender

5284120

NSF · 245 °C · **Nylon**

Extra resistente /
Heavy duty /
Extra résistant /
Extra-resistent



Construcción de una sola pieza /
One-piece construction /
Construction monobloc /
Einteilige Ausführung

REF	Color	L cm	€/u	
5284120	■	34,5	10,15	12

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P381 Espátula triangular "pintor" / *Cleaning spatula /* Palette triangle / *Dreieckige Reinigungsspachtel*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS/ *ABS Griff*



REF	cm	L cm	€/u	
P381.008	8	24,5	5,70	12
P381.010	10	25	6,00	12

P382 Pala bar / *Spatula /* Palette / *Spachtel*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS/ *ABS Griff*



REF	cm	L cm	€/u	
P382.000	7 x 16	29	7,80	12

P383 Pala fast-food y pescado / *Fast-food and fish turner /* Palette fast-food et poisson / *Fast-Food und Fischschaufel*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS/ *ABS Griff*

Flexible /
Flexibel



REF	cm	L cm	€/u	
P383.000	7,3 x 25	38	9,20	12

P384 Pala fast-food perforada / *Perforated fast-food turner /* Palette fast-food perforée / *Fast-Food Schaufel gelocht*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS/ *ABS Griff*

Flexible /
Flexibel



REF	cm	L cm	€/u	
P384.000	7,3 x 25	38	9,35	12

P386 Rasqueta / *Dough scraper /* Raclette / *Schaber*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS/ *ABS Griff*



REF	cm	€/u	
P386.000	15 x 7,5	4,95	12

P380 Ruleta cortapizzas / *Pizza wheel /* Roulette à pizza / *Pizzaschneider*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS/ *ABS Griff*



REF	cm	L cm	€/u	
P380.000	10	23,5	5,85	12

P385 Espátula pastelera / *Baker spatula /* Palette / *Kuchenspachtel*

Mango ABS / *ABS Handle /*
Manche en ABS/ *ABS Griff*



REF	**Pala /** *Peel /* Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P385.020	20,5	34	6,75	12
P385.026	26	39	7,40	12
P385.030	30	43,5	7,80	12

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P3855 Espátula para untar / *Butter spreader /* Couteau à beurre / *Aufstrichspachtel*



REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P385.500	10,4 x 3,4	23	2,50	12

P872 Pala pasteles / *Cake server /* Pelle à gâteau / *Keksschaufel*

Sin sierra / *Without saw /* Sans scie / *Ohne säge*



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3'8%

REF	L cm	€/u	
P872.000	28	4,00	12

P37501 Rasqueta triangular. Mango madera / *Triangle dough scraper. Wood handle /* Raclette triangle. Manche en bois / *Dreieckiger Schaber. Holzgriff*



REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P375.010	10,2 x 10	21	5,20	12

P37506 Pala bar. Mango madera / *Spatula. Wood handle /* Palette. Manche en bois / *Schaufel. Holzgriff*



REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P375.061	15,2 x 7,6	29	5,00	12

P37507 Rasqueta rectangular. Mango madera / *Rectangular dough scraper. Wood handle /* Raclette rectangle. Manche en bois / *Rechteckiger Schaber. Holzgriff*



REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P375.070	15,2 x 7,6	11,3	4,00	12

P37511 Espátula para untar. Mango madera / *Butter spreader. Wood handle /* Couteau à beurre. Manche en bois / *Aufstrichspachtel. Holzgriff*



REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P375.110	10,2 x 3,3	19,7	2,00	12

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

GUÍA SELECCIÓN RALLADORES / *GRATERS SELECTION GUIDE /* GUIDE SÉLECTIONRAPÊS/*AUSWAHLÜBERSICHT REIBEN*

	DOBLE NAVAJA / *RIBON /* TRANCHANTS/ *DOPPELKLINGEN*	TIRAS LARGAS / *LARGE SHAVER /* LARGE COUPE / *LANGE STREIFEN*	FINO / *FINE /* FIN / *FEIN*	MEDIO / *MEDIUM /* MOYEN / *MITTEL*	GRUESO / *EXTRA COARSE /* GROS GRAINS / *GROB*	DUAL / *DUAL /* DOUBLE/ *DOPPEL*
Zanahoria / *Carrot /* Carotte / *Karotten*	✓	✓				✓
Cebolla / *Onion /* Oignon / *Zwiebel*	✓			✓		✓
Ajo / *Garlic /* Ail / *Knoblauch*			✓			
Chocolate *Schokolade*	✓		✓	✓	✓	✓
Citricos / *Citrus /* Citron / *Zitronen*		✓	✓	✓		
Patata / *Potato /* Pomme de Terre / *Kartoffel*	✓	✓				
Manzana / *Apple /* Pomme / *Apfel*	✓	✓			✓	
Queso duro / *Hard Cheese /* Fromage / *Hartkäse*	✓		✓	✓	✓	✓
Queso blando / *Soft Cheese /* Fromage / *Weichkäse*	✓				✓	
Nuez / *Nut /* Noix / *Nüsse*			✓	✓		✓
Pimiento / *Pepper /* Poivron / *Pfeffer*			✓	✓		✓
Tomate / *Tomato /* Tomato / *Tomaten*				✓	✓	

P328 Rallador / *Grater /* Râpe / *Reibe*

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER TAHL



Ref. P328.600

REF	Caras / *Sides /* Faces/ *Seiten*	cm	H cm	€/u	
P328.020	4	9 x 6,5	20,8	7,35	12
P328.023	4	10,5 x 8	23,3	9,00	12
P328.600	6	14,5 x 11	22,0	18,40	12

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

P391 Rallador nuez moscada de acero inox / *St/Steel nutmeg grater /* Râpe à muscade en acier inox / *Rostfreie Muskatnussreibe*



REF	€/u	
P391.000	7,30	12

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

P3221 Rallador acero inoxidable "slim" con mango / *St/Steel "slim" grater with handle* / Râpe inoxydable "slim" avec queue / *Rostfreie Reibe "schmal" mit Griff*

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant
Rostfreie Reiben. Ergonomische Griffe. Antirutschrand.

REF	cm	€/u	
P322.101	39,5 x 3,5	13,55	1
P322.102	39,5 x 3,5	13,55	1
P322.103	39,5 x 3,5	13,55	1
P322.104	39,5 x 3,5	13,55	1

IDEA! **Especial cítricos /** *Ideal for citrus /* Idéal pour agrumes / *Ideal für zitrusfrüchte*

BEST SELLER



REF. P322.104
Fino / *Fine /*
Fin / *Fein*



REF. P322.101
Dual / *Dual /*
Double / *Doppel*



REF. P322.103
Medio / *Medium /*
Moyen / *Medium*



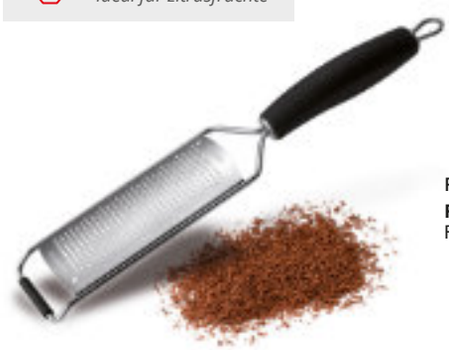
REF. P322.102
Doble navaja /*Ribon /*
Tranchants / *Zwei Klingen*

P3222 Rallador acero inoxidable "wide" con mango / *St/Steel "wide" grater with handle* / Râpe inoxydable "wide" avec queue/ *Rostfreie Reibe "breit" mit Griff*

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant
Rostfreie Reiben. Ergonomische Griffe. Antirutschrand.

REF	cm	€/u	
P322.201	31,5 x 7,3	13,85	1
P322.202	31,5 x 7,3	13,85	1
P322.203	31,5 x 7,3	13,85	1
P322.204	31,5 x 7,3	13,85	1

IDEA! **Especial cítricos /** *Ideal for citrus /* Idéal pour agrumes / *Ideal für zitrusfrüchte*



REF. P322.204
Fino / *Fine /*
Fin / *Fein*



REF. P322.201
Tiras largas / *Large shaver /*
Large coupe / *Lange Streifen*



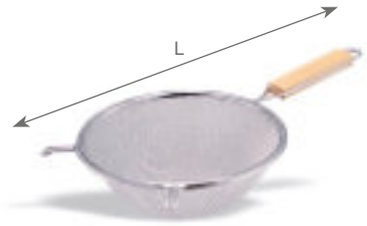
REF. P322.202
Doble navaja / *Ribon*
Tranchants / *Zwei Klingen*



REF. P322.203
Grueso / *Extra coarse /*
Gros grains / *Grob*

P374

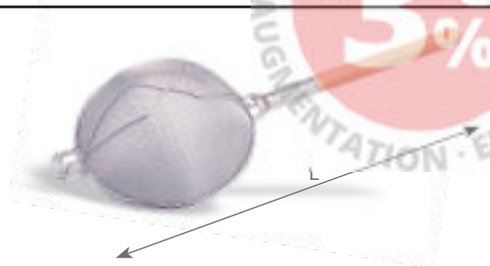
Colador doble malla en acero inoxidable /
St/Steel double mesh strainer /
Passoire double maille en acier inox /
Doppelmaschiges Sieb rostfrei



REF	Ø cm	L cm	Luz de malla / *Mesh size* / Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P374.013	13	30	1-3	6,25	72
P374.015	15	32	1-3	7,50	72
P374.018	18	34	1-3	8,40	72
P374.020	20	38	1-3	9,45	72
P374.026	26	58,5	1,6-3	25,65	72

P375

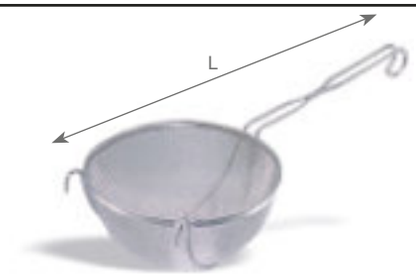
Colador doble malla en acero inoxidable. Reforzado /
St/Steel double mesh strainer. Reinforced /
Passoire double maille en acier inox. Renforcé /
Doppelmaschiges Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	Luz de malla / *Mesh size* / Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P375.030	30	79,0	1,040	81,05	1
P375.035	35	86,5	1,040	87,15	1

P324

Colador 1/2 bola reforzado en acero inox /
St/Steel reinforced 1/2 ball colander /
Passoire ronde renforcé en acier inox /
Halbkugeliges Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	Luz de malla / *Mesh size* / Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P324.013	13	36	0,530	21,20	12
P324.016	16	40	0,530	25,35	12
P324.019	19	42,5	0,530	32,55	12
P324.022	22	49	0,530	37,95	12
P324.025	25	55,5	0,530	46,95	12

P348

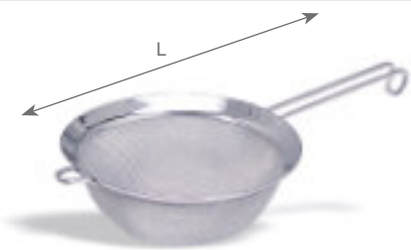
Colador cónico en acero inoxidable /
St/Steel conical strainer /
Passoire conique en acier inox /
Konisches Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	Luz de malla / *Mesh size* / Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P348.008	8	22,5	0,700	6,10	96
P348.010	10	24,5	0,700	7,95	96
P348.012	12	31,5	0,700	10,40	96
P348.015	15	35	0,700	12,70	96
P348.018	18	40,5	0,700	17,20	72

P325

Colador media bola en acero inox /
St/Steel hemispherical strainer /
Passoire demi-sphérique en acier inox /
Halbrundes Sieb rostfrei



REF	Ø cm	L cm	Luz de malla / *Mesh size* / Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P325.008	8	22,5	0,700	5,40	96
P325.010	10	25,2	0,700	7,85	96
P325.012	12	32,5	0,700	10,00	96
P325.015	15	40,2	0,700	13,05	72
P325.018	18	42,5	0,700	16,40	72
P325.020	20	44,5	0,700	22,85	72

P373

Colador bayeta / *Cotton strainer /*
Passe-bouillon / *Textilsieb*

Acero inoxidable y algodón
St/Steel and cotton
Acier inoxydable et cotton
Rostfrei und Baumwolle



REF	L cm	€/u	
P373.020	20	27,80	6
P373.024	24	34,80	6
P373.028	28	55,65	6

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P303 Colador chino / *Conical colander /* Chinois / *Spitzsieb*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P303.016	17,2	15,9	18,50	12
P303.018	18,6	17,9	19,15	12
P303.020	21,1	20,6	19,80	12
P303.022	23,2	23,0	22,95	12
P303.024	25,1	25,2	24,50	12
P303.026	27,2	28,1	25,60	12

P347 Colador chino con malla / *Conical colander with wire gauze /* Chinois à gaze / *Spitzsieb mit Maschen*



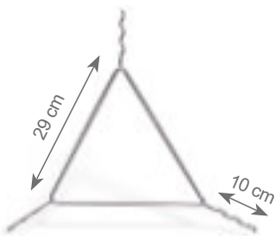
REF	Ø cm	Luz de malla / *Mesh size /* Maillage / *Maschenweite* mm	€/u	
P347.020	20	0,700	31,30	12
P347.024	24	0,700	39,80	12

P970 Soporte para chino o embudo / *Stand for chinese colander or funnel /* Support pour chinois ou entonnoir / *Ständer für Spitzsieb und Trichter*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P970.000	16	19	26,55	1

P3032 Triángulo / *Triangle /* Triangle / *Dreieck*



Triángulo equilátero
Equilateral triangle
Triangle équilatéral
Gleichseitiges Dreieck



REF	L cm	€/u	
P303.200	29	14,70	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 161

EMBUDO DOSIFICADOR /
CONFECTIONERY FUNNEL /
ENTONNOIR DOSEUR/
DOSIERUNGSTRICHTER



UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

P308 Escurridera / *Conical colander* / Passoire conique / *Konischer Seiher*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

EXTRA RESISTENTE /
HEAVY DUTY /
EXTRA RÉSISTANT /
EXTRA-RESISTENT



BEST SELLER

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P308.030	30	16,0	98,85	1
P308.035	35	16,5	115,30	1
P308.040	40	18,0	130,15	1
P308.045	45	19,5	151,10	1
P308.050	50	22,5	178,10	1

P109 Escurridera con aro / *Conical colander* / Passoire conique / *Konischer Seiher mit Ring*

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P109.035	35	16,5	95,45	1
P109.040	40	17,5	109,90	1
P109.045	45	20,0	127,90	1
P109.050	50	22,5	142,55	1

P300 Escurridera inox con base / *St/steel colander with stand /* Passoire inox sur pied / *Seiher rostfrei mit Ständer*

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER TAHL



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P300.024	24	11,50	20,30	1
P300.030	30	13,50	30,35	1

P3003 Escurridera de malla / *Mesh conical colander* / Passoire à maille / *Maschensieb*

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER TAHL



P300325
P300335



P300340

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P300.325	25	12	15,20	1
P300.335	35	18	35,15	1
P300.340	40	18	41,90	1

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* /
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P313 Pasapurés / *Vegetable sieve* / Moulin à légumes / *Passiermaschine*





Con 2 discos inox. intercambiables /
With 2 St/Steel interchangeable cutters /
Avec 2 coupoirs inox interchangeables /
Mit 2 auswechselbaren Scheiben rostfrei

REF	Ø cm	Ø cm **Filtro /** *Filter /* Filtre / *Filter*	€/u	
P313.025	25	11,5	50,40	1
P313.030	30	14,5	77,25	1

P3131 Pasapurés / *Vegetable sieve* / Moulin à légumes / *Passiermaschine*





Con 2 discos inox. intercambiables /
With 2 St/Steel interchangeable cutters /
Avec 2 coupoirs inox interchangeables /
Mit 2 auswechselbaren Scheiben rostfrei

REF	Ø cm	Ø cm **Filtro /** *Filter /* Filtre / *Filter*	€/u	
P313.126	26	16,5	112,05	1
P313.132	32	16,5	121,00	1

P945 Harinero / *Flour bin* / Tamis à farine / *Mehlsieb*



REF	cm	€/u	
P945.037	37 x 26,5 x 18	141,75	1
P945.050	50 x 26,5 x 18	147,55	1
P945.051	50 x 33 x 18	160,10	1

P3135 Pasapurés / *Potato ricer* / Presse-purés / *Kartoffelpresse*



REF	Ø cm	L cm	€/u	
P313.500	9	30,5	36,20	1

P958 Gancho acero inoxidable 1p. / *St/Steel hook 1p.* / Crochet inox 1p. / *Haken rostfrei 1 St.*



Precio caja 10 unidades
Price 10 units box
Prix colis 10 unités
Preis Kiste 10 Teile

REF	L cm	Ø mm	€/pack	
P958.010	10	4	7,85	10
P958.012	12	5	10,85	10
P958.014	14	6	12,80	10
P958.016	16	6	14,10	10
P958.018	18	6	15,90	10

P954 Embudo con filtro extraíble / *Funnel with removable filter* / Entonnoir avecfiltre extractible / *Trichter mit herausnehmbarem Filter*



REF	Ø A cm	H B cm	€/u	
P954.013	13	2,6	22,25	1
P954.015	15	2,6	24,15	1
P954.020	20	3,2	25,95	1
P954.025	25	3,2	29,50	1

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P868 Dispensador a presión / *Squeeze dispenser /* Distributeur à pression / *Einzeldosierer*



BEST SELLER

REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	€/u	
P868.001		240	18,0	5	1,20	12
P868.002		360	21,0	5	1,45	12
P868.003		720	24,5	5	2,10	12
P868.004		240	18,0	5	1,20	12
P868.005		360	21,0	5	1,45	12
P868.006		720	24,5	5	2,10	12
P868.007*		240	18,0	5	1,20	12
P868.008*		360	21,0	5	1,45	12
P868.009*		720	24,5	5	2,10	12

*** Transparente /** *Clear / Transparent*

2808-13 Dispensador a presión / *Squeeze dispenser /* Distributeur à pression / *Einzeldosierer*



2808-13
2812-13

4916-13
4924-13
4932-13

REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	€/u	
2808-13		240	18,4	5,0	2,25	12
2812-13		350	18,4	6,0	2,70	12
4916-13		470	18,7	7,5	3,45	12
4924-13		710	26,0	7,3	3,95	12
4932-13		950	26,4	8,3	4,95	12

Transparente / *Clear / Transparent*

2208-1354 Dispensador a presión doble / *Twin squeeze dispenser /* Distributeur à pression double / *Zweifachdosierer*



REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	€/u	
2208-1354		200	18,0	5	3,25	12

Transparente / *Clear / Transparent*

IDEA! **Ideal para decoración**
Ideal for dish presentation
Idéal pour decoration
Ideal für die Dekorierung



3316-13191 Dispensador a presión triple / *Tri squeeze dispenser /* Distributeur à pression triple / *Dreifachdosierer*



3316-13191

3316-13
3332-13

REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	€/u	
3316-13		470	18,7	7,5	7,00	12
3332-13		950	25,4	8,6	8,50	12
3316-13191		500	18,0	5	7,10	12

Transparente / *Clear / Transparent*

IDEA! **Ideal para decoración**
Ideal for dish presentation
Idéal pour decoration
Ideal für die Dekorierung



pujadas

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS* / USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

2908 Dispensador a presión con tapón cierre rosca / *Squeeze dispenser with open-close system cap* / Distributeur pressurisation a/capuchon d'ouverture-fermeture / *DruckdosierermitSchraubdeckel*



Ref. 2908-13 Ref. 5324-13

REF	ml	H cm	Ø cm	€/u	
2908-13	240	18,4	5,1	2,25	1
2912-13	350	18,4	6,0	2,40	1
5324-13	710	24,4	7,3	3,25	1

Transparente / *Clear* / *Transparent*



26120 Dispensador a presión con tapón / *Squeeze dispenser with cap* / Distributeur pression avec capuchon / *Druckdosierermit Deckel*



Ref. 26120-13 Ref. 26240-13 Ref. 26320-13

REF	ml	H cm	Ø cm	€/u	
26120-13	350	16,2	6,2	2,60	1
26240-13	710	22,5	7,5	3,65	1
26320-13	950	22,9	8,6	5,25	1

Transparente / *Clear* / *Transparent*



4961 Especieros / *Dredgers* / Saupoudreuses / *Streuer*



Ref. 4961-13191 Ref. 4961-1332 Ref. 4961-1308 Ref. 4961-1301

REF	ml	Ø cm Agujeros / *Holes* / Trous / *Löcher*	Ø cm	H cm	€/u	
4961-13191	470	0,14	7,3	16	5,40	1
4961-1332	470	0,25	7,3	16	5,25	1
4961-1308	470	0,46	7,3	16	5,25	1
4961-1301	470	0,94	7,3	16	5,25	1

Transparente / *Clear* / *Transparent*

P946 Especieros / *Dredgers* / Saupoudreuses / *Streuer*



A B C D

REF	Ø cm	H cm	Ø mm	€/u	
A P946.001	7	9,6	-	9,05	12
B P946.002	7	9,6	2	7,45	12
C P946.003	7	9,6	3	7,55	12
D P946.004	7	9,6	4	7,45	12

Especiero "A" con malla
Dredger "A" with mesh
Saupoudreuse "A" maillée
Streuer "A" mit Maschen

Con tapón de plástico
With plastic cover
Avec couvercle en plastique
Mit Plastideckel

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*



P870

Molde huevo sandwich redondo /
Round egg ring /
Moule à oeuf rond /
Runde Sandwicheierform



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P870.000	8,5	11,0	3,35	1

P871

Molde huevo sandwich cuadrado /
Squared egg mould /
Moule à oeuf carré /
Rechteckige Spiegeleierform



REF	cm	H cm	€/u	
P871.000	8,5 x 8,5	11,0	3,35	1

P905

Aplastacarnes inox forjado /
Solid St/Steel meat beater /
Aplatisseur inox forgé /
Solider Fleischstampfer rostfrei



REF	Ø cm	Kg	L cm	€/u	
P905.015	10	1,5	14	55,15	1

P942 / P943

Aplastadora carne /
Meat tenderizer /
Aplatisseur à viande/
Fleischstampfer



Lisa
Smoth
Lisse
Glatt

Dentada
Teeth
Denté
Gezahnt

REF	Ø cm	Kg	L cm	€/u	
P942.000	9,5	0,750	28,5	31,55	1
P943.000	9,5	0,750	28,5	31,55	1

UTENSILIOS DE COCINA / *KITCHEN UTENSILS /*
USTENSILESDECUISINE / *KÜCHENUTENSILIEN*

P334

Alcuza / *Oil pourer /* Huilière / *Ölkanne*



REF	Lts	€/u	
P334.050	0,50	30,35	1
P334.100	1,00	39,80	1

P94009

Remo acero inoxidable / *St/Steel mixing paddle /*
Spatule géante inoxydable / *Rührpaddel rostfrei*



REF	**Pala /** *Peel /* Pelle / *Blatt* cm	L cm	€/u	
P940.090	12 x 19	90	45,75	1
P940.120	16 x 19,5	120	56,00	1

P873

Barra de notas de aluminio /
Aluminium check minder /
Barre porte-bons en aluminium /
Aluminiumleiste für Notizen



REF	L cm	H cm	€/u	
P873.045	45	5,0	13,35	1
P873.060	60	5,0	16,35	1
P873.090	90	5,0	24,70	1

P940

Rascador con mango aluminio /
Grill scraper aluminium /
Raclette à plancha /
Schaber mit Aluminiumgriff



REF	cm	€/u	
P940.000	44,5 x 12 x 12,7	46,40	1
RE940.001	12,7 x 7,7	9,40	1

P8180

Cepillo metálico / *Metallic brush /*
Brosse metallique / *Metallbürste*



Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Ideal for ovens, grills and barbecues
Idéal pour fours, grill et barbecue
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

REF	L cm	€/u	
P818.000	27	2,60	1

P944

Escamador / *Fish scaler /*
Ecailleur / *Fischentschupper*



REF	L cm	€/u	
P944.000	23,5	3,80	1

REDCO® PUJADAS®

AMPLIA GAMA DE PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES

Corta verduras y frutas
Hasta 11 veces más rápido que el corte a mano
Fácil intercambio de las cuchillas
Limpieza rápida y fácil

WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

Cuts both fruit and vegetables
Speed up your work 11 times faster than hand cutting
Easy-to-remove interchangeable blades
Easy to clean

LARGE GAMME D'APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Coupe les légumes et les fruits
Jusqu'à 11 fois plus rapide que lorsque vous coupez à la main
Couteaux facilement interchangeables
Nettoyage rapide et facile

GROSSE AUSWAHL AN HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN

Geeignet für Obst und Gemüse
11Mal schneller als Handschneiden
Mühelose Austauschbarkeit der Klingen
Schnelle und einfache Reinigung

DADOS Y BASTONCILLOS /
DICE & STICKS /
CUBES ET BÂTONNETS /
WÜRFEL UND STÄBCHEN



REBANADA /
SLICE /
TRANCHES /
SCHEIB



GAJOS /
WEDGE /
QUARTIERS /
ZERTEILER



SACACORAZONES /
CORE /
ÉVIDOIR /
ENTKERNER



pujadas

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS /
MANUAL FOOD PROCESSORS /
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS /
MANUELLE KÜCHENMASCHINEN







*** VELOCIDADES /** *SPEEDS /* VITESSES/*GESCHWINDIGKEITEN*	**3x**	**3x**	**5x**
Limones / *Lemons* Citrons / *Zitronen*			
Limas / *Limes* Citrons verts / *Limonen*			
Naranjas / *Oranges* Oranges / *Orangen*			
Tomates / *Tomatoes* Tomates / *Tomaten*	✓	✓	
Cebollas / *Onions* Oignons / *Zwiebeln*	✓	✓	✓
Apio / *Celery* Céleri / *Stangensellerie*	✓	✓	
Pimientos / *Peppers* Poivrons / *Paprikaschoten*	✓	✓	
Patatas / *Potatoes* Pommes de terre / *Kartoffeln*	✓	✓	
Manzanas / *Apples* Pommes / *Äpfel*	✓ **4x**	✓ **4x**	
Peras / *Pears* Poires / *Birnen*	✓ **4x**	✓ **4x**	
Lechuga / *Lettuce* Laitue / *Kopfsalat*			✓
Pimientos / *Bell peppers* Poivrons / *Paprikaschoten*	✓		✓
Pepino / *Cucumbers* Concombres / *Gurken*			✓

*** Veces más rápido que cortar a mano.**
Faster than cutting by hand.
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.
Schneller als das Schneiden von Hand.

Reduzca el tiempo de mano de obra /
Reduce labor time /
Réduisezle temps de travail /
Reduzieren Sie Ihre Arbeitszeit







11x	2,5x	3x	3x	5x
	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	
		✓	✓	✓
	✓			
	✓	✓	✓	
		✓	✓	
		✓	✓	
✓				

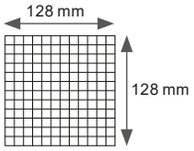


55457 Cortador-Rebanador de sobremesa grande / *Big size tabletop dicer & slicer /*

Grand Coupe légumes en tranches et cubes / *Grösser Tisch Würfelschneiderund - hobel für Arbeitsflächen*

InstaCut™ 5.0

Sobremesa /
Tabletop /
À poser /
Arbeitsflächen



BEST SELLER



Adaptable a / *Adjustable to /*
Adaptable à / *geeignet für*

Dentro / *Inside /*
Dans / *Innerhalb* **(max)**
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

Fuera / *Outside /*
Extérieur / *Außerhalb* **(max)**
1/1 200 mm

Con ventosas de agarre en la base.
With suction base.
Avecventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS* / CUBESETBÂTONNETS/ *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
55457		6,4 ●	392,60	1
55458		9,5	391,85	1
55459		12,7	391,60	1
REBANADA / *SLICE /* TRANCHES/ *SCHEIB*				
55460		6,4 ●	420,55	1

Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos /
Items marked with the same coloured dot are compatible with each other /
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles /
Die mit den einzelnen Farbpunkten gekennzeichneten Artikel sind miteinander kombinierbar.

●●

***H 50,8 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***H 47 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

3x Más rápido / *Faster*

4x Más rápido / *Faster*

Asa en T, bloque de empuje y cuchilla /
T-handle, pusher block and blade /
Poignée en T, bloc de poussée et lame /
T-griff, druckblock und messer

TIPO/TYPE	REF	mm	€/u
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS* / CUBESETBÂTONNETS/ *WÜRFEL UND STÄBCHEN*			
	● 55483	6,4	278,95
	55484	9,5	281,05
	55485	12,7	271,15
REBANADA / *SLICE /* TRANCHES/ *SCHEIB*			
	● 55486	6,4	317,90
SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS/ *STÜCK*			
GAJOS / *WEDGE /* QUARTIERS/ *ZERTEILER*			
	● 55490	6	260,75
	55491	8	260,40
	55492	10	260,75
	● 55493	12	260,75
SACACORAZONES / *CORE /* ÉVIDOIR/ *ENTKERNER*			
	● 55494	6	263,90
	55495	8	258,75

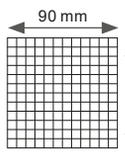
Sólo cuchilla de reemplazo /
Replacement blade only /
Lame de rechange seule /
Nur ersatzmesser

REF	€/u
● 55470	165,35
55471	163,00
● 55472	169,35
● 55473	192,35
● 55477	161,10
55478	161,35
55479	161,35
● 55480	161,35
● 55481	198,80
55482	199,05

15000 Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño / *Small size tabletop dicer & slicer* / Coupe légumes en tranches et cubes de table / *Kleiner Tisch Würfelschneider und - hobel für Arbeitsflächen*

InstaCut™ 3.5

Sobremesa / *Tabletop /* À poser / *Arbeitsflächen*



Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *geeignet für*

Dentro / *Inside /* Dans / *Innerhalb* **(max)**
1/3 40 mm
1/4 65 mm
1/6 65 mm

Fuera / *Outside /* Extérieur / *Außerhalb* **(max)**
1/1 200 mm

Con ventosas de agarre en la base.
With suction base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.



REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBESETBÂTONNETS/ *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
15000		6,4	396,55	1
15001		9,5	396,55	1
15002		12,7	355,00	1

REF	TIPO / *TYPE*	SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS/ *STÜCK*	€/u	
GAJOS / *WEDGE /* QUARTIERS/ *ZERTEILER*				
15005		6	356,35	1
15006		8	396,55	1
15007		10	357,70	1

***H 45,7 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***H 43,5 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

3x Más rápido / *Faster*



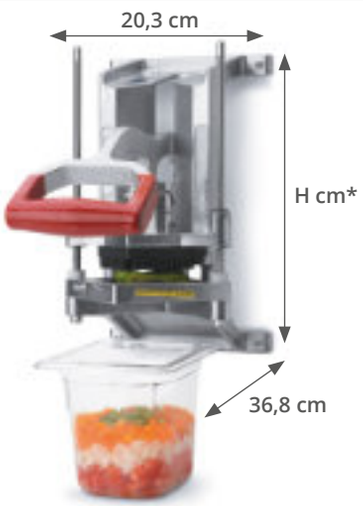
4x Más rápido / *Faster*



15016 Cortador-Rebanador de pared / *Wall mount dicer & slicer* / Coupe légumes fixation murale / *Tischwürfelschneider und - hobel zur Wandmontage*

InstaCut™ 3.5

Pared / *Wall mount /* Fixation murale / *Wandmontage*



REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBESETBÂTONNETS/ *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
15016		6,4	518,60	1
15017		9,5	518,45	1

Asa en T, bloque de empuje y cuchilla / *T-handle, pusher block and blade /* Poignée en T, bloc de poussée et lame / *T-griff, druckblock und messer*

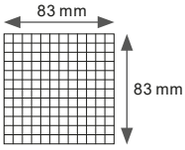
TIPO / *TYPE*	Ref. 15000 - 15010 REF	mm	€/u	Ref. 15016 - 15024 REF	€/u
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBESETBÂTONNETS/ *WÜRFEL UND STÄBCHEN*					
	15059	6,4	242,70	15081	209,40
	15060	9,5	242,60	15082	209,30
	15061	12,7	242,85	15083	209,55
	15085	6,4 x 12,7	243,70	-	-
SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS/ *STÜCK*					
GAJOS / *WEDGE /* QUARTIERS/ *ZERTEILER*					
	15050	4	243,95	15073	210,50
	15052	6	247,10	-	-
	15053	8	247,65	15076	210,85
	15054	10	248,50	-	-
	15055	12	247,65	15078	211,35
SACACORAZONES / *CORE /* ÉVIDOIR/ *ENTKERNER*					
	15058	8	266,60		

Sólo cuchilla de reemplazo / *Replacement blade only /* Lame de rechange seule / *Nur ersatzmesser*

REF	€/u
15062	133,70
15063	133,35
15064	133,35
15086	131,70
15065	135,05
15067	136,95
15068	133,00
15069	130,20
15070	130,40
15072	134,70

47713 Cortador de patatas / *Potato cutter /* Coupe-pommes de terre / *Pommes-Frites-Schneider*





REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS* / CUBESETBÂTONNETS/ *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
47713		9,5	347,00	1
47714		11	347,00	1

***Y 87,6 cm H 58,4 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***Y 45,0 cm H 35,6 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Sólo cuchilla de reemplazo / *Replacement blade only /*
Lame de rechange seule / *Nur ersatzmesser*

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS* / CUBESETBÂTONNETS/ *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
45749-1		9,5	50,05	1
45750-1		11	50,05	1

Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.
Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.
Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.
Schraubenlöcher im Boden der Standfüße zur dauerhaften Befestigung an Tisch oder Wand.

****Se ofrecen cuchillas y piezas adicionales.**
Extra blades and parts available.
Lames et pièces supplémentaires disponibles.
Zusatzliche Messer und Teile erhaltlich.



45682
^^No se incluyen los tornillos.
Screws not included.
Vis non fournies.
Schrauben nicht inbegriffen.

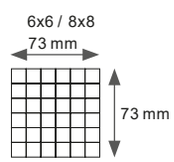
P975 Cortador de patatas fritas / *French fry cutter /* Coupe frites / *Pommesschneider*

Acero inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Rostfreier Stahl

Adaptable a / *Adjustable to /*
Adaptable à / *geeignet für*

Fuera / *Outside /*
Extérieur / *Außerhalb* **(max)**
1/1 65 mm





REF	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	AGUJEROS / *HOLES /* TROUS/ *LÖCHER*	€/u	
P975.000	12 / 9	36 / 64	62,20	1

***H 30 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***H 13 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Sólo cuchilla de reemplazo / *Replacement blade only /*
Lame de rechange seule / *Nur ersatzmesser*

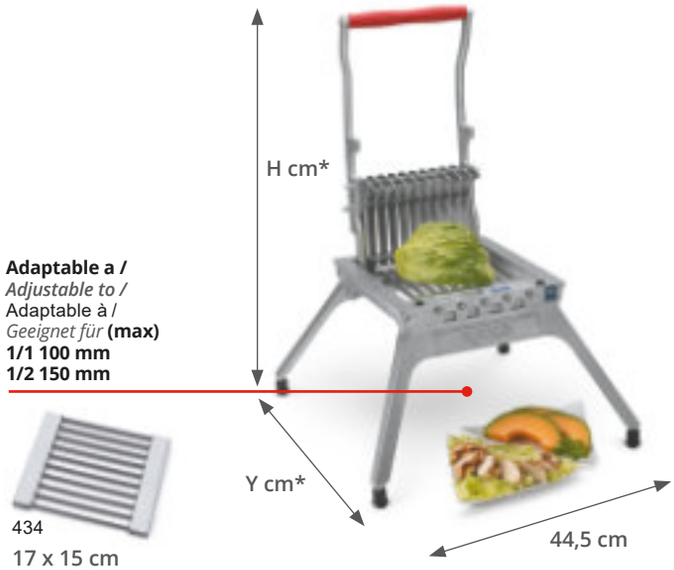
REF	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	AGUJEROS / *HOLES /* TROUS/ *LÖCHER*	€/u	
RE 975.001	12	36 (6 x 6)	9,05	1
RE 975.002	9	64 (8 x 8)	9,15	1

400N **Cortador de lechuga /** *Salad cutter /* Coupe-Salade / *Salatschneider*

NSF

LETTUCE KING® I

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	AGUJEROS / *HOLES /* TROUS/ *LÖCHER*	€/u	
400N		4,8	37	820,95	1
402NC		9,5	19	800,65	1



***Y 48,3 cm H 45,7 cm Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***Y 59,1 cm H 43,5 cm Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Adaptable a /
Adjustable to /
Adaptable à /
Geeignet für **(max)**
1/1 100 mm
1/2 150 mm

434
17 x 15 cm

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly /*
Jeude lames / *Messereinheit*

REF	PARA / *FOR /* POUR/ *FÜR*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBESETBÂTONNETS/ *WÜRFEL UND STÄBCHEN*					
435	400N	4,8	37	136,35	1
485	403N	6,4	28	126,80	1
484C	402NC	9,5	19	125,60	1

Corte un cuarto de cabeza de lechuga a la vez.
Cut a quarter head of lettuce at a time.
Coupez un quart de tête de laitue à la fois.
Schneidet jeweils ein Salatkopfviertel.

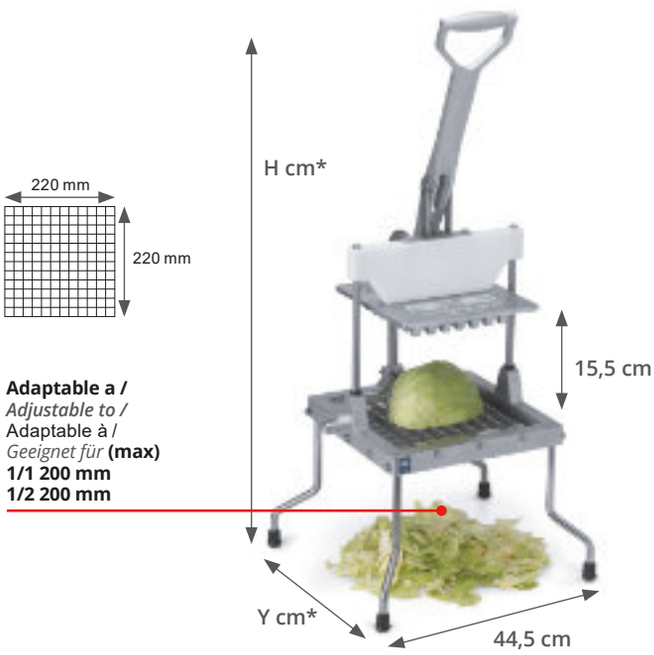
5x Más rápido / *Faster*

4400N **Cortador de lechuga /** *Salad cutter /* Coupe-Salade / *Salatschneider*

NSF

LETTUCE KING® IV

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBESETBÂTONNETS/ *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
4400N		25,4 x 25,4	964,45	1



***Y 43,2 cm H 81,3 cm Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***Y 47 cm H 54,9 cm Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Adaptable a /
Adjustable to /
Adaptable à /
Geeignet für **(max)**
1/1 200 mm
1/2 200 mm

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly /*
Jeude lames / *Messereinheit*

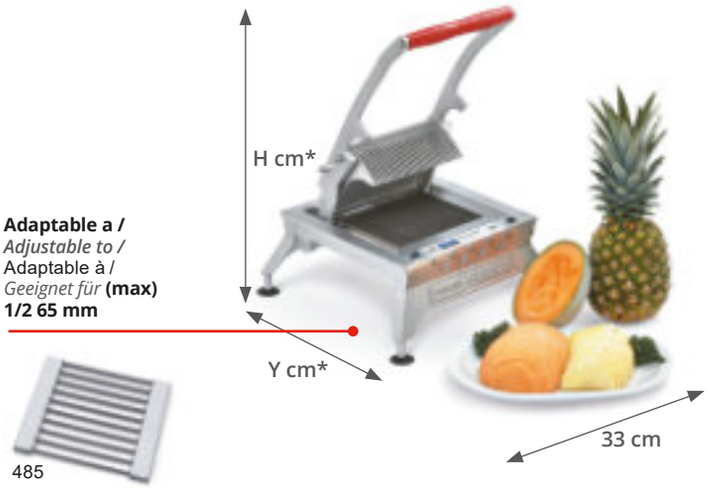
REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / *DICE & STICKS /* CUBESETBÂTONNETS/ *WÜRFEL UND STÄBCHEN*				
4408		25,4 x 25,4	137,90	1

No oscurece la lechuga.
Does not bruise the lettuce.
N'abîme pas la laitue.
Vermeidet Verletzungen der empfindlichen Salatblätter

5x Más rápido / *Faster*


4408

403NH Rebanadora de frutas y verduras / *Fruit & vegetable slicer /* Coup-fruit et légumes / *Obstschneider*



Adaptable a / *Adjustable to /*
Adaptable à / *Geeignet für* **(max)**
1/2 65 mm

485

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
SACACORAZONES / *CORE /* ÉVIDOIR/ *ENTKERNER*					
403NH		6,4	28	877,00	1

***Y 33,6 cm** **H 50,8 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***Y 55,7 cm** **H 23,3 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Sólo cuchilla de reemplazo / *Replacement blade only /*
Lame de rechange seule / *Nur ersatzmesser*

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
SACACORAZONES / *CORE /* ÉVIDOIR/ *ENTKERNER*					
485		6,4	28	126,80	1

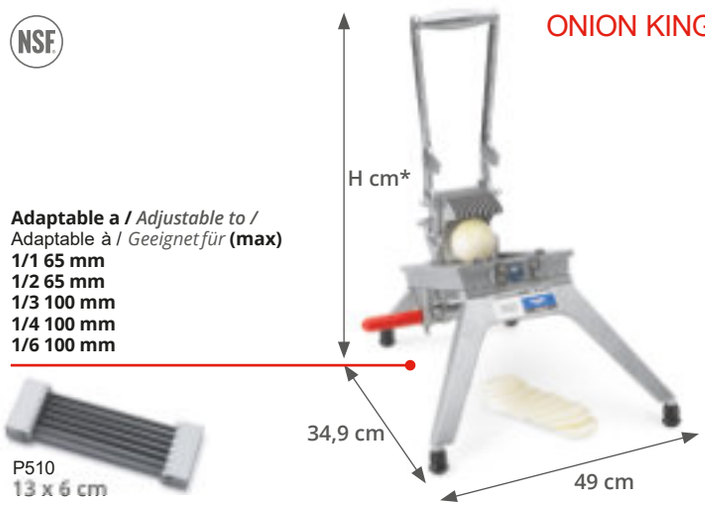
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.
Großer 12,5-cm-Schneidbereich eignet sich optimal fur große Obstsorten.

No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.
Verhindert Quetschverletzungen am Obst beim Schneiden und reduziert die Verschwendung.

500N Cortador de cebollas / *Onion cutter /* Coupe-onions / *Zwiebelschneider*

NSF

ONION KING®



Adaptable a / *Adjustable to /*
Adaptable à / *Geeignet für* **(max)**
1/1 65 mm
1/2 65 mm
1/3 100 mm
1/4 100 mm
1/6 100 mm

P510
13 x 6 cm

REF	TIPO / *TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
SACACORAZONES / *CORE /* ÉVIDOIR/ *ENTKERNER*					
500N		4,8	13	725,00	1
501N		6,4	11	652,95	1

***H 49 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***H 39,4 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly /*
Jeude lames / *Messereinheit*

REF	PARA / *FOR /* POUR/ *FÜR*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
509	500N	4,8	13	84,40	1
511	501N	6,4	11	80,95	1

Espesor de rebanada exacto / ***Exact slice thickness.***
Épaisseur de tranches exacte / *Exakte Scheibendicke.*

2,5x Más rápido / ***Faster***



15604 Cortador cebollas en flor / *Bloom onion cutter /* Coupe onion en fleur / *Zwiebelschneider in Blumenform*

NSF

INSTABLOOM® II





REF	SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS/ *STÜCK*	€/u	
15604	24	1.478,50	1

***H 76,2 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***H 48,3 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly /*
Jeude lames / *Messereinheit*

REF	SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS/ *STÜCK*	€/u	
15601	24	176,05	1

Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
Constructed from heavy duty cast aluminum.
En aluminium coulé ultra-robuste.
Aus stark belastbarem Aluminiumguss.

Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Features precision edged stainless steel blades.
Lames inox de précision.
Mit präzisionsgefertigten Edelstahlmessern.

Con ventosas de agarre en la base.
With suction cup base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.


15601

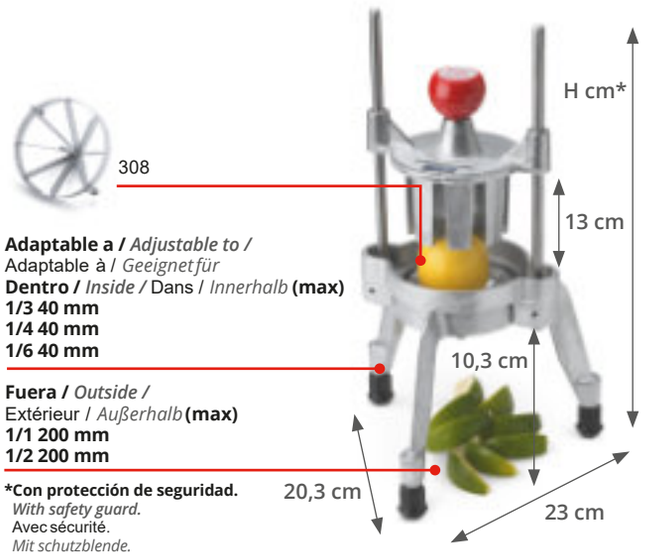
pujadas

606N Cortador seccionador de tomates y cítricos / *Tomato and lemon wedger /* Diviseur à tomates et agrumes / *Wedger Schneider*

NSF

WEDGEMASTER™

REF	SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS / *STÜCK*	SE VENDE CON CUCHILLAS / *SHIPS WITH BLADES /* DESCRIPTIONDELA COUPE/ *MESSER IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN*	€/u	
606N	6	P306/P336	321,15	1
808N	8	P308/P338	321,15	1



Adaptable a / *Adjustable to /*
Adaptable à / *Geeignetfür*
Dentro / *Inside /* Dans / *Innerhalb* **(max)**
1/3 40 mm
1/4 40 mm
1/6 40 mm

Fuera / *Outside /*
Extérieur / *Außerhalb* **(max)**
1/1 200 mm
1/2 200 mm

***Con protección de seguridad.**
With safety guard.
Avec sécurité.
Mit schutzblende.

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly /*
Jeude lames / *Messereinheit*

REF	TIPO / *TYPE*	SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS/ *STÜCK*	€/u	
GAJOS / *WEDGE /* QUARTIERS/ *ZERTEILER*				
306		6	57,70	1
308		8	61,55	1

***H 40,6 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***H 40,3 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

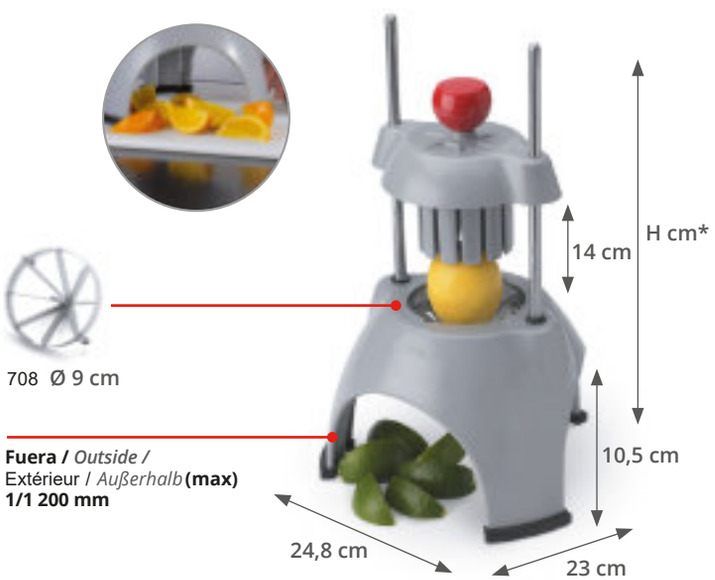
3x Más rápido / *Faster*

700-1 Cortador seccionador de tomates y cítricos / *Tomato and lemon wedger /* Diviseur à tomates et agrumes / *Wedger Schneider*

NSF

WEDGEMASTER™ II

REF	TIPO / *TYPE*	SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS/ *STÜCK*	€/u	
700-1		6	244,60	1
700-4		8	265,10	1



Fuera / *Outside /*
Extérieur / *Außerhalb* **(max)**
1/1 200 mm

Conjunto de cuchillas / *Blade assembly /*
Jeude lames / *Messereinheit*

REF	TIPO / *TYPE*	SECCIONES / *SECTION /* QUARTIERS/ *STÜCK*		€/u	
GAJOS / *WEDGE /* QUARTIERS/ *ZERTEILER*					
704		4	●	57,95	1
706		6	●	57,35	1
708		8	●	58,90	1
712		12	●	60,10	1

***H 40,6 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***H 38,7 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*
Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.
Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.
Aus spülmaschinenfestem Polycarbonatmaterial hergestellt.

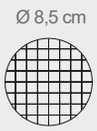
Compatible / *Kompatibel* ● ●

3x Más rápido / *Faster*

P937 Máquina multi-usos / *Versatil machine /* Machine universel / *Universelle Maschine*

Cortador patatas
French fry cutter
Coupe frites
Kartoffelschneider





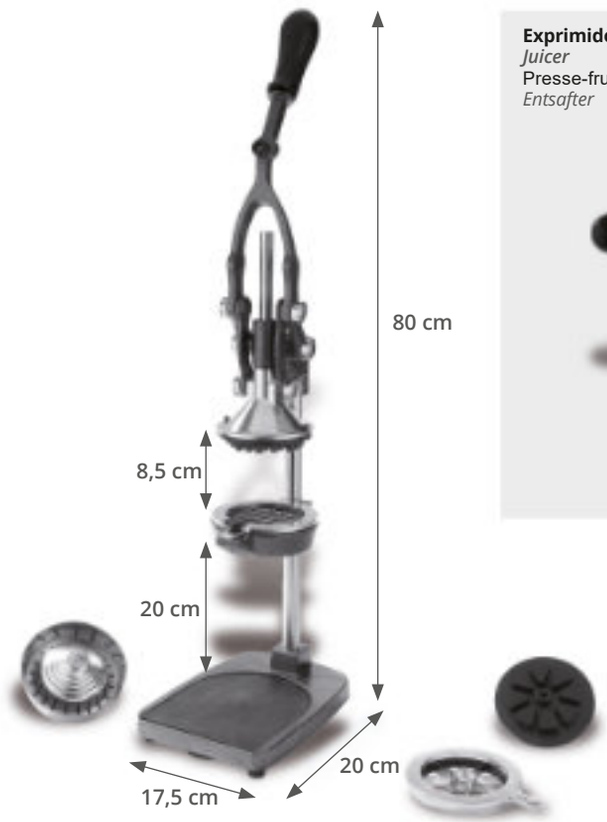
REF	H cm	€/u	
P937.000	80	160,90	1

REF		H cm	€/u	
RE937.001	**Recambio cortador patatas /** *French fry cutter spare part /* Coupe frites (pièce rechange) / *Austauschbarer Pommesschneider*		20,45	1
RE937.002	**Recambio cortador manzanas /** *Apple cutter spare part /* Coupe pommes (pièce rechange) / *Austauschbarer Apfelschneider*		20,45	1
RE937.003	**Recambio exprimidor zumos /** *Juicer spare part /* Press fruits (pièce rechange) / *Austauschbarer Entsafter*		20,45	1

Cortador manzanas
Apple cutter & corer
Vide et coupe pommes
Apfelschneider







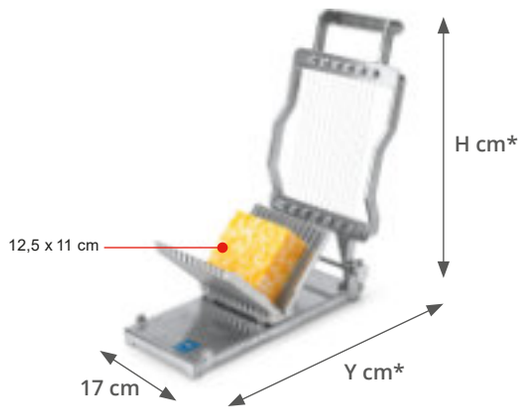
Exprimidor zumos
Juicer
Presse-fruits
Entsafter



1811 Cortador en cubos / *Cube cutter /* Coupe en cubes / *Würfelschneider*

NSF CUBEKING™





REF	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	€/u	
1811	19,1	357,35	1
1812	9,5	362,95	1

***Y 33 cm** ***H 34 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***Y 32 cm** ***H 11 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Juego de alambres de repuesto / *Replacement wire kit /*
Kit de fil de rechange / *Draht-ersatzkit*

REF	€/u	
1823	73,90	1

Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.
Erzeugen Sie einheitlich große Käsewürfel, Stäbchen und quadratische oder rechteckige Blöcke.

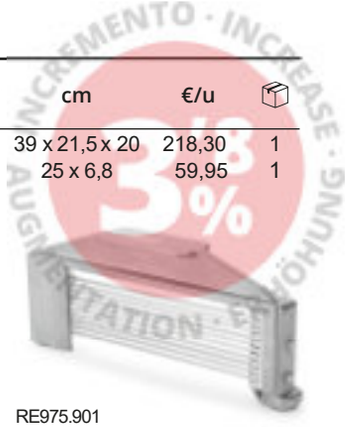

SHARP BLADES

P9759 Cortador de tomates / *Tomatoes slicer /* Coupe tomates / *Tomatenschneider*



REF	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	cm	€/u	
P975.900	6,4	39 x 21,5 x 20	218,30	1
RE975.901	6,4	25 x 6,8	59,95	1

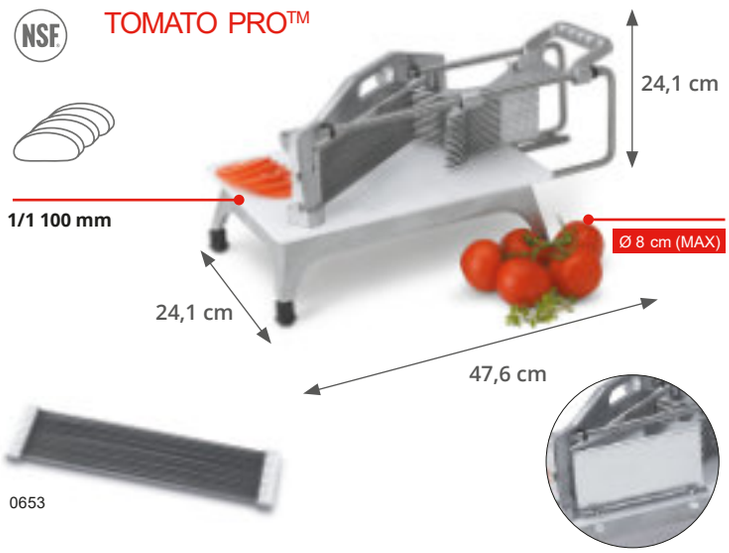
5X Más rápido / *Faster*



RE975.901
Cuchilla / *Blade /* Lame / *Klingen*

0643N Cortador de tomates / *Tomatoes slicer /* Coupe tomates / *Tomatenschneider*

NSF TOMATO PRO™



0653

REF	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
0644N**	6,4	11	673,00	1
0644SGN**^	6,4	11	679,50	1

Cuchilla de reemplazo / *Replacement blade item /*
Lame de recharge / *Ersatzmesser*

REF	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
*0653	4,8	15	61,10	1
**0654	6,4	11	63,10	1

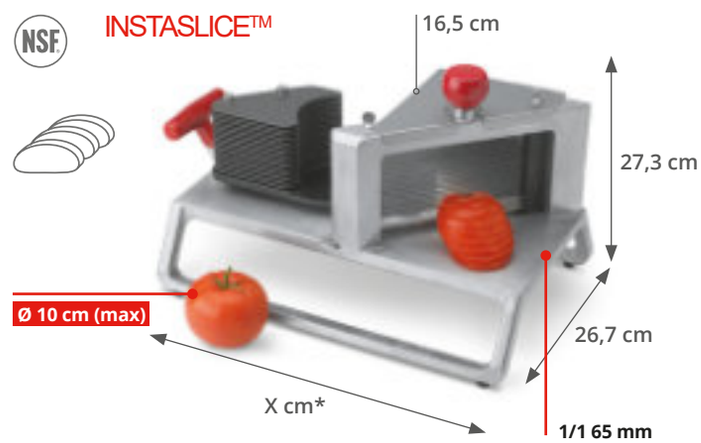
^ Con protección de seguridad.
With safety guard.
Avec sécurité.
Mit schutzblende.

Permite sujeción a la mesa.
Holds firmly on countertop.
Fixation ferme sur la table.
Hält fest auf dem Tisch.

5X Más rápido / *Faster*

15105 Cortador de tomates / *Tomatoes slicer /* Coupe tomates / *Tomatenschneider*

NSF INSTASLICE™





16,5 x 7,5 cm

^ Festoneada / *Scalloped /*
Festonné / *Gewellt*



16,5 x 7,5 cm

^^ Recta / *Straight /*
Droit / *Gerade*

REF	TIPO/TYPE	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
15105^	∿∿∿	4,8	16	671,55	1
15103^	∿∿∿	6,4	12	670,60	1

***X 44,5 cm** **Abierto /** *Open /* Ouvert / *Offen*
***X 40,6 cm** **Cerrado /** *Closed /* Fermé / *Geschlossen*

Cuchilla de reemplazo / *Replacement blade item /*
Lame de recharge / *Ersatzmesser*

REF	TIPO/*TYPE*	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
15115^	∿∿∿	4,8	16	110,00	1
15209^^	—	4,8	16	107,15	1
15113^	∿∿∿	6,4	12	108,60	1
15114^	∿∿∿	9,5	8	109,50	1

Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.
Messer lassen sich zum einfachen Auswechseln leicht einsetzen und herausnehmen.

5X Más rápido / *Faster*

Resistente a la corrosión.
Corrosion resistant.
Résistant à la corrosion.
Korrosionsbeständig.

P9640 Abrelatas industrial acero inoxidable / *St/Steel can opener* / Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable / *Industrieller Edelstahl Dosenöffner*



REF	H cm	€/u	
P964.001	60	156,40	1

Cuchilla de recambio / *Knife (spare part)* / Couteau (pièce de rechange) / *Austauschklinge*

REF	€/u	
RE964.100	11,90	1

Rodillo de recambio / *Wheel (spare part)* / Rouleau (pièce de rechange) / *Austauchrad*

REF	€/u	
RE964.200	27,60	1

55 cm

Altura máxima de las latas.
Maximum height of cans.
Hauteur maximale des boîtes.
Maxmale Höle der Dosen.

P390 Cortahuevos guitarra de acero inox / *St/Steel egg slicer* / Coupe-oeuf en acier inox / *Eierschneider rostfrei*





REF	cm	€/u	
P390.000	7,7 x 9,4	14,60	1

P3901 Cortahuevos doble uso / *2 way egg cutter* / Coupe-oeuf 2 utilisations / *2 Weg Eierschneider*





REF	cm	€/u	
P390.100	11,5 x 9,5 x 3,5	14,15	1

P610 Cortador y descorazonador manzanas / *Apple cutter & corer* / Vide et coupe pommes / *Apfelschneider und Entherzer*



Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición
St/Steel blades with cast aluminium frame
Lames inox et manche en aluminium fonté
Messer aus rostfreiem Stahl und Rahmen aus Aluminiumguss



REF	Ø cm	€/u	
P610.000	8,5	7,75	1

P938 Prensa ajos / *Garlic Press* / Presse-ail / *Knoblauchpresse*

Aluminio fundición
Cast aluminium
Fonté d'aluminium
Aluminiumguss



REF	€/u	
P938.000	9,00	1

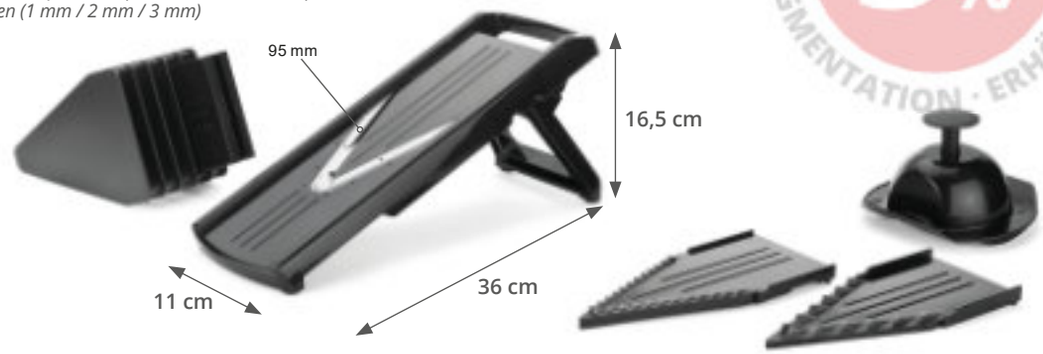
P9755 Mandolina corte "V" / *"V" shaped mandoline slicer /* "V" mandoline / *"V" Gemüsehobel*

PLÁSTICO / *PLASTIC /*
PLASTIQUE/ *PLASTIK*

Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Inklusive: 2 Klingen + 3 Schneideplatten (1 mm / 2 mm / 3 mm)

Pies goma antideslizantes.
Non-slip rubber feet.
Pieds en caoutchouc antidérapants.
Rutschfeste Gummifüße.

REF	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
P975.500	4 / 7	24 / 12	38,20	1



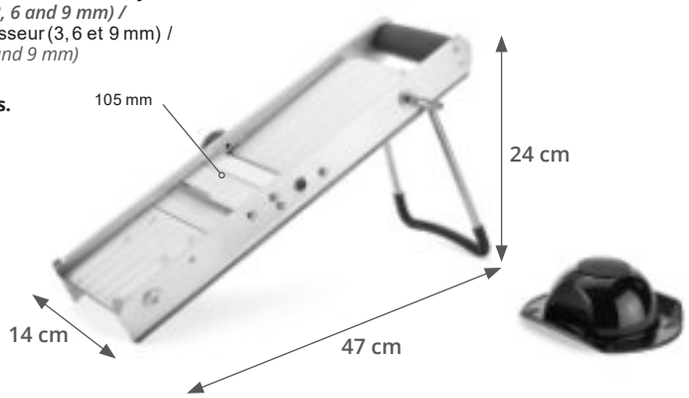
9756 Mandolina / *Mandoline /* Mandoline / *Mandoline*

ACERO INOXIDABLE / *ST/STEEL /*
ACIERINOXYDABLE/ *ROSTFREIER STAHL*

Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm) /
Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm) /
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm) /
Inklusiv: drehbare Klinge + Breitenregulierer (3, 6 und 9 mm)

Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Slice, wavy slice and sticks.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.
Scheib, crinkle scheib und stäbchen.

REF	CORTE / *CUT* COUPE/ *SCHNITT* mm	CUCHILLAS / *BLADES /* LAMES/ *MESSER*	€/u	
P975.600	4 / 9	23 / 11	107,70	1



1400 Descorazonadorde tomates / *Tomato corer /* Permet d'ôter le coeur de la tomate / *Tomatenentkerner*

TOMATO KING®



REF	€/u	
1400	3,05	144

Dientes de acero inoxidable.
Stainless steel teeth.
Dents en inox.
Edelstahlzähne.

Paquete a granel /
Bulk pack /
Paquet en vrac /
Großpackung

15149 Gel lubricante sanitario / *Sanitary gel lubricant /* Gel lubrifiant sanitaire / *Medizinisches Gleitgel*

PETROL GEL



REF	ml	€/u	
15149	118	21,60	1

pujadas



PESCADO CRUDO
RAW FISH
POISSON CRU
ROHER FISCH

CARNE CRUDA
RAW MEAT
VIANDE CRU
ROHES FLEISCH

CARNE CRUDA DE AVE
RAW POULTRY & CHIKEN
VIANDE CRU ETVOLAILLES
ROHES GEFLÜGEL

ANTIALÉRGICO
ALLERGEN-FREE
ANTI ALLERGIQUE
ANTI ALLERGIE

PAN Y LÁCTEOS
BAKERY & DAIRY
PAIN ET PRODUITS LAITIERS
BROT UND MILCHPRODUKTE

CARNE GUISADA
COOKED MEAT
VIANDE CUISINÉE
GEKOCHTES FLEISCH

FRUTA Y VEGETALES
FRUIT & VEGETABLES
FRUIT ET LÉGUMES
OBST & GEMÜSE

PRESENTACIÓN
PRESENTATION
PRÉSENTATION
PRÄSENTATION

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido. La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por termocompresión.

We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different parterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilite de fabriquer des planques avecdes mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux materiaux differents: certainessont produites en Polyéthylène (PE)par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE500) par thermo compression.

Wir präsentieren eine neue Produktreihe von Schneidebrettern mit mehr als 20 verschiedenen Modellen und über 100 Artikel, um die bedürfnisse des markts zufrieden zu stellen. Wir bieten auch die möglichkeit spezielle masse und Dicke herzustellen abhängig von der bestellung. die neue produktreihe bieten wir in zwei verschiedenen varianten an: Eine Variante hergestellt aus Polyethylen (PE) durch Spritzverfahren und die breiteste Produktvariante hergestellt aus Polyethylen 500 hohe dichte (HD PE 500) durch Wärmedruckverfahren.

HD PE 500

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

- **Alta DURABILIDAD**
- **25% más resistencia a la ABRASIÓN.**
- **Mayor temperatura de fusión: 135,4 ºC.**
- **Temperatura de reblandecimiento: 83 ºC**
- **Mayor RIGIDEZ**

*** No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (temp. máx. aprox. 80 ºC).**

Conforme a las normativas siguientes: RD 1712/91 registro sanitario de alimentos CE 1935/2004.

MAIN FEATURES

The cutting boards made of High Density Polyethylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

- *High DURABILITY*
- *25% more resistence to ABRASION*
- *Higher Fusion temperature: 135,4 ºC*
- *Softening temperature: 83 ºC*
- *Extraordinary RIGIDNESS*

** Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. aprox. 80 ºC).*

Following the CE 1935/2004 regulation.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moleculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes proprietés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résitant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 ºC
- Température de ramolissement: 83 ºC
- RIGIDITÉmaximale

* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. aprox. 80 ºC).

Conforme à la régulation 1935/2004.

HAUPTEIGENSCHAFTEN

Die Schneidbretter hergestellt aus Polyethylen 500 hohe Dichte haben ein höheres Molekulargewicht (HMWPE),mit folgenden Eigenschaften:

- *Hohe LANGLEBIGKEIT*
- *25% höherer Verschleisswiderstand*
- *Höhere Schmleztemperatur: 135,4 ºC*
- *Erweichungstemperatur: 83 ºC*
- *Extrahohe Starrheit*

** Estreten keine Verformungen beim Spülvorgang in industriellen Spülmaschinen auf(max. Temp. ca. 80 ºC).*

Entsprechend der Norm CE1935/2004.

P9118

300 x 200 x 20

HD PE 500



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.801		300 x 200	20	14,05	1
P911.802		300 x 200	20	14,90	1
P911.803		300 x 200	20	14,90	1
P911.804		300 x 200	20	14,90	1
P911.805		300 x 200	20	14,90	1
P911.806		300 x 200	20	14,90	1
P911.808		300 x 200	20	14,90	1

P9112

PE



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.201		400 x 300	20	27,25	1
P911.202		600 x 400	20	48,45	1

P9120

400 x 200 x 20

HD PE 500



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P912.001		400 x 200	20	18,75	1

P9113 GN 1/1

PE



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.301		530 x 325	20	37,30	1
P911.302		530 x 325	20	37,30	1
P911.303		530 x 325	20	37,30	1
P911.304		530 x 325	20	37,30	1
P911.305		530 x 325	20	37,30	1
P911.306		530 x 325	20	37,30	1

P9117 GN 1/2

320 x 265 x 20

HD PE 500



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.701		320 x 265	20	19,65	1

P9114

400 x 300 x 20

HD PE 500

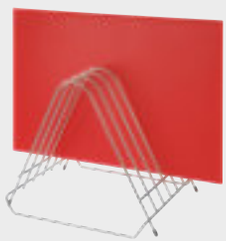


Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.401		400 x 300	20	28,25	1
P911.402		400 x 300	20	29,65	1
P911.403		400 x 300	20	29,65	1
P911.404		400 x 300	20	29,65	1
P911.405		400 x 300	20	29,65	1
P911.406		400 x 300	20	29,65	1
P911.408		400 x 300	20	29,65	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 202

SOPORTE PARA TAPAS GN /
STAND FOR GN LIDS /
SUPPORT POUR COUVERCLESGN /
STÄNDER FÜR GN DECKEL



P9119

500 x 300 x 20

HD PE 500

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.901		500 x 300	20	35,40	1
P911.902		500 x 300	20	37,10	1
P911.903		500 x 300	20	37,10	1
P911.904		500 x 300	20	37,10	1
P911.905		500 x 300	20	37,10	1
P911.906		500 x 300	20	37,10	1
P911.908		500 x 300	20	37,10	1

P9115 GN 1/1

530 x 325 x 20

HD PE 500





Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.501		530 x 325	20	40,60	1
P911.502		530 x 325	20	42,60	1
P911.503		530 x 325	20	42,60	1
P911.504		530 x 325	20	42,60	1
P911.505		530 x 325	20	42,60	1
P911.506		530 x 325	20	42,60	1
P911.508		530 x 325	20	42,60	1

P9116

600 x 400 x 20

HD PE 500



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.601		600 x 400	20	56,55	1
P911.602		600 x 400	20	59,35	1
P911.603		600 x 400	20	59,35	1
P911.604		600 x 400	20	59,35	1
P911.605		600 x 400	20	59,35	1
P911.606		600 x 400	20	59,35	1
P911.608		600 x 400	20	59,35	1

P9135 Bar

HD PE 500

Sin pies
Without feet
Sans pieds
Ohne Füsse

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P913.501		160 x 250	10	6,85	1
P913.601		250 x 200	10	8,55	1
P913.701		300 x 200	10	10,25	1
P913.901		320 x 240	10	13,05	1

P911407 Tabla de corte / *Cutting Board* / Planche à découper / *Schneidbretter*

HD PE 500



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	mm	H mm	€/u	
P911.407	400 x 300	20	29,65	1
P911.507	530 x 325 (1/1)	20	42,60	1
P911.607	600 x 400	20	59,35	1

P9130 Mesa de corte / *Cutting board table* / Table de découpe / *Schneidtisch*

HD PE 500



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

No incluye contenedor Gastronorm
Delivered without the GN container
Livré sans le bac GN
Ausschliesslich GN Behälter

Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3
Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3
Für die Aufbewahrung von frischgeschnittenen Lebensmitteln im Behälter GN 1/3

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P913.000		650 x 400	110	108,85	1

P901 Recogeverduras inox / *St/Steel vegetable picker* / Pelle à legumes inox / *Gemüsehacker rostfrei*



REF	cm	€/u	
P901.014	14 x 10	10,65	1
P901.018	18 x 12	11,60	1


1 10
1 00
C
9 0
8 0
7 0
6 0
5 0
4 0
3 0
2 0
1 0

P609 Balanza digital / *Electronic scale /* Balance electronique / *Digitale Waage*



Cable de alimentación no incluido. Funciona con pilas /
Power cable not included. Battery powered /
Câble d'alimentation non inclus. Fonctionne avecdes piles /
Stromkabel nicht enthalten. Batteriebetrieben.

REF	kg	Grs	€/u	
P609.010	10	2	142,20	1

P6092 Balanza digital / *Digital kitchen scale /* Balance electronique / *Digitale Waage*



Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas /
Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered /
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED.Fonctionne avec des piles /
Plattform rostfrei. LED Display. Batteriebetrieben.

REF	kg	d (g)	€/u	
P609.200	15	1	97,60	1

P6097 Balanza electrónica / *Electronic kitchen scale /* Balance electronique / *Elektronische Waage*



REF	kg	Grs	**Plataforma /** *Surface /* Plateau / *Plattform* Ø cm	€/u	
P609.705	5	1	11	22,25	1

Gran precisión / Multifunción de peso / Contador de piezas / Sistema ahorro energia / Bandeja de plástico.

High accuracy / Multi-function weight and counting / Energy-saving system / Plastic Platform.

Haut précision / Multi-function des poid / Compteur des pièces / Système d'economie d'energie / Plateau en plastique.

Hohe Präzision / Multi-Funktion Wiegen / Stückzähler / Energiesparsystem / Plattform Plastik.

P611 Reloj de cocina digital / *Kitchen timer alarm /* Minuteur de cuisine / *Digitale Küchenuhr*

Pila no incluída /
Battery not included /
Pile non incluse /
Batterien nicht enthalten.



REF	cm	€/u	
P611.000	6,8 x 6,8 x 2,5	6,80	1

P9802 Termómetro de cocción / *Cooking thermometer /* Thermomètre à cuisson / *Kochthermometer*



Con protección de plástico / *With plastic protection /*
Avec gaine plastique / *Mit Plastikschutz.*

REF	L cm	Temp. max.	€/u	
P980.200	28	100 ºC	24,65	1

INCREMENTO · INCREASE · ERHÖHUNG · AUGMENTATION · 3'8%

P9816

Termómetro de cocción / *Cooking thermometer /*
Thermomètre à cuisson / *Kochthermometer*



Con protección de plástico /
With plastic protection /
Avec gaine plastique /
Mit Plastikschutz

REF	L cm	Temp.	€/u	
P981.600	17	-10 ºC / +200 ºC	25,65	1

P981650

Termómetro bolsillo con protección /
Pocket thermometer with protection /
Thermomètre de poche avec protection /
Taschenthermometer mit Schutz

NSF



REF	L cm	Temp.	€/u	
P981.650	14,3	-40 ºC / +70 ºC	7,45	24

P9814

Termómetro digital / *Digital thermometer /*
Thermomètre digital / *DigitalesThermometer*

Con sonda de acero inoxidable. Protección antisalpicaduras. Con pantalla iluminada. La sonda esta sujeta al lateral del aparato.

With St/Steel probe. Splash-proof. Illuminated display. Probe attached to side panel.

Avec sonde inox. Etanche aux éclaboussements. Ecran illuminé. La sonde est attachée au côté lateral de l'appareil.

Temperaturfühler aus rostfreiem Stahl Antispritzschutz. Beleuchtes Display. Seitlicher Fühlerhalter.



REF	mm	Display mm	Temp.	€/u	
P981.400	135 x 92 x 27	42 x 22	-20 ºC / +200 ºC	154,60	1

P9815

Termómetro digital de cocción con temporizador /
Cooking thermometer with timer /
Thermomètre à cuisson avec temporiseur /
Digitales Kochthermometer mit Timer-Funktion

Plástico blanco. Base magnética para sujeción en superficies de metal. Temperatura/tiempo programable con señal de alarma. Sonda de acero inoxidable y cable alambre.

White plastic. Magnetic base for attachment on metal surface. Programmable temperature/ time, with alarm signal. St/Steel probe and wire cable.

Plastique blanc. Base magnétique pour l'attacher à une surface métallique. Température/temps programmable avec sonnette d'alarme. Sonde inox et filet.

Weisses Plastik. Magnetische Haftung für metallische Oberflächen. Temperatur/Zeit programmierbar mit Alarm. Rostfreier Fühler mit Drahtkabel.



REF	L mm sonda + cable	Temp.	€/u	
P981.500	90	0 ºC / +200 ºC	51,25	1

P9800

Termómetro nevera /
Cold storage thermometer /
Thermomètre congelateur /
Külschrankthermometer



Acabado esmaltado /
Enameled finish /
Émaillé /
Emaillierte Ausfertigung

REF	L cm	Temp.	€/u	
P980.000	28	-30 ºC / +50 ºC	11,85	1

P98005

Termómetro nevera horizontal /
Horitzontal refrigerator thermometer /
Thermomètre congelateur horizontal /
Horizontales Külschrankthermometer



REF	mm	Temp.	€/u	
P980.050	135 x 35	-40 ºC / +20 ºC	10,70	24

P9804 Termómetro infrarrojos con mira laser / *Infrared thermometer with laser pointer /* Thermomètre infra-rouge a visée laser / *Infrarot Thermometer mit Laser Pointer*



REF	L cm	Temp.	€/u	
P980.400	17	-60 ºC / +500 ºC	165,85	1

Pantalla LCD
LCD Display
Écran LCD
LCD Display

Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.
Non-contact temperature measure food's surface.
Ideal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.
Ideal für Temparaturmessung von Lebensmittel ohne Berührung.

P604 Jarra de medidas / *Measuring jug /* Pot mesureur / *Messbecher*



REF	Lts	€/u	
P604.001	1,00	19,70	1
P604.002	2,00	37,75	1

P846 Jarra de medidas en polipropileno / *Polypropylene measuring jug /* Pot mesureur en polypropylène / *Messbecher aus Polypropylen*

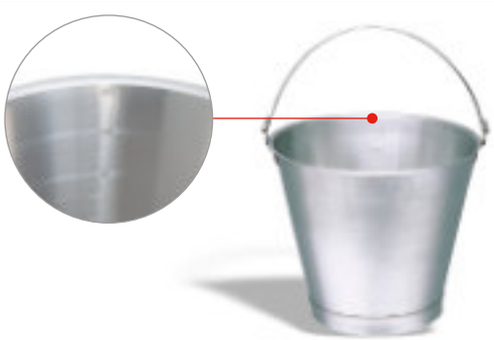
REF	Lts	€/u	
P846.025	0,25	4,65	1
P846.050	0,50	4,75	1
P846.100	1,00	7,80	1
P846.200	2,00	13,10	1
P846.300	3,00	15,65	1

P6045 Juego 4 cazos de medidas inox / *St/Steel 4 pcs set measuring cups /* Set 4 casseroles doseur / *4 teiliges Messkellenset rostfreies Stahl*



REF	ml	€/u	
P604.500	59 - 78 - 118 - 236	10,20	12

P603 Cubo con base / *Bucket with base /* Seau avec base / *Eimer mit Skalierung*



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P603.012	31,0	28,50	12,00	128,45	1
P603.015	32,5	32,50	15,00	140,35	1

P9473 Guantes protección térmica / *Heat protection gloves /* Gants protection thermique / *Hitzehandschuh*

CE

REF	Talla / *Size /* Taille / *Grösse*	€/u	
P947.302	M	40,25	1
P947.303	L	41,25	1



Se venden por pares
Sold in pairs
Vendues par paires
Verkauf im Paar

Con recubrimiento de nitrilo exterior y forro algodón interior. Llevan un tratamiento Actifresh y Sanitized que los provee de protección contra los micro-organismos los cuales pueden causar malos olores y infecciones.

Avecrevêtement extérieur nitrile et doublé coton à l'intérieur. Ilssont traités Actifresh et Sanitized qui les protègent des microorganismes pouvant causer des mauvaises odeurs et des infections.

With an outer nitrile coating and an inner cotton lining. They have an Actifresh and Sanitized treatment that provides protection against micro-organisms which can cause odours and infections.

Mit Nitrilbeschichtung außen und Baumwollfutter innen. Mit Actifresh- und Sanitized-Behandlung zum Schutz gegen Mikroorganismen, die unangenehme Gerüche und Infektionen verursachen können.

P9477 Manopla silicona con funda algodón / *Silicone oven glove with cotton cover /* Gant silicone à fourreau coton / *Silikonhandschuhmit Baumwollfutter*



REF	L cm	€/u	
P947.700	42,5	33,20	1

P9474 Manopla Silicona / *Silicone oven mitt /* Moufle en silicone /*Silikonbackhandschuh*



REF	L cm	€/u	
P947.400	30	20,10	1

P9476 Paño de silicona / *Silicone pot-grabber /* Torchon en silicone / *Silikontuch*

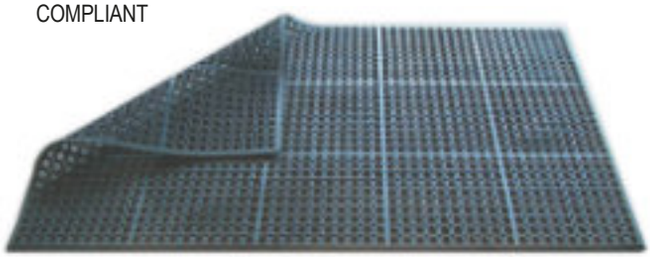


REF	cm	€/u	
P947.600	17,6 x 17,6	6,70	1

ALFOMBRAS CAUCHO / *NATURAL RUBBER MATS /*
TAPISEN CAOUTCHOUC/ *KAUTSCHUKMATTEN*

P26000 Alfombra / *Mat /* Tapis / *Matte*

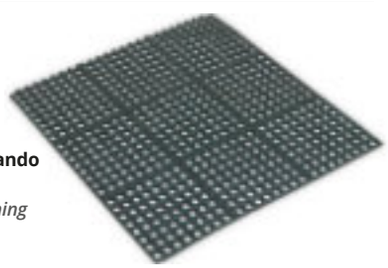
REACH COMPLIANT



REF	cm	€/u	
P26.000	90 x 150 x 1,20	51,35	1

P26001 Alfombra / *Mat /* Tapis / *Matte*

REACH COMPLIANT



Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.

You can connect these mats forming bigger surfaces.

Avecsystème de liaison pour composer une surface plus grande.

Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

REF	cm	€/u	
P26.001	90 x 90 x 1,20	30,05	1


pujadas

HELADERÍA Y PASTELERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY /
USTENSILES À GLACE ET PÂTISSERIE /
ZUBEHÖR FÜR EISCREME UND PATISSERIE

6.1 **UTENSILIOS HELADERÍA /**
ICE-CREAM UTENSILS /
UTENSILES POUR GLACE /
ZUBEHÖR FÜR EISCREME **148**

6.2 **UTENSILIOS DE PASTELERÍA /**
PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE /
PATISSERIEZUBEHÖR **150**

6.3 **MOLDES ANTIADHERENTES /**
NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS /
ANTIHAFT BACKFORMEN **163**

6.4 **CORTAPASTAS /**
PASTRY CUTTER /
DÉCOUPOIRS /
TEIGSCHNEIDER **167**

6.5 **MOLDES ACERO INOXIDABLE /**
ST/STEEL PASTRY MOULDS /
MOULES EN ACIER INOX /
BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL **168**

6.6 **MANGAS Y BOQUILLAS /**
BAGS AND TUBES /
POCHES ET DOUILLES /
SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN **171**

6.7 **MOLDES SILICONA /**
SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE /
SILIKONBACKFORMEN **177**

6.8 **MOLDES FLEXIPAN /**
FLEXIPAN MOULDS /
MOULES FLEXIPAN /
FLEXIPANBACKFORMEN **182**

47274 Racionador helado / *Ice cream scoop /* Cuillère à glace / *Eiskungelportionierer*



REF	COLOR	TAMAÑO / *SIZE*	BOL cm	L cm	Mlts	€/u	
47274		8	5,4	19,5	118,3	25,00	12
47275		10	5,2	19,5	88,7	25,00	12
47276		12	4,8	19,5	73,9	25,00	12
47277		16	4,4	19,0	59,1	25,00	12
47278		20	4,1	19,5	44,4	25,00	12
47279		24	3,7	19,0	29,6	25,00	12

47150 Racionador helado / *Round Squeeze Disher /* Doseur à presser ronde / *Runde Eisportionierer*



REF	TAMAÑO / *SIZE*	Ø cm	L cm	Mlts	€/u	
T7206	6	7,90	23,2	157,6	26,10	12
47150	8	6,70	23,2	118,3	18,60	12
47151	10	6,50	22,5	92,4	18,60	12
47153	16	5,60	21,6	59,1	18,60	12
47155	24	4,90	21,0	40,7	18,60	12
47157	40	4,10	20,3	25,9	18,60	12
47159	60	3,50	19,7	16,6	18,60	12
47160	70	3,30	19,7	14,3	18,60	12
47161	100	2,90	19,1	11,1	18,60	12

P331 Racionador de helado / *Ice cream scoop / Cuillère à glace /* Eiskugelportionierer



REF	Ø mm	Mlts	€/u	
P331.039	39	15	13,00	12
P331.044	44	22	13,00	12
P331.050	50	32	13,00	12
P331.056	56	46	13,00	12
P331.059	59	54	13,25	12
P331.066	66	75	13,25	12
P331.070	70	90	13,45	12

P908 Racionador de helado / *Ice cream scoop /* Cuillère à glace / *Eiskugelportionierer*



Inox - *st/steel*
Edelstahl

***Metacrilato /** *Methacrylate /*
Méthacrylate / *Metaakrylat*

REF	Color / *Colour /* Coleur/ *Farbe*	L cm	€/u	
P908.000	**Blanca /** *White /* Blanc / *Weiss*	26	8,60	1
P908.001*	**Transparente /** *Clear /* Trasparente / *Tramsparent*	26	8,60	1
P908.002	**Roja /** *Red /* Rouge / *Rot*	26	8,60	1
P908.003	**Azul /** *Blue /* Bleu / *Blau*	26	8,60	1
P908.004	**Amarilla /** *Yellow /* Jaune/ *Gelb*	26	8,60	1

P332 Copa helado / *Ice cream cup /* Coupe à glace / *Eisschale*



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P332.095	9,5	8,5	0,15	7,30	1
P332.010	10,5	6,0	0,17	6,55	12

P914 360 x 165 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P914.080	360 x 165	80	3,4	21,55	10
P914.120	360 x 165	120	5	27,05	10
P914.150	360 x 165	150	7	32,85	10

P915 360 x 250 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P915.080	360 x 250	80	5,4	26,45	10

P9161 360 x 165 mm



Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P916.120	360 x 165	120	5	11,30	10

P917 360 x 250 mm



Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P917.080	360 x 250	80	3,4	12,35	10

P9160 Tapa policarbonato / *Polycarbonate lid /* Couvercle en polycarbonate */ Deckel Polycarbonat*



REF	mm	€/u	
P916.000	360 x 165	11,55	10

Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.
Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.
Passend für Eisbehälter Edelstahl und Polycarbonat.

PASTELERÍA /
PASTRY /
PÂTISSERIE /
PATISSERIE

PUJADAS ofrece en esta sección los ESENCIALES de la pastelería, todos ellos fabricados en materiales de máxima calidad para ser utilizados de una forma intensiva.

También se presentan multitud de ARTÍCULOS COMPLEMENTARIOS propios del oficio de la pastelería para que el profesional repostero pueda realizar sus labores creativas en las mejores condiciones.

PUJADAS offers an extensive array of extremely resistant MOULDS, RINGS AND FORMS in various materials of the highest quality. Ideally suited for professionals devoted to the creation of their most sophisticated works of art.

A large number of ANCILLARY ITEMS are also introduced to enable professional pastry cooks and confectioners to carry out their creative work in the best possible conditions.

PUJADAS propose un large éventail de MOULES, CERCLES et FORMES TRÈS ROBUSTES, fabriqués AVEC DIFFÉRENTS matériaux d'une qualité maximale pour permettre au professionnel de réaliser des créations de pâtisserie les plus sophistiquées.

PUJADAS propose également de nombreux ARTICLES COMPLEMENTAIRES particuliers à la pâtisserie pour permettre au pâtissier de mener à terme ses tâches de création dans les meilleures conditions possibles

PUJADAS bietet eine grosse Anzahl von Schablonen, Ringen und Formen von aussergewöhnlicher Festigkeit aus verschiedenen Materialien höchster Qualität an. Ideal für jeden Profi, der die höchstentwickelten Nachspeisen kreiren möchte.

Auch präsentieren Wir Ihnen Eine Vielzahl von Konditoreieigenen zubehörArtikeln, mit denen der professionelle Konditor seine kreativsten Arbeiten unter den besten Bedingungen realisieren kann.



P3070 Caldero fondo plano / *Boiler /* Bassine à fond plat / *Kessel ebener Boden*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P307.020	20	10,5	2,20	40,30	1
P307.025	25	11,5	3,50	44,65	1
P307.030	30	14,0	6,00	53,00	1
P307.035	35	14,5	8,50	68,95	1
P307.040	40	16,5	13,00	74,85	1
P307.045	45	17,5	20,00	91,70	1
P307.050	50	20,0	25,00	102,35	1
P307.060	60	22,5	45,00	268,65	1
P307.070	70	24,5	65,00	328,35	1

P3071 Caldero fondo bombeado / *Conical boiler /* Bassine à fond bombé / *Kessel kugelförmiger Boden*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P307.125	25	13,0	3,80	51,35	1
P307.130	30	16,0	6,50	61,90	1
P307.140	40	19,0	13,00	85,30	1
P307.150	50	23,5	25,00	127,35	1

P306 Caldero timbal / *Mixing boiler /* Bol mixeur / *Rührschüssel*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P306.035	35	18,0	10,00	78,95	1

P356 Fuente honda cónica / *Kitchen bowl /* Bassine pâtissière / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Medidas exteriores / *Outer sizes /*
Dimensions extérieures / *Aussenmasse*

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P356.016	16	5,5	0,65	7,30	1
P356.020	20	7,5	1,30	9,20	1
P356.024	24	8,5	2,10	12,65	1
P356.028	28	11,0	3,70	18,35	1
P356.032	32	12,5	6,00	21,45	1

479 Bol inox. semi-esférico / *Stainless Steel mixing bowl /* Bassine inox demi-ronde / *Edelstahlschüssel halbrund*



REF	Ø cm	Lts	€/u	
47933	24	2,80	7,60	12
47934	28	3,80	9,50	12
47935	30	4,70	11,50	12
47938	35	7,60	19,85	6
47943	40	12,00	28,00	6

P764 Molde semiesférico / *Hemispherical mould /* Demi-sphérique / *Halbkugelform*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P764.008	8	4,0	0,130	6,40	1
P764.010	10	5,0	0,260	9,35	1
P764.012	12	6,2	0,450	15,75	1

P951 Librador de acero inox / *St/steel scoop /* Pelle à farine en acier inox / *Mehlschaufel rostfreier Stahl*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	L cm	Lts	€/u	
P951.010	10	0,10	15,60	5
P951.015	15	0,40	18,95	5
P951.019	19	1,00	20,60	5
P951.024	24	1,70	24,60	5

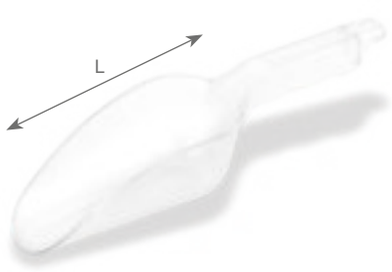
P953 Librador aluminio / *Aluminium scoop /* Pelle à farine aluminium / *Mehlschaufel Aluminium*

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	L cm	Lts	€/u	
P953.001	11	0,15	4,00	12
P953.002	15	0,35	5,50	12
P953.003	18,5	0,71	9,95	12
P953.004	21,5	1,10	13,05	12
P953.005	25,5	1,71	17,95	12

P952 Librador policarbonato / *Polycarbonate scoop /* Pelle à farine polycarbonate / *Mehlschaufel Polycarbonat*



REF	L cm	Lts	€/u	
P952.001	13	0,17	3,35	12
P952.002	15,5	0,35	4,10	12
P952.003	17,5	0,71	5,85	12

P316 Batidor (12 varillas) / *Whisk (12 wires) /* Fouet (12 fils) / *Rührbesen (12 Drähte)*

Grueso varilla / *Wire thickness /* Epaisseur des fils / *Drahtdicke:* **1,3 mm**

BEST SELLER



REF	L cm	€/u	
P316.025	25	7,20	12
P316.030	30	8,40	12
P316.035	35	9,45	12
P316.040	40	9,60	12
P316.045	45	11,55	12
P316.050	50	11,60	12

P3161 Batidor (10 varillas) / *Whisk (10 wires) /* Fouet (10 fils) / *Rührbesen (10 Drähte)*

Grueso varilla / *Wire thickness /* Epaisseur des fils / *Drahtdicke:* **1,8 mm**



REF	L cm	€/u	
P316.125	25	10,25	12
P316.130	30	10,55	12
P316.135	35	11,65	12
P316.140	40	13,20	12
P316.145	45	14,50	12
P316.150	50	16,60	12

P354 Batidor grueso (8 varillas) / *Heavy whisk (8 wires) /* Fouet épais (8 fils) / *Rührbesen (8 Drähte)*

Grueso varilla / *Wire thickness /* Epaisseur des fils / *Drahtdicke:* **2,4 mm**



REF	L cm	€/u	
P354.025	25	8,35	12
P354.030	30	8,50	12
P354.035	35	9,10	12
P354.040	40	10,45	12
P354.045	45	10,90	12
P354.050	50	12,00	12

P959 Batidor mango abs antideslizante (8 varillas) / *Whisk with anti-slip abs handle (8 wires) /* Fouet avec poignée abs anti-crispation (8 fils) / *Rührbesen Antirutschgriff ABS (7 Drähte)*

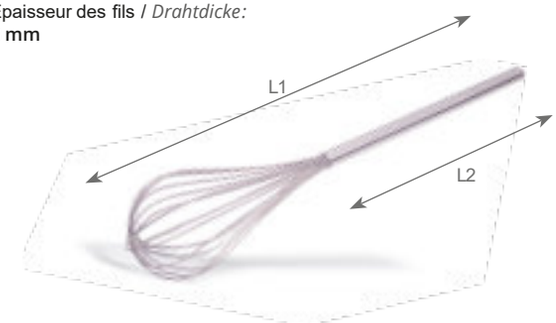
Grueso varilla / *Wire thickness /* Epaisseur des fils / *Drahtdicke:* **2 mm**



REF	L cm	€/u	
P959.025	25	8,95	12
P959.030	30	9,10	12
P959.035	35	10,30	12
P959.040	40	12,50	12
P959.045	45	14,85	12
P959.050	50	16,70	12

P393 Batidor gigante / *Big whisk /* Fouet à purée / *Grosser Rührbesen*

Grueso varilla / *Wire thickness /* Epaisseur des fils / *Drahtdicke:* **3 mm**



REF	L1 cm	L2 cm	€/u	
P393.080	80	45	53,55	1
P393.100	100	65	66,75	1
P393.125	125	90	72,20	1

47002 Batidor con mango antiadherente / *Whisk with anti-slip handle /* Fouet avec poignée anti-crispation / *Rührbesen Antirutschgriff*

246 °C

NSF JP



REF	L cm	L mango cm	€/u	
47002	25,5	12	16,90	12
47003	30,5	12	19,55	12
47004	35,5	12	22,10	12
47005	40,5	12	24,30	12

P398 Espátula de goma / *Rubber spatula /* Spatule en caoutchouc / *Gummispachtel*



REF	L cm	€/u	
P398.024	25,5	3,75	24
P398.035	33,0	7,25	12
P398.042	41,0	9,15	12

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.

Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaiselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

Ergonomischer Griff. Gummi geeignet für die Lebensmittelverarbeitung. Spülmachinenfest. Spezieller Rahmen, der das Trennen von Gummi und Stiel vorsieht.

P398290 Espátula estrecha goma / *Narrow rubber spatula /* Spatule étroite en caoutchouc / *Gerade Gummispachtel*



IDEA! **Perfecta para vaciar tarros /** *Perfect to empty small jars /* Parfait pour vider des petits pots / *Perfekt für das Leeren von schmalen Behältern*

REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Schaufel* cm	L cm	€/u	
P398.290	8,8 x 3,3	25,5	2,10	24

P3981 Espátula silicona alta temperatura / *High heat silicone spatula. Bowl scraper /* Spatule silicone haute température / *Silikonspachtel hohe Temperaturen*

Resistente hasta 260 ºC / *Heat reasistance to 260 ºC /* Résistante à 260 ºC / *Hitzeresistent bis 260 ºC*



REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Schaufel* cm	L cm	€/u	
P398.125	9 x 6	25	10,15	24
P398.135	11 x 7	35	13,05	12
P398.140	11 x 7	40	13,25	12

P3982 Cuchara silicona alta temperatura / *High heat silicone spoon /* Cuillère silicone haute température / *Silikonlöffel hohe Temperaturen*

Resistente hasta 260 ºC / *Heat reasistance to 260 ºC /* Résistante à 260 ºC / *Hitzeresistent bis 260 ºC*



REF	Pala / *Peel /* Pelle / *Schaufel* cm	L cm	€/u	
P398.225	9 x 6	25	12,75	1
P398.235	11 x 7	35	17,75	1
P398.240	11 x 7	40	18,25	1

P9602 Espátula multi-usos / *Multi-purpose spatula /* Spatule multi-usage / *Spachtel Multigebrauch*

-5 ºC
+70 ºC



REF	L cm	€/u	
P960.225*	25	1,35	1
P960.230*	30	1,75	1
P960.235**	35	1,85	1

***Poliestireno /** *Polyestyrene /* Polyestyrène / *Polystyroen*
****Polietileno /** *Polyethylene /* Polyéthylène / *Polyethylen*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P807 Rodillo para perforar pasta / *Roller docker /* Rouleau pour piquer pâtes / *Stipprolle*



REF	€/u	
P807.000	15,75	1

P839 Rodillo perforar pasta / *Roller docker /* Rouleau pour piquer pâtes / *Stipprolle*



REF	€/u	
P839.000	12,30	1

P840 Rodillo enrejado / *Lattice cutting roller /* Rouleau découpoir / *Gitterschneiderolle*



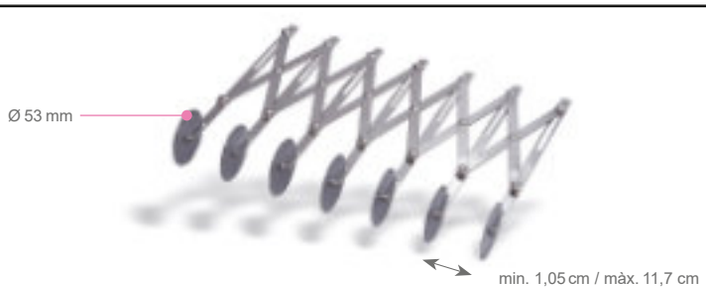
REF	€/u	
P840.000	18,65	1

P842 Cortapastas doble. Liso y rizado / *Double pastry cutter. Plain and serrated /* Roulette à pâtes double. Unie et cannelée / *Doppelter Teigschneider. Glatt und Gezackt*



REF	€/u	
P842.000	19,05	1

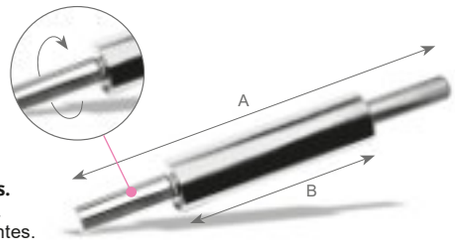
P805 Cortapastas extensible 7 ruedas / *Extendable cutter roller 7 castors /* Rouleau extensible 7 roulettes / *Ausziebarer Teigschneider 7 Rollen*



REF	€/u	
P805.000	50,70	1

P801

Rodillo acero inox /
St/Steel rolling pin /
Rouleau pâtissier acier inox /
Teigrolle rostfreier Stahl

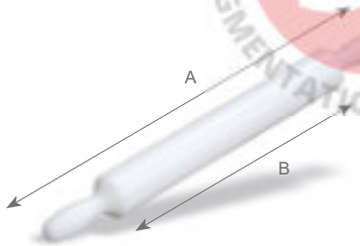


Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	
P801.040	40	20	5,1	36,75	3
P801.048	48	25	6,4	40,45	3

P802

Rodillo polietileno con asas /
Polyethylene rolling pin with handles /
Rouleau en polyéthylène avec poignées /
Teigrolle Polyethylen mit Griffen



REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	
P802.000	60	40	4,8	64,55	1

P803

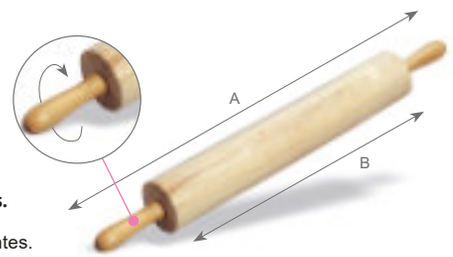
Rodillo polietileno sin asas /
Polyethylene rolling Pin without handles /
Rouleau en polyéthylène Sans poignées /
Teigrolle Polyethylen ohne Griffen



REF	L cm	Ø cm	€/u	
P803.000	50	4,8	38,15	1

P804

Rodillo de madera / *Wooden rolling pin /*
Rouleau en bois / *Holzteigrolle*

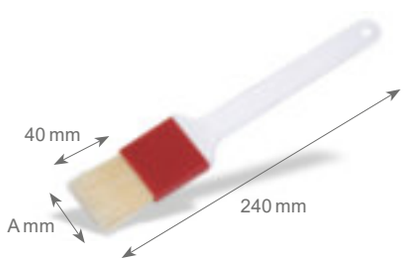


Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	
P804.000	67,5	45,5	7,7	24,05	1

P845

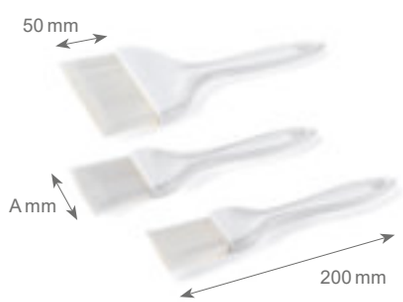
Pincel de polietileno / *Polyethylene brush /*
Pinceau en polyethylène / *Pinsel Polyethylen*



REF	A mm	€/u	
P845.040	40	8,30	1
P845.050	50	11,00	1
P845.060	60	11,40	1
P845.075	75	15,05	1

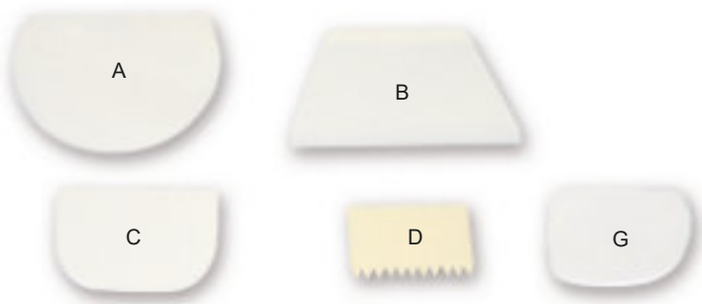
P8451

Cepillo plástico + cerdas nylon /
Plastic brush + nylon bristle /
Pinceau plastique + poils nylon /
Plastikbürste + Nylonborsten



REF	A mm	€/u	
P845.138	38	4,95	1
P845.155	55	6,30	1
P845.110	100	10,35	1

P836 Rasquetas de polipropileno / *Polypropylene scrapers /* Raclettes en polypropylène / *Schaber aus Polypropylen*



REF		mm	€/u	
P836.200	A	204 x 151	3,70	1
P836.215	B	221 x 130	3,75	1
P836.147	C	151 x 102	1,60	1
P836.110	D	112 x 78	1,20	1
P836.120	G	128 x 90	1,20	1

P848 Marcador de tartas doble / *Double cake divider /* Séparateur de portions double / *Doppelter Tortenschneider*

Ø Total: 26,5 cm



REF	Porciones / *Portions / Portionen*	€/u	
P848.008	8 / 12	8,45	1
P848.014	14 / 16	8,45	1

Polipropileno.
Polypropylene.
Polypropylène.
Polypropylen.

P8725 Rasqueta mango ABS / *Scraper ABS handle /* Raclette manche ABS/ *Schaber ABS Griff*



REF	cm	€/u	
P872.500	21 x 14,5	9,40	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 111**

UTENSILIOS /
UTENSILS /
USTENSILES /
ZUBEHÖR



pujadas



P979 Soplete cocina / *Pastry torch by gas /* Torche à caraméliser / *Küchengasbrenner*

CE

120 min.
Duración / *Lenght /* Durée / *Dauer*

REF	cm	€/u	
P979.100	10 x 13,6	22,45	1
P979.200	13 x 17,5	34,15	1
P979.000	16,5 x 21	58,40	1

IDEA!

Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización /
Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brulee, caramelization /
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace,crème brûlée, caramélisation /
Auftauen, Sterilisieren, eisskulptur, Crème Brulee, Karamelisieren



Ref. P979.000

Llama super fuerte /
Super strong flame /
Flamme extra fort /
Super starke Flamme



Ref. P979.200

Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme



Ref. P979.100

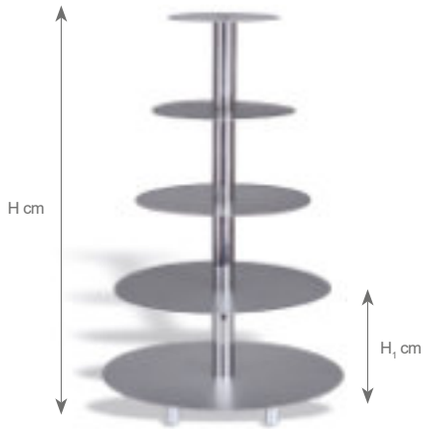
Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 143**

TERMÓMETRO BOLSILLO CON PROTECCIÓN /
POCKET THERMOMETER WITH PROTECTION /
THERMOMÈTRE DE POCHE AVEC PROTECTION /
TASCHENTHERMOMETER MIT SCHUTZ



P837 Expositor de tartas de aluminio / *Aluminium cake stand /* Présentoir de tartes en aluminium / *Tortenständeraus Aluminium*



REF	H cm	H_1 cm	Ø cm	€/u	
P837.003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	114,95	1
P837.005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	234,80	1
P837.007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	323,70	1

P8373 Expositor de tartas giratorio / *Revolving cake stand /* Présentoir giratoire de tartes / *DrehbarerTortenständer*



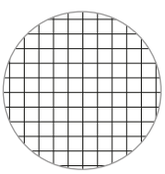
REF	Ø cm	H cm	€/u	
P837.300	30	8	68,90	1

P350 Cedazos en acero inox / *St/Steel sieves /* Tamis en acier inox / *Siebe aus rostfreiem Stahl*

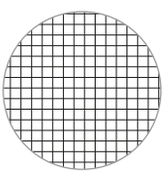
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Detail of the 6 sieves at real scale.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.
Detail der 6 Maschen in realer Skala.



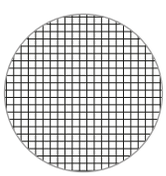
NUM.	LUZ DE MALLA / *MESH SIZE /* MAILLAGE/ *MASCHENWEITE* mm
10	2,000
14	1,400
20	0,850
25	0,710
34	0,500
50	0,300



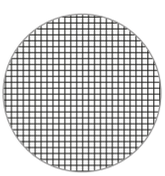
REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.230	30	10	31,00	6
P350.235	34	10	46,20	6



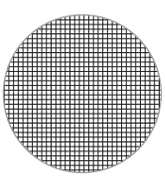
REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.330	30	14	31,45	6
P350.335	34	14	46,00	6



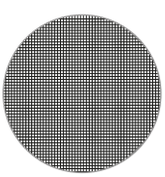
REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.426	26	20	41,95	6
P350.430	30	20	46,30	6
P350.435	34	20	66,55	6
P350.440	40	20	68,70	6



REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.530	30	25	46,70	6
P350.535	34	25	68,10	6



REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.630	30	35	51,05	6
P350.635	34	35	71,75	6



REF	Ø cm	Num	€/u	
P350.730	30	50	55,45	6
P350.735	34	50	74,50	6

P830 Embudo dosificador / *Confectionery funnel /* Entonnoir doseur / *Dosierungstrichter*




P830.001


P830.002

REF	Lts	€/u	
P830.001	1,00	222,60	1
P830.002	2,00	277,45	1

Boquilla recambio Ø 6 mm
Spare tube Ø 6 mm
Douille rechange Ø 6 mm
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 116**

P970
SOPORTE PARA EMBUDO O CHINO /
STAND FOR FUNNEL OR CHINESE COLANDER /
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS /
STÄNDER FÜR TRICHTER ODER SIEB



P830.003 Embudo dosificador económico / *Economic confectionery funnel /* Entonnoir doseur economique / *ÖkonomischerDosierungstrichter*



REF	Lts	€/u	
P830.003*	1,00	82,70	1
P830.004**		7,95	1

***Boquilla de recambio Ø 6 mm.**
Spare tube Ø 6 mm.
Douille de rechange Ø 6 mm.
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm.

****Soporte embudo. Se vende por separado.**
Stand for funnel. Sell separately.
Support pour entonnoir. Vendu séparément.
Trichterständer. Separater Verkauf.

P830.005 Embudo dosificador básico con soporte / *Basic confectionery funnel with stand /* Entonnoir doseur de base avec support / *BasisdosierungstrichtermitStänder*



REF	Lts	€/u	
P830.005	1,00	32,65	1

Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Funnel and stand sold together.
Entonnoir et support vendu ensemble.
Trichter und Ständer werden zusammen verkauft.

pujadas



2803 Dispensador con control de porciones / *Portion control dispenser /* Distributeur contrôle de la partie / *Portionskontrollspender*

NSF BATTER BOSS®





REF	L	cm	H cm	€/u	
2803-18	1,4	15,6 x 27,6	19,1	134,20	1

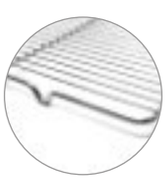
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.
8 portionskontrolleinstellungen zur ausgabe von 30-90 ml.

No se recomienda para batidos espesos.
Not recommended for chunky batters.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.
Nicht für bröselige teige empfohlen.

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P9095 Rejilla inox pastelería con pies / *St/steel pastry grid with feet /* Grille pâtisserie inox avec pieds / *Patisserierost rostfreier Stahl mit Füssen*

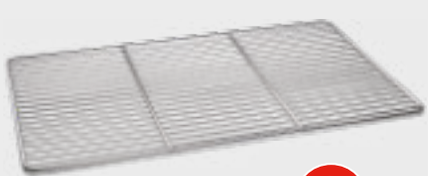




REF	mm	N. Travesaños / *N. Cross-bars /* N. Traverses / N. Traversen	Ø mm Travesaños / *Ø mm Cross-bars /* Ø mm Traverses / *Ø mm Traversen*	N. Varillas / *N. Wires /* N. Fils / *N. Stäbe*	Ø mm Varillas / *Ø mm Wires /* Ø mm Fils / *Ø mm Stäbe*	€/u	
P909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2	34,55	1

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in*

ACCESORIOS HORNO /
OVEN ACCESSORIES /
ACCESSOIRES FOUR /
OFENACCESORIES



P. 88



P. 92

P7022

Molde cake profesional /
Professional cake mould /
Cake embouti professionnel /
Professionelle Backform



REF	cm (int.)	H cm	Lts	€/u	
P702.230	30 x 10,5	8,0	2,0	17,45	1

P702

Molde cake /
Cake mould /
Cake embouti /
Backform



REF	cm	H cm	€/u	
P702.026	26 x 9,5	7,5	19,00	1
P702.028	28 x 10	7,5	19,95	1

P704

Molde para paté o cake desmontable /
Folding cake mould /
Pâté ou cake démontable /
Backform für Pastete oder Kuchen demontierbar



REF	cm	H cm	€/u	
P704.024	24 x 9,5	7,0	35,05	1
P704.030	30 x 10	7,5	35,45	1

P709

Molde fondo desmontable /
Baking mould w/removable base /
Tarte maison a/fond amovible /
Backform Boden demontierbar



REF	cm	H cm	€/u	
P709.035	35 x 11	2,5	17,10	1

P707

Placa madalenas pequeñas /
Small madeleine sheet /
Plaque madeleinettes /
Backblech kleine Madeleine

2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.
2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.
2 Reihen von 10 kleinen Madeleinen von 4,2 cm.



REF	cm	€/u	
P707.039	39,5 x 12,5	21,35	6

P706

Placa madelenas /
Madeleine sheet /
Plaque madeleines /
Backblech Madeleine

2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.
2 Reihen von 6 Madeleinen von 8 cm.



REF	cm	€/u	
P706.039	39,5 x 20	24,35	6

P723

Molde desmontable Antiadherente /
Non-stick spring form /
Moule rond démontable /
Demontierbare Backform Antihaft



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P723.024	24	7,0	13,60	1
P723.028	28	7,0	14,70	1

P703

Molde para tarta /
High cake mould /
Manqué rond uni /
Tortenbackform



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P703.020	20	4,5	12,80	1
P703.024	24	5,0	15,90	1
P703.028	28	5,0	17,55	1
P703.032	32	5,5	25,15	1

P710

Molde rizado para tarta /
Round tart mould with fluted edges /
Tourtière ronde avec Bord cannelé /
Runde Ecken Tortenbackform



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P710.020	20	2,5	7,90	1
P710.024	24	2,5	10,55	1
P710.028	28	2,5	12,80	1

P711

Molde rizado fondo desmontable /
Flutted edge mould with removable base /
Tourtière avec fond amovible /
Runde Ecken Backform Boden demontierbar



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P711.010	10	1,8	5,20	1
P711.012	12	2,0	5,80	1
P711.020	20	2,5	12,80	6
P711.024	24	2,5	18,20	6
P711.028	28	2,5	23,90	6
P711.032	32	2,5	25,90	6

P708 Molde savarin / *Savarin mould /* Moule savarin / *Savarin Backform*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P708.008	8	2,0	4,75	1
P708.022	22	4,5	18,80	1
P708.024	24	5,0	19,75	1

P712 Molde savarin "trois frères" / *"Trois frères" ring mould /* Moule savarin "trois frères" / *Savarin Backform "trois frères"*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P712.022	22	5,5	25,95	6

P713 Molde ovalado para aspic / *Oval aspic mould /* Moule aspic ovale / *Ovale Backform für Aspic*



REF	cm	H cm	€/u	
P713.075	7,5 x 5,5	3,8	4,05	6

P715 Molde redondo para bizcocho / *Baba mould /* Baba rond / *Baba Backform*

Borde vuelto /
Rolled edge /
Bord roulé /
Gerollter Rand



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P715.006	6,5	6,0	5,90	6

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produktein* **P. 310**

MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES /
MASCHINEN



P717 Molde barquita lisa /
Plain oval boat mould /
Moule Barquette unie /
Glatte Schiffchenbackform



REF	cm	H cm	€/u	
P717.008	8 x 3,3	1,2	1,90	6
P717.010	10 x 4,3	1,3	2,10	6

P718 Molde madalenas con 10 costados /
10 Wide ribs brioche mould /
Moule brioche 10 côtes /
Madeleinenbackform 10 Rundungen



Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados / *Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs /*
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes / *Ø 6: 9 Rundungen. Resto ø: 10 Rundungen*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P718.006	6	2,5	2,10	6
P718.008	8	3,2	2,40	6
P718.010	10	3,8	2,70	6
P718.011	11	4,0	3,20	6

P720 Molde tartaleta acanalada redonda /
Round fluted tart mould /
Moule tartelette ronde cannelée /
Törtchenbackform mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P720.005	5	1,2	1,55	6
P720.006	6	1,2	1,95	6
P720.007	7	1,2	2,10	6
P720.008	8	1,2	2,15	6
P720.010	10	1,8	2,60	6
P720.012	12	2,0	3,50	6

P721 Molde tartaleta redonda lisa /
Round plain tart mould /
Moule tartelette ronde unie /
Glatte runde Törtchenbackform



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P721.005	5	1,2	1,40	6
P721.006	6	1,2	1,90	6
P721.007	7	1,2	2,10	6
P721.008	8	1,2	2,40	6
P721.010	10	1,2	2,85	6

P722 Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours" / 60 "Petits fours" moulds set /
Boîte de 60 "petits fours" / Kisten mit 60 *Kleinen Backformen "Petits fours"*



5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".
5 Pieces of each 12 "Petits fours".
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".
5 Teile von jeden 12 "Petits fours".

REF	€/u	
P722.000	74,65	1

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produktein* **P. 144**

JARRAS DE MEDIDAS /
MEASURING JUGS /
POTS MESUREURS /
MESSBECHER





P732

Caja de 8 cortapastas redondos lisos /
Set of 8 round plain cutters /
Boîte de 8 découpoirs ronds unis /
Kiste mit 8 runden glatten Teigausstechformen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P732.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	45,95	1

P733

Caja de 8 cortapastas redondos rizados /
Set of 8 round fluted cutters /
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés /
Kiste mit 8 Teigausstechformen mit runden Ecken

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P733.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	58,10	1

P796

Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas /
9 pcs set polyglass plain cutters /
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass /
Kiste mit 9 runden glatten Teigausstechformen Polyglas



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P796.000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	35,55	1

P7961

Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas /
9 pcs set polyglass fluted cutters /
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass /
Kiste mit 9 Polyglas Teigausstechformen mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P796.100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	35,55	1

P780 Aro redondo para tarta / *Tart ring /* Cercle à tarte / *Runder Tortenring*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P780.006	6	2,0	3,75	1
P780.008	8	2,0	3,90	1
P780.010	10	2,0	4,00	1

P781 Aro redondo para tarta / *"Entremets" ring /* Cercle à entremets / *Runder Tortenring*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P781.006	6	3,5	4,45	1
P781.008	8	3,5	4,65	1
P781.010	10	3,5	4,75	1

P785 Aro redondo para mousse / *Mousse ring /* Cercle à mousse / *Runder Moussering*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P785.006	6	4,0	4,65	1
P785.008	8	4,0	4,80	1
P785.010	10	4,0	5,10	1

P782 Aro redondo para mousse / *Mousse ring /* Cercle à mousse / *Runder Moussering*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P782.075	7,5	4,0	4,65	1
P782.008	8	4,5	4,95	1
P782.010	10	4,5	5,45	1
P782.012	12	4,5	5,90	1
P782.014	14	4,5	6,30	1
P782.016	16	4,5	6,80	1
P782.018	18	4,5	7,90	1
P782.020	20	4,5	9,70	1
P782.022	22	4,5	10,50	1
P782.024	24	4,5	11,00	1
P782.026	26	4,5	11,55	1
P782.028	28	4,5	12,25	1

P783 Aro redondo para tarta / *Ice cream cake ring /* Cercle à vacherin / *Runder Tortenring*

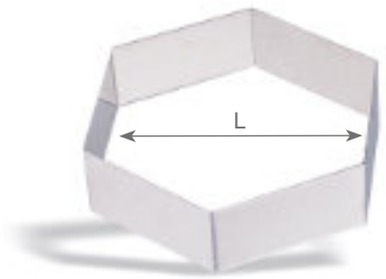


REF	Ø cm	H cm	€/u	
P783.006	6	6,0	7,55	1
P783.008	8	6,0	7,65	1
P783.010	10	6,0	7,65	1
P783.012	12	6,0	7,70	1
P783.014	14	6,0	8,65	1
P783.016	16	6,0	9,20	1
P783.018	18	6,0	10,45	1
P783.020	20	6,0	12,45	1
P783.022	22	6,0	13,45	1
P783.024	24	6,0	14,45	1
P783.026	26	6,0	15,20	1
P783.028	28	6,0	16,15	1
P783.030	30	6,0	22,00	1

IDEA!

Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

P765 Molde hexagonal / *Hexagon /* Hexagone / *Sechseckige Form*



REF	L cm	H cm	€/u	
P765.020	20	4,5	12,80	1
P765.024	24	4,5	14,80	1

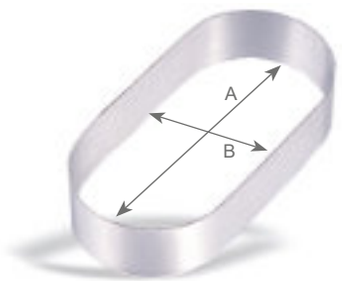
P768 Molde forma lágrima / *Tear /* Larme / *Tränenform*



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

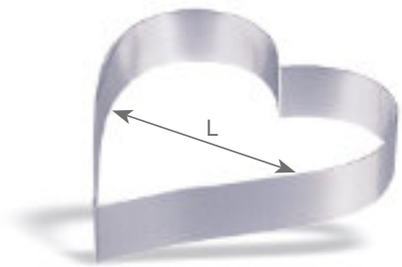
REF	L cm	H cm	€/u	
P768.006	6	4,5	7,90	1
P768.008	8	4,5	8,25	1

P771 Molde forma oval / *Oval /* Ovale / *Ovalform*



REF	L cm	H cm	€/u	
P771.025	25 x 11,2	4,5	16,05	1

P769 Molde forma corazón / *Heart /* Coeur / *Herzform*



REF	L cm	H cm	€/u	
P769.008	8	4,5	9,85	1
P769.010	10	4,5	10,10	1
P769.018	18	4,5	11,40	1
P769.020	20	4,5	11,80	1
P769.022	22	4,5	12,75	1

P992 Cinta PVC para mousse / *PVC ribbon for mousse /* Ruban pâtissier en PVC/ *PVC Band für Mousse*



REF	Longitud / *Length /* Longueur/ *Längea*	H cm	€/u	
P992.040	100 m	4,0	33,85	1
P992.045	100 m	4,5	37,90	1
P992.050	100 m	5,0	39,45	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 105

PINZA CHEF PRECISIÓN /
FINE TIP STRAIGHT TWEEZER /
PINCE DU CHEF PRÉCISION /
PRÄZISIONSPINZETTE



P355 Flanero / *Caramel cream mould /* Moule à flan / *Karamellcremeform*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P355.007	7,5	5,2	0,12	2,85	10
P355.008	8,5	5,4	0,17	3,50	10

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

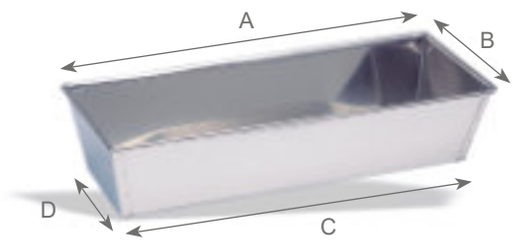
P136 Molde industrial para flan / *Reinforced caramel cream mould /* Moule à flan / *Industrielle Karamellcremeform*

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P136.006	6	5,5	0,10	2,20	1
P136.007	7	6,5	0,15	2,50	1
P136.008	8	6,5	0,25	2,85	1

P784 Molde cake / *Cake mould /* Moule à cake / *Kuchenbackform*



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	€/u	
P784.020	20 x 13	18 x 10	8	15,20	1
P784.025	25 x 13	22 x 10	8	16,90	1
P784.030	30 x 13	27 x 10	8	22,95	1
P784.035	35 x 13	32 x 10	8	26,10	1
P784.040	40 x 13	36,5 x 10	8	27,35	1

P788 Molde 1/2 caña desmontable triangular / *Triangle cake mould /* Gouttière triangulaire / *Dreieckige demontierbare Backform*



REF	cm	€/u	
P788.025	25 x 9 x 6	37,05	1
P788.050	50 x 9 x 6	44,65	1

P789 Molde 1/2 caña desmontable redondo / *Round cake mould /* Gouttière ronde / *Halbrunde demontierbare Backform*



REF	cm	€/u	
P789.025	25 x 9 x 6	37,05	1
P789.050	50,5 x 9 x 9	44,65	1



FCA
FOOD CONTACT APROVED

P800 Mangas de nylon / *Nylon pastry bags /* Poches pâtissières en nylon / *Nylon Spritzbeutel*

BEST SELLER



REF	cm	Ø cm	€/u	
P800.030	30	17,0	5,10	6
P800.035	35	19,5	5,90	6
P800.040	40	22,0	6,55	6
P800.045	45	25,0	7,75	6
P800.050	50	27,5	8,75	6
P800.055	55	30,5	9,45	6
P800.060	60	33,0	10,55	6
P800.065	65	35,0	11,95	6
P800.070	70	39,0	13,60	6

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable /

Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end /

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Imperméables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable /

Hergestellt aus Nylon und auf einer Seite mit Polyurethan beschichtet. Undurchlässig und ultraleicht. Sie sind sehr einfach zu benutzen. Sie lassen sich abkochen. Ohne Nähte, langlebige Hitzeverschweissung mit einer anpassbaren Spitze.

P851 Manga pastelera de algodón / *Cotton pastry bag /* Poches pâtissières en cotton / *Baumwolle Spritzbeutel*



REF	L cm	€/u	
P851.040	40	8,25	1
P851.046	46	9,80	1
P851.050	50	11,15	1

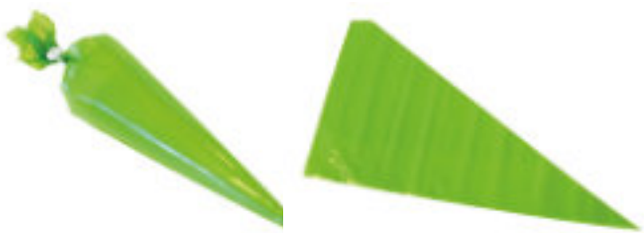
P798 Mangas desechables / *Disposable pastry bags /* Poches jetables / *Einweg Spritzbeutel*

BEST SELLER

REF	cm	Lts	€/u	
P798.040	43	2,00	19,05	1
P798.055	55	3,50	27,70	1
P798.065	65	5,00	36,65	1



P798056 Mangas desechables color verde / *Green disposable pastry bags /* Poches jetables vertes / *Einweg-Spritzbeutelgrün*



REF	cm	Lts	€/u	
P798.056	55	3,50	29,10	1

Caja de 100 unidades /
100 pieces set /
Boîte de 100 pièces /
Kiste von 100 Stück.

P849 Soporte para mangas pasteleras y boquillas / *Support for pastry bags and tubes (nozzles) /* Support pour poches pâtissières et douilles / *Ständer für Spritzbeutelund Tüllen*



REF	€/u	
P849.000	14,80	1

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 92

TAPETE DE SILICONA /
NON-STICK SILICONE MAT /
TOILE DE CUISSON /
SILIKONMATTE



P810 Boquilla redonda / *Plain tube /* Douille unie / *Rundtülle*





REF	Ø mm	€/u	
P810.004	4	3,15	25
P810.006	6	3,15	25
P810.008	8	3,15	25
P810.010	10	3,15	25
P810.012	12	3,15	25
P810.014	14	3,15	25

P811 Boquilla estrella / *Star tube /* Douille cannelée / *Sterntülle*

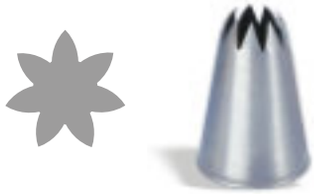




REF	Ø mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P811.004	4	6	3,15	25
P811.006	6	6	3,15	25
P811.008	8	6	3,15	25
P811.010	10	7	3,15	25
P811.012	12	7	3,15	25
P811.014	14	8	3,15	25
P811.016	16	9	3,15	25

P812 Boquilla estrella cerrada/ *Closed star tube /* Douille cannelée fermée / *Geschlossene Sterntülle*





REF	Ø mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P812.003	3	6	3,15	25
P812.005	5	6	3,15	25
P812.007	7	6	3,15	25
P812.009	9	8	3,15	25
P812.011	11	8	3,15	25

P813 Boquilla cinta estrella / *Yule log tube /* Douille à bûche de noël / *Sternbandtülle*

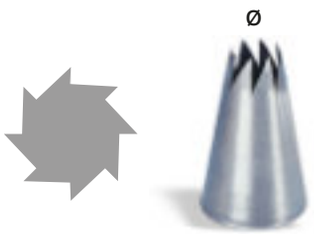




REF	mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P813.016	16 x 2	6	3,15	25
P813.020	20 x 3	6	3,15	25

P816 Boquilla flor / *Flower tube /* Douille fleur / *Blumentülle*





REF	Ø mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P816.011	11	6	3,15	25
P816.015	15	9	3,15	25

P817 Boquilla flor cerrada / *Closed flower tube /* Douille fleur fermée / *Geschlossene Blumentülle*



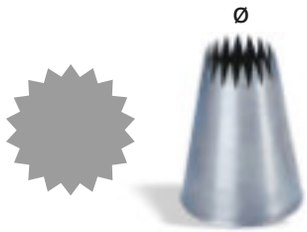


REF	Ø mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P817.005	5	6	3,15	25
P817.006	6	8	3,15	25
P817.008	8	9	3,15	25

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 8%

P815 Boquilla rizada / *"petits fours" tube /* Douille à "petits fours" / *Tülle "petits fours"*

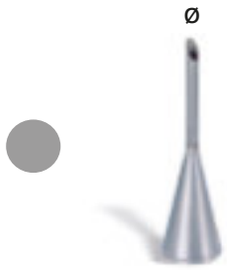




REF	Ø mm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	€/u	
P815.006	6	9	3,15	25
P815.009	9	12	3,15	25
P815.012	12	15	3,15	25
P815.015	15	16	3,15	25

P814 Boquilla para relleno / *Bismark tube /* Douille petit choux / *Fülltülle*





REF	Ø mm	€/u	
P814.000	4	4,75	25

P820 Conjunto de 6 boquillas nº 0 / *Set of 6 tubes nr. 0 /* Boîte de 6 douilles num. 0 / *Set von 6 Tüllen Nr. 0*



REF	€/u	
P820.000	18,25	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / *Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / *Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.*

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm

1 Boquilla cinta estrella 20 x 3 mm
1 Yule log 20 x 3 mm
1 Douille à bûche de Noël 20 x 3 mm
1 Sternbandtülle 20 x 3mm

1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm

1 Boquilla flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm

P821 Conjunto de 6 boquillas nº 1 / *Set of 6 tubes nr. 1 /* Boîte de 6 douilles num. 1 / *Set von 6 Tüllen Nr. 1*



REF	€/u	
P821.000	18,25	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / *Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / *Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.*

1 Boquilla redonda 2 mm
1 Plain tube 2 mm
1 Douille unie 2 mm
1 Rundtülle 2 mm

1 Boquilla redonda 6 mm
1 Plain tube 6 mm
1 Douille unie 6 mm
1 Rundtülle 6 mm

1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm

1 Boquilla redonda12 mm
1 Plain tube 12 mm
1 Douille unie 12 mm
1 Rundtülle 12 mm

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P822 Conjunto de 6 boquillas nº 2 / *Set of 6 tubes nr. 2 /* Boîte de 6 douilles num. 2 / *Set von 6 Tüllen Nr. 2*



REF	€/u	
P822.000	18,25	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / *Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle /*Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.*

1 Boquilla estrella 2 mm
1 Star tube 2 mm
1 Douille cannelée 2 mm
1 Sterntülle 2 mm

1 Boquilla estrella 4 mm
1 Star tube 4 mm
1 Douille cannelée 4 mm
1 Sterntülle 4 mm

1 Boquilla estrella 6 mm
1 Star tube 6 mm
1 Douille cannelée 6 mm
1 Sterntülle 6 mm

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm

1 Boquilla estrella 10 mm
1 Star tube 10 mm
1 Douille cannelée 10 mm
1 Sterntülle 10 mm

1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm

P823 Conjunto de 6 boquillas nº 3 / *Set of 6 tubes nr. 3 /* Boîte de 6 douilles num. 3 / *Set von 6 Tüllen Nr. 3*



REF	€/u	
P823.000	18,25	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / *Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle /*Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.*

1 Boquilla rizada 12 mm
1 "Petits fours" tube 12 mm
1 Douille à "petits fours" 12 mm
1 Tülle "petits fours" 12 mm

1 Boquilla flor 13 mm
1 Flower tube 13 mm
1 Douille fleur 13 mm
1 Blumentülle 13 mm

1 Boquilla estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm

1 Boquilla flor cerrada 6 mm
1 Closed flower tube 6 mm
1 Douille fleur fermée 6 mm
1 Geschlossene Blumentülle 6 mm

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm

1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm

P824 Conjunto de 12 boquillas nº 4 / *Set of 12 tubes nr. 4 /* Boîte de 12 douilles num. 4 / *Set von 12 Tüllen Nr. 4*



REF	€/u	
P824.000	35,80	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / *Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle /*Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.*

1 Boquilla redonda 6 mm
1 Plain tube 6 mm
1 Douille unie 6 mm
1 Rundtülle 6 mm

1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm

1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm

1 Boquilla estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm

1 Boquilla estrella cerrada 11 mm
1 Closed star tube 11 mm
1 Douille cannelée fermée 11 mm
1 Geschlossene Sterntülle 11 mm

1 Boquilla cinta estrella 20 mm
1 Yule log tube 20 mm
1 Douille à bûche de Noël 20 mm
1 Sternbandtülle 20 mm

1 Boquilla rizada 9 mm
1 "Petits fours" tube 9 mm
1 Douille à "petits fours" 9 mm
1 Tülle "petits fours" 9 mm

1 Boquilla rizada 15 mm
1 "Petits fours" tube 15 mm
1 Douille à "petits fours" 15 mm
1 Tülle "petits fours" 15 mm

1 Boquilla flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm

1 Boquilla flor 15 mm
1 Flower tube 15 mm
1 Douille fleur 15 mm
1 Blumentülle 15 mm

1 Boquilla flor cerrada 8 mm
1 Closed flower tube 8 mm
1 Douille fleur fermée 8 mm
1 Geschlossene Blumentülle 8 mm

P853 Boquilla redonda de policarbonato / *Polycarbonate plain tube /* Douille unie en polycarbonate / *Rundtülle Polycarbonat*



REF	Ø mm	Num.	€/u	
P853.004	4	0	2,40	1
P853.006	6	2	2,40	1
P853.008	8	4	2,40	1
P853.010	10	6	2,40	1
P853.012	12	8	2,40	1
P853.014	14	10	2,40	1

P854 Boquilla estrella de policarbonato / *Polycarbonate star tube /* Douille cannelée en polycarbonate / *Sterntülle Polycarbonat*



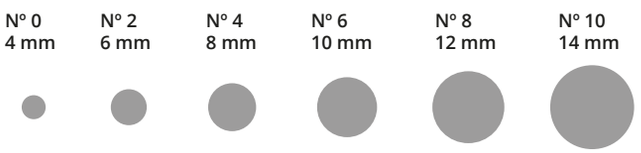
REF	Ø cm	Nº Puntas / *Nº Teeth /* Nº Dents / *Nº Ecken*	Num.	€/u	
P854.006	6	7	2	2,40	1
P854.008	8	7	4	2,40	1
P854.010	10	7	6	2,40	1
P854.012	12	7	8	2,40	1
P854.014	14	8	10	2,40	1
P854.016	16	8	12	2,40	1

P855 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5 / *Set of 6 polycarbonate tubes nº 5 /* Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5 / *Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 5*

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle



REF	€/u	
P855.000	13,90	1

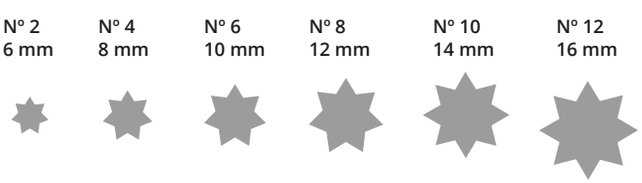


P856 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6 / *Set of 6 polycarbonate tubes nº 6 /* Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6 / *Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 6*

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle



REF	€/u	
P856.000	13,90	1



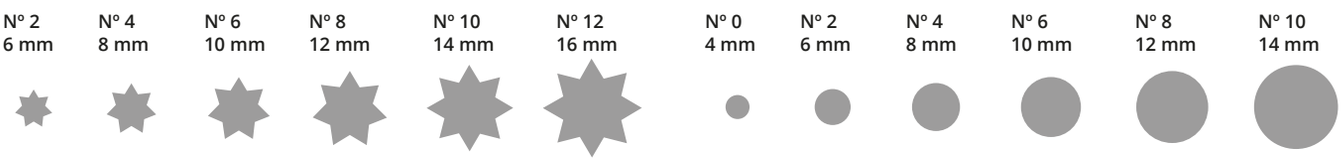
P857 Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12 / *Set of 12 polycarbonate tubes nº 12 /* Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12 / *Set von 12 Tüllen Polycarbonat Nr. 12*

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle

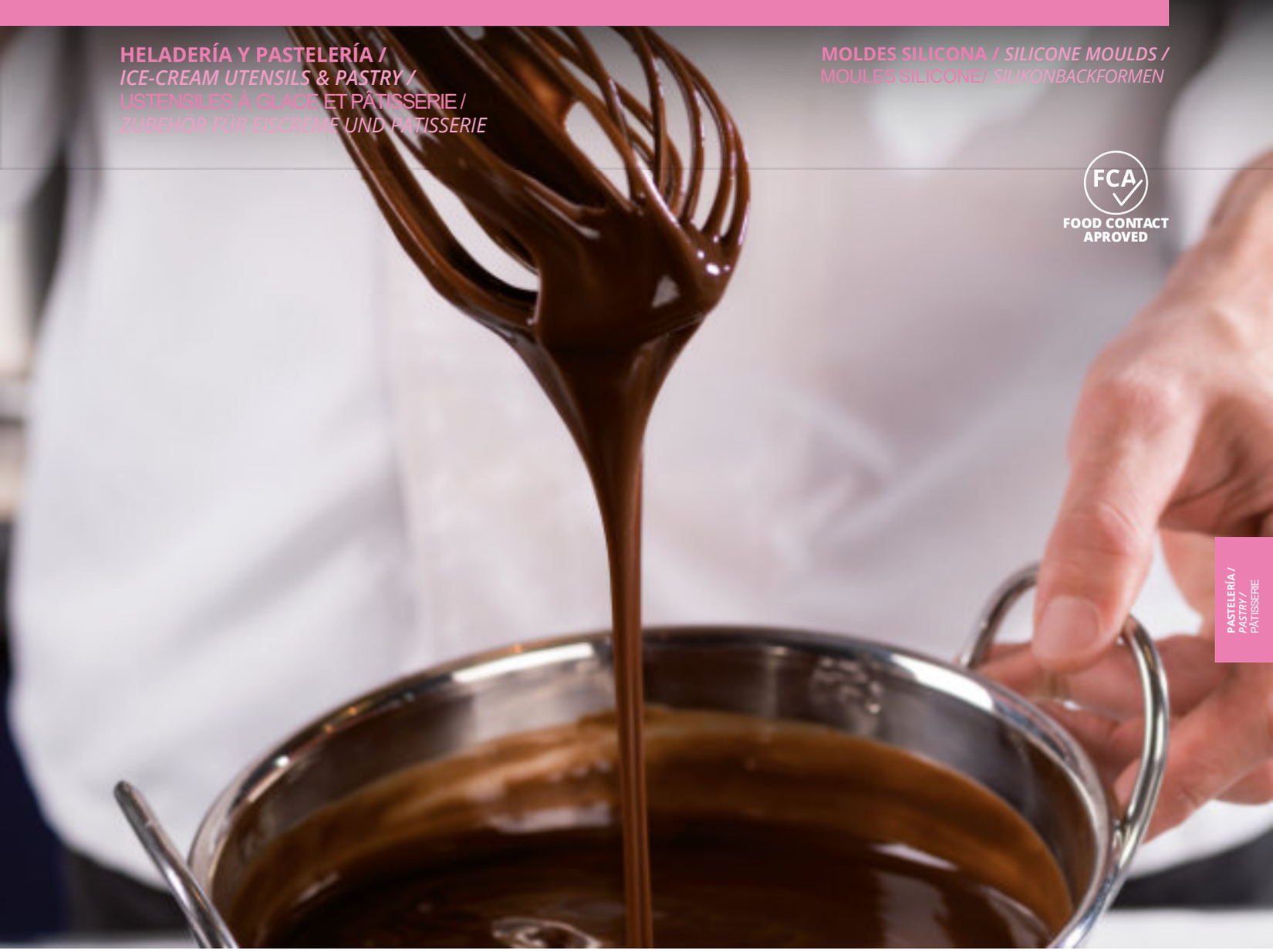
Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle



REF	€/u	
P857.000	27,65	1

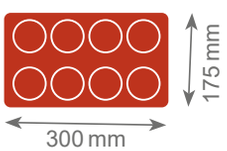


FCA
FOOD CONTACT APROVED

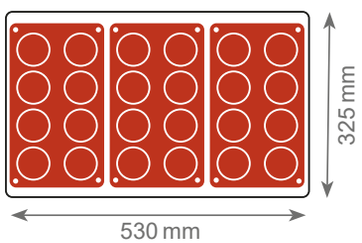


MEDIDAS /
SIZES /
MESURES /
GRÖSSEN

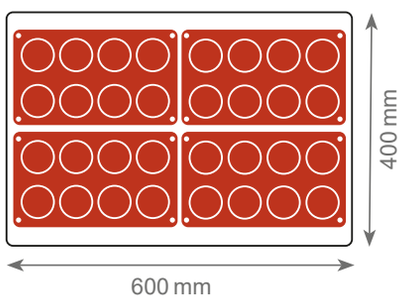
GN 1/3



GN 1/1



Pastelería / *Pastry /* Pâstisserie / *Patisserie*



100%

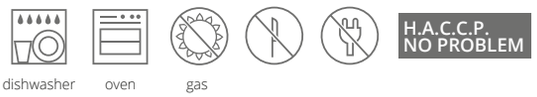
SILICONA /
SILICONE /
SILICONE /
SILIKON

FLEXIBILIDAD /
FLEXIBILITY /
FLEXIBILITÉ /
FLEXIBILITÄT

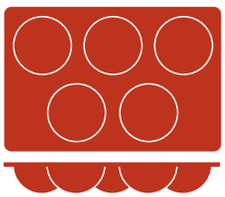
IDEA!

Ideal para congelador. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.
I deal for freezing. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.
Idéal pour la congélation. Utilisable pour tout type de préparations de cakes,chocolats,petits fours, et préparations traiteurs.
Ideal für den Gefrierschrank. Sie sind geeignet für alle arten der Zubereitung von kleinen Nachspeisen, Keksen oder Schokoladen.

-60 °C / - 140 °F
+230 °C / + 446 °F

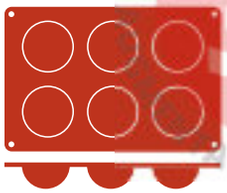


MEDIA BOLA



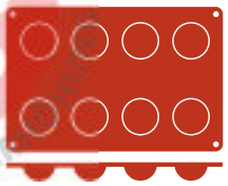
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.001	5 5	80	40	15,60

MEDIA BOLA



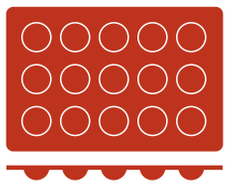
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.002	6	70	35	15,60

MEDIA BOLA



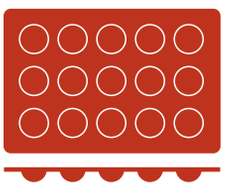
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.003	8	60	30	15,60

MEDIA BOLA



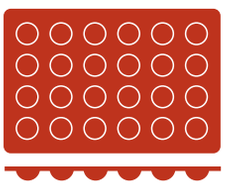
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.004	15	50	25	15,60

MEDIA BOLA



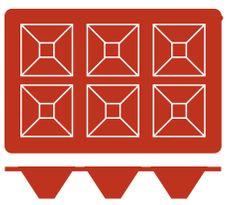
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.005	15	40	20	15,60

MEDIA BOLA



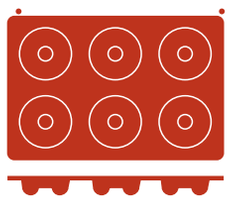
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.006	24	30	15	15,60

PIRAMIDE



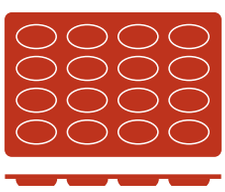
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.007	6	71 x 71	40	15,60

SAVARIN



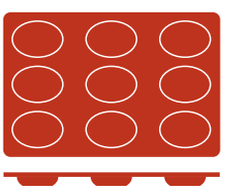
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.012	6	72	23	15,60

OVAL



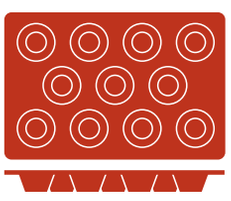
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.017	24	30	15	15,60

OVAL



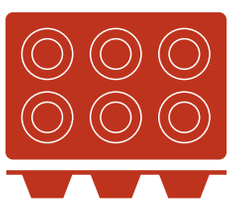
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.018	9	70 x 50	20	15,60

MUFFIN



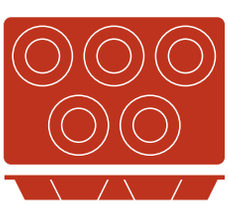
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.022	11	50	28	15,60

MUFFIN



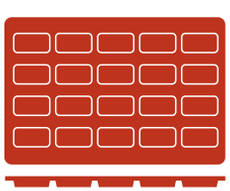
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.023	6	70	37	15,60

MUFFIN



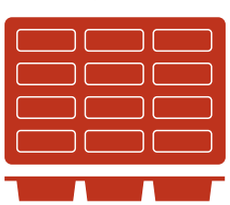
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.024	5	80	35	15,60

CAKE



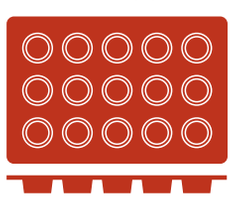
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.025	20	49 x 26	11	15,60

CAKE



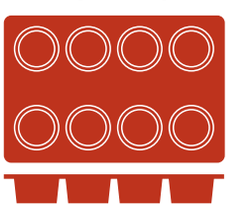
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.026	12	80 x 30	30	15,60

PETIT FOUR



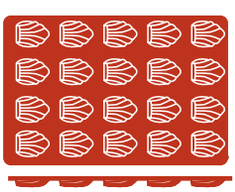
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.027	15	40	20	15,60

CILINDRO



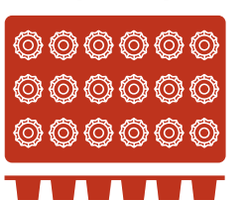
REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.028	8	60	35	15,60

MADALENA



REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.031	20	38 x 30	10	15,60

BORDELAIS



REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.033	18	35	35	15,60

INCREMENTO · INCREASE · 3% · AUGMENTATION · ERHÖHUNG

P8504 Molde cake / *Cake mould /* Moule à cake / *Kuchenbackform*



REF	cm	€/u	
P850.424	24 x 10,5 x 6,5	21,80	1
P850.426	26 x 10 x 7	22,65	1

P8501 Molde tarta / *High cake mould /* Manqué rond uni / *Tortenbackform*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P850.124	24	4,2	21,80	1
P850.128	28	4,7	23,65	1

P8502 Molde savarin alto / *Gugelhoph /* Moule savarin haut / *Hohe Savarinbackform*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P850.222	22,5	11,5	23,45	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

P8505 Molde rizado para tarta / *Round tart mould with fluted edges /* Tourtière ronde avec bord cannelé / *Tortenbackformmit runden Ecken*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P850.528	28	3,0	23,05	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

P8506 Flanero rizado / *Brioche mould /* Moule à brioche / *Briochebackform*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P850.614	14	5,0	23,05	1

Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico /
Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design /
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symetrie /
Silikonformen 600 x 400 mm. Dank seinem symetrischen Design können sie in zwei Formen von 300 x 200 mm geteilt werden.

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

P859900 Mini-cakes / *Mini-cakes /* Mini-cakes / *Minikuchen*



600 x 400 mm

REF	Fig	mm1	mm2	H mm	€/u	
P859.900	20	100 x 50	80 x 30	30	88,50	1

P859901 Briochette



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.901	24	79	37	88,50	1

P859902 Semi-esferas / *Half-spheres /* Demi-sphères / *Halbkugeln*



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.902	24	70	35	88,50	1

P859903 Muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.903	24	70	42	88,50	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.904	20	50	28	88,50	1

P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.905	24	70	36	88,50	1

P859906 Savarin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.906	24	72	23	88,50	1

P859907 Mini madalenas / *Mini madeleines /* Mini madeleines / *Minimadeleines*



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€/u	
P859.907	84	42 x 30	11	88,50	1

P859908 Tartaletas / *Tartalets /* Tartalettes / *Törtchen*



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.908	60	50	15	88,50	1

P859909 Canalados / *Cannelés*



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.909	60	85	50	88,50	1

P859910 Piramides / *Pyramids /* Pyramides / *Pyramiden*



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€/u	
P859.910	30	71 x 71	40	88,50	1

P859911 Florentinas / *Florentiners /* Florentins / *Florentiner*



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	
P859.911	40	55	12	88,50	1



FLEXIPAN® ORIGINE

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.
Esta combinacion de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, asi como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.
El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.
El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.
El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 ºC) como en congelación (-40 ºC).

VENTAJAS FLEXIPAN®
- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cocciones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas

Le Flexipan® est une combinaison de tissues de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.
Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.
Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démoulage facile et rapide.
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.
Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 ºC) ou en congélation (-40 ºC).

AVANTAGES FLEXIPAN®
- Ne précise d'aucun graissage pour un démoulage facile et rapide
- Facile à nettoyer
- De 2000 à 3000 cuissons par moule
- Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
- Large gamme de moules

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.
This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing.
The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould.
According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise.
The FLEXIPAN can be used to bake (+280 ºC) or freeze (-40 ºC) the most sweet and savoury products.

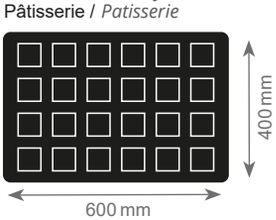
ADVANTAGES FLEXIPAN®
- No need to be greased for an easy and quick realise
- Easy to clean
- Between 2000 and 3000 times can be used
- Professional pastry measures (60x40 cm)
- Large range of moulds

Flexipan® ist eine Kombination aus Fiberglas und Silikon angepasst an die lebensmittelverarbeitung.
Diese MaterialKombination gibt der Form sowohl eine Festigkeit und eine unvergleichliche Langlebigkeit, als auch antihafteigenschaften Während des Backens und der Einfrierung.
Flexipan® braucht keine Einfettung aufgrund seiner zusammenstellung und erlaubt eine schnelle und einfache Ablösung von der form.
Flexipan® bietet bei einem korrekten Gebrauch und Behandlung die realisierung zwischen 2.000 und 3.000 Backungen bevor man die ersten Verschleisserscheinungen bemerkt.
Flexipan® elaubt die Realisierung aller Arten der Zubereitung von nachspeisen sowohl beim Backen (+280 ºC) als auch beim Einfrieren (-40 ºC).

VORTEILE FLEXIPAN®
- Keine Einfettung nötig um ein perfektes AbLösen von der form zu erreichen
- Einfachste Ablösung der eingefrorenen Stücke von der form
- einfache und Schnelle Reinigung der Formen
- Langlebigkeit der Formen (2.000-3.000) Backungen
- Grösse für die professionelle Patisserie (60x40 cm)
- Grosse Produktvielfalt

MEDIDAS /
SIZES /
MESURES /
GRÖSSEN

Pastelería / *Pastry /*
Pâtisserie / *Patisserie*



- 40 ºC / - 104 ºF
+ 280 ºC / + 539 ºF

gas

H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

Conos / *Cones /* Cones / *Kegel*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.134		40	50	40,0	24	175,80	1
P859.135		20	70	60,0	80	175,80	1



Bavarois / *Rosace shape /* Bavarois / *Bayerisch*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.139		18	78	35,0	100	175,80	1



Charlottes



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.141		24	62	35,0	60	175,80	1
P859.113		18	78	40,0	100	175,80	1



Magdalenas / *Madeleines /* Madeleines / *Madeleines*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.142		56	52 x 33	15,0	15	175,80	1
P859.115		40	78 x 47	19,0	35	175,80	1



Conchas / *Saint Jacques shell /* Coquilles Saint-Jacques / *Jakobsmuscheln*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.132		24	80 x 75	20,0	70	175,80	1



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

Margaritas / *Deep flower /* Marguerites en relief / *Margeriten*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.143		24	24	27,0	70	175,80	1



Flores / *Flowers /* Fleurs / *Blumen*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.144		24	78	20,0	80	175,80	1



Pirámides / *Pyramids /* Pyramides / *Pyramiden*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.109		54	35 x 35	23,0	15	175,80	1
P859.111		35	50 x 50	35,0	35	175,80	1
P859.110		24	71 x 71	41,0	90	175,80	1



Semi-esferas / *Half-spheres /* Demi-sphères / *Halbkugeln*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.151		96	26	16,0	6	175,80	1
P859.105		70	29	18,0	10	175,80	1
P859.103		48	42	21,0	20	175,80	1
P859.102		28	58	31,0	50	175,80	1
P859.101		24	70	40,0	105	175,80	1
P859.104		24	80	40,0	126	175,80	1



Semi-esferas invertidas / *Half-spheres upside down /* Demi-sphères inversèes / *Umgekehrte Halbkugeln*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.150		45	26	16,0	6	175,80	1



Cuadrados / *Squares /* Carrés / *Quadrate*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.152		60	37 x 37	17,0	18	175,80	1
P859.153		35	56 x 56	24,0	60	175,80	1



Tartaletas cuadradas / *Square tartlet /* Tartelettes carrées / *Quadratische Törtchen*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.154		60	45 x 45	12,0	20	175,80	1
P859.155		40	60 x 60	15,0	40	175,80	1



Savarins cuadradas / *Square savarins /* Savarins carrées / *Quadratische Savarine*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.156		60	37 x 37	17,0	15	175,80	1
P859.157		35	56 x 56	24,0	45	175,80	1
P859.158		24	70 x 70	30,0	100	175,80	1



Savarins redondos / *Round savarins /* Savarins ronds / *Runde Savarine*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.159		60	41	12,0	10	175,80	1
P859.124		35	66	20,0	50	175,80	1
P859.219		24	70	23,0	65	175,80	1
P859.122		24	80	20,0	70	175,80	1



Savarins ovalados / *Oval savarins /* Savarins ovales / *Ovale Savarine*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.123		24	80 x 60	25,0	70	175,80	1



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

Óvalos / *Oval /* Ovales / *Ovale*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.167		30	70 x 50	30,0	75	175,80	1
P859.130		30	85 x 60	30,0	100	175,80	1



Tartaletas redondas / *Round tartlets /* Tartelettes ronds / *Runde Törtchen*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.114		60	42	10,0	13	175,80	1
P859.171		48	48	15,0	20	175,80	1
P859.172		40	58	20,0	35	175,80	1
P859.126		24	77	20,0	65	175,80	1



Troncos / *Logs /* Bûche / *Blöcke*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.125		24	95 x 40	30,0	80	175,80	1
P859.184		8	339 x 40	39,0	450	175,80	1
P859.185		5	495 x 40	39,0	700	175,80	1



Cakes/Bizcochos / *Cakes-Lady fingers /* Cakes-Coudoirs / *Kuchen/ Biskuit*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.186		120	40 x 15	12,0	6	175,80	1



Lingotes / *Lingots /* Lingots / *Barren*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.189		24	100 x 40	25,0	70	175,80	1
P859.190		24	120 x 40	25,0	90	175,80	1



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

Semi-cilindros / *Half-Cylindres /* Demi-cylindres / *Halbzylinder*



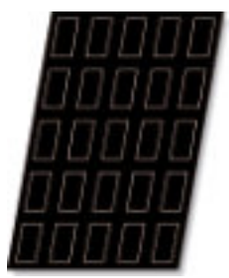
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.191		48	85 x 17	15,0	20	175,80	1



Cakes



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.192		24	80 x 30	30,0	55	175,80	1
P859.195		16	110 x 60	25,0	105	175,80	1



Financiers



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.196		84	50 x 26	11,0	10	175,80	1
P859.197		24	86 x 46	14,0	45	175,80	1



Muffins



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.106		40	51	29,0	45	175,80	1
P859.107		24	73	40,0	125	175,80	1
P859.198		15	82	50,0	220	175,80	1



CilIndros / *Cylinders /* Cylindres / *Zylinder*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.206		48	40	20,0	25	175,80	1
P859.207		24	63	25,0	65	175,80	1
P859.117		24	63	35,0	90	175,80	1



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

Florentina / *Florentiners /* Florentins / *Florentiner*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.129		15	102	20,0	140	175,80	1



Tartas tatin / *Etatin apple tarts /* Tartes tatin / *Tatintorten*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.210		15	82	30,0	135	175,80	1
P859.211		12	100	35,0	245	175,80	1
P859.212		12	105	40,0	305	175,80	1



Entremets-Pizzas-Quiches / *Round-Pizza-Quiches /* Empreintes rondes-Pizza-Quiches / *Vorspeise-pizza-Quiches*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.116		6	186	12,0	300	175,80	1



Lanzaderas / *Mini-brioches /* Navettes / *Schiffchen*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.200		48	70 x 30	10,0	15	175,80	1



Alargadas / *Long /* Longues / *Lange*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.201		24	130 x 48	18,0	80	175,80	1



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

Redondas / *Rounds /* Ronds / *Runde*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.202		24	79	15,0	65	175,80	1



Flores / *Flowers /* Fleurs / *Blumen*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.203		24	62 x 49	26,0	60	175,80	1



Acanalda / *Cannelées /* Cannelées / *Runde Ecken*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.204		24	68	25,0	60	175,80	1
P859.205		24	78	30,0	105	175,80	1



Octágonos / *Octagons /* Octagones / *Achtecke*



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.119		40	43 x 40	26,0	28	175,80	1



Pomponnettes / *Pomponnettes /* Pomponnettes / *Pomponnettes*



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.120		96	36	17,0	14	175,80	1





CUBETAS GASTRONORM /
GASTRONORM CONTAINERS /
BACS GASTRONORME /
GASTRONORM BEHÄLTER

7.1 **INOX 18/10 /** *18/10 ST/STEEL /* INOX 18/10 / *EDELSTAHL 18/10* **198**

7.2 **COMPLEMENTOS GASTRONORM /** *GASTRONORM ACCESSORIES /* ACCESSOIRES GASTRONORME / *GASTRONORM ASSESSOIRES* **202**

7.3 **CON FONDO DIFUSOR /** *WITH SANDWICH BOTTOM /* AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / *MIT SANDWICHBODEN* **203**

7.4 **POLICARBONATO /** *POLYCARBONATE /* POLYCARBONATE/ *POLYCARBONAT* **204**

7.5 **SIN BISFENOL-A /** *BISPHENOL-A FREE /* SANS BISPHÉNOL-A/ *OHNE BISFENOL-A* **206**

7.6 **POLIPROPILENO /** *POLYPROPYLENE /* POLYPROPYLÈNE/ *POLYPROPYLEN* **208**

7.7 **VIOLET COLLECTION** **210**

pujadas

CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS /* BACS GASTRONORME / *GASTRONORM BEHÄLTER*

Conforme a la norma en-631.2 Pujadas ofrece una de las gamas de cubetas gastronorm de fabricación propia más amplia del mercado.

According to en-631.2 Pujadas offers one of the most specialized ranges, in-house manufacturing, of gastronorm containers in the market.

Suivant la norme en-631.2 Pujadas propose une des gammes de bacs gastronorme de propre fabrication des plus spécialisés du marché.

Entsprechend der norm EN-631.2 bietet Pujadas aus eigener Herstellung eine der breitesten Produktpallette Im handel an.

ACERO INOXIDABLE / *ST/STEEL /* ACIER INOXYDABLE / *ROSTFREIER STAHL*

18/10

NSF



Bordes reforzados /
Reinforced edges /
Bords renforcés /
Verstärkte ränder

Geometría adaptada: + limpieza + capacidad /
Radious specially designed for: + capacity + cleaning /
Géométrie adaptée: + propreté + capacité /
Radius speziell designt: + Kapazität + Reinigung

POLICARBONATO / *POLICARBONATO /* POLYCARBONATE / *POLYCARBONAT*

- 40 ºC
+ 130 ºC

Bordes reforzados /
Reinforced rims /
Bords renforcés /
Verstärkte ränder

Marcaje modelo cubeta /
Container model /
Type de bac /
ModelMarkierung am BeHälter

Textura para evitar ralladas /
Texturing corners to avoid scratching /
Côtés granités pour éviter rayures /
Struktur um verkratzungen zu verhindern



Mayor grosor / *Thicker /*
Plus épais / *Dicker*

Graduación externa de capacidad /
Graduations marked externally /
Échelle de graduations à l'extérieur /
Externe Skalierung des Fassungsvermögen

Características marcadas en el fondo /
Main features marked on the base /
Caracteristiques marqués au fond /
Eigenschaften im Boden markiert

SIN BISFENOL-A / *BISPHENOL-A FREE /* SANS BISPHÉNOL-A / *OHNE BISFENOL-A*

- 40 ºC
+ 90 ºC



POLIPROPILENO / *POLYPROPYLENE /* POLYPROPYLÈNE / *POLYPROPYLEN*

- 40 ºC
+ 110 ºC

Hermético con tapa Polinorm /
Hermetic with Polinorm Lid /
Hermetique avec couvercle Polinorm /
Hermetisch mit polinorm Deckel

Bordes reforzados /
Reinforced rims /
Bords renforcés /
Verstärkte ränder

Marcaje modelo cubeta /
Container model /
Type de bac /
ModelMarkierung am BeHälter

Textura para evitar ralladas /
Texturing corners to avoid scratching /
Côtés granités pour éviter rayures /
Struktur um Kratzer zu verhindern



Mayor grosor / *Thicker /*
Plus épais / *Dicker*

Graduación externa de capacidad /
Graduations marked externally /
Échelle de graduations à l'extérieur /
Externe Skalierung des Fassungsvermögen

Características marcadas en el fondo /
Main features marked on the base /
Caracteristiques marqués au fond /
Eigenschaften im Boden markiert

COCCIÓN / *COOKING /* CUISSON / *KOCHEN*

PATENTED EXCLUSIVE



induction gas vitro electric oven

GN con fondo difusor /
GN Pan with sandwich base /
Bac GN avec fond thermo-diffuseur /
GN Backform mit Sandwichboden



gas vitro electric oven

GN aluminio antiadherente /
Non-stick aluminium GN pan /
Bac GN anti-adhésif en aluminium /
GN backform aluminium antihaft



oven

Bandejas GN especial horno /
Special Oven GN pans /
PLAQUES spéciales GN pour four /
Spezielle GN Ofenformen

TRANSPORTE / *TRANSPORT /* TRANSPORT / *TRANSPORT*



GN Inox + Tapa inox hermética /
St/Steel GN + St/Steel hermetic lid /
Bac GN Inox + Couvercle étanche inox /
GN Edelstahl + edelstahldeckel hermetisch

TEMP. 120ºC

HERMÉTICO / *HERMETIC* / ÉTANCHE/ *HERMETISCH*



Policarbonato o cubeta sin Bisfenol-A + tapa polinorm /
Polycarbonate or BPA free + Polinorm lid /
Polycarbonate ou sans BPA + couvercle Polinorm /
Polycarbonat oder ohne bisfenol-A behälter + polinormDeckel

TEMP. 100ºC



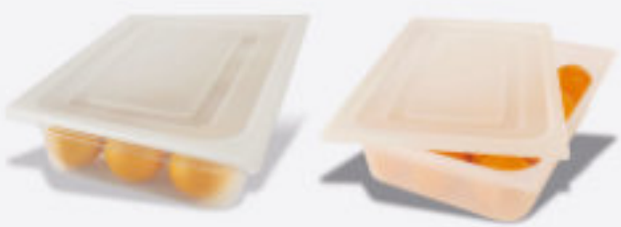
GN Polipropileno + Tapa Polinorm® /
Polypropylene + Polinorm® Lid /
GN Polypropylène + Couvercle Polinorm® /
GN Polipropilen + Polinorm® Deckel

TEMP. 90ºC

ALMACENAMIENTO / *STORAGE /* STOCKAGE / *LAGERUNG*



GN Policarbonato + Tapa policarbonato /
Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid /
GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate /
GN Polycarbonat + Polycarbonat Deckel



GN Policarbonato + Tapa Polinorm® /
Polycarbonate GN + Polinorm® Lid /
Polycarbonate + Couvercle Polinorm® /
GN Polycarbonat + Polinorm® Deckel

GN Polipropileno + Tapa Polinorm® /
Polypropylene + Polinorm® Lid /
GN Polypropylène + Couvercle Polinorm® /
GN Polypropylen + Polinorm® Deckel

VIOLET COLLECTION



Antialérgico /
Allergen-Free /
Anti allergique /
Anti allergie

PRESENTACIÓN / *DISPLAY /* PRÉSENTATION / *PRÄSENTATION*



GN Policarbonato + Tapa policarbonato /
Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid /
GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate /
Polycarbonat GN + Polycarbonat deckel



GN Inox con fondo Difusor + Tapa policarbonato /
St/Steel GN with sandwich base + Polycarbonate Lid /
GN Inox avec fond thermo-diffuseur + Polycarbonate /
Edelstahl GN mit sandwichboden + Polycarbonat Deckel



GN Melamina /
Melamine GN /
GN mélamine /
Melamin GN

P. 380

7.1 SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS SELECTION /*
SELECTIONBACSGASTRONORME/ *AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER*

	INOX 18/10 / *18/10 ST/STEEL /* INOX 18/10 / *EDELSTAHL 18/10*	**INOX 18/10 FONDO DIFUSOR /** *18/10 ST/STEEL SANDWICH BOTTOM /* INOX 18/10 FOND THERMO-DIFFUSEUR/ *EDELSTAHL 18/10 SANDWICHBODEN*		**ALUMINIO ANTIADHERENTE /** *NON-STICK ALUMINIUM /* ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF/ *ALUMINIUM ANTIHAFT*
				
	P. 198 NSF	P. 203 NSF	P. 397	P. 84
PRESENTACIÓN / *APPEARANCE /* PRÉSENTATION / *PRÄSENTATION*	✓	●	●	●
RESISTENCIA / *ROBUSNESS /* ROBUSTESSE / *RESISTENZ*	✓	✓	✓	●
ALMACENAMIENTO / *STORAGE /* STOCKAGE / *LAGERUNG*	✓	●	●	
BAÑO-MARIA / *BAIN MARIE /* BAIN-MARIE / *WASSERBAD*	✓	✓	✓	●
TEMPERATURA MAX / *TEMPERATURE MAX /* TEMPÉRATURE MAX. / *MAX. TEMPERATUR*	✓	✓	✓	✓
HORNO / *OVEN /* FOUR / *OFEN*	✓	✓	✓	✓
MICROONDAS / *MICRO-WAVE /* MICRO-ONDES / *MIKROWELLE*				
COCCIÓN / *COOKING /* CUISSON / *KOCHEN*	●	✓	✓	✓
INDUCCIÓN / *INDUCTION /* INDUCTION / *INDUKTION*		INDUCTION	INDUCTION	
TRANSPORTE EN CALIENTE / *WARM TRANSPORTATION /* TRANSPORT CHAUD / *WARMER TRANSPORT*	✓	✓	✓	●
TAPA POLINORM / *POLINORM LID /* COUVERCLEPOLINORM / *POLINORM DECKEL*	✓	✓	✓	

✓ **RECOMENDADO /** *RECOMMENDED /* RECOMMANDÉ/ *EMPFOHLEN*

● **ACEPTABLE /** *SUITABLE /* ACCEPTABLE/ *ANNEHMBAR*

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS SELECTION* / SELECTIONBACSGASTRONORME/ *AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER*

POLICARBONATO / *POLYCARBONATE* / POLYCARBONATE / *POLYCARBONAT*	**SIN BISFENOL-A** / *BISPHENOL-A FREE* / SANS BISPHÉNOL-A / *OHNE BISFENOL-A*	**POLIPROPILENO** / *POLYPROPYLENE* / POLYPROPYLÈNE / *POLYPROPYLEN* VIOLET COLLECTION	**MELAMINA*** / *MELAMINE** / MÉLAMINE* / *MELAMIN**
			
P. 204	P. 206	P. 208	P. 380
●	●	●	✓
✓	✓	●	✓
✓	✓	●	●
●	●		
130 ºC	90 ºC	110 ºC	70 ºC
130 ºC			
✓	✓	✓	
130 ºC	80 ºC		70 ºC
✓	✓	✓	

*** AMBIENTE HÚMEDO** / *HUMID ENVIRONMENT* / ENVIRONNEMENTHUMIDE/ *FEUCHTE UMGEBUNG*

Combinaciones / *Combinations /* Combinaisons / *Kombinationen*

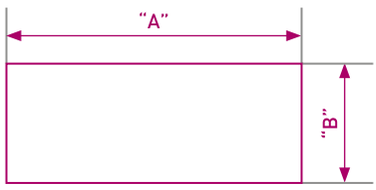


Perfiles divisorios /
Adaptable bars /
Barrettes de composition /
Einsetzbare profilestege

1/1
1/2

Medidas de encaste / *Fitting measures /* Mesures d'emboîtement / *Masse der einsetzlöcher*

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88





TAPA GN POLINORM®
GN POLYNORM® LID /
GN COUVERCLEPOLYNORM® /
GN POLYNORM® DECKEL

PATENTED **EXCLUSIVE**



DISPONIBLE EN CUATRO COLORES / *AVAILABLE IN FOUR COLOURS* / DISPONIBLE EN QUATRE COULEURS/ *VERFÜGBAR IN VIER FARBEN*

P1 P2 P3 P6

ADAPTABLES A / *ADJUSTABLES TO /* ADAPTABLEÀ / *PASSEND ZU*



GN Inoxidable /
St/Steel GN containers /
GN inoxydable /
GN Edelstahl behälter



GN Policarbonato /
Polycarbonate GN containers /
GN Polycarbonate /
GN Polycarbonat behälter



GN sin Bisfenol-A /
BPA free Container /
Sans Bisphénol-A /
GN beHälter ohne Bisfenol-A

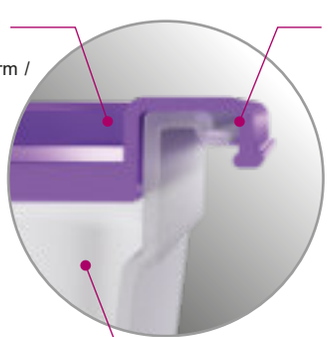


GN Polipropileno /
Polypropylane GN containers /
GN Polypropylène /
Polypropylen GN Behälter

Encaje exterior /
Outer side fitting /
Emboîtement extérieur /
Äussere Einsetzfassung

Encaje interior /
Inner side fitting /
Emboîtement intérieur /
Innere Einsetzfassung

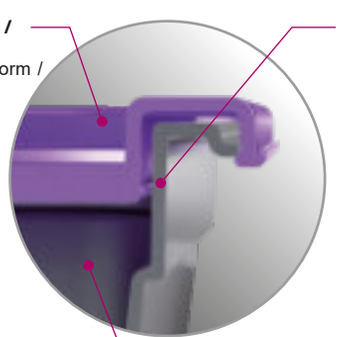
Tapa Polinorm /
Polinorm Lid /
Couvercle Polinorm /
Polinorm Deckel



Clips para cierre cubeta inox y PC /
Flaps to fit with GN inox and PC /
Rainures pour clipser bacs GN inox et PC /
Verschlussklemme- für Edelstahl und pc Behälter

Cubeta inox / Policarbonato /
Steel container / Polycarbonate /
Bac inox / Polycarbonate /
Edelstahl / Polycarbonat behälter

Tapa Polinorm /
Polinorm Lid /
Couvercle Polinorm /
Polinorm Deckel



Cierre hermético para cubetas de PP /
Hermetical for PP containers /
Hermetique sur bacs PP /
Hermetischer Verschluss für behälter aus PP

Cubeta polipropileno /
Container polypropylene /
Bac polypropylène /
Polypropylen behälter

pujadas

FOOD CONTACT APROVED

GASTRONORM INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL GASTRONORM /
GASTRONORME INOX 18/10 /
GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

2/1 650 x 530 mm

18/10





REF	H mm	Lts	€/u	
P210.201	20	6,20	40,65	6
P210.401	40	11,50	45,80	6
P210.651	65	18,80	52,15	6
P211.001	100	28,90	64,50	6
P211.501	150	43,10	79,30	3
P212.001	200	52,00	100,85	3

1/1 530 x 325 mm

18/10



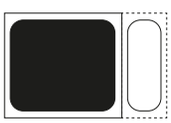


REF	H mm	Lts	€/u	
P110.201	20	2,80	19,75	6
P110.401	40	5,10	22,20	6
P110.551	55	7,00	23,80	6
P110.651	65	8,30	24,70	6
P111.001	100	14,20	32,65	6
P111.501	150	20,20	42,80	6
P112.001	200	26,00	51,75	6

2/3 353 x 325 mm

18/10



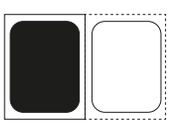


REF	H mm	Lts	€/u	
P230.201	20	1,70	17,25	6
P230.401	40	3,10	22,65	6
P230.651	65	5,60	25,80	6
P231.001	100	8,80	31,40	6
P231.501	150	13,20	44,70	6
P232.001	200	18,30	59,25	6

1/2 325 x 265 mm

18/10





REF	H mm	Lts	€/u	
P120.201	20	1,20	12,85	6
P120.401	40	2,20	14,90	6
P120.651	65	4,10	17,50	6
P121.001	100	6,10	22,70	6
P121.501	150	9,10	28,10	6
P122.001	200	12,00	37,40	6

2/4 530 x 162 mm

18/10



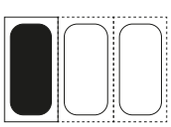


REF	H mm	Lts	€/u	
P240.401	40	1,80	22,70	6
P240.651	65	4,00	24,35	6
P241.001	100	6,00	30,40	6
P241.501	150	10,00	40,75	6

1/3 325 x 176 mm

18/10





REF	H mm	Lts	€/u	
P130.201	20	0,80	12,65	6
P130.401*	40	1,50	13,10	6
P130.651	65	2,50	14,25	6
P131.001	100	3,80	18,50	6
P131.501	150	5,60	28,25	6
P132.001	200	7,30	32,65	6

IDEA!

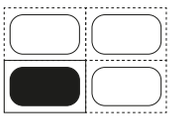
*** Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.**
** Special GN container for snack showcases.*
* Bac GN spécial pour vitrines snack.
** Spezial GN Behälter für Snackglasvitrinen*

1/4 265 x 162 mm

18/10

NSF





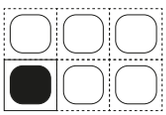
REF	H mm	Lts	€/u	
P140.201	20	0,50	10,00	6
P140.651	65	1,70	12,65	6
P141.001	100	2,80	16,05	6
P141.501	150	4,10	22,70	6
P142.001	200	5,00	30,45	6

1/6 176 x 162 mm

18/10

NSF





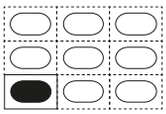
REF	H mm	Lts	€/u	
P160.651	65	1,00	12,35	6
P161.001	100	1,60	14,80	6
P161.501	150	2,20	22,45	6
P162.001	200	2,90	27,70	6

1/9 176 x 108 mm

18/10

NSF





REF	H mm	Lts	€/u	
P190.651	65	0,60	9,00	6
P191.001	100	0,80	13,40	6

Fondos perforados para cubetas / *Perforated bottoms for containers /* Egouttoirs pour bacs / *Gelochte Böden für Behälter*

NSF

Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Adaptables à bags SP3jusqu'à 100 mm profondeur
Geeignet für Behälter SP3 bis 100 mm tief



REF	Mod	€/u	
P215.000	2/1	83,85	1
P115.000	1/1	41,25	1
P235.000	2/3	36,45	1
P125.000	1/2	27,80	1
P135.000	1/3	21,00	1
P145.000	1/4	17,65	1

Perfiles divisorios / *Adaptable bars /* Barrettes de composition / *Profilstege*



REF	H mm	L cm	€/u	
P111.111	1/1	53,0	8,25	1
P122.222	1/2	32,5	6,05	1

Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.
To arrange any composition with gastronorm containers.
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.
Für die Realisierung aller Kombinationen mit den GN Behälter.

Asas móviles / *Falling handles /* Anses tombantes / *Fallgriffe*

Apta para todas las medidas de cubetas
Suitable for all GN sizes
Apte sur toutes les dimensions GN
Einsetzbar an alle Grössen der Behälter



Precio cubeta / *Container price /* Prix bac / *Behälterpreis* +6,85 €/u 1

Asas fijas / *Fixed handles /* Anses fixes / *Feste Griffe*

Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6
Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6
Nur für Behälter 1/2, 1/3, 1/4 und 1/6



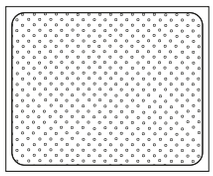
Precio cubeta / *Container price /* Prix bac / *Behälterpreis* +4,55 €/u 1

2/1 650 x 530 mm

18/10

NSF





REF	H mm	€/u	
P210.202	20*	54,20	6
P210.402	40*	57,15	6
P210.652	65*	72,60	6
P211.002	100**	89,90	6
P211.502	150**	126,55	3
P212.002	200**	155,00	3

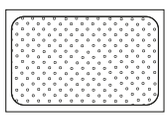
INCREMENTO · INCREASE · 3 8 % · AUGMENTATION · ERHÖHUNG ·

1/1 530 x 325 mm

18/10

NSF





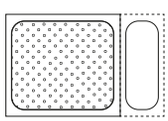
REF	H mm	€/u	
P110.202	20*	33,70	6
P110.402	40*	37,25	6
P110.552	55*	38,20	6
P110.652	65*	41,95	6
P111.002	100**	53,95	6
P111.502	150**	81,70	6
P112.002	200**	94,05	6

2/3 353 x 325 mm

18/10

NSF





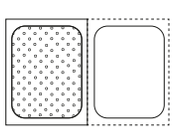
REF	H mm	€/u	
P230.202	20*	25,75	6
P230.402	40*	28,50	6
P230.652	65*	34,95	6
P231.002	100**	49,85	6
P231.502	150**	67,00	6
P232.002	200**	71,95	6

1/2 325 x 265 mm

18/10

NSF





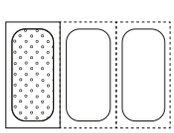
REF	H mm	€/u	
P120.652	65*	30,90	6
P121.002	100**	38,05	6
P121.502	150**	51,35	6
P122.002	200**	73,45	6

1/3 325 x 176 mm

18/10

NSF





REF	H mm	€/u	
P130.202	20*	21,45	6
P130.402	40*	24,50	6
P130.652	65*	26,45	6
P131.002	100**	41,40	6
P131.502	150**	46,15	6
P132.002	200**	57,65	6

*** Fondo perforado**
** Perforated bottom*
* Fondperforé
** Gelochter Boden*

**** Fondo y laterales perforados**
*** Perforated bottom and sides*
** Fondset latéraux perforés
*** Boden und Seiten gelocht*

Tapa Polinorm® / *Polinorm® Lid /* Couvercle Polinorm® / *Polinorm® Deckel*

PATENTED **EXCLUSIVE**

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3/

GN Behälter rostfrei, PC, ohne Bisfenol-A und PP. Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	12,75	30
P120.0 + COLOR	1/2	7,75	60
P130.0 + COLOR	1/3	6,65	30
P140.0 + COLOR	1/4	5,50	30
P160.0 + COLOR	1/6	4,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	4,25	30



Ref. color tapa / *Ref. colour lid /*
Ref. couleur couvercle / *Art.Nr. Deckelfarbe*

P1 P2 P3

P6 **Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6 /**
Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6 /
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6 /
Verfügbar für 1/1, 1/2, 1/3 und 1/6 /

Tapa / *Lid /* Couvercle / *Deckel*

18/10

NSF



REF	Mod	€/u	
P110.000	1/1	23,05	1
P230.000	2/3	19,70	1
P120.000	1/2	13,40	1
P130.000	1/3	11,85	1
P140.000	1/4	9,35	1
P160.000	1/6	7,80	1
P190.000	1/9	6,90	1

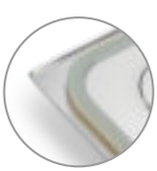
Tapa plana sin asa / *Flat lid without handle /* Couvercle plat sans anse / *Flacher Deckel ohne Griff*



REF	Mod	€/u	
P110.005	1/1	27,90	1
P120.005	1/2	19,80	1

Tapa hermética / *Hermetic lid /* Couvercle étanche / *Hermetischer Deckel*

18/10



Detalle silicona
Silicone joint
Joint silicone
Detail Silikon



REF	Mod	€/u	
P110.004	1/1	76,40	1
P120.004	1/2	56,40	1
P130.004	1/3	46,70	1
P140.004	1/4	41,75	1
P160.004	1/6	41,75	1

oven





Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

Befestigen Sie den Deckel, die Alu- oder Frischhaltefolie am Behälter für einen sicheren Transport und eine sichere Lagerung. Spülmaschinengeeignet. Einfache bedienung

N-0001B

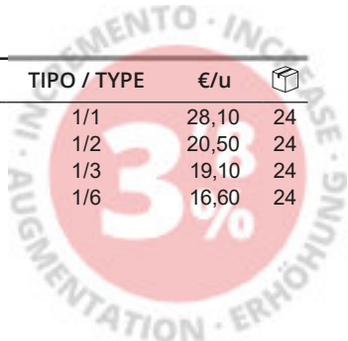
Banda selladora silicona GN. Negra / *GN Pan Band. Black /*
Bande à silicone GN. Noir / *GN-Silikon-Band. Schwarz /*

PATENTED EXCLUSIVE

oven NSF +232,2ºC

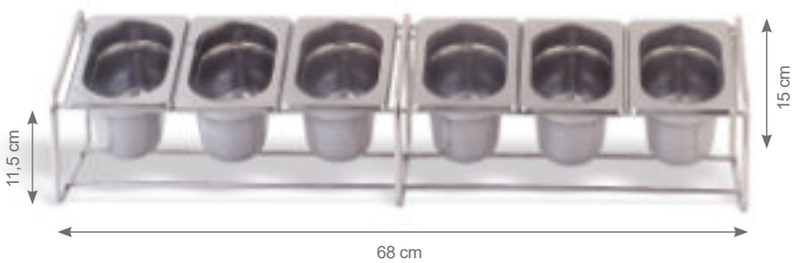


REF	TIPO / TYPE	€/u	
N-0001B	1/1	28,10	24
N-0002B	1/2	20,50	24
N-0003B	1/3	19,10	24
N-0006B	1/6	16,60	24



P100.004P

Presentador cubetas GN / *Stand for GN containers /*
Support pour bacs GN / *Ständer für GN Behälter*



REF		€/u	
P100.004P	**Soporte solo /** *Only stand /* Support seul / *Nur Ständer*	47,95	1

REF	**CONJUNTO /** *SET /* LOT / *SET*	€/u	
P100.005P	6 - GN 1/9 65 mm	163,60	1
P100.006P	6 - GN 1/9 100 mm	177,10	1
P100.008P	4 - GN 1/6 100 mm	126,35	1

Permiten sostener / *It can contain /*
Il peut contenir / *Einsetzmöglichkeiten*

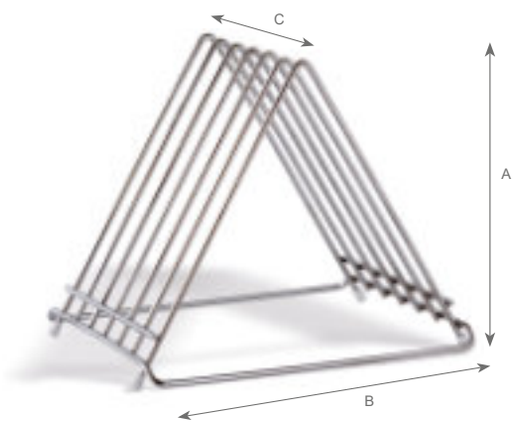
6-GN 1/9
4-GN 1/6

En profundidades 65 y 100 mm
65 or 100 mm deep
Profondeurs 65 ou 100 mm
In Tiefen von 65 und100 mm

Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène
Passend für GN Behälter aus Polycarbonat und Polypropylen

P100.003P

Soporte para tapas GN / *Stand for GN lids /*
Support pour couvercles GN / *Ständer für GN Deckel*





REF	A cm	B cm	C cm	€/u	
P100.003P	27	31	27	31,75	1

Para 6 tapas
For 6 lids
Pour 6 couvercles
Für 6 Deckel

Distancia entre varillas 2,5 cm
Distance between wires 2,5 cm
Distance entre fils 2,5 cm
Abstand zwischen den Stäben 2,5 cm

IDEA!

Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140
Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140
Ideal für Schneidbretter. Siehe Seiten 138-140

INDUCTION

PATENTED EXCLUSIVE

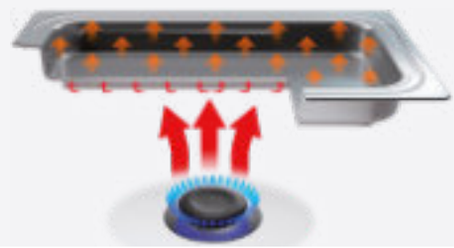


Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.

GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

GN Behälter mit Sandwichboden: Einzigartig, Geeignet für das Kochen auf Induktionskochfeldern Mittels Sandwichboden.



NSF

induction gas vitro electric oven

Cubeta GN con fondo difusor / *Sandwich bottom GN container /*
Bac GN avec fond thermo-diffuseur / *GN Behälter mit Sandwichboden*

induction gas vitro electric oven

PATENTED EXCLUSIVE

NSF

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / *TYPE*	H mm	Lts	€/u	
P110.6F1	1/1	65	8,30	92,20	1
P111.0F1	1/1	100	14,20	118,65	1
P111.5F1	1/1	150	20,20	156,95	1
P120.6F1	1/2	65	4,10	79,45	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · GN
5%

Cubeta GN con fondo difusor y asas / *Sandwich bottom GN container with handles /*
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses / *GN Behälter mit Sandwichboden und Griffen*

induction gas vitro electric oven

PATENTED EXCLUSIVE

NSF

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / *TYPE*	H mm	Lts	€/u	
P111.0F2	1/1	100	14,20	125,60	1
P111.5F2	1/1	150	20,20	171,80	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 397**

CUBETA GN ANTIADHERENTE /
NON-STICK GN CONTAINER /
BAC GN ANTI-ADHÉSIVE /
GN BEHÄLTER ANTIHAFT



7.4 CUBETAS GASTRONORM / *GASTRONORM CONTAINERS /* BACS GASTRONORME/ *GASTRONORM BEHÄLTER*

GASTRONORM POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYCARBONATE /
GASTRONORM POLYCARBONAT

FCA
FOOD CONTACT APROVED



- 40 ºC
+ 130 ºC

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideales para presentación en buffets fríos.

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and microwaves cooking.

Utilisation : stockage de produits et ingrédients en vrac dans les unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern. Ideal für die Präsentation des Kalten Buffets.

1/1 530 x 325 mm



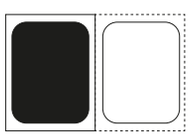


REF	H mm	Lts	€/u	
P110.6C1	65	8,70	18,95	12
P111.0C1	100	13,30	27,40	12
P111.5C1	150	19,60	33,20	12
P112.0C1	200	25,50	39,60	6

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

1/2 325 x 265 mm

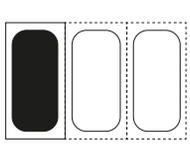




REF	H mm	Lts	€/u	
P120.6C1	65	4,00	12,65	30
P121.0C1	100	6,00	15,65	24
P121.5C1	150	8,70	20,20	24
P122.0C1	200	11,20	25,70	18

1/3 325 x 175 mm

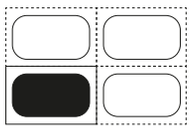




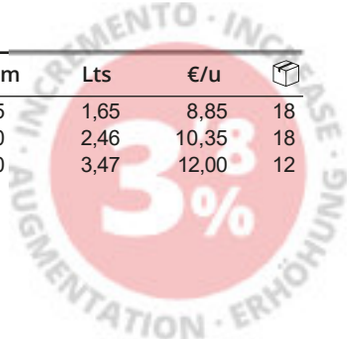
REF	H mm	Lts	€/u	
P130.6C1	65	2,35	8,85	30
P131.0C1	100	3,50	12,25	24
P131.5C1	150	5,00	14,50	24
P132.0C1	200	6,35	18,45	18

1/4 265 x 162 mm



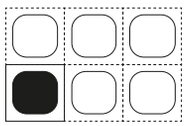


REF	H mm	Lts	€/u	
P140.6C1	65	1,65	8,85	18
P141.0C1	100	2,46	10,35	18
P141.5C1	150	3,47	12,00	12



1/6 176 x 162 mm

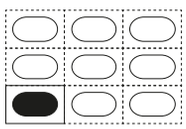




REF	H mm	Lts	€/u	
P160.6C1	65	0,95	6,40	30
P161.0C1	100	1,40	7,25	24
P161.5C1	150	1,95	9,70	24

1/9 176 x 108 mm





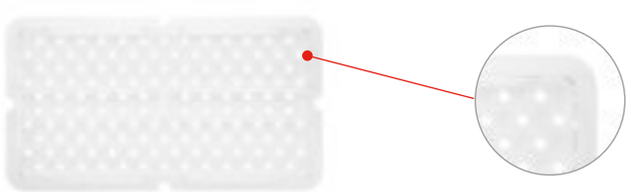
REF	H mm	Lts	€/u	
P190.6C1	65	0,54	6,50	30
P191.0C1	100	0,77	7,90	30

Tapa policarbonato / *Polycarbonate lid /* Couvercle Polycarbonate / *Polycarbonat Deckel*



REF	Mod	€/u	
P110.0C1	1/1	19,70	30
P120.0C1	1/2	10,25	60
P130.0C1	1/3	8,00	30
P140.0C1	1/4	6,25	30
P160.0C1	1/6	5,55	60
P190.0C1	1/9	5,00	30

Fondo perforado / *Perforated bottom /* Fond perforé / *Gelochter Boden*



REF	Mod	€/u	
P115.0C1	1/1	15,65	36
P125.0C1	1/2	6,80	24
P135.0C1	1/3	6,25	24
P145.0C1	1/4	5,55	30

Tapa Polinorm® / *Polinorm® Lid /* Couvercle Polinorm® / *Polinorm® Deckel*

PATENTED **EXCLUSIVE**



REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	12,75	30
P120.0 + COLOR	1/2	7,75	60
P130.0 + COLOR	1/3	6,65	30
P140.0 + COLOR	1/4	5,50	30
P160.0 + COLOR	1/6	4,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	4,25	30

Ref. color tapa / *Ref. colour lid /*
Ref. couleur couvercle / *Art.Nr. Deckelfarbe*

P1 P2 P3

Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Einsetzbar:*

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

P6 **Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6 /**
Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6 /
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6 /
Verfügbar für 1/1, 1/2, 1/3 und 1/6 /

CUBETAS GASTRONORM SIN BISFENOL-A /
GASTRONORM CONTAINERS, BISPHENOL-A FREE /
BACS GASTRONORME SANS BISPHÉNOL-A /
GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A



- 40 ºC
+ 90 ºC

FOOD CONTACT APROVED

Cubetas en copoliester sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables.

Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers.

Bacs en copolyester sans Bisphénol-a (100% BPA FREE).Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conformes à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

Behälter aus COPOLYESTER ohne Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es ist ein alternatives Material zu polycarbonat. Entsprechend der europäischen Norm 631.1 (Kompatibel mit allen Systemen und Maschinen Gastronorm). Exzellente Transparenz und resistenz Gegen Stösse. Ideal zum Lagern von produkten in Kühlkammern, Zur Vorbereitung. Behälter stapelbar.

1/1 530 x 325 mm



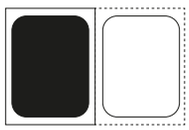


REF	H mm	Lts	€/u	
P110.6BF	65	8,70	24,70	12
P111.0BF	100	13,30	36,30	12
P111.5BF	150	19,60	44,15	12
P112.0BF	200	25,50	52,60	6

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

1/2 325 x 265 mm

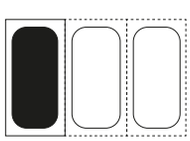




REF	H mm	Lts	€/u	
P120.6BF	65	4,00	16,25	30
P121.0BF	100	6,00	20,00	24
P121.5BF	150	8,70	25,65	24
P122.0BF	200	11,20	32,75	18

1/3 325 x 175 mm

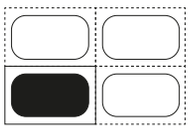




REF	H mm	Lts	€/u	
P130.6BF	65	2,35	11,75	18
P131.0BF	100	3,50	16,30	12
P131.5BF	150	5,00	19,20	12

1/4 265 x 162 mm

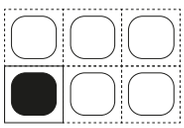




REF	H mm	Lts	€/u	
P140.6BF	65	1,65	11,75	18
P141.0BF	100	2,46	13,85	18
P141.5BF	150	3,47	15,90	12

1/6 176 x 162 mm

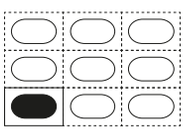




REF	H mm	Lts	€/u	
P160.6BF	65	0,95	8,50	30
P161.0BF	100	1,40	9,70	24
P161.5BF	150	1,95	12,90	24

1/9 176 x 108 mm





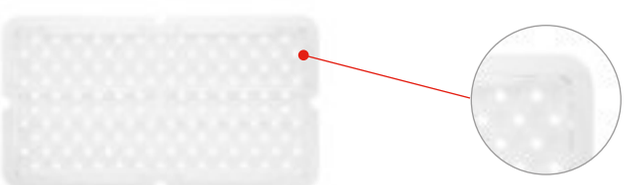
REF	H mm	Lts	€/u	
P190.6BF	65	0,54	8,70	30
P191.0BF	100	0,77	10,40	30

Tapa gastronorm / *Gastronorm lid /* Couvercle gastronorme / *Gastronorm Deckel*



REF	Mod	€/u	
P110.0BF	1/1	26,70	30
P120.0BF	1/2	13,90	60
P130.0BF	1/3	10,85	30
P140.0BF	1/4	8,50	30
P160.0BF	1/6	7,50	60
P190.0BF	1/9	6,65	30

Fondo perforado / *Perforated bottom /* Fond perforé / *Gelochter Boden*



REF	Mod	€/u	
P115.0BF	1/1	21,35	36
P125.0BF	1/2	9,40	24
P135.0BF	1/3	8,65	24
P145.0BF	1/4	7,50	30
P165.0BF	1/6	4,15	30

Tapa Polinorm® / *Polinorm® Lid /* Couvercle Polinorm ® / *Polinorm® Deckel*

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	12,75	30
P120.0 + COLOR	1/2	7,75	60
P130.0 + COLOR	1/3	6,65	30
P140.0 + COLOR	1/4	5,50	30
P160.0 + COLOR	1/6	4,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	4,25	30

Ref. color tapa / *Ref. colour lid /*
Ref. couleur couvercle / *Art.Nr. Deckelfarbe*

P1 P2 P3

P6 **Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6 /**
Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6 /
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6 /
Verfügbar für 1/1, 1/2, 1/3 und 1/6 /

Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Einsetzbar:*

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

FCA FOOD CONTACT APROVED

GASTRONORM POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GASTRONORM

PATENTED **EXCLUSIVE**





- 40 ºC
+ 110 ºC

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en FOURmicro-ondes.

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern. Ideal für den Transport oder zum Kochen in Mikrowellen.

Tapa Polinorm® / *Polinorm® Lid /* Couvercle Polinorm ® / *Polinorm® Deckel*

PATENTED **EXCLUSIVE**



Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Einsetzbar:*

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3/
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	12,75	30
P120.0 + COLOR	1/2	7,75	60
P130.0 + COLOR	1/3	6,65	30
P140.0 + COLOR	1/4	5,50	30
P160.0 + COLOR	1/6	4,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	4,25	30

Ref. color tapa / *Ref. colour lid /*
Ref. couleur couvercle / *Art.Nr. Deckelfarbe*

P1 P2 P3

P6 **Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6 /**
Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6 /
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6 /
Verfügbar für 1/1, 1/2, 1/3 und 1/6 /

1/1 530 x 325 mm

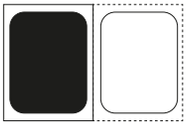




REF	H mm	Lts	€/u	
P110.6P1	65	8,70	14,75	12
P111.0P1	100	13,30	15,40	12
P111.5P1	150	19,60	19,75	12
P112.0P1	200	25,50	25,00	6

1/2 325 x 265 mm

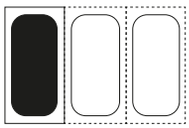




REF	H mm	Lts	€/u	
P120.6P1	65	4,00	8,90	30
P121.0P1	100	6,00	9,85	24
P121.5P1	150	8,70	11,95	24
P122.0P1	200	11,20	14,00	18

1/3 325 x 175 mm



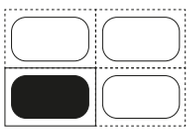


REF	H mm	Lts	€/u	
P130.6P1	65	2,35	6,10	18
P131.0P1	100	3,50	6,95	12
P131.5P1	150	5,00	8,25	12
P132.0P1	200	6,35	10,40	6

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

1/4 265 x 162 mm

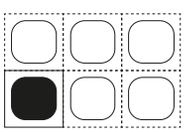




REF	H mm	Lts	€/u	
P140.6P1	65	1,65	5,10	18
P141.0P1	100	2,46	5,55	18
P141.5P1	150	3,47	6,30	12

1/6 176 x 162 mm

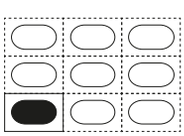




REF	H mm	Lts	€/u	
P160.6P1	65	0,95	3,70	30
P161.0P1	100	1,40	4,25	24
P161.5P1	150	1,95	5,55	24

1/9 176 x 108 mm





REF	H mm	Lts	€/u	
P190.6P1	65	0,54	5,00	30
P191.0P1	100	0,77	5,45	30

Tapa policarbonato / *Polycarbonate lid /* Couvercle Polycarbonate / *Polycarbonat Deckel*



REF	Mod	€/u	
P110.0C1	1/1	19,70	30
P120.0C1	1/2	10,25	60
P130.0C1	1/3	8,00	30
P140.0C1	1/4	6,25	30
P160.0C1	1/6	5,55	60
P190.0C1	1/9	5,00	30

GASTRONORM POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GASTRONORM

FCA
FOOD CONTACT
APROVED



VIOLET
COLLECTION

- 40 ºC
+ 110 ºC

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. H ighly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

Gebrauch: lagerung von unverpackten lebensmittel, verschiedenen zutaten in kühlschränken oder kühlkammern. Ideal für den transport oder zum kochen in mikrowellen.

Cubetas Gastronorm / *Gastronorm containers /* Bacs Gastronorme / *Gastronorm behälter*



REF	TIPO / *TYPE*	H mm	Lts	€/u	
P111.5P6	1/1	150	19,60	21,40	1
P121.5P6	1/2	150	8,70	12,95	1
P131.5P6	1/3	150	5,00	11,35	1
P161.5P6	1/6	150	1,95	6,00	1

Tapa Polinorm® / *Polinorm® Lid /* Couvercle Polinorm® / *Polinorm® Deckel*



REF	Mod	€/u	
P110.0P6	1/1	13,55	30
P120.0P6	1/2	8,20	60
P130.0P6	1/3	7,05	30
P160.0P6	1/6	5,20	60

Adaptable a / *Adjustable to /* Adaptable à / *Einsetzbar:*

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3/

Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

Ref. color tapa / *Ref. colour lid /* Ref. couleur couvercle / *Art.Nr. Deckelfarbe*

P6





pujadas

TRANSPORTE DE ALIMENTOS /
FOOD DELIVERY /
TRANSPORT D'ALIMENTS /
TRANSPORT VON LEBENSMITTELN

8.1 CAJA PPE / *EPP BOX /* BOÎTE PPE/ *EPP-BOX* 214

8.2 INSULATED DELIVERY BAGS 216

Bolsas para pizza / *Pizza Bags /*
Sacsà pizzas / *Pizzataschen* 216

Bolsas de catering / *Catering Bags /*
Sacsde traiteur / *Cateringtaschen* 218

Mochila de reparto / *Delivery Backpacks /*
Sacsà dos de livraison / *Lebensmittel-Lieferrucksack* 220

8.3 BANDEJAS Y RECIPIENTES / *TRAYS AND CONTAINERS / PLATEAUX ET PLATS / TABLETTS UND BEHÄLTER* 222


pujadas

Ranura interior para fácil inserción de cubetas /
Inner slot for easy insertion of containers /
Rainure intérieure pour une installation facile des cuves /
Innenschlitz zum einfachen Einschub von Behältern

Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frio y el calor durante horas /

Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours /

Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures /

Hergestellt aus expandiertem Polypropylen (PSA), zum stundenlangen Warmhalten oder Kühlen von Speisen

Carga superior, 1/1 GN /
Superior load, GN 1/1 /
Charge supérieure, 1/1 GN /
Höhere Tragkraft, GN 1/1



Asas encastradas en los laterales /
Inset handles on the sides /
Anses encastrées sur les latéraux /
Vertiefte Griffe an den Seiten

100% reciclable /
100% recyclable /
100 % recyclable /
100 % recycelbar

Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte /
Foldable to make storage and transport easier /
Pliable pour faciliter le stockage et le transport /
Klappbar für platzsparende Lagerung und leichten Transport

P99001 Caja plegable PPE/ *Foldable EPP crate /* Boîte pliable EPP/ *Faltbare EPP-box*



NEW!

REF	cm	Dim int / *Inner sizes /* Dim. int. / *Innenmasse* cm	Lt	GN	€/u	
P99.001	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8 x 20	38	1/1	45,55	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

Asas reforzadas para fácil transporte /
Reinforced handles for ease of transport /
Ansesrenforcées pour un transport facile /
Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

Bolsillo transparente /
Transparent pocket /
Pochetransparente /
Durchsichtige Tasche

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /
Thermal insulation to maintain the temperature /
Isolation thermique pour conserver la température /
Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur



Cinta para poder colgar la bolsa /
Band to be able hang the bag /
Bande pour pouvoir accrocher le sac /
Band zum Aufhängen der Tasche

Material grueso y resistente fácil de limpiar /
Thick, sturdy and easy to clean material /
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer /
Dickes, strapazierfähiges und leicht zu reinigendes Material

P9902 **Bolsas para pizza /** *Pizza Bags /* Sacs à pizzas / *Pizzataschen*

REF	cm	€/u	
P99.020	45 x 45 x 16	35,95	1
P99.021	49,5 x 49,5 x 26	47,95	1

NEW!



P99.021



P99.020



Asas reforzadas para fácil transporte /
Reinforced handles for ease of transport /
Ansesrenforcées pour un transport facile /
Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /
Thermal insulation to maintain the temperature /
Isolation thermique pour conserver la température /
Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Bolsillo transparente con cremallera /
Transparent pocket with zipper /
Poche transparente avec fermeture Éclair /
Durchsichtige Tasche mit Reißverschluss



Cinta para poder colgar la bolsa /
Band to be able hang the bag /
Bande pour pouvoir accrocher le sac /
Band zum Aufhängen der Tasche

Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro /
Reflective piping for safer night time delivery /
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit /
Reflektorstreifen für sichere lieferung im dunkeln

Carcasa exterior resistente a la humedad /
Moisture-resistant outer shell /
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité /
Aussengehäuse resistent gegen feuchtigkeit

VPB **Bolsas para pizza /** *Pizza Bags /* Sacs à pizzas / *Pizzataschen*

NEW!

REF	SERIE	cm	€/u	
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	58,60	1
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	68,25	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%



VPB118
Bolsa para pizza, 18" / *18" Pizza bag /*
Sacà pizzas, 18" / *Pizzataschen 18"*



VPB116
Bolsa para pizza, 16" / *16" Pizza bag /*
Sacà pizzas, 16" / *Pizzataschen 16"*





Interior impermeable muy fácil de limpiar /

Waterproof, easy to clean interior /

Intérieur imperméable très facile à nettoyer /

Sehr leicht zu reinigender wasserdichter Innenbereich

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /

Thermal insulation to maintain the temperature /

Isolation thermique pour conserver la température /

Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Material grueso y resistente /
Thick, sturdy material /
Matériau épais et résistant /
Dickes und strapazierfähiges Material

Bolsillo transparente /
Transparent pocket /
Poche transparente /
Durchsichtige Tasche

Asas reforzadas para fácil transporte /
Reinforced handles for ease of transport /
Anses renforcées pour un transport facile /
Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

P9903 **Bolsas de catering /** *Catering bags /* Sacs de traiteur / *Cateringtaschen*

NEW!

REF	cm	GN	€/u	
P99.030	38 x 30,5 x 38	1/2	38,90	1
P99.031	56 x 36 x 36	1/1	52,75	1



P99.031

P99.030



Interior de poliéster fácil de limpiar /
Polyester lining easy to clean /
Intérieur en polyester facile à nettoyer /
Innenbereich aus Polyester, leicht zu reinigen

Carcasa exterior resistente a la humedad /
Moisture-resistant outer shell /
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité /
Aussengehäuse resistent gegen feuchtigkeit

Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro /

Reflective piping for safer night time delivery /

Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit /

Reflektorstreifen für sichere lieferung im dunkeln

Asas reforzadas para fácil transporte /

Reinforced handles for ease of transport /

Anses renforcées pour un transport facile /

Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /
Thermal insulation to maintain the temperature /
Isolation thermique pour conserver la température /
Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Bolsillo transparente /
Transparent pocket /
Poche transparente /
Durchsichtige Tasche

VCB **Bolsas de catering /** *Catering bags /* Sacs de traiteur / *Cateringtaschen*

NEW!

REF	SERIE	cm	€/u	
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	100,45	1
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	127,20	1



VCBL100



VCBM100





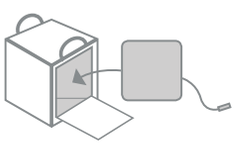
Serie 3

La pauta de referencia del ingenio térmico.
La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.
INCLUYE: Bolsa

The baseline of warmth ingenuity. The hot food generates heat in the bag while the high performance insulation helps retain the heat, keeping food as warm as it is delicious.
INCLUDES: Bag

La référence en matière d'inventivité. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant piège la chaleur, gardant les aliments aussi chauds que délicieux.
INCLUDES:Housse de transport

Das Paradebeispiel der Wärmetechnik.
Das heiße Essen erwärmt die Tasche, während die stark isolierende Eigenschaft dazu beiträgt, die Wärme zu erhalten, damit das Essen warm und lecker bleibt.
ENTHÄLT: Tasche



Serie 5

El siguiente nivel en nuestra línea de bolsas de reparto incluye una almohadilla térmica que precalienta la bolsa. Coloque la comida caliente en la bolsa precalentada, desenchufe la almohadilla térmica y listo. O use el cable de alimentación opcional de 12 V en el automóvil para calentar continuamente la bolsa durante el transporte.
INCLUYE: Bolsa / Heat pad / Adaptador heat pad con enchufe
OPCIONAL: Cable conector coche 12V

The next step in our heating bag line features
a heat pad that pre-heats the bag. Place your hot food into the pre-heated bag, unplug the heat pad and go. Or use the optional 12V in-car power cord to continually heat the bag during transport.
INCLUDES: Bag / Heat Pad / adaptor heat pad with plug
OPTIONAL: 12 V In-car power cord

Le niveau supérieur dans notre ligne de sacs de livraison a un coussin chauffant qui préchauffe le sac. Placez vos aliments chauds dans le sac préchauffé, débranchez le coussin chauffant et partez faire votre livraison. Ou utilisez le câble d'alimentation 12 V sur allume-cigares en option pour continuer à chauffer le sac en cours de transport.
INCLUDES:Housse de transport / Corps de chauffe / Adaptateur prise corps de chauffe.
OPTIONAL:Cordon d'alimentation 12V de voiture

ENTHÄLT: Tasche / Wärmekissen / adapter wärmekissen mit stecker
OPTIONAL: 12 V auto stromkabel

VTB **Bolsas torre /** *Tower bags /* Sacs-Tours / *Hohe Taschen*

Bolsa tipo torre con asas de mochila y correa de reposacabezas /
Tower bag with backpack straps and headrest strap /
Sac-tour avec bretelles de sacà dos et sangle d'appui-tête /
Hohe Tasche mit Rucksackgurten und Kopfstützengurt

REF	SERIE	cm	€/u	
VTB300	SERIE 3	45,7 x 55,9 x 43,2	346,50	1
VTB50002	SERIE 5	45,7 x 55,9 x 43,2	534,50	1



ACCESORIOS / *ACCESSORIES /* ACCESSOIRES/*ZUBEHÖR*

VTBWR-1

Estructura metálica / *Wire insert /*
Structure metallique / *Metallstruktur*

NEW!



REF	€/u	
VTBWR-1	138,40	1

Accesorio no incluido/
Accessory not included /
Accessoire non inclus /
Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten.

VDBBM **Mochila reparto de alimentos /** *Food delivery backpack bags /* Sacsà dos de livraison d'aliments / *Lebensmittel-Lieferrucksack*

Bolsa mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos /
Food delivery backpack bag with integrated frame /
Sacà dos de livraison d'aliments à armature intégrée /
Rucksack mit integriertem Gestell für Lebensmittel-Auslieferung

REF	SERIE	cm	€/u	
VDBBM300	SERIE 3	40,6 x 40,6 x 33	238,45	1
VDBBM50002	SERIE 5	40,6 x 40,6 x 33	456,95	1







Las bolsas y los insertos de alambre se pliegan fácilmente para un almacenamiento compacto /

Bags & wire inserts fold easily for compact storage /

Les sacs et les inserts métalliques se plient facilement pour un rangement compact /

Die taschen und drahteinsätze lassen sich für eine kompakte aufbewahrung leicht zusammenfalten /

P919001

Bandeja policarbonato de 5 compartimentos /
Polycarbonate tray with 5 compartments /
Plateau polycarbonate avec 5 compartiments /
Polycarbonatschale mit 5 Unterteilungen

NEW!



Apilable /
Stackable /
Empilable /
Stapel

***Sólo usar con bandeja de Policarbonato /**
For use with Polycarbonate tray only /
Utiliser uniquement bac en Polycarbonate/
Nur mit Polycarbonatschale verwenden

Apto para lavavajillas / *Dishwasher safe /*
Utilisable au lave-vaisselle / *Geeignet für Spülmaschinen*

REF	mm	€/u	
P919.001	330 x 330 x 35	17,75	1
P919.002*	**tapa /** *cover /* couvercle / *Deckel*	18,90	1

P919003

Bandeja polipropileno de 5 compartimentos /
Polypropylene tray with 5 compartments /
Plateau polypropylène avec 5 compartiments /
Früstück polypropylen deckel 5 fächer

NEW!



Apilable /
Stackable /
Empilable /
Stapel

Apto para lavavajillas / *Dishwasher safe /*
Utilisable au lave-vaisselle / *Geeignet für Spülmaschinen*

REF	mm	€/u	
P919.003	330 x 330 x 35	11,55	1

P919

Bandeja isotérmica / *Isothermal tray /*
Plateau Isotherme / *Isothermisches Tablett*



REF	mm	€/u	
P919.000	530 x 370 x 110	202,10	1

Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.
Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.
Fabriqué en polypropilène avec interieur de polyurètane sans CFC.
Hergestellt aus Polypropylen mit Innenisolierung aus Polyurethan. Ohne CFC.

Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.
Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on policarbonate, chinaware or melamine.
Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, raviers, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.
Geeignet für flache und tiefe Teller, Schüssel, rechteckige Schale aus Polycarbonat, Porzellan oder Melamin.

Complementos no incluidos / *Complements not included /*
Compléments non-inclus / *Zubehör nicht inklusive*

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 256**

CARRO TRANSPORTE BANDEJAS /
TRAY TRANSPORT TROLLEY /
CHARIOT TRANSPORT PLATEAUX /
TRANSPORTWAGEN



P920

Platos policarbonato /
Polycarbonate plates /
Assiettes en polycarbonate /
Polycarbonat Teller



Ref. P920.001

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselleet micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

REF	Tipo / Type	Ø mm	H mm	€/u	
P920.001	**Llano /** *Flat /* Plat / *Flach*	206	29	6,35	1
P920.002	**Hondo /** *Soup /* À soupe / *Tief*	185	45	6,20	1
P920.003	**Desayuno /** *Breakfast /* Petit déjeuner / *Frühstück*	175	25	4,45	1

P921

Bol doble pared policarbonato con tapa /
Double wall polycarbonate bowl with lid /
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle /
Doppelwändige Schüssel aus Polycarbonat mit Deckel



Apto para lavavajillas /
Dishwasher safe /
Utilisable au lave-vaisselle /
Geeignet für Spülmaschinen

REF	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
P921.001	125	68	0,45	12,95	1

P922

Fuente rectangular policarbonato /
Polycarbonate rectangular bowl /
Ravier rectangulaire en polycarbonate /
Rechteckige Schale aus Polycarbonat



Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselleet micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

***Tapa rígida /**
**Rigid lid /*
*Couvercle rigide /
**Harter Deckel*

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P922.000	95 x 138	45	0,25	6,20	1
P922.100*	96 x 139	24	-	3,70	1

P923

Taza desayuno policarbonato /
Polycarbonate breakfast cup /
Tasse dessert polycarbonate /
Frühstückstasse aus Polycarbonat



Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselleet micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

***Tapa /**
**Lid /*
*Couvercle /
**Deckel*

REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P923.000	94	68	0,325	4,05	1
P923.001*	100	-	-	1,20	1

P924

Vaso policarbonato / *Polycarbonate glass /* Verre en polycarbonate / *Polycarbonat Becher*



REF	Color / *Couleur*	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
P924.001		70	102	0,25	2,10	1
P924.002		70	70	0,17	2,10	1
P924.002A		70	70	0,17	2,10	1
P924.002R		70	70	0,17	2,10	1
P924.002V		70	70	0,17	2,10	1

- 30 ºC
+ 130 ºC

Apto para lavavajillas / *Dishwasher safe*
Utilisable au lave-vaisselle / *Spülmaschinengeeignet*

pujadas

P8610

Bandeja fast - food fibra de vidrio / *Fiberglass fast - food tray /*
Plateau fast food fibre de verre / *Fiberglas fast - food Tablett*



REF	mm	€/u	
P861.045	455 x 355	19,10	12
P861.053	530 x 325	20,05	12

Color gris / *Grey color /* Couleur gris / *Farbe grau*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

86100

Bandejas de polipropileno para comida rápida / *Polypropylene Fast Food Trays /*
Plateaux de restauration rapide en polypropylene / *Polypropylen- Imbisstabletts*

NSF

+ 86°C

Reciclable/
Recyclable/
Recyclable/
Recyclingfähig



REF		cm	€/u	
86100		25,4 x 35,6	3,65	24
86101		25,4 x 35,6	3,65	24
86103		25,4 x 35,6	3,65	24
86104		25,4 x 35,6	3,65	24
86105		25,4 x 35,6	3,65	24
86106		25,4 x 35,6	3,65	24
86107		25,4 x 35,6	3,65	24
86108		25,4 x 35,6	3,65	24
86109		25,4 x 35,6	3,65	24
86110		30,5 x 40,6	5,60	24
86111		30,5 x 40,6	5,60	24
86113		30,5 x 40,6	5,60	24
86114		30,5 x 40,6	5,60	24
86115		30,5 x 40,6	5,60	24
86116		30,5 x 40,6	5,60	24
86117		30,5 x 40,6	5,60	24
86118		30,5 x 40,6	5,60	24
86119		30,5 x 40,6	5,60	24
86120		35,6 x 45,7	7,95	12
86121		35,6 x 45,7	7,95	12
86123		35,6 x 45,7	7,95	12
86124		35,6 x 45,7	7,95	12
86125		35,6 x 45,7	7,95	12
86126		35,6 x 45,7	7,95	12
86127		35,6 x 45,7	7,95	12
86128		35,6 x 45,7	7,95	12
86129		35,6 x 45,7	7,95	12

El borde grueso reforzado con acanalados en las esquinas añade resistencia a los impactos. Cuatro cuñas de apilado para secar rápidamente y evitar que se peguen entre sí. Acabado texturizado entretejido semi-brillante que aporta una superficie menos resbaladiza.

Thick reinforced rim with corner ribs add impact strength. Four stacking lugs speed drying and prevent sticking. Semi-gloss, weave-grain textured finish provides a reduced-slip surface.

Rebord renforcé épais avec nervures aux angles pour accroître la résistance aux chocs. Les quatre cales d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux. La texture tissée semi-brillante donne une surface moins glissante.

Dicker, verstärkter Rand mit Eckenrippen verbessert die Schlagfestigkeit. Vier Stapelnasen beschleunigen das Trocknen und verhindern ein Aneinanderhaften der Tabletts. Texturierte Maserung erzeugt eine rutschbeständige Oberfläche.

P340

Bandeja auto - servicio acero inox / *St/steel self - service tray /*
Plateau self - service acier inox / *Selbstbedienungstablett rostfreier Stahl*



REF	mm	H mm	€/u	
P340.000	460 x 285	20	21,40	1

6 Compartimentos / *6 Compartments /*
6 Compartiments / *6 Unterleilungen*

P8070

Soporte para bandejas porta - cubiertos /
Counter - top cutlery dispenser /
Support porte - couverts /
Ständer für Besteckkasten



Compatible: REF.P900.000

No incluye bandeja portacubiertos / *Cutterly bin not included /*
Bac ramasse - couverts non inclus / *Besteckkasten nicht inklusive*

REF	mm	€/u	
P80.700	526 x 510 x 328	172,10	1

P8071

Soporte doble para bandejas porta - cubiertos /
Double counter - top cutlery dispenser /
Support double porte - couverts /
Doppelständer für Besteckkasten



Compatible: REF.P900.000

No incluye bandeja portacubiertos / *Cutterly bin not included /*
Bac ramasse - couverts non inclus / *Besteckkasten nicht inklusive*

REF	mm	€/u	
P80.710	526 x 510 x 580	283,70	1

P8072

Soporte para 4 cubetas GN 1/3 /
Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3 /
Support pour 4 bacs GN 1/3 /
Ständer für 4 Behälter GN 1/3



No incluyen cubetas GN / *GN containers not included /*
Bacs GN non inclus / *GN Behälter nicht inklusive*

REF	mm	€/u	
P80.720	738 x 310 x 430	147,90	1

P8073

Soporte para 8 cubetas GN 1/3 /
Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3 /
Support pour 8 bacs GN 1/3 /
Ständer für 8 Behälter GN 1/3



No incluyen cubetas GN / *GN containers not included /*
Bacs GN non inclus / *GN Behälter nicht inklusive*

REF	mm	€/u	
P80.730	738 x 465 x 600	243,25	1

P900

Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1 / *1/1 gastronorm cutlery bin /*
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1 / *BesteckkastenGN 1/1*



REF	mm	€/u	
P900.000	530 x 325 x 100	13,35	1

Polipropileno alimentario / *Food contact polypropylene /*
Polypropylène alimentaire / *Polypropylen geeignet für den Lebensmittelkontak*



CESTAS PARA VAJILLA /
DISHWASHER RACKS /
CASIERS À VAISSELLE /
SPÜLMASCHINENKÖRBE

9.1 **CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS /**
RACKS AND EXTENDERS /
PANIERS BASE ET RÉHAUSSE /
BASISKÖRBE UND ERWEITERUNGEN **232**

9.2 **COMPLEMENTOS /** *COMPLEMENTS /*
COMPLÉMENTS/ *ZUBEHÖR* **238**

9.3 **CESTAS PARA PLATOS /** *PLATE RACKS /*
CASIERSASSIETTES/ *TELLERSPÜLKÖRBE* **240**

PATENTED EXCLUSIVE

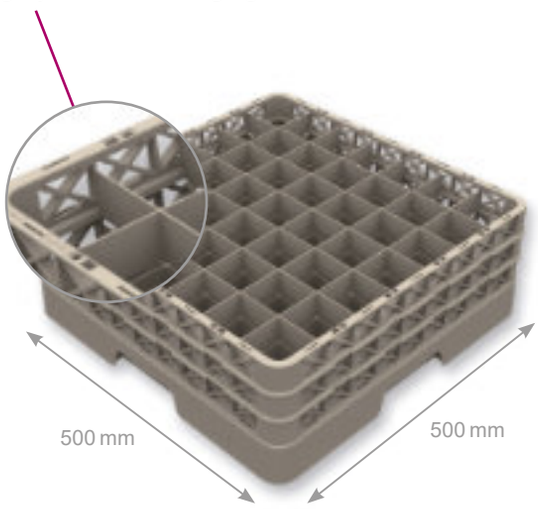
FLAP RACK® by pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

Sistema de montaje y desmontaje fácil , seguro y sencilla personalización /
Easy assembly and disassembly system, safe and simple customization /
Système de montage et démontage facile, sûr et de simple personnalisation /
Einfaches montage- und demontagesystem, sichere und einfache personalisierung

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes) /
Stackable with other market racks reinforced double-wall (anti-shock) /
Empilable avec d'autres paniers du marché, renforcé avec double paroi (anti-choc) /
Stapelbar mit anderen körben auf dem markt, verstärkt mit doppelwand (anti-stoss)

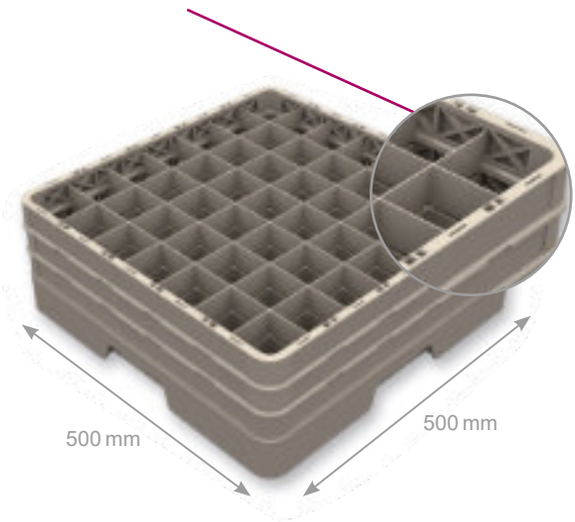
ABIERTA / *OPENED /* OUVERT/ *OFFEN*

Aperturas para máxima limpieza
Openings for maximum cleaning
Ouvertures pour un nettoyage performant
Öffnungen für maximale Reinigung



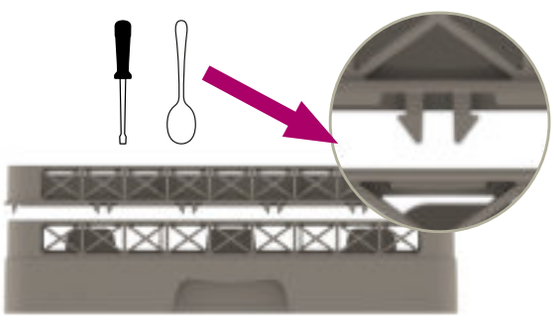
CERRADA / *CLOSED /* FERMÉ/ *GESCHLOSSEN*

Ideales para el transporte y el almacenamiento
Ideal for transporting and storing
Idéal pour le transport et le stockage
Ideal für den transport und lagerung



ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ* /
GET THE BEST OF BOTH WORLDS /*
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS* /
*NEHMEN SIE DAS GUTE UND DAS BESTE AUF EINMAL**

FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: easy to assembly / disassembly
FLAP-RACK®:facile à monter / démonter
FLAP-RACK®: Einfache Montage / Demontage





LAVADO: Mayor limpieza
WASHING: Higher cleaning
LAVAGE:Meilleur nettoyage
REINIGUNG: Bessere Reinigung



TRANSPORTE: Mayor seguridad
TRANSPORT: Higher security
TRANSPORT:Plus de securité
TRANSPORT: Höhere Sicherheit



ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene
STORING: Higher hygiene
STOCKAGE:Plus hygiénique
LAGERUNG: Höhere Hygiene

*** Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.**
** Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.*
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.
** Copolymer höchster Widerstand gegen chemische Substanzen und Temperaturen bis zu 95 °C.*

FLAP RACK® by pujadas®

A VOLLRATH® COMPANY

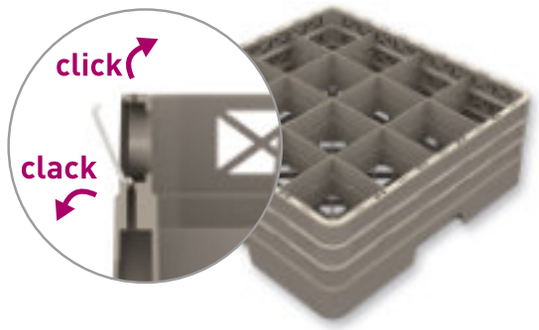
BEST SELLER

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily

Systèmebreveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des CASIERSet des RÉHAUSSES

Patentiertes System, welches das einfache öffnen und Schliessen der Spülkorbwände und die Vergrösserung erlaubt



FLAP IDENTIFICADOR

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.
Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible personalisation.
Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.
Farbindentifikation für Spülkörbe und Vergrösserungen komplett geschlossen. Erhältlich in 6 Farben. Möglichkeit der Markierung mit dem Firmenlogo.



F1 Marrón
Brown
Marron
Braun



F4 Amarillo
Yellow
Jaune
Gelb



F2 Burdeos
Burgundy
Bordeaux
Bordeauxrot



F5 Verde
Green
Vert
Grün



F3 Azul
Blue
Bleu
Blau



F6 Marrón oscuro
Dark brown
Marron foncé
Dunkelbraun



Logo o texto impreso / *Printed logo or text /*
Logo ou texte imprimé */ Logo oder Text gedruckt*





Logo o texto estampado / *Hot stamped logo or text /*
Logo ou texte gravé */ Logo oder Text gestempelt*

501F Flap

FLAP RACK®



REF	COLOR / *COLOUR* / COULEUR/ *FARBE*	€/u	
P501 F1	**Marrón /** *Brown /* Marrón */ Braun*	1,55	24
P501 F2	**Burdeos /** *Burgundy /* Bordeaux */ Bordeauxrot*	1,55	24
P501 F3	**Azul /** *Blue /* Bleu */ Blau*	1,55	24
P501 F4	**Amarillo /** *Yellow /* Jaune */ Gelb*	1,55	24
P501 F5	**Verde /** *Green /* Vert */ Grün*	1,55	24
P501 F6	**Marrón oscuro /** *Dark brown /* Marrón foncé */ Dunkelbraun*	1,55	24

DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES

DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK

CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIERTRADITIONNEL

NIMMT 17-30 % MEHR GLASER AUF ALS KONVENTIONELLE SPULKORBE

EXTENSORES A PRESIÓN
No se sueltan con el tiempo
No se aceptan devoluciones de cestas montadas

SNAP-FIT EXTENDERS
Will not loosen or come apart over time
Assembled racks can not be refunded

LES EXTENSIONS À ENCLENCHEMENT
No se délogeront pas au fil des ans
Tout retour de casiers assemblés n'est pas accepté

AUFSCHNAPPVERLÄNGERUNGEN
Lösen sich im Laufe der Zeit nicht voneinander ab
Montierte Körbe können nicht zurückgegeben werden

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO
Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

OPEN PROFILE DESIGN
Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

LE CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

OFFENES DESIGN
Ermöglicht Waschen und Trocknen von oben nach unten und von einer Seite zur anderen

MANEJO CÓMODO
Con asas en los cuatro lados

CONVENIENT HANDLING
With handles an all four sides

MANIPULATION PRATIQUE G
râce aux poignées des quatre côtés

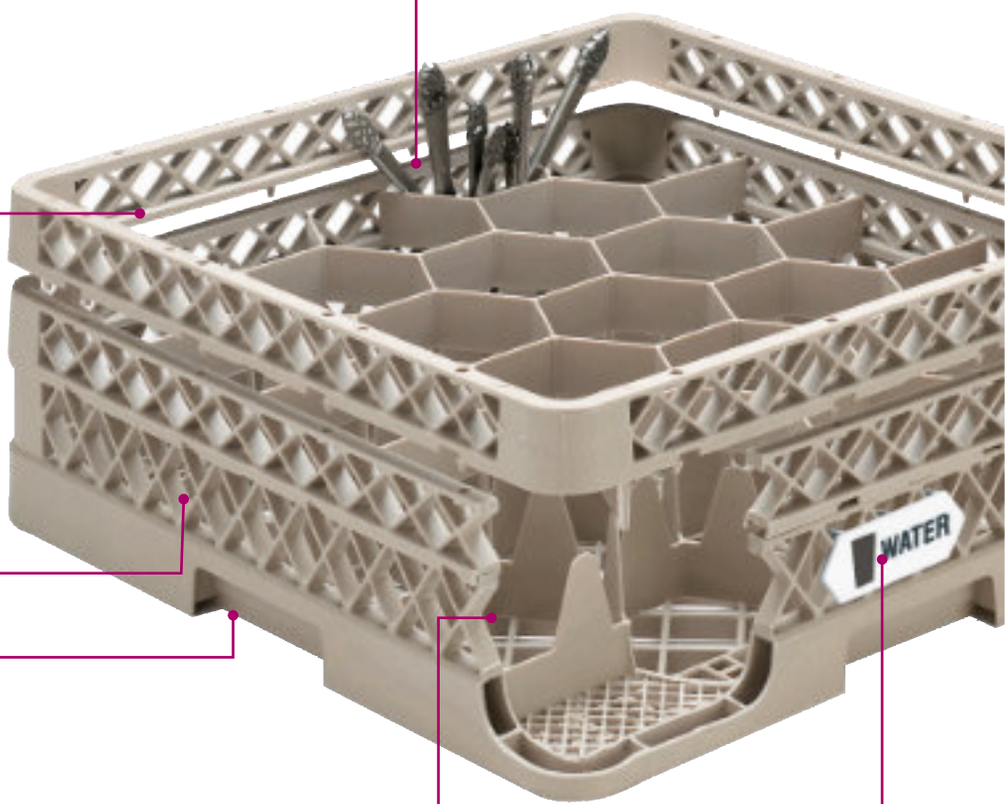
PRAKTISCHE TRAGEVORRICHTUNG
Mit Griffen an allen vier Seiten

LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS
aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

SMALL SIDE COMPARTMENTS
hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LES PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX
contiennent couverts, salières, ramequins, ...

KLEINA SEITENFÄCHER
nehmen Besteck, Salzstreuer, Auflaufformen und mehr auf



LOS DIVISORES INCORPORADOS
brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS
provide 100% vertical glassware protection

LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES
offrent une protection des verres 100% verticale

INTEGRIERTE KORBBODEN-tRENNEINSÄTZE
bieten 100-prozentigen vertikalen Schutz vor Glasbruch

CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES
para facilitar la identificación

COLOUR IDENTIFICATION CLIP
for easy identification

CLIPS IDENTIFICATEUR EN COULEURS
pour une identificación plus facile

FARBINDENTIFIKATION
zur einfachen Kennzeichnung

CLIP **Clip identificación /** *Clip tags /* Clip d'identification */ Klippidentifizierung*

T-VERSION

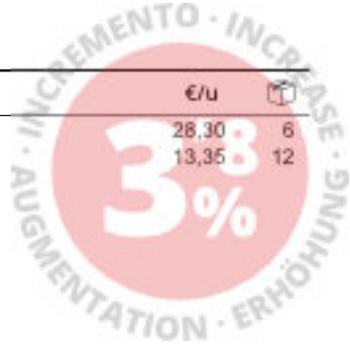
C1/01	**Marrón /** *Brown /* Marron / *Braun*	C4/08	**Amarillo /** *Yellow /* Jaune / *Gelb*
C2/02	**Rojo /** *Red /* Rouge / *Rot*	C5/19	**Verde /** *Green /* Vert / *Grün*
C6/03	**Naranja /** *Orange /* Orange / *Orange*	C9/32	**Beige /** *Beige /* Beige / *Beige*
C3/04	**Azul /** *Blue /* Bleu / *Blau*		
C7/05	**Blanco /** *White /* Blanc / *Weiss*		
C8/06	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*		



REF	Color / *Colour*	€/u	
1009-01		2,70	1
1009-02		2,70	1
1009-03		2,70	1
1009-04		2,70	1
1009-05		2,70	1
1009-06		2,70	1
1009-08		2,70	1
1009-19		2,70	1
1009-32		2,70	1

	FLAP RACK®	T-VERSION
FLAPS	✓	
CLIP IDENTIFICACIÓN / *CLIP TAGS /* CLIP D'IDENTIFICATION / *KLIPPIDENTIFIZIERUNG*		✓
CESTAS ABIERTAS / *OPENED RACKS /* PANIER OUVERTS / *SPÜLKORB OFFENES*	✓	✓
CESTAS CERRADAS / *CLOSED RACKS /* PANIER FERMÉES/ *SPÜLKORB GESCHLOSSENES*	✓	
CESTAS MEDIO TAMAÑO / *HALF-SIZE RACKS /* CASIERSDEMI-TAILLE / *SPÜLKÖRBE IN HALBGRÖßE*		✓
DESMONTABLE / *DISASSEMBLY /* DÉMONTER / *DEMONTAGE*	✓	
COMPARTIMENTOS / *COMPARTMENTS /* COMPARTIMENTS / *FÄCHER* ■	✓	✓
COMPARTIMENTOS / *COMPARTMENTS /* COMPARTIMENTS / *FÄCHER* ⬢		✓
NSF	✓	✓





Ø max. 151 mm

FLAP RACK®

NSF



P5090
BASE 9 COMPART.



P5091
EXT. 9 COMPART.

REF	€/u	
P5090	28,30	6
P5091	13,35	12

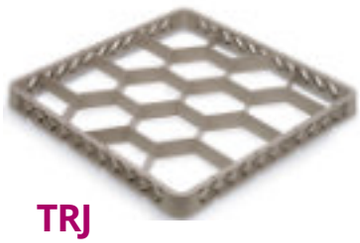
Ø max. 122 mm

T-VERSION

NSF



TR18
BASE 12 COMPART.



TRJ
EXT. 12 COMPART.

REF	€/u	
TR18	31,45	6
TRJ	13,40	12

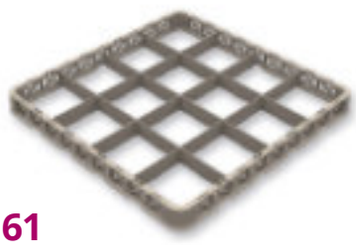
Ø max. 113 mm

FLAP RACK®

NSF



P5160
BASE 16 COMPART.



P5161
EXT. 16 COMPART.

REF	€/u	
P5160	31,50	6
P5161	13,50	12

Ø max. 100 mm

T-VERSION

NSF



TR11
BASE 20 COMPART.



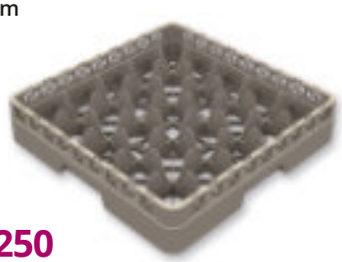
TRG
EXT. 20 COMPART.

REF	€/u	
TR11	32,30	6
TRG	13,90	12

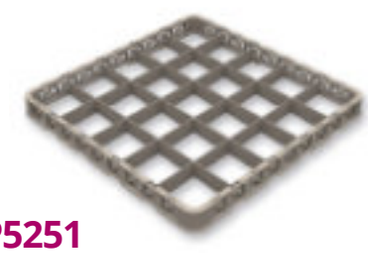
Ø max. 89 mm

FLAP RACK®

NSF



P5250
BASE 25 COMPART.



P5251
EXT. 25 COMPART.

REF	€/u	
P5250	32,85	6
P5251	14,30	12

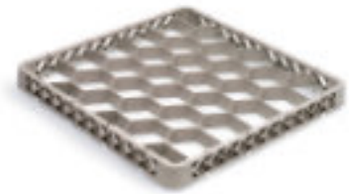
INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

Ø max. 81 mm

T-VERSION

NSF





REF	€/u	
TR12	34,15	6
TRH	14,65	12

TR12
BASE 30 COMPART.

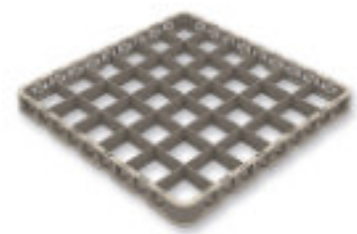
TRH
EXT. 30 COMPART.

Ø max. 73 mm

FLAP RACK®

NSF





REF	€/u	
P5360	34,85	6
P5361	14,75	12

P5360
BASE 36 COMPART.

P5361
EXT. 36 COMPART.

Ø max. 70 mm

T-VERSION

NSF





REF	€/u	
TR13	37,15	6
TRM	15,00	12

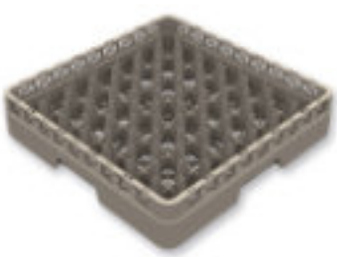
TR13
BASE 42 COMPART.

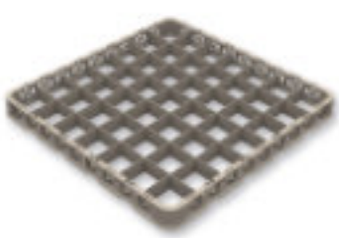
TRM
EXT. 42 COMPART.

Ø max. 63 mm

FLAP RACK®

NSF





REF	€/u	
P5490	36,05	6
P5491	15,25	12

P5490
BASE 49 COMPART.

P5491
EXT. 49 COMPART.

Ø max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK®

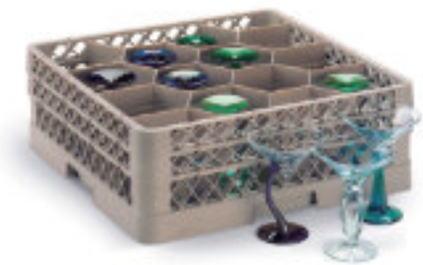


REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5090 E1	120	42,20	140
P5090 E2	160	55,60	180
P5090 E3	200	69,10	220
P5090 E4	240	82,60	260
P5090 E5	280	96,00	300

Ø max. 122 mm

12 COMPART.

T-VERSION



REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
TR18 J	122	45,70	140
TR18 JJ	162	59,80	181
TR18 JJJ	200	73,55	222
TR18 JJJJ	240	85,70	262
TR18 JJJJJ	279	100,45	302

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5160 E1	120	47,00	140
P5160 E2	160	61,20	180
P5160 E3	200	75,25	220
P5160 E4	240	89,30	260
P5160 E5	280	103,35	300

Ø max. 100 mm

20 COMPART.

T-VERSION



REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
TR11 G	122	47,85	140
TR11 GG	162	62,60	181
TR11 GGG	200	77,00	222
TR11 GGGG	240	91,25	262
TR11 GGGGG	279	107,25	302

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5250 E1	120	47,80	140
P5250 E2	160	62,05	180
P5250 E3	200	76,35	220
P5250 E4	240	90,80	260
P5250 E5	280	105,30	300

Ø max. 81 mm

30 COMPART.

T-VERSION

NSF



REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
TR12 H	122	50,25	140
TR12 HH	162	64,50	181
TR12 HHH	200	79,20	222
TR12 HHHH	240	93,95	262
TR12 HHHHH	279	109,40	302

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK



REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5360 E1	120	48,70	140
P5360 E2	160	62,75	180
P5360 E3	200	76,85	220
P5360 E4	240	90,95	260
P5360 E5	280	106,25	300

Ø max. 70 mm

42 COMPART.

T-VERSION

NSF



REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
TR13 M	52	51,50	73
TR13 MM	91	66,25	114
TR13 MMM	130	81,45	156
TR13 MMMM	172	96,60	194

Ø max. 63 mm

49 COMPART.

FLAP RACK



REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5490 E1	120	50,60	140
P5490 E2	160	65,65	180
P5490 E3	200	80,60	220
P5490 E4	240	95,70	260
P5490 E5	280	112,85	300

*** Altura total del conjunto**
** Total set height*
* Hauteur totale lot
** Gesamthöhe des Sets*

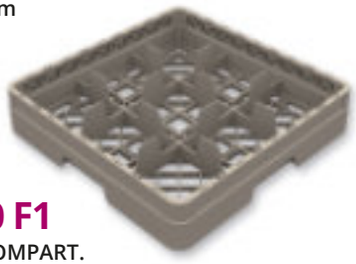
Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 259**

CARRO PARA CESTAS /
TROLLEY FOR DISHWASHER RACKS /
CHARIOT POUR CASIERSÀ VAISSELLE /
WAGEN FÜR SPÜLKÖRBE

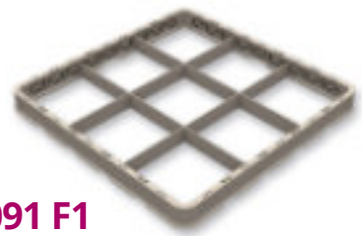


Ø max. 151 mm

FLAP RACK

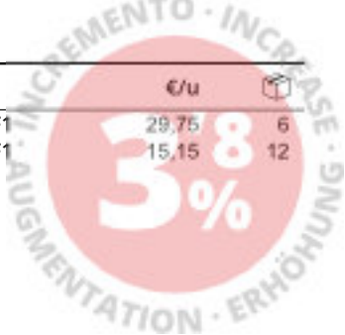


P5090 F1
BASE 9 COMPART.



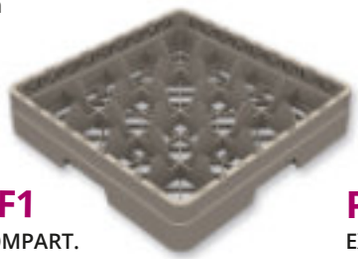
P5091 F1
EXT. 9 COMPART.

REF	€/u	
P5090 F1	29,75	6
P5091 F1	15,15	12

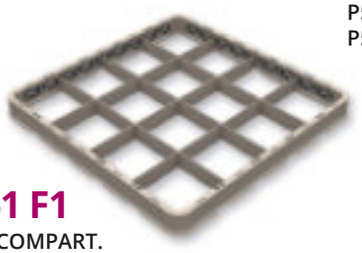


Ø max. 113 mm

FLAP RACK



P5160 F1
BASE 16 COMPART.

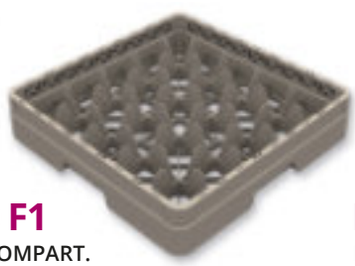


P5161 F1
EXT. 16 COMPART.

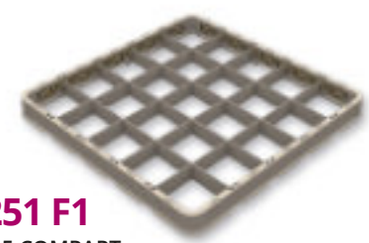
REF	€/u	
P5160 F1	33,05	6
P5161 F1	15,30	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK



P5250 F1
BASE 25 COMPART.

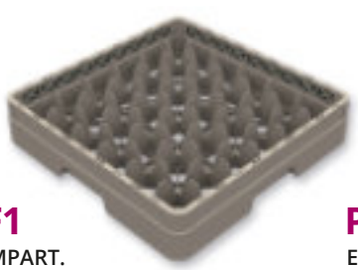


P5251 F1
EXT. 25 COMPART.

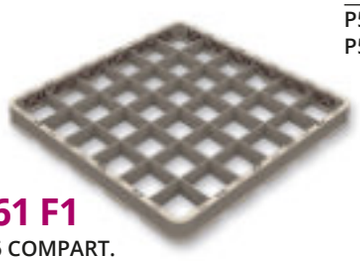
REF	€/u	
P5250 F1	34,15	6
P5251 F1	16,05	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK



P5360 F1
BASE 36 COMPART.

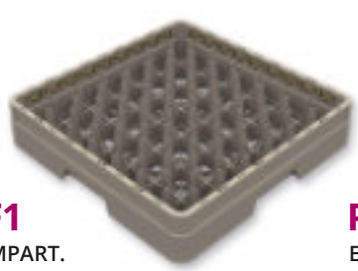


P5361 F1
EXT. 36 COMPART.

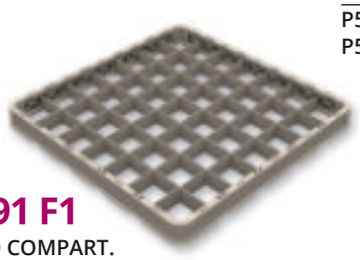
REF	€/u	
P5360 F1	35,35	6
P5361 F1	15,60	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK



P5490 F1
BASE 49 COMPART.



P5491 F1
EXT. 49 COMPART.

REF	€/u	
P5490 F1	36,60	6
P5491 F1	16,35	12

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



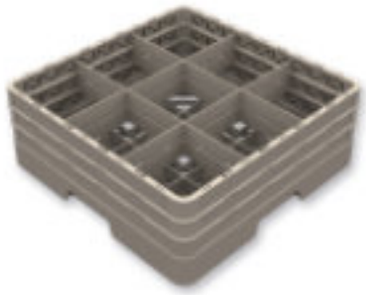
F1 F2 F3 F4 F5 F6

FLAP RACK

Ø max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK®

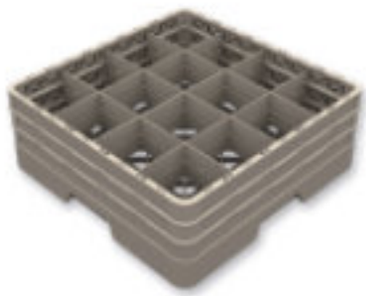


REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5090 E1F1	120	48,35	140
P5090 E2F1	160	63,30	180
P5090 E3F1	200	77,20	220
P5090 E4F1	240	93,15	260
P5090 E5F1	280	109,05	300

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5160 E1F1	120	48,55	140
P5160 E2F1	160	64,50	180
P5160 E3F1	200	80,70	220
P5160 E4F1	240	96,55	260
P5160 E5F1	280	109,20	300

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®

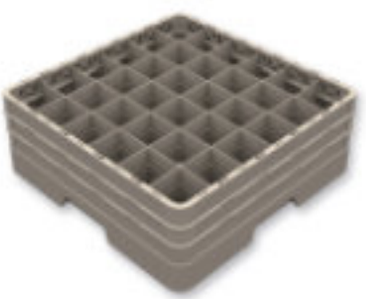


REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5250 E1F1	120	48,50	140
P5250 E2F1	160	66,45	180
P5250 E3F1	200	80,75	220
P5250 E4F1	240	96,40	260
P5250 E5F1	280	109,80	300

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK®

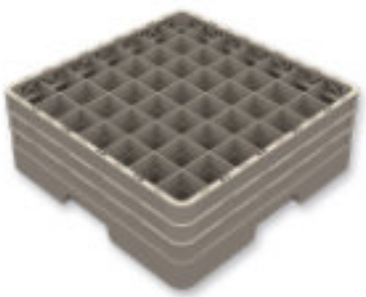


REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5360 E1F1	120	48,05	140
P5360 E2F1	160	64,85	180
P5360 E3F1	200	79,50	220
P5360 E4F1	240	92,50	260
P5360 E5F1	280	110,10	300

Ø max. 63 mm

49 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	€/u	H (mm)*
P5490 E1F1	120	48,35	140
P5490 E2F1	160	62,55	180
P5490 E3F1	200	76,80	220
P5490 E4F1	240	93,15	260
P5490 E5F1	280	111,65	300

*** Altura total del conjunto**
** Total set height*
* Hauteur totale lot
** Gesamthöhe des Sets*

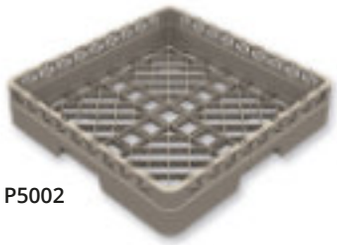
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



FLAP RACK®

P5002 Cesta universal / *Open rack* / Panier universel / *Universalspülkorb*

FLAP RACK® NSF


P5002


P5001

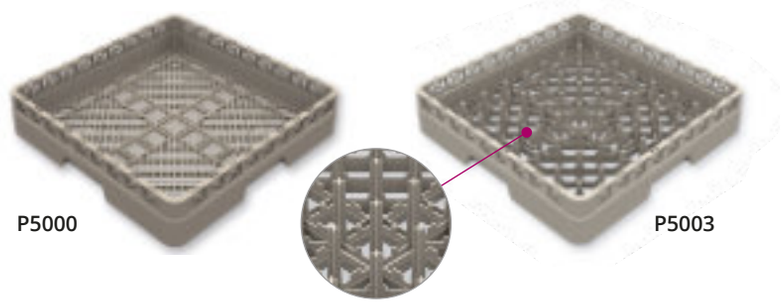
REF	€/u	
P5002	29,90	6
P5001	10,40	12
TRA*	13,70	12

P5001 **Compatible sólo con las cestas FlapRack®.**
Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.
Kompatibel nur mit den Körbe FlapRack®.

TRA* **Compatible sólo con las cestas T-Version.**
Compatible only with T-Version dishwasher racks.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel nur mit den Körbe T-Version.

P5000 Cesta para platos, bandejas y cubiertos / *Plate, tray and cutlery baskets* / Paniers pour plats, plateaux et couverts / *Lagerbehälter und Körbe für Geschirr, Besteck und Tabletts*

FLAP RACK® NSF


P5000 P5003

REF	€/u	
P5000	31,70	6
P5003	31,70	6

P5000 **Cesta para cubiertos /** *Flatware rack* / Panier a couverts / *Besteckspülkorb*

P5003 **Cesta para platos y bandejas /** *Plates and trays rack* / Panier pour assiettes et plateaux / *Spülkorb für Teller und Tabletts*

TR33 Tapa para cestas / *Rack lid* / Couvercle pour panier / *Spülkorbdeckel*

FLAP RACK® NSF



REF	€/u	
TR33	26,75	6

P5062 Cesta para almacenar cubiertos / *Basket for cutlery storage* / Panier pour rangement couverts / *Besteckkorb*

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	Capacidad cubiertos / *Cutlery storage* / Capacité couverts / *Korb für bestecke*	€/u	
P5062	23	26	400	135,90	1

***Altura total del conjunto**
Total set height
Hauteur totale lot
Gesamthöhe des Sets

Media cesta para cubiertos / *Flatware basket* / Demi-panier pour couverts / *Spülkorbeinsatz für Besteck*

FLAP RACK®



P5018 P5019



52643 P5004

REF	€/u	
P5018	29,95	6
P5019	19,00	6
P5004	3,05	6
52643	5,85	12

P5018 **Con asa /** *With handle* Avec anse / *Mit griff*

P5019 **Sin asa /** *Without handle* Sans anse / *Ohne Griff*

P5004 **Cestillo para cubiertos**
52643 *Flatware basket* Petit panier pour couverts *Kleiner Spülkorbeinsatz für Besteck*



FLAP RACK®

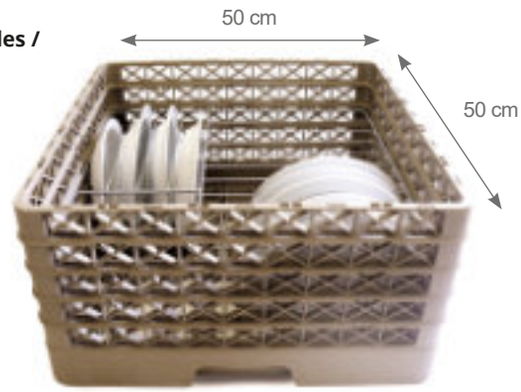
Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.

Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost.

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquets, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation.

Spülkörbe speziell für teller: ideal für die Reinigung, lagerung und transport der teller. perfekt für banketts, hotels, catering und Firmen, die gastronomiematerial vermieten. Weniger zerbrochene Teller, Minimierung der Transport- und Abwicklungskosten.

Dos modalidades /
Two types /
Deux modèles /
Zwei Typen

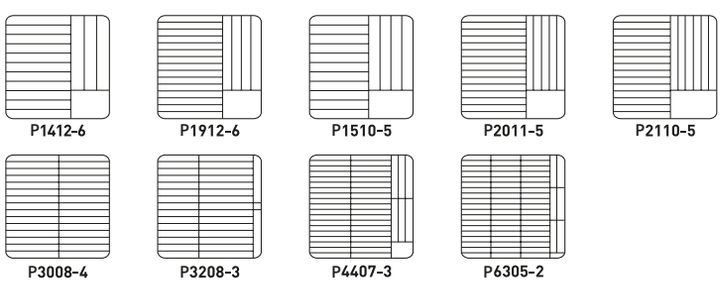


Limpieza y secado rápido.
Faster wash and rinse.
Proprété et séchageplus rapide.
Schnelle Reinigung und Trocknung.



Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
More safety and hygienic storing and transporting.
Stockageet transport plus sûr et hygiénique.
Lagerung und Transport sicherer und hygienischer.

Nueve formatos de rejilla /
Nine different grids /
Neuf grilles differentes /
Neun Gitterformate



Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Extra protection, strength and durability.
Plus grande protection, résistance et durabilité.
Extra Schutz, Resistenz und Langlebigkeit.

Como elegir la cesta de platos adecuada:
Debe medir el diámetro y altura del plato. Con estos datos escoger, de las 9 combinaciones posibles, aquella que se ajuste más a las medidas del plato.

How to chose the appropriate plate crate:
Measure the plate diameter and height. You have then to chose between the 9 different grids according to the measures you get previously.

Comment choisir le casier pour assiettes:
Mesurer le diamètre et l'hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre le 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.

Wie wählen Sie den geeigneten Tellerspülkorb:
Messen Sie den Diameter und die Höhe des Tellers. Mit diesen Massen wählen Sie eine von 9 verschiedenen Kombinationen aus, die sich am nähesten an die Masse der Teller anpasst.

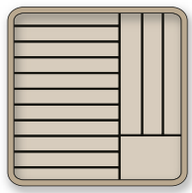


INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P1412-6

Ø 27-31 cm

FLAP RACK®

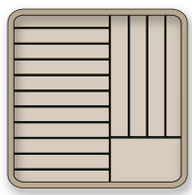


REF	max. (cm)	Capacidad platos / Capacity plates / Capacité assiettes / Tellerfassungsvermögen	€/u	
P1412-6	3,5	14	191,00	1
P1412-6 F1*	3,5	14	230,40	1

P1510-5

Ø 23-28 cm

FLAP RACK®

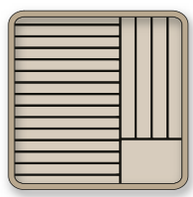


REF	max. (cm)	Capacidad platos / Capacity plates / Capacité assiettes / Tellerfassungsvermögen	€/u	
P1510-5	3,5	15	180,25	1
P1510-5 F1*	3,5	15	211,95	1

P1912-6

Ø 28-30,5 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacidad platos / Capacity plates / Capacité assiettes / Tellerfassungsvermögen	€/u	
P1912-6	2,5	19	191,35	1
P1912-6 F1*	2,5	19	238,15	1

P2011-5

Ø 25-28 cm

FLAP RACK®

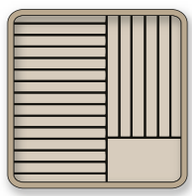


REF	max. (cm)	Capacidad platos / Capacity plates / Capacité assiettes / Tellerfassungsvermögen	€/u	
P2011-5	2,5	20	181,30	1
P2011-5 F1*	2,5	20	215,20	1

P2110-5

Ø 23-25 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacidad platos / Capacity plates / Capacité assiettes / Tellerfassungsvermögen	€/u	
P2110-5	2,5	21	149,15	1
P2110-5 F1*	2,5	21	165,65	1

P3008-4

Ø 20-22 cm

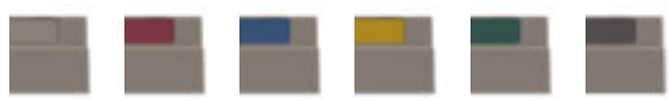
FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacidad platos / Capacity plates / Capacité assiettes / Tellerfassungsvermögen	€/u	
P3008-4	2,5	30	140,75	1
P3008-4 F1*	2,5	30	158,15	1

*** Cestas cerradas**
** Closed racks*
* Paniersfermés
** Geschlossene Spülkörbe*

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



F1 **F2** **F3** **F4** **F5** **F6**

FLAP RACK®

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P3208-3

Ø 12-19 cm

FLAP RACK®

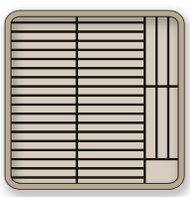


REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P3208-3	2,5	32	141,45	1
P3208-3 F1*	2,5	32	162,35	1

P4407-3

Ø 15-18 cm

FLAP RACK®

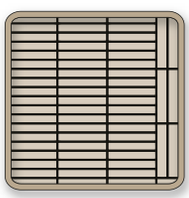


REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P4407-3	2	44	143,20	1
P4407-3 F1*	2	44	161,95	1

P6305-2

Ø 10-12,8 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerfassungsvermögen*	€/u	
P6305-2	2,5	63	142,65	1
P6305-2 F1*	2,5	63	162,35	1

TR23 / TR30

Cesta para grandes bandejas / *Open tray rack /*
Panier pour grands plateaux / *Spülkorb für grosse tabletts.*

NSF

T-VERSION



TR23

TR30

REF	H cm **Interior /** *Inside /* Intérieure / *Beschreibung*	H cm **Exterior /** *Outside /* Extérieure / *Aussendurch*	€/u	
TR23*	13,3	13,3	39,80	1
TR30	8,3	10,2	52,25	1

*** Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo y también para bandejas isotérmicas Ref. 919000 (pag 220)**

Capacity for 4 full-size extended trays and also for isothermal trays Ref. 919000 (page 220)

Capacitépour 4 plateaux longs de grande taille et également pour plateaux isothermes Réf. 919000 (page 220).

Bietet Platz für 4 Tabletts in voller Größe und auch für isotherme Tabletts Ref. 919000 (S. 220)

TR21 / TR22

Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos / *GN, isothermal trays and plates rack /*
Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes / *Spülkorb für isothermischetabletts, GN und teller*

NSF

T-VERSION



TR21



TR22

REF	H cm **Interior /** *Inside /* Intérieure / *Beschreibung*	H cm **Exterior /** *Outside /* Extérieure / *Aussendurch*	€/u	
TR21	8,3	12,1	117,00	1
TR22	13,3	13,3	123,25	1

TR21

8 **Compartimentos /** *Compartments /* Compartiments / *Fächer*

80 mm **Distancia entre compart. /** *Distance between compart. /* Distance entre compart / *Fächerabstand*

No aptas para bandejas isotérmicas / *Not suitable for isothermal trays /* Ne convient pasaux bacsisothermiques/ *Nicht für isothermische Tabletts geeignet.*
Ref. 919000 (pag 220)

TR22

5 **Compartimentos /** *Compartments /* Compartiments / *Fächer*

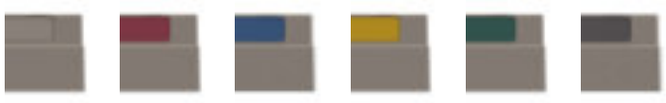
75 mm **Distancia entre compart. /** *Distance between compart. /* Distance entre compart / *Fächerabstand*

Ideal para bandejas isotérmicas / *Ideal for isothermal trays /* Idéal pour plateaux isothermes / *Ideal für isotherme Tabletts*
Ref. 919000 (pag 220)

Cesta de extremo abierto / *Open end rack /* Casier ouvert à l'extrémité / *Offener Korb*

*** Cestas cerradas /** *Closed racks /*
Paniers fermés / *Geschlossene Spülkörbe*

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



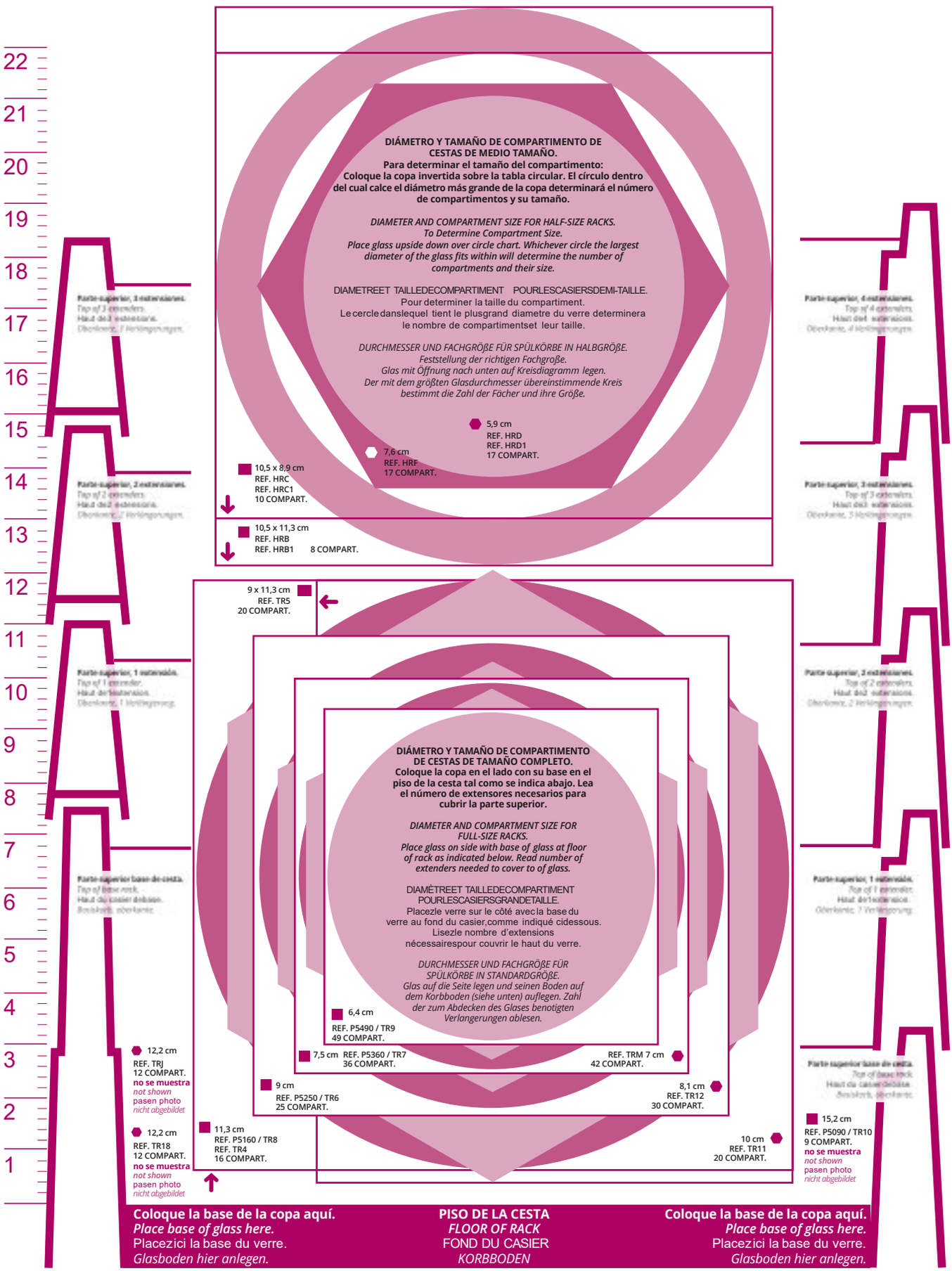
F1 F2 F3 F4 F5 F6

FLAP RACK®

GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES /
REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS /
GUIDE DE SELECTION POUR BASES ET EXTENTIONS /
AUSWAHLÜBERSICHT FÜR DIE BASIS UND VERGRÖSSERUNGEN

ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO /
HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS /
HAUTEUR DES CASIERSGRANDE TAILLE /
SPÜLKORB-HÖHE (HALBGRÖSSE)

ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO /
HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS /
HAUTEUR DES CASIERSDEMI-TAILLE /
SPÜLKORB-HÖHE (STANDARDGRÖSSE)



pujadas



CARROS /
TROLLEYS /
CHARIOTS /
SERVIERWAGEN

10.1 **CARROS DE SERVICIO ALUMINIO /**
ALUMINIUM SERVING TROLLEYS /
CHARIOTS DE SERVICEEN ALUMINIUM /
SERVICEWAGEN AUS ALUMINIUM **246**

10.2 **CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE /**
ST/STEEL SERVING TROLLEYS /
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE /
SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL **247**

10.3 **CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE /**
ST/STEEL RAIL TROLLEYS /
CHARIOTS À GLISSIÈRESEN ACIER INOXYDABLE /
SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN AUS EDELSTAHL **251**

10.4 **CARROS ESPECIALES /** *SPECIAL TROLLEYS /*
CHARIOTS SPÉCIAUX/ *SPEZIALWAGEN* **257**

P8090 Carro aluminio desembarace / *Aluminium clearing trolley /* Chariot débarrassage en aluminium / *Aluminium Abräumwagen*

EXCLUSIVE



REF	€/u	
P80.900	394,25	1

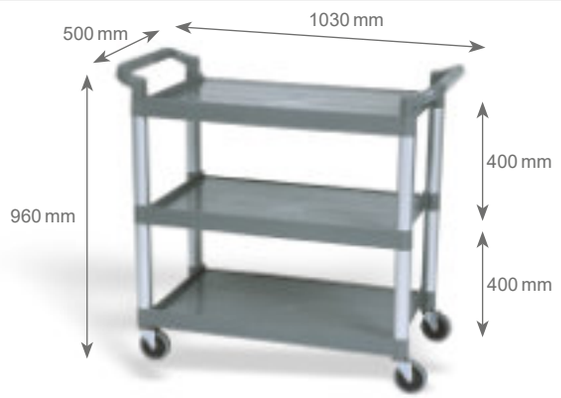
Medidas de estantes adaptables a cubetas GN 1/1 y cestas FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Carga máxima: total 150 Kg y con un máximo de 75 Kg por estante.

Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.

Clayettes adaptables à des bacs GN 1/1 et à casiers à vaisselle FLAP-RACK®(500x 500 mm). Charge maximale: total 150 Kg et 75 Kg par niveau.

Masse der regale passend für GN behälter 1/1 und FLAP-RACK® spülkörbe (500 x 500 mm). Maximale tragkraft: total 150 Kg und maximal 75 Kg pro regal.

P6411 Carro de servicio / *Trolley /* Chariot de service / *Servierwagen*



REF	**Dim. Estante /** *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	€/u	
P641.100	780 x 485	214,55	1

Carga máxima 120 kgs
Maximum weight load 120 kgs
Charge maximale 120 kgs
Maximale Tragkraft 120 kg

Soportes de aluminio
Aluminium supports
Supports en aluminium
Aluminiumständer

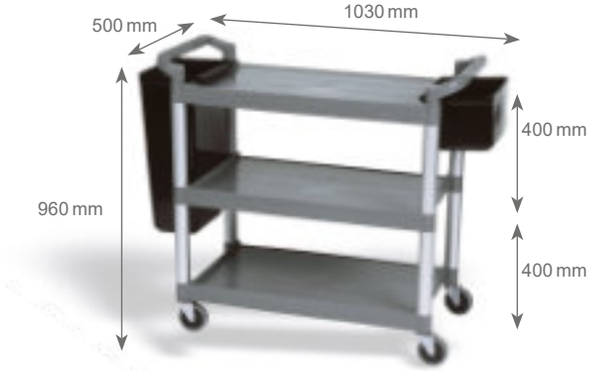
P642 / P643 Contenedor para cubiertos / *Silverware container /* Conteneur pour couverts / *Besteckkasten*
Contenedor para desperdicios / *Refuse container /* Conteneur pour déchets / *Abfalleimer*



REF.642.000 REF.643.000

REF	cm	Lts	€/u	
P642.000	32 x 19,5 x 16,5	9,00	30,35	1
P643.000	33,5 x 23 x 56	80,00	60,75	1

P640 Conjunto carro / *Set trolley /* Ensemble chariot / *Servierwagenset*



REF	**Dim. Estante /** *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	€/u	
P640.000	780 x 485	305,65	1

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor /
1.5 mm thick St/Steel tubular frame /
Structure tubulaire en acier inoxYdable 1.5 mm. epaisseur /
Struktur aus Edelsathlrohr von 1,5 mm Dicke.

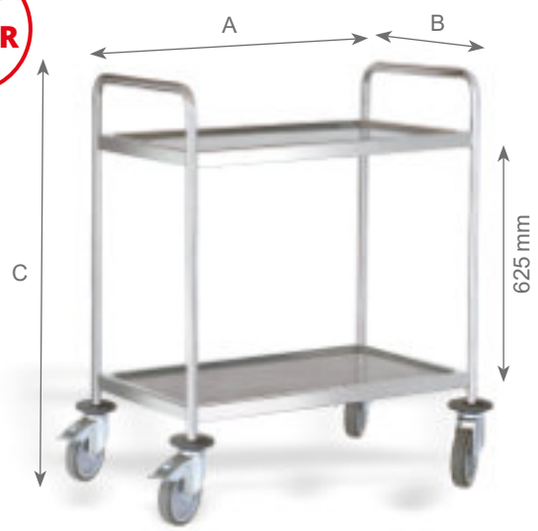
Carga máxima total 240 KG. Carga máxima por estante 80 kg /
Total maximium load 240 kg. Max. load per level 80 kg /
Charge maximale total 240 kg. Charge maximale per niveau 80 kg /
Maximale Tragkraft: Total 240 KG und max 80 KG pro regal.

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos /
12 Cm diam. Revolving casters. Two with brakes /
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins /
Drehbare räder 12 cm durchmesser. Zwei mit bremsvorrichtung



P8024 Carro servicio acero inox / *St/steel serving trolley /* Chariot service en acier inox / *Servierwagen Edelstahl*

BEST SELLER

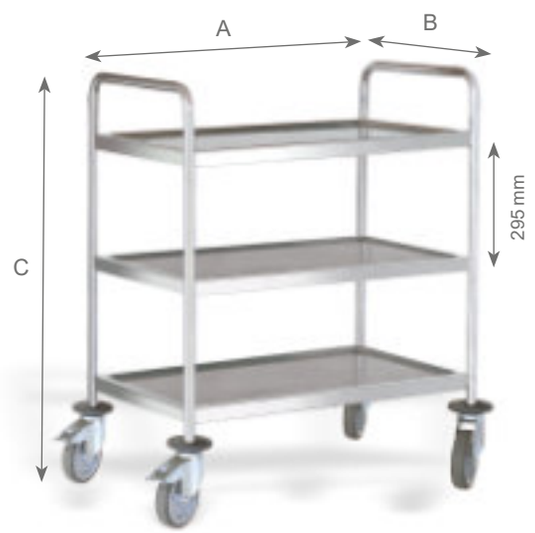


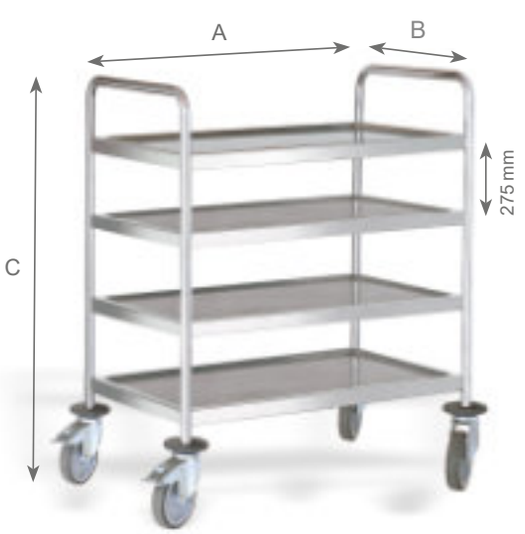
REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	A x B x C mm	€/u	
P80.240	2	800 x 500	880 x 580 x 1015	414,80	1
P80.250	2	900 x 500	980 x 580 x 1015	485,15	1
P80.260*	2	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	623,75	1
P80.270	3	800 x 500	880 x 580 x 1015	458,75	1
P80.280	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	545,95	1
P80.290*	3	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	656,35	1
P80.300	4	800 x 500	880 x 580 x 1300	695,90	1
P80.310	4	900 x 500	980 x 580 x 1300	770,80	1
P80.320*	4	1000 x 600	1080 x 680 x 1300	1.053,15	1

INCREMENTO · INCREASE · ERHÖHUNG · AUGMENTATION · 5%

***Estantes de chapa de mayor espesor /** *Thicker shelves /*
Plateaux plus épais / *Regal aus dickerem Blech.*

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.



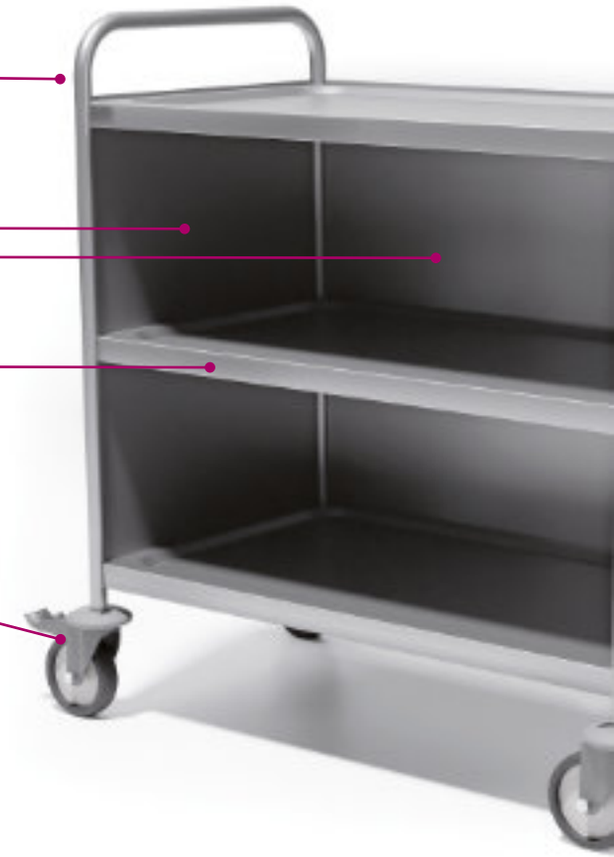


Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor /
1.5 mm thick St/Steel tubular frame /
Structure tubulaire en acier inoxYdable 1.5 mm. epaisseur /
Struktur aus Edelsathlrohr von 1,5 mm Dicke.

Panelado / *Paneled /*
Panelé / *Paneel*

Carga máxima total 240 KG. Carga máxima por estante 80 kg /
Total maximium load 240 kg. Max. load per level 80 kg /
Charge maximale total 240 kg. Charge maximale per niveau 80 kg /
Maximale Tragkraft: Total 240 KG und max 80 KG pro regal.

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos /
12 Cm diam. Revolving casters. Two with brakes /
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins /
Drehbare räder 12 cm durchmesser. Zwei mit bremsvorrichtung



P80281 Carro servicio panelado / *Paneled serving trolley /* Chariot service panelé / *Paneel-Servierwagen mit Vordertüren.*



NEW!

REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	A x B x C mm	€/u	
P80.282	3	900 x 500	960 x 580 x 1015	994,90	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 429

CARRO MADERA PRESENTACIÓN BUFFET /
WOODEN BUFFET SERVING TROLLEY /
CHARIOT BUFFET EN BOIS PRÉS.BUFFET /
BUFFETSERVIERWAGEN AUS HOLZ

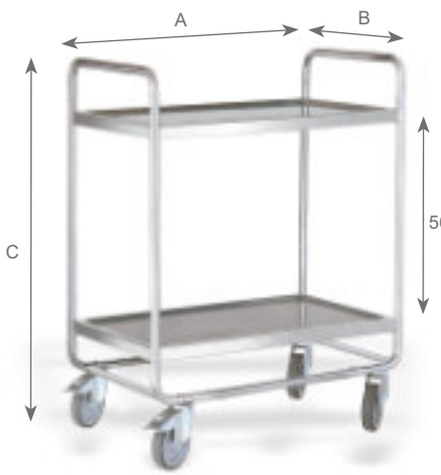


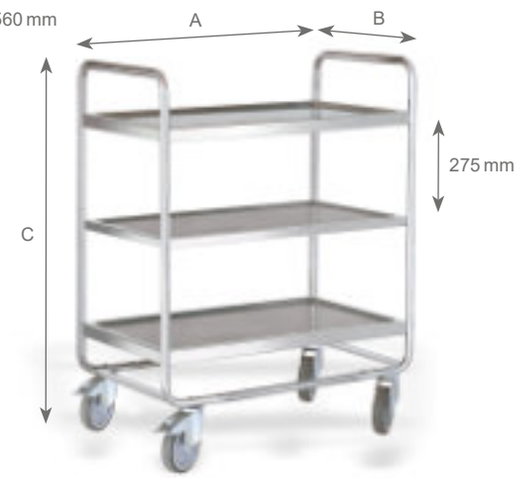


Carga máxima total 240 KG. Carga máxima por estante 80 kg /
Total maximium load 240 kg. Max. load per level 80 kg /
Charge maximale total 240 kg. Charge maximale per niveau 80 kg /
Maximale Tragkraft: Total 240 KG und max 80 KG pro regal.

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos /
12 Cm diam. Revolving casters. Two with brakes /
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins /
Drehbare räder 12 cm durchmesser. Zwei mit bremsvorrichtung

P8033 Carro desmontable / *Disassembled trolley /* Chariot démontable / *Demontierbarer Servierwagen*





REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	A x B x C mm	€/u	
P80.330	2	800 x 500	810 x 545 x 1040	461,40	1
P80.340	2	900 x 500	910 x 545 x 1040	534,80	1
P80.350	3	800 x 500	810 x 545 x 1040	543,60	1
P80.360	3	900 x 500	910 x 545 x 1040	644,45	1

MONTAJE / *ASSEMBLY /*
MONTAGE / *MONTAGE*

Se entregan desmontados. Muy robustos y sólidos /

Delivered flatpacked. Very strong and resistant once assembled /

Livrés démontés. Très robustes et solides une fois montés /

Lieferung Unmontiert. einmal montiert sind sie Sehr robust und solide

P8096 Carro desmontable ligero / *Light disassembled trolley /* Chariot démontable légère / *Leichter demontierbarer Servierwagen*





REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	€/u	
P80.960	2	830 x 510	205,30	1
P80.961	3	830 x 510	245,15	1

Ruedas acero Ø 100 mm.
Dos con freno.

Castors Ø 100 mm.
Two with brakes.

Roulettes Ø 100 mm.
Deux avec freins.

Edelstahlräder Ø 100 mm.
Zwei mit Bremsen.

GAMA ECONÓMICA /
ECONOMIC LINE /
GAMME ECONOMIQUE /
ÖKONOMISCHE SERIE

CARROS DE SERVICIO SOLDADOS / *WELDED SERVING TROLLEYS /*
CHARIOTS DE SERVICE SOUDÉS/ *GESCHWEISSTE SERVIERWAGEN*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
2'8%

P8094 Carro servicio con barandilla / *Serving trolley with guard-rail shelf /* Chariot service avec galerie / *Servierwagen mit Geländer*

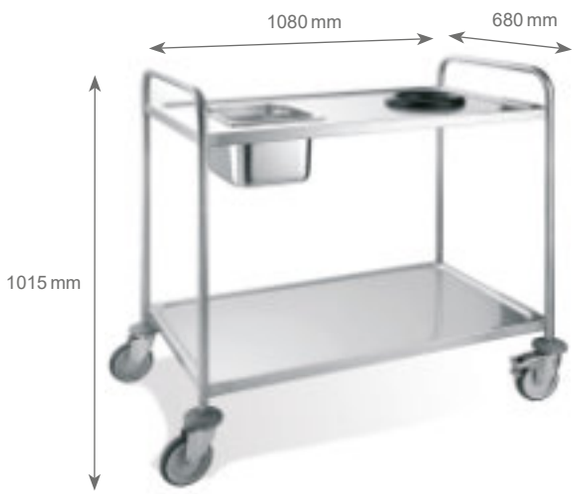




REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	€/u	
P80.940	2	800 x 500	463,20	1
P80.941	3	800 x 500	609,60	1

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio /
Available also on polyamide castors. Please ask for price /
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix /
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8068 Carro desembarace inox / *St/Steel clearing trolley /* Chariot de débarrassage en inox / *Abräumwagen*



REF	Estantes / *Levels /* Niveaux/ *Regale*	Dim. Estante / *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* mm	€/u	
P80.680	2	1.000 x 600	669,60	1

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

No incluye cubeta Gastronorm 1/2.
1/2 Gastronorm container not included.
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.
1/2 Gastronorm Behälter nicht im Preis inklusive.

Ø 165 mm

P80374 Cubertero para carro servicio / *Cutlery dispenser for serving trolley /* Ramasse-couverts pour chariot service / *Behälter für Servicewagen*



REF	Mod	H mm	€/u	
P80.374	GN 1/3	150	46,85	1

P8043 Carro 17 guias GN 1/1 / *17 rails trolley for 1/1 GN pans /* Chariot 17 glissières pour bacs GN 1/1 / *Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1*

BEST SELLER



REF	€/u	
P80.430	638,35	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8067 Carro doble 17 x 2 guias 1/1 / *Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans /* Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1 / *Doppelservierwagenmit 17 x 2 Einschüben für GN 1/1*



REF	€/u	
P80.670	1.083,85	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 84 P. 86

BANDEJAS GN Y PASTELERÍA /
GN AND BAKING SHEET PANS /
PLAQUES GN ET PÄTISSERIE/
GN-TABLETTS UND BACKWAREN

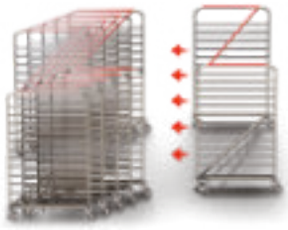


P8052

Carro encastrable 17 guías GN 1/1 / *Stackable trolley 17 rails for 1/1 GN pans /*
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 1/1 / *Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1*



Encastrable / *Stackble/*
Emboîtable / *Klappbarer*



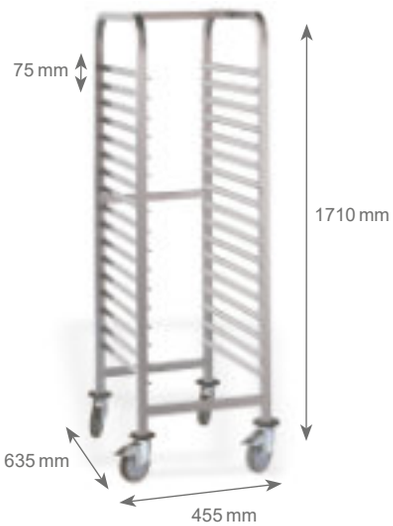
REF	€/u	
P80.520	724,05	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8047

Carro desmontable 17 guías GN 1/1 / *Disassembled trolley 17 rails for 1/1 GN pans /*
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 1/1 / *Demontierbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1*





Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert

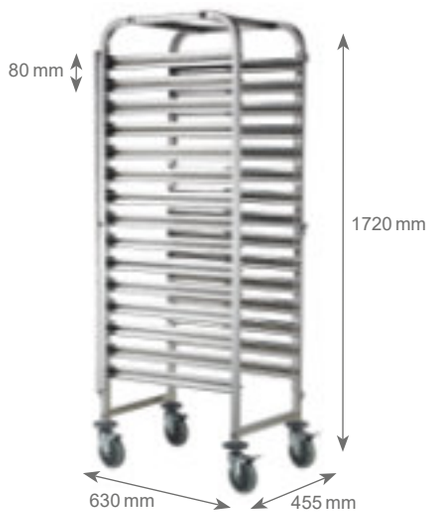
REF	€/u	
P80.470	589,90	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8097

Carro desmontable ligero 15 guías GN 1/1 /
Light Disassembled trolley 15 rails for 1/1 GN pans /
Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN 1/1 /
Leichter Demontierbarer Servierwagen mit 15 Einschüben für GN 1/1



REF	€/u	
P80.970	444,70	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.
Castors Ø 120 mm. Two with brakes.
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.
Edelstahlrollen Ø 120 mm. Zwei mit Bremsen.

GAMA ECONÓMICA /
ECONOMIC LINE /
GAMME ECONOMIQUE /
ÖKONOMISCHE SERIE

P8044 Carro 17 guías GN 2/1 / *17 rails trolley for 2/1 GN pans /* Chariot 17 glissières pour bacs GN 2/1 / *Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1*



REF	€/u	
P80.440	652,30	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8048 Carro desmontable 17 guías GN 2/1 / *Disassembled trolley 17 rails for 2/1 GN pans /* Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 2/1 / *Demontierbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1*





Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert

REF	€/u	
P80.480	602,90	1

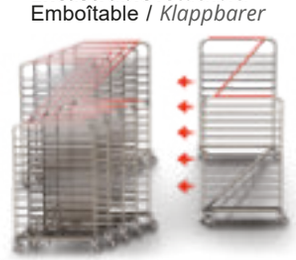
Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8051 Carro encastrable 17 guías GN 2/1 / *Stackable trolley 17 rails for 2/1 GN pans /* Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 2/1 / *Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1*



Encastrable /*Stackble/*
Emboîtable / *Klappbarer*

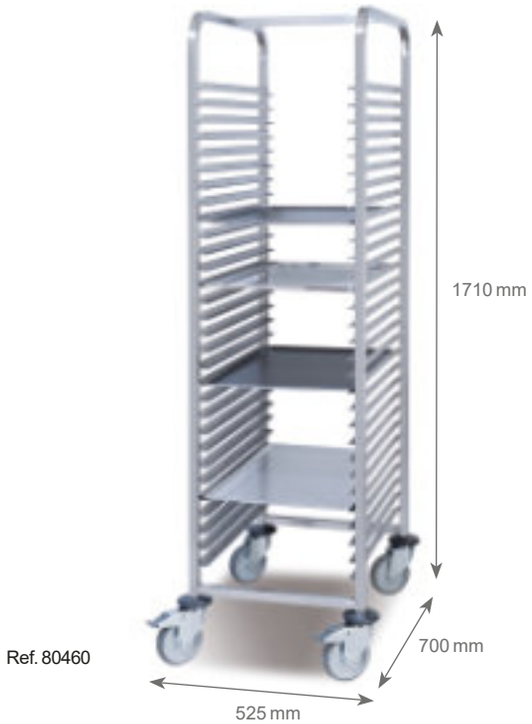


REF	€/u	
P80.510	778,45	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8084 / P8085 / P8046 **Carro pastelería /** *Pastry trolley /* Chariot pâtisserie / *Patisseriewagen*



Ref. 80460

REF	Medida guías / *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* mm	Nº Guías / *Nr. of Levels /* Num. Niveaux / *Nr. Einschübe*	Distancia entre guías / *Distance between levels /* Espaceentre niveaux / *Einschubabstände* mm	€/u	
P80.840	600 x 400	15	85	645,35	1
P80.850	600 x 400	20	70	664,25	1
P80.460	600 x 400	30	45	703,15	1

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8087 / P8088 / P8050

Carro desmontable bandejas pastelería /
Disassembled rail trolley for bakery /
Chariots démontable pour plaques à pâtisserie /
Demontierbarer Wagen für Patisserietabletts





REF	Medida guías / *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* mm	Nº Guías / *Nr. of Levels /* Num. Niveaux / *Nr. Einschübe*	Distancia entre guías / *Distance between levels /* Espaceentre niveaux / *Einschubabstände* mm	€/u	
P80.870	600 x 400	15	85	613,15	1
P80.880	600 x 400	20	70	631,05	1
P80.500	600 x 400	30	45	668,05	1

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

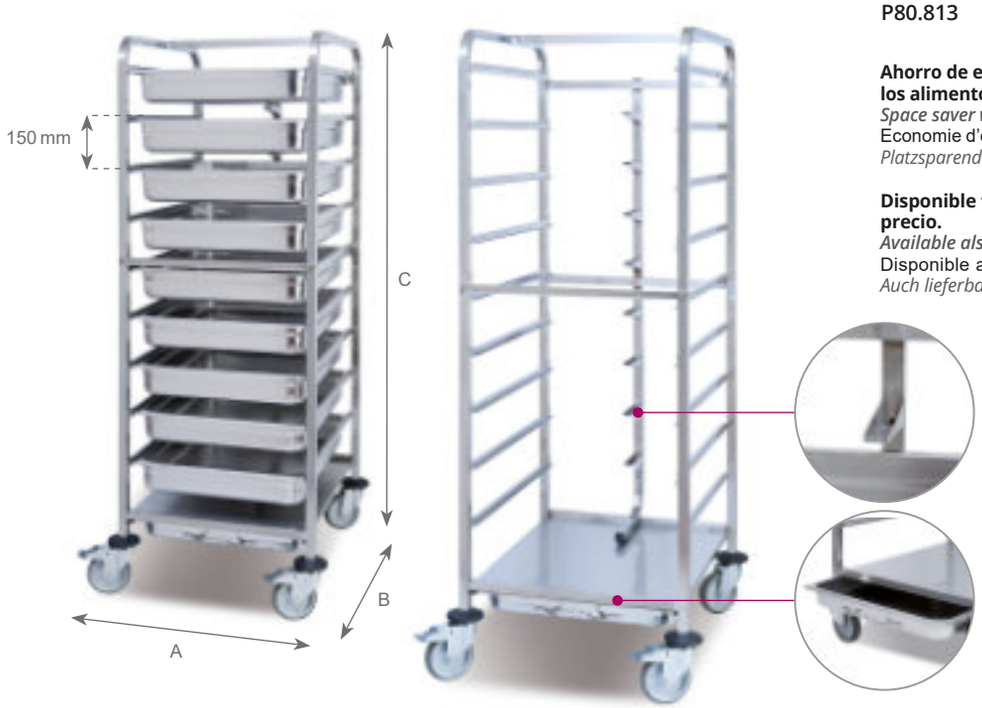
Desmontado / *Flat packed /*
Livré démonté / *Demontiert*

P8081

Carro descongelación 9 guías / *Defrost trolley 9 rails /*
Chariot à dégivrage 9 glissières / *Auftauwagen mit 9 Einschüben*

PATENTED EXCLUSIVE

REF	Mod	A x B x C mm	€/u	
P80.810	GN 2/1	685 x 755 x 1720	1.163,60	1
P80.813	GN 1/1	455 x 635 x 1720	1.137,00	1



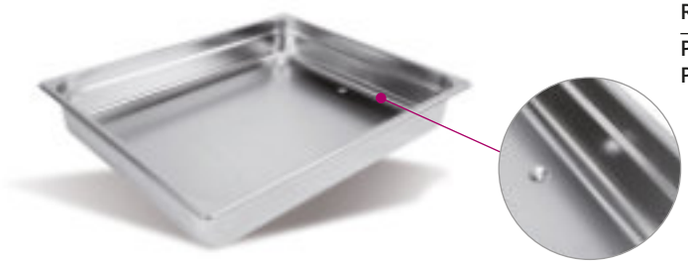
Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.
Space saver while foodstuff defrost.
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.
Platzsparend im Auftauungsverfahren von Lebensmitteln.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P80811

Cubeta especial GN para carro descongelación / *Special GN container for defrost trolley /*
Bac GN spécial pour chariot dégivrage / *Spezial GN Behälter zum Auftauen*

REF	Mod	mm	Lts	H mm	€/u	
P80.811	GN 2/1	650 x 530	28,90	100,0	108,20	1
P80.814	GN 1/1	530 x 325	14,20	100,0	53,80	1



Cubeta con desagüe.
Container with drainer hole.
Bac avec dégorgement.
Behälter mit Abwasserloch.

P215 / P115

Fondo perforado para cubeta / *Perforated bottom /*
Egouttoir pour bac / *Gelochter Einlegeboden für Behälter*



REF	Mod	€/u	
P215.000[1]	GN 2/1	83,85	1
P115.000[2]	GN 1/1	41,25	1

[1] **Recomendado para ref. P80811**
Recommended for item code P80811
Recommandé pour réf. P80811
Empfohlen für Art.Nr. P80811

[2] **Recomendado para ref. P80814**
Recommended for item code P80814
Recommandé pour réf. P80814
Empfohlen für Art.Nr. P80814

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 88**

REJILLA / *GRIDS /*
GRILLES/ *ROSTE*



P8095 Carro self-service 12 guías / *Self-service trolley 12 rails /* Chariot self-service 12 glissières / *Selbstbedienungswagen 12 Einschübe*



REF	€/u	
P80.950	713,10	1
P80.951*	1.009,05	1

Para bandejas de ancho 365 mm hasta 420 mm
For trays from 365 mm to 420 mm width
Pour plateaux de 365 mm à 420 mm
Für Tabletts der Breite von 365 mm bis 420 mm

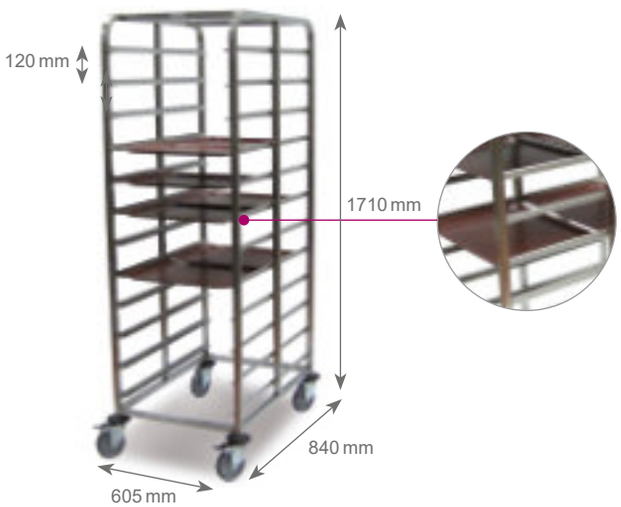
*** Con dos paneles laterales composite+aluminio.**
** With two side panels made of aluminium+composite .*
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.
** Mit zwei Seitenwänden aus composite+Aluminium.*

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 224**

BANDEJAS DE POLIPROPILENO PARA COMIDA RÁPIDA /
POLYPROPYLENE FAST FOOD TRAYS /
PLATEAUX DE RESTAURATION RAPIDE EN POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLEN - IMBISSTABLETTS



P8091 Carro doble para bandejas fast-food 12 guías / *Double fast-food tray trolley 12 rails /* Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières / *Doppelwagen für Fast-Food Tabletts 12 Einschübe*



REF	Medida guías / *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* mm	€/u	
P80.910	480 x 800	774,30	1

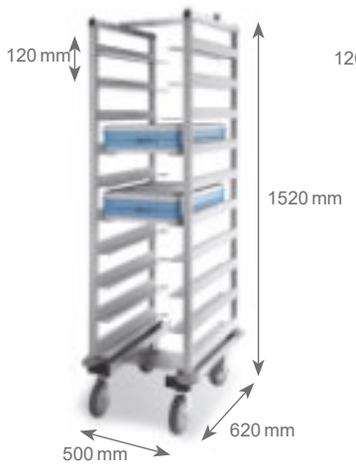
Entrada 480 mm
Entrance 480 mm
Entrée 480 mm
Eingang 480 mm

Ideal para bandejas 480 x 370 mm
Suitable for trays 480 x 370 mm
Ideal pour plateaux 480 x 370 mm
Ideal für Tabletts 480 x 370 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P925 Carro transporte bandejas isotérmicas / *Transport trolley for isothermal trays /* Chariot transport plateaux isothermes / *Transportwagen für isothermische Tabletts*

Ref. P925.001



Ref. P925.002



REF	Medida guías / *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* mm	Nº Guías / *Nr. of Levels /* Num.Niveaux / *Nr. Einschübe*	€/u	
P925.001	550 x 375	10	1.053,60	1
P925.002	550 x 375	20	1.408,40	1

Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico. Ideal para el transporte de bandejas de distintas medidas, gracias al diseño especial de sus guías. Ruedas giratorias insonoras de Ø 125 mm.

Trolley made of St/Steel and plastic rails. Perfect formany different size trays transport thanks to the special rail design. Soundproof revolving castors Ø 125 mm.

Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique. Idéal pour le transport des plateaux de différentes mesures, grâce au design spécial des glissières. Roulettes insonores de Ø 125 mm.

Wagen hergestellt aus rostfreiem Stahl mit Plastikeinschüben. Ideal für den Transport von Tabletts verschiedener Grössen, dank seinem speziellen Design der Einschübe. Geräuschlose drehbare Räder Ø 125 mm.

P8039 Carro porta cubetas GN / *GN containers transport trolley /* Chariot transport bacs GN / *Tranportwagenfür GN Behälter*



REF	€/u	
P80.390	597,30	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8038 Carro porta cubeta GN 2/1 / *2/1 GN transport trolley /* Chariot transport bac GN 2/1 / *Tranportwagenfür GN Behälter 2/1*



REF	€/u	
P80.380	538,65	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

REF. P80.390 / P80.380
Carro transporte para cubetas GN
Transport trolley for GN containers
Chariots de transport pour bacs GN
Transportwagen für GN baehälter

Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.
Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.
Hergestellt aus Edelstahl. Ideal für die Lagerung und den Transport von vorbereiteten Lebensmittel und Sossen in grossen Mengen.

P8074 Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas / *Trolley cutlery dispenser GN 1/3 /* Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3 / *Transportwagenfür GN 1/3 Besteckbehälterund Tabletts*



REF	€/u	
P80.740	490,15	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8057 Carro para cargas pesadas / *Trolley for heavy loads /* Chariot à charges lourdes / *Wagen für schwere Last*



REF	€/u	
P80.570	723,60	1

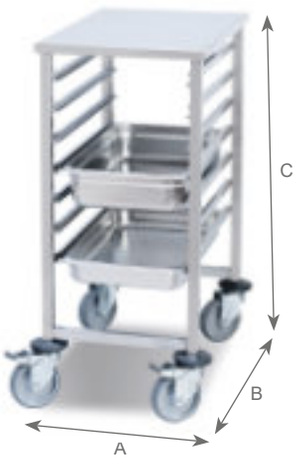
Carga máxima: 350 kg
Maximum load: 350 kg
Charge maximale: 350 kg
Maximale Tragkraft: 350 kg

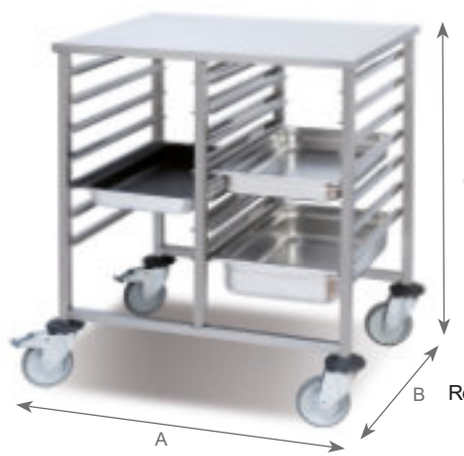
INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P8054 Carro transporte bandejas 7 guías / *Tray transport trolley 7 rails /* Chariot transport plateaux 7 glissières / *Tablettransportwagen7 Einschübe*

REF	Medida guías / *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* mm	A x B x C mm	Distancia entre guías / *Distance between levels /* Espaceentre niveaux / *Einschubabstände* mm	€/u	
P80.540	GN 1/1	455 x 635 x 900	75	507,60	1
P80.550	GN 2/1	660 x 750 x 900	75	569,05	1
P80.560	**Pastelería /** *Pastry /* Pâtisserie / *Patisserie* **(600 x 400 mm)**	525 x 700 x 900	85	553,65	1
P80.780	GN 1/1 Doble	810 x 635 x 900	75	939,05	1

Ref. P80.540





Ref. P80.780

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8061 / P8062 / P8063 **Fundas desechables de polietileno para carros (rollo de 100 unidades) /** *Disposable covers for trolleys (pack 100 pieces) /* Housses jetables pour chariots (rouleau de 100 unitées) / *Einweghüllen aus Polyethylen für Wagen (Rollen von 100 Stück)*



REF		€/u	
P80.610	**para carro 1/1 /** *for trolley 1/1 /* pour chariot 1/1 / *für Wagen 1/1*	203,45	1
P80.620	**para carro 2/1 /** *for trolley 2/1 /* pour chariot 2/1 / *für Wagen 2/1*	229,10	1
P80.630	**para carro pastelería 600 x 400 /** *for pastry trolley 600 x 400 /* pour chariot pâtisserie 600 x 400 / *für Patisseriewagen600x 400*	206,70	1
P80.640	**dispensador /** *dispenser /* distributeur / *Rollenhalter*	213,50	1

Polietileno de densidad media.
Medium density poliethylene.
Poliethylène de densité moyenne.
Polyethylen mittlere Stärke.

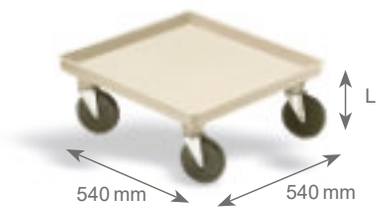
Para carros altos.
For high trolleys.
Pour chariots hauts.
Für hohe Wagen.

P5015 / P5017

Carro de plástico para cestas / *Plastic trolley for dishwasher racks /*
Chariot pour casiers à vaisselle / *Plastikwagen für Spülkörbe*

REF		L mm	€/u	
P5015	**sin asa /** *without handle /* sans anse / *ohne Griff*	230	103,90	1
P5017	**con asa /** *with handle /* avec anse / *mit Griff*	980	161,55	1



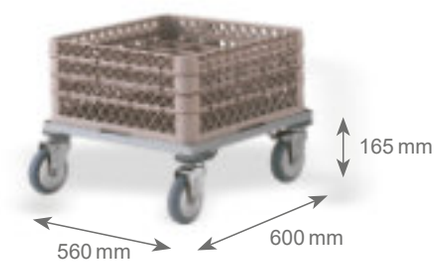


P8058 / P8059

Carro inox para cestas / *St/steel trolley for dishwasher racks /*
Chariot inox pour casiers à vaisselle / Edelstahlwagen für Spülkörbe

REF		€/u	
P80.590	**sin asa /** *without handle /* sans anse / *ohne Griff*	277,20	1
P80.580	**con asa /** *with handle /* avec anse / mit Griff	388,65	1



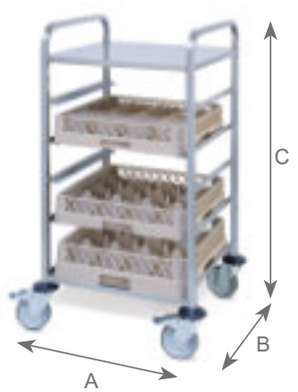


P8075 / P8076 / P8077

Carro para cestas Vajillas / *Dishwasher rack trolley /*
Chariot casiers à vaisselle / *Wagen für Spülkörbe*

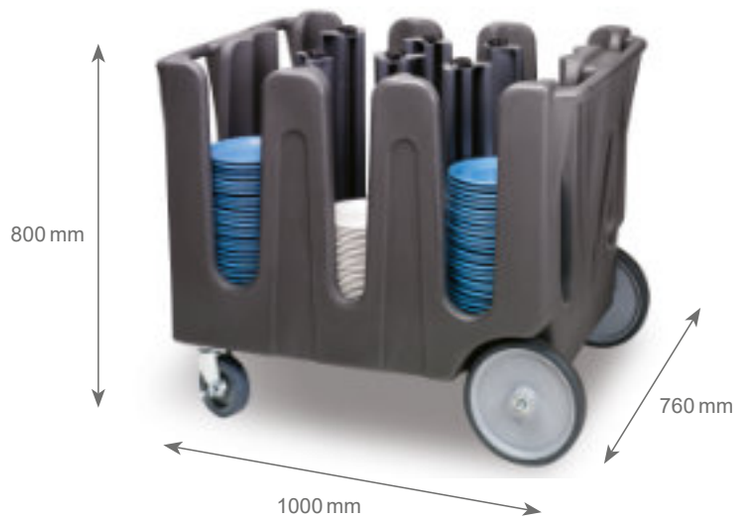
REF	**Medida guías /** *Size of rails /* Dimensions glissières / *Einschubgrössen* mm	**Nº Guías /** *Nr. of Levels /* Num.Niveaux / *Nr. Einschübe*	A x B x C mm	€/u	
P80.750	500 x 500	5	640 x 633 x 1160	488,25	1
P80.760	500 x 500	9	640 x 633 x 1710	745,95	1
P80.770	500 x 500 **(doble /** *double***)**	9	1185 x 633 x 1710	996,35	1





ADC-4

Carro ajustable para platos / *Adjustable dish caddy /*
Chariot modulable pour assiettes / *EinstellbarerTellerwagen*



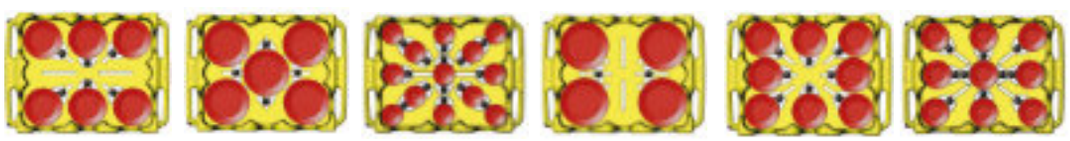
REF	€/u	
ADC-4	1.370,65	1

Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.
Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.
Lieferung mit 4 Unterteilungssäulen und einer Schutzhülle.

Ajuste único y fácil por la parte superior.
Unique and easy adjustment from the top.
Reglageunique et facile de la partie supérieure.
Einzigartige und einfache Einstellung des Oberteils.

COMBINACIONES /
COMBINATIONS /
COMBINATIONS/
KOMBINATIONEN

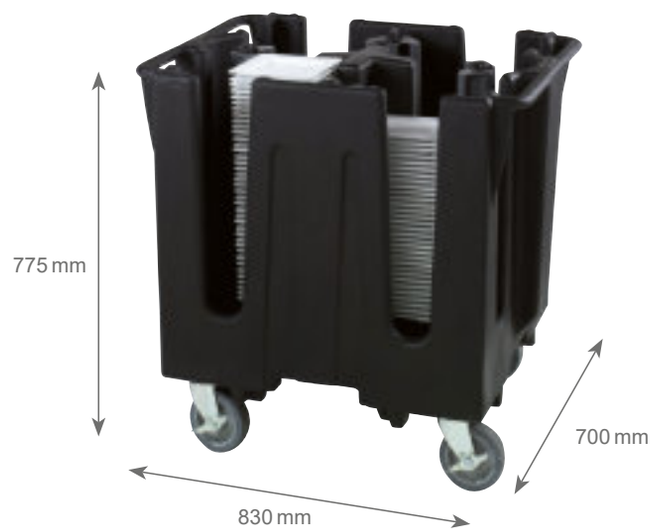
Tamaño platos
Size plates
Taille assiettes
Tellergrösse



22,40 - 23,16 cm | 27,30 - 29,20 cm | 11,43 - 13,97 cm | 29,5 - 31,75 cm | 11,43 - 21,59 cm | 14,60 - 18,08 cm

SAC-SQ5-06

Carro ajustable para platos cuadrados y redondos / *Adjustable caddy for square & round dishes /*
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes / *EinstellbarerWagen für runde und quadratischeTeller*



REF	€/u	
SAC-SQ5-06	1.144,60	1

Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.
Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.
Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.
Lieferung mit 5 Unterteilungssäulen, eine von Ihnen in Kreuzform und einer Schutzhülle.



Diseño exclusivo apilable.
Unique, stackable design.
Design exclusif empilable.
Exclusives Design stapelbar.



23,48 - 26 cm | 20,32 - 24 cm | 10,16 - 20,32 cm | 25,78 - 28,58 cm | 21,13 - 24,13 cm | 23,48 - 26 cm | 29,20 - 31,75 cm

ADP

Columna separadora carro platos / *Post for dish trolley /*
Colonne séparation chariot assiettes / *Unterteilungssäulefür Tellerwagen*



REF	€/u	
ADP	82,35	1

Compatible ref: ADC-4 y SAC-SQ5-06.
Compatible ref: ADC-4 & SAC-SQ5-06.
Compatible réf: ADC-4 et SAC-SQ5-06.
Passend für Art.Nr.: ADC-4 und SAC-SQ5-06.

SAVC / ADVC

Funda protectora de vinilo para carro platos / *Vinyl cover for dish trolley /*
Housse protection en vynil pour chariot assiettes / *Vynilschutzhüllefür Tellerwagen*



REF	€/u	
SAVC	112,20	1

SAVC. Funda para ref. /
Cover for item /
Housse pour réf. /
Hülle für Art.Nr.
ADC-4

ADVC. Funda para ref. /
Cover for item /
Housse pour réf. /
Hülle für Art.Nr.
SAC-SQ5-06

ICE140-06

Carro hielo / *Ice caddy /* Chariot à glaçons / *Eiswagen*



REF	KG	cm	Hcm	€/u	
ICE140-06	63,5	91,5 x 70	77,5	1.097,00	1



Con grifo desagüe para facilitar el vaciado del carro.
With drainage tap to facilitate emptying the trolley.
Avec robinet de vidange pour faciliter la vidange du chariot.
Mit Ablasshahn zum Entleeren des Wagens.



Dos ruedas con frenos para evitar movimientos no previstos.
Two wheels with brakes to prevent accidental movement.
Deux roues avecfreins pour éviter des mouvements incontrôlés.
Zwei Räder mit Bremsvorrichtungen, um unvorhergesehene Bewegungen zu vermeiden.

IDEA!

Ideal para ser utilizado en banquetes y eventos en el exterior.
Ideal for use at banquets and external events.
Idéal pour banquets et évènements extérieurs.
Ideal für den Gebrauch bei Banketten und Veranstaltungen im Freien.


pujadas

ESTANTERÍAS /
SHELVING /
ÉTAGÈRES /
REGALE

11.1 **ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES /**
COMPLETE AND ANGULAR SHELVING /
ÉTAGÈRE PLEINE ET ANGULAIRES /
KOMPLETTE ECKIGE REGALE **267**

11.2 **ESTANTERÍAS CON RUEDAS /**
SHELVING ON CASTORS /
ÉTAGÈRES AVEC ROUES /
REGALE MIT ROLLEN **274**

11.3 **BANCADAS /** *BENCH /*
BANCS/ *BÄNKE* **274**

11.4 **COMPONENTES /** *PARTS /*
COMPONENTS/ *KOMPONENTEN* **275**

ESTANTERÍAS MODULARES /
MODULAR SHELVING /
ÉTAGÈRESMODULABLES /
KOMBINIERBARE REGALMODULE

-30 ºC
+75 ºC

FACILIDAD Y RAPIDEZ DE MONTAJE /
EASY AND QUICK ASSEMBLY /
FACILE ET RAPIDE MONTAGE /
EINFACHE UND SCHNELLE MONTAGE

ALUMINIO Y POLIPROPILENO /
ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE /
ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE/
ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

ANTICORROSIÓN - Fabricadas con estructura de aluminio anodizado /
ANTICORROSIVE - Manufactured with special anodised aluminium /
ANTI-CORROSION-Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé /
ANTIKORRUSION - Regale aus Spezial eloxiertem Aluminium hergestellt

ROBUSTEZ Y RESISTENCIA / ***ROBUSTNESS AND RESISTANCE /***
ROBUSTESSEETRESISTANCE/ *ROBUST UND RESISTENT*

150 KG



420 KG



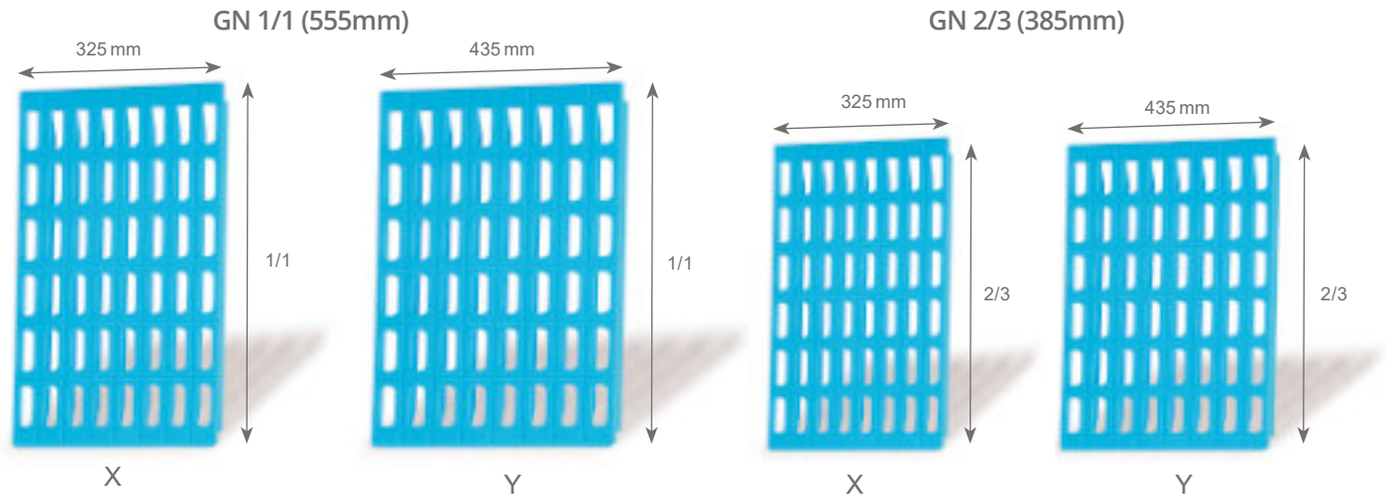
COMPATIBLE / ***COMPATIBILITY /*** COMPATIBILITÉ/*PASSEND*
GN 1/1 & 2/3







Parrillas / *Rack shelves /* Clayettes / *Gitterböden*



Apto para lavavajillas
Dishwasher safe
Apte pour lave-vaisselle
Geeignet für Spülmaschinen

Combinando parrillas de la misma profundidad (X/Y) permite personalizar las longitudes de las estanterías a cada una de las necesidades. (Ver en página siguiente combinaciones propuestas)

Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf. (Refer to next page for proposed combinations)

En combinant des clayettes du même groupe (X/Y)permet de personnaliser les longueurs des étagères à n'importe quel besoin. (Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

Die Kombination der Gitterböden gleicher Tiefe (X/Y) erlaubt die Länge der Regale individuell je nach Bedarf zu bestimmen. (Siehe Kombinierungsvorschläge folgende Seite)

Pieza soporte travesaños / *Support for grossbars /* Crochet suppor pour largerons / *Halterungsteil Traversen*

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

Spezielles System der Halterverankerung für die Traversen, welches die höchste Sicherheit, Zuverlässigkeit und Robustheit bietet.



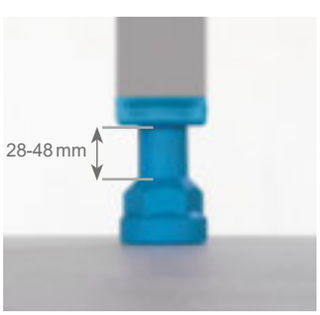
Pies regulables / *Leveling feet /* Pieds régulateurs / *Regulierbare Füsse*

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles. Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 125 mm.

Levelling feet with hidden thread, for gradient floors. It is also possible to adapt Ø 125 mm wheels.

Pieds régulateurs avec filet cache.
Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 125 mm.

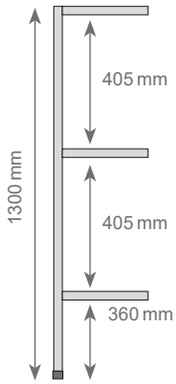
Regulierbare Füsse mit verborgenem Gewinde für unebene Böden. Mit der Möglichkeit Räder Ø 125 mm anzubringen.





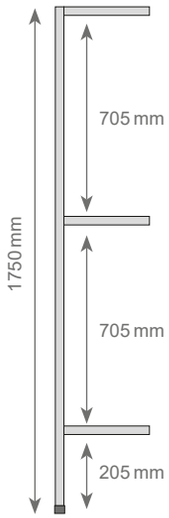
Alturas estándar de los niveles / *Standard heights of levels /* Hauteur standard des niveaux / *Standardhöhe der Ebenen*

Altura 1280 mm / 3 niveles
Height 1280 mm / 3 levels
Hauteur 1280 mm / 3 niveaux
Höhe 1280 mm / 3 Ebenen

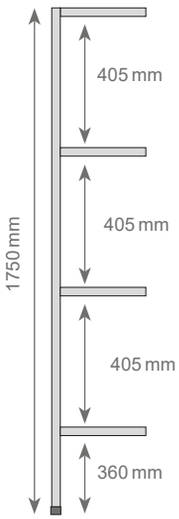


Más de 2000 mm altura consultar /
Higher than 2000 mm please ask /
Hauteur supérieure à 2000 mm veillez nous consulter /
Höher als 2000 mm bitte fragen Sie uns

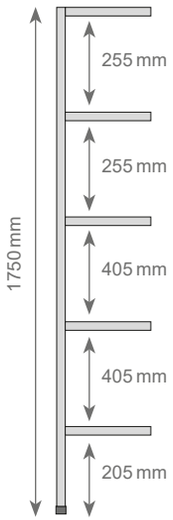
Altura 1750 mm / 3 niveles
Height 1750 mm / 3 levels
Hauteur 1750 mm / 3 niveaux
Höhe 1750 mm / 3 Ebenen



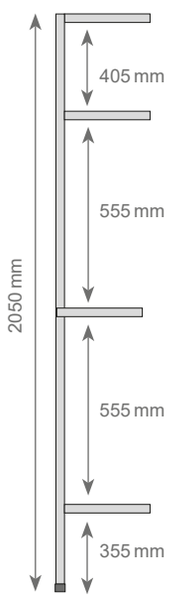
Altura 1750 mm / 4 niveles
Height 1750 mm / 4 levels
Hauteur 1750 mm / 4 niveaux
Höhe 1750 mm / 4 Ebenen



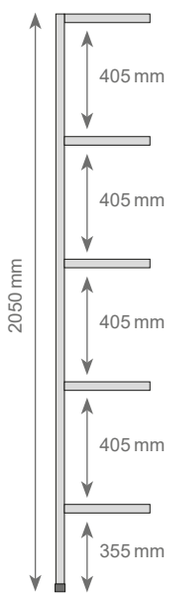
Altura 1750 mm / 5 niveles
Height 1750 mm / 5 levels
Hauteur 1750 mm / 5 niveaux
Höhe 1750 mm / 5 Ebenen



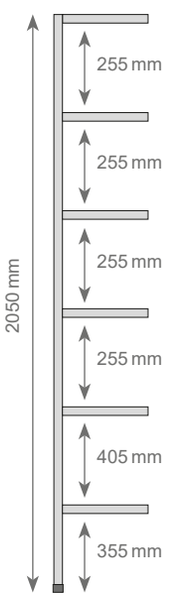
Altura 2050 mm / 4 niveles
Height 2050 mm / 4 levels
Hauteur 2050 mm / 4 niveaux
Höhe 2050 mm / 4 Ebenen



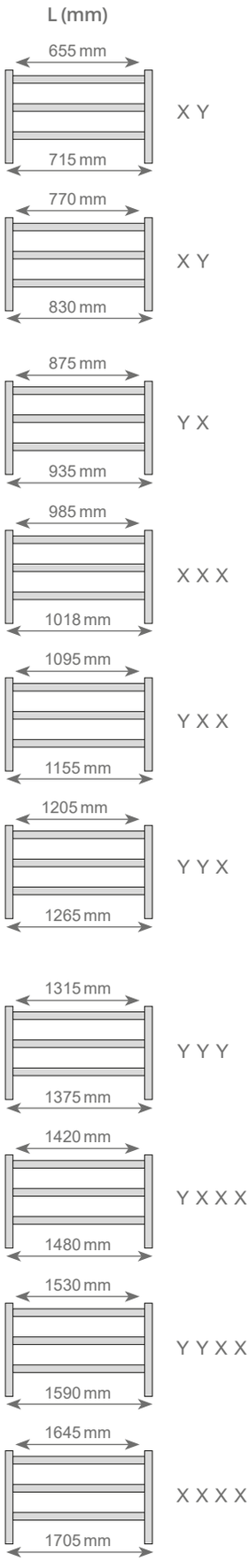
Altura 2050 mm / 5 niveles
Height 2050 mm / 5 levels
Hauteur 2050 mm / 5 niveaux
Höhe 2050 mm / 5 Ebenen



Altura 2050 mm / 6 niveles
Height 2050 mm / 6 levels
Hauteur 2050 mm / 6 niveaux
Höhe 2050 mm / 6 Ebenen



Combinaciones /
Combinations /
Combinaisons /
Kombinationen



ESTANTERIAS COMPLETAS Y ANGULARES /

COMPLETE AND ANGULAR SHELVING /

ÉTAGÈRES COMPLÈTES ET D'ANGLE /

KOMPLETTE ECKIGE REGALE

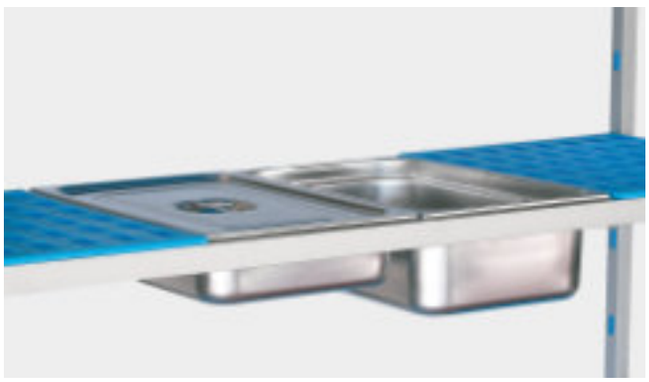


3 NIVELES / *LEVELS /* NIVEAUX / *EBENEN*

Kits completos / *Complete kits /* Kits preparés / *Komplettsets*

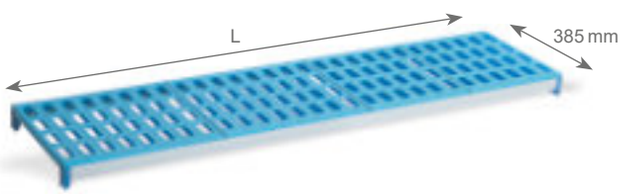
INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen





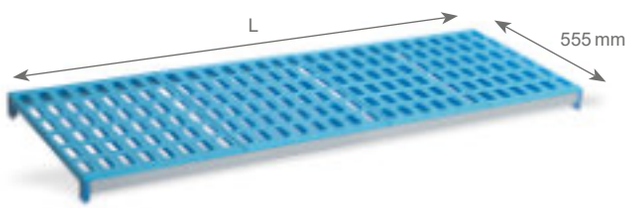
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	€/u	L mm
P7000	284,20	715
P7001	298,10	830
P7002	309,35	935
P7003	321,90	1045
P7004	337,90	1155
P7005	353,50	1265
P7006	371,15	1375
P7007	385,80	1480
P7008	402,00	1590
P7009	418,25	1705
P7010	540,15	1840
P7011	552,80	1950
P7012	565,25	2060
P7013	581,50	2170
P7014	597,65	2280
P7015	613,20	2388
P7016	628,80	2496
P7017	646,50	2608
P7018	664,30	2720
P7019	678,90	2825
P7020	693,35	2930
P7021	709,50	3040
P7022	725,60	3150
P7023	741,75	3265

REF	€/u	L mm
P7024	757,80	3380
P7025	872,80	3513
P7026	888,45	3621
P7027	904,15	3729
P7028	921,80	3841
P7029	939,55	3953
P7030	957,25	4065
P7031	971,70	4170
P7032	986,30	4275
P7033	1.000,95	4380
P7034	1.016,95	4490
P7035	1.033,00	4600
P7036	1.049,20	4710
P7037	1.065,35	4825
P7038	1.081,30	4940
P7039	1.097,45	5055
P7040	1.214,90	5186
P7041	1.232,40	5298
P7042	1.250,25	5410
P7043	1.264,70	5515
P7044	1.279,30	5620
P7045	1.293,85	5725
P7046	1.308,25	5830

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€/u	L mm
P7141	315,90	715
P7142	329,00	830
P7143	343,65	935
P7144	360,60	1045
P7145	382,15	1155
P7146	402,80	1263
P7147	415,25	1375
P7148	434,90	1480
P7149	449,55	1590
P7150	470,35	1705
P7151	600,60	1840
P7152	617,75	1950
P7153	634,70	2060
P7154	656,05	2170
P7155	677,75	2280
P7156	698,35	2388
P7157	718,85	2496
P7158	731,30	2608
P7159	744,00	2720
P7160	763,65	2825
P7161	783,40	2930
P7162	797,85	3040
P7163	812,45	3150
P7164	833,20	3265

REF	€/u	L mm
P7165	854,15	3380
P7166	993,85	3513
P7167	1.014,50	3621
P7168	1.035,05	3729
P7169	1.047,60	3841
P7170	1.060,05	3953
P7171	1.072,70	4065
P7172	1.092,30	4170
P7173	1.112,00	4275
P7174	1.131,75	4380
P7175	1.146,35	4490
P7176	1.160,80	4600
P7177	1.175,20	4710
P7178	1.196,15	4825
P7179	1.216,80	4940
P7180	1.237,75	5055
P7181	1.376,25	5186
P7182	1.388,80	5298
P7183	1.401,35	5410
P7184	1.420,95	5515
P7185	1.440,70	5620
P7186	1.460,25	5725
P7187	1.480,00	5830

IDEA!

*** Para otras alturas, consultar el Desglose (p. 278 - 281) /** ** For others heights, see the Table (p. 278 - 281) /*
* Pour autres hauteurs, consulter l'Index numérique (p 278 - 281) / ** Für weitere Größen, siehe Gliederung(S. 278 - 281)*

3 NIVELES / *LEVELS /* NIVEAUX / *EBENEN*

Estanterías angulares / *Shelvings for angle /* Étagères angulaires / *Rechtwinklige Regale*

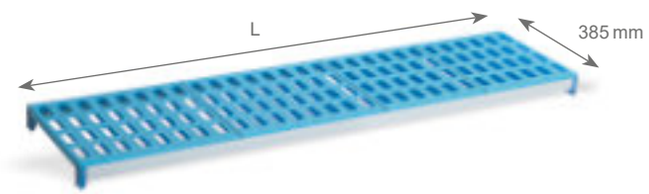
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / *Included /* Compris / *Inklusive:*
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



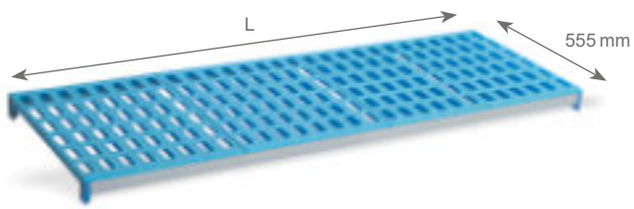
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	€/u	L mm
P7282	237,30	685
P7283	251,30	800
P7284	262,35	905
P7285	274,70	1015
P7286	291,10	1125
P7287	306,70	1233
P7288	324,40	1345
P7289	338,95	1450
P7290	355,10	1560
P7291	371,10	1675
P7292	493,25	1810
P7293	505,70	1920
P7294	518,30	2030
P7295	534,45	2140
P7296	550,65	2250
P7297	566,25	2358
P7298	581,85	2466
P7299	599,50	2578
P7300	617,30	2690
P7301	631,75	2795
P7302	646,35	2900
P7303	662,45	3010
P7304	678,65	3120
P7305	694,80	3235

REF	€/u	L mm
P7306	710,80	3350
P7307	826,00	3483
P7308	841,60	3591
P7309	857,25	3699
P7310	874,90	3811
P7311	892,60	3923
P7312	910,10	4035
P7313	924,75	4140
P7314	939,30	4245
P7315	953,90	4350
P7316	970,00	4460
P7317	986,05	4570
P7318	1.002,15	4680
P7319	1.018,15	4795
P7320	1.034,55	4910
P7321	1.050,45	5025
P7322	1.167,75	5156
P7323	1.185,55	5268
P7324	1.203,10	5380
P7325	1.217,70	5485
P7326	1.232,20	5590
P7327	1.246,70	5695
P7328	1.261,30	5800

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€/u	L mm
P7423	260,70	685
P7424	273,85	800
P7425	288,50	905
P7426	305,45	1015
P7427	326,90	1125
P7428	347,50	1233
P7429	360,20	1345
P7430	379,70	1450
P7431	394,30	1560
P7432	415,10	1675
P7433	545,50	1810
P7434	562,55	1920
P7435	579,55	2030
P7436	601,15	2140
P7437	622,45	2250
P7438	643,10	2358
P7439	663,55	2466
P7440	676,10	2578
P7441	688,70	2690
P7442	708,40	2795
P7443	728,15	2900
P7444	742,65	3010
P7445	757,30	3120
P7446	778,00	3235

REF	€/u	L mm
P7447	798,95	3350
P7448	938,65	3483
P7449	959,20	3591
P7450	979,80	3699
P7451	992,35	3811
P7452	1.004,90	3923
P7453	1.017,45	4035
P7454	1.036,95	4140
P7455	1.056,75	4245
P7456	1.076,60	4350
P7457	1.091,10	4460
P7458	1.105,50	4570
P7459	1.120,15	4680
P7460	1.141,00	4795
P7461	1.161,90	4910
P7462	1.182,45	5025
P7463	1.320,95	5156
P7464	1.333,45	5268
P7465	1.346,15	5380
P7466	1.365,70	5485
P7467	1.385,55	5590
P7468	1.405,10	5695
P7469	1.424,85	5800

IDEA!

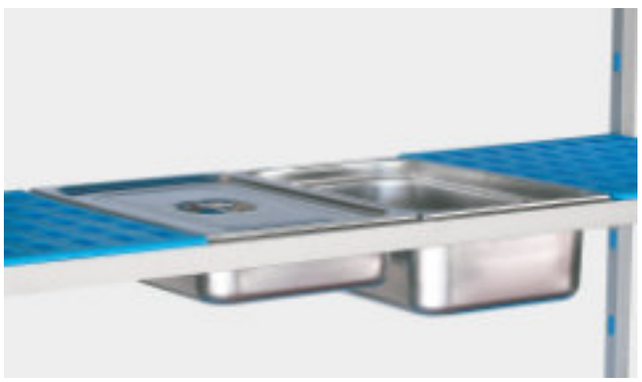
*** Para otras alturas, consultar el Desglose (p. 278 - 281) /** ** For others heights, see the Table (p. 278 - 281) /*
* Pour autres hauteurs, consulter l'Index numérique (p 278 - 281) / ** Für weitere Größen, siehe Gliederung (S. 278 - 281)*

4 NIVELES / *LEVELS /* NIVEAUX / *EBENEN*

Kits completos / *Complete kits /* Kits preparés / *Komplettsets*

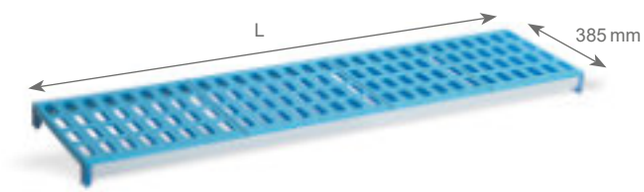
INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen





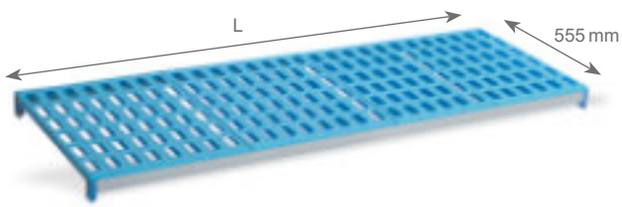
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	€/u	L mm
P7047	334,25	715
P7048	352,85	830
P7049	367,70	935
P7050	384,35	1045
P7051	405,85	1155
P7052	426,75	1263
P7053	450,30	1375
P7054	469,80	1480
P7055	491,15	1590
P7056	512,65	1705
P7057	571,15	1840
P7058	669,85	1950
P7059	686,60	2060
P7060	708,05	2170
P7061	743,05	2280
P7062	750,50	2388
P7063	771,40	2496
P7064	794,90	2608
P7065	818,50	2720
P7066	837,85	2825
P7067	857,35	2930
P7068	878,85	3040
P7069	900,35	3150
P7070	921,70	3265

REF	€/u	L mm
P7071	943,25	3380
P7072	1.074,25	3513
P7073	1.095,05	3621
P7074	1.116,10	3729
P7075	1.139,60	3841
P7076	1.163,00	3953
P7077	1.186,85	4065
P7078	1.206,10	4170
P7079	1.225,50	4275
P7080	1.245,00	4380
P7081	1.266,35	4490
P7082	1.287,90	4600
P7083	1.309,50	4710
P7084	1.330,95	4825
P7085	1.352,35	4940
P7086	1.373,90	5055
P7087	1.507,60	5186
P7088	1.531,45	5298
P7089	1.555,00	5410
P7090	1.574,30	5515
P7091	1.593,75	5620
P7092	1.613,20	5725
P7093	1.632,45	5830

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€/u	L mm
P7188	369,50	715
P7189	387,00	830
P7190	406,45	935
P7191	429,15	1045
P7192	457,85	1155
P7193	485,30	1263
P7194	501,90	1375
P7195	528,25	1480
P7196	547,60	1590
P7197	575,25	1705
P7198	723,30	1840
P7199	745,85	1950
P7200	768,70	2060
P7201	797,30	2170
P7202	826,15	2280
P7203	853,45	2388
P7204	880,90	2496
P7205	897,55	2608
P7206	914,40	2720
P7207	940,60	2825
P7208	966,80	2930
P7209	986,15	3040
P7210	1.005,60	3150
P7211	1.033,20	3265

REF	€/u	L mm
P7212	1.061,10	3380
P7213	1.221,65	3513
P7214	1.249,10	3621
P7215	1.276,60	3729
P7216	1.293,15	3841
P7217	1.309,90	3953
P7218	1.326,65	4065
P7219	1.352,95	4170
P7220	1.379,30	4275
P7221	1.405,50	4380
P7222	1.424,85	4490
P7223	1.444,20	4600
P7224	1.463,70	4710
P7225	1.491,50	4825
P7226	1.519,10	4940
P7227	1.546,80	5055
P7228	1.705,70	5186
P7229	1.722,25	5298
P7230	1.739,15	5410
P7231	1.765,35	5515
P7232	1.791,40	5620
P7233	1.817,85	5725
P7234	1.844,10	5830

IDEA!

*** Para otras alturas, consultar el Desglose (p. 278 - 281) /** ** For others heights, see the Table (p. 278 - 281) /*
* Pour autres hauteurs, consulter l'Index numérique (p 278 - 281) / ** Für weitere Größen, siehe Gliederung (S. 278 - 281)*

4 NIVELES / *LEVELS /* NIVEAUX / *EBENEN*

Estanterías angulares / *Shelvings for angle /* Étagères angulaires / *Rechtwinklige Regale*

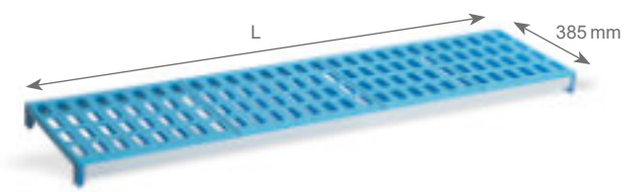
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / *Included /* Compris / *Inklusive:*
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



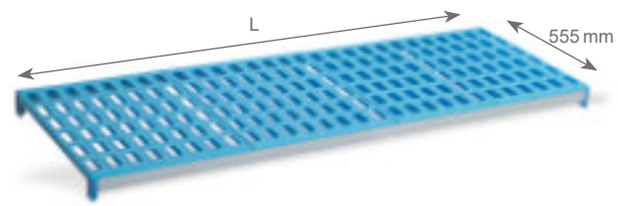
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	€/u	L mm
P7329	283,50	685
P7330	302,00	800
P7331	316,95	905
P7332	333,60	1015
P7333	355,20	1125
P7334	375,95	1233
P7335	399,60	1345
P7336	419,00	1450
P7337	440,45	1560
P7338	462,00	1675
P7339	602,50	1810
P7340	619,10	1920
P7341	636,00	2030
P7342	657,35	2140
P7343	678,90	2250
P7344	699,90	2358
P7345	720,55	2466
P7346	744,25	2578
P7347	767,85	2690
P7348	787,15	2795
P7349	806,55	2900
P7350	828,00	3010
P7351	849,60	3120
P7352	859,40	3235

REF	€/u	L mm
P7353	866,45	3350
P7354	993,75	3483
P7355	1.013,90	3591
P7356	1.034,40	3699
P7357	1.057,15	3811
P7358	1.080,10	3923
P7359	1.102,80	4035
P7360	1.121,70	4140
P7361	1.174,90	4245
P7362	1.194,10	4350
P7363	1.215,65	4460
P7364	1.237,10	4570
P7365	1.258,70	4680
P7366	1.280,20	4795
P7367	1.301,55	4910
P7368	1.323,05	5025
P7369	1.457,00	5156
P7370	1.480,70	5268
P7371	1.504,05	5380
P7372	1.523,55	5485
P7373	1.542,95	5590
P7374	1.562,40	5695
P7375	1.581,80	5800

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€/u	L mm
P7470	311,30	685
P7471	328,80	800
P7472	348,40	905
P7473	371,00	1015
P7474	399,60	1125
P7475	427,10	1233
P7476	443,75	1345
P7477	470,10	1450
P7478	489,35	1560
P7479	517,15	1675
P7480	664,75	1810
P7481	687,80	1920
P7482	710,45	2030
P7483	739,15	2140
P7484	767,85	2250
P7485	795,40	2358
P7486	822,75	2466
P7487	839,35	2578
P7488	856,15	2690
P7489	882,40	2795
P7490	907,35	2900
P7491	928,00	3010
P7492	947,40	3120
P7493	975,20	3235

REF	€/u	L mm
P7494	1.003,00	3350
P7495	1.163,45	3483
P7496	1.190,90	3591
P7497	1.218,30	3699
P7498	1.235,10	3811
P7499	1.251,65	3923
P7500	1.268,50	4035
P7501	1.294,85	4140
P7502	1.320,95	4245
P7503	1.347,30	4350
P7504	1.366,70	4460
P7505	1.386,05	4570
P7506	1.405,50	4680
P7507	1.433,20	4795
P7508	1.461,15	4910
P7509	1.488,60	5025
P7510	1.647,50	5156
P7511	1.664,20	5268
P7512	1.680,70	5380
P7513	1.707,20	5485
P7514	1.733,50	5590
P7515	1.759,65	5695
P7516	1.785,95	5800

IDEA!

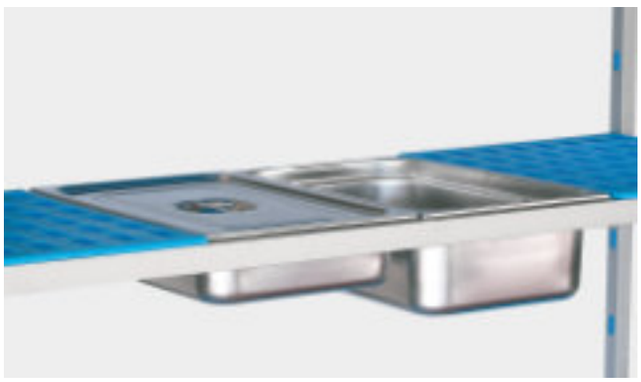
*** Para otras alturas, consultar el Desglose (p. 278 - 281) /** ** For others heights, see the Table (p. 278 - 281) /*
* Pour autres hauteurs, consulter l'Index numérique (p 278 - 281) / ** Für weitere Größen, siehe Gliederung (S. 278 - 281)*

5 NIVELES / *LEVELS /* NIVEAUX / *EBENEN*

Kits completos / *Complete kits /* Kits preparés / *Komplettsets*

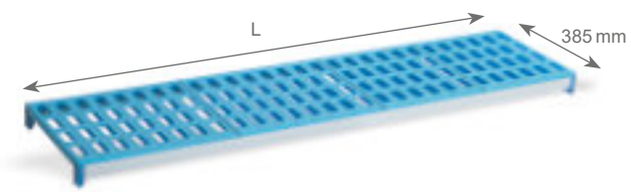
INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen





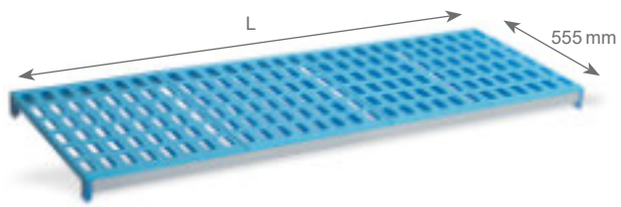
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	€/u	L mm
P7094	383,40	715
P7095	408,45	830
P7096	427,10	935
P7097	447,95	1045
P7098	474,85	1155
P7099	500,90	1263
P7100	530,30	1375
P7101	554,55	1480
P7102	581,50	1590
P7103	608,35	1705
P7104	767,70	1840
P7105	788,65	1950
P7106	809,45	2060
P7107	836,45	2170
P7108	863,15	2280
P7109	889,35	2388
P7110	915,45	2496
P7111	944,95	2608
P7112	974,35	2720
P7113	998,55	2825
P7114	1.022,80	2930
P7115	1.049,75	3040
P7116	1.076,70	3150
P7117	1.103,40	3265

REF	€/u	L mm
P7118	1.130,20	3380
P7119	1.277,80	3513
P7120	1.303,90	3621
P7121	1.329,85	3729
P7122	1.359,50	3841
P7123	1.388,90	3953
P7124	1.418,40	4065
P7125	1.442,70	4170
P7126	1.466,90	4275
P7127	1.491,25	4380
P7128	1.518,05	4490
P7129	1.544,95	4600
P7130	1.571,65	4710
P7131	1.598,55	4825
P7132	1.625,45	4940
P7133	1.652,25	5055
P7134	1.803,55	5186
P7135	1.832,90	5298
P7136	1.862,50	5410
P7137	1.886,50	5515
P7138	1.910,85	5620
P7139	1.935,15	5725
P7140	1.959,30	5830

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€/u	L mm
P7235	422,95	715
P7236	445,05	830
P7237	469,30	935
P7238	497,70	1045
P7239	533,50	1155
P7240	567,70	1263
P7241	588,65	1375
P7242	621,45	1480
P7243	645,70	1590
P7244	680,40	1705
P7245	846,00	1840
P7246	874,35	1950
P7247	902,75	2060
P7248	938,55	2170
P7249	974,25	2280
P7250	1.008,50	2388
P7251	1.042,90	2496
P7252	1.063,80	2608
P7253	1.084,70	2720
P7254	1.117,50	2825
P7255	1.150,40	2930
P7256	1.174,65	3040
P7257	1.198,85	3150
P7258	1.233,45	3265

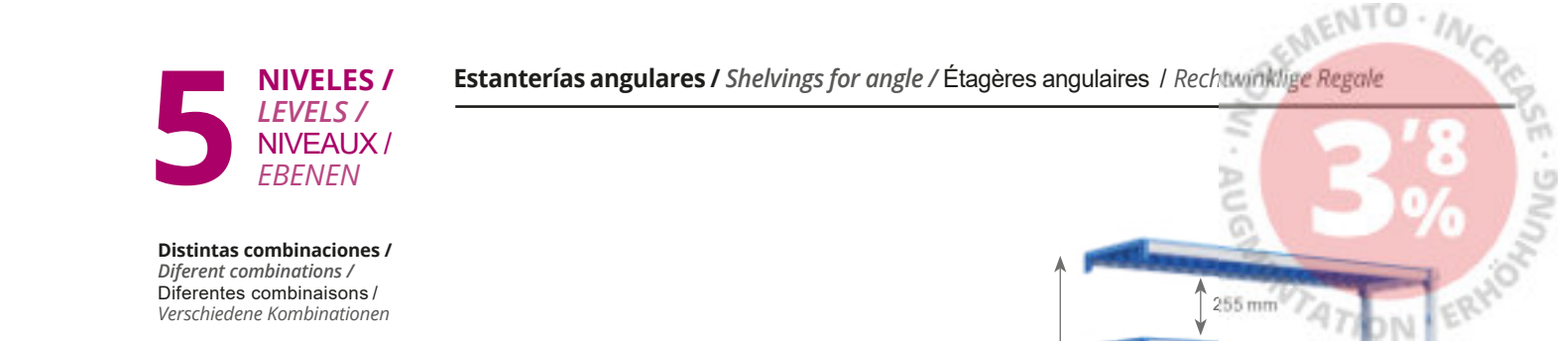
REF	€/u	L mm
P7259	1.268,20	3380
P7260	1.449,55	3513
P7261	1.483,75	3621
P7262	1.518,15	3729
P7263	1.538,85	3841
P7264	1.559,80	3953
P7265	1.580,65	4065
P7266	1.613,65	4170
P7267	1.646,50	4275
P7268	1.679,35	4380
P7269	1.703,45	4490
P7270	1.727,65	4600
P7271	1.752,05	4710
P7272	1.786,75	4825
P7273	1.821,35	4940
P7274	1.856,05	5055
P7275	2.035,00	5186
P7276	2.055,95	5298
P7277	2.076,75	5410
P7278	2.109,70	5515
P7279	2.142,60	5620
P7280	2.175,35	5725
P7281	2.208,15	5830

IDEA!

*** Para otras alturas, consultar el Desglose (p. 278 - 281) /** ** For others heights, see the Table (p. 278 - 281) /*
* Pour autres hauteurs, consulter l'Index numérique (p 278 - 281) / ** Für weitere Größen, siehe Gliederung (S. 278 - 281)*

5 NIVELES / *LEVELS /* NIVEAUX / *EBENEN*

Estanterías angulares / *Shelvings for angle /* Étagères angulaires / *Rechtwinklige Regale*



Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen

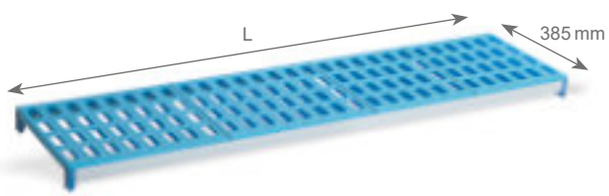


Incluido / *Included /* Compris / *Inklusive:*
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung

IDEA!



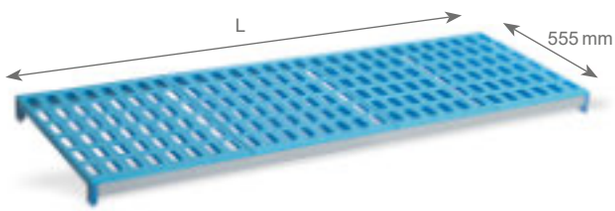
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	€/u	L mm
P7376	330,30	685
P7377	353,40	800
P7378	372,20	905
P7379	392,90	1015
P7380	419,75	1125
P7381	445,95	1233
P7382	475,40	1345
P7383	499,65	1450
P7384	526,50	1560
P7385	553,30	1675
P7386	712,85	1810
P7387	733,70	1920
P7388	754,50	2030
P7389	781,55	2140
P7390	808,20	2250
P7391	834,35	2358
P7392	860,60	2466
P7393	890,00	2578
P7394	919,35	2690
P7395	943,65	2795
P7396	967,90	2900
P7397	994,75	3010
P7398	1.021,55	3120
P7399	1.048,40	3235

REF	€/u	L mm
P7400	1.075,25	3350
P7401	1.222,75	3483
P7402	1.248,80	3591
P7403	1.274,90	3699
P7404	1.304,55	3811
P7405	1.333,85	3923
P7406	1.363,30	4035
P7407	1.387,45	4140
P7408	1.411,85	4245
P7409	1.436,20	4350
P7410	1.463,00	4460
P7411	1.489,90	4570
P7412	1.516,65	4680
P7413	1.543,60	4795
P7414	1.570,50	4910
P7415	1.597,30	5025
P7416	1.748,45	5156
P7417	1.777,95	5268
P7418	1.807,30	5380
P7419	1.831,60	5485
P7420	1.855,75	5590
P7421	1.880,15	5695
P7422	1.904,40	5800

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€/u	L mm
P7517	361,80	685
P7518	383,75	800
P7519	408,15	905
P7520	436,55	1015
P7521	472,20	1125
P7522	506,55	1233
P7523	527,35	1345
P7524	560,25	1450
P7525	584,55	1560
P7526	619,10	1675
P7527	784,75	1810
P7528	813,10	1920
P7529	841,60	2030
P7530	877,30	2140
P7531	913,20	2250
P7532	947,40	2358
P7533	981,65	2466
P7534	1.002,70	2578
P7535	1.023,50	2690
P7536	1.056,40	2795
P7537	1.089,25	2900
P7538	1.113,00	3010
P7539	1.137,75	3120
P7540	1.172,35	3235

REF	€/u	L mm
P7541	1.207,00	3350
P7542	1.388,30	3483
P7543	1.422,65	3591
P7544	1.456,85	3699
P7545	1.477,75	3811
P7546	1.498,60	3923
P7547	1.519,50	4035
P7548	1.552,40	4140
P7549	1.585,25	4245
P7550	1.618,00	4350
P7551	1.642,25	4460
P7552	1.666,60	4570
P7553	1.690,75	4680
P7554	1.725,40	4795
P7555	1.760,10	4910
P7556	1.794,85	5025
P7557	1.973,95	5156
P7558	1.994,85	5268
P7559	2.015,55	5380
P7560	2.048,60	5485
P7561	2.081,40	5590
P7562	2.114,25	5695
P7563	2.146,95	5800

IDEA!

*** Para otras alturas, consultar el Desglose (p. 278 - 281) /** ** For others heights, see the Table (p. 278 - 281) /*
* Pour autres hauteurs, consulter l'Index numérique (p 278 - 281) / ** Für weitere Größen, siehe Gliederung (S. 278 - 281)*

Conjunto completo con ruedas / *Complet kits with wheels /* Kit preparés avec roues / *Komplettes Set mit Rädern*



REF	A mm	B mm	C mm	TIPO / *TYPE*	Niveles / Levels / Niveaux / Ebenen	€/u	
P7145R	1145	555	1880	GN 1/1	3	622,25	1
P7004R	1145	385	1880	GN 2/3	3	598,65	1
P7146R	1265	555	1880	GN 1/1	3	643,00	1
P7005R	1265	385	1880	GN 2/3	3	604,50	1
P7147R	1375	555	1880	GN 1/1	3	655,55	1
P7006R	1375	385	1880	GN 2/3	3	667,70	1

Peso máximo por nivel 150 kg
Peso máximo por estantería 400 kg /

Maximum weight per level 150 kg
Maximum weight per shelving unit 400 kg /

Poids maximum par niveau 150 kg
Poids maximum par étagère 400 kg

Maximales Gewicht pro Ebene 150 kg
Maximales Gewicht pro Regal 400 kg

Bancadas / *Bench /* Bancs / *Bänke*

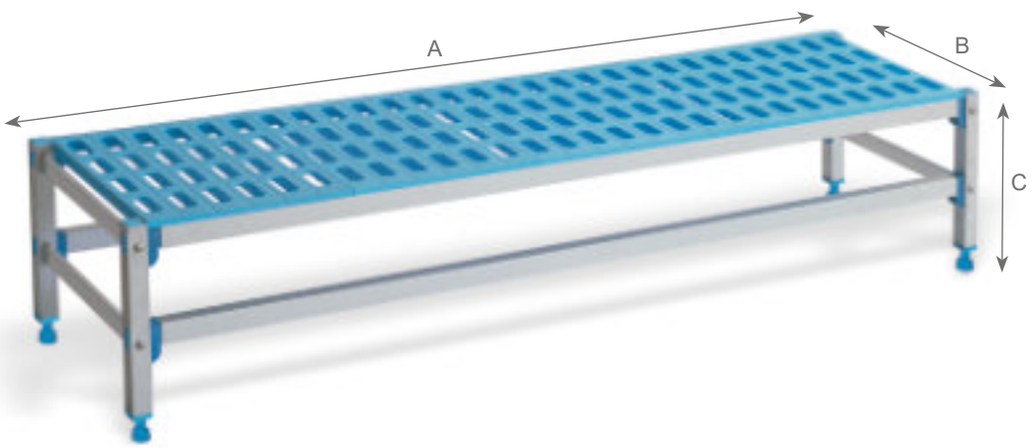
Diseñadas para su uso en lugares donde se prohibe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.

Dessinéspour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Chargemaximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds régulateurs pour sols inégaux.

Designt für den Gebrauch in Räumen, in denen es verboten ist Kisten direkt auf den Boden zu stellen. Die Tragkraft beträgt bis zu 175 Kg pro Bank, wenn die Last gleichmässig auf der Länge verteilt ist. Regulierbare Füsse für unebene Böden.

REF	A mm	B mm	C mm	€/u	
P7603	715	555	280	142,55	1
P7604	830	555	280	160,75	1
P7605	935	555	280	168,10	1
P7606	1045	555	280	173,90	1
P7607	1155	555	280	178,15	1
P7608	1265	555	280	185,85	1
P7609	1375	555	280	194,10	1
P7610	1480	555	280	199,20	1
P7611	715	385	280	139,95	1
P7612	830	385	280	145,55	1
P7613	935	385	280	152,05	1
P7614	1045	385	280	164,65	1
P7615	1155	385	280	167,30	1
P7616	1260	385	280	179,95	1
P7617	1375	385	280	182,85	1
P7618	1480	385	280	194,75	1



Soporte fijación estantería / *Shelf support fixing /* Support fixation étagère / *Regal Fixierhalterung*



REF	€/u	
P76.430	25,10	1

Conjunto de 2 soportes /
Two pieces kit /
Kit deux pièces /
Kit mit 2 Stück

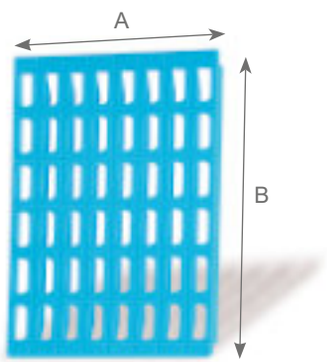
3%

Travesaños / *Crossbars /* Longerons / *Traversen*



REF	L mm	€/u	
P7632	655	12,95	1
P7633	770	14,35	1
P7634	875	15,85	1
P7635	985	16,75	1
P7636	1095	17,70	1
P7637	1205	20,30	1
P7638	1315	21,35	1
P7639	1420	22,10	1
P7640	1530	22,65	1
P7641	1645	25,05	1

Parrillas / *Rack-shelves /* Clayettes / *Einlegeböden*



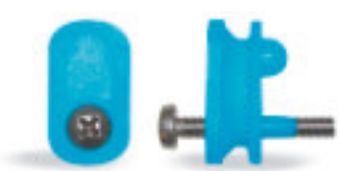
REF	TIPO / *TYPE*	A mm	B mm	GN **Para /** *For /* Pour / *Für*	€/u	
P7628	Y	435	555	1/1	12,75	1
P7629	X	325	555	1/1	10,95	1
P7630	Y	435	385	2/3	10,25	1
P7631	X	325	385	2/3	9,35	1

Ganchos para formar ángulos / *Hooks to form angles /* Crochets pour faire les angles / *Haken für Winkelbildung*



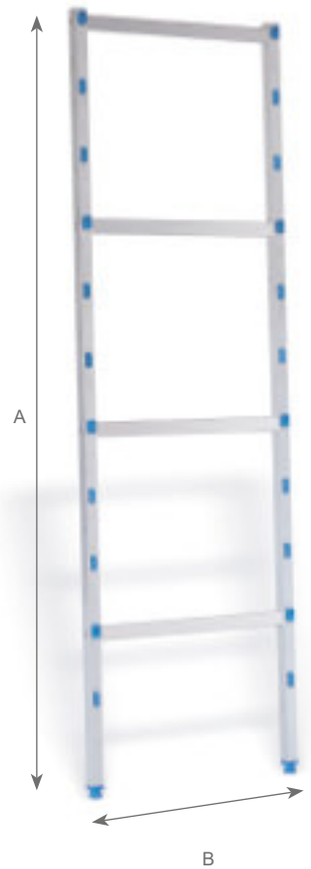
REF	€/u	
P7642	5,30	1

Pieza soporte para travesaños / *Support for crossbars /* Support pour largerons / *Halterteil für Traversen*



REF	€/u	
P7643	2,95	1

Soportes laterales / *Lateral supports /* Support latérals / *Seitliche Ständer*



REF	MOD	A mm	B mm	Niveles / *Levels /* Niveaux / *Ebenen*	€/u	
P7585	S1	1750	555	3	86,55	1
P7586	S2	1750	555	4	89,55	1
P7587	S3	1750	555	5	92,65	1
P7646	S0	2000	555	4	99,10	1
P7588	S4	2000	555	5	113,45	1
P7589	S5	2000	555	6	116,45	1
P7590	S6	1300	555	3	71,00	1
P7591	S7	1750	385	3	78,40	1
P7592	S8	1750	385	4	82,20	1
P7593	S9	1750	385	5	86,30	1
P7647	S13	2000	385	4	97,15	1
P7594	S10	2000	385	5	110,40	1
P7595	S11	2000	385	6	114,05	1
P7596	S12	1300	385	3	67,30	1

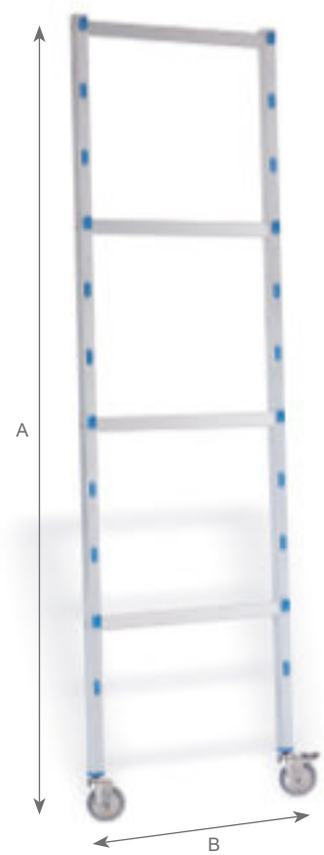
2 Fondos disponibles :
555 mm, gastronorm 1/1
385 mm, gastronorm 2/3

2 Available depths:
555 mm, 1/1 gastronorm
385 mm, 2/3 gastronorm

2 profondeurs disponibles:
555 mm, gastronorme 1/1
385 mm, gastronorme 2/3

2 Tiefen erhältlich:
555 mm, Gastronorm 1/1
385 mm, Gastronorm 2/3

Soportes laterales con ruedas / *Lateral support with wheels /* Supports latérals avec roues / *Seitliche Ständer mit Räder*



REF	A mm*	B mm	Niveles / *Levels /* Niveaux / *Ebenen*	€/u	
P7597	1.880	555	3	206,70	1
P7598	1.880	555	4	227,05	1
P7599	1.880	555	5	233,40	1

Para montar estanterías móviles con ruedas.
To assembly mobile shelving with wheels.
Pour monter étagères mobiles avecroues.
Für die Montage von mobilen Regalen mit Räder.

*** Altura con rueda incluida**
** Height including wheel*
* Hauteur avecla roue
** Höhe inklusive Räder*

Ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
Wheels Ø 125 mm, two of them with brake.
Rouesde Ø 125 mm, deux avecfrein.
Räder Ø 125 mm, zwei von ihnen mit Bremsen.

No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 1400 mm.
We do not advise crossbars longer than 1400 mm.
Nous ne consillons pas des lonerons plus longues de 1400 mm.
Wir empfehlen nicht die Länge der Traversen von 1400 mm zu überschreiten.

Fondo 385 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3
Depth 385 mm. Suitable for 2/3 gastronorm containers
Profondeur 385 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3
Tiefe 385 mm. Passend für Gastronormbehälter 2/3

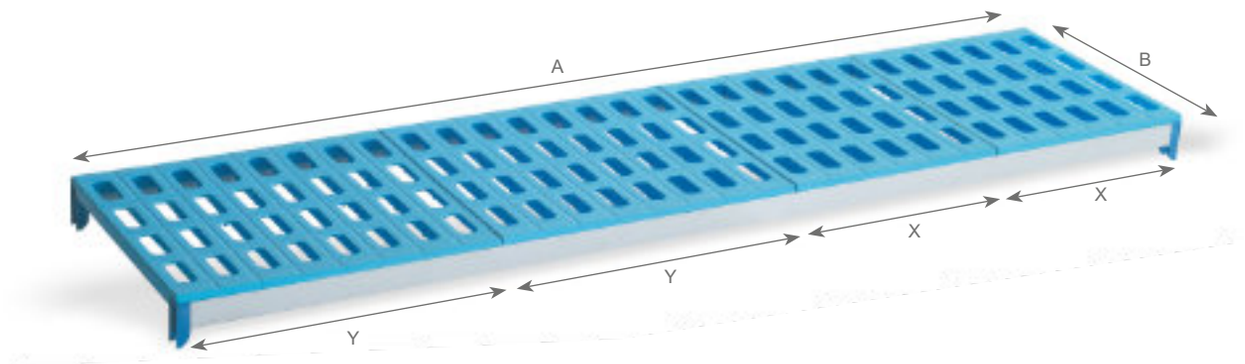
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.

Xest une clayette de 325 mm de largeur.
Yest une clayette de 435 mm de largeur.

X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

REF	MOD	Combinación / *Combination* / Combinaison / *Kombination*	A mm	B mm	€/u	
P7575	T61	X + X	655	385	42,70	1
P7576	T71	X + Y	770	385	47,25	1
P7577	T81	Y + Y	875	385	50,95	1
P7578	T91	X + X + X	985	385	56,25	1
P7579	T101	Y + X + X	1095	385	60,40	1
P7580	T111	Y + Y + X	1205	385	65,60	1
P7581	T131	Y + Y + Y	1315	385	71,55	1
P7582	T141	Y + X + X + X	1420	385	76,50	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	1530	385	81,90	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	1645	385	87,20	1



Fondo 555 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1
Depth 555 mm. Suitable for 1/1 gastronorm containers
Profondeur 555 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1
Tiefe 555 mm. Passend für Gastronormbehälter 1/1

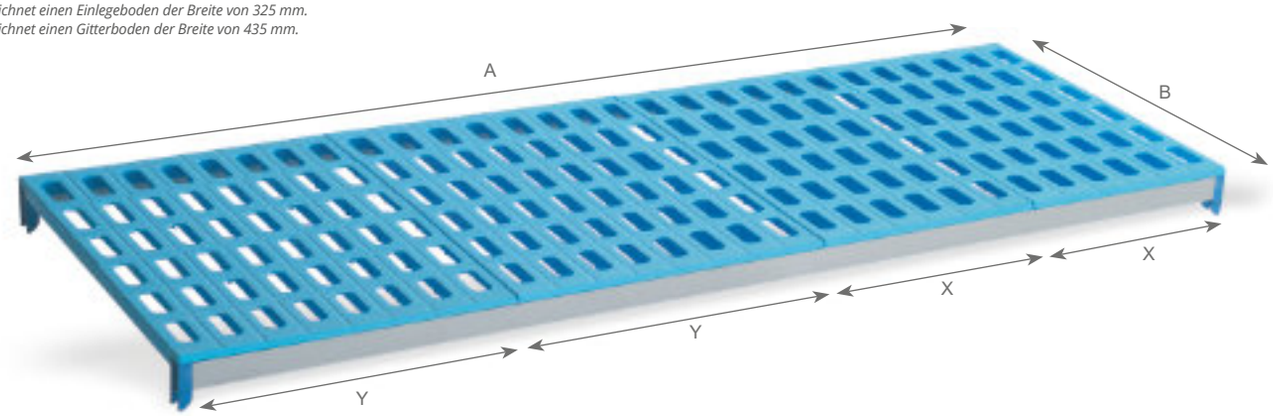
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.

Xest une clayette de 325 mm de largeur.
Yest une clayette de 435 mm de largeur.

X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

REF	MOD	Combinación / *Combination* / Combinaison / *Kombination*	A mm	B mm	€/u	
P7565	T6	X + X	655	555	47,65	1
P7566	T7	X + Y	770	555	52,05	1
P7567	T8	Y + Y	875	555	56,85	1
P7568	T9	X + X + X	985	555	62,60	1
P7569	T10	Y + X + X	1095	555	69,70	1
P7570	T11	Y + Y + X	1205	555	76,60	1
P7571	T13	Y + Y + Y	1315	555	80,70	1
P7572	T14	Y + X + X + X	1420	555	87,35	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	1530	555	92,20	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	1645	555	99,10	1



FONDO 385 MM. ADAPTABLE A GASTRONORM 2/3 / *DEEPTH 385 MM. SUITABLE FOR 2/3 GASTRONORM /* PROFONDEUR385 MM. ADAPTABLEAUX GASTRONORME2/3 / *TIEFE 385 MM. PASSEND FÜR GASTRONORM 2/3*

REF. **3 niveles** *3 levels* 3 niveaux *3 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7000	2 S7 + 3 T61
P7001	2 S7 + 3 T71
P7002	2 S7 + 3 T81
P7003	2 S7 + 3 T91
P7004	2 S7 + 3 T101
P7005	2 S7 + 3 T111
P7006	2 S7 + 3 T131
P7007	2 S7 + 3 T141
P7008	2 S7 + 3 T151
P7009	2 S7 + 3 T161
P7010	3 S7 + 6 T81
P7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91
P7012	3 S7 + 6 T91
P7013	3 S7 + 3 T91 +3 T101
P7014	3 S7 + 6 T101
P7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111
P7016	3 S7 + 6 T111
P7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131
P7018	3 S7 + 6 T131
P7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141
P7020	3 S7 + 6 T141
P7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151
P7022	3 S7 + 6 T151
P7023	3 S7 + 3 T151+ 3 T161
P7024	3 S7 + 6 T161
P7025	4 S7 + 6 T101+ 3 T111
P7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111
P7027	4 S7 + 9 T111
P7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131
P7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131
P7030	4 S7 + 9 T131
P7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141
P7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141
P7033	4 S7 + 9 T141
P7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151
P7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151
P7036	4 S7 + 9 T151
P7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161
P7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161
P7039	4 S7 + 9 T161
P7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131
P7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131
P7042	5 S7 + 12 T131
P7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131
P7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141
P7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141
P7046	5 S7 + 12 T141

REF. **4 niveles** *4 levels* 4 niveaux *4 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7047	2 S8 + 4 T61
P7048	2 S8 + 4 T71
P7049	2 S8 + 4 T81
P7050	2 S8 + 4 T91
P7051	2 S8 + 4 T101
P7052	2 S8 + 4 T111
P7053	2 S8 + 4 T131
P7054	2 S8 + 4 T141
P7055	2 S8 + 4 T151
P7056	2 S8 + 4 T161
P7057	3 S8 + 8 T81
P7058	3 S8 + 4 T81 + 4 T91
P7059	3 S8 + 8 T91
P7060	3 S8 + 4 T91 +4 T101
P7061	3 S8 + 8 T101
P7062	3 S8 + 4 T101 + 4 T111
P7063	3 S8 + 8 T111
P7064	3 S8 + 4 T111 + 4 T131
P7065	3 S8 + 8 T131
P7066	3 S8 + 4 T131 + 4 T141
P7067	3 S8 + 8 T141
P7068	3 S8 + 4 T141 + 4 T151
P7069	3 S8 + 8 T151
P7070	3 S8 + 4 T151 + 4 T161
P7071	3 S8 + 8 T161
P7072	4 S8 + 8 T101 + 4 T111
P7073	4 S8 + 4 T101 + 8 T111
P7074	4 S8 + 12 T111
P7075	4 S8 + 8 T111 + 4 T131
P7076	4 S8 + 4 T111 + 8 T131
P7077	4 S8 + 12 T131
P7078	4 S8 + 8 T131 + 4 T141
P7079	4 S8 + 4 T131 + 8 T141
P7080	4 S8 + 12 T141
P7081	4 S8 + 8 T141 + 4 T151
P7082	4 S8 + 4 T141 + 8 T151
P7083	4 S8 + 12 T151
P7084	4 S8 + 8 T151 + 4 T161
P7085	4 S8 + 4 T151 + 8 T161
P7086	4 S8 + 12 T161
P7087	5 S8 + 8 T111 + 8 T131
P7088	5 S8 + 4 T111 + 12 T131
P7089	5 S8 + 16 T131
P7090	5 S8 + 4 T141 + 12 T131
P7091	5 S8 + 8 T131 + 8 T141
P7092	5 S8 + 4 T131 + 12 T141
P7093	5 S8 + 16 T141

REF. **5 niveles** *5 levels* 5 niveaux *5 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7094	2 S9 + 5 T61
P7095	2 S9 + 5 T71
P7096	2 S9 + 5 T81
P7097	2 S9 + 5 T91
P7098	2 S9 + 5 T101
P7099	2 S9 + 5 T111
P7100	2 S9 + 5 T131
P7101	2 S9 + 5 T141
P7102	2 S9 + 5 T151
P7103	2 S9 + 5 T161
P7104	3 S9 + 10 T81
P7105	3 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7106	3 S9 + 10 T91
P7107	3 S9 + 5 T91 +5 T101
P7108	3 S9 + 10 T101
P7109	3 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7110	3 S9 + 10 T111
P7111	3 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7112	3 S9 + 10 T131
P7113	3 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7114	3 S9 + 10 T141
P7115	3 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7116	3 S9 + 10 T151
P7117	3 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7118	3 S9 + 10 T161
P7119	4 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7120	4 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7121	4 S9 + 15 T111
P7122	4 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7123	4 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7124	4 S9 + 15 T131
P7125	4 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7126	4 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7127	4 S9 + 15 T141
P7128	4 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7129	4 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7130	4 S9 +15 T151
P7131	4 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7132	4 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7133	4 S9 + 15 T161
P7134	5 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7135	5 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7136	5 S9 + 20 T131
P7137	5 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7138	5 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7139	5 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7140	5 S9 + 20 T141

FONDO 555 MM. ADAPTABLE A GASTRONORM 1/1 / *DEEPTH 555 MM. SUITABLE FOR 1/1 GASTRONORM /*
PROFONDEUR555 MM. ADAPTABLEAUX GASTRONORME1/1 / *TIEFE 555 MM. PASSEND FÜR GASTRONORM 1/1*

REF. **3 niveles** *3 levels* 3 niveaux *3 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7141	2 S1 + 3 T6
P7142	2 S1 + 3 T7
P7143	2 S1 + 3 T8
P7144	2 S1 + 3 T9
P7145	2 S1 + 3 T10
P7146	2 S1 + 3 T11
P7147	2 S1 + 3 T13
P7148	2 S1 + 3 T14
P7149	2 S1 + 3 T15
P7150	2 S1 + 3 T16
P7151	3 S1 + 6 T8
P7152	3 S1 + 3 T8 + 3 T9
P7153	3 S1 + 6 T9
P7154	3 S1 + 3 T9 +3 T10
P7155	3 S1 + 6 T10
P7156	3 S1 + 3 T10 + 3 T11
P7157	3 S1 + 6 T11
P7158	3 S1 + 3 T11 + 3 T13
P7159	3 S1 + 6 T13
P7160	3 S1 + 3 T13 + 3 T14
P7161	3 S1 + 6 T14
P7162	3 S1 + 3 T14 + 3 T15
P7163	3 S1 + 6 T15
P7164	3 S1 + 3 T15 + 3 T16
P7165	3 S1 + 6 T16
P7166	4 S1 + 6 T10 + 3 T11
P7167	4 S1 + 3 T10 + 6 T11
P7168	4 S1 + 9 T11
P7169	4 S1 + 6 T11 + 3 T13
P7170	4 S1 + 3 T11 + 6 T13
P7171	4 S1 + 9 T13
P7172	4 S1 + 6 T13 + 3 T14
P7173	4 S1 + 3 T13 + 6 T14
P7174	4 S1 + 9 T14
P7175	4 S1 + 6 T14 + 3 T15
P7176	4 S1 + 3 T14 + 6 T15
P7177	4 S1 + 9 T15
P7178	4 S1 + 6 T15 + 3 T16
P7179	4 S1 + 3 T15 + 6 T16
P7180	4 S1 + 9 T16
P7181	5 S1 + 6 T11 + 6 T13
P7182	5 S1 + 3 T11 + 9 T13
P7183	5 S1 + 12 T13
P7184	5 S1 + 3 T14 + 9 T13
P7185	5 S1 + 6 T13 + 6 T14
P7186	5 S1 + 3 T13 + 9 T14
P7187	5 S1 + 12 T14

REF. **4 niveles** *4 levels* 4 niveaux *4 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7188	2 S2 + 4 T6
P7189	2 S2 + 4 T7
P7190	2 S2 + 4 T8
P7191	2 S2 + 4 T9
P7192	2 S2 + 4 T10
P7193	2 S2 + 4 T11
P7194	2 S2 + 4 T13
P7195	2 S2 + 4 T14
P7196	2 S2 + 4 T15
P7197	2 S2 + 4 T16
P7198	3 S2 + 8 T8
P7199	3 S2 + 4 T8 + 4 T9
P7200	3 S2 + 8 T9
P7201	3 S2 + 4 T9 +4 T10
P7202	3 S2 + 8 T10
P7203	3 S2 + 4 T10 + 4 T11
P7204	3 S2 + 8 T11
P7205	3 S2 + 4 T11 + 4 T13
P7206	3 S2 + 8 T13
P7207	3 S2 + 4 T13 + 4 T14
P7208	3 S2 + 8 T14
P7209	3 S2 + 4 T14 + 4 T15
P7210	3 S2 + 8 T15
P7211	3 S2 + 4 T15 + 4 T16
P7212	3 S2 + 8 T16
P7213	4 S2 + 8 T10 + 4 T11
P7214	4 S2 + 4 T10 + 8 T11
P7215	4 S2 + 12 T11
P7216	4 S2 + 8 T11 + 4 T13
P7217	4 S2 + 4 T11 + 8 T13
P7218	4 S2 + 12 T13
P7219	4 S2 + 8 T13 + 4 T14
P7220	4 S2 + 4 T13 + 8 T14
P7221	4 S2 + 12 T14
P7222	4 S2 + 8 T14 + 4 T15
P7223	4 S2 + 4 T14 + 8 T15
P7224	4 S2 + 12 T15
P7225	4 S2 + 8 T15 + 4 T16
P7226	4 S2 + 4 T15 + 8 T16
P7227	4 S2 + 12 T16
P7228	5 S2 + 8 T11 + 8 T13
P7229	5 S2 + 4 T11 + 12 T13
P7230	5 S2 + 16 T13
P7231	5 S2 + 4 T14 + 12 T13
P7232	5 S2 + 8 T13 + 8 T14
P7233	5 S2 + 4 T13 + 12 T14
P7234	5 S2 + 16 T14

REF. **5 niveles** *5 levels* 5 niveaux *5 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7235	2 S3 + 5 T6
P7236	2 S3 + 5 T7
P7237	2 S3 + 5 T8
P7238	2 S3 + 5 T9
P7239	2 S3 + 5 T10
P7240	2 S3 + 5 T11
P7241	2 S3 + 5 T13
P7242	2 S3 + 5 T14
P7243	2 S3 + 5 T15
P7244	2 S3 + 5 T16
P7245	3 S3 + 10 T8
P7246	3 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7247	3 S3 + 10 T9
P7248	3 S3 + 5 T9 +5 T10
P7249	3 S3 + 10 T10
P7250	3 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7251	3 S3 + 10 T11
P7252	3 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7253	3 S3 + 10 T13
P7254	3 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7255	3 S3 + 10 T14
P7256	3 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7257	3 S3 + 10 T15
P7258	3 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7259	3 S3 + 10 T16
P7260	4 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7261	4 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7262	4 S3 + 15 T11
P7263	4 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7264	4 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7265	4 S3 + 15 T13
P7266	4 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7267	4 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7268	4 S3 + 15 T14
P7269	4 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7270	4 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7271	4 S3 +15 T15
P7272	4 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7273	4 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7274	4 S3 + 15 T16
P7275	5 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7276	5 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7277	5 S3 + 20 T13
P7278	5 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7279	5 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7280	5 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7281	5 S3 + 20 T14

FONDO 385 MM. ADAPTABLE A GASTRONORM 2/3 / *DEEPTH 385 MM. SUITABLE FOR 2/3 GASTRONORM /* PROFONDEUR385 MM. ADAPTABLEAUX GASTRONORME2/3 / *TIEFE 385 MM. PASSEND FÜR GASTRONORM 2/3*

REF. **3 niveles** *3 levels* 3 niveaux *3 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7282	1 S7 + 3 T61
P7283	1 S7 + 3 T71
P7284	1 S7 + 3 T81
P7285	1 S7 + 3 T91
P7286	1 S7 + 3 T101
P7287	1 S7 + 3 T111
P7288	1 S7 + 3 T131
P7289	1 S7 + 3 T141
P7290	1 S7 + 3 T151
P7291	1 S7 + 3 T161
P7292	2 S7 + 6 T81
P7293	2 S7 + 3 T81 + 3 T91
P7294	2 S7 + 6 T91
P7295	2 S7 + 3 T91 +3 T101
P7296	2 S7 + 6 T101
P7297	2 S7 + 3 T11 + 3 T111
P7298	2 S7 + 6 T111
P7299	2 S7 + 3 T111 + 3 T131
P7300	2 S7 + 6 T131
P7301	2 S7 + 3 T131 + 3 T141
P7302	2 S7 + 6 T141
P7303	2 S7 + 3 T141 + 3 T151
P7304	2 S7 + 6 T151
P7305	2 S7 + 3 T151+ 3 T161
P7306	2 S7 + 6 T161
P7307	3 S7 + 6 T101+ 3 T111
P7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111
P7309	3 S7 + 9 T111
P7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131
P7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131
P7312	3 S7 + 9 T131
P7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141
P7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141
P7315	3 S7 + 9 T141
P7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151
P7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151
P7318	3 S7 + 9 T151
P7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161
P7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161
P7321	3 S7 + 9 T161
P7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131
P7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131
P7324	4 S7 + 12 T131
P7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131
P7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141
P7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141
P7328	4 S7 + 12 T141

REF. **4 niveles** *4 levels* 4 niveaux *4 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7329	1 S8 + 4 T61
P7330	1 S8 + 4 T71
P7331	1 S8 + 4 T81
P7332	1 S8 + 4 T91
P7333	1 S8 + 4 T101
P7334	1 S8 + 4 T111
P7335	1 S8 + 4 T131
P7336	1 S8 + 4 T141
P7337	1 S8 + 4 T151
P7338	1 S8 + 4 T161
P7339	2 S8 + 8 T81
P7340	2 S8 + 4 T81 + 4 T91
P7341	2 S8 + 8 T91
P7342	2 S8 + 4 T91 +4 T101
P7343	2 S8 + 8 T101
P7344	2 S8 + 4 T101 + 4 T111
P7345	2 S8 + 8 T111
P7346	2 S8 + 4 T111 + 4 T131
P7347	2 S8 + 8 T131
P7348	2 S8 + 4 T131 + 4 T141
P7349	2 S8 + 8 T141
P7350	2 S8 + 4 T141 + 4 T151
P7351	2 S8 + 6 T151
P7352	2 S8 + 4 T151 + 4 T161
P7353	2 S8 + 8 T161
P7354	3 S8 + 8 T101 + 4 T111
P7355	3 S8 + 4 T101 + 8 T111
P7356	3 S8 + 12 T111
P7357	3 S8 + 8 T111 + 4 T131
P7358	3 S8 + 4 T111 + 8 T131
P7359	3 S8 + 12 T131
P7360	3 S8 + 8 T131 + 4 T141
P7361	3 S8 + 4 T131 + 8 T141
P7362	3 S8 + 12 T141
P7363	3 S8 + 8 T141 + 4 T151
P7364	3 S8 + 4 T141 + 8 T151
P7365	3 S8 + 12 T151
P7366	3 S8 + 8 T151 + 4 T161
P7367	3 S8 + 4 T151 + 8 T161
P7368	3 S8 + 12 T161
P7369	4 S8 + 8 T111 + 8 T131
P7370	4 S8 + 4 T111 + 12 T131
P7371	4 S8 + 16 T131
P7372	4 S8 + 4 T141 + 12 T131
P7373	4 S8 + 8 T131 + 8 T141
P7374	4 S8 + 4 T131 + 12 T141
P7375	4 S8 + 16 T141

REF. **5 niveles** *5 levels* 5 niveaux *5 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7376	1 S9 + 5 T61
P7377	1 S9 + 5 T71
P7378	1 S9 + 5 T81
P7379	1 S9 + 5 T91
P7380	1 S9 + 5 T101
P7381	1 S9 + 5 T111
P7382	1 S9 + 5 T131
P7383	1 S9 + 5 T141
P7384	1 S9 + 5 T151
P7385	1 S9 + 5 T161
P7386	2 S9 + 10 T81
P7387	2 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7388	2 S9 + 10 T91
P7389	2 S9 + 5 T91 +5 T101
P7390	2 S9 + 10 T101
P7391	2 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7392	2 S9 + 10 T111
P7393	2 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7394	2 S9 + 10 T131
P7395	2 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7396	2 S9 + 10 T141
P7397	2 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7398	2 S9 + 10 T151
P7399	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7400	2 S9 + 10 T161
P7401	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7402	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7403	3 S9 + 15 T111
P7404	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7405	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7406	3 S9 + 15 T131
P7407	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7408	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7409	3 S9 + 15 T141
P7410	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7411	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7412	3 S9 +15 T151
P7413	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7414	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7415	3 S9 + 15 T161
P7416	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7417	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7418	4 S9 + 20 T131
P7419	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7420	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7421	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7422	4 S9 + 20 T141

FONDO 555 MM. ADAPTABLE A GASTRONORM 1/1 / *DEEPTH 555 MM. SUITABLE FOR 1/1 GASTRONORM /*
PROFONDEUR555 MM. ADAPTABLEAUX GASTRONORME1/1 / *TIEFE 555 MM. PASSEND FÜR GASTRONORM 1/1*

REF. **3 niveles** *3 levels* 3 niveaux *3 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7423	1 S1 + 3 T6
P7424	1 S1 + 3 T7
P7425	1 S1 + 3 T8
P7426	1 S1 + 3 T9
P7427	1 S1 + 3 T10
P7428	1 S1 + 3 T11
P7429	1 S1 + 3 T13
P7430	1 S1 + 3 T14
P7431	1 S1 + 3 T15
P7432	1 S1 + 3 T16
P7433	2 S1 + 6 T8
P7434	2 S1 + 3 T8 + 3 T9
P7435	2 S1 + 6 T9
P7436	2 S1 + 3 T9 +3 T10
P7437	2 S1 + 6 T10
P7438	2 S1 + 3 T10 + 3 T11
P7439	2 S1 + 6 T11
P7440	2 S1 + 3 T11 + 3 T13
P7441	2 S1 + 6 T13
P7442	2 S1 + 3 T13 + 3 T14
P7443	2 S1 + 6 T14
P7444	2 S1 + 3 T14 + 3 T15
P7445	2 S1 + 6 T15
P7446	2 S1 + 3 T15 + 3 T16
P7447	2 S1 + 6 T16
P7448	3 S1 + 6 T10 + 3 T11
P7449	3 S1 + 3 T10 + 6 T11
P7450	3 S1 + 9 T11
P7451	3 S1 + 6 T11 + 3 T13
P7452	3 S1 + 3 T11 + 6 T13
P7453	3 S1 + 9 T13
P7454	3 S1 + 6 T13 + 3 T14
P7455	3 S1 + 3 T13 + 6 T14
P7456	3 S1 + 9 T14
P7457	3 S1 + 6 T14 + 3 T15
P7458	3 S1 + 3 T14 + 6 T15
P7459	3 S1 + 9 T15
P7460	3 S1 + 6 T15 + 3 T16
P7461	3 S1 + 3 T15 + 6 T16
P7462	3 S1 + 9 T16
P7463	4 S1 + 6 T11 + 6 T13
P7464	4 S1 + 3 T11 + 9 T13
P7465	4 S1 + 12 T13
P7466	4 S1 + 3 T14 + 9 T13
P7467	4 S1 + 6 T13 + 6 T14
P7468	4 S1 + 3 T13 + 9 T14
P7469	4 S1 + 12 T14

REF. **4 niveles** *4 levels* 4 niveaux *4 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7470	1 S2 + 4 T6
P7471	1 S2 + 4 T7
P7472	1 S2 + 4 T8
P7473	1 S2 + 4 T9
P7474	1 S2 + 4 T10
P7475	1 S2 + 4 T11
P7476	1 S2 + 4 T13
P7477	1 S2 + 4 T14
P7478	1 S2 + 4 T15
P7479	1 S2 + 4 T16
P7480	2 S2 + 8 T8
P7481	2 S2 + 4 T8 + 4 T9
P7482	2 S2 + 8 T9
P7483	2 S2 + 4 T9 +4 T10
P7484	2 S2 + 8 T10
P7485	2 S2 + 4 T10 + 4 T11
P7486	2 S2 + 8 T11
P7487	2 S2 + 4 T11 + 4 T13
P7488	2 S2 + 8 T13
P7489	2 S2 + 4 T13 + 4 T14
P7490	2 S2 + 8 T14
P7491	2 S2 + 4 T14 + 4 T15
P7492	2 S2 + 8 T15
P7493	2 S2 + 4 T15 + 4 T16
P7494	2 S2 + 8 T16
P7495	3 S2 + 8 T10 + 4 T11
P7496	3 S2 + 4 T10 + 8 T11
P7497	3 S2 + 12 T11
P7498	3 S2 + 8 T11 + 4 T13
P7499	3 S2 + 4 T11 + 8 T13
P7500	3 S2 + 12 T13
P7501	3 S2 + 8 T13 + 4 T14
P7502	3 S2 + 4 T13 + 8 T14
P7503	3 S2 + 12 T14
P7504	3 S2 + 8 T14 + 4 T15
P7505	3 S2 + 4 T14 + 8 T15
P7506	3 S2 + 12 T15
P7507	3 S2 + 8 T15 + 4 T16
P7508	3 S2 + 4 T15 + 8 T16
P7509	3 S2 + 12 T16
P7510	4 S2 + 8 T11 + 8 T13
P7511	4 S2 + 4 T11 + 12 T13
P7512	4 S2 + 16 T13
P7513	4 S2 + 4 T14 + 12 T13
P7514	4 S2 + 8 T13 + 8 T14
P7515	4 S2 + 4 T13 + 12 T14
P7516	4 S2 + 16 T14

REF. **5 niveles** *5 levels* 5 niveaux *5 Ebenen*	**DESGLOSE** *BREAKDOWN* COMPOSITION *AUFLISTUNG*
P7517	1 S3 + 5 T6
P7518	1 S3 + 5 T7
P7519	1 S3 + 5 T8
P7520	1 S3 + 5 T9
P7521	1 S3 + 5 T10
P7522	1 S3 + 5 T11
P7523	1 S3 + 5 T13
P7524	1 S3 + 5 T14
P7525	1 S3 + 5 T15
P7526	1 S3 + 5 T16
P7527	2 S3 + 10 T8
P7528	2 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7529	2 S3 + 10 T9
P7530	2 S3 + 5 T9 +5 T10
P7531	2 S3 + 10 T10
P7532	2 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7533	2 S3 + 10 T11
P7534	2 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7535	2 S3 + 10 T13
P7536	2 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7537	2 S3 + 10 T14
P7538	2 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7539	2 S3 + 10 T15
P7540	2 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7541	2 S3 + 10 T16
P7542	3 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7543	3 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7544	3 S3 + 15 T11
P7545	3 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7546	3 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7547	3 S3 + 15 T13
P7548	3 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7549	3 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7550	3 S3 + 15 T14
P7551	3 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7552	3 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7553	3 S3 +15 T15
P7554	3 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7555	3 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7556	3 S3 + 15 T16
P7557	4 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7558	4 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7559	4 S3 + 20 T13
P7560	4 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7561	4 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7562	4 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7563	4 S3 + 20 T14


pujadas



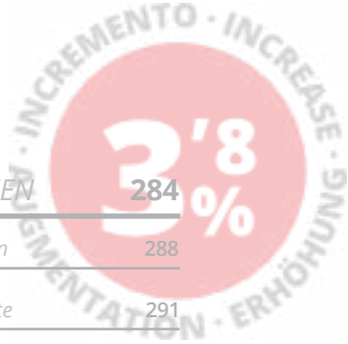





VOLLRATH
pujadas



MAQUINARIA / *EQUIPMENT* / EQUIPEMENT/ *KÜCHENASCHINEN*



12.1 COCCIÓN / *COOKING* / COUSSION/ *KÜCHENMACHINEN* 284

Placas inducción / ***Induction units*** / Plaque induction / *Induktionseplatten* 288

Placas inducción mantenedoras / ***Warming induction units*** / Plaque induction de maintien température / *Warmehalte-induktionsplatte* 291

Hornos y micro-ondas / ***Ovens & micro-waves*** / Fours et micro-ondes / *Ofen und mikrowellen* 293

Freidoras / ***Fryeirs*** / Friteuses / *Friteusen* 295

Crepera & gofrera / ***Crepe & waffle equipment*** / Crêpière & gaufrier / *Crepes & waffel* 296

12.2 TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO / *TOASTEURS & CONTACT GRILLS* / TOASTER ET GRILL DE CONTACT / *TOASTER - KONTACKGRILL* 298

Tostadoras / ***Toasters*** / Toasteurs / *Toaster* 298

Grill de contacto / ***Contact grill*** / Grill de contact / *Kontaktgrill* 304

12.3 PROCESADORES DE ALIMENTOS / *FOOD PROCESSORS* / ROBOTSMULTIFONCTION / *LEBENSMITTELMASCHINE* 305

Batidoras planetarias / ***Mixers*** / Mélangeurs / *Mixers* 306

Corta fiambres / ***Slicing machines*** / Trancheurs / *Aufschnittmaschine* 307

Brazos trituradores / ***Stick blenders*** / Bras mixeurs / *Mixer* 308

Batidoras / ***Blenders*** / Mixeurs/ *Mixer* 313

12.4 MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / *FOOD WARMING EQUIPMENT* / APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE/ *WARMHALTEMASCHINEN* 320

Retermalizadores / ***Rethermalizers*** / Appareil de remise en température / *Rethermalisier* 322

Baños maría / ***Bain marie*** / Bain-marie / *Wasserbad* 326

Lámparas mantenedoras / ***Heating lamps*** / Lampe chauffante / *Wärmelampen* 331

Armarios calientes / ***Hot banquet trolleys*** / Armoires chaudes / *Warmhalteschranke* 335

12.5 MAQUINARIA HELADERÍA / *ICE-CREAM MACHINES* / TURBINES À GLACE/ *EISMASCHINEN* 338

PLACAS INDUCCIÓN / *INDUCTION HOBS /* PLAQUES INDUCTION / *INDUKTIONSFELDER*

La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rapida, más segura y más precisa /

The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise /

La nouvelle manière de cuisiner : plus efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise/

Die neue form zu kochen: effizienter, schneller, sicherer und präziser



1 Rapidez / *Speed /* Rapidité / *Schnelligkeit*

Siendo transmitido directamente a la olla, el calor, se concentra donde se necesita ahorrando energía y, obviamente, tiempo /

As heat is directly transmitted to the pan, it will be concentrated where it is needed, saving both energy and time /

La chaleur étant transmise directement à la casserole, elle se concentre là où elle est nécessaire en économisant de l'énergie et, bien sûr, du temps /

Da die hitze direkt auf den topf übertragen wird diese konzentriert und so energie und natürlich zeit gespart



Cocina de inducción / ***Induction hob /*** Cuisinière à induction / *Induktionsherd*



Cocina de gas / ***Gas hob /*** Cuisinière à gaz / *Gasherd*

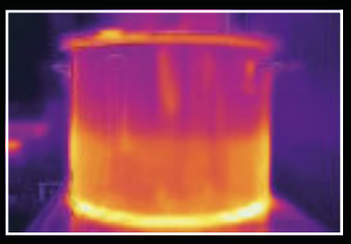
2 Precisión / *Precision /* Précision / *Präzision*

Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción conceden al cocinero una capacidad de control incomparable con las cocinas tradicionales /

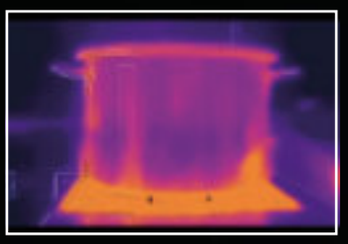
Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an unbeatable ability to control the heat when compared to traditional hobs /

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison avec les cuisinières traditionnelles /

Dank ihrer sensibilität bieten die induktionsplatten dem koch eine unvergleichliche kontrolle gegenüber traditioneller herde



Cocina de inducción / *Induction hob /*
Cuisinière à induction / *Induktionsherd*



Cocina de gas / *Gas hob /*
Cuisinière à gaz / *Gasherd*

3 Eficiencia energética / *Energy efficient /* Efficacité énergétique / *Energieeffizienz*

El campo electromagnético producido por las placas de inducción transmite el calor directamente a la pieza evitando la dispersion de energía que se genera cocinando con gas /

The electromagnetic field produced by induction hobs transmits the heat directly to the pan, avoiding the dispersal of energy that happens when cooking with gas /

Le champ électromagnétique produit par les plaques à induction transmet la chaleur directement à la pièce en évitant la déperdition d'énergie générée quand on cuisine au gaz/

Das elektromagnetische feld, das durch die indiktionsplatten entsteht, überträgt die hitze direkt auf den topf. So wird eine hitzestreuung, die bei gasherden auftritt, vermieden

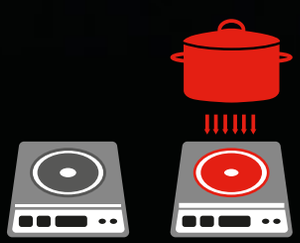
4 Seguridad / *Safety /* Sécurité / *Sicherheit*

Sin una pieza especifica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan /

Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up /

À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas /

Ohne ein spezialteil, das das magnetfeld aktiviert, erwärmen sich die induktionsplatten nicht



PLACAS INDUCCIÓN / *INDUCTION UNITS* /
PLAQUEINDUCTION / *INDUKTIONSPLATTEN*

COCINADO /
COOKING /
CUISSON /
KOCHGERÄT

Marca / *Brand* / Marque / *Marke*	VOLLRATH	VOLLRATH	VOLLRATH	pujadas	pujadas
					
Modelo / *Model* / Modèle / *Modell*	**59650**	**59601**	**6954702**	**P15078**	**P15072**
Potencia (W) / *Power (W)* / Puissance (W) / *Leistung (W)*	**1.800**	**1.800**	**3.800**	**3.500**	**3.500**
Diámetro máx. (cm) / *Max. diameter (cm)* / Diamètre max. (cm) / *Max. Durchmesser (cm)*	**26**	**36**	**30 x 2**	**26**	**26**
Disipación calor / *Heat dissipation* / Dissipation de chaleur / *Wärmeabgabe*					
Tipo / *Type* / Type / *Typ*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*
Apto / *Suitable* / Convient / *Geeignet*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*
Uso / *Use* / Usage / *Gebrauch*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Semi-intensivo** *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*	**Semi-intensivo** *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*

PLACAS INDUCCIÓN / *INDUCTION UNITS /* PLAQUEINDUCTION / *INDUKTIONSPLATTEN*

MANTENIMIENTO TEMPERATURA / *TEMPERATURE MAINTENANCE /* MAINTIEN EN TEMPÉRATURE/ *WARMHALTEN*

pujadas	pujadas	pujadas	VOLLRATH	VOLLRATH	VOLLRATH
					
P15079	**P15077**	**P688065**	**595027502**	**595087502**	**59641**
3.500	**2.000**	**3.100**	**300**	**375**	**650**
26	**26**	**40**	**40**	**60**	**36**
					
Sobremesa *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Encastrable** *Be built-in* Encastrable *Einbaubar*
Ollas / Sartenes *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Wok**	**Ollas / Chaffing** *Pots / Chaffing dishes* Casseroles/ Chauffe-plats *Töpfe / Warmhalten*	**Ollas / Chaffing** *Pots / Chaffing dishes* Casseroles/ Chauffe-plats *Töpfe / Warmhalten*	**Ollas / Chaffing** *Pots / Chaffing dishes* Casseroles/ Chauffe-plats *Töpfe / Warmhalten*
Semi-intensivo *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*	**Moderado** *Moderate* Modéré *Mäßig*	**Semi-intensivo** *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*

mirage® INDUCTION

100
Niveles de potencia /
Power levels /
Niveaux de puissance /
Leistungsstufen

1-180 min
Temporizador /
Timer /
Minuterie /
Timer

LED
Pantalla /
Display /
Ecran /
Display



Memoria de temperatura –permite usar el último ajuste de temperatura programado. Cuadro de selección de temperatura y potencia /

Temperature memory — powers up to the last used temperature setting. Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment /

Mémoire de température – offre la possibilité d'utiliser le dernier réglage de température. Cadran de réglage avant-gardiste permettant un réglage rapide de la température et de la puissance /

Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet. Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe.

Resistente caja de acero inoxidable con superficie cerámica 100% sellada /

Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability /

Boîtier inox solide avec une surface supérieure à 100 % en céramique afin de garantir de une durée de vie plus longue /

Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit.

59650 Placa inducción / *Induction cooker* / Plaque induction / *Induktionskochplatten*

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546) · CE

REF	Ø Màx cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
59650	26	230	1.800	7,8	EU	50/60	968,50	1
59651	26	230	1.800	7,8	UK	50/60	968,50	1



Potenciómetro regulable /
Adjustable potentiometer /
Potentiomètre réglable /
Temperaturregler

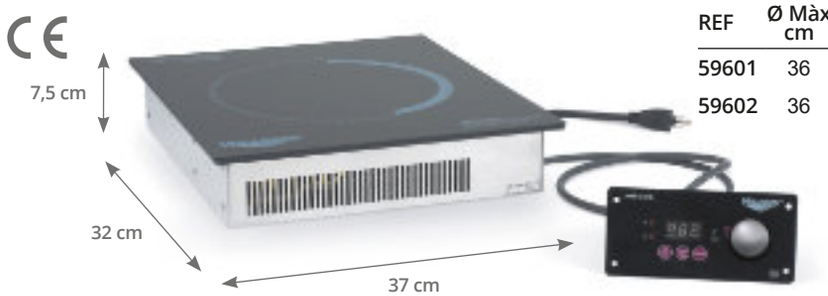
Vidrio cerámico /
Ceramic glass /
Vitrocéramique /
Glaskeramik

Carcasa antiradiación /
Anti-radiation housing /
Carcasseantiradiation /
Strahlenschutzgehäuse

59601 Placa inducción encastrable / *Drop in induction cooker* / Plaque induction encastrable / *Einsetzbare Induktionsplatte*

CE

REF	Ø Màx cm	cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
59601	36	34 x 30	230	1.800	7,8	EU	50/60	1.063,40	1
59602	36	34 x 30	230	1.800	7,8	UK	50/60	1.063,40	1



230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

Control con ajuste de alta velocidad para nivel de potencia y temperatura. Cuerpo resistente de acero inoxidable con superficie cerámica. Memoria de temperatura, permite utilizar el último ajuste de temperatura usado.

Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment. Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability. Temperature memory — powers up to the last used temperature setting.

Cadran de réglage à la pointe de la technique permettant le réglage rapide de la température et de la puissance. Boîtier inox solide avec dessus 100 % céramique pour plus de durabilité. Mémoire de température – monte au dernier réglage de empérature utilisé.

Hochmoderne Wahlscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe. Robustes Edelstahlgehause mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit. Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet.

69547 Placa inducción doble / *Double induction plate* / Plaque à induction double / *Doppel-Induktionskochplatte*

NEW!



REF	Ø cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
6954702	30 x 2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	2.221,05	1
6954703	30 x 2	208-240	3.800	15,8	UK	50/60	2.221,05	1

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

Placas inducción estándar / *Standard Induction* /
Plaque induction standard / *Induktionsplattenstandard*

P688065 Placa de inducción wok / *Wok induction cooker* / Plaque à induction wok / *Induktionskochfeldwok*



REF	Ø cm	V	W	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
P688.065	36/40	220-240	3.100	EU	50/60	605,10	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Temperatura 60-240 ºC. 4 ventiladores.

St/steel housing. Timer (0-180 minutes). LED display. Temperatures: 60-240 ºC. 4 fans.

Corps en acier inoxidable. Minuteur (0-180 minutes). Ecran LED. Temperatures: 60-240 ºC. 4 ventilateurs.

Gehause aus rostfreiem Stahl. Timer (0-180 Minuten). LED Display. Temperaturbereich von 60-240 ºC. 4 Kuhlventilatoren.

P15078 Placa de inducción / *Induction cooker* / Plaque à induction / *Induktionskochfeld*



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.078	26	220 - 240	3.500	50/60	508,95	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 ºC. Cuatro ventiladores de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 ºC. Four fans.

Corps en acier inoxidable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Temperatures: 60-240 ºC. Quatre ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer. Timer (0-180 Minuten). LED Display mit Touch control. Temperaturregler 1-10 (500-3500W). Temperaturbereich von 60-240 ºC. 4 Kühlventilatoren.

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 66 P. 71

WOKS



INCREMENTO · INCREASE · ERHÖHUNG · AUGMENTATION · 3%

P15072 **Placa de inducción /** *Induction cooker /* Plaque à induction */ Induktionskochfeld*



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.072	26	230	3.500	50/60	537,95	1

Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 ºC. Potencia de 500-3500 W. 4 Ventiladores.

Corps en acier inoxydable.
Minuterie digitale de 0-180 minutes.
Température de 60-240 ºC. Puissance: 500-3500 W. 4 Ventilateurs.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 ºC and power 500-3500 W. 4 Fans.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 ºC. Leistung von 500-3500 W. 4 Kühlventilatoren.

P15079 **Placa de inducción /** *Induction cooker /* Plaque à induction */ Induktionskochfeld*



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.079	26	230	3.500	50/60	435,45	1

Cuerpo en acero inoxidable Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Rango temperatura 60-240 ºC. Un ventilador de refrigeración.

Corps en acier inoxydable.
Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 ºC.
Un ventilateur.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 ºC. One fan.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer von 0-180 Minuten. LED Display. Temperaturbereich von 60-240 ºC. 1 Kühleventilator.

P15077 **Placa de inducción pequeña /** *Induction cooker /* Plaque induction petite */ Kleines induktionskochfeld*



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.077	26	230	2.000	50/60	203,70	1

Cuerpo en plástico con panel control táctil LCD. Reloj temporizador (0-180 minutos). Rango temperaturas: 60-240 ºC.

Corps en plastique avec écran LCD tactile.
Minuteur (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 ºC.

Plastic housing with touch control LCD panel. Timer (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 ºC.

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LC D Bildschirm. Timer (0-180 Minuten). Temperaturbereich von 60-240 ºC.

MIRAGE®
INDUCTION

INDUCTION

BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN /
BUFFET INDUCTION WARMER /
BUFFET RECHAUD INDUCTION /
BÜFFET-INDUKTIONS-RECHAUD



Mantener la comida caliente durante el servicio.
Low wattage to keep food warm during serving.
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.
Geringer Wattverbrauch zum Warmhalten der Speisen beim Servieren.

Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.
With less that 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.
Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.
Mit weniger als 400 W sind sie das effizienteste und umweltfreundlichste System auf dem Markt.

Parte superior de cristal templado negro.
Tempered, black glass top.
Plateau en verre noir trempé.
Haube aus schwarzem gehärtetem Glas.

Con 4 ajustes de potencia. Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance. Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.
Touch Control mit 4 Stufen. LED-Anzeigeleuchten auf Steuerpanel und Glas.



Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.
Schließen Sie bis zu 3 Geräte mit einer Weiterverbindungs-Geräteanschlussleitung an.

595027502
Placa inducción mantenedora de temperatura / *Buffet induction warmer /*
Plaque induction de maintien température / *Warmehalte-Induktionsplatte*

INDUCTION

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

REF	mm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
595027502	400 x 400 x 80	230	300	1,30	EU	50/60	1.039,00	1
595027503	400 x 400 x 80	230	300	1,30	UK	50/60	1.039,00	1
595087502	600 x 400 x 80	230	375	1,63	EU	50/60	1.296,35	1
595087503	600 x 400 x 80	230	375	1,63	UK	50/60	1.296,35	1



595087502
595087503



595027502
595027503

INCREMENTO · INCREASE · ERHÖHUNG
3'8%

pujadas



59641

Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable / *Drop in warmer* /
Plaque induction de maintien température encastrable / *EinsetzbareWarmhalte-Induktionsplatte*

CE

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

REF	Ø MÀX cm	cm*	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
59641	36	34 x 30	230	650	2,8	EU	50/60	1.056,70	1
59642	36	34 x 30	230	650	2,8	UK	50/60	1.056,70	1

*** Encastrable /** *Drop in* / Encastrable / *Einsetzbare*



P15035 Horno multifuncional de convección / *Convection oven* / Four à air pulse / *Multifunktioneller Konvektionsbackofen*

REF	Rejilla / *Grill* / Grille / *Rost*	V	W	€/u	
P15.035	43 x 32	230	2.670	990,05	1

4 rejillas incluidas / *4 grids included* / 4 grilles incluses / *4 Roste inklusive*



Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 ºC), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 ºC) thermal cut-out and double glass.

Avec minuterie, voyants lumineaux, thermostat (max. 300 ºC), thermostat de sécurité et avec double vitre.mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.

Timer, Kontrollleuchten, Thermostat (max. 300 ºC), Sicherheitsthermostat und Doppelglas gegen Verbrennungen.

P15080 Microondas combi / *Combi micro - wave* / Four micro - ondes / *Kombi - Mikrowelle*

REF	Lts	Dim int / *Inner sizes* / Dim. int. / *Innenmasse* cm	V	Max W	Hz	€/u	
P15.080	25,0	33,5 x 33,5 x 17	230	1.950	50	382,45	1



Input: 1.400 W
Output: 900 W
Grill: 1.950 W
Convección / *Convection / Konvektion:* **1.950 W**

Ø plato giratorio / *Glass round dish* / Plateau tournant / *Drehplatte* **27 cm**

Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Functions: defrosting, baking and heating
Fonctions: décongeler, grattiner et chauffer
Funktionen: Auftauen, überbacken und erhitzen

10
Niveles de potencia / *Power levels* /
Niveaux de puissance / *Leistungsstufen*



Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadoras y zona fría.
Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.
Temperatura vaiable hasta 190 ºC.
Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone.
The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.
Variable temperature control up to 190 ºC.
Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide.
Resistance amovible pour faciliter le nettoyage.
Température variable jusqu'à 190 ºC.
Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).

Fritteuse hergestellt ausgestattet mit EGO-Thermostat, ein Sicherheitsthermostat, Kontrolllichter und kalte Zone.
Zur besseren Reinigung lassen sich die Hitzeelemente einfach herausnehmen und zusammenbauen.
Variable Temperatur bis 190 ºC.
Die Frittierkörbe werden mit abnehmbaren Griffen geliefert (15070, 15071, 15000, 15001).

P15070 Freidora 5 lts / *5 lts fryer* / Friteuse 5 lts / *5 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Mango termoresistente /
Thermo-resistant handle /
Manche thermorésistant /
Hitzebeständiger Griff

Control de temperatura /
Temperature control /
Contrôle de la température /
Temperaturregler



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.070	5,00	230	2.000	50/60	296,05	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **21 x 14 x 12,5 cm**

P15071 Freidora 5+5 lts / *5+5 lts fryer* / Friteuse 5+5 lts / *5+5 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	597,70	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **21 x 14 x 12,5 cm**

P15000 Freidora 8 Lts / *8 Lts Fryer* / Friteuse 8 Lts / *8 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.000	8,00	230	3.250	50/60	370,80	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P15001 Freidora 8+8 Lts / *8+8 Lts Fryer* / Friteuse 8+8 Lts / *8+8 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	748,05	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P15002 Freidora 8 Lts con grifo de vaciado / *8 Lts fryer with drainage tap* / Friteuse 8 Lts avec robinet vidange / *8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn*

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Grifo de drenaje /
Drain valve /
Robinet de vidange /
Ablasshahn



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.002	8,00	230	3.250	50/60	540,40	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P15003 Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado / *8+8 Lts fryer with drainage tap* / Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange / *8+8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn*

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
P15.003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	936,40	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P688085 Hervidor de arroz / *Rice cooker* / Cuiseur à riz / *Reiskocher*

REF	Ø cm	Capacidad arroz / *Rice capacity* / Riz capacite / *Reis kapazität* Kg	Lts	H cm	V	W	Hz	€/u	
P688.085	46	3,0	5,40	40	220-230	1.950	50/60	404,75	1
P688.087	56	6,1	8,20	40	220-240	2.500	50/60	556,35	1



Ref: P688.085



Ref: P688.087



P15075 Crêpera / *Crêpe maker* / Crêpière / *Crêpe*

Termostato / *Thermostat* / Thermostat / *Thermostat* :
Temp. Max 300 °C

REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	€/u	
P15.075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	877,40	1



Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/ warming tray and batter spreader.

Rostfreier Stahl und Platten aus Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige, Schublade und Spachtel.

BUBBLE WAFFLE

Gofrera con base de burbujas / *Waffle-press with bubbled base* /
Gaufrier à bulles / *Waffeleisen mit Bubble-Backplatte*

NEW!

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
WBW300XCE	25 u/h	sencilla/*single*	19	230	1.200	50/60	979,95	1





Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

WW180E / WW200E

Gofrera profesional / *Heavy - duty waffle maker /*
Gaufrier professionnelle / *ProfessionellesWaffeleisen*



Ref. WW200E

REF	Cap. Max.	Max. U DÍA / *DAY* / JOURNÉE/ *TAG*	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
WW180XCE	25 u/h	100	sencilla/ *single*	19,5	230	1.200	50/60	663,80	1
WW200E	50 u/h	200	doble/ *double*	19,5 x 2	230	1.400	50/60	944,80	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

Ø 18 cm
H 2,5 cm
Gofre / *Waffle /*
Gaufre / *Waffel*



Ref. WW180XCE

WWCM180E

Máquina profesional para hacer conos de galleta / *Professional machine for making waffle cones /*
Machine professionnelle pour faire des cônes en biscuit / Gewerbliche Maschine zur Herstellung von Waffeltüten

3 mm
Espesor conos galleta / *Waffle cones thickness /*
Epaisseur cônes biscuit / *Waffeltüten dicke*





REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
WWCM180E	60 u/h	sencilla/ *single*	19	230	1.200	50/60	1.054,10	1

Resistente base de fundición. Placas con triple capa antiadherente. Indicadores de "encendido", "listo para cocer" y "listo para comer".

Durable cast-iron base. Plates with triple non-stick layer. "Power on", "ready to cook" and "ready to eat" indicators.

Résistant base en fonte. Plaques à triple couche anti-adhérente. Voyants "allumage", "prêt à cuire" et "prêt à manger".

Solides Gusseisengestell. Dreifach-antihaftbeschichtete Platten Signalleuchten: "ein", "kochbereit" und "gar/essfertig".



Ref. CAC121
Incluido / *Included /* Inclus / *Inklusiv*

GELATO PANINI PRESS

Gofrera panini de helado / *Ice cream panini press /* Presse à panini Gelato / Waffeleisen Eis-Panini



NEW!

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
WICSP180E	25 u/h	sencilla/ *single*	10	230	1.200	50/60	1.128,75	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Moulds with triple non-stick layer, to easily remove waffles and quickly clean the appliance.

retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement l'appareil.

Moules à triple couche antiadhésive, pour

Backplatten mit dreifacher

Antihaftbeschichtung zum einfachen Lösen der Waffeln und zur schnellen Reinigung des Gerätes.



Ahorre hasta un 75% de energía* /
Save up to 75% energy /*
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*
*Sparen Sie bis zu 75% Energie**

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA

La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

***La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.**

CONVEYOR TOASTERS

Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

** The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.*

GRILLE-PAIN CONVOYEURS

La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficacesoffrent un grillage uniforme et rapide.

*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

DURCHLAUFSTOASTER

Durch die erzwungene Konvektion und die energieeffizienten Quarzwiderstände kann eine gleichförmige und schnelle Bräunung erreicht werden.

** Die Stand by-Funktion spart 75% Energie für Momente mit geringerer Nachfrage.*

CT4-3600W **Tostadora continua /** *Conveyor toaster /* Grille - pain à convoyeur */ Durchlaufstoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	€/u	
CT4-2301000	230	3.600	50/60	15	35 x 46	60	2.448,85	1

TOP QUALITY



1.000
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

Control de temperatura /
Temperature control /
Contrôle de la température /
Temperaturregler

Control de velocidad /
Speed control /
Contrôle de vitesse /
Geschwindigkeitsregler

Sistema stand-by /
Stand-by system /
Système stand-by /
Stand-by-System

Resistencias de cuarzo recambiables.

Replaceable quartz resistance.

Résistances à quartz remplaçables.

Austauschbare Quarzwiderstände.

Entregado sin clavija.
Delivered without plug (stripped ends).
Livré sans prise.
Lieferung ohne Stecker.

CT4-2800W **Tostadora continua /** *Conveyor toaster /* Grille - pain à convoyeur */ Durchlaufstoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	€/u	
CT4-23080002	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	EU	2.022,80	1
CT4-23080003	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	UK	2.022,80	1

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)



450-800
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

Dispone de control de velocidad y temperatura. Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse et température. Résistances à quartz remplaçables.

Speed and temperature control. Replaceable quartz resistance.

Geschwindigkeits- und Temperatursteuerung. Austauschbare Quarzwiderstände.

CT2-1500W **Tostadora continua /** *Conveyor toaster /* Grille - pain à convoyeur / *Durchlaufstoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)



REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	€/u	
CT2-23035002	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	EU	1.762,50	1
CT2-23035003	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	UK	1.762,50	1

Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Speed control.
Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeitssteuerung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

350
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

HORNO CINTA / *CONVEYOR HEATING OVEN /*
FOUR CHAUFFANT À BANDE / *FÖRDERBAND-AUFWÄRMOFEN*

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Zum Erwärmen von Snacks aller Art und zum Schmelzen von Käse auf eine schnelle und effiziente Weise. Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl mit Geschwindigkeits- und Temperatur-Steuervorrichtung sowohl oberhalb als auch unterhalb des Förderbands. Enthält Krümelauffangschale. Durch sein Umluftsystem und die Möglichkeit, die Bandhöhe einzustellen, werden eine gleichmäßige Bräunung und eine höhere Energieeffizienz sichergestellt. Um Platz zu sparen, können mit einem Zubehörteil zwei Geräte gleichzeitig montiert werden.

SO2-2800W **Horno calentador de cinta /** *Conveyor heating oven /*
Four chauffant à bande / *Förderband-Aufwärmofen*

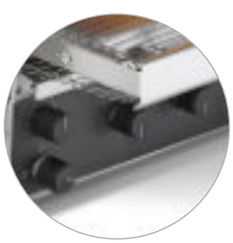
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	€/u	
SO2-23010.5	230	2.800	50	13,3	34 x 104	41	EU	2.843,40	1





26,7 cm
Ancho de cinta / *Belt width /*
Largeur de la bande / *Bandbreite*

3,8 - 7,6 cm
Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe

SO2-3600W **Horno calentador de cinta /** *Conveyor heating oven /*
Four chauffant à bande / *Förderband-Aufwärmofen*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	€/u	
SO2-23014.5	230	3.600	50	13,3	39 x 103,5	51	EU	3.266,90	1

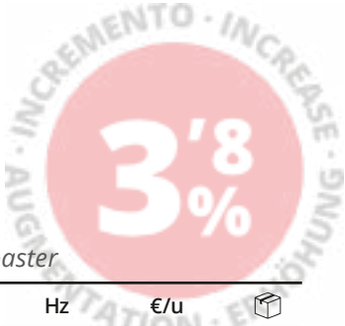


36,8 cm
Ancho de cinta / *Belt width /*
Largeur de la bande / *Bandbreite*

3,8 - 7,6 cm
Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe

pujadas

Tostadoras Estándar / *Standard Toasters /*
Toasteurs Standard / *Toasters Standard*



P15042 Tostadora continua / *Conveyor toaster /* Toasteur convoyeur / *Durchlauftoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

500
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

REF	V	W	Hz	€/u	
P15.042	230	2.240	50/60	1.344,35	1



El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200) y 3 hileras (tipo 300).

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surrondings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type and 3 rows, 300 type.

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances controlées indépendamment. Les appareils sont isolés entiérement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la temperature ambientale. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200 et 3 rangéss, type 300.

Die Farbe der Toasts kann durch die Geschwindikgeit des Laufbands bestimmt werden, sowie durch die oberen als auch durch die unteren Hitzeelementen, welche unabhängig von einander kontrolliert werden können. Das Gerät ist komplett isoliert um die Umgebungstemperatur minimal zu beeinflussen. Ein/ Aus Schalter mit extra Standby Position. Die Breite des Laufbands erlaubt 2 Toastreihen (Typ 200) y 3 Toastreihen (Typ 300).

CTS1000E Tostadora comercial de servicio pesado con transportador / *Heavy - Duty Commercial Conveyor Toaster /*
Grille - pain à convoyeur à usage intensif / *Kommerzieller Hochleistungs - Durchlaufstoaster*

RoHS

450
Rebanadas por hora / *Slices per hour /*
Tranches heure / *Scheiben pro Stunde*

REF	V	W	A	Hz	€/u	
CTS1000E	230	2.700	11,25	50/60	1.492,40	1



Pre-calentamiento ultra rápido de 5 minutos.
Ancha abertura de 5 cm para tostar rebanadas gruesas y panecillos.
Modo de espera para ahorrar energía.
Transportador con velocidad variable.
Permite tostar por una sola cara.

Ultra-fast, 5-minute heat-up time.
Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels.
Energy-saving standby function
Conveyor speed control to suit all toasting preferences.
Allows toasting on one side only.

Mise à température rapide (5 minutes).
Ouverture de 5 cm, pour les tranches épaisses.
Mode veille pour économiser de l'énergie.
Convoyeur à vitesse variable.
Permet de griller d'un seul côté.

Ultra schnelle Vorerhitzung von 5 Minuten.
Öffnungshöhe von 5 cm zum Toasten von dicken Scheiben und Brötchen.
Energiesparende Standby Funktion.
Laufband mit regulierbarer Geschwindigkeit. Einseitiger Toaster.

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P15038 **Tostadora /** *Sandwich toaster /* Toasteur / *Sandwichtoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

80-100
Rebanadas por hora / *Slices per hour /*
Tranches heure / *Scheiben pro Stunde*

REF	V	W	Hz	€/u	
P15.038	230	1.700	50/60	391,35	1



Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quarz heating elements.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quarz.

Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 4 Quarzrohre.

Se entregan con 3 pinzas para sandwich /
Delivered with 3 sandwich tongs /
Livrées avec 3 pinces à sandwich /
Lieferung mir 3 Sandwichzangen

P15039 **Tostadora /** *Sandwich toaster /* Toasteur / *Sanwichtoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

120-130
Rebanadas por hora / *Slices per hour /*
Tranches heure / *Scheiben pro Stunde*

REF	V	W	Hz	€/u	
P15.039	230	3.000	50/60	448,30	1



2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quarz heating elements.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quarz.

2 Ebenen. Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 9 Quarzrohre.

Se entregan con 6 pinzas para sandwich /
Delivered with 6 sandwich tongs /
Livrées avec 6 pinces à sandwich /
Lieferung mir 6 Sandwichzangen

MAQUINARIA / *EQUIPMENT* / EQUIPEMENT

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 456**

PINZA DE PAN DE MADERA /
WOODEN BREAD SPOON /
PINCE À PAIN EN BOIS /
HOLZBROTZANGE



IDEA!

Ideal para manipular las tostadas /
Ideal for handling toast /
Idéal pour manipuler le pain grillé /
Ideal zum Servieren von Toasts

INCREMENTO · INCREASE · ERHÖHUNG · 3%

P15040 / P15041

Tostadora / *Toaster /* Toasteur / *Toaster*

CE

REF	Ranuras / *Slots /* Fentes / *Schlitze*	V	W	Hz	€/u	
P15.040	4	230	1.800	50/60	290,80	1
P15.041	6	230	2.500	50/60	360,55	1

Ref. P15.040

120

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde



Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar.
2 ó 4 (ref.15040)
3 ó 6 (ref.15041).
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.
2 or 4 (ref.15040)
3 or 6 (ref.15041).
With timer.
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avecommutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller:
2 ou 4 (ref. 15040)
3 ou 6 (ref. 15041).
Avecminuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Hergestellt aus rostfreiem Stahl. Mit energiesparendem Schalter um die Anzahl der zu toastenden Scheiben zu bestimmen.
2 oder 4 (Art.Nr.15040)
3 oder 6 (Art.Nr.15041).
Mit Timer.
Schlitz: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Ref. P15.041



WCT708E

Tostadora de servicio mediano de 4 rebanadas / *4 - Slice Medium - Duty Toaster /*
Grille - pain à usage moyen / *4 Scheiben Mittelleistungs Toaster*

CE RoHS

REF	Ranuras / *Slots /* Fentes / *Schlitze*	V	W	A	Hz	€/u	
WCT708E	4	230	1.800	7,8	50/60	386,45	1

225

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde



3,5 x 13,5 x 13,5 cm

Ranura / *Slot /* Fente / *Schlitz*

Con expulsión automática /
With pop up system /
Avec éjection automatique /
Automatischer Auswurf



Planchas de fundición. *Cast iron griddle plates.*
Bandeja y recoge jugos. *Large drip tray.*
Borde antisalpicaduras. *High turned-up spatter rim.*
Luces piloto. *Indicator lights.*
Termostato ajustable hasta 300 ºC. *Adjustable thermostat to 300 ºC.*

Plaque en fonte. *Grillplatten aus Gusseisen.*
Tiroir de propreté. *Fettauffangsschale.*
Bourdure anti projections haute. *Seiten mit Antispritzschutz.*
Voyants lumineux. *Kontrollleuchten.*
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC. *Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.*

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 121

MOLDE HUEVO SANDWICH CUADRADO /
SQUARED EGG MOULD /
MOULE À OEUF CARRÉ/
RECHTECKIGE SPIEGELEIERFORM



Incluido en el precio / *Included on the price /*
Inclus dans le prix / *Inklusivim Preis*

Ref. P818.000



P15004 Grill de contacto "SOLO COMPACT" / *"SOLO COMPACT" Contact grill /* Grill de contact "SOLO COMPACT"/ *"SOLO COMPACT" Kontaktgrill*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Ranura arriba y abajo / *Upper and lower grooves /* Quadrillage en haut et en bas / *Schlitz oben und unten*



REF	Superficie de cocción / *Cooking surface /* Surface de cuisson / *Grillplattenfläche* cm	V	W	Hz	€/u	
P15.004	22 x 23	230	1.800	50/60	538,45	1



Control de temperatura / *Temperature control* Contrôle de la température / *Temperaturregler*



Bandeja recoge grasa / *Fat collection tray /* Bac de récupération de graisse / *Fettauffangschale*

P15005 P15006 Grill de contacto "SOLO GRANDE" / *"SOLO GRANDE" Contact grill /* Grill de contact "SOLO GRANDE"/ *"SOLO GRANDE" Kontaktgrill*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Ranura arriba y abajo / *Upper and lower grooves /* Quadrillage en haut et en bas / *Schlitz oben und unten*
P15.005

Ranura arriba / *Upper groove /* Quadrillage en haut / *Schlitz oben*
P15.006



REF	Superficie de cocción / *Cooking surface /* Surface de cuisson / *Grillplattenfläche* cm	V	W	Hz	€/u	
P15.005	32 x 21	230	2.200	50/60	580,30	1
P15.006	32 x 21	230	2.200	50/60	580,30	1

P15007 P15008 Grill de contacto "DUETTO COMPACT" / *"DUETTO COMPACT" Contact grill /* Grill de contact "DUETTOCOMPACT"/ *"DUETTO COMPACT" Kontaktgrill*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Ranura arriba y abajo / *Upper and lower grooves /* Quadrillage en haut et en bas / *Schlitz oben und unten*
P15.007

Ranura arriba / *Upper groove /* Quadrillage en haut / *Schlitz oben*
P15.008



REF	Superficie de cocción / *Cooking surface /* Surface de cuisson / *Grillplattenfläche* cm	V	W	Hz	€/u	
P15.007	47 x 23	230	3.600	50/60	885,85	1
P15.008	47 x 23	230	3.600	50/60	885,85	1



BATIDORAS PLANETARIAS / *MIXERS* / MÉLANGEURS / *MIXERS*

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso/

Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation/

Engrenageset arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux/

Zahnräder und Wellen aus wärmebehandeltem legiertem Stahl gewährleisten eine lange Lebensdauer und einen leiseren Betrieb

Acción de batido elíptico /
Planetary mixing action /
Mélangeur planétaire /
Planetenrad-Misch-getriebe



Paro automático por sobre calentamiento /
Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage /
Arrêt automatique par la surchauffe /
Wärmeüberlastschutz schaltet den Mixer zur Schadens-verhütung automatisch aus

Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica /
30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal /
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore /
30-Minuten-Digitalzeituhr mit automatischem Stopp und akustischem Abschaltsignal

Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen /
Consistent mixing speeds regardless of volume/
Vitessesde mélange uniformes, quel que soit le volume /
Gleichmäßige, von der Menge unabhängige Mischgeschwindigkeiten

Protección Seguridad /
Safety guard /
Protecteur de sécurité /
Schutzblende

Construcción extra robusta /
Heavy-duty construction /
Construction robuste /
Stark belastbare Ausführung

Incluye / *Comes with /* Livré avec / *Standardausstattung:*



Batidor varilla /
Wire Wishk /
Fouet à fil /
Schlagbesen



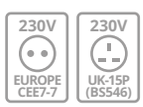
Gancho para masa /
Dough hook /
Crochet de pâte /
Knethaken



Espátula /
Spatula /
Spatule /
Schaber



Bol acero inoxidable /
S/Steel mixing bowl /
Bol mélangeur en acier inoxydable /
Edelstahl-Mischschüssel



4075502 Amasadora sobre mesa / *Countertop Mixers* / Mélangeurs de comptoir / *Arbeitsflächen-Mixer*

CE

1/3 HP / 250 W / 3 A

REF	Lts.	cm (W X D X H)	Velocidad / *Speed /* Vitesse / *Geschwindigkeit*	V	Enchufe / *Plug /* Prise / *Stecker*	€/u	
4075502	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	Europe	2.016,45	1
4075503	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	UK	2.016,45	1
4075602	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	Europe	2.258,30	1
4075603	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	UK	2.258,30	1



4075503

REF	Para / *For /* Pour / *Für* (Lts)	€/u	
Batidor varilla / *Wire Wishk /* Fouet à fil / *Schlagbesen*			
XMIX0705	6.6	152,90	1
40762	9.5	131,05	1
Gancho para masa / *Dough hook /* Crochet de pâte / *Knethaken*			
XMIX0704	6.6	132,25	1
40763	9.5	132,25	1

REF	Para / *For /* Pour / *Für* (Lts)	€/u	
Espátula/ *Spatula /* Spatule / *Schaber*			
XMIX0703	6.6	123,95	1
40764	9.5	123,95	1
Bol acer / *Mixing bowl /* Bol mélangeur / *Mischschüssel*			
XMIX0702	6.6	330,10	1
40761	9.5	257,05	1

Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando

Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.

Digitalbedienfeld ermöglicht einfache Drehzahländerungen bei laufendem Gerät

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

4075702

Amasadora de pié / *Floor-Bench mixers /*
Mélangeurs au sol-sur plan de travail / *Boden-Tisch-Mixer*

CE 230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)



4075702

REF	Lts.	cm (W X D X H)	Velocidad / *Speed* / Vitesse / *Geschwindigkeit*	V	HP	W	A	Enchufe / *Plug* / Prise / *Stecker*	€/u	
4075702	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	Europe	4.386,25	1
4075703	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	UK	4.386,25	1
4075802	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	Europe	6.889,55	1
4075803	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	UK	6.889,55	1
4075902	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1.120	11	Europe	9.400,75	1
4075903	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1.120	11	UK	9.400,75	1

REF	Para / *For* / Pour / *Für* (Lts)	€/u		REF	Para / *For* / Pour / *Für* (Lts)	€/u	
Batidor varilla / *Wire Wishk* / Fouet à fil / *Schlagbesen*				**Espátula/** *Spatula* / Spatule / *Schaber*			
40766	19	192,95	1	40768	19	178,75	1
40770	28	598,85	1	40772	28	454,30	1
40774	38	845,80	1	40776	38	620,65	1
Gancho para masa / *Dough hook* / Crochet de pâte / *Knethaken*				**Bol acer /** *Mixing bowl* / Bol mélangeur / *Mischschüssel*			
40767	19	178,75	1	40765	19	410,55	1
40771	28	530,70	1	40769	28	1.544,25	1
40775	38	620,65	1	40773	38	1.733,80	1

P15089 /P15090 / P15091

Cortadora eléctrica de fiambres / *Electric slicing machine /*
Trancher électrique / *Elektrische Aufschnittmaschine*

CE 230V EUROPE CEE7-7

Cuerpo: aluminio pintado.
Body: painted aluminium.
Corps: aluminium peint.
Körper : Aluminiumbeschichtet.

REF	V	Hz	W	Ø Cuchilla *BlaDe* Lame *Messer* cm	Espesor corte *Slicer thickness* Épaisseur de coupe *Schnittbreite* mm	Dim cm	Kg	€/u	
P15.089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	563,95	1
P15.090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	677,10	1
P15.091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	1.085,10	1

Ref. P15.090

Ø 25 cm
Cuchilla / *Blade /*
Lame / *Messer*



Ref. P15.091

Ø 30 cm
Cuchilla / *Blade /*
Lame / *Messer*



Ref. P15.089

Ø 22 cm
Cuchilla / *Blade /*
Lame / *Messer*



Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 137

GEL LUBRICANTE SANITARIO /
SANITARY GEL LUBRICANT /
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE /
MEDIZINISCHES GLEITGEL





Lleve a cabo cualquier tarea de mezclado/ licuado con los brazos trituradores portátiles Waring Commercial. Desde el versátil modelo QuickStik hasta el modelo de servicio pesado de 1 HP Big Stix, estos brazos trituradores son herramientas básicas para las cocinas más atareadas de hoy. Con varillas de 17.75 a 53.5 cm, permiten procesar desde 11.5 hasta 200 litros a la vez. Las cuchillas multifunción de acero inoxidable garantizan un licuado homogéneo,y el cómodo mango ofrece mayor control. ¡Licue, bata, mezcle y haga purés sin esfuerzo gracias a Waring!

Power through any mixture with the portable handheld Waring Commercial Immersion Blenders. From the versatile QuikStik to the heavy-duty 1 HP Big Stix, these are essential tools for today's busy kitchens. The shaft sizes range from 17.75 cm to 53.5 cm with capacities from 11.5 to 200 liters. The all-purpose stainless steel blades ensure smooth, consistent blending, and the comfort grips keep the user in control. Blend, whisk, mix, purée and whip with Waring!

Mixez en toute facilité grâce aux mixeurs Waring Commercial. Du plus pratique (le QuikStik) au plus puissant (le Big Stix de 1 HP), ce sont des outils essentiels pour les cuisines modernes. Leurs pieds de 17,75 à 53,5 cm permettent de mixer 11,5 à 200 L à la fois. Leurs lames en acier inoxydable garantissent des résultats homogènes. Leurs poignées ergonomiques offrent un maximum de confort.
Mixez, fouettez, mélangez et réduisez en purée sans effort grâce à Waring !

Leistungsstarkes Mixen und Verflüssigen mit den Stabmixern Waring Commercial. Von dem vielseitigem Modell QuickStik bis hin zum robusten 1 HP Big Stick sind diese Stabmixer heutzutage ein wesentliches Werkzeug der vielbeschäftigten modernen Küchen. Mit Stablängen von 7.75 bis 53.5 cm kann man von 11.5 bis 200 Liter auf einmal bearbeiten. Die Multifunktionsmesser aus rostfreiem Stahl garantieren ein homogenes Zerkleinern und die bequemen Griffe bieten eine gute Kontrolle. Verflüssigen, Mixen und Pürieren Sie mühelos mit Waring!

Brazo triturador de servicio pesado Big Stix / *Heavy-Duty Big Stix /*
Bras mixeur à usage intensif Big Stix / *Einarmiger HochleistungsstabmixerBig Stix*

Bloque motor universal adaptable a todos los brazos y batidores. Motor de servicio pesado de 1 HP (potencia de entrada máxima). Velocidad variable. 18 000 RPM a velocidad alta (1600 RPM con los batidores). Función de encendido continuo. Acoplamientos (bloque-motor y varilla) reemplazables por el usuario. Cómodo mango cubierto de caucho y empuñadura auxiliar, para mayor control y seguridad. Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas.

Universal power pack fits all shafts and whisk attachments. 1 peak input HP heavy-duty motor. Variable speed operation. 18,000 RPM on high (1,600 for whipping paddles). Continuous ON feature. User-replaceable couplings on power pack and shaft. Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation. Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe.

Bloc-moteur universel adaptable à tous les pieds et fouets. Moteur haute performance de 1 HP (puissance d'entrée maximale). Vitesse variable. 18.000 tr/mn à haute vitesse (1 600 tr/mn avec les fouets). Marche continue. Accouplements (bloc-moteur et pied) faciles à changer. Poignée caoutchoutée et poignée auxiliaire, pour davantage de confort et de sécurité. Pied hermétique en acier inoxydable, amovible et compatible lave-vaisselle.

Universeller Motorblock geeignet für alle Stablängen und Halter. Hochleistungsmotor von 1 HP (max. Eingangsleistung). Variable Geschwindigkeit. Max.18.000 U/min (1.600 U/min. Rührbesen). Funktion Dauerbetrieb. Durch Kopplung (Motorblock - Stab) vom Benutzer austauschbar. Bequemer Griff mit Kautschukbeschichtung und Hilfsgriff bieten eine höhere Kontrolle und Sicherheit. Stab aus versiegeltem rostfreiem Stahl, austauschbar und Spülmaschinen geeignet.

230V
EUROPE CEE7-7



Sistema bloqueo para trabajar sin operador /
Locking system to work without operator /
Système de blocage pour fonctionnement sans opérateur /
Sperrvorrichtung für den Einsatz ohne Bediener /

Doble asa /
Double handle /
Double poignée /
Doppelgriff /

Velocidad regulable /
Adjustable speed /
Vitesse réglable /
Verstellbare Geschwindigkeit /

WSBPPCE — Bloque motor / *Power Pack* — Bloc-moteur / *Motorblock*

REF	W	Hz	€/u	
WSBPPCE	1 HP/ 750 W	50/60	483,10	1



Varilla / *Shaft /* Pied / *Stab*

REF	**Varilla extraíble /** *Removable Shaft /* Pied amovible / *Abnehmbarer Stab*	**Capacidad /** *Capacity /* Capacité / *Kapazität*	€/u	
WSB50ST	30,5 cm	40 L	269,85	1
WSB55ST	35,5 cm	60 L	278,50	1
WSB60ST	40,5 cm	100 L	295,95	1
WSB65ST	45,5 cm	140 L	313,50	1
WSB70ST	53,5 cm	200 L	330,85	1





INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

WSB2W

Accesorio batidor / *Whisk Attachment /*
Fouets / *Rührbesen Zubehör*

REF	L cm	€/u	
WSB2W	25,5	359,75	1

Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales.

Die-cast gears for optimal performance.

Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.



230V
EUROPE
CEE7-7

LOW: 17.000 RPM
HIGH: 18.000 RPM

WSB40E

Brazo triturador de servicio mediano /
Quik Stik Plus / Medium-Duty Quik Stik Plus /
Bras mixeur Quick Stik Plus à usage moyen /
Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus

REF	Hz	€/u	
WSB40E	50/60	471,50	1

Motor de servicio pesado de ½ HP, con 2 velocidades/370 W.
Varilla fija de 25.5 cm.
Capacidad de 23 litros .
230V, 50 Hz, 1.5 A.
Homologado CE y RoHS.

Puissant moteur de ½ HP, à deux vitesses/370 W.
Pied fixe de 25,5 cm.
Capacité de 23 litres.
230V, 50 Hz, 1,5A.
Homologué CEet RoHS.

½ HP, 2-speed. heavy-duty motor/370 W.
25.5 cm fixed shaft.
23-liter capacity.
230 volts, 50 Hz, 1.5. amps. CE, RoHS.

Ochleistungsmotor von ½ HP, mit 2 Geschwindigkeiten /370 W. Fester Stab von 25.5 cm. Bearbeitungsvermögen 23 Liter. 230 V, 50 Hz, 1,5 A, Zertifiziert mit CE und RoHS.



230V
EUROPE
CEE7-7

LOW: 14.500 RPM
HIGH: 15.000 RPM

WSB33XE

Brazo triturador de servicio ligero Quik Stik /
Light-Duty Quik Stik /
Bras mixeur Quick Stik à usage léger /
Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik

REF	Hz	€/u	
WSB33XE	50/60	171,30	1

Motor de alta eficacia, con dos velocidades.
Varilla fija de 17.75 cm.
Capacidad de 11.5 litros.
230V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W.
Homologado CE y RoHS.

Moteur hautement efficace à deux vitesses.
Pied fixe de 17,75 cm.
Capacité de 11,5 litres.
230V, 50 Hz, 0,4A, 175 W.
Homologué CEet RoHS.

2-speed high-efficiency motor.
17.75 cm fixed shaft.
11.5-liter capacity.
230 volts, 50 Hz, 0.4 amps, 175 W. CE, RoHS.

Motor mit hoher Leistung und zwei Geschwindigkeiten und festem Stab von 17.75 cm Länge. Bearbeitungsvermögen 11.5 Liter. 230 V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Zertifiziert mit CE und RoHS

Una batidora de vaso para cada necesidad / *A Blender For Every Need /*
Un blender pour tous les besoins / *Ein Standmixer für jedes Bedürfnis*



Batidora de vaso para cócteles
Bar Blender
Blender de bar
Barcocktailstandmixer



BLADE

Batidoras de vaso profesionales
NuBlend Commercial Blenders
Blenders professionnels NuBlend
NuBlend professioneller Standmixer



TORQ

Torq Series



X PREP XTREME

Batidoras de vaso de servicio pesado
Heavy Duty Blenders
Blenders haute puissance
Hochleistungsstandmixer



Batidoras de vaso de 4 L
4-Liter Food Blenders
Blenders de 4 L
4 Liter Standmixer

BEBIDAS POR DÍA / *DRINKS PER DAY /* BOISSONS- JOUR/ *GETRÄNKE PRO TAG*

1 – 25	25 – 49	50 – 74	75 +	100 +

USO Y SERVICIO / *USAGE AND APPLICATION TYPE /* UTILISATION/ *GEBRAUCH UND EINSATZMÖGLICHKEIT*

Preparación de bebidas **Servicio ligero a mediano**	**Preparación de alimentos y bebidas** **Servicio ligero a mediano**	**Preparación de alimentos y bebidas** **Servicio mediano a pesado**	**Preparación de bebidas y alimentos** **Servicio pesado**	**Preparación de alimentos** **Servicio pesado**
Light to Medium Beverage Prep	*Light to Medium Food and Beverage Prep*	*Medium to Heavy Food and Beverage Prep*	**Heavy Food and Beverage Prep**	*Heavy Food Prep*
Préparation de boissons Usage léger à moyen	Préparation de boissons et culinaire, usage léger et moyen	Préparation de boissons et préparation culinaire Usage moyen à intensif	Préparation de boissons et préparation culinaire Usageintensif	Préparation culinaire Usage intensif
Zubereitung von Getränken Gering- oder Mittelgebrauch	*Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Gering- oder Mittelgebrauch*	*Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Mittel- und Vielgebrauch*	*Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Vielgebrauch*	*Zubereitung von Lebensmittel Vielgebrauch*

IDEAL PARA / *GREAT FOR USE IN /* TYPESDECOMMERCE/ *IDEAL FÜR*

Bares	**Bares, restaurantes pequeños y heladerías**	**Bares, restaurantes y heladerías**	**Heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones**	**Restaurantes grandes, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones**
Bars	*Bars, Small Restaurants, Smoothie Shops*	*Bars, Restaurants, Smoothie Shops*	*Smoothie Shops, Coffee Shops, Restaurants, Bars, Healthcare, Schools, Institutions*	*Large Restaurants, Healthcare, Schools, Institutions*
Bars	Bars, petits restaurants, commerces de jus de fruits frais	Bars, restaurants, commerces de jus de fruits frais	Bars/Commerces de jus de fruit, salons de thé, restaurants, centres de remise en forme, établissements scolaires ou médicaux, institutions	Restaurants, brasseries, établissements scolaires ou médicaux, institutions
Bars	*Bars, kleine Restaurants und Eisdielen*	*Bars, Restaurants und Eisdielen*	*Eisdielen, Bsitros, Restaurants, Bars, Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute*	*Grosse Restaurants, Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute*

APLICACIONES RECOMENDADAS / *RECOMMENDED APPLICATIONS /* IDÉALPOURLA PRÉPARATIONDE/ *IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON*

Bebidas heladas, batidos de fruta, margaritas y mucho más	**Cócteles helados, batidos de helado, salsas frías y calientes, aderezos y más**	**Margaritas, daiquiris, granitas, salsas, sopas y más**	**Batidos de fruta, bebidas de café helado, cócteles helados, salsas, aderezos, sopas, postres, aliños y mucho más**	**Aliños, salsas, aderezos, sopas y más**
Frozen Drinks, Smoothies, Margaritas and More	*Frozen Cocktails, Ice Cream Drinks, Dips, Salsas, Sauces and More*	*Margaritas, Daiquiris, Granitas, Sauces, Soups and more*	*Fruit Smoothies, Iced Coffee Drinks, Frozen Cocktails, Salsas, Sauces, Soups, Desserts, Dressings and more*	*Dressings, Salsas, Sauces, Soups and More*
Milkshakes, boissons glacées, cocktails, Margaritas, etc.	Boissons glacées, milkshakes, cocktails, sauces, etc.	Margaritas, Daiquiris, Granitas, sauces, soupes, etc.	Smoothies, café glacé, cocktails glacés, sauce, crèmes, soupes, desserts, vinaigrettes, etc.	Vinaigrettes, sauces, crèmes, soupes, etc.
Gefrorene Getränke, Fruchtcocktails, Magaritas und vieles mehr	*Eiscocktails, Eisshakes, kalte und heisse Sossen, Dressings und vieles mehr*	*Magaritas, Daiquiris, Granitas, Sossen, Suppen und vieles mehr*	*Fruchtcocktails, gefrorene Kaffeegetränke, Eiscocktails, Sossen, Nachtisch, Dressings und vieles mehr*	*Dressing, Sossen, Suppen und vieles mehr*



Las batidoras de vaso profesionales Waring Commercial son herramientas esenciales para cualquier bar o restaurante. Esta línea clásica siempre logra resultados profesionales, gracias a características profesionales: resistentes jarras de alta capacidad de acero inoxidable, copoliéster sin bisfenol-A o cristal; potentes motores de hasta 1120W y cuchillas de acero inoxidable que siempre logran resultados rápidos y homogéneos. ¡Pique hielo y prepare bebidas en tan sólo segundos con las potentes licuadoras profesionales Waring Commercial!

The staple in any bar or restaurant, the Waring Commercial Blender consistently delivers a professional blend. This classic product line offers a variety of sizes, styles and capacities in durable stainless, BPA-free copolyester, or glass containers. Powerful, professional motors with up to 1120W HP drive stainless steel cutting blades for quick, consistent results. Crush ice in seconds and make drinks instantly with the power of Waring Commercial!

Les blenders Waring Commercial sont les outils de base par excellence pour tout type de bar ou restaurant. Disponibles en plusieurs tailles et styles (acier inoxydable, copolyester sans BPA, verre), ces outils classiques sont équipés de puissants moteurs professionnels jusqu'à 1120W et de couteaux en acier inoxydable, pour des résultats rapides et homogènes. Broyez de la glace et préparez des boissons en quelques secondes grâce aux puissants bols mixeurs Waring Commercial!

Die professionellen Standmixer von Waring Commercial sind essentielle Werkzeuge für jede Bar oder Restaurant. Die klassische Produktlinie bietet immer professionelle Ergebnisse, dank seiner professionellen Eigenschaften: Resistente Behälter von grossem Fassungsvermögen aus rostfreiem Stahl, Glas oder Copolyester ohne Bisfenol-A (BPA); leistungsstarken Motoren von bis zu 1120W und messer aus rostfreim Stahl, die immer für ein schnelles und homogenes Ergebnis sorgen. Zerkleinern Sie Eis und bereiten Sie Getränke in Sekundenschnelle mit den leistungsstarken Mixern von Waring Commercial!

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

BB340E

Batidora de vaso comercial Blade Series / *Blade Series Commercial Blender /*
Mixeur à jarre commerciale Blade Series / *Gewerblicher Standmixer Blade Series*

BLADE

100% BPA FREE

21.700 RPM - 3,6 A

CE NSF

25-49
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag





REF	V	W	Hz	€/u	
BB340E	220-240	1 HP / 750 W	50/60	718,30	1

Jarra copoliéster.
Controles electrónicos: Alto, Bajo, Apagado y Pulso.
Con temporizador de cuenta regresiva de 99 segundos.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse electronic controls.
With 99-second countdown timer.

Copolyester.
Contrôle électronique: Haut, Bas, Arrêt et Pulse.
Avec minuteur de 99 secondes

Copolyester.
Elektronische Kontrolle: High, Low, Off und Puls.
Mit 99 Sekunden Countdown Timer.

BB300E

Batidora de vaso comercial Blade Series / *Blade Series Commercial Blender /*
Mixeur à jarre commerciale Blade Series / *Gewerblicher Standmixer Blade Series*

BLADE

100% BPA FREE

21.700 RPM - 3,6 A

CE NSF

25-49
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag





REF	V	W	Hz	€/u	
BB300E	220-240	1 HP / 750 W	50/60	654,35	1

Jarra copoliéster.
Controles mecánicos: Alto, Bajo, Apagado y Pulso.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse toggle switches.

Bol en copolyester.
Interrupteurs à bascule: Haut, Bas, Arrêt et Pulse.

Behälter aus copolyester.
Mechanische Kontrolle: High, Low, Off und Puls.

CAC132

Jarra / *Container /* Bol / *Karaffen*

REF	Lts	€/u	
CAC132	1,40	251,75	1

Apilable / *Stackable /* Empilable / *Stapelbar*



Compatible / *Compatible /*
Compatible / *Kompatibel*
BB340 - BB300

BB255E

Batidoras de vaso para cócteles básicas / *Basic Bar Blenders /*
Blenders de bar / *Basis Cocktail Mixer*

100% BPA FREE

21.000 RPM - 2,2 A

CE

1-25
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
BB255E	1,30	220-240	3/4 HP / 550 W	50/60	488,30	1

2 velocidades. Resistente cuchilla de acero inoxidable de dos piezas. Acoplamiento de goma reforzado con metal y reemplazable por el usuario. Jarra copoliéster.

2 speeds. Rugged, two-piece stainless steel cutting blade. User-replaceable, metal-reinforced rubber drive coupling.
Copolyester container.

2 vitesses. Couteau 2 pièces robuste et en acier inoxydable.
Bol en copolyester.

2 geschwindigkeiten. Zweiteilige robuste Edelstahl Klingen
Behälter aus copolyester.

CAC134

Jarra / *Container /* Bol / *Karaffen*

REF	Lts	€/u	
CAC134	1,30	189,65	1



pujadas

TORQ 2.0

Tapa para alimentos/ líquidos calientes de vinilo con tapón extraible.

Vinyl lid for hot food/ beverage blending and removable center cap that locks into place or can be removed to feed ingredients while blending.

Couvercle en vinyle pour aliments/liquides chauds avec bouchon doseur amovible.

Deckel für heisse Lebensmittel/ Flüssigkeiten aus Vinyl mit abnehmbaren Verschlusskopf.

Jarra apilable transparente de 1.4 L resistente, de servicio pesado y de calidad profesional. Diseño único, para máxima eficacia y rendimiento.

1.4L clear-view stackable jar – commercial grade, heavy-duty and breakresistant. Uniquely shaped for maximum efficiency and performance.

Bol transparent empilable de 1,4 L résistant, à usage intensif et de qualité professionnelle. Spécialement conçu pour maximiser l'efficacité et le rendement.

1,4 l stapelbarer transparenter Behälter, resistent gegen häufigen Gebrauch und mit professioneller Qualität. Einzigartiges Design für höchste Effizienz und Leistung.

Resistente cuchilla de acero inoxidable con robustas piezas de acero, hechas para durar pero reemplazables por el usuario. Su forma "agresiva" ha sido especialmente diseñada para este vaso y es capaz de picar hielo al instante.

Heavy-duty stainless steel blade with solid steel blending assembly – built to last but completely user-replaceable. This aggressive blade design is configured specifically for this jar and is engineered to crush ice instantly.

Couteau en acier inoxydable avec pièces en acier massif construits pour durer mais remplaçables par l'utilisateur. Couteau "agressif" spécialement conçu pour le bol et capable de broyer la glace instantanément.

Resistente Messer aus rostfreiem Stahl mit robusten Stahlteilen, gemacht für Langlebigkeit aber auch durch den Benutzer austauschbar. Die "aggressive" Form ist speziell für den Behälter disignt und ist in der Lage Eis sehr schnell zu crashen.

Controles HI/LO/STOP/ PULSE con temporizador de cuenta progresiva de 60 segundos (modelos sin temporizador también disponibles) – Las batidoras de vaso Margarita Madness® Elite vienen equipadas con tres tipos de controles: mecánicos, electrónicos y electrónicos con temporizador.

HI/LO/STOP/PULSE controls with 60-second countdown timer (non-timer versions available) – the Margarita Madness Elite Series Blenders feature three control styles – a simple toggle switch control, electronic keypad and electronic keypad with 60-second countdown timer.

Commandes HAUT/BAS/ ARRÊTet PULSE avec minuteur de 60 secondes (modèles sans minuteur également disponibles). Les bols mixeurs de la série Margarita Madness Elite sont disponibles en trois styles : commandes mécaniques, commandes électroniques ou commandes électroniques avec minuteur de 60 secondes.

HI/LO/STOP/PULSE Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown. (Modelle ohne Timerfunktion auch erhältlich) - Die Mixer Margarita Madness® Elite sind ausgestattet mit 3 verschiedenen Kontrollen: Meschanisch, Elektronisch oder Elektronisch mit Timerfunktion.

Base resistente y compacta con potente motor de 2 HP/1490 vatios y cojinete amortiguador removible para facilitar la limpieza.

Heavy-duty base with powerful 2 HP, 1490W motor – this amazing combination makes for big power yet small foot print and includes a removable jar pad for easy cleanup.

Boitier résistant et compact avec puissant moteur de 2 HP/1490W et coussin amortisseur amovible pour faciliter le nettoyage.

Resistente und kompakte Basis mit einem leistungsstarkem Motor von 2 HP, 1490W und mit abnehmbarer Stossdämfungseinheit zur einfachen Reinigung



Torq 2.0

2 HP / 1490 W
24.500 - 27.000 RPM - 6,1 A

1,4 Lts
Jarra.
Container.
Bol.
Karaffen.

100% BPA FREE

Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml en 8 segundos o menos.
Blend three 470 ml margaritas in 8 seconds or less.
Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondesou moins.
Fähig 3 margaritas von 470 ml in 8 oder weniger Sekunden herzustellen

50-74
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag









TBB145E

Batidora de vaso Torq / *Torq blender /*
Blender Torq / *Mixer der Torq*

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
TBB145E	1,40	220-240	2 HP / 1.400 W	50/60	836,10	1

Controles mecánicos clásicos.
Classic toggle switch.
Interrupteur à bascule.
Klassischer.

TBB160E

Batidora de vaso Torq / *Torq blender /*
Blender Torq / *Mixer der Torq*

REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
TBB160E	1,40	220-240	2 HP / 1.400 W	50/60	937,35	1

Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos.
Electronic keypad with 60-second countdown timer.
Contrôle électronique avecminuteur de 60 secondes.
Elektronische Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown Timer.

CAC139

Jarra / *Container /* Bol / *Karaffen*

REF	Lts	€/u	
CAC139	1,40	349,05	1



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG

pujadas

MX1500XTXSEE

Cojinete amortiguado de una sola pieza extraible y apto para lavavajillas.
One-piece dishwasher-safe removable jar pad.
Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle
Stossdämpfereinheit aus einem Stück.

REF	Lts	W	Hz	€/u	
MX1500XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	50	1.926,20	1

100% BPA FREE

45.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



4 botones programables para preparar bebidas
Pantalla LCD con retroiluminación azul, para mayor comodidad
Contador de bebidas con total y total diario
Velocidad variable
Función de pulso con control de velocidad programable
Con recinto de insonorización.

4 reprogrammable beverage stations
LCD display with blue backlight for easy viewing and program selection
Daily and total drink counter display
Adjustable speed controls
Dual PULSE feature with reprogrammable speed control.
With sound enclosure.

Quatre boutons programables pour la préparation des boissons
Écran numérique avec rétro-éclairage
Compteur qui affiche le total de préparations du jour et le grand total Vitesse variable
Double fonction PULSE avec vitesse programmable Avec système d'insonorisation.

Station mit 4 programmierbaren Knöpfen zur Getränkezubereitung.
LCD Display mit blauer Beleuchtung, für die einfache Handhabung.
Gesamt- und Tageseinheitenzähler.
Variable Geschwindigkeit
PULSE Funktion mit programmierbarer Geschwindigkeit.
Gehäuse mit Geräuschisolierung.



MX1200XTXEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /
Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /
Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

REF	Lts	W	Hz	€/u	
MX1200XTXEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	50	1.495,00	1

100% BPA FREE

20.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas.
Jarras y recintos de insonorización disponibles.

One-piece dishwasher-safe removable jar pad. All units available with the following jars and sound enclosures.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle. Bols et systèmes d'insonorisation disponibles.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück, austauschbar und spülmaschinengeeignet. Behälter und Gehäuse mit Geräuschisolierung erhältlich.



IDEA!

Ideal para amasar masa de pan, montar claras, licuar sopas y batidos y mucho más.
Ideal for whipped egg whites, soups, smoothies and everything in between.
Idéal pour pain aux blancs d'œufs en neige, soupes, milk-shakes et plus encore.
Ideal für durchzuführen, Durchkneten von Teigmassen, Eiweiss schlagen, Suppen verflüssigen, Mischen und vieles mehr.

MX1100XTXSEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /
Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /
Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit



45.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	Lts	W	€/u	
MX1100XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	1.552,35	1

Controles electrónicos fáciles de limpiar con funciones de ENCENDIDO/APAGADO, ALTO, BAJO, PAUSA y PULSO. Temporizador electrónico de cuenta regresiva de 30 segundos. Con recinto insonorización.

Easy-to-clean electronic membrane keypad with simple ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and PULSE controls. 30-second electronic countdown timer. With sound enclosure.

Contrôle électronique facile à nettoyer avec boutons MARCHE/ ARRÊT, HAUT, BAS, PAUSE et PULSE. Minuteur électronique de 30 secondes. Avec système d'insonorisation.

Elektronische Kontrolle einfach zu reinigen mit Funktionen ON/OFF, HIGH, LOW, STOP und PULSE. Elektronischer Timer mit 30 Sekunden Countdown Funktion. Gehäuse mit Geräuschisolierung



MX1000XTXEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable / ***Hi-Power Variable Speed Blender /***
Blender haute puissance à vitesse variable /*Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit*



30.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	Lts	W	€/u	
MX1000XTXEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	1.246,85	1

Sencillos controles mecánicos: ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO.

Simple HIGH, LOW, OFF and PULSE paddle switches.

Interruptores à bascule HAUT/BAS/ ARRÊTet PULSE.

Einfache mechanische Kontrolle: HIGH, LOW, OFF und PULSE.



ADAPTABLES A / ***ADJUSTABLES TO /*** ADAPTABLEÀ/ ***PASSEND ZU:***

CAC95I

REF	L	€/u	
CAC95I	2	357,10	1

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.



CAC93XI

REF	L	€/u	
CAC93XI	1,4	309,25	1

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.



521035 / 521030 **Batidora helado /** *Mix-in blenders /* Blenders mixeurs / *Eis-Shakemschine*

0-3000 RPM

REF	cm	H cm	W	Kg	€/u	
521035	19 x 20,5	62	560	7,9	1.870,00	1
521030	19 x 20,5	62	560	7,9	1.944,10	1



521035



521030

Clavija / *Plug /* Tige / *Stecker:*
SCHUKO 55272
UK 55271

Se vende por separado /
Sold separately /
Vendu séparément /
Separat erhältlich



- **Ventosas de fijación en la base.**
- **Control de dial (521035) o control de velocidad variable operado con el pie (521030). Deja tus manos libres para una mezcla rápida y fácil.**
- **Protección anti salpicaduras prácticamente irrompible que mantiene el área de trabajo limpia.**
- **Esquinas interiores curvadas que facilitan la limpieza.**
- **Ventilación forzada de aire para aumentar la vida útil del motor y del cojinete.**
- **Cuerto estanco fabricado en acero inoxidable.**
- **El motor de velocidad variable ofrece versatilidad ideal para batidos con helados.**

- *Bottom-mounted stay-in-place suction cups.*
- *Dial Control (521035) or Foot-Operated (521030) variable-speed control leaves your hands free for quick and easy mix-in blending.*
- *Virtually unbreakable lexan splatter guard keeps work area neat and slides off easily for clean up.*
- *Curved inside corners and easy-to-clean cup-saver mixing head.*
- *Forced air ventilation for long bearing and motor life.*
- *Attractive stainless steel cabinet.*
- *Variable-speed blender motor offers versatility and control.*
- *The versatile blender also doubles to make standard shakes, smoothies, freezes, and sodas.*

- Ventouses de fixation au bas de la machine.
- Commande via molette (521035) ou commande au pied (521030)à vitesse variable de façon à avoir les mains libres pour un mélange facile et rapide.
- Pare-éclaboussures en lexan pratiquement incassable,garde la zone de travail propre et se démonte facilement pour le nettoyage.
- Coins intérieurs incurvés et tête de mélange facile à nettoyer.
- Ventilation forcée pour une longue durée de vie des roulements et des moteurs.
- Corps en acier inoxydable élégant.
- Le moteur à vitesse variable du mixeur offre polyvalence et contrôle.
- Le mélangeur polyvalent permet également de réaliser des milk-shakes des smoothies, des freezes et des sodas.

- *Feste, bodenmontierte Saugnäpfe.*
- *Drehzahlregelung per Wählscheibensteuerung (521035) oder Fußsteuerung lässt (521030) die Hände frei und gestattet schnelles und einfaches Mixen.*
- *Ein Spritzschutz aus praktisch unzerbrechlichem Lexan hält den Arbeitsbereich sauber und lässt sich zum Reinigen einfach entfernen.*
- *Ein Spritzschutz aus praktisch unzerbrechlichem Lexan hält den Arbeitsbereich sauber und lässt sich zum Reinigen einfach entfernen.*
- *Gerundete Innenkanten und einfach zu reinigender Mixerkopf, der Näpfe spart.*
- *forcierte Lüftung für lange Lebensdauer von Lager und Motor.*
- *Attraktives Edelstahlgehäuse.*
- *Mixermotor mit variabler Drehzahl für Vielseitigkeit und individuelle Steuerung.*
- *Der vielseitige Mixer kann gleichzeitig für normale Shakes, Smoothies, Freezes und Sodas verwendet werden.*

6001X **Licuadora de servicio pesado /** *Heavy-Duty Juice Extractor /* Centrifugeuse à usage intensif / *Hochleistungs Entsafter*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

3600 RPM - 1,4 A

REF	V	W	Hz	€/u	
6001X	230	330	50/60	888,90	1





Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el zumo y eliminar la pulpa rápidamente.

Stainless steel blade speeds up juice fl ow with faster distribution of pulp.

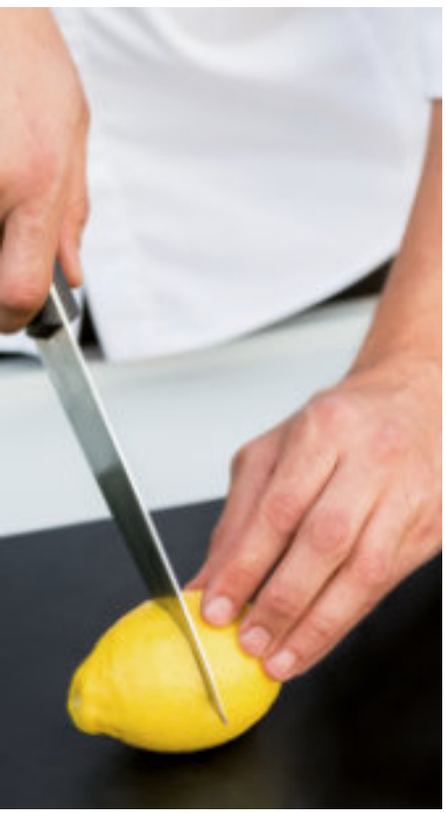
Lame flottante en acier inoxydable qui extrait le jus rapidement, réduisant ainsi la quantité de pulpe.

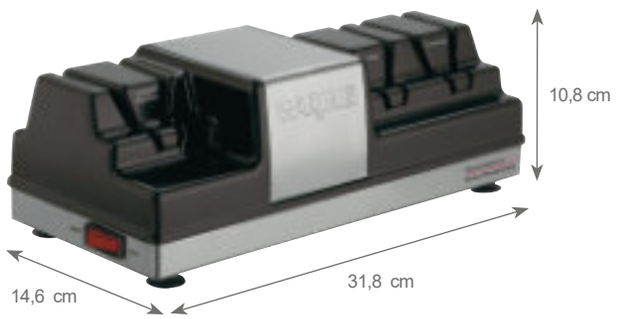
Messer aus rostfreiem Stahl, zum schnellen Entsaften und Fruchtfleischentfernung.

8,00 - 10,00 L
Preparación máxima horaria / *Maximum hourly preparation /* Préparation maximum horaire / *Maximierte stündliche Zubereitung*

WKS800E **Afilador de cuchillos comercial /** *Commercial Knife Sharpener* Aiguiseur électrique commercial / *Kommerzieller Messerschärfer*

REF	V	W	Hz	A	€/u	
WKS800E	230	25	50/60	0,1	370,30	1





Dos ruedas de afilar (fino/grueso) y una rueda de pulir.
Afila a un ángulo de 18–22 °, el ángulo recomendado por los fabricantes de cuchillos.
La rueda de pulir gira en dirección opuesta para remover las asperidades en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo

Two grinding wheels (fine/coarse), one stropping wheel.
Grinds at 18–22˚ angles — optimum angles recommended by knife manufacturers.
Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade.

Deux meules d'affûtage (grains fins/grossiers) et une meule de polissage.
Aiguise à un angle de 18–22°, l'angle recommandé par les fabricants de couteaux.
La meule de polissage tourne dans les deux sens, pour un meilleur affilage.

Zwei Schärfräder (fein/grob) und ein Polierrad.
Schärfwinkel 18–22 °, von den Messerhersteller empfohlen.
Das Polierrad dreht sich in der entgegengesetzten Richtung, um die Schärfrückstände optimal zu entfernen und um eine effiziente Polierung zu erreichen.

Guia de selección: calentadores y retermalizadores /
Rethermalizer and Warmer: selection guide /
Guide de sélection: appareils de remise à température et appareils de maintien à température /
Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich Auswahlübersicht

RETERMALIZADORES / *RETHERMALIZERS* / AP. DE REMISE EN TEMPÉRATURE/ *RETHERMALISIERER*

Diseñado para calentar y mantener alimentos a la temperatura deseada. Incluso permite calentar comidas salidas directamente del refrigerador en menos de 90 minutos.	*Designed to take a container of prepared food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.*	Conçu pour chauffer un aliment préparé congelé jusqu`à la température de service en moins de 90 minutes.	*Ausgelegt, um einen Behälter mit gekühlten zubereiteten Speisen in weniger als 90 Minuten auf Temperatur zu bringen.*
Aplicación **Retermaliza alimentos fríos.** **Mantiene calientes los alimentos.**	***Application*** *Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.*	Application Remise à température des aliments réfrigérés. Tenir les aliments chauffés.	***Anwendung*** *Aufwärmen von gekühlten Speisen. Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.*

	INDUCTION 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
				
Calentadores y retermalizadores / *Warmer and rethermalizer /* Ap. de remise à température et ap. de maintien à température / *Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich*	✓	✓	✓	✓
Solo calentador / *Warmer only /* Chauffant seulement / *Nur speisenwärmer*				
Potencia (W) / *Power (W) /* Puissance (W) / *Leistung (W)*	800	800	800	1000
Calentamiento a través de contacto directo / *Direct contact heating system /* Système de chauffage par contact direct / *Direktkontakt Erhitzungssystem*			✓	✓
Agua / *Water /* Eau / *Wasser*		✓	✓	✓
Luz indicadora nivel de agua bajo / *Low water light /* Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux / *Wassertiefstandsanzeige*			✓	✓
Inducción / *Induction /* Induction / *Induktion*	✓			
Capacidad (L) / *Capacity (L) /* Capacité (L) / *Fassungsvermögen (L)*	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
Control de Temperatura / *Temperature control /* Contrôle de température / *Temperaturüberwachung*	✓	✓	✓	✓

CALENTADORES / *WARMERS /* CHAUD / *SPEISEWÄRMER*

Diseñado para mantener calientes las comidas preparadas.

Designed to hold heated prepared foods.

Conçu pour contenir des aliments préparés et chauffés.

Aplicación
Mantiene calientes los alimentos.

Application
Hold Heated Food.

Application
Tenir les aliments chauffés.

OLLA ELÉCTRICA / *SOUP KETTLE /* MARMITECHAUD / *ELEKTRISCHER BUFFERTOP*	**BAÑO MARÍA /** *BAIN MARIE /* BAIN MARIE/ *WASSERBAD*	**CHAFING DISH**
		
✓	✓	✓
400	1200	
✓	✓	✓
10	20	9
✓	✓	

✓ **INCLUIDO /** *INCLUDED /* INCLUS/ *INBEGRIFFEN*



INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®

Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de retermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Retermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Low power, 3D induction, without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.

3D-Induktion mit niedrigem Stromverbrauch, Verwendung von Wasser nicht erforderlich.
Schnelle Rethermalisierungszeit (50 - 60 Min.).
Die Speisen brauchen nicht vorgewärmt werden.
Direkt vom Tiefkühler in den Rethermalisierer.
Vorauswahl-Menü und Regler für präzise Temperatureinstellung.

747-7411

Retermalizador de inducción Mirage® / *Mirage® Induction Rethermalizers /*
Appareil de remise en température à induction Mirage® / *Mirage® Induktions Rethermalisierer*



230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

	REF		L	cm (Ø x H)	Prof. cm	Volt. CA / AC	W	A	Ench. Plug	Hz	€/u	
NEW	7470210		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	995,75	1
	7470240		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	995,75	1
	7470310		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	995,75	1
	7470340		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	995,75	1
	74110210		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1.021,40	1
	74110240		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1.021,40	1
	74110310		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1.021,40	1
	74110340		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1.021,40	1

Natural / *Natural /* Naturel / *Naturfarben*

Rojo / *Red /* Rouge / *Rot*

NACUFS IICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

KI KITCHEN INNOVATIONS 2013 AWARD

747D-7411D

Retermalizador de inducción Mirage® encastrable / *Mirage® Drop-In Induction /*
Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage® / *Mirage® Einbau-Induktionswärmer*

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

1,8 m



REF	L	cm (Ø x H)	Prof. cm	Volt. CA / AC	W	A	Ench. Plug	Hz	€/u	
74702D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1.049,10	1
74703D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1.049,10	1
741102D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1.083,85	1
741103D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1.083,85	1

Drop-In / *Drop-In /* Encast. / *Einbau*



88184

Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D /
Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers /
Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D /
Behälter geeignet für Mirage® 3D Rethermalizer



REF	L	Para obertura *Fits opening* cm	Prof. cm	€/u	
88184	6,6	21,6	20,8	77,55	6
88204	10,4	26,7	20,8	86,35	6

47488

Tapa con visagra y orificio / *Lid with hinge /* Couvercle / *Deckel*



REF	Para / *For*	Ø cm	€/u	
47488	78184 / 88184	24,0	52,50	6
47490	78204 / 88204	28,7	61,90	6

Retro



El Retermalizador Reto calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

Retro Rethermalizer unit heats products with water, like any bain marie. Heats food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

L'unité de remise à la température Retro chauffe les produits avec de l'eau, comme tout bain marie. Chauffe les aliments d'un état réfrigéré à une température en moins de 90 minutes.

Der Retro Rethermalisierer erhitzt Speisen mit Wasser wie im Wasserbad.
Er erhitzt gekühlte Speisen in weniger als 90 Minuten.

El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme. El cuerpo expeterior no se calienta durante el uso del Retermalizador. Los cacillos se venden por separado.

Ceramic base element ensures a fast start-up and consistent performance. Heavy duty exterior body ensures the unit remains cool to the touch while operating. Ladles sold separately.

L'élément de base en céramique garantit un démarrage rapide et une performance homogène. L'extérieur ultra-robuste garantit que l'appareil reste frais au toucher tout en fonctionnant.

Keramik-Grundelement garantiert ein schnelles Aufwärmen beim Einschalten und eine gleichmäßige Leistung. Strapazierbare Ummantelung gewährleistet, dass das Gerät sich während des Betriebs kalt anfühlt.

7217 Retermalizadores Estilo Retro / *Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers* / Marmite de remise en température Rétro / *Retro-Suppenkessel-Rethermalisierer*

Retro CE

Natural / *Natural* / Naturel / *Naturfarben*

Rojo / *Red* / Rouge / *Rot*

Blanco perla / *Blanc cassé* / Pearl white / *Perlweiß*

Negro / *Black* / Noir / *Schwarz*



230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

REF	L	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
7217810	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	889,95	1
7217910	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	889,95	1
7217850	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	889,95	1
7217950	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	889,95	1
7217855	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	889,95	1
7217955	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	889,95	1
7217860	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	889,95	1
7217960	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	889,95	1
7217310	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	906,50	1
7217410	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	906,50	1
7217350	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	906,50	1
7217450	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	906,50	1
7217355	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	906,50	1
7217455	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	906,50	1
7217360	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	906,50	1
7217460	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	906,50	1

4980 Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch® / *One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles* / Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch® / *Einteilige Ergo Grip™ Schöpflöffel mit Kool-Touch® Griffen*

NSF · ANTIMICROBIAL · JP



REF	ml	BOL / *BOWL* Ø cm	TOTAL cm	*cm	€/u	
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	30,15	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	31,30	6

***Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa /**
**Length from bowl bottom to bend in handle /*
*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche /
**Länge von der Unterseite der Höhlung bis zur Krümmung im Griff*

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.
Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82˚C.

One-piece construction.
Stainless steel.
Plastic-coated handles are heat resistant to 82 ˚C.

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82 °C.

Einteilige Ausführung.
Präzise Schöpfteilabmessungen.
Kunststoffbeschichtete Griffe sind bis 82 °C hitzebeständig.

46527 Tapa con visagra y orificio / *Lid with hinge* / Couvercle / *Deckel*

Retro CE



REF	Ø cm	€/u	
46527	24,0	70,55	6

cayenne
THE HEAT IS ON

BAÑO MARÍA / *BAIN MARIES /* BAIN-MARIE/ *WASSERBAD*

Cuerpo de resina reforzada con fibra termofijada auto aislante. Máxima eficiencia energética. Fácil de limpiar.

Thermoset Fiber-Reinforced Resin Well Selfinsulating. Maximum energy efficiency. Easy to clean.

Compartiment en résine thermodurcie renforcée Isotherme. Rendement énergétique maximal. Nettoyage facile.

Faserverstärkte Duroplast-Wanne Selbstisolierend. Maximale Energieeffizienz. Einfach zu reinigen.

Borde superior diseñado para evitar goteos y drenar la humedad.

Upper rim designed to prevent drips and to drain off the moisture.

Bordure supérieure conçue pour éviter l'égouttement et drainer l'humidité.

Der obere Rand ist darauf ausgelegt, Tropfenbildung zu verhindern und Feuchtigkeit abzuleiten.

Calentador con cúpula usa hasta un 25% menos de energía. La superficie antiadherente evita la acumulación de comida, facilitando la limpieza y prolongando la vida útil. Resisténcia incrustada que alarga la vida útil y ajuda a difundir mejor el calor. Concentra la energía dentro del recipiente; produce vapor rápidamente.

Dome Heater. Uses up to 25% less energy. Non-stick surface prevents scale build-up for easy cleaning and longer operating life. Cast-in heating element for longer service life and greater energy transfer. Concentrates energy into the well – producing steam quickly.

Élément chauffant avec dôme qui utilise jusqu'à 25 % d'énergie en moins La surface anti-adhésive empêche l'accumulation de dépôts calcairespour faciliter le nettoyage et prolonger la durée de vie Élément chauffant moulé pour prolonger la durée de service et augmenter le transfert d'énergie Concentre l'énergie dans le compartiment ; produit rapidement de la vapeur.

Haubenheizung Verbraucht bis zu 25 % weniger Energie. Antihaftoberfläche verhindert Kalkablagerungen, vereinfacht das Reinigen u. gewährleistet eine längere Nutzungsdauer Eingegossenes Heizelement stellt längere Nutzungsdauer und besseren Energietransfer sicher Konzentriert die Energie in der Wanne für eine schnelle Dampferzeugung.

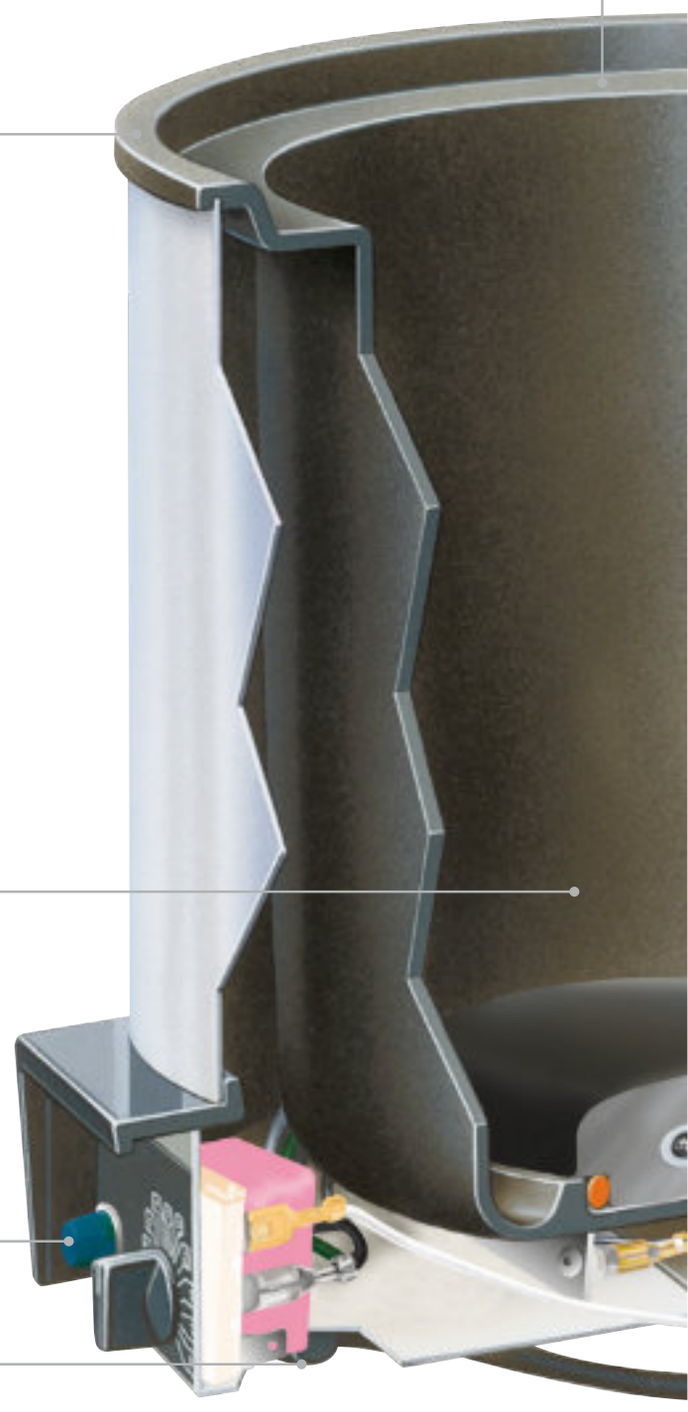
Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

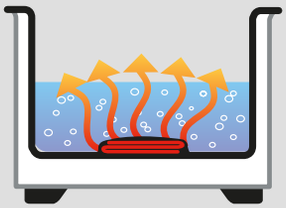
Capillary tube thermostat, provides energy only when it is required to reach the desired temperature.

Thermostat à tube capillaire, il fournit de l'énergie que lorsque c'est nécessairepour atteindre la température souhaitée.

Ein Thermostat mit Kapillarrohr liefert Energie nur bei Bedarf, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

Pies antideslizantes / *Non-skid Feet /*
Pieds antidérapants / *Rutschsichere Standfüße*





SIN VENTILACIONES
NO VENTS
SANS VENTILATION
KEINE ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN

+

ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY
TRÈS ÉCOÉNERGÉTIQUE
HOHE EFFIZIENZ

SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE CONTACTO DIRECTO / *DIRECT CONTACT HEATING SYSTEM /*
SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR CONTACT DIRECT / *DIREKTKONTAKT-HEIZSYSTEM*

La última palabra en rendimiento y eficiencia / *The ultimate in performance and efficiency /*
Performance et efficacité maximales / *Ultimative Leistung und Effizienz*

La resistencia está en contacto directo con el agua, transfiriendo el calor de una forma más eficiente. Esto se combina con el exclusivo cuerpo de resina reforzada, permitiendo un máximo aislamiento y máxima eficiencia energética. No necesita ventilación.

L'élément chauffant est en contact direct avec l'eau afin de permettre un transfert de la chaleur le plus efficace possible. De plus, le compartiment exclusif de Vollrath en résine thermodurcie renforcée offre une insolation supérieure rendant possible un rendement écoénergétique maximum. La conservation de chaleur est telle qu'il est inutile d'utiliser des évents.

The heating element is in direct contact with the water for the most efficient heat transfer possible. This is coupled with Vollrath's exclusive Thermoset fiber-reinforced resin well, which provides superior insulation for maximum energy efficiency. So much heat is saved that there is no need for vents.

Das Heizelement befindet sich in direktem Kontakt mit dem Wasser und gewährleistet dadurch einen möglichst effizienten Wärmetransfer. In Verbindung mit Vollraths exklusiver, faserverstärkter Duroplast-Wanne ist für eine hervorragende Isolierung und damit eine maximale Energieeffizienz gesorgt. Es wird so viel Wärme gespart, dass keine Entlüftungsöffnungen notwendig sind.



Mayor capacidad de agua reducen los costos de mano de obra. Mejoran la calidad de la comida manteniendo el máximo calor húmedo.

Increased Water Capacity. Reduce labor costs. Improve food quality by maintaining maximum moist heat.

Capacité d'eau supérieure ayant pour conséquence une diminution des frais de main-d'oeuvre Amélioration de la qualité des aliments grâce au maintien d'un maximal de chaleur humide.

Erhöhtes Wasservolumen Arbeitskosten werden gesenkt. Durch Aufrechterhaltung eines Maximums an feuchter Wärme wird die Speisenqualität verbessert.

Exterior más fresco concentra el calor dentro del receptáculo, no en la superficie exterior ni en el reborde.

Cooler Exterior Concentrates heat inside the well, not to the outside surface and rim.

Extérieur plus frais qui concentre la chaleur à l'intérieur du compartiment et non sur la surface extérieure ou sur le rebord.

Kühlere Außenausführung Konzentriert die Wärme in der Wanne, nicht aber an den Außenflächen oder am Rand.

Cable eléctrico con salida inferior se adapta a la ubicación de la toma de corriente para una instalación segura. Permite controlar la ubicación en 360º. Largo estándar del cable de 183 cm.

Low positioning of electrical cord outlet adapts to the location of the power socket for safe installation. Allows the location to be controlled 360°. Standard cable length of 183 cm.

Câble d'alimentation muni d'une sortie située à la base S'adapte à la prise de courant pour une installation sûre. Permet le positionnement des commandes à 360 degrés. Câble d'une longueur standard de 183 cm.

Unten aus dem Gerät austretendes Netzkabel Lässt sich der Steckdosenposition anpassen und ermöglicht so eine sichere Installation Ermöglicht eine 360-Grad Platzierung des Steuerteils. 183 cm langes Standardkabel.

CAYENNE®



72522 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / *Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer* /
Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®/ *Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer*

CE 800 W - 3,5 A
230 V



HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	ENCH. PLUG	€/u	
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	474,55	1

Con recipiente interior y tapa con visagra /
With inset, hinged cover /
Avec conteneur et couvercle /
Mit Einsatz, Scharnierdeckel.

78204 Recipiente interior / *Insert container* /
Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne® / *Einsatzbehälter*

CE



REF	PARA / *FOR*	Ø cm	AL cm	L	€/u	
78204	72522	28,7	20,8	10,4	73,70	6

***Cubeta no apta para Inducción /**
**Not induction-ready insert /*
*Conteneur non Induction /
**Behälter nicht für Induktion geeignet.*

47488 / 47490 Tapa con visagra y orificio / *Lid with hinge /* Couvercle / *Deckel*

CE



REF	PARA / *FOR*	Ø cm	€/u	
47488	78184 / 88184	24,0	52,50	6
47490	78204 / 88204	28,7	61,90	6

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8 %

72630 / 72550

Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve 1/1 Gastronorm /
Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve full size /
Appareils de remise en temp. Cayenne® Heat'N Serve 1/1 Gastronorme /
Cayenne® Heat'N Serve-Rethermalisierer in Standardgröße

CE 1.000 W - 4,3 A
230 V

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)



REF	PROFUNDIDAD *WELL DEPTH* cm	ENCH. PLUG	€/u	
72630	16,8	EU	417,40	1
72550	16,8	UK	417,40	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

P15020

Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo drenaje /
Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drain valve /
Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorm avecrobinet de drainage /
Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablasshahn

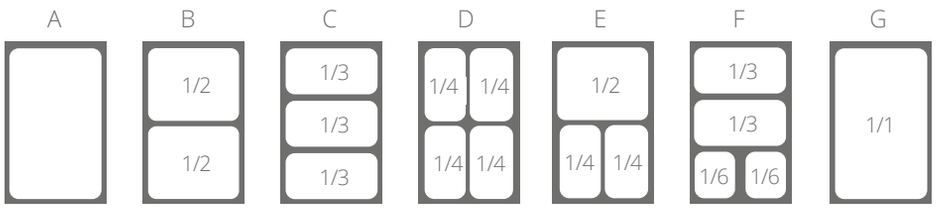
CE +30 °C +90 °C

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)



REF	TIPO / *TYPE*	V	W	Hz	€/u	
P15020	A	230	1.200	50/60	332,40	1

Sin cubetas /
Without bags /
Sans bacs /
Ohne Behälter



Max H 100 mm

P910008 Olla eléctrica para buffet / *Soup kettle* / Marmite buffet chaud / *Elektrischer Buffettopf*



REF	mm	L	€/u	
P910.008	345 x 360	10,0	163,45	1

Cuerpo de aluminio con baño epoxy.

External aluminium body with epoxy coating.

Corps en aluminium laque epoxy.

Aluminiumkorper mit Epoxybeschichtung.

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intériure en acier inox. capacité 10 lts.

Temperaturkontrolle. Kotrollleuchten. Deckel Thermostat regulierbar Heizelement 400W, 1,9 A, 230V, 50/60 Hz. Edelstahldeckel. Innenbehälter aus Edelstahl mit Fassungsvermögen von 10 Liter.

P688130 Envasadora al vacío / *Vacuum sealer* / Machine sous vide / *Vakuumiergerät*



REF	V	W	Hz	Kg	€/u	
P688.130	230	200	50	7,5	806,05	1

NEW!

Envasadora al vacio compacta CATERCHEF.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxigeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- **400mm de banda de soldadura**
- **Función de vacío para cubetas**
- **Función marinado / Líquidos**
- **Función vacío parcial**
- **20 L/min bomba vacío**
- **Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas**

CATERCHEF compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condi-tion for later use.

- *400mm sealing width*
- *Vacuum function for table pans*
- *Marinated / Liquids function*
- *Partial vacuum function*
- *20 L/min vacuum pump*
- *Possibility of using as bag sealer only*

Machine sous vide com-pacte CATERCHEF.

Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

Kompaktes CATERCHEF Vakuumiergerät.

Die Konservierungszei-ten für vakuumierte Lebensmittel sind viel länger.

Durch den fehlenden Sauerstoff können sich keine Mikroorganismen entwickeln.

Sie können sich die Zeit eines übermäßigen Einkochens sparen und Speisen für einen späte-ren Gebrauch in ein-wandfreiem Zustand konservieren.

- *400 mm Schweißnaht*
- *Vakuumierfunktion für Behälter*
- *Marinierfunktion / Flüssigkeiten*
- *Teilvakuum-Funktion*
- *20 l/min Vakuumpum-pe*
- *Kann nur zur Beutel-versiegelung benutzt werden*

P688133 / P688134 Bolsas vacío / *Vacuum bags* / Sachets sous vide / *Vakuumierbeutel*



NEW!

REF	L m	W cm	€/u	
P688.133	6	30	27,20	1
P688.134	6	40	35,90	1

P688265 Lámpara mantenedora de comida caliente / *Heat shade* / Abat - jour pour lampe chauffante / *Wärmelampe*



REF		Ø cm	V	W	Hz	€/u	
P688.265	**Inox /** *St/Steel /* Edelstahl	23	230	250	50/60	298,15	1
P688.266	**Cobre /** *Copper /* Cuivre / *Kupfer*	23	230	250	50/60	298,15	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

Cable extensible hasta 180 cm.
Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'a 180 cm.
Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P688045 Lámpara mantenedora de comida caliente / *Heat shade* / Abat - jour pour lampe chauffante / *Wärmelampe*



REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
P688.045	23	230	250	50/60	209,85	4

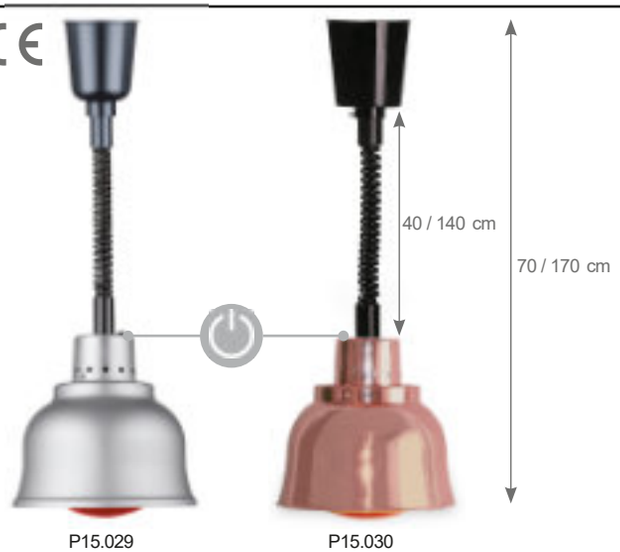
Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin bombilla. Cable extensible hasta 180 cm.

Alumnium avecinterrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.

Aluminium with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Aluminium. Mit Schalter. Lieferung ohne Birne. Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P15029 / P15030 Lámpara mantenedora de comida caliente / *Heat shade with lamp* / Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge / *Wärmelampe*



REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
P15.029	23	230	250	50/60	326,20	1
P15.030	23	230	250	50/60	357,45	1

Cable extensible
Rise&fall cable
Cable extensible
Festes Kabel

Se entrega con lámpara roja
Delivered with red bulb
Livraison avec ampoule rouge
Lieferung mit roter Lampe

Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionaminento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

Aluminium ou cuivre. Avecinterrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable extensible (max. 140 cm).

Aluminium or copper. With on/off switch. It gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with bulb (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

Aluminium oder Kupfer. Mit Schalter. Schnelles Einschalten und verteilt eine durchdringende Wärme ohne die Oberfläche der Sossen zu verbrennen. Einfache Installierung. Lieferung mit Birne (250 W max). Mit ausziehbarem Kabel (máx. 140 cm).

P15033 / P15034 Bombilla / *Bulb only* / Ampoule seule / *Ersatzbirnen*



REF	Color / *Colour* / Couleur / *Farbe*	W	€/u	
P15.033	**rojo /** *red /* rouge / *Rot*	175	34,80	1
P710.205	**rojo /** *red / rouge / Rot*	250	50,25	1
P15.034	**blanco /** *white /* blanc / *Weiss*	175	34,80	1
P710.206	**blanco /** *white /* blanc / *Weiss*	250	50,25	1

pujadas

P15031 / P15032

Lámpara mantenedora de comida caliente / *Heat shade with lamp /*
Abat - jour pour lampe chauffante infra - rouge / *Wärmelampe*



REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
P15.031	23	230	250	50/60	302,25	1
P15.032	23	230	250	50/60	314,25	1

250 W

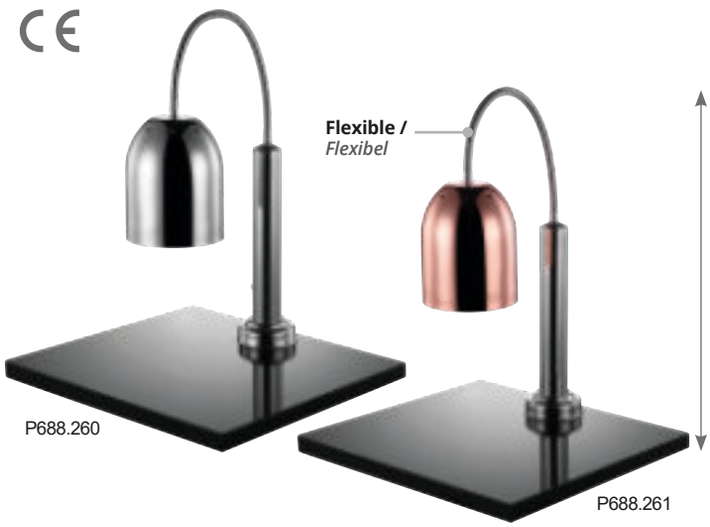
Cable fijo
Fixed cable
Cable fixe
Festes Kabel

Se entrega con bombilla roja.
Delivered with red bulb.
Livraison avec ampoule rouge.
Lieferung mit roter Lampe.

Aluminio o cobre.
Aluminium or copper.
Aluminium ou cuivre.
Aluminium oder Kupfer.

P688260

Lámpara mantenedora de comida caliente con mármol / *Heat shade with marble /*
Abat - jour pour lampe chauffante avec marbre / *Wärmelampe mit marmor*

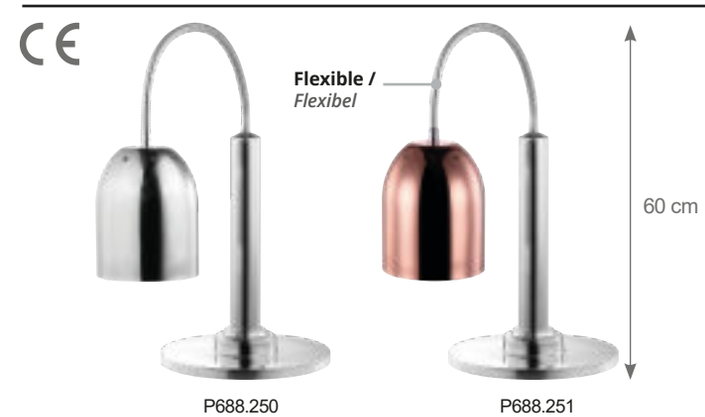


REF		cm	H cm	V	W	Hz	€/u	
P688.260	**Inox /** *St/Steel /* *Edelstahl*	50 x 45	70	230	250	50/60	920,70	1
P688.261	**Cobre /** *Copper /* Cuivre / *Kupfer*	50 x 45	70	230	250	50/60	920,70	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

P688250

Lámpara mantenedora de comida caliente / *Heat shade /*
Abat - jour pour lampe chauffante / *Wärmelampe*



REF		Ø cm	H cm	V	W	Hz	€/u	
P688.250	**Inox /** *St/Steel /* *Edelstahl*	24	70	230	250	50/60	534,80	1
P688.251	**Cobre /** *Copper /* Cuivre / *Kupfer*	24	70	230	250	50/60	534,80	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

P508015

Lámpara mantenimiento comida caliente con soporte mesa / *Heat shade with table support /*
Lampe chauffante avec support / *Wärmelampe mit Tischständer*



REF	cm	V	W	Hz	€/u	
P508.015	22 x 22 x 65	230	250	50/60	781,80	1

Lámpara adaptada para mantener caliente todos platos. Estructura compuesta de lampara infrarojos con base en acero inoxidable. Bombilla roja (250 W) incluida en el precio.

Appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base. Delivered with red bulb (250 W).

Lampe adaptée pour maitenir au chaud tous vos plates. Structure composée par lampe infrarouge ave base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).

Lampe geeignet zum Warmhalten von allen Speisen. Struktur zusammengebaut aus Infrarotbirne mit Gehäuse aus rostfreien Stahl. Rote Birne (250 W) im Preis inklusive.

ESTACIÓN BUFFET TRINCHANTE / *CONTOURED CARVING STATION* / STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE / *GEWELLTE TRANCHIERSTATION*

Atractiva estación trinchante (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base.

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving. On/off lighted switch on base.

Attraktive Tranchierstation mit Lampen für zusätzliche Wärme beim Servieren. Ein/Aus-Schalter an der Basis.



2 x 175 W (Ref. P15033 / P15034)

Lámparas calentadoras dobles.
Dual heat lamps.
Deux lampes chauffantes.
Zwei Heizlampen.

Pantallas de aluminio para disipar el calor /
Spun aluminum shades for heat dissipation /
Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur /
Schirme aus gedrehtem Aluminium zur Wärmeabfuhr.

Protección contra aliento con vidrio templado transparente /
Clear tempered glass customer breath guard /
Pare-haleine en verre trempé transparent /
Durchsichtiger Kundenatemschutz aus gehärtetem Glas

Marco de acero cromado altamente resistente /
Heavy-duty steel frame, chrome-plated /
Cadre en acier chromé extra-robuste /
Strapazierfähiger Stahlrahmen, verchromt.

Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad /
Rubber feet provide stability and protect tabletop /
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table /
Gummifüße sorgen für Stabilität und Schutz der Tischfläche

Base y parte superior elegantes con superficie lisa /
Stylish solid surface base & top /
Surface pleine esthétique (base et dessus) /
Oberflächen, Schneidfläche und Oberteil sind elegant und solide ausgeführt

Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF /
Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included /
Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle/
Messerfreundliches, spülmaschinenfestes Schneidbrett mit NSFZertifizierung inbegriffen.

La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable /
Recessed base channels liquids into removable drip pan /
La base renfoncée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes /
Eingesenkter Boden leitet Säfte in entnehmbare Abtropfwanne ab

4667 Estación buffet trinchante / *Contoured Carving Station* / Station de découpage concave / *Gewellte Tranchierstation*



Cable / *Cord /* Cordon / *Kabel*
L: 1,8 m.

REF	mm	VOLT. CA / AC	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
46671	610 x 559 x 686	230	EU	50/60	2.506,15	1
46672	610 x 559 x 686	230	UK	50/60	2.506,15	1

Bombilla de infrarrojos / *Infrared bulb /*
Ampoule infrarouge / *Infrarot-Lampe*

Incluye 2 bombillas de infrarojos
2 Infrated bulb included
Inclus 2 ampoules infrarouges
Inlusive 2 infrarot-Lamp

P15.033

P15073 P15074 Placa caliente / *Heating plate* / Plaque chauffante / Heizplatte

(gastronorm 1/1)



Control de temperatura / *Temperature control /* Contrôle de la température / *Temperaturregler*

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 ºC. Con interruptor central y piloto de control.

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 ºC. With on / off switch and indicator light.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 ºC.Interrupteur central et voyant de contrôle.

Hergestellt aus Edelstahl 18/10. Thermostat regulierbar bis 75 ºC. Mit zentralem Schalter und Kontrollleuchten.

REF	mm	V	W	Hz	€/u	
P15.073	600 x 400	230	600	50/60	316,50	1
P15.074	530 x 325	230	600	50/60	290,65	1

46110 Elemento eléctirco universal para chafing dish / *Universal electric chafer heater /* Résistanceélectrique pour chafers / *Universelle Rechaud-Elektroheizung*



Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Sized to fit standard fuel opening.
Dimensions compatibles avecl'orifice pour combustible standard.
Abmessungen sind kompatibel mit den Öffnungen für Standardbenzin.

REF	Para / *For*	V	W	A	Ench. Plug	€/u	
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	364,35	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	364,35	1

P950000 Elemento eléctrico para chafing dish / *Electric heating unit for chafing dish /* Corps de chauffe pour chafing dish / *Elektrisches Element für chafing dish*



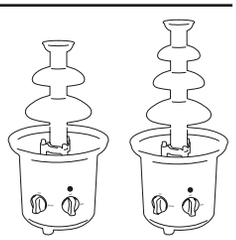
Para / *For /* Pour / *Für:*

P379.065
P387.065

REF	W	€/u	
P950.000	240	206,75	1

P15096 P15097 Fuente Fondue chocolate / *Chocolate fountain /* Fontaine à chocolat / *Schokoladenbrunnen*





Ref. P15.096 Ref. P15.097

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Corps et composants en acier inoxydable. Regulateur température. Trés facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

Gehäuse und Teile aus rostfreiem Stahl. Eingebauter Temperaturregler. Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen. Regulierbarer Fuss für einen stabilen Stand.

REF	ml	Niveles / *Levels* / Niveaux / *Ebenen*	V	Hz	Ø cm	H cm	W	€/u	
P15.096	700	3	230	50	21	38,0	250	103,50	1
P15.097	1200	4	230	50	23	45,0	250	130,20	1

P15010 Baño maría chocolate / *Chocolate warmer /* Chauffe-chocolat / *Wasserbad*

Temp. Max 40 ºC

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



IDEA! **Especial chocolate** *Special chocolate* Spécial chocolat *Spezial Schokolade*

REF	Unidades / *Units* / Unités / *Einheit*	Lts	V	W	€/u	
P15.010	1	3,50	230	250	576,00	1

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 ºC.

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 ºC.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualite maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 ºC.

Neue Produktpalette von Warmhalteschränken für Banketts und Catering, um die Küche dem Kunden anzunähern, um ihm eine maximale Qualität und eine Speiselieferung von über 65 °C zu versichern.

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / *EVEN CIRCULATION OF HOT AIR* / UNIFORMITÉ CIRCULATIONAIR CHAUD / *EINHEITLICHE HEISSLUFTZIRKULATION*

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.

Einheitliche und konstante Heissluftzirkulation dank eines einzigartigen Systems, welches den Kontakt der Behälter mit den Böden oder Wänden unmöglich macht.



AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / *ROCKWOOL INSULATION* / ISOLATION EN LAINE DE ROCHE/ *ISOLIERUNG MIT STEINWOLLE*

1

+ DURADERO
Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO
Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO
Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+LONG LASTING
Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

+ENERGY SAVING
Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

+HYGIENE
With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+DURABLE
Isolation thérmique en laine de roche pour eviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+HYGIÉNIQUE
Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage interieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
Grâce à l'extraordinaire système d´isolation thérmique, la température souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

+ LANGLEBIGKEIT
Hitzeisolierung durch Steinwolle, welche eine Hitzedeformierung ausschliesst und die Gebrauchsdauer verlängert.

+ ENERGIEERSPARNIS
Dank des aussergewöhnlichen Isolierungsystems lässt sich die gewünschte Temperatur schnell erreichen und sie wird für einen längeren Zeitraum beibehalten.

+ HYGIENE
Mit dem Einschubführungssystem Monoblock (ohne Verschweissungen) ist die Reinigung des Inneren besser, einfacher und schneller.

INCREMENTO · INCREASE · 2'8% · AUGMENTATION · ERHÖHUNG

2

CAPACIDAD / *CAPACITY* / CAPACITÉ/ *KAPAZITÄT*

Guías monobloc (sin soladuras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1. Para platos hasta diámetro 31 cm.
Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1. For dishes up to 31 cm diameter.
Glissièresmonobloc (sanssoudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des assiettesjusqu'à 31 cm diamètre.
Einschubführungen Monoblock (ohne Verschweissungen) für Roste aus rostfreiem Stahl und Gastronormbehälter 2/1 und 1/1. Für Teller bis zu einem Diameter 31 cm.

FÁCIL MANEJO / *EASY HANDLING* / MANUPULATION AISÉE/ *EINFACHE HANDHABUNG*

Asas posteriores.	*Back side handles.*	Poignées postérieures.	*Griffe hinten.*
Ruedas pivotantes & 360º.	*Rotating wheels 360º.*	Roues pivotantes 360º.	*Räder 360º drehbar.*
Dos con freno	*Front wheels with brakes*	Roues avant avec freins	*Zwei mit Bremsen.*

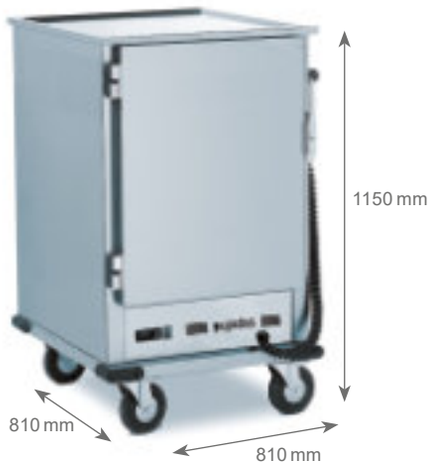
3

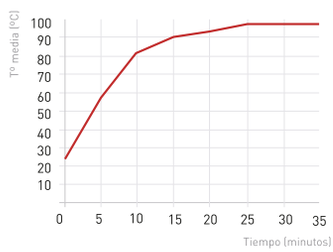
BLOQUE CALÓRICO / *HEAT BLOCK* / BLOC CHAUFFANT/ *HITZEBLOCK*

Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 ºC a 100 ºC. Recipiente humidificador integrado.	*Extractable without the need of tools. Thermostat for regulation of temperature 0 ºC to 100 ºC. Provided with humidifcation container.*	Amovile sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 ºC- 100 ºC. Bac humidification intégré.	*Auseinandernehmbar ohne den Bedarf von Werkzeugen. Regulierbares Thermostat von 0 ºC a 100 ºC. Integrierter Behälterluftbefeuchter.*

P810

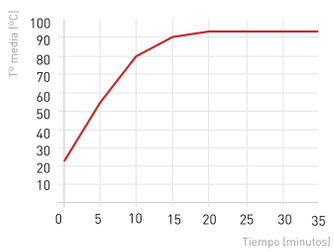
Ref. P81.000





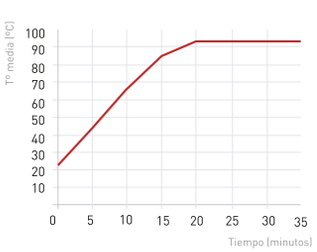
Ref. P81.010





Ref. P81.020





REF	**Medidas Guías /** *Rails Dimensions /* Dimensions Glissières / *Einschubmasse*	**Capacidad /** *Capacity /* Capacité / *Fassungsvermögen*	W	V	€/u	
P81.000	GN 2/1	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	3.000	230 V II	3.961,35	1
P81.010	GN 2/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	3.000	230 V II	5.134,15	1
P81.020	GN 2/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1	4.000	230 V II	7.369,20	1



P15027 / P15028 Calentador de platos / *Hot cupboards* / Chauffe - assiettes / *Tellerwärmer*

CE

+35 ºC
+85 ºC

REF	Capacidad platos / *Capacity plates* / Capacité assiettes / *Tellerkapazität*	V	W	€/u	
P15.027	60	230	750	868,30	1
P15.028	120	230	1.250	1.544,70	1

Ref. P15.027



Medidas interiores / *Inner sizes* /
Mesures interieures / *Innenmasse*
41 x 38 x 66,5 cm

P15.028



Medidas interiores / *Inner sizes* /
Mesures interieures / *Innenmasse*
70 x 35 x 80 cm

Calentadores de platos Cater Chef. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente.
Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraibles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated.
With thermostat and switch with indicator light, removable and ajustable shelves. Door with heavy duty hinges.
Diameter max. plates 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très resistantes. Diametre max. assiettes 32 cm.

Tellerwärmer Cater Chef aus rostfreiem Stahl, Doppelwändig, komplett wärmeisoliert. Mit Thermostat und Schalter mit Kontrollleuchten. Innere Einlegeböden regulierbar und herausnehmbar. Türen mit verstärkten Scharnieren. Max. Tellerdiameter 32 cm.

SOLUCIONES PARA LA HELADERÍA /

ICE-CREAM AND BEVERAGE SOLUTIONS /

SOLUTIONS POUR GLACIERS /

SPEISEEISLÖSUNGEN /



	GELATO 5K CREA SC	GELATO 3K TOUCH	GELATO CHEF 5L AUTOMATIC	GELATO CHEF 3L AUTOMATIC
COMPARATIVA / *COMPARISON /* COMPARATIF / *VERGLEICH*				
Alimentación / *Power supply /* Alimentation / *Befüllung*	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 / 60Hz	220-240 V 50 / 60Hz
Potencia / *Power /* Puissance / *Leistung*	650 W	350 W	280 W	200 W
Revoluciones por minuto / *Revolutions per minute /* Tours par minute / *Umdrehungen pro Minute*	70 RPM	63 RPM	63 RPM	63 RPM
Volumen contenedor / *Container volume /* Volume conteneur / *Behältergrösse*	3,20 L	1,70 L	2,50 L	2 L
Desagüe / *Drain /* Vidange / *Wasserablaufsystem*	✓			
Cubeta extraible / *Removable pail /* Cuve amovible / *Herausnehmbarer Behalter*		✓	✓	✓
Capacidad productiva por ciclo / *Production capacity per cycle /* Capacité productive par cycle / *Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb*	1,25 Kg / 1,75 L	0,8 Kg / 1,20 L	1 Kg / 1,50 L	1 Kg / 1,50 L
Tiempo de preparación / *Preparation time /* Temps de préparation / *Zubereitungszeit*	12-15 min.	12-15 min.	20-30 min.	20-30 min.
Preparación máxima horaria / *Maximum hourly preparation /* Préparation maximum horaire / *Maximierte stündliche Zubereitung*	5 Kg / 7,00 L	3 Kg / 4,40 L	2 Kg / 3,20 L	1,7 Kg / 3 L
Programa de producción y conservación automática / *Automatic production and preservation programme /* Programme de production et conservation automatique / *Programm für die automatische Produktion und Lagerung*	✓			
Dimensiones / *Dimensions /* Dimensions / *Abmessungen*	465 x 480 x 395 mm 34 Kg	340 x 430 x 250 mm 21 Kg	450 x 320 x 315 mm 20 Kg	325 x 405 x 300 mm 19 Kg



GELATO 5K CREA SC

La mantecadora más compacta totalmente automática / *The most compact completely automatic ice-cream maker /* La turbine à glace la plus compacte totalement automatique / *Die kompaktestevollautomatischeEismaschine*

AUTOMATIC

REF	Volumen contenedor / *Container volume /* Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production /* Production horaire / *Zubereitungszeit /* Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P38.250.250	3,20	5 / 7	650	220-240	50	34	6.711,55	1





Introducción fácil de ingredientes. *Easy introduction of ingredients.* Introduction facile d'ingrédients. *Einfache Befüllung.*



Sistema de desague, fácil limpieza. *Easy clean, drain system.* Système d'écoulement, nettoyage facile. *Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.*



Tapa con imán de seguridad. *Lid with safety magnet.* Couvercle à aimant de sécurité. *Deckel mit Magnetverschluss.*



Raspadoras ajustables extraíbles. *Adjustable removable blades.* Racloirs réglables amovibles. *Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.*



Función manual. *Manual function.* Fonction manuelle. *Manueller Betrieb.*



4 programas de mantecación. *4 ice-cream making programmes.* 4 programmes de malaxage. *Vier Eiszubereitungsprogramme.*



4 x 4 programas de conservación. *4 x 4 conserving programmes.* 4 x 4 programmes de conservation. *4 x 4 Konservationsprogramme.*

Mantecadora para producir, almacenar y distribuir helado.

- **Produce helado de forma automática y en poco tiempo.**
- **Conserva el helado dentro de la máquina.**
- **Distribuir el helado directamente.**
- **Los 4 programas de mantecación.**
  - **Gelato clásico.**
  - **Gelato semi-soft.**
  - **Granita (Granizado).**
  - **Abatidor rápido de temperatura.**
- **Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.**
- **Desagüe de limpieza.**
- **Cuerpo y pala en acero inoxidable.**
- **Refrigeración por aire.**

Ice-cream maker to produce, store and dispense ice-cream.

- *Quickly and automatically produce ice-cream.*
- *Conserve the ice-cream inside the machine.*
- *Dispense ice-cream directly.*
- *The 4 ice-cream making programmes.*
  - *Classic ice-cream.*
  - *Semi-soft ice-cream.*
  - *Granita (crystallised ice).*
  - *Fast chiller.*
- *Automatic density control. The blade stops automatically when the ice cream is ready.*
- *Cleaning drain.*
- *Stainless steel body and blade.*
- *Air cooling.*

Turbine à glace pour produire, conserver et distribuer des glaces.

- Produit des glaces de façon automatique et en peu de temps.
- Conserve la glace dans la machine.
- Distribue directement les glaces.
- Les 4 programmes de malaxage.
  - Gelato classique.
  - Gelato semi-soft.
  - Granita (Granité).
  - Refroidisseurrapide de température.
- Contrôle de densité automatique. La pale s'arrête automatique quand la glace est prête.
- Écoulement de nettoyage.
- Corps et pale en acier inoxydable.
- Réfrigération à l'air.

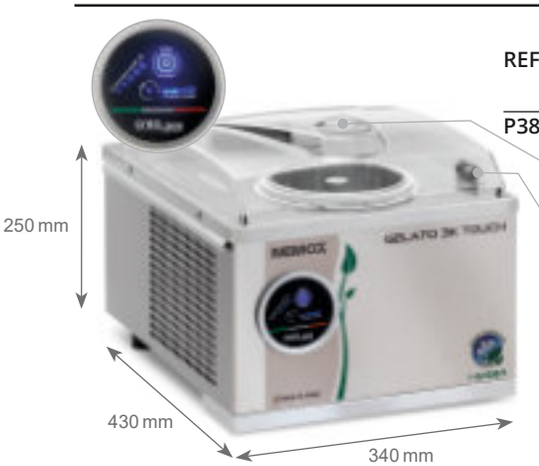
Eismaschine für die Herstellung, Aufbewahrung und Ausgabe von Eis

- *Automatische, schnelle Eisherstellung*
- *Aufbewahrung des Eis in der Maschine*
- *Ausgabe des Eis direkt aus der Maschine*
- *Die vier Eiszubereitungsprogramme*
  - *Klassisches Eis*
  - *Halbweiches (semi-soft)Eis*
  - *Granita (Slush – sizilianische Eisspeise).*
  - *Schnellfrierprogramm*
- *Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Rührklinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.*
- *Ablaufreinigung.*
- *Körper und Klinge aus rostfreiem Stahl.*
- *Luftkühlung.*

GELATO 3K TOUCH

Mantecadoras / *Ice-cream makers /* Turbines à glace / *Eismaschine*

REF	Volumen contenedor / *Container volume /* Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production /* Production horaire / *Zubereitungszeit /* Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P38.550.250	1,70	3 / 4,4	350	220-240	50	21	3.915,05	1





Sistema de desague, fácil limpieza. *Easy clean, drain system.* Système d'écoulement, nettoyage facile. *Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.*



Introducción fácil de ingredientes. *Easy introduction of ingredients.* Introduction facile d'ingrédients. *Einfache Befüllung.*



Tapa con imán de seguridad. *Lid with safety magnet.* Couvercle à aimant de sécurité. *Deckel mit Magnetverschluss.*



Raspadoras ajustables extraíbles. *Adjustable removable blades.* Racloirs réglables amovibles. *Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.*

Mantecadora para producir helados y sorbetes.

- **Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.**
- **Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.**
- **Refrigeración por aire.**

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.

- *Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.*
- *Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.*
- *Air cooled.*

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.

- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets.

- *Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.*
- *Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.*
- *Luftkühlung.*

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Mantecadoras / *Ice-cream makers /* Turbines à glace / *Eismaschine*

REF	Volumen contenedor / *Container volume* / Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production* / Production horaire / *Zubereitungszeit* / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P36.790.250	2,50	2 / 3,2	280	220-240	50	20	2.796,50	1

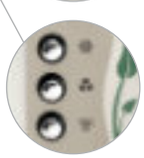




Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Cubeta extraible (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecadora para uso profesional.
- **Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.**
- **Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.**
- **Timer mecánico de 60 minutos.**
- **Refrigeración por aire.**

Ice-cream maker for professional use.
- *Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.*
- *Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.*
- *60 minute mechanical timer.*
- *Air cooled.*

Turbine à glace à usage professionnel.
- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

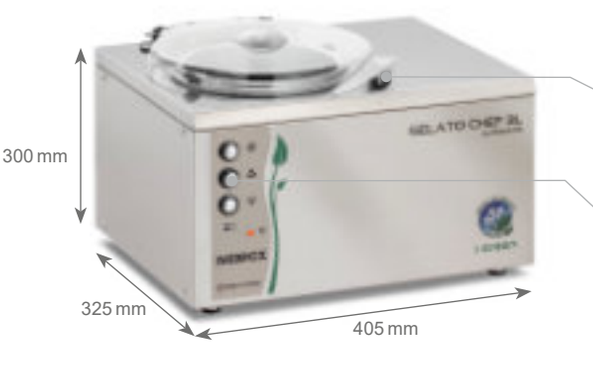
Eismaschine für die professionelle Nutzung.
- *Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.*
- *Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.*
- *Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.*
- *Luftkühlung.*

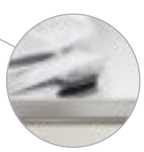
GELATO CHEF 3L AUTOMATIC

Mantecadoras / *Ice-cream makers /* Turbines à glace / *Eismaschine*

NEW!

REF	Volumen contenedor / *Container volume* / Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production* / Production horaire / *Zubereitungszeit* / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P38.420.250	2	1,7 / 3	200	220-240	50	19	2.097,35	1

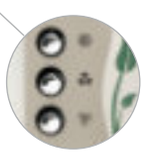




Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Cubeta extraible (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecadora para uso profesional.
- **Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.**
- **Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.**
- **Timer mecánico de 60 minutos.**
- **Refrigeración por aire.**

Ice-cream maker for professional use.
- *Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.*
- *Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.*
- *60 minute mechanical timer.*
- *Air cooled.*

Turbine à glace à usage professionnel.
- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.
- *Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.*
- *Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.*
- *Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.*
- *Luftkühlung.*

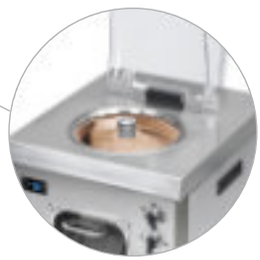
GELATO 12K ST

Mantecadoras / *Ice-cream makers /* Turbines à glace / *Eismaschine*

NEW!

REF	Volumen contenedor / *Container volume /* Volume conteneur / *Grosser behälter* L	Producción horaria / *Hourly production /* Production horaire / *Zubereitungszeit /* Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P38.160.250	6	12 / 16	1.300	220-240	50	73	13.462,75	1





Cubeta de conservación
Storage vat
Bac de conservation
Aufbewahrungsbehälter



Control de temperatura
Temperature control
Contrôle de la tempéra-ture
Temperaturkontrolle

La mantecadora Gelato 12k ST es capaz de producir 3 kg de helado en un ciclo de 15 minutos. La velocidad de rotación es regulable entre 60 y 130 rpm para conseguir la textura deseada.

The Gelato 12k ST churn is capable of producing 3 kg of ice cream in a 15-minute cycle. The rota-tion speed is adjustable between 60 and 130 rpm for achieving the desired texture.

Turbine à glace Gelato 12k STpeut produire 3 kg de glaceen un cycle de 15 min. La vitesse de rotation est réglable entre 60 et 130 rpm pour obtenir la texture souhaitée.

Die Gelato 12k ST Eisma-schine ist in der Lage, 3 kg Eis in einem 15-minüti-gem Zyklus zuzu-bereiten. Die Drehge-schwindigkeit ist zwi-schen 60 und 130 U / min einstellbar, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Este modelo cuenta con extrac-ción frontal del helado pero también con cuba de conservación cuya temperatura puede ser selec-cionada por el usuario.

This model has front extraction of the ice cream but also has a storage vat where tem-perature can be selected by the user.

De la glace est également doté d'un bac de conservation dont la tempé-rature peut être sélectionnéepar l'utilisateur.

Dieses Modell verfügt über eine frontale Ei-sentnahme und auch über einen Aufbewah-rungsbehälter, dessen Temperatur vom Bedie-ner eingestellt werden kann.

La Gelato 12k ST gracias a la tec-nología empleada tiene un peso reducido y se puede transportar y mover fácilmente, estando equi-pada con 4 ruedas, las cuales se pueden bloquear. De fácil limpieza todas las piezas están hechas de acero inoxidable. Refrigerada por aire.

Thanks to the technology used, the Gelato 12k ST is lighter and can be easily transported and moved about, having 4 wheels which can be locked. Easy to clean as all parts are made of stainless steel. Air-cooled.

Grâce à la technologie appliquée la Gelato 12k STa un faible poids et peut être transportée et déplacée facilement, étant équipée de 4 roues blocables. Net-toyage facile de toutes les pièces qui sont en acier inoxyda-ble. Refroi-dissement par air.

Dank der eingesetzten Technologie hat die Gelato 12k ST Eismaschi-ne ein geringes Gewicht und kann leicht transpor-tiert und bewegt wer-den, da sie mit 4 Rädern ausgestattet ist, die blockiert werden kön-nen. Alle Teile sind für eine leichte Reinigung aus Edelstahl gefertigt. Luftgekühlt.

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

2000 RPM

2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).



FRIX'AIR

Emulsionador y procesador de alimentos / *Food emulsifier and processor /*
Émulsionneur et processeur d'aliments / *Emulgator und Küchenmaschine*

REF	W	V	Hz	Kg	€/u	
P94.500.250	600	220-240	50/60	21	4.334,55	1

Procesador profesional que permite emulsionar, mezclar y triturar tanto alimentos congelados como frescos.

Frix'Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml con muchas ventajas:
- Máxima higiene.
- Congelación muy rápida.
- Disponibilidad inmediata de varias preparaciones.
- Garantiza la cadena de frío.
- Ocupan poco espacio.
- Apilables.

Professional processor that allows emulsifying, mixing and blending of both frozen and fresh food.

Frix'Air works with 180 ml single-dose containers with many advantages:
-Maximum hygiene.
-Very quick freezing.
-Immediate availability of various preparations.
-It guarantees the cold chain.
-They take up little space.
-Stackable.

Robot professionnel à émulsionner, mixer et mouliner des aliments surgelés ou frais.

Frix'Airfonctionne à l'aide de récipients monodose de 180 ml offrant de nombreux avantages:
- Hygiène maximum.
- Congélation très rapide.
- Disponibilité immédiate de plusieurs préparations.
- Garantit la chaîne du froid.
- Prend peu de place.
- Empilables.

Profi-Prozessor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene undals auch frische Lebensmittel.

Frix'Air arbeitet mit 180 ml Einzelbehältern mit vielen Vorteilen:
- Maximale Hygiene.
- Sehr schnelles Einfrieren.
- Sofortige Verfügbarkeit der verschiedenen Zubereitungen.
- Gewährleistet Kühlkette.
- Raumsparend.
- Stapelbar.

Accesorios incluidos:

2 Cuchillas de acero inoxidable.
1 Cuchilla de plástico.
2 Junta protectora.
2 Lleva recipientes en acero.
5 Recipientes de plástico con tapa.
1 Desmontador de cuchilla.

Accessories included:

2 St/Steel blades.
1 Plastic blade.
2 Protective seals.
2 Stainless steel containers.
5 Plastic containers with lid.
1 Blade remover.

Accessoires inclus :

2 lames en acier inoxydable.
1 lame en plastique.
2 joints protecteurs.
2 Muni de récipients en acier.
5 Récipients en plastique avec couvercle.
1 Outil démontage de lame.

Zubehör im Lieferumfang enthalten:

2 Edelstahlklingen.
1 Kunststoffmesser.
2 Schutzstecker
2 Stahlbehälter eingeschlossen.
5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
1 Abnehmbare Klinge.

IDEA!

Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.
Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and apéritifs.
Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces,sauces,soupes, cocktails et apéritifs.
Ideal für die Herstellung Mousses, Sorbets, Eis, Soßen, Suppen, Cocktails und Aperitifs.

H.A.C.C.P.
NO PROBLEM



Colores / *Colours /* Couleurs / *Farben*

Cada pack contiene 10 u. de cada color.
Each pack contains 10 units of each colour.
Chaque pack contient 10 u. de chaque couleur.
Jedes Set enthält zehn Stück jeder Farbe.

Set recipientes Frix'Air en plástico para congelador y microondas /

Set of Frix'Air plastic containers for freezers and microwaves /
Set récipients Frix'Air en plastique pour congélateur et micro-ondes /
Plastikbehälter Frix'Air zum Einfrieren und für die Mikrowelle

REF	ml	Ø mm	H mm	€/u	
P99.00.000	180	72	95	209,75	50

IDEA!

Fácil identificación y separación de diferentes preparaciones.
Easy for identification and separation of different foodstuffs.
Identification et séparation faciles des différentes préparations.
Einfaches Erkennen und Unterscheiden unterschiedlicher Zubereitungen.

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 148**

RACIONADOR HELADO /
ICE CREAM SCOOP /
CUILLÈRE À GLACE /
EISKUNGELPORTIONIERER





MELAMINA Y PRESENTACIÓN /
MELAMINE & PRESENTATION /
MÉLAMINE ET PRÉSENTATION /
MELAMIN UND PRÄSENTATION

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%


GREY SOUL 348


WATER 350


DEEP BLUE 350


OCEAN 351

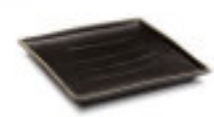

GOLDEN 352


VERSATIL 353


STYLISH 354


CLASSIC 354


NATURAL 355


TERRACOTA 356


STONE 358


ELEGANCE 359


MEDITERRANEAN 360


COLORS 361


COOL·LINE 362


ZEN 364


SHELL 365


BLANCHE 366


FONTANA 366


OLA 367

SHARING 368

CANON 370


LIFE 371

COMPLET TABLE 372


VENUS 374


PASTRY 375


WOOD 376


STONE BOARD 378


GN COOL·LINE 380


GN CLASSIC 381


GN SLIM 382


STANDS 385


MINI 387


CENICEROS 389

pujadas



CARACTERÍSTICAS / *MAIN FEATURES /* PRINCIPALESCARACTÉRISTIQUES/*PRODUKTMERKMALE*

Contacto con alimentos: certificado por SGS
Food contact approved: certified by SGS
Contact avecaliments: certifié par SGS
Kontakt mit lebensmitteln: zertifiziert durch SGS

Condiciones de trabajo: entre -20ºC y +70ºC
Withstands temperatures: -20ºC & +70ºC
Températures entre: -20ºCet +70ºC
Arbeitstemperaturen: zwischen -20ºC und +70ºC

USOS / *USES /* USAGES/ *GEBRAUCH*

No recomendada: Microondas
Not recomended: Microwave
Non recommandée: Micro-ondes
Nicht empfholen: Mikrowellen

No recomendada: Directo al fuego
Not recomended: Direct flame
Non recommandée; Direct au feu
Nicht empfholen: Direkte flamme

No recomendada: Horno
Not recomended: Oven
Non recommandée: Four
Nicht empfholen: Ofen

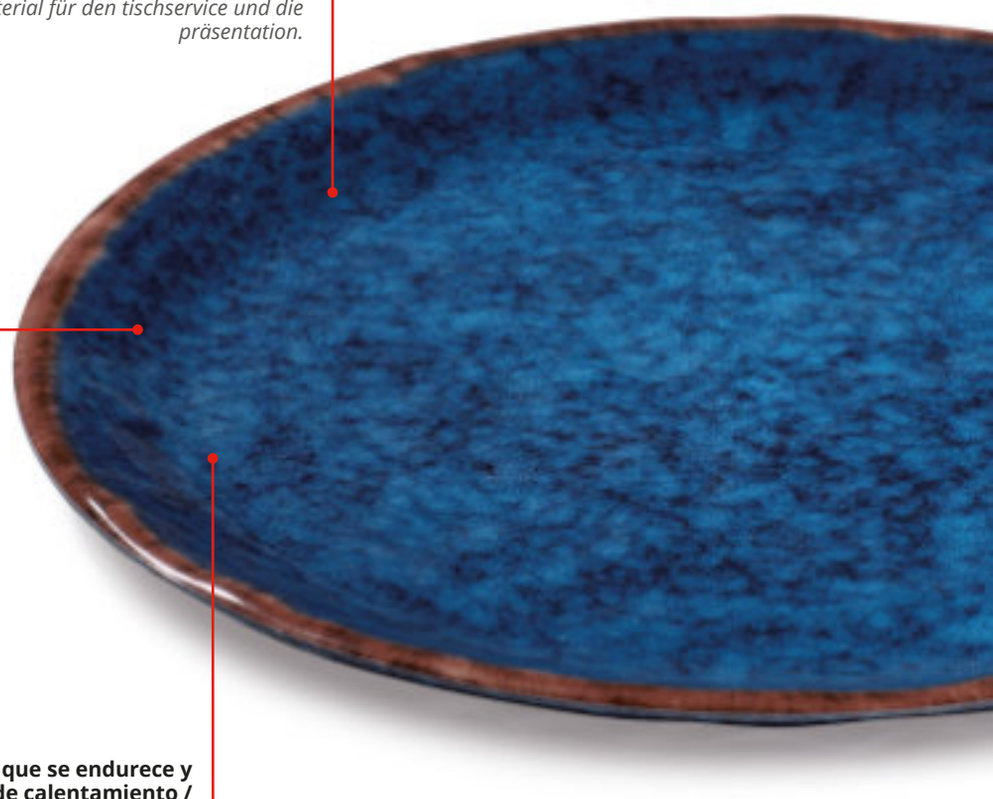
No recomendada: Aceite y productos químicos
Not recomended: Oil and chemical products
Non recommandée: Huile ou produits chimiques
Nicht empfholen: Öl und chemische produkte

Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.

It is highly recommended for table & buffet service for its properties.

Trés utilisée dans le service de table et buffet par ses properties.

Aufgrund seiner eigenschaften ist es ein vielbenutztes material für den tischservice und die präsentation.



FCA
FOOD CONTACT APROVED

La melamina es una resina sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento /

Melamine is a synthetic resin Which becomes harden and Formed after heating /

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffement /

Melamin ist ein kunstharz, welches sich verhärtet und nach einem erhitzungsprozess eine form annimmt.

PROPIEDADES / *PROPERTIES* / PROPRIÉTÉS/*EIGENSCHAFTEN*

Resistente al calor
Heat resistant
Résistante à la chaleur
Hitzebeständig

Inodoro
Non-odorous
Inodore
Geruchlos

Poco conductor del calor
Low heat conductivity
Baisse conductivité de la chaleur
Geringe wärmeleitung

Resistente a la corrosión
Corrosion resistant
Résistante à la corrosion
Resistent gegen korrosion

Ligero
Light weight
Légère
Leicht

No tóxico
Non-toxic
Non-toxique
Nicht giftig

Indeformable
Free form deformation
Indéformable
Unverformbar

GREY SOUL



P22888 Plato cuadrado / *Square plate /* Assiette carrée / *Quadratischer Teller*



NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22.888	15 x 15	2,00	3,45	1
P22.889	18 x 18	2,00	4,80	1
P22.891	21 x 21	2,05	6,15	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P22892 Plato triangular / *Triangular plate /* Assiette triangulaire / *Dreieckiger Teller*



NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22.892	20 x 20	6,8	5,95	1

P22893 Bandeja rectangular / *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*



NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22893	21,6 x 11	2,5	4,25	1
P22894	29 x 11	2,5	5,85	1

P22896 Bandeja snacks o salsas / *Snacks or sauce tray /* Plateaux sauces / *Schale für Snacks oder Sossen*



P22.896



P22.897

NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22896	6,5 x 6,5	2,8	1,20	1
P22897	11,5 x 6,5	2,8	2,10	1

P22898 Bol redondo inclinado / *Slanted round bowl /* Bol rond incliné / *Schräge runde Schale*



NEW!

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22898	14,5	10,5	5,95	1
P22899	17,5	12,2	8,50	1

P22308 **Plato tapas /** *Tapas dish /* Plat à tapas / *Tapas Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.308	14,0	2,5	2,70	1
P22.309	16,5	2,8	4,10	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P22306 **Plato /** *Plate /* Assiete / *Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.306	19	2	4,40	1
P22.307	21,5	2,5	6,80	1

P22303 **Bol redondo /** *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*



P22.303



P22.304

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.303	14,5	5,5	6,25	1
P22.304	24	6	9,35	1

P22305 **Bol cónico /** *Conical bowl /* Bol conique / *Konische Schüssel*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.305	12	6,5	3,70	1

P22895 **Bol redondo /** *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*



NEW!

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.895	11	4,5	2,05	1

P22301 **Fuente oval /** *Oval serving dish /* Plat ovale / *Ovale Buffetschale*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.301	29,5 x 18	3,5	6,15	1
P22.302	34,5 x 22	4	9,45	1

WATER



P22318 **Plato /** *Plate /* Assiete / *Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.318	25,0	1,5	10,30	1
P22.319	27,5	1,5	11,60	1
P22.320	30,0	1,5	15,35	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

P22321 **Plato hondo /** *Deep dish /* Assiette creuse / *Tief Teller*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.321	23 x 17,5	6,5	13,40	1

DEEP BLUE

P22332 **Plato presentación /** *Serving plate /* Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.332	30 x 28,5	4,5	24,90	1

OCEAN



P22316 **Bol redondo /** *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.316	17	5	7,00	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

P22317 **Plato hondo /** *Deep dish /* Assiette creuse / *Tief Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.317	22,5	5	10,85	1

P22314 **Plato /** *Plate /* Assiete / *Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.314	22	2	7,70	1
P22.315	27	2	11,80	1

P22313 **Bandeja rectangular /** *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*



REF	cm	H cm	GN	€/u	
P22313	53,0 x 32,5	2	1/1	34,50	1
P22312	32,5 x 26,5	2	1/2	17,75	1
P22310	32,5 x 17,6	2	1/3	11,65	1
P22311	53,0 x 16,5	2	2/4	16,55	1

GOLDEN



P22344 **Plato /** *Plate /* Assiete / *Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.344	23,0	3,0	10,70	1
P22.345	27,5	3,5	16,60	1
P22.346	32,0	4,0	20,65	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

P22347 **Plato presentación /** *Serving plate /* Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.347	29 x 26,5	1,5	12,20	1

P22886 **Plato presentación /** *Serving plate /* Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*



NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22.886	25,9 x 16,7	2,0	10,60	1

P22348 **Fuente oval /** *Oval serving dish /* Plat ovale / *Ovale Buffetschale*



NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22.348	30,5 x 11	3,0	7,40	1
P22.884	35,5 x 12,8	3,0	9,00	1
P22.885	40,6 x 14,7	3,0	11,35	1

P22887 **Plato 2 compartimentos /** *Plate 2 compartments /* Assiette 2 compartiments / *Teller 2 Fächer*



NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22.887	28,4 x 11	2,5	9,85	1

VERSATIL



P22339 **Plato tapas /** *Tapas dish /* Plat à tapas / *Tapas Teller*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.339	13 x 15,5	4	4,50	1
P22.341	15 x 15,0	2,5	4,35	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P22340 **Plato /** *Plate /* Assiete / *Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.340	19,5	3	8,75	1

P22336 **Plato hondo /** *Deep dish /* Assiette creuse / *Tief Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.336	25,5	5,5	15,85	1

P22337 **Fuente oval /** *Oval serving dish /* Plat ovale / *Ovale Buffetschale*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.337	23 x 16,5	3	8,95	1
P22.338	28 x 20,0	3	12,95	1

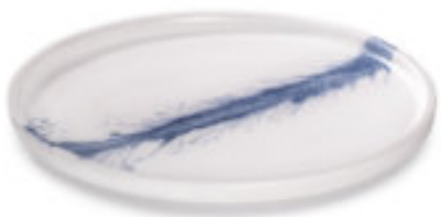
P22342 **Bandeja rectangular /** *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.342	31,5 x 23	3	19,65	1
P22.343	33,5 x 13	3	18,40	1



P22333 **Plato /** *Plate /* Assiete / *Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.333	20	2,0	7,75	1
P22.334	27	2,5	14,90	1
P22.335	31	3,0	18,70	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%



P22329 **Bol cónico /** *Conical bowl /* Bol conique / *Konische Schüssel*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.329	17	6	7,70	1
P22.330	22	8	14,80	1
P22.331	25	9	18,75	1



NATURAL

P22324 Bandeja rectangular / *Rectangular tray* / Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*



P22.324

P22.328

REF	cm	H cm	GN	€/u	
P22.324	32,5 x 26,5	4	1/2	19,65	1
P22.328	32,5 x 26,5	4	1/2	19,65	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P22323 Bandeja rectangular / *Rectangular tray* / Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*



P22.323

P22.327

REF	cm	H cm	GN	€/u	
P22.323	32,5 x 17,6	4	1/3	15,25	1
P22.327	32,5 x 17,6	4	1/3	15,25	1

P22322 Bandeja rectangular / *Rectangular tray* / Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*



P22.322

P22.326

REF	cm	H cm	GN	€/u	
P22.322	53 x 16,5	4	2/4	21,00	1
P22.326	53 x 16,5	4	2/4	21,00	1

P22325 Bandeja forma hoja / *Leaf plate* / Plateau forme feuille / *Schale Blattform*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.325	37,5 x 15	2	12,95	1

TERRACOTA



P22740 **Plato tapas /** *Tapas dish /* Plat à tapas / *Tapas Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.740	19,0	4,0	7,45	1
P22.741	24,0	5,1	11,50	1
P22.742	28,5	6,5	16,60	1
P22.743	35,5	6,5	22,30	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

P22744 **Plato tapas /** *Tapas dish /* Plat à tapas / *Tapas Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.744	10,5	3,5	3,55	1
P22.745	13,0	4,0	5,25	1
P22.746	15,5	4,5	7,45	1

P22750 **Bandeja cuadrada /** *Square tray /* Plateau carré / *Quadratische Schale*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.750	20,5 x 20,5	3,0	9,10	1
P22.751	25,5 x 25,5	3,5	14,75	1
P22.752	29,0 x 29,0	4,0	20,05	1

P22755 **Bandeja rectangular /** *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.755	21 x 11	2,0	6,55	1
P22.756	26 x 13	3,0	9,65	1

P22760 **Bandeja snacks o salsas /** *Snacks or sauce tray /* Plateaux sauces / *Schale für Snacks oder Sossen*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.760	29,5 x 9,5	3,0	6,90	1

TERRACOTA



P22700 **Bol cónico /** *Conical bowl /* Bol conique / *Konische Schüssel*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.700	9,5	5,5	3,25	1
P22.701	11,5	5,5	4,05	1
P22.702	15,0	6,0	5,40	1
P22.703	18,0	9,5	8,20	1
P22.704	20,5	7,5	11,50	1
P22.705	23,0	8,0	14,30	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P22710 **Plato tapas /** *Tapas dish /* Plat à tapas / *Tapas Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.710	10,5	3,5	3,55	1
P22.711	15,5	4,5	7,45	1
P22.712	18,0	4,5	8,65	1

P22770 **Plato presentación /** *Serving plate /* Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*



P22.772



P22.770

REF	cm	H cm	€/u	
P22.770	22,0 x 18,5	1,0	4,95	1
P22.772	44,5 x 35,0	1,5	24,70	1

STONE



P22824 **Bol redondo /** *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.824	11,5	4,0	2,50	1
P22.823	14,0	5,5	3,35	1
P22.825	19,0	6,5	6,80	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

P22815 **Plato /** *Plate /* Assiette / *Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.815	22,5	3,0	6,35	1
P22.816	25,0	3,0	8,15	1
P22.817	27,5	3,5	11,90	1

P22850 **Tabla presentación curvada /** *Curved board /* Planche incurvée présentaion / *Servierbrett*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.850	20,0 x 14,0	2,0	4,70	1
P22.851	25,0 x 17,5	2,5	10,20	1
P22.852	30,0 x 20,0	2,5	12,25	1

P22800 **Tabla presentación /** *Serving board /* Planche de service / *Servierbrett*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.800	21 x 12	2,5	7,20	1
P22.801	24 x 14	2,5	8,95	1
P22.802	27 x 18	2,5	14,15	1
P22.803	33 x 19	2,5	17,95	1

ELEGANCE



P22782 Bandeja exhibición rectangular / *Oblong display tray /* Plateau rectangulaire / *Quadratische Präsentationsplatte*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.782	35 x 25	4,0	26,60	1

3'8%

P22780 Fuente rectangular / *Oblong plate /* Plateau rectangulaire / *Quadratische Schale*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.780	25 x 16	3,0	12,25	1

P22781 Bandeja rectangular / *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.781	32 x 12	2,5	10,55	1

P22783 Fuente oval / *Oval serving dish /* Plat ovale / *Ovale Buffetschale*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.783	35 x 15	2,5	13,95	1

P22784 Bandeja forma hoja / *Leaf plate /* Plateau forme feuille / *Schale Blattform*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.784	34,5 x 13,5	3,0	11,30	1

MEDITERRANEAN



P22725 **Plato /** *Dish /* Assiette / *Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.720	22,0	2,0	4,75	1
P22.725	27,0	2,0	8,20	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P22726 **Plato hondo /** *Deep dish /* Assiette creuse / *Tief Teller*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.726	20,0	3,5	4,60	1

P22727 **Fuente rectangular /** *Oblong plate /* Plateau rectangulaire / *Quadratische Schale*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.727	20,0 x 14,5	4,5	3,00	1
P22.728	23,0 x 17,5	4,5	4,45	1
P22.729	27,0 x 20,0	4,5	6,90	1

P22758 **Bol redondo /** *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.758	12,5	7,0	2,80	1

P22759 **Vaso /** *Glass /* Verre / *Becher*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.759	8,0	9,5	2,55	1

COLORS



P22830 Plato presentación / *Serving plate /* Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*



Amarillo / *Yellow /*
Jaune / *Gelb*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.830	22	2,5	4,35	1
P22.833	28	2,5	6,50	1

P22834 Plato presentación / *Serving plate /* Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*



Gris / *Grey /*
Gris / *Grau*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.834	22	2,5	4,35	1
P22.835	28	2,5	6,50	1

P22838 Plato presentación / *Serving plate /* Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*



Naranja / *Orange*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.838	22	2,5	4,35	1
P22.839	28	2,5	6,50	1

P22844 Plato presentación / *Serving plate /* Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*



Rojo / *Red /*
Rouge / *Rot*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.844	22	2,5	4,35	1
P22.845	28	2,5	6,50	1

COOL·LINE



P23800 Mini cacerola con tapa / *Mini round casserole with lid* / Mini cocotte avec couvercle / *Minikasserollemit Deckel*

P23.800A P23.800N



P23.800G P23.800R

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P23.800A	10 x 10	6,5	11,20	1
P23.800N	10 x 10	6,5	11,20	1
P23.800G	10 x 10	6,5	11,20	1
P23.800R	10 x 10	6,5	11,20	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P22223 Base de madera para 3 mini cacerolas / *Wood base for 3 mini casseroles* / Base en bois pour 3 mini cocottes / *Holzständer für 3 minikasserolle*



NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22.223	43 x 15,5	5,1	23,40	1



IDEA!

Compatible con P23.800, P23.800A, P23.800N, P23.800G, P23.800R.

Suitable for P23.800, P23.800A, P23.800N, P23.800G, P23.800R.

Adaptable pour P23.800, P23.800A, P23.800N, P23.800G, P23.800R.

Geeignet für P23.800, P23.800A, P23.800N, P23.800G, P23.800R.

P22884 Vaso / *Glass* / Verre / *Becher*

P22.884A P22.884G P22.884B



P22.884N P22.884R P22.884NE

NEW!

REF	Ø cm	H cm	ml	€/u	
P22.884A	8,5 x 8,5	9	30	2,70	1
P22.884N	8,5 x 8,5	9	30	2,70	1
P22.884G	8,5 x 8,5	9	30	2,70	1
P22.884R	8,5 x 8,5	9	30	2,70	1
P22.884B	8,5 x 8,5	9	30	2,50	1
P22.884NE	8,5 x 8,5	9	30	2,70	1



P22370 Bol cuadrado hondo dos colores / *Two tones deep squared bowl /* Bol carré deux couleurs / *Zweifarbige tiefe quadratische Schüssel*

P23.370A P23.370N



P23.370G P23.370R

NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22.370A	9 x 9	5,5	4,50	1
P22.370N	9 x 9	5,5	4,50	1
P22.370G	9 x 9	5,5	4,50	1
P22.370R	9 x 9	5,5	4,50	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P22371 Bol cuadrado hondo dos colores / *Two tones deep squared bowl /* Bol carré deux couleurs / *Zweifarbige tiefe quadratische Schüssel*

P23.371A P23.371N



P23.371G P23.371R

NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P22.371A	18 x 18	8,5	13,75	1
P22.371N	18 x 18	8,5	13,75	1
P22.371G	18 x 18	8,5	13,75	1
P22.371R	18 x 18	8,5	13,75	1

P590007 Tapa / *Lid /* Couvercle / *XXX*

Cierre no hermético /
Non-hermetic closure /
Fermeture non hermétique /
Verschluss nicht luftdicht

Polipropileno /
Polypropylene /
Polypropylène /
Polypropylen



NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P59.0007	18 x 18	2,5	13,90	6

Compra mínima: pack 6u /
Minimum purchase: pack of 6 units /
Achat minimum : pack de 6 unités /
Mindestabnahme: Packung mit 6 Stück



IDEA!

Compatible con bol cuadrado hondo.
Suitable for deep squared bowl.
Adaptable pour bol carré.
Geeignet für tiefe quadratische Schüssel

ZEN



P2290 Plato / *Dish* / Assiette / *Platte*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.901	195	28	7,90	12
P22.902	280	29	17,00	12

P2297 Bol para noodels / *Noodles bowl* / Bol pour nouilles / *Nudelschüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.971	173	76	12,00	12
P22.972	250	87	21,20	6

P2291 Bol / *Bowl* / Bol / *Schüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.911	101	40	4,10	12
P22.912	115	58	4,90	12

P2296 Bol para salsas / *Sauce bowl* / Bol pour sauces / *Schüssel für Sossen*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.960	115	55	4,45	20

P2295 Plato para bol / *Dish for bowl* / Assiette pour bol / *Unterteller für Schüssel*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.950	159 x 127	23	5,05	12

P2294 Bandeja rectangular / *Rectangular Tray* / Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.940	234 x 147	25	13,20	12

SHELL



P22354 **Fuente /** *Plate /* Plateau / *Schale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.354	25 x 23,5	3,0	6,55	1
P22.355	40 x 38,5	6,5	17,80	1



P22.354



P22.355

P22356 **Fuente /** *Plate /* Plateau / *Schale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.356	35 x 26,5	3,5	7,50	1
P22.357	46 x 35,0	5,0	13,40	1

P22358 **Fuente /** *Plate /* Plateau / *Schale*

REF	cm	H cm	€/u	
P22.358	28,5 x 27,5	7,0	12,90	1



BLANCHE



P22349 Bandeja rectangular / *Rectangular tray /* Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.349	25 x 18,0	3,5	11,05	1
P22.350	30 x 21,5	4,0	16,65	1
P22.351	35 x 25,0	4,0	23,70	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

P22352 Bol redondo / *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.352	17,5	5,5	6,35	1
P22.353	24,0	8,0	12,40	1

FONTANA

P22359 Bol redondo inclinado / *Slanted round bowl /* Bol rond incliné / *Schräge runde Schale*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.359	35,5 x 32	14,5	19,00	1
P22.360	46 x 40,5	18,5	35,60	1



P2297 **Bol redondo** / *Round bowl* / Bol rond / *Runde Schüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.973	250	110	20,65	1
P22.974	280	120	23,25	1
P22.975	350	150	40,40	1

P. 451



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P22170 **Bandeja forma hoja** / *Leaf plate* / Plateau forme feuille / *Schale Blattform*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.170	505 x 240	70	28,50	3

P22169 **Bol oval** / *Oval bowl* / Bol ovale / *Ovale Schüssel*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.169	290 x 165	150	25,90	6

P2217 **Bol torneado** / *Spin round bowl* / Bol tourné / *Gedrehte Schüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.171	205	95	12,25	3
P22.172	245	105	18,50	3
P22.173	280	120	28,50	3

SHARING



P22037

Fuente rectangular alta /
High oblong plate /
Plateau rectangular haut /
Hohe rechteckige Schale



REF	mm	H mm	€/u	
P22.037	500 x 200	50	33,80	3

P22038

Fuente rectangular alta /
High oblong plate /
Plateau rectangular haut /
Hohe rechteckige Schale



REF	mm	H mm	€/u	
P22.038	350 x 250	50	30,35	3

P22164

Fuente rectangular /
Oblong serving dish /
Ravier /
Quadratische Schale



REF	mm	H mm	€/u	
P22.164	250 x 150	70	12,40	3
P22.165	350 x 250	70	25,70	3
P22.166	450 x 300	70	33,15	2

P22103

Bandeja 5 compartimentos /
5 - Compartment bowl /
Bol 5 compartiments /
Schale 5 Unterteilungen



IDEA!

Espacio central ideal para salsas y dipear.
Central space ideal for sauces and dips.
Espacecentral idéal pour sauces et tartiner.
Das perfekte Mittelstück für Sossen und Dips.

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.103	380	65	31,20	3

P22501 Fuente oval / *Oval serving dish /* Plat ovale / *Ovale Buffetschale*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.501	325 x 200	40	12,50	1
P22.502	435 x 265	40	20,45	1

P2210 Bol redondo / *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.100	160	90	6,30	6
P22.101	260	100	14,75	6
P22.102	360	130	25,70	3

P2222 Expositor bambú con 3 bols / *Bamboo displayer with 3 bowls /* Présentoir bambou avec 3 bols / *Buffetständer Bambus mit 3 Schalen*



REF	L mm	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
P22.220	290	110	35	0,20	38,25	6
P22.221	400	130	60	0,50	47,35	6
P22.222	495	160	85	1,10	77,05	6

P2216 Bol cónico / *Conical bowl /* Bol conique / *Konische Schüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.167	130	85	5,35	6
P22.168	160	108	10,75	6

P22003 Bandeja exhibición cuadrada / *Squared display plate /* Plateau carré présentation / *Quadratische Präsentationsplatte*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.0031	310	40	15,55	3
P22.003	350	40	28,05	3
P22.0033	420	50	36,95	3

P22177 Bandeja redonda / *Round plate /* Plateau rond / *Runder Servierteller*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.177	350	35	26,20	3

CANON



P22002

Bandeja exhibición cuadrada /
Squared display plate /
Plateau carré présentation /
Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	€/u	
P22.0021	305	35	23,05	3
P22.002	355	40	26,50	3
P22.0023	405	45	34,20	3

P222

Bol cuadrado hondo /
Deep squared bowl /
Bol carré /
Tiefe quadratische Schüssel



REF	mm	H mm	€/u	
P22.211	70 x 70	42	2,90	24
P22.200	90 x 90	55	3,80	12
P22.201	130 x 130	70	6,95	6
P22.202*	180 x 180	85	11,50	6
P22.203	240 x 240	100	17,55	3
P22.204	300 x 300	115	24,70	3

P2220

Bol cuadrado hondo dos colores / *Two tones deep squared bowl /*
Bol carré deux couleurs / *Zweifarbige tiefe quadratische Schüssel*

REF	mm	H mm	**Rojo /** *Red /* Rouge / *Rot*	**Azul /** *Blue /* Bleu / *Blau*	**Amarillo /** *Yellow /* Jaune / *Gelb*	**Verde /** *Green /* Vert / *Grün*	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*	€/u	
P22.200	90 x 90	55	R	A	AM	V	N	4,50	12
P22.202	180 x 180*	85	R	A	AM	V	N	13,75	6
P22.203	240 x 240	100	R	A	AM	V	N	20,85	3

REF + Codigo color / *REF + Color code /* REF+ Code couleur / *REF + Farbcode*



Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 414**

*** Encaja en expositores CUBIC.**
** Fits in CUBIC display.*
* Adaptable aux présentoirs CUBIC.
** Anpassbar an dem CUBIC Buffetaussteller.*





P2200 Fuente cuadrada / *Squared tray /* Plateau carré / *Quadratische Schale*



REF	A mm	H mm	€/u	
P22.001	335	55	27,15	3
P22.000	373	28	31,00	3

P2201 Fuente rectangular / *Oblong plate /* Plateau rectangulaire / *Quadratische Schale*



· INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

REF	A x B mm	H mm	€/u	
P22.012	358 x 205	38	18,20	3
P22.013	443 x 221	44	22,30	3
P22.014	495 x 272	56	30,05	3
P22.015	557 x 322	52	33,45	3
P22.016	710 x 405	53	46,80	3

P2208 Bandeja exhibición rectangular / *Oblong display tray /* Plateau rectangulaire / *Quadratische Präsentationsplatte*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.085	390 x 150	15	6,45	6
P22.086	500 x 180	18	8,85	6

P2215 Bandeja gastronorm / *Gastronorm tray /* Plateau gastronorme / *Gastronormplatte*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.150	530 x 325	20	24,30	3
P22.151	325 x 265	20	19,15	6

P22099 Plato - bol / *Bowl - plate /* Plat - bol / *Teller - Schüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.099	380	90	23,65	6

P22004 Bol cuadrado / *Deep squared bowl /* Bol carré / *Quadratische Schüssel*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.004	250 x 250	88	20,05	3
P22.005	375 x 375	90	36,10	3

COMPLET TABLE



P2211 Plato / *Round dish /* Assiette plate / *Teller*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.111	160	23	3,95	12
P22.112	200	23	6,00	12
P22.113	230	23	7,40	6
P22.114	265	23	8,50	6

P22115 Plato sopa / *Soup plate /* Assiette à soupe / *Suppenteller*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.115	240	37	7,75	6

P22116 Bol grande / *Big salad bowl /* Saladier grand / *Grosse Schüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.116	190	50	6,00	6

P22182 Plato oval / *Oval dish /* Assiette ovale / *Ovaler Teller*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.182	243 x 182	21	6,55	6
P22.183	305 x 232	25	9,45	6
P22.184	342 x 268	27	11,35	6

COMPLET TABLE

P2225 Bol cereales encastable / *Stackable bowl /* Bol empilable / *Stapelbare Müslischüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.250	120	45	4,50	12
P22.251	140	55	6,65	12

P22117 Bol pequeño / *Small salad bowl /* Saladier petit / *Kleine Schüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.117	140	60	4,70	12

P22178 Taza / *Cup /* Tasse / *Tasse* Plato / *Plate /* Assiette / *Unterteller*



	REF	Size	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
Taza / *Cup / Tasse / Tasse*	P22.178	S	70	48	0,10	3,45	12
	P22.180	L	98	65	0,25	6,55	12
Plato / *Plate /* Assiette / *Unterteller*	P22.179	S	103	-	-	1,90	12
	P22.181	L	144	-	-	3,55	12

P22118 Taza apilable / *Stackable mug /* Tasse empilable / *Stapelbare Tasse*



REF	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
P22.118	75	100	0,30	5,20	6

P22033 Cuchara perforada / *Slotted spoon /* Cuillère ajourée / *Gelochter Löffel*



REF	L mm	€/u	
P22.033	300	2,80	24

P22034 Cacillo / *Soup ladle /* Louche / *Schöpflöffel*



REF	L mm	Lts	€/u	
P22.034	170	0,08	2,80	24

VENUS



P22023 Fuente oval honda / *Oval plate /* Plateau ovale / *Ovale tiefe Buffetschale*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.023	500 x 360	67	24,45	3

P22022 Fuente redonda / *Round bowl /* Bol rond / *Runde Buffetschüssel*



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3'8%

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.022	360	70	23,85	3

P22019 Bol redondo / *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.019	200	90	15,10	3
P22.020	280	125	28,20	3

P22174 Bol redondo inclinado / *Slanted round bowl /* Bol rond incliné / *Schräge runde Schale*



REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P22.174	212 x 208	104	0,60	16,00	6
P22.175	300 x 291	137	1,60	27,45	3
P22.176	360 x 349	163	2,85	39,10	3

P22090 Plato redondo de presentación / *Round plate presentation /* Plateau rond présentation / *Runder Servierteller*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.090	310	20	15,90	4

P22364 Bol redondo / *Round bowl /* Bol rond / *Runde Schüssel*



NEW!

REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.364	225	115	9,95	3
P22.365	260	140	16,55	3

PASTRY



P23990 Bandeja presentación / *Display tray* / Plateau présentation / *Präsentationsschale*

1/1 1/2 1/3 2/4





REF	Mod	L mm	H cm	€/u	
P23.990	1/1	530 x 325	1,8	32,00	12
P23.991	1/2	325 x 265	1,8	14,30	24
P23.992	1/3	325 x 176	1,8	11,05	36
P23.993	2/4	530 x 162	1,8	17,50	24

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 407**

1/3



Tapas GN transparentes presentación /
Clear GN lids for presentation /
Couvercles GN transparents de présentation /
Transparente GN-Präsentationdeckel



P22775 Bandeja repostería / *Confectionnery tray* / Plateau à pâtisserie / *Gebäckschale*

REF	H cm	cm	H cm	€/u	
P22.775		36,5 x 29,5	2	18,45	1
P22.778		36,5 x 29,5	2	18,45	1
P22.779		36,5 x 29,5	2	18,45	1



P22.775



P22.779

pujadas

WOOD



Exclusiva gama de tablas de melamina donde la apariencia y el tacto hacen que la imitación de roble viejo sea prácticamente perfecta. Para una presentación elegante.

Exclusive range of melamine boards similar to oak thanks to its appearance and its touch. Ideal for a nice presentation.

Gamme exclusive de tablettes de mélamine dont l'apparence et le toucher ressemblent très fortement au bois de chêne. Idéal pour une présentation élégante.

Exclusive serie von melaminplatten, welche durch ihre äussere erscheinung und der oberfläche der rustikalen eiche praktisch perfekt ähnelt. Für eine elegante präsentation.

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

P22127 Soporte presentación / *Display plate* / Présentoir / *Präsentationsplatte*

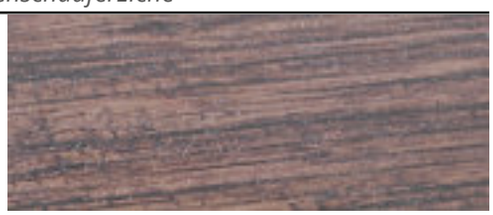




REF	Ø mm	H cm	€/u	
P22.127	230	1,5	11,45	1
P22.128	280	1,5	15,85	1
P22.129	325	1,5	20,60	1

P2265 Pala horno roble / *Oven oak peel* / Pelle four chêne / *Backofenschaufel Eiche*





REF	mm	€/u	
P22.650	Ø 300	33,05	6
P22.651	530 x 200	37,35	6
P22.652	610 x 200	44,30	6

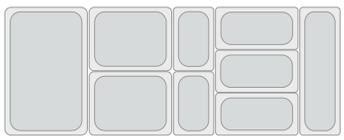
P2260 Soporte presentación roble / *Oak display plate /* Présentoir chêne / *Präsentationsständer Eiche*





REF	Mod.	mm	€/u	
P22.600	1/1	530 x 325	59,50	3
P22.601	1/2	325 x 265	31,50	6
P22.602	1/3	325 x 176	22,25	6
P22.603	1/4	265 x 162	18,40	6
P22.604	2/4	530 x 165	29,45	6

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4

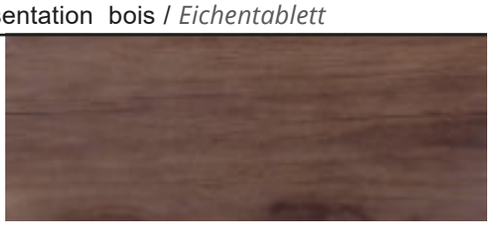




Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

P2262 Bandeja presentación roble / *Oak serving tray /* Plateau présentation bois / *Eichentablett*



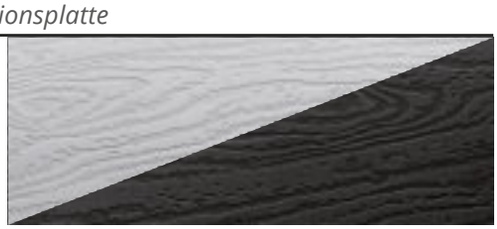


REF	mm	H mm	€/u	
P22.620	300 x 150	18	13,50	12
P22.621	300 x 200	18	16,15	12
P22.622	400 x 300	18	23,65	6

P2261 Soporte presentación / *Display plate /* Présentoir / *Präsentationsplatte*







REF	Mod.	mm	Blanco / *White /* Blanc / *Weiss*	Negro / *Black /* Noir / *Schwarz*	€/u	
P22.610	1/1	530 x 325	B	N	59,50	3
P22.611	1/2	325 x 265	B	N	31,50	4
P22.614	2/4	530 x 165	B	N	29,45	6

1/1 1/2 2/4





Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

REF + código color
REF + color code
REF+ code couleur
REF + Farbcode

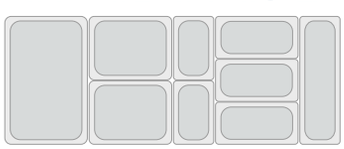
P22664 Soporte presentación madera blanca / *White wood serving tray /* Plateau présentation bois blanc / *Weiße Holzpräsentationstablett*





REF	Mod.	L mm	H cm	€/u	
P22.660	1/1	530 x 325	1,0	58,00	6
P22.661	1/2	325 x 265	1,0	30,65	24
P22.662	1/3	325 x 176	1,0	21,70	24
P22.663	1/4	265 x 162	1,0	17,95	24
P22.664	2/4	530 x 163	1,0	28,75	12

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4

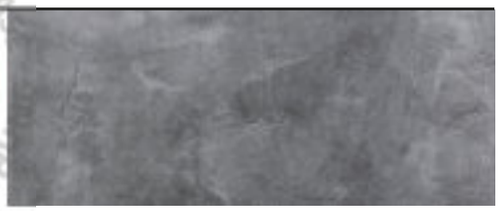


STONE BOARD

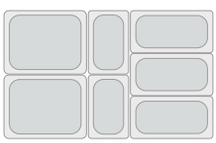


P22690 Soporte presentación pizarra / *Slate display plate /* Présentoir base ardoise / *PräsentationstablettSchiefertafel*





1/2 1/4 1/3



REF	Mod.	L mm	H cm	€/u	
P22.690	1/2	325 x 265	1,0	23,65	24
P22.691	1/3	325 x 175	1,0	16,00	24
P22.692	1/4	265 x 160	1,0	13,05	24

P2264 Bandeja base pizarra / *Slate display plate /* Présentoir base ardoise / *Präsentationstablett Schiefertafel*





1/2 1/4 1/3





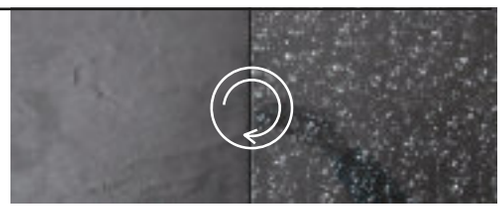
Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

REF	Mod.	mm	€/u	
P22.640N	1/2	325 x 265	31,90	6
P22.641N	1/3	325 x 175	22,25	6
P22.642N	1/4	265 x 160	18,40	6

P22161 Soporte presentación Pizarra - granito / *Slate - granite Display plate /* Presentoir Ardoise - granite / *PräsentationsplatteSchiefer - Granit*



Reversible:
1 cara pizarra - 1 cara granito
Reversible:
1 slate side - 1 granite side
Réversible:
1 face ardoise - 1 face granite
Reversibel:
1 Seite Schiefer - 1 Seite Granit



1/1 1/2



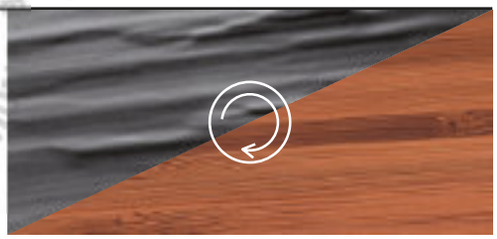
REF	Mod.	mm	H mm	€/u	
P22.161	1/1	530 x 325	7,0	48,75	3
P22.162	1/2	325 x 265	7,0	25,35	3

STONE BOARD

P22144 / P22145 Soporte presentación doble cara pizarra - bambú / *Double face slate - bamboo display plate /* Présentoir double face bambou - ardoise / *Zweiseitige PräsentationsplatteSchiefer- Bambus*



Reversible:
1 cara pizarra - 1 cara bambú
Reversible:
1 slate side - 1 bamboo side
Réversible:
1 face ardoise - 1 face bambou
Reversibel:
1 Seite Schiefer - 1 Seite Bambus



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.144	330	10	43,05	3
P22.145	430	10	63,15	3

P22124 Soporte presentación / *Display plate /* Présentoir / *Präsentationsplatte*





REF	Ø mm	H cm	€/u	
P22.124	230	1,5	11,45	1
P22.125	280	1,5	15,85	1
P22.126	325	1,5	20,60	1

P22695 Soporte presentación mármol / *Marble display plate /* Présentoir base marbre / *PräsentationstablettMarmor*

1/1 1/2 1/3







BASE*





REF	Mod.	L mm	H cm	€/u	
P22.695	1/1	530 x 325	20	47,45	9
P22.696	1/2	325 x 265	20	22,45	12
P22.697	1/3	325 x 176	20	16,00	24
P22.698*		150 x 150	95	7,75	48

P22361 Bandeja presentación / *Display tray /* Plateau de présentation / *Präsentiertablett*

NEW!

REF	Ø mm	H cm	€/u	
P22.361	227	1,5	7,70	1
P22.362	278	1,5	9,80	1
P22.363	327	1,5	13,80	1

GN CLASSIC. COLORS



GN 1/1 530 x 325 mm






Amarillo / *Yellow /* Jaune / *Gelb*

REF	H mm	€/u	
P22.866	20	22,10	6
P22.867	40	33,60	3
P22.868	65	49,95	2

Naranja / *Orange*

REF	H mm	€/u	
P22.863	20	22,10	6
P22.864	40	33,60	3
P22.865	65	49,95	2

Rojo / *Red /* Rouge / *Rot*

REF	H mm	€/u	
P22.869	20	22,10	6
P22.870	40	33,60	3
P22.871	65	49,95	2

Gris / *Grey /* Gris / *Grau*

REF	H mm	€/u	
P22.860	20	22,10	6
P22.861	40	33,60	3
P22.862	65	49,95	2

GN 1/2 325 x 265 mm






Amarillo / *Yellow /* Jaune / *Gelb*

REF	H mm	€/u	
P22.878	20	11,80	6
P22.879	40	21,50	3
P22.880	65	26,35	2

Naranja / *Orange*

REF	H mm	€/u	
P22.875	20	11,80	6
P22.876	40	21,50	3
P22.877	65	26,35	2

Rojo / *Red /* Rouge / *Rot*

REF	H mm	€/u	
P22.881	20	11,80	6
P22.882	40	21,50	3
P22.883	65	26,35	2

Gris / *Grey /* Gris / *Grau*

REF	H mm	€/u	
P22.872	20	11,80	6
P22.873	40	21,50	3
P22.874	65	26,35	2

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 395**

Tapas GN transparentes presentación /
Clear GN lids for presentation /
Couvercles GN transparents de présentation /
Transparente GN-Präsentationdeckel



Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 433**



GN CLASSIC. BLACK

GN 1/1

530 x 325 mm





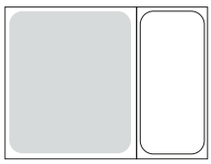
REF	H mm	€/u	
P22.051	20	20,75	6
P22.053	40	29,45	3
P22.009	65	45,40	2

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

GN 2/3

353 x 325 mm



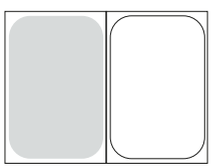


REF	H mm	€/u	
P22.047	65	48,80	3

GN 1/2

325 x 265 mm





REF	H mm	€/u	
P22.039	20	11,15	6
P22.041	40	20,25	3
P22.010	65	23,85	3
P22.084	100	30,30	3

GN 2/4

530 x 162 mm



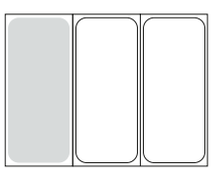


REF	H mm	€/u	
P22.049	65	27,10	3

GN 1/3

325 x 175 mm



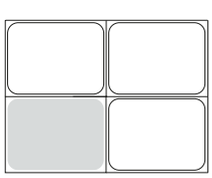


REF	H mm	€/u	
P22.011	65	17,70	3
P22.080	100	23,55	3

GN 1/4

265 x 162 mm



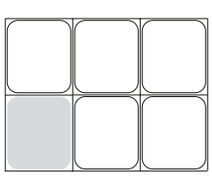


REF	H mm	€/u	
P22.043	65	17,00	3

GN 1/6

176 x 162 mm





REF	H mm	€/u	
P22.045	65	12,15	6
P22.082	100	16,65	6



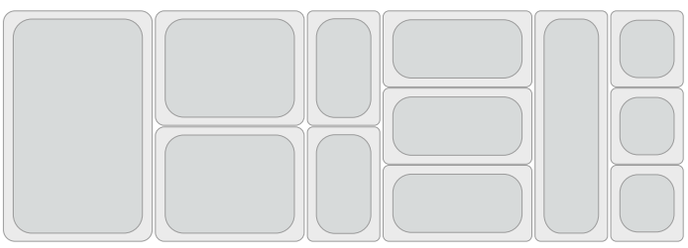
GN *SLIM* CUBETA LIGERA / *SLIM PAN /* BAC LÉGER/ *LEICHTE BEHÄLTER*

GAMA ECONÓMICA /
ECONOMIC LINE /
GAMME ECONOMIQUE /
ÖKONOMISCHE SERIE

Ideal buffets fríos.
Ideal for cold buffets.
Idéal pour buffets froids
Ideal für kalte Buffets

Apilable / *Stackable /*
Empilable / *Stapelbar*

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4 1/6



BASE
Estructura robusta /
Strong structure /
Structure robuste /
Robuste Struktur



Estilizada /
Stylized /
Stylisée /
Stilisiert

CLASSIC
Cubeta tradicional /
Current pan /
Bactraditionnel /
Traditioneller GN-Behälter

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3,8 %

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	€/u	
P23.030	20	19,35	12
P23.031	65	42,25	6
P23.032	100	52,50	6

GN 1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	€/u	
P23.033	20	10,35	24
P23.034	65	22,20	12

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P23.044	20	20,65	12
P23.045	65	25,15	12
P23.046	100	29,65	12

GN 1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	€/u	
P23.036	20	9,80	24
P23.037	65	16,50	24
P23.038	100	21,90	12

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P23.039	20	12,10	48
P23.040	65	18,35	24

GN 1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	€/u	
P23.042	65	11,30	24
P23.043	100	15,55	24

GN CLASSIC. WHITE

GN 1/1

530 x 325 mm





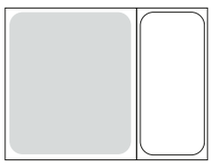
REF	H mm	€/u	
P22.052	20	20,75	6
P22.054	40	29,45	3
P22.006	65	45,40	2

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

GN 2/3

353 x 325 mm

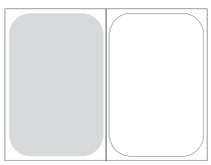




REF	H mm	€/u	
P22.048	65	36,25	3

GN 1/2

325 x 265 mm

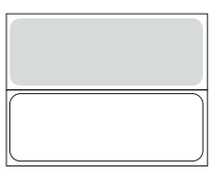


REF	H mm	€/u	
P22.040	20	11,15	6
P22.042	40	20,25	3
P22.007	65	23,85	3
P22.083	100	30,30	3

GN 2/4

530 x 162 mm

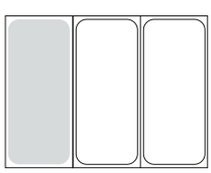




REF	H mm	€/u	
P22.087	20	22,25	6
P22.050	65	27,10	3

GN 1/3

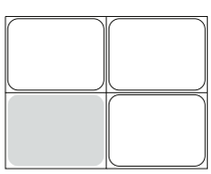
325 x 175 mm



REF	H mm	€/u	
P22.094	20	12,45	6
P22.008	65	17,70	3
P22.079	100	23,55	3

GN 1/4

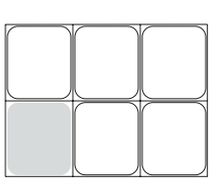
265 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P22.044	65	17,00	3

GN 1/6

176 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P22.046	65	12,15	6
P22.081	100	16,65	6

P22154

Expositor buffet para cubetas GN 1/1 /
1/1 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/1 /
Buffetständer für GN 1/1 Behälter



Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€/u	
P22.154	1/1	565 x 525	325	38,45	6

P22155

Expositor buffet para cubetas GN 1/2 /
1/2 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/2 /
Buffetständer für GN 1/2 Behälter



Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€/u	
P22.155	1/2	360 x 525	325	36,35	6

P22156

Expositor buffet para cubetas GN 1/3 / *1/3 Gastronorm buffet displayer /*
Présentoir buffet pour bacs GN 1/3 / *Buffetständerfür GN 1/3 Behälter*



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€/u	
P22.156	1/3	360 x 525	325	44,80	6

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22158

Expositor 4 vasijas /
4 Crocks system stand /
Présentoir 4 cruches /
Buffetständer 4 Gefässe



P22.160
Vasijas no incluidas /
Crocks not included /
Cruches pas incluses /
Gefässe nicht inklusive

REF	mm	H mm	€/u	
P22.158	190 x 525	325	40,60	6

P22160

Vasija 1l / *1l crock /*
Cruche 1l / *Gefäss 1l*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P22.160	130	105	7,85	6

MINI. WHITE



P22108

Platillo cuadrado / *Squared bowl /*
Bol carré / *Quadratisches Tellerchen*



REF	mm	H mm	Lts	€/u	
P22.108	100 x 100	33	0,10	1,90	24
P22.109	125 x 125	35	0,18	2,25	24

P22088

Platillo para huevo / *Egg cup /*
Coquetier / *Eierbecher*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.088	115 x 115	20	2,55	24

P22104

Mini bandeja presentación / *Mini square plate /*
Plateau miniature / *Mini Buffettablett*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.104	125 x 105	20	2,30	24
P22.105	140 x 130	20	3,10	24
P22.106	170 x 140	25	4,70	24

P867

Recipiente para salsas / *Ramekin /*
Ramequin / *Sossengefäss*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P867.030	58	27	2,40	12
P867.060	70	37	2,90	12
P867.090	78	40	3,65	12
P867.120	85	45	4,45	12

P22890

Fuente rectangular / *Small tray /*
Ravier rectangulaire / *Rechteckiges Buffettablett*





Apilable / *Stackable/*
Empilable / *Stapelbar*

REF	mm	H mm	€/u	
P22.890	130 x 90	20	4,60	24

P22110

Cuchara degustación / *Party spoon /*
Cuillère amuse bouche / *Verkostungslöffel*



REF	mm	H mm	€/u	
P22.110	145 x 45	50	0,90	60

MINI. BLACK



P23840

Cacerola oval / *Oval casserole* /
Casserole ovale / Ovale Kasserolle



REF	cm	L cm	H cm	€/u	
P23.840	12 x 8	15,5	3,5	2,70	96
P23.841	21 x 14	26,5	3,5	7,25	96

P23836

Mini cacerola redonda / *Mini round casserole* /
Mini cocotte ronde / *Runder Minikasserolle*



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23.835	11,5	15	3,5	3,55	96
P23.836	14,5	19	3,5	5,40	96

P23830

Mini parrilla con asas / *Mini hot plate with handles* /
Mini grill avec poignées / *Mini Bratplatte mit Griffen*



REF	cm	L cm	H cm	€/u	
P23.830	26 x 16	32	2,0	13,10	96

P23824

Mini sartén cuadrada / *Mini squared fry pan* /
Mini poêle carrée / *Quadratische Minibratpfanne*



REF	cm	L cm	H cm	€/u	
P23.824	12,5 x 10,5	16	2,0	4,45	96

P23825

Mini sartén redonda / *Mini round fry pan* /
Mini poêle ronde / *Runder Minibratpfanne*



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23.825	11	16	3,0	3,55	96

P23800

Mini cacerola con tapa / *Mini round casserole with lid* /
Mini cocotte avec couvercle / *Minikasserollemit Deckel*



Ver colores en /
See colors on /
Voir couleurs
en page /
Siehe Farben in
P. 360

REF	Ø cm	H cm	L cm	€/u	
P23.800	10	6,5	0,25	11,20	1
P23.810	14	8,0	0,75	15,60	1

MINI. BLACK

P23842 Mini cacerola / *Mini casserole /* Mini cocotte / *Minikasserolle*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P23.842	9	4,5	2,55	1

P23843 Mini cacerola oval / *Mini oval casserole /* Mini cocotte ovale / *Mini Ovale Kasserolle*



REF	cm	H cm	€/u	
P23.843	18 x 13	4,0	4,30	1

P23844 Mini cacerola rectangular / *Mini rectangular casserole /* Mini casserole rectangulaire / *Mini Rechteckiges Kasserolle*



REF	cm	H cm	€/u	
P23.844	19,5 x 10	5,0	4,40	1

P23845 Mini sartén redonda / *Mini round fry pan /* Mini poêle ronde / *Runder Minibratpfanne*



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23.845	21,5	30,5	3,0	10,60	1

P22120 Bandeja snacks o salsas / *Snacks or sauce tray /* Plateaux sauces / *Schale für Snacks oder Sossen*



REF	cm	H cm	€/u	
P22.120	17,5 x 8,5	3,5	3,75	1

P2293 Bandeja snacks o salsas / *Snacks or sauce tray /* Plateaux sauces / *Schale für Snacks oder Sossen*



P22.920

P22.930

REF	mm	H mm	€/u	
P22.920	190 x 80	30	7,10	12
P22.930	92 x 69	31	3,65	24

P22035

Cenicero cuadrado. Negro /
Squared ashtray. Black /
Cendrier carré. Noir /
Quadratische Aschenbecher. Schwarz



REF	cm	H cm	€/u	
P22.035	9 x 9	3,0	1,45	1

P22036

Cenicero redondo. Negro /
Round ashtray. Black /
Cendrier rond. Noir /
Runder Aschenbecher. Schwarz



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.036	10	4,5	1,65	1

P22030

Cenicero redondo con tapa. Negro /
Windproof ashtray round with lid. Black /
Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir /
Runder Aschenbecher mit Deckel. Schwarz



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.030	14,5	6,0	7,70	6

P22031

Cenicero redondo. Negro /
Round dinner ashtray. Black /
Cendrier rond. Noir /
Runder Aschenbecher. Schwarz

BEST SELLER



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.031	10	5,0	1,25	12

P22185

Cenicero cónico melamina. Negro / *Conical melamine ashtray. Black /*
Cendrier conique. Noir / *Konischer Aschenbecher. Schwarz*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.185	10	2,7	1,80	24



BUFFET Y ACCESORIOS /
BUFFET & ACCESSORIES /
BUFFET ET ACCESSOIRES /
BUFFET UND ZUBEHÖR

14.1 **PROTECCIÓN Y TAPAS /** *PROTECTION AND COVERS /* PROTECTION ET COUVERCLES / *SCHUTZ UND DECKEL* **392**

14.2 **COOL·LINE COLLECTION** **396**

14.3 **SUPER SHAPES**
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /
BACS PRÉSENTATION BUFFET /
BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN **398**

14.4 **MIRAMAR® COOKWARE**
BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN /
DISPLAY COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION /
PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR **402**

14.5 **CUBIC** **408**

14.6 **PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES /**
DISPLAY STANDS & DISPLAY BASKETS /
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES /
PRÄSENTATIONSSTÄNDER DISPLAY-KÖRBE **432**

14.7 **CHAFINGS Y DISPENSADORES /**
CHAFERS & DISPENSERS /
CHAFERS ET DISTRIBUTEURS /
CHAFERS & SPENDER **436**

14.8 **BOLS DOBLE PARED /** *DOUBLE WALL BOWLS /*
BOLS DOUBLE PAROI / *DOPPELWANDIGE SCHALEN* **444**

14.9 **BANDEJAS DE SERVICIO /** *SERVING TRAYS /*
PLATEAUX/ *SERVIERTABLETTS* **448**

14.10 **UTENSILIOS DE SERVICIO /** *SERVING TOOLS /*
USTENSILESDE SERVICEBUFFET/ *SERVIERBESTECK* **450**

14.11 **SEÑALIZACIÓN /** *SIGNS /*
SIGNALIZATION / *MARKIERUNG* **460**

pujadas

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8 cm

P19060 Protección Anti-aliento regulable / *Mobile and ajustable breath guards /* Pare-haleine ajustable / *Verstellbare Atemschutzplatte*



NEW!

REF	cm	€/u	
P19.060	60 x 45 x 38	372,55	1
P19.090	90 x 45 x 38	459,60	1
P19.120	120 x 45 x 38	546,40	1

Ajustable en inclinación y altura para adaptarse a diferentes espacios. Protege los alimentos expuestos sin perder visibilidad.

Adjustable in tilt and height to adapt to different spaces. Protect exposed foods without losing visibility.

Hauteur et inclinaison réglables pour s'adapter à tous les espaces des buffets. Protège et laisse visible les aliments exposés.

Neigung und Höhe einstellbar zur Anpassung an unterschiedliche Räume. Schützt ausgestellte Speisen, ohne deren Sichtbarkeit zu verringern.





MBA92821 Protección acrílica Anti-aliento / *Mobile Acrylic Breath Guards /* Pare-haleine mobiles en acrylique / *Mobile Acryl-Atemschutzplatten*

NSF

REF	cm	€/u	
MBA92821	121,9 x 49,5 x 40,6	891,60	1



Solución para cubrir superficies de alimentos. Paneles acrílicos de 1 cm de grosor. Duradero. De fácil montaje y transporte.

Convenient, durable and portable solution to cover food serving areas. Folds down flat and secures with magnetic latches - for ease in transporting. 1 cm thick acrylic panels can be securely fastened in place with easy thumb turns.

Solution pratique, durable et portable pour couvrir les zones de service des aliments.

Praktische, haltbare und tragbare Lösung zur Abdeckung von Speisen-Servierbereichen.





Bolsa de nylon incluida.
Nylon bag included.
Sacen nylon compris.
Nylontasche nicht enthalten.



P590008 Tapa campana / *Dome cover /* Couvercle cloche / *Glocke*

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



NEW!

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P59.0008	21	17,5	29,95	1
P59.0009	26	20	34,95	1
P59.0010	31	23,5	39,95	1

P22361 Bandeja presentación / *Display tray /* Plateau présentation / *Präsentationsschale*



NEW!

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22.361	22,7	1,5	7,70	1
P22.362	27,8	1,5	9,80	1
P22.363	32,7	1,5	13,80	1

P590011 Tapa con visagra / *Hinged cover /* Couvercle articulé / *Deckel mit Scharnier*

Acrílico
Acrylic
Acrylique
Acryl



NEW!

REF	Ø cm	€/u	
P59.0011	23,0	14,95	1
P59.0012	26,5	17,95	1



IDEA! P59.0008 + P22.361
P59.0009 + P22.362
P59.0010 + P22.363

P22364 Bol / *Bowl /* Bol / *Schüssel*



NEW!

REF	Ø cm	€/u	
P22.364	22,5	9,95	1
P22.365	26,0	16,55	1



IDEA! **P59.0011 + P22.364**
P59.0012 + P22.365



P598700

Tapa redonda transparente presentación /
Clear round lid for presentation /
Couverclerond transparent pour présentation /
Transparent Präsentationdeckel

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P598.700	22	13,5	16,10	1
P598.800	27	16,5	20,20	1

P590005

Vitrina redonda /
Round display cabinet /
Vitrine ronde /
Auslagevitrine, rund

Plástico / *Plastic* /
Plastique / *Plastik*



REF	cm	H cm	**Base útil** / *Functional basic* / Base utile / *Nützliche grundausrüstung* cm	€/u	
P590.005	38	22	Ø 31,5	36,70	1
P590.006	46	26	Ø 37,5	51,80	1

P590001

Vitrina rectangular /
Rectangular display cabinet /
Vitrine rectangulaire /
Auslagevitrine, rechteckige

Plástico / *Plastic* /
Plastique / *Plastik*



REF	cm	H cm	**Base útil** / *Functional basic* / Base utile / *Nützliche grundausrüstung* cm	€/u	
P590.001	40 x 24,5	15,5	34 x 19	47,50	1
P590.002	50,5 x 30,5	18,0	44 x 24,5	54,10	1

P590003

Vitrina doble /
Double display cabinet /
Vitrine double /
Doppel–Auslagevitrine

Plástico / *Plastic* /
Plastique / *Plastik*



REF	cm	H cm	**Base útil** / *Functional basic* / Base utile / *Nützliche grundausrüstung* cm	€/u	
P590.003	40 x 24,5	32	2 x (34 x 19)	85,40	1
P590.004	50,5 x 30,5	40	2 x (44 x 24,5)	108,10	1

P904300 Tapa roll-top / *Roll-top lid /* Couvercle roll-top / *Rolldeckel*

1/1



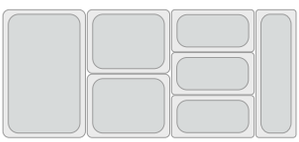
REF	Mod	mm	H mm	€/u	
P904.300	1/1	570 x 325	175	72,10	1

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



P590110 Tapas GN transparentes presentación / *Clear GN lids for presentation /* Couvercles GN transparents de présentation / *Transparente GN-Präsentationdeckel*

1/1 1/2 1/3 2/4

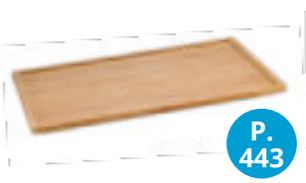




REF	Mod	H cm	€/u	
P590.110	1/1	10	46,10	6
P590.120	1/2	10	26,15	12
P590.130	1/3	10	24,10	18
P590.240	2/4	10	27,25	12

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

COMPATIBLE CON /
SUITABLE FOR /
ADAPTABLE POUR /
GEEIGNET FÜR









P834 Tapa rectangular GN / *GN prectangular lid /* Couvercle rectangulaire GN /*Rechteckicker GN Deckel*

1/1



Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	Mod.	mm	H mm	€/u	
P834.000	1/1	530 x 325	100,0	83,50	1

P835 Campana GN / *GN dome lid /* Dôme de protection GN / *GN Haube*

1/1



Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	Mod.	mm	H mm	€/u	
P835.000	1/1	530 x 325	190,0	79,20	1

pujadas

COOL • LINE
COLLECTION



P4909 **Paellera con tapa /** *Paella pan with lid /* Plat à paella avec couvercle / *Paellapfanne mit Deckel*

induction gas vitro electric

EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.928 + COLOR	28	6,0	3,70	133,55	1
P490.932 + COLOR	32	6,0	4,70	151,10	1

Ref. color / *Ref. colour /*
Ref. couleur couvercle / *Art.Nr. Farben*



Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 49**

BATERÍA DE COCINA / *COOKWARE/*
BATTERIEDE CUISINE / *KOCHBEDARF*



Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 65**

SARTENES / *FRY PANS /*
POÊLES/ *PFANNEN*



COOL • LINE
COLLECTION

COOL • LINE
COLORS



Ref. color /
Ref. colour /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Farben

PATENTED EXCLUSIVE

P1106F3 Cubeta GN antiadherente con fondo difusor / *Non-stick sandwich bottom GN container /* Bac GN anti-adhésive avec fond thermo-diffuseur / *GN BehälterAntihaft mit Sandwichboden*

induction gas vitro electric

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

IDEA! **Ideal para presentación buffet.**
Ideal for buffet presentations.
Idéal pour présentation buffet.
Ideal für buffet präsentation.

	REF	Tipo *Type*	H mm	Lts	€/u	
	P110.6F3A	1/1	65	8,30	194,35	1
	P110.6F3N	1/1	65	8,30	194,35	1
	P110.6F3R	1/1	65	8,30	194,35	1
	P110.6F3G	1/1	65	8,30	194,35	1
NEW!	P110.6F3	1/1	65	8,30	194,35	1
	P120.6F3A	1/2	65	4,10	127,50	1
	P120.6F3N	1/2	65	4,10	127,50	1
	P120.6F3R	1/2	65	4,10	127,50	1
	P120.6F3G	1/2	65	4,10	127,50	1
NEW!	P120.6F3	1/2	65	4,10	127,50	1

P110.6F3A



P110.6F3N



P110.6F3R



P110.6F3G



P110.6F3





Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 380

MELAMINA / *MELAMINE /*
MÉLAMINE / *MELAMIN*



pujadas

SUPER SHAPES

PATENTED EXCLUSIVE

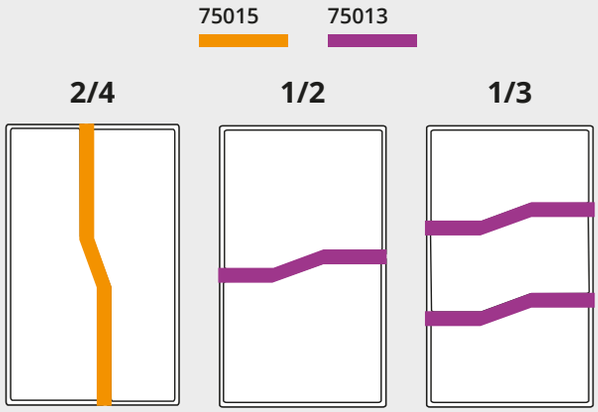
Presentación de las comidas en chafers, líneas buffet calientes o fríos, vitrinas de presentación y más.

Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.

Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.

Eine kosteneffektive methode zur eleganteren darstellung von speisen in rechauds, beheizten oder gekühlten büffets, vitrinen und mehr.

Referencia Barra adaptadora / *Adaptor Bar Reference /*
Référencebarre intermédiaire / *Adapterschiene*





Apilable / *Stackable /*
Empilable / *Stapelbar*



3101015 **Ovalada /** *Full Oval /* Ovale / *Oval, volle Größe*

1/1

NSF





REF	mm	H mm	L	€/u	
3101015	530 x 325	51	3,7	67,90	6
3101020	530 x 325	65	4,6	75,25	6
3101040	530 x 325	100	7,8	90,20	6

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

3102015 **Óvalo /** *Half Oval /* Ovale / *Oval, halbe Größe*

1/2

NSF





REF	mm	H mm	L	€/u	
3102015	265 x 325	51	1,6	44,00	6
3102020	265 x 325	65	2,1	48,65	6
3102040	265 x 325	100	3,5	59,50	6

3101220 **Hexágono /** *Full Hexagon /* Hexagonal / *Sechseckige*

1/1

NSF





REF	mm	H mm	L	€/u	
3101220	530 x 325	65	5	67,10	6
3101240	530 x 325	100	8,8	86,70	6

3102220 **Hexágono /** *Full Hexagon /* Hexagonal / *Sechseckige*

1/2

NSF





REF	mm	H mm	L	€/u	
3102220	265 x 325	65	2,1	43,65	6

3101120 **Reniforme /** *Full Kidney /* Rein / *Niere, volle Größe*

1/1

NSF





REF	mm	H mm	L	€/u	
3101120	530 x 325	65	4,8	67,90	6

3102120 **Reniforme /** *Half Kidney /* Rein / *Niere, halbe Größe*

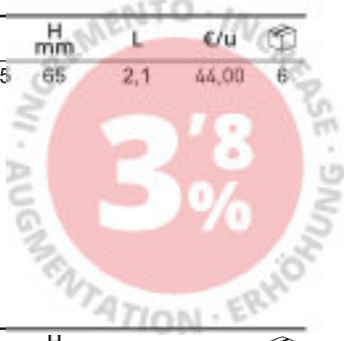
1/2

NSF





REF	mm	H mm	L	€/u	
3102120	265 x 325	65	2,1	44,00	6



3100020 **Wild Pan larga /** *Long Wild Pan /* Wild Pan long / Lange Wild Pan

2/4

NSF





REF	mm	H mm	L	€/u	
3100020	530 x 165	65	3,5	60,65	6
3100040	530 x165	89	4,8	81,70	6



75015

3100220 **Wild Pan corta /** *Short Wild Pan /* Wild Pan court / *Kurze Wild Pan*

1/2

NSF





REF	mm	H mm	L	€/u	
3100220	265 x 325	65	3,9	59,90	6
3100240	265 x 325	100	6,1	78,60	6



75013

3100320 **Wild Pan externa /** *Third Outer Wild Pan /* Troisième Wild Pan extérieur / *Wild Pan, Drittelgröße, außen*

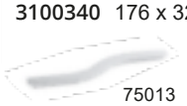
1/3

NSF





REF	mm	H mm	L	€/u	
3100320	176 x 325	65	2,5	42,40	6
3100340	176 x 325	100	3,6	57,85	6



75013

3100321 **Wild Pan interna /** *Inner Wild Pan /* Troisième Wild Pan intérieur / *Wild Pan, Drittelgröße, innen*

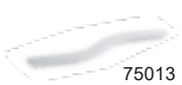
1/3

NSF





REF	mm	H mm	L	€/u	
3100321	176 x 325	65	2,5	42,40	6
3100341	176 x 325	100	3,6	57,85	6



75013

75015 **Barra adaptadora /** *Adaptor Bar /* Barre intermédiaire / *Adapterschiene*

NSF



REF	**Para /** *For /* Pour / *Für*	€/u	
75015	3100020 / 3100040	22,45	12
75013	3100220 / 3100240 / 3100320 3100321 / 3100340 / 3100341	21,30	12

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 198**

GN INOX



Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 201**

POLINORM®



MIRAMAR® COOKWARE



BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN /
DISPLAY COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE DE PRÉSENTATION /
KOCHGESCHIRR ZUR PRÄSENTATION

La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente.
Variedad de utensilios de cocina para todo tipo de comidas.

Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel.
Variety of cookware items or any menu.

Passezdirectement de la cuisine au buffet sans changer de plat.
Variété d'articles pour tout type de menu.

Das Kochgeschirr kommt im selben Behälter direkt aus der Küche zum Bankett.
Auswahl an Kochbehältern für jede Art von Menü.









MIRAMAR® COOKWARE

BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN /
DISPLAY COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION /
PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR

INDUCTION

gas · vitro · electric · oven



Asas y mangos brillantes /
Satin-finished interior and exterior /
Des poignées ultra-brillantes /
Mit glänzenden griffen

Mangos diseñados para la sujeción de las tapas /

Handle design serves as a convenient cover rest /

La conception des manches et poignées sert de reposecouvercle /

Das design des griffs ermöglicht bei die praktische verwendung als deckelhalter

Interior y exterior satinados /
Mirror-finished handles /
Finition satinée à l'intérieur et l'extérieur /
Einzelne teile des kochgeschirrs innen und außen satiniert

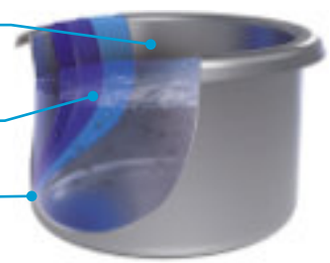
3 CAPAS PLY

Multimetal / *Multi-ply /*
Multi-metal / *Multimetall*

Inox - St/Steel
Rostfreier stahl

Tri-aluminium

Inox - St/Steel
Rostfreier stahl



NSF · JP



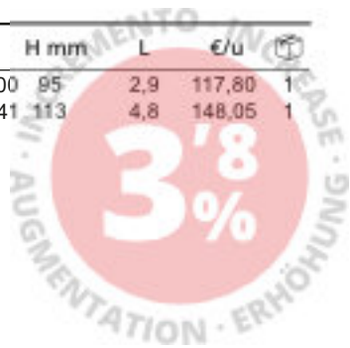
pujadas

49410

Cacerola baja con tapa / *Casseroles /*
Faitouts avec couvercle dôme bas / *Kasserolle mit Flachhaubendeckel*



REF	mm	H mm	L	€/u	
49410	200 x 200	95	2,9	117,80	1
49411	241 x 241	113	4,8	148,05	1



49420

Fuente para gratinar / *Oval Au Gratin /* Plat à gratin ovale / *Ovale Gratin-Pfanne*



49420



49412

REF	mm	H mm	L	€/u	
49420	254 x 191	52	1,7	108,05	1
49412*	305 x 216	51	2,5	111,90	1

***Acabado brillante /** *Mirror-finished interior /*
Ultra-brillant */ Durchgängige Hochglanzausführung*

49413

Sartén / *Sauté Pan /* Sauteuse / *Sautierpfanne*



REF	mm	H mm	L	€/u	
49413	260 x 260	48	2,1	103,45	1

49417

Paellera / *French Omelet Pans /* Poêle à omelette / *Omelettpfanne*



49417



49424

REF	mm	H mm	L	€/u	
49417	203 x 203	60	1,7	101,75	1
49424	260 x 260	60	2,9	106,55	1

49418

Sautex bombeado / *Stir Fry Pan /* Wok/plat de service / *Anbratpfanne*



49418



49428

REF	mm	H mm	L	€/u	
49418	302 x 302	94	4,9	130,40	1
49428	321 x 321	92	6,0	135,90	1

49425 Cacerola baja / *Brazier Pan /* Plat à braiser / *Schmorpfanne*



REF	mm	H mm	L	€/u	
49425	300 x 300	89	6	131,40	1



49430 Cazo / *Sauce Pans /* Casserole / *Kochpfann*



REF	mm	H mm	L	€/u	
49414	159 x 159	95	1,9	92,90	1

49434 Fuente / *Food Pans /* Plat / *Speisenpfanne*



REF	mm	H mm	L	€/u	
49435	291 x 236	51	2,6	139,95	1
49433	373 x 300	51	4,4	162,35	1

49431 Fuente Horno con tapa / *French Oven with cover /* Cocotte avec couvercle / *Gusseisentopf mit Deckel*



REF	mm	H mm	L	€/u	
49431	363 x 282	97	6,6	243,30	1

49429 Tapa / *Covers /* Couvercles / *Deckel*



49429



49419

REF	Para / *For /* Pour / *Für*	mm	H mm	€/u	
49429	49428	356 x 356	120	61,25	1
49426	49418 - 49425	324 x 324	102	56,40	1
49419	49417	203 x 203	51	34,85	1
49423	49413 - 49424	273 x 273	51	38,25	1

PLANTILLAS / *TEMPLATES* / GABARITS/ *SCHABLONEN*

Acero inox. / *Stainless Steel Plain /* Inox / *Edelstahl*
Resina / *Resin /* Résine/ *Duroplastausführung*
Negro / *Night Sky /* Bleu nuit / *Nachthimmel*
+150ºC

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

8242014 Plantilla agujeros redondo grande y pequeño / *One large and one small round /* Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde / *Ein großer und ein kleiner, runder Ausschnitt*

1/1



REF	mm		€/u	
8242014	536 x 324		226,95	1
8242010	536 x 324		182,10	1

8242314 Plantilla agujero oval grande / *One large oval /* Une grande découpe ovale / *Ein großer, ovaler Ausschnitt*

1/1



REF	mm		€/u	
8242314	536 x 324		226,95	1
8242310	536 x 324		182,10	1

8242414 Plantilla agujeros redondo grande y pequeño / *One large round and one small round /* Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde / *Ein großer, runder und ein kleiner, runder Ausschnitt*

1/1



REF	mm		€/u	
8242414	536 x 324		226,95	1

8242514 Plantilla agujeros redondos grandes / *Two large round /* 2 grandes découpes rondes / *2 große, runde Ausschnitte*

1/1



REF	mm		€/u	
8242514	536 x 324		226,95	1

8242614 Plantilla agujero redondo grande / *One large round /* Une grande découpe ronde / *Ein großer, runder Ausschnitt*

1/1



REF	mm		€/u	
8242614	536 x 324		226,95	1
8242610	536 x 324		182,10	1

8242714 Plantilla agujero oval grande / *One large oval /* Un grand ovale / *Ein großes Oval*

1/1



REF	mm		€/u	
8242714	536 x 324		226,95	1
8242710	536 x 324		182,10	1

PLANTILLAS / *TEMPLATES* / GABARITS/ *SCHABLONEN*

Acero inox. / *Stainless Steel Plain /* Inox / *Edelstahl*
Resina / *Resin /* Résine/ *Duroplastausführung*
Negro / *Night Sky /* Bleu nuit / *Nachthimmel*

+150ºC



8242814 Plantilla para fuente / *One small food pan /* Un petit bac à aliments / *Eine kleine Speisenschale*

1/1



REF	mm		€/u	
8242814	536 x 324		226,95	1
8242810	536 x 324		182,10	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

8242914 Plantilla para fuente / *One large food pan /* Un grand bac à aliments / *Eine grosse Speisenschale*

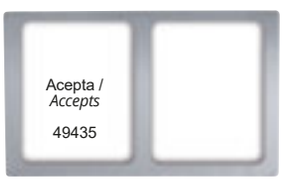
1/1



REF	mm		€/u	
8242914	536 x 324		226,95	1

8243014 Plantilla para fuente / *Two small food pans /* Deux petits bacs à aliments / *Zwei kleine Speisenschalen*

1/1



REF	mm		€/u	
8243014	536 x 324		226,95	1

8243114 Plantilla agujeros ovales grande y pequeño / *One large and one medium oval /* Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale / Ein großer und ein mittelgroße, ovaler Ausschnitt

1/1



REF	mm		€/u	
8243114	536 x 324		226,95	1

8243214 Plantilla agujeros redondos medianos / *Two medium oval /* Deux découpes ovales moyennes / *Zwei mittelgroße, ovale Ausschnitte*

1/1



REF	mm		€/u	
8243214	536 x 324		226,95	1
8243210	536 x 324		182,10	1

8243314 Plantilla agujeros redondos grande y mediano / *One large and one medium round /* Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ronde / *Grosse runde Löcher Vorlage*

1/1



REF	mm		€/u	
8243314	536 x 324		226,95	1

CUBIC®



Descubre la mejor presentación de buffet, porque:
Es elegante, es original, ahorra espacio, ofrece múltiples y variadas combinaciones.

Discover the best buffet display, thanks to its:
Elegance, originality, space saving properties, multi-combinations.

EXCLUSIVE
PATENT PENDING



Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :
Élégance, originalité, gain d'espace, multiples combinaisons possibles.

Entdecken Sie die beste Buffet-Präsentation:
Eleganz, Originalität, Platzsparend, Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten.

Muebles presentación buffet /
Display buffet cases /
Meubles présentation buffet /
Buffet Präsentationsmöbel

Adaptado a medidas gastronorm /
Suitable for gastronorm sizes /
Adaptés aux mesures gastronorme /
Geeignet für gastronormgrössen



Dos colores disponibles: Blanco y negro /

Two colors available: White and black /

Deux couleurs disponibles: Blanc et noir /

In zwei farben lieferbar: Schwarz und weiss

Fabricados en madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza /

Made of wood with special waterproof treatment, easy to clean /

Fabriqué en bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer /

Hergestellt aus holz, speziell wasserabweisend behandelt, einfach zu reinigen

Carro madera presentación buffet /
Wooden buffet serving trolley /
Chariot buffet en bois présentation buffet /
Buffetservierwagen aus Holz

Elegante combinación de madera y aluminio /
Outstanding combination of wood and aluminium /
Combinaison élégante en bois et en aluminium /
Elegante kombination aus holz und aluminium

Adaptado a medidas gastronorm /

Suitable for gastronorm sizes /

Adaptés aux mesures gastronorme /

Geeignet für gastronormgrössen



Tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza /

Wood with special waterproof treatment, easy to clean /

Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer /

Spezielle wasserabweisende behandlung, einfach zu reingen

Posibilidad de convertir el carro expositor en mesa de presentación /

Possible transformation from an expositor trolley to a presentation table /

Possibilité de transformer le chariot d'exposition en une table de présentation /

Möglichkeit den buffetwagen in einen präsentationstisch zu verwandeln

Cubos y estantes / *Cubes & shelves /* Cubes et tablettes / *Behälter und Regale*

EXCLUSIVE
PATENT PENDING







CUBO
Con tapa superior transformable en mini estante, apilables entre sí, múltiples combinaciones posibles, ahorro de espacio durante el almacenaje de las piezas, tratamiento hidrófugo especial.

CUBES
Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.

CUBES
Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

BEHÄLTER
Mit Deckeloberteil umwandelbar in ein Miniregal, stapelbar. Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten, platzsparend bei Lagerung der Teile, spezielle Wasserabweisende Behandlung.

ESTANTES
Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable, dos colores: blanco y negro. Posibilidad de combinación de colores, tratamiento hidrófugo especial.

SHELVES
Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood, two colors: white and black. Possibility of color combinations, special waterproof treatment.

TABLETTES
Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable, deux couleurs: blanc et noir. Combinaison de couleurs possible, traitement hydrofuge spécial.

REGALE
Drei Längen: 50, 80 und 100 cm., Zwei Tiefen: 18 und 35 cm. Unverformbares Holz, zwei Farben: weiss oder schwarz. Möglichkeit der Farbenkombinierung, spezielle wasserabweisende Behandlung.

CUBIC®

EXCLUSIVE
PATENT PENDING

Máxima versatilidad para tus buffets /
Maximum versatility for your buffets /
Versatilité optimum pour vos buffets /
Maximale Vielfältigkeit ihrer Buffets

Con Cubic, ahora es el producto que se adapta a sus necesidades /
With Cubic, you now have the product that adapts to your needs /
Avec Cubic, c'est dorénavant le produit qui s'adapte à vos besoins /
Mit Cubic haben Sie jetzt das Produkt, welches sich Ihren Bedürfnissen anpasst



Mayor comodidad y funcionalidad /
Greater convenience and functionality /
Plus pratique et plus fonctionel /
Höherer komfort und funktionalität

Bandejas apilables entre sí /
Stackable trays /
Plateaux empilables entre eux /
Stapelbare tabletts



Modularidad a la máxima expresión /
Modularity that reflects maximum expression /
Modularité à son expression maximale /
Modulvielfalt für den maximalen ausdruck

· Permite optimizar espacio de exposición
· Reduce el tiempo de montaje y desmontaje
· Facilidad de transporte y almacenaje /

· Allows you to maximize display space
· Reduces assembly and disassembly time
· Easy transportation and storage /

· Permet d'optimiser l'espaced'exposition
· Réduit le temps de montage et de démontage
· Facilitéde transport et entreposage /

· Optimiert den platz der präsentation
· Reduzierung der aufbau- und abbauzeit
· Einfacher transport und lagerung







Personalización del buffet /
Personalise your buffet /
Personnalisation du buffet /
Personaliesierung des buffets

Con los soportes de metacrilato se puede identificar el contenido de cada uno de los recipientes, de una forma ágil y elegante /

Methacrylate supports allow you to identify the contents of each container, in an agile and elegant way /

Grâce aux supports en méthacrylate on peut identifier le contenu de chacun des récipients de façon rapide et élegante /

Mit den ständern aus metaakrylat können sie den inhalt jedes einzelnen behälters identifizieren, in einer geschickten und eleganten art und weise

P905.504 Conjunto soporte 4 bols cuadrados / *Presentation kit for 4 square bowls /* Kit support 4 bols carrés / *Ständerset mit 4 quadratischen Schalen*



REF	€/u	
P905.504	384,05	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

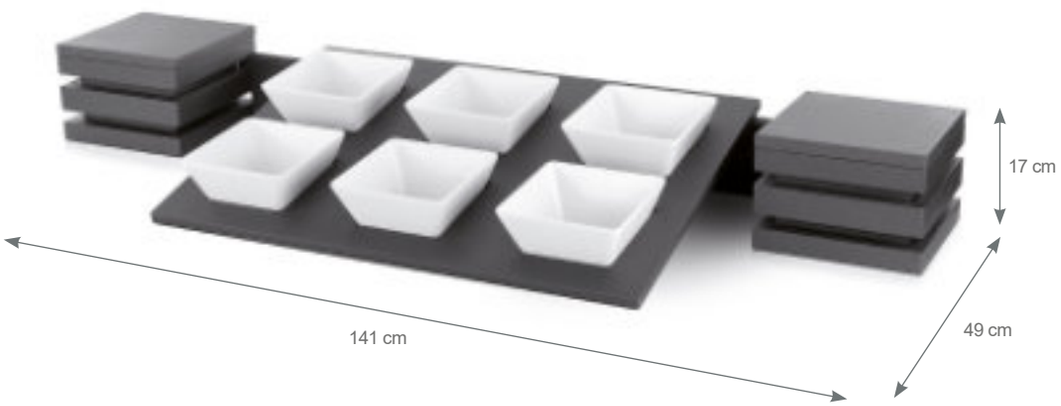
2 cubos con tapa
1 travesaño de 50 cm
1 presentador de 4 bols
4 bols de melamina.

2 cubes with lid
1 crossbar 50 cm lenght
1 displayer for 4 bowls
4 melamine bowls.

2 cubes avec couvercle
1 longeron 50 cm
1 présentoir pour 4 bols
4 bols mélamine.

2 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 50 cm
1 Halter für 4 Schalen
4 Schalen aus Melamin.

P905.506 Conjunto soporte 6 bols cuadrados / *Presentation kit for 6 square bowls /* Kit support 6 bols carrés / *Ständerset mit 6 quadratischen Schalen*



REF	€/u	
P905.506	418,95	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

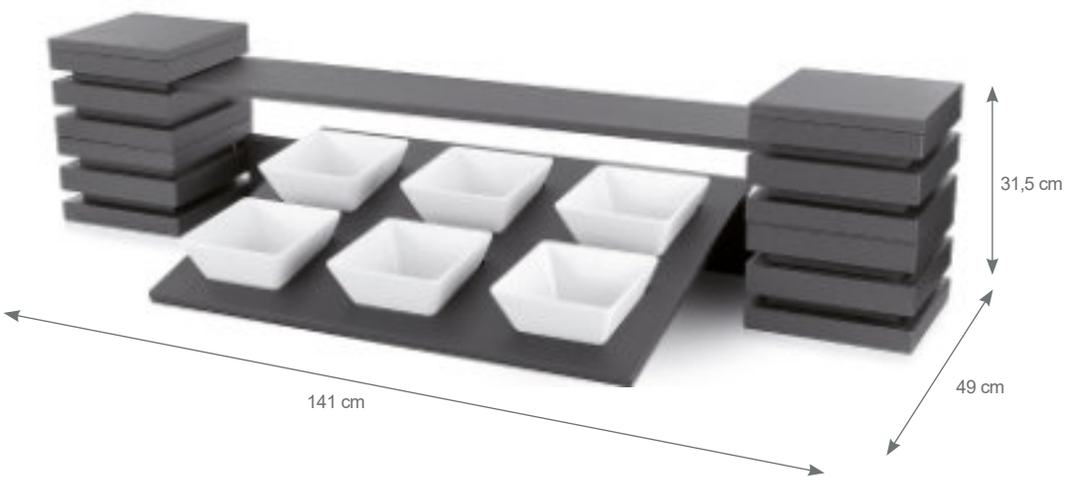
2 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
1 presentador de 6 bols
6 bols de melamina.

2 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls.

2 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine.

2 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
1 Halter für 6 Schalen
6 Schalen aus Melamin.

P905.516 Conjunto 2 niveles soporte 6 bols / *Two levels presentation kit for 6 square bowls* Kit support 6 bols carrés deux niveaux / *2 Ebenen Ständerset mit 6 quadratischen Schalen*



REF	€/u	
P905.516	685,90	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

4 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
1 presentador de 6 bols
6 bols de melamina
1 estante estrecho de 100 cm.

4 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls
1 narrow shelf 100 cm.

4 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine
1 tablette étroite 100 cm.

4 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
1 Halter für 6 Schalen
6 Schalen aus Melamin
1 schmales Regal von 100 cm.

P905.508 Conjunto soporte 8 bols cuadrados / *Presentation kit for 8 square bowls /* Kit support 8 bols carrés / *Ständerset mit 8 quadratischen Schalen*



REF	€/u	
P905.508	435,56	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

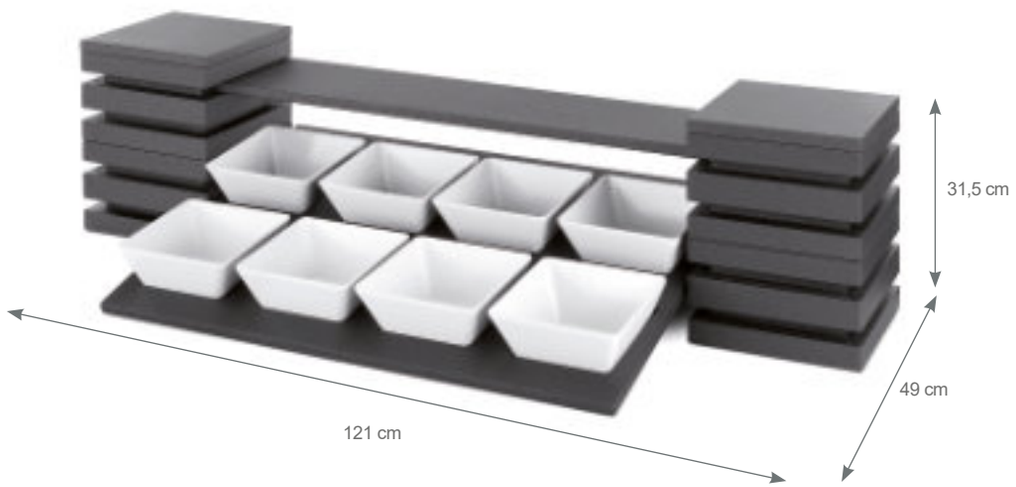
2 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
2 presentadores de 4 bols
8 bols de melamina.

2 cubes with lid
1 crossbar 80 cm lenght
2 displayers for 4 bowls
8 melamine bowls .

2 cubes avec couvercle
1 longeron 80 cm
2 présentoirs pour 4 bols
8 bols mélamine.

2 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 80 cm
1 Halter für 4 Schalen
8 Schalen aus Melamin.

P905.518 Conjunto 2 niveles soporte 8 bols / *Two levels presentation kit for 8 square bowls /* Kit support 8 bols carrés deux niveaux / *2 Ebenen Ständerset mit 8 quadratischen Schalen*



REF	€/u	
P905.518	687,00	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

4 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
2 presentadores de 4 bols
8 bols de melamina
1 estante estrecho de 80 cm.

4 cubes with lid
1 crossbar 80 cm lenght
2 displayers for 4 bowls
8 melamine bowls
1 narrow shelf 80 cm.

4 cubes avec couvercle
1 longeron 80 cm
2 présentoirs pour 4 bols
8 bols mélamine
1 tablette étroite 80 cm.

4 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 80 cm
1 Halter für 4 Schalen
8 Schalen aus Melamin
1 schmales Regal von 80 cm.

P905.400 Conjunto básico estante 2 niveles / *Basic two levels presentation kit /* Kit basique présentation 2 niveaux / *Basisregalset2 Ebenen*



REF	€/u	
P905.400	550,05	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

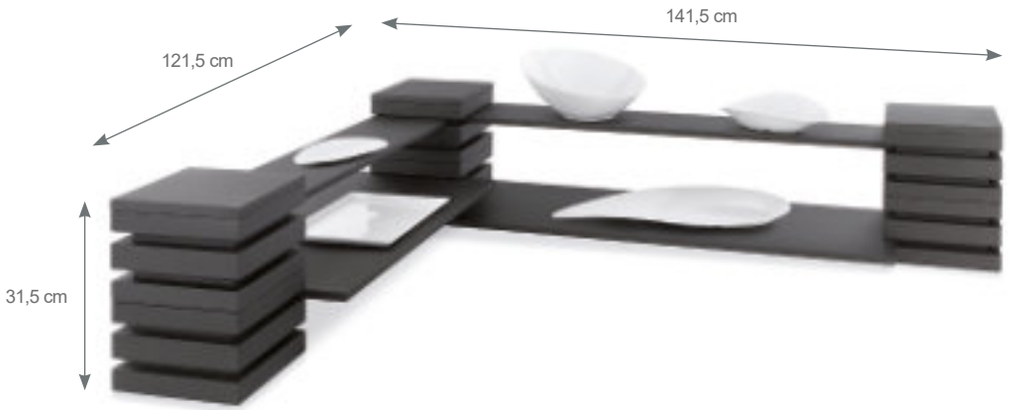
4 cubos con tapa
1 estante ancho de 100 cm
1 estante estrecho de 100 cm.

4 cubes with lid
1 wide shelf 100 cm
1 narrow shelf 100 cm.

4 cubes avec couvercle
1 tablette large 100 cm
1 tablette étroite 100 cm.

4 Behälter mit Deckel
1 breites Regal von 100 cm
1 schmales Regal von 100 cm.

P905.410 Conjunto estante dos niveles forma "L" / *"L" shape two levels presentation kit /* Kit présentation "L" 2 niveaux / *Regalset 2 Ebenen "L" Form*



REF	€/u	
P905.410	870,95	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

6 cubos con tapa
1 estante ancho de 100 cm
1 estante estrecho de 100 cm
1 estante ancho de 80 cm
1 estante estrecho de 80 cm.

6 cubes with lid
1 wide shelf 100 cm
1 narrow shelf 100 cm
1 wide shelf 80 cm
1 narrow shelf 80 cm.

6 cubes avec couvercle
1 tablette large 100 cm
1 tablette étroite 100 cm
1 tablette large 80 cm
1 tablette étroite 80 cm.

6 Behälter mit Deckel
1 breites Regal von 100 cm
1 schmales Regal von 100 cm
1 breites Regal von 80 cm
1 schmales Regal von 80 cm.

P905.300 Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm / *Two trays 40x40 cm presentation kit /* Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm / *Set mit 2 Präsentationstabletts40x40cm*



REF	€/u	
P905.300	659,00	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

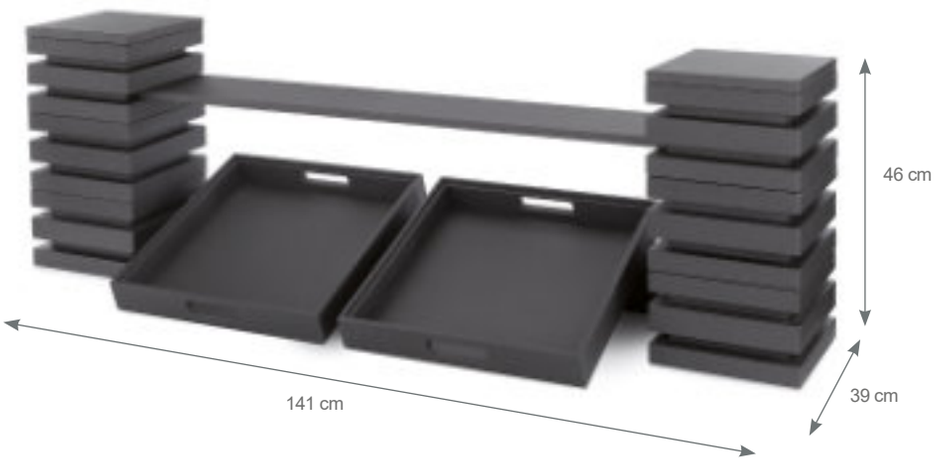
4 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
2 bandejas presentación de 40 x 40 cm.

4 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
2 serving trays 40 x 40 cm.

4 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
2 plateaux présentation 40 x 40 cm.

4 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
2 tabletts 40 x 40 cm.

P905.310 Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm / *Two levels presentation kit for 40x40 cm trays /* Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm / *Set 2 Ebenen mit 2 Präsentationstabletts40x 40 cm*



REF	€/u	
P905.310	915,10	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

6 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
2 bandejas presentación de 40 x 40 cm
1 estante estrecho de 100 cm.

6 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
2 serving trays 40 x 40 cm
1 narrow shelf 100 cm.

6 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
2 plateaux présentation 40 x 40 cm
1 tablette étroite 100 cm.

4 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
2 Präsentationstabletts 40 x 40 cm
1 schmales Regal 100 cm.

P905.320 Conjunto 2 bandejas 60x40 cm / *Two trays 60x40 cm presentation kit /* Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm / *Set mit 2 Präsentationstabletts60x40cm*



REF	€/u	
P905.320	475,70	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

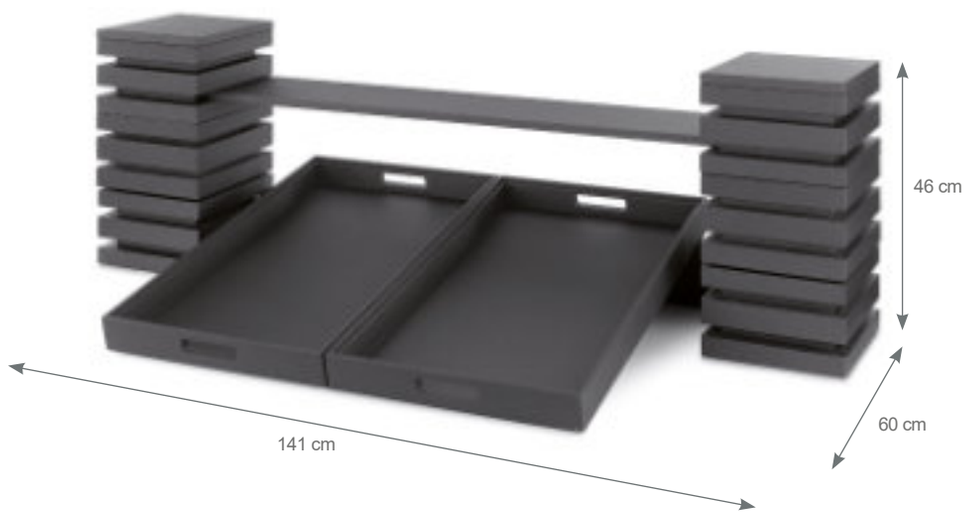
2 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
2 bandejas presentación de 60 x 40 cm.

2 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
2 serving trays 60 x 40 cm.

2 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
2 plateaux présentation 60 x 40 cm.

2 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm.

P905.340 Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm / *Two levels for trays 60x40 cm presentation kit /* Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 60x40 cm / *Set 2 Ebenen mit 2 Präsentationstabletts60x40cm*



REF	€/u	
P905.340	945,35	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

6 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
2 bandejas presentación de 60 x 40 cm
1 estante estrecho de 100 cm.

6 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
2 serving trays 60 x 40 cm
1 narrow shelf 100 cm.

6 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
2 plateaux présentation 60 x 40 cm
1 tablette étroite 100 cm.

6 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 100 cm
2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm
1 schmales Regal 100 cm.

P905.200 Conjunto buffet desayuno / *Breakfast buffet displayer kit /* Kit présentation petit déjeuner / *Frühstücksbuffetset*



REF	€/u	
P905.200	776,60	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

2 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
1 bandeja presentación de 60 x 40 cm
1 kit completo dispensador de zumos de 6 lts.

2 cubes with lid
1 crossbar 80 cm lenght
1 serving tray 60 x 40 cm
1 complet kit juice dispenser 6 lts.

2 cubes avec couvercle
1 longeron 80 cm
1 plateau présentation 60 x 40 cm
1 kit complet distributeur à jus 6 lts.

2 Behälter mit Deckel
1 Traverse von 80 cm
2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm
1 komplettes Saftspenderset 6 Liter.



P904.808 Dispensador de líquidos metálico 6 lts. / *Metallic liquid dispenser 6 lts. /* Distributeur de liquides métallique 6 L / *Getränke-Metallspender6l*



NEW!

REF	mm	H mm	L	€/u	
P904.808	230 x 390	490	6	403,45	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%



Cubo metálico pintado en color negro/
Metallic cube painted in black colour/
Bac métallique noir /
Metallbehälter schwarz lackiert

DISEÑADO PARA USO INTENSIVO. EVITA PROBLEMAS DE CONDENSACIÓN /
DESIGNED FOR INTENSIVE USE. PREVENTS CONDENSATION PROBLEMS /
CONÇU POUR USAGE INTENSIF. ÉVITE LES PROBLÈMES DE CONDENSATION /
AUSGELEGT FÜR EINEN INTENSIVEN GEBRAUCH. VERMEIDET KONDENSATIONSPROBLEME

P904.800 Dispensador zumos 6 lts. / *Juice dispenser 6 lts. /* Distributeur à jus 6 lts / *Saftspender 6 Liter*

Superfície superior de Abedúl finlandés /

Upper Surface Of Finnish Birch /

Surface supérieure en bouleau finlandais /

Oberfläche Finnischer Birke.



REF	mm	H mm	L	€/u	
P904.800	230 x 390	490	6	434,30	1

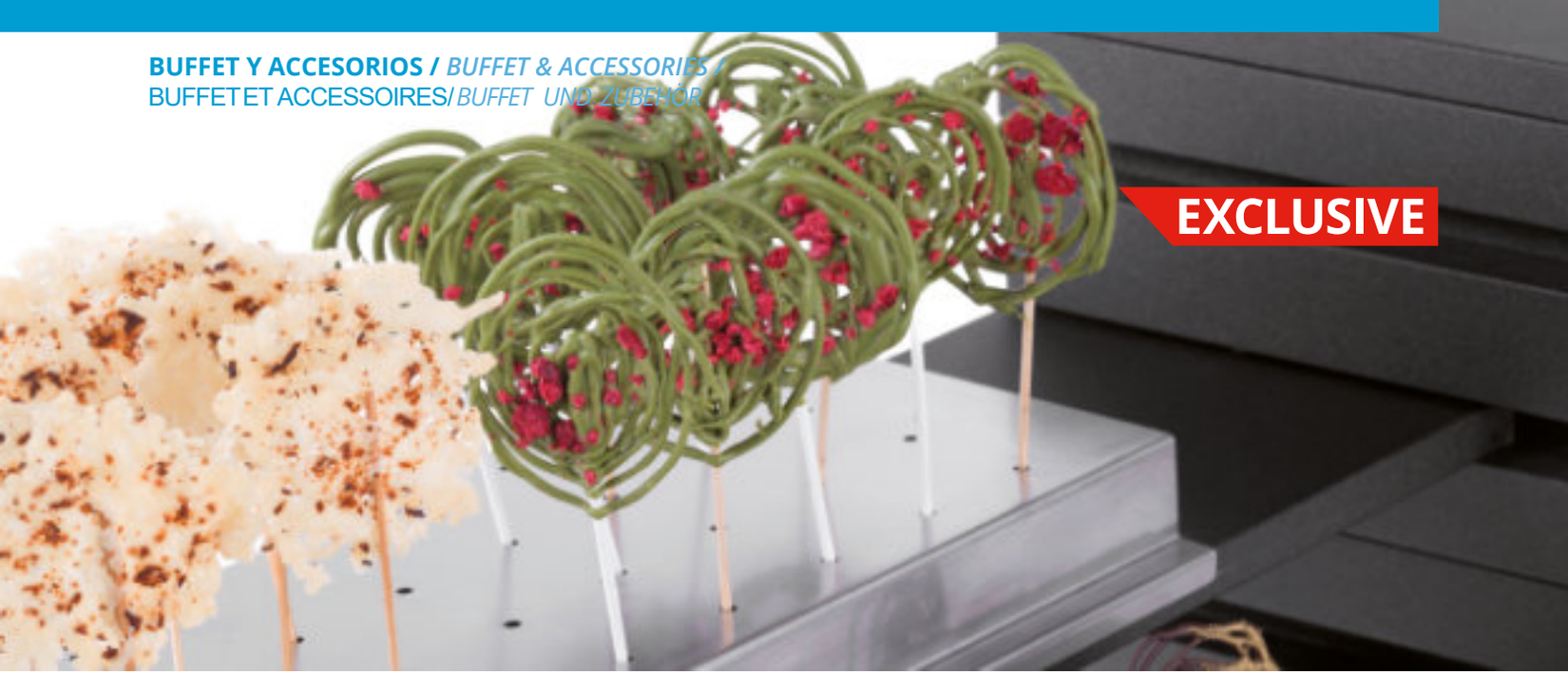
P904.790 Expositor GN 2/3, tres niveles / *Three levels 2/3 GN stand /* Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3 / *Ständer GN 2/3 drei Ebenen*

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

3 cubetas GN 2/3 20 mm /
3 GN containers 2/3 20 mm /
3 bags GN 2/3 20 mm /
3 GN 2/3 20 mm.



REF	mm	H mm	€/u	
P904.790	650 x 380	590	252,25	1



P904.350 Bandeja GN presentación pinchos / *GN skewer serving tray /* Plateau GN présentation piques / *GN Servierplattefür Spiesschen*



GN 1/1

REF	mm	H mm	Agujeros *Holes* Ø mm	Pinchos *Piques*	€/u	
P904.350	539 x 335	77	4	84	256,30	1

Incluye:
bandeja madera
bandeja melamina roble
soporte interior pinchos /

Includes:
wooden tray
oak melamine tray
interior skewer stand /

Inclus
plateau bois
plateau mélamine chêne
support intérieur piques /

Enthält:
Holztablett
Platte aus Eiche/Melamin
Lochplatte für Spiesschen

P904.360 Soporte presentación pincho estante/ *Skewer serving rack stand /* Support présentation piques plaque / *Schmalle Regalhalterungzum Angebot von Spiesschen*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	mm	H mm	Agujeros *Holes* Ø mm	Pinchos *Piques*	€/u	
P904.360	448 x 182	42	4	40	38,90	1



Para estante / *For shelf /*
Pour tablette / *Für holsregal*
P904.650 / P904.651.

P. 438

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 491

TAPAS ACERO INOXIDABLE PARA PLATOS /
STAINLESS STEEL PLATE COVERS /
INOX COUVERCLES À ASSIETTE /
EDELSTAHL-TELLERHAUBEN



pujadas

ROOM SERVICE



P904.780 Bandeja porta-cubiertos / *Cutlery-holder tray /* Plateau porte-couverts */ Besteckbehälter*

4 compartimentos / *4 compartments /*
4 compartiments / *4 Fächer*
303 x 115 mm

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.



GN 1/1

REF	mm	H mm	€/u	
P904.780	539 x 335	77	141,60	1

INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

P904.740 Bandeja presentación / *Serving tray /* Plateau présentation */ Präsentationstablett*

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.



REF	mm	H mm	€/u	
P904.740	400 x 400	65	98,10	1

P904.760 Bandeja servicio y presentación / *Serving tray /* Plateau service et présentation */ Servier- und Präsentationstablett*

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.



REF	mm	H mm	€/u	
P904.760	600 x 400	65	109,45	1

IDEA!

Perfecta para servicio de habitaciones.
Room service tray.
Plateau ideal pour service de chambre.
Perfekt für den Zimmerservice.

P904.711 Bandeja servicio y presentación GN 1/1 / *1/1 GN serving tray /* Plateau service et présentation GN 1/1 / *Servier- und PräsentationstablettGN 1/1*

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.





GN 1/1

REF	mm	H mm	€/u	
P904.711	539 x 335 (1/1)	77	97,05	1

No incluye cubeta gastronorm 1/1.
1/1 Gastronorm container not included.
Bac gastronorme 1/1 non inclus.
Nicht inklusive Gastronormbehälter 1/1.

P904.850

Mesita buffet GN 1/1 + taco madera /
1/1 GN wooden table + cutting board /
Table GN 1/1 en bois + planche à découper /
Buffettischchen GN 1/1 + Holzschneidebrett



REF	mm	H mm	€/u	
P904.850	530 x 325	120	159,35	1

P904.810

Mesita buffet baja + taco madera /
Low wooden table + cutting board /
Table basse en bois + planche à découper /
Flaches Buffettischchen + Holzschneidebrett



REF	mm	H mm	€/u	
P904.810	325 x 220	120	114,15	1
P904.820	325 x 220	165	127,10	1

P904.720

Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar /
Napkin and tea & sugar bags dispenser /
Distributeur serviettes et des saquettes thé & sucre /
Serviettenhalter und Tee- und Zuckerbeutelhalter


P904.720


P904.725

REF	mm	H mm	€/u	
P904.720	220 x 220	55	48,70	1
P904.725	220 x 220	55	72,90	1

P904.155

Enfriador botellas buffet / *Buffet wine cooler /*
Rafraîchisseur bouteilles / *Buffetflaschenkühler*

Incluye: marco madera + cubeta GN 1/1 150 mm.
Includes: wooden frame + 1/1 GN pan 150 mm.
Inclus: cadre en bois + bac GN 1/1 150 mm.
Inklusive: Holzrahmen + GN 1/1 Behälter 150 mm.



REF	mm	H mm	€/u	
P904.155	570 x 370	145	168,90	1

P20.072

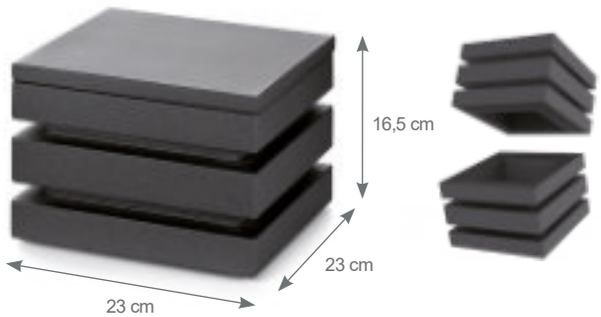
Portamenús metacrilato / *Methacrylate holder /*
Porte-menus méthacrylate / *MethacrylatMenühalter*



REF	cm	€/u	
P20.072	6 x 6	7,45	1



P904.600 **Cubo con tapa madera /** *Wooden cube with lid /* Cube en bois avec couvercle / *Behälter mit Holzdeckel*



REF	€/u	
P904.600	115,95	1

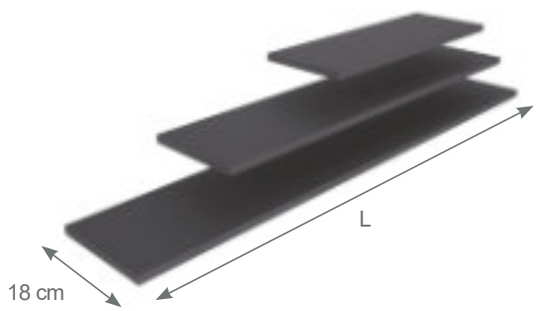
P904.660 **Tapa madera /** *Wooden lid /* Couvercle en bois / *Holzdeckel*



REF	€/u	
P904.660	16,55	1

P904.650 **Estante madera estrecho /** *Wooden narrow shelf /* Tablette en bois étroite / *Schmales Holzregal*

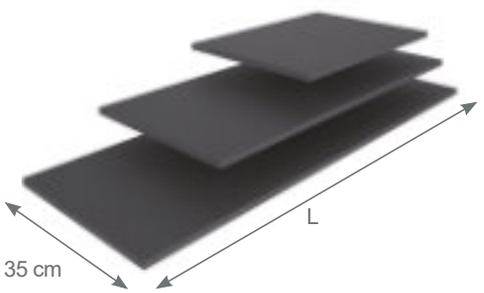
6 KG



REF	L cm	€/u	
P904.650	50	32,95	1
P904.680	80	40,35	1
P904.610	100	41,65	1

P904.652 **Estante madera ancho /** *Wooden wide shelf /* Tablette en bois large / *Breites Holzregalbrett*

6 KG



REF	L cm	€/u	
P904.652	50	57,55	1
P904.682	80	74,70	1
P904.612	100	77,15	1

P904.950 Travesaño soporte bandejas / *Crossbar buffet trays /* Longerons pour plateaux buffet / *Tabletthaltertraverse*



REF	mm	H mm	€/u	
P904.950	500 x 124	20	54,55	1
P904.980	800 x 124	20	59,75	1
P904.990	1000 x 124	20	63,80	1



P904.937 Presentador 4 bols melamina cuadrados / *Displayer for 4 melamine bowls /* Présentoir 4 bols mélamine / *Halter für 4 quadratische Melaminschalen*



REF	mm	H mm	€/u	
P904.937	375 x 500	15	82,05	1

Para bols cuadrados 180 x 180 /
For square bowls 180 x 180 /
Pour bols carrés 180 x 180 /
Für quadratische Schalen 180 x 180
REF. P22.202

P904.975 Presentador 6 bols melamina cuadrados / *Displayer for 6 melamine bowls /* Présentoir 6 bols mélamine / *Halter für 6 quadratische Melaminschalen*



REF	mm	H mm	€/u	
P904.975	750 x 500	15	96,65	1

Para bols cuadrados 180 x 180 /
For square bowls 180 x 180 /
Pour bols carrés 180 x 180 /
Für quadratische Schalen 180 x 180
REF. P22.202

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 370**

BOL CUADRADO HONDO /
DEEP SQUARED BOWL /
BOL CARRÉ/
TIEFE QUADRATISCHE SCHÜSSEL



P904.165 **Buffet perforado /** *Perforated buffet display /* Buffet perforé / *Gelochte Buffetvitrine*



REF	mm	H mm	€/u	
P904.165	570 x 370	310	248,65	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

Marco madera
bandeja perforada gn 1/1 65 mm
cubeta GN 1/1 20 mm
cúpula roll-top.

Wooden frame
perforated 1/1 GN pan 65 mm
gastronorm pan 1/1 20 mm
roll-top lid.

Cadre en bois
bac gn 1/1 65 mm perforé
bac GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top.

Holzrahmen
gelochtes Tablett GN 1/1 Behälter 65 mm
GN 1/1 Behälter 20 mm
Rolldeckel.

P904.120 **Buffet estandar /** *Standard buffet display /* Buffet standard / *Standardbuffet*



REF	mm	H mm	€/u	
P904.120	570 x 370	310	234,40	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

Marco madera
2 u. cubeta GN 1/1 20 mm
cúpula roll-top.

Wooden frame
2u. 1/1 GN 1/1 20 mm
roll-top lid.

Cadre en bois
2 u. bacs GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top.

Holzrahmen
2 GN 1/1 Behälter 20 mm
Rolldeckel.

P904.113 **Buffet triple /** *Triple buffet display /* Buffet triple / *Dreifach Buffetvitrine*



REF	mm	H mm	€/u	
P904.113	570 x 370	310	247,85	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*

Marco madera
3 cubetas GN 1/3 65 mm
cubeta GN 1/1 20 mm
cúpula roll-top.

Wooden frame
3 units 1/3 GN pans 65 mm
GN pan 1/1 20 mm
roll-top lid.

Cadre en bois
3 bacs GN 1/3 65 mm
bac GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top.

Holzrahmen
3 GN 1/3 65 mm Behälter
1 GN 1/1 Behälter 20 mm
Rolldeckel.

P904.140 Buffet quesos / *Cheese buffet display /* Buffet fromage / *Buffetvitrine für Käse*



REF	mm	H mm	€/u	
P904.140	570 x 370	310	276,50	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*
Marco madera
bandeja corte madera
cubeta GN 1/1 20 mm
cupula roll-top.

Wooden frame
wooden cutting board
gastronorm pan 1/1 20 mm
roll-top lid.

Cadre en bois
planque à découper en bois
bac GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top.

Holzrahmen
Holzschneidebrett
1 GN 1/1 Behälter 20 mm
Rolldeckel.

P904.145 Buffet pan / *Bread buffet display /* Buffet pain / *Buffet Brotplatte*



REF	mm	H mm	€/u	
P904.145	570 x 370	145	184,85	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*
Marco madera
cortador pan madera
cubeta GN 1/1 20 mm.

Wooden frame
bread cutting board
1/1 GN container 20 mm.

Cadre en bois
plaque à découper pain en boiss
bac GN 1/1 20 mm.

Holzrahmen
Holzbrotschneidebrett
1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

P904.160 Buffet pizarra melamina / *Melaminese slate buffet displayer /* Mélamine buffet ardoise / *Buffet Melaminschiefertafel*



REF	mm	H mm	€/u	
P904.160	570 x 370	145	199,90	1

Incluye / *Includes /* Inclus / *Inklusive:*
Marco madera
tabla pizarra melamina
cubeta GN 1/1 20 mm.

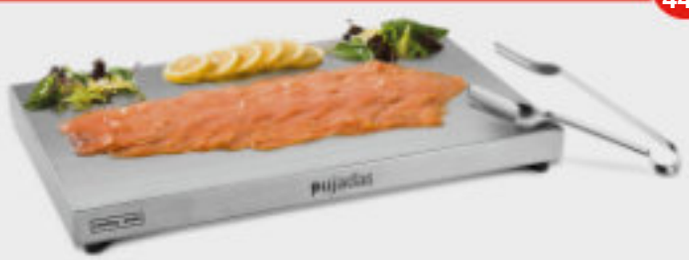
Wooden frame
melamine slate board
1/1 GN container 20 mm.

Cadre en bois
plaque ardoise en mélamine
bac GN 1/1 20 mm.

Holzrahmen
Melaminschiefertafel
1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 442

PLACA ENFRIADORA /
COOLING PLATE /
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE /
KÄLTEPLATTE



P904.200 **Marco madera /** *Wooden frame /* Cadre en bois / *Holzrahmen*

REF	mm	H mm	€/u	
P904.200	570 x 370	145	123,35	1



P904.400 **Tapete isotérmico /** *Isothermal mat /* Tapis isotherme / *Isothermische Matte*

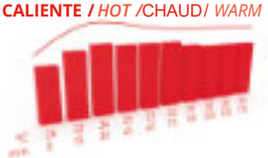
REF	mm	H mm	€/u	
P904.400	470 x 260	20	11,30	1



FRÍO / *COLD /* FROID/ *KALT*



CALIENTE / *HOT /*CHAUD/ *WARM*



P904.500 **Placa enfriadora /** *Cooling plate /* Plaque réfrigérante / *Kühlakku*

- 12 °C

Adaptable a cubeta GN 1/1.
Adjustable to 1/1 GN pan.
Adaptable à bac GN 1/1.
Geeignet Für GN 1/1 Behälter.



REF	mm	H mm	€/u	
P904.500	475 x 277	30	65,95	1

P904.142 **Cortador pan madera /** *Wooden bread cutting board /* Plaque à découper pain en bois / *Brotschneidebrett aus Holz*

GN 1/1



REF	mm	H mm	€/u	
P904.142	530 x 325	20	81,95	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 395

TAPA ROLL-TOP /
ROLL-TOP LID /
COUVERCLE ROLL-TOP /
ROLLDECKEL



P904.146

Cortador pan madera /
Wooden bread cutting board /
Plaque à découper pain en bois /
Brotschneidebrett aus Holz



REF	mm	H mm	€/u	
P904.146	520 x 315	20	35,40	1

P904.804

Taco madera para mesita buffet /
Cutting board for wooden table /
Planche à découper pour table en bois /
Holzschneidebrett für Buffettisch

(1) Para / *For /* Pour / *Für* **ref. P904.810 / P904.820 / P904.890**
(2) Para / *For /* Pour / *Für* **ref. P904.850**


P904.804


P904.809

REF	mm	H mm	€/u	
P904.804[1]	292 x 187	22	33,90	1
P904.809[2]	497 x 292	22	45,80	1

P904.721

Soporte bolsas te y azúcar /
Tea & sugar bag holder /
Support pour saquettes de thé & sucre /
Tee- & Zuckerbeutelhalter



Para / *For /* Pour / *Für* **ref. P904.720**

REF	mm	H mm	€/u	
P904.721	198 x 198	49	28,20	1

P904.801

Cubo base dispensador zumos /
Juice dispenser cube holder /
Cube base distributeur à jus /
Basisständer für Saftspender



Superfície superior de Abedúl finlandés /
Upper surface of finnish birch /
Surface supérieure en bouleau finlandais /
Oberfläche Finnischer Birke.

REF	mm	H mm	€/u	
P904.801	230 x 230	215	146,95	1

P904.807

Contenedor acrílico 6 Lts dispensador zumos con tapa /
6 Lts acrylic container with lid for juice dispenser /
Conteneur acrylic 6 Lts avec couvercle pour distributeur à jus /
6 Liter Acrylbehälter mit Deckel für Saftspender



REF	Ø mm	H mm	Lts	€/u	
P904.807	220	280	6	203,65	1

P904.806

Soporte y rejilla dispensador de zumos /
Base and grid for water drain /
Base et grille pour distributeur à jus /
Basis und Gitter für Saftspender



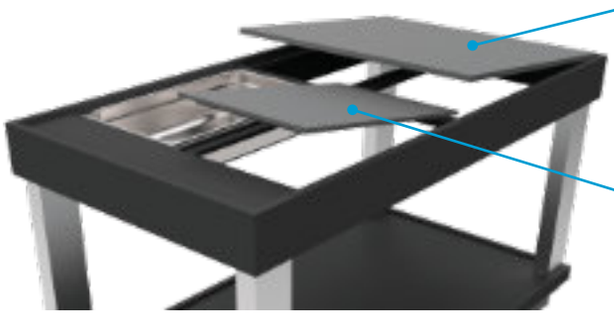
Superfície superior de Abedúl finlandés /
Upper surface of finnish birch /
Surface supérieure en bouleau finlandais /
Oberfläche Finnischer Birke.

REF	mm	H mm	€/u	
P904.806	230 x 190	20	85,95	1

CUBIC®
EXCLUSIVE

CARRO BUFFET CON POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN /
BUFFET TROLLEY WITH POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE /
CHARIOT BUFFET AVEC POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION /
BUFFETSERVIERWAGEN MIT DER MÖGLICHKEIT DIESEN IN EINEN PRÄSENTATIONSTISCH UMZUWANDELN





***Dos tapas incluidas en precio /**
**Two cover are included on the price /*
*Deux tablettes comprises dans le prix /
**Zwei Deckel im Preis inklusive*
REF. P90.492

Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio /
Cover for 1/1 GN insert not included on the price /
Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix /
Individueller Deckel passend zu GN 1/1 nicht im Preis inklusive
REF. P90493

P90490

Carro buffet negro 4 GN 1/1 / *Black buffet trolley for 4 1/1 GN inserts /*
Chariot buffet noir pour 4 bacs GN 1/1 / *Schwarzer Buffetservierwagen 4 GN 1/1*

REF	TIPO / *TYPE*	€/u.	
P90.490*	4 X GN 1/1	1.435,75	1
P90.492	**Tapa /** *Cover / Tablette / Deckel*	140,65	1
P90.493	**Tapa /** *Cover / Tablette / Deckel* **1/1**	50,40	1

Elegante combinación de madera y aluminio /
Outstanding combination of wood and aluminium /
Combinaison élégante en bois et en aluminium /
Elegante Kombination aus Holz und Aluminium



Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza /

Wood with special waterproof treatment, easy to clean /

Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer /

Holz mit spezieller wasserabweisender behandlung, einfach zu reinigen

Barra refuerzo nivel inferior /
Reinforcement bar /
Barre de renforcement /
Bewehrungsstab

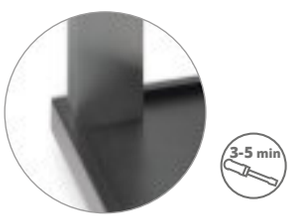


Ruedas giratorias e insonoras de Ø 125 mm, con freno /

Soundproof and revolving castors Ø 125 mm, with brakes /

Roulettes insonores et pivotantes de Ø 125 mm, avec freins /

Bewegliche und geräuschlose räder Ø 125 mm, mit bremsen



Se suministran desmontados entre 3 a 5 minutos de montaje /

Delivered flatpacked between 3 to 5 minutes assembly /

Livrés démontés entre 3 et 5 minutes de montage /

Lieferung unmontiert räder montage zwischen 3 und 5 minuten



Adaptado a medidas gastronorm /

Suitable for gastronorm sizes /

Adapté aux mesures gastronorme /

Geeignet für gastronormgrössen

TREND

Carro madera-aluminio 2 estanterías / *Wooden-aluminium trolley 2 shelves /*
Chariot en bois-aluminium 2 plateaux / *Servierwagen Holz-Aluminium mit 2 Regalen*

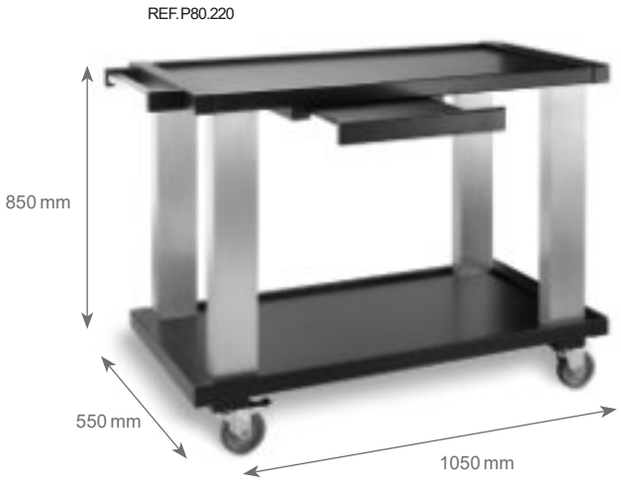
Tratamiento hidrófugo / *Waterproof treatment /*
Traitement hydrofuge / *Wasserabweisender Behandlung.*

REF	Colour	€/u	
P80.210	**Blanco /** *White /* Blanc / *Weiss*	632,70	1
P80.220	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*	632,70	1

REF. P80.210



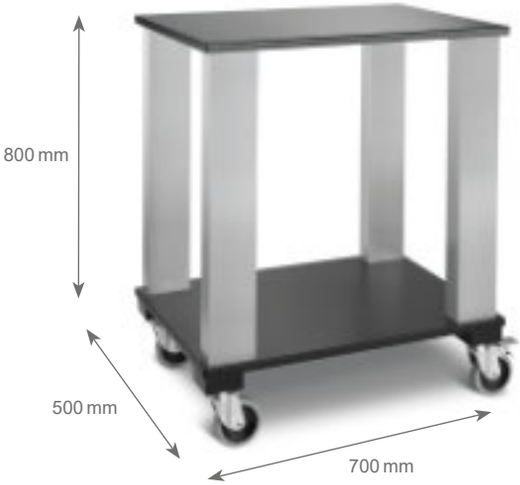
REF. P80.220



P80219

Gueridón o carro auxiliar madera /
Wooden gueridon trolley /
Chariot guéridon en bois /
Abräum- oder Hilfswagen aus Holz

Tratamiento hidrófugo / *Waterproof treatment /*
Traitement hydrofuge / *Wasserabweisender Behandlung.*



REF	Colour	€/u	
P80.219	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*	514,70	1

P80216

Carro gueridón melamina roble /
Oak melamine gueridon trolley /
Chariot guéridon mélamine roure /
Servierwagen aus eiche melamine

EXCLUSIVE



REF	€/u	
P80.216	694,65	1

P90813 Carro porta-cubiertos / *Cutlery dispenser trolley /* Chariot porte couverts / *Transportwagenfür besteck*

EXCLUSIVE

REF		€/u	
P90.8132		1.069,80	1
P90.813		969,00	1





REF. P90.8132



REF. P90.813



No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas /
Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included /
Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris /
Besteckbehälter, GN behälter, platten und tablett nicht inklusive

P90814 Porta-cubiertos / *Cutlery bin /* Ramasse-couverts / *Besteckbehälter*

EXCLUSIVE

REF	mm		€/u	
P90.8142	710 x 335 x 155		185,80	1
P90.814	710 x 335 x 155		135,50	1

4 x 1/3 GN
H max. 65 mm



REF. P90.8142



REF. P90.814



No incluye cubetas GN /
GN containers not included /
Bacs GN non inclus /
GN behälter nicht inklusive

BUF FET

BEST SELLER



P596110 **Cesta rejilla GN negra /** *Black GN wire basket /* Pannier metalique GN noir / *Schwarzer GN Grillkorb*

1/1



REF	Mod	L cm	H cm	€/u	
P596.110	1/1	52 x 31,5	12	37,65	6
P596.111	1/1	52 x 31,5	16	46,80	6

3%

P596120 **Cesta rejilla GN negra /** *Black GN wire basket /* Pannier metalique GN noir / *Schwarzer GN Grillkorb*

1/2



REF	Mod	L cm	H cm	€/u	
P596.120	1/2	31,5 x 25,5	12	26,50	6
P596.121	1/2	31,5 x 25,5	16	35,35	6

P596130 **Cesta rejilla GN negra /** *Black GN wire basket /* Pannier metalique GN noir / *Schwarzer GN Grillkorb*

1/3



REF	Mod	L cm	H cm	€/u	
P596.130	1/3	31,5 x 17	12	23,65	6
P596.131	1/3	31,5 x 17	16	29,00	6

COMPATIBLE CON / *SUITABLE FOR /* ADAPTABLEPOUR/ *GEEIGNET FÜR*



P. 389 P. 388 P. 387 P. 443

BUF
FET



NATURAL
FIBERS

COMPATIBLE CON / *SUITABLE FOR /* ADAPTABLE POUR/ *GEEIGNET FÜR*



Dos posiciones: derecho y revés.
Two positions: right and reverse.
Deux positions: droit et envers
Zwei Positionen: rechts und rückwärts.



P. 387



P. 389



P. 393



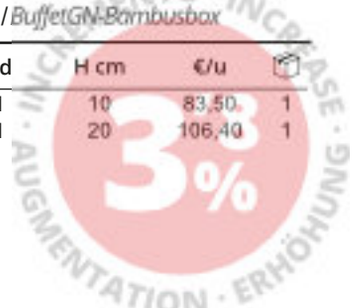
P. 405

P59511 Caja GN bambú buffet / *GN buffet bamboo box* / PrésentoirGNbuffetbambou/ *BuffetGN-Bambusbox*

1/1



REF	Mod	H cm	€/u	
P595.110	1/1	10	83,50	1
P595.111	1/1	20	106,40	1



P59512 Caja GN bambú buffet / *GN buffet bamboo box* / PrésentoirGNbuffetbambou/ *BuffetGN-Bambusbox*

1/2



REF	Mod	H cm	€/u	
P595.120	1/2	10	58,20	1
P595.121	1/2	20	73,35	1

P59513 Caja GN bambú buffet / *GN buffet bamboo box* / PrésentoirGNbuffetbambou/ *BuffetGN-Bambusbox*

1/3



REF	Mod	H cm	€/u	
P595.130	1/3	10	50,20	1
P595.131	1/3	20	63,55	1

P59510 Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet / *Tray - Lid for GN buffet bamboo box /*
Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou */Abdeckung - Tablettfür Buffet GN-Bambusbox*





REF	Mod	H cm	€/u	
P595.100	1/1	2	48,25	1
P595.200	1/2	2	32,55	1
P595.300	1/3	2	30,80	1

SOPORTES PRESENTACIÓN / *DISPLAY STANDS /* SUPPORT PRÉSENTATION / *HALTERUNG PRÄSENTATION*



P59711 Expositor buffet / *Buffet displayer /* Présentoir buffet / *Buffetständer*



P597.110 P597.120 P597.130

REF	cm	H cm	€/u	
P597.110	12,5 x 10,5	3,0	6,20	1
P597.120	12,5 x 10,5	6,0	7,45	1
P597.130	12,5 x 10,5	9,0	8,75	1

P597170 Expositor buffet extensible / *Retractable display stand /* Présentoir buffet rétractable / *Rechteckiger Buffetständer*

GN 1/1 1/2 1/3



REF	Max cm	Min cm	H cm Min / Max	€/u	
P597.170	53 x 32,5	32,5 x 17,6	6,5 / 10	56,65	1

IDEA! **Adaptable a cubetas GN.**
Adjustable to GN container.
Adapté à bacs GN.
Passend für GN Behälter





Max. GN 1/1



GN 1/2



Min. GN 1/3

19196 Placa adaptadora angular / *Angled Adaptor Plate /* Plaque intermédiaire inclinée / *Gewinkelte Adapterplatte*





REF	cm	Tipo / *Type*	€/u	
19196	53 x 32,5 x 7,0	1 GN 1/1 (6º)	114,95	2

Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos /
Elevates pans to enhance food presentation /
Élévagedes bacs pour améliorer la présentation des aliments /
Erhöhte Pfannen zur Verbesserung der Lebensmittelpräsentation

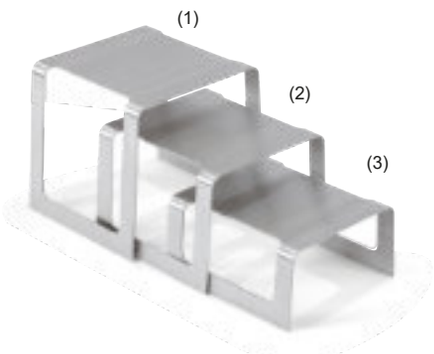
P59714 Expositor buffet / *Buffet displayer /* Présentoir buffet / *Buffetständer*





REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	€/u	
P597.140	25	21	10	13,30	1
P597.150	25	21	20	15,85	1
P597.160	25	21	30	18,40	1

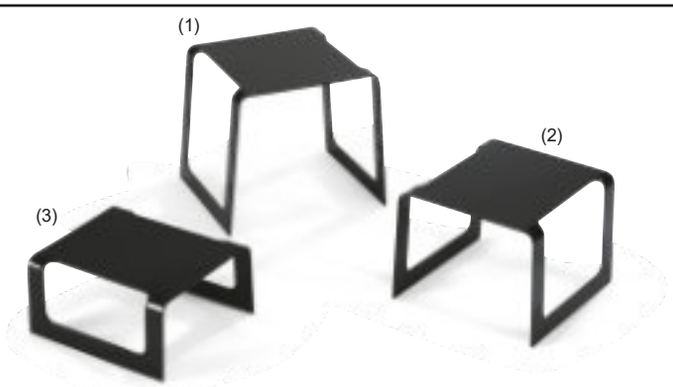
46009 Juego 3 expositores ángulos redondos / *Set of 3 Square Bent Risers /* Jeude 3 socles carrés aux angles arrondis / *Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern*



REF	mm	H mm	€/u	
46009	**(1)** 203 x 203 **(2)** 203 x 191 **(3)** 203 x 178	203 152 102	209,85	1

Acero inoxidable pulido /
Brushed Stainless Steel /
Inox brossé /
Gebürsteter Edel

4600960 Juego 3 expositores ángulos redondos / *Set of 3 Square Bent Risers /* Jeude 3 socles carrés aux angles arrondis / *Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern*



REF	mm	H mm	€/u	
4600960	**(1)** 203 x 203 **(2)** 203 x 191 **(3)** 203 x 178	203 152 102	255,90	1

Acero inoxidable pulido /
Brushed Stainless Steel /
Inox brossé /
Gebürsteter Edel

Negro / *Black /* Noir / *Schwarz*

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in*
P. 367 P. 376 P. 379

BOL REDONDO /
ROUND BOWL /
BOL ROND /
RUNDE SCHÜSSEL

SOPORTE PRESENTACIÓN /
DISPLAY PLATE /
PRÉSENTOIR /
PRÄSENTATIONSPLATTE





INDUCTION

Intrigue™

CHAFERS DE INDUCCIÓN /
INDUCTION CHAFERS /
CHAFERSPOUR PLAQUE INDUCTION /
INDUKTIONS-RECHAUDS

Un elegante y versátil chafer con un diseño de perfil bajo para una mejor presentación	*An elegant yet versatile chafer with a low profile design for the best food presentation*	Un chafer élégant à la fois polyvalent et discret pour la meilleure présentation des plats	*Eleganter und zugleich vielseitiger Rechaud in schlichtem Design für die niveauvolle Präsentation von Speisen.*
Modelo con parte superior de vidrio que permite ver la comida sin abrir el chafer –manteniendo la calidad del alimento.	*Glass top version allows viewing of food without opening chafer – maintaining food quality.*	Le modèle muni d'un couvercle en verre permet de voir le contenu sans ouvrir le chafer – tout en préservant la qualité des aliments.	*Die Version mit Glashaube ermöglicht den Blick auf die Speisen ohne den Rechaud zu öffnen und bewahrt so ihre Qualität.*
Tapa removible con bisagra de cierre lento. Tres ángulos de apertura, cerrada, 45º ó 90º.	*Removable cover with baffle, "stay put" hinge design holds cover in closed, 45° or 90° position.*	Couvercle amovible équipé d'un déflecteur et d'une charnière bloquante qui permet de mantenir le couvercle fermé, à 45° ou à 90°.	*Die zurück-klappbare Haube mit gedämpftem Haltescharnier hält die Haube geschlossen oder im 45° oder 90° Winkel geöffnet.*
Soporte reforzado con piés antideslizantes que permite una mayor estabilidad.	*Reinforced bracket with rubber table feet for longer life and to keep chafer in place.*	Support renforcé avec des pieds de table en caoutchouc afin d'offir une durée de vie plus longue et un meilleur maintien des chafers.	*Die verstärkte Basis mit Gummifüßen sorgt dafür, dass der Rechaud lange einsatzfähig sowie standsicher bleibt.*
La tapa y cubeta con sistema anti-goteo mantienen la condensación fuera del alimento.	*Dripless cover and pans keep condensation off of food and tabletop.*	Le couvercle antigouttes et les bacs empêchent la condensation des aliments et de la table.	*Die tropffreie Haube und tropffreien Wannen halten Kondenswasser von Speisen und Tischen fern.*
Se presenta con cubetas de acero inoxidable brillante o de porcelana.	*Available with mirror-finished stainless steel or porcelain food pans.*	Disponibles avec bac à aliments en inox ultra-brillant ou en porcelaine.	*Erhältlich mit Wannen aus hochglanzpoliertem Edelstahl oder Porzellan.*

46125 Chafing dish redondo con tapa cristal / *Glass top S/S chafer with S/S trim /* Chafer inox à couvercle en verre / *Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl*

induction



REF		mm	L	€/u	
46125	**Fuente acero inox** *S/S food pan* Bac gastr. inox *Edelstahlschüssel*	394 x 80	5,8	847,80	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

46130 Fuente interior redonda / *Food pan /* Bac à aliments / *Geflieste Schüssel*



REF		mm	L	€/u	
46130	**Porcelana** *Porcelain* Porcelaine *Porzellan*	395 x 71	4,0	254,40	1
49130	**Porcelana div.** *Divided porcelain* Porcelaine *Porzellan*	395 x 71	3,5	294,45	1
46131	**Acero inoxidable** *S/S* Acier inoxydable *Edelstahl*	394 x 70	5,6	169,55	1

46134 Chafing dish cuadrado con tapa cristal / *Glass top S/S chafer with S/S trim /* Chafer inox à couvercle en verre / *Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl*

induction



REF		mm	L	€/u	
46134	**Fuente acero inox.** *S/S food pan* Bac gastr. inox *Edelstahlschüssel*	392 x 176 x 412	5,8	1.250,85	1
46135	**Fuente porcelana** *Porcelain food pan* Bac gastr. porcel. *Porzellanschüssel*	392 x 176 x 412	5,8	1.325,20	1

46136 Fuente interior cuadrada / *Food pan /* Bac à aliments / *Geflieste Schüssel*



REF		mm	L	€/u	
46136	**Porcelana** *Porcelain* Porcelaine *Porzellan*	392 x 52 x 388	3,5	334,35	1
49136	**Porcelana div.** *Divided porcelain* Porcelaine *Porzellan*	392 x 52 x 388	3,5	353,25	1
46137	**Acero inoxidable** *S/S* Acier inoxydable *Edelstahl*	392 x 71 x 392	6,3	210,85	1

Standard

CHAFINGS Y DISPENSADORES /
CHAFERS & DISPENSERS /
CHAFERS ET DISTRIBUTEURS /
CHAFERS & SPENDER



P3875 Chafing dish rectangular con tapa roll top / *Rectangular chafing dish roll top lid /* Chafing dish rectangulaire avec couvercle roll top / *Rechteckiger Chafing dish mit Rolldeckel*



REF	mm	L	€/u	
P387.500	740 x 450 x 410	9,0	397,70	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

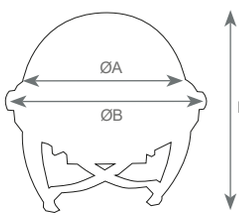
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P8975 Chafing dish redondo tapa roll top / *Round chafing dish roll top lid /* Chafing dish rond avec couvercle roll top / *Runder Chafing dish mit Rolldeckel*



REF	ØA mm	ØB mm	AL mm	€/u	
P897.500	Ø350	Ø515	485	355,15	1



Apertura máxima: 180º.
Max. opening: 180º.
Ouverture maximale: 180º.
Max. Öffnung: 180º.

P387 Chafing dish con tapa tipo roll top / *Chafing dish with roll top lid /* Chafing dish avec couvercle "roll top" / *Chafing Dish mit Roll-top Deckel*



REF	mm	L	€/u	
P387.065	650 x 380 x 390	9,5	298,60	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P379 Chafing dish con tapa / *Chafing dish with lid /* Chafing dish avec couvercle / *Chafing dish mit Deckel*



REF	mm	L	€/u	
P379.065	650 x 350 x 340	9,5	235,85	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P3795 Chafing dish económico con tapa / *Economical chafing dish with lid /* Chafing dish économique avec couvercle / *Preiswerter Chafing Dish mit Deckel*



REF	mm	L	€/u	
P379.500	650 x 350 x 320	9,0	121,20	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P962 Calentador de platos o bandejas / *Hot tray warmer /* Réchaud / *Tablett - oder Tellerwarmhalter*



REF	Quemadores / *Burners /* Brûleurs / *Brenner*	mm	€/u	
P962.002	2	370 x 175 x 70	55,70	1
P962.003	3	430 x 175 x 70	86,90	1

Inox con placa base de aluminio.
St/Steel with aluminium cover plate.
Inox avec plaque couvercle en aluminium.
Rostfreier Stahl mit Aluminium Basisplatte.

2 ó 3 quemadores.
2 or 3 burners.
2 ou 3 brûleurs.
2 oder 3 Brenner.

P950000

Elemento eléctrico para chafing dish /
Electric heating unit for chafing dish /
Corps de chauffe pour chafing dish /
Elektrisches Element für chafing dish



Para / *For /* Pour / *Für:*
P387500, P897500, P387065, P379065, P379500

REF	W	€/u	
P950.000	240	206,75	1

46110

Elemento eléctirco universal para chafing dish /
Universal electric chafer heater /
Résistanceélectrique pour chafers /
Universelle Rechaud-Elektroheizung



Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Sized to fit standard fuel opening.
Dimensions compatibles avecl'orifice pour combustible standard.
Abmessungen sind kompatibel mit den Öffnungen für Standardbenzin.

REF	Para / *For*	V	W	A	Ench. Plug	€/u	
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	364,35	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	364,35	1

P3871/P3872

Fuel para chafing dish / *Chafing dish fuel /*
Fuel pour chafing dish / *Brennstoff für chafing dish*



REF	mm	**Duración /** *Lenght /* Durée / *Duaer*	€/u	
P387.100	650 x 550	3 h	2,35	75
P387.200	830 x 600	6 h	4,45	60

Gracias a su fórmula especial no hay ninguna restricción especial por almacenaje o transporte. No gotea ni se derrama. No se evapora si se deja abierto. Puede guardarse si no se consume todo. No inflamable. No tóxico. Fácil de abrir y cerrar. La lata no se calienta. Fácil de encender una vez apagada.

Thanks to its special formula no storage or transport restriction are involved. Resealable. Non spill - Non drip. Non flammable. Non combustible. Non toxic fuel. Easy open & close. Container does not become hot to touch. Does not evaporate if left uncapped.

Grâce à sa formule spéciale il n'y pas de restriction pour le stockage et le transport. Hermétique. Non inflammable. Non combustible. Non toxique. Facile à ouvrir et fermer. On peut le garder si on ne le consomme pas tout. Facile à allumer une fois èteint.

Dank seiner speziellen Formel gibt es keinerlei spezielle Beschränkung für den Transport oder Lagerung. Wiederverschliessbar. Keine Verdampfung beim Auflassen. Wiederverwendbar bei nicht vollständigem Verbrauch. Nicht leicht entzündbar. Nicht giftig. Einfach zu öffnen und verschliessen. Die Dose erhitzt sich nicht. Einfach anzuzünden einmal ausgegangen.

P3722

Contenedor para combustible de chafing dish /
Burner holder for chafing dish /
Porte-brûleur pour chafing dish /
Brennstoffbehälter für chafing dish

Adaptable. REF:
P379, P387, P898, P8991



REF	€/u	
P372.200	9,65	1

P685

Fuel para chafing dish /
Chafing dish fuel barrel /
Bidón fuel chafing dish /
Brennstoff für chafing dish

ETANOL / *ETHANOL*

Sin hollín. Sin olor /
No soot. No smell /
Pasde suie. Inodore /
Kein Russ. Kein Gerusch.



REF	L	KG	€/u	
P685.004	5	5	36,35	1



P903 Placa enfriadora / *Cooling plate /* Plaque réfrigérante / *Kälteplatte*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Tipo/*Type*	mm	€/u	
P903.001	1/1	530 x 325	196,85	1
P903.002	1/2	325 x 265	135,30	1

Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets. En el congelador: Mínimo 4h por debajo de los -4 ºC. Aguanta 5-6h con temperaturas por debajo de los 23 ºC.

For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4ºC. Tolerance under 23ºC: 5-6h.

Pour une présentation hygienique et facile des aliments froids sur les buffets. Au congélateur. Minimum 4h à des températures inférieures à -4 ºC. Résistance à des températures inférieures à 23 ºC: 5-6h.

Für die einfache und hygienische Präsentation von kalten Lebensmittel auf den Buffets. Im Gefrierschrank: Mindestens 4h unter -4 ºC. Hält 5-6h Temperaturen unter 23 ºC stand.

78710 Baño maría / *Bain maries /* Bain-marie / *Wasseerbad*

NSF



REF	Ø cm	H cm	L	€/u	
78710	10,5	14,5	1,20	30,00	6
78720	12,5	17,0	1,90	38,25	6
78725	15,5	10,0	1,90	38,25	6
78730	15,5	18,5	3,30	41,10	6
78740	16,5	19,5	4,00	45,05	6
78760	18,5	22,0	5,70	56,80	6



DISPENSADORES LÍQUIDOS Y CEREALES / *JUICE & CEREALS /* DISTRIBUTEUR À JUS ET CÉRÉALES/ *SAFT- / FRÜHSTÜCKFLOCKENSPENDER*

P8992

Dispensador de zumos - acero inox /
Juice dispenser St/Steel /
Distributeur à jus - acier inox /
Saftspender - Edelstahl



REF		L	€/u	
P899.200	Acero inox / *St/Steel*	8,0	266,55	1

P8993

Dispensador de leche - acero inox /
St/Steel milk dispenser /
Distributeur à lait - acier inox /
Milchspender Edelstahl



REF		L	€/u	
P899.300	Acero inox / *St/Steel*	8,0	290,80	1

4635210

Dispensador de cereales doble /
Double Cereal Dispenser /
Distributeur à céréales double /
Getreideflocken-Doppelbehälter



REF	mm	L (x2)	€/u	
4635210	310 x 220 x 600	3,8	846,90	1

T3660

Dispensador de cereales D-Lux /
D-Lux cereal dispenser /
Distributeur à céréales D-Lux /
D-Lux-Getreideflockenspender



REF	mm	L	€/u	
T3660	254 x 356 x 686	8,0	453,90	1

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

BOLS SERVICIO DOBLE PARED/
DOUBLE WALL INSULATED SERVING BOWLS/
BOLS SERVICEDOUBLE PAROI ISOTHERMES/
DOPPELWANDINGE SCHALEN

Construcción aislante de pared doble que permite conservar la temperatura de los alimentos, ya sean fríos o calientes/

Double wall insulated serving bowls that allows keeping the food temperature, whether cold or hot/

Construction d'isolation à double paroi qui permet de maintenir la température de la nourriture, froide ou chaude/

Doppelwandige isolierungsschalen, die die temperatur des lebensmittels halten, sei es kalt oder heiß





No transpiran. No es necesario precalentar o enfriar/
Will not TRANSPIRE. Requires no preheating or chilling/
Pas de condensation sur les parois. N'exige aucun préchauffage ou refroidissement/
Keine kondensatbildung.Erfordert kein Vorwärmen oder Abkühlen

Paredes aislantes que mantienen los alimentos a la temperatura de servicio/
Insulating walls that keep food at service temperature/
Construction isolant qui garde les aliments à la température de service/
Die Isolierungswände halten das Essen auf Betriebstemperatur.

LAVAR A MANO/
HAND WASHING/
LAVERÀ LA MAIN/
VON HAND WASCHEN

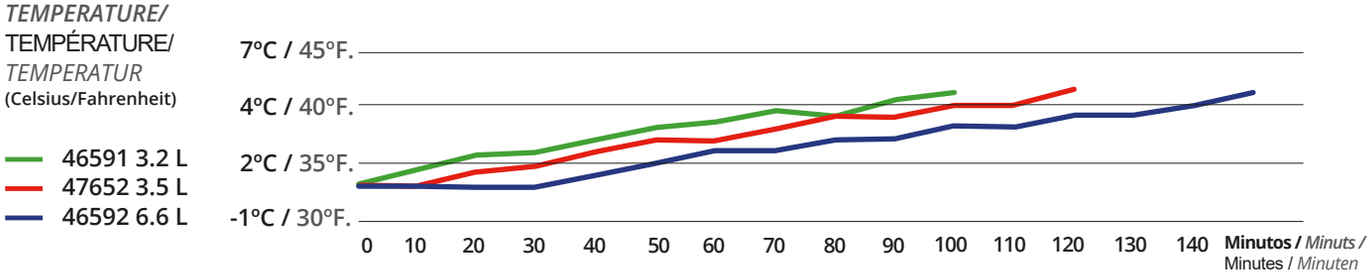
Retención del frío: Bols aislantes de doble pared
PROTOCOLO DE PRUEBA, 2004

Cold retention: Double wall insulated bowls
TEST PROTOCOL, 2004

Rétention du froide: Construction d'isolation à double paroi
PROTOCOLED'ESSAI , 2004

Kältespeicherung: Doppelwandige isolierte schalen
TESTPROTOKOLL, 2004

TEMPERATURA/
TEMPERATURE/
TEMPÉRATURE/
TEMPERATUR
(Celsius/Fahrenheit)



1. **Se colocó ensalada de patatas en diversos bols, llenando ¾ de la capacidad del bol.**
2. **Temperatura inicial de la comida 0,6ºC; temperatura ambiente 20,6ºC.**
3. **Cada 10 minutos se registró la temperatura en el centro de la ensalada.**
4. **La prueba concluyó cuando la comida alcanzó una temperatura de 5ºC.**

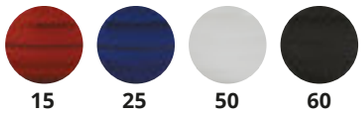
1. *Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.*
2. *Initial temperature of the food 0.6ºC; ambient temperature 20.6ºC.*
3. *The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.*
4. *The test concluded when the food reached a temperature of 5ºC.*

1. La salade de pommes de terre a été placée dans différents bols. Remplissage ¾ de la capacité du bol.
2. La température initiale de l'aliment 0,6ºC;température ambiante 20,6ºC.
3. La température au centre de la salade a été enregistrée toutes les 10 minutes.
4. Le test s'est terminé lorsque la nourriture a atteint une température de 5ºC.

1. *Kartoffelsalat wurde in verschiedene Schalen gegeben. Es wurden ¾ der Kapazität der Schüssel gefüllt.*
2. *Anfangstemperatur des Lebensmittels 0,6ºC; Umgebungstemperatur 20.6ºC.*
3. *Die Temperatur in der Mitte des Salats wurde alle 10 Minuten aufgezeichnet.*
4. *Der Test wurde abgeschlossen, als das Essen eine Temperatur von 5ºC erreichte.*

46587

Bol colores redondo doble pared /
Round Colored Double Wall Bowls /
Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs /
Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig

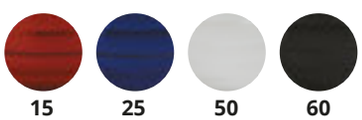


REF	Ø mm	H mm	L	€/u	
46587 + COLOR	114	76	0,7	45,15	6
46590 + COLOR	184	103	1,6	67,30	6
46591 + COLOR	241	129	3,2	101,10	6
46592 + COLOR	300	165	6,6	142,60	3



47619

Bol colores cuadrado doble pared /
Square Colored Double Wall Bowls /
Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs /
Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig



REF	mm	H mm	L	€/u	
47619 + COLOR	139 x 139	70	0,7	53,75	6
47632 + COLOR	184 x 184	87	1,7	69,05	12
47634 + COLOR	216 x 216	108	3,0	91,40	6
47635 + COLOR	258 x 258	130	4,9	117,60	4





46575 Bol cónico doble pared /
Conical beehive bowls /
Bols double paroi evasée /
Konische doppelwandige Schale



REF	Ø mm	H mm	L	€/u	
46575	160	69	0,59	50,10	1
46576	200	88	1,30	63,30	1
46577	240	108	2,40	83,45	1

46584 Bol inclinado doble pared /
Angled beehive bowls /
Bols nid d'abeilles à paroi inclinée /
Angewinkelte Bienenstock-Schüsseln



REF	Ø mm	H mm	L	€/u	
46584	188	139	0,95	43,95	6
46585	240	173	1,7	69,20	6
46586	300	209	3,5	100,90	2
46582	350	239	4,7	154,95	2

47619 Bol estriado cuadrado doble pared /
Double-Wall Square Beehive Serving Bowls /
Bol lis carré double paroi /
Doppelwandige, quadratische, gerillte Schale



REF	mm	H mm	L	€/u	
47619	139 x 139	70	0,7	37,95	6
47632	185 x 185	89	1,7	47,75	12
47634	218 x 218	108	3,0	65,15	6
47635	244 x 244	131	4,9	87,80	4
47637	299 x 299	150	7,8	117,40	3

46587 Bol estridado redondo doble pared /
Beehive Style Double-Wall Serving Bowls /
Bol à bande rond double paroi /
Geriffelte, runde, doppelwandige Schüssel

Acero inoxidable brillante /
Mirror finished /
Polissage brillant /
Mirror finished



REF	Ø mm	H mm	L	€/u	
46587	144	76	0,7	31,05	6
46590	184	103	1,6	47,10	6
46591	241	129	3,2	74,60	6
46592	300	165	6,6	109,50	3
46569	350	175	9,6	155,85	2

46665 Bol redondo doble pared con aro brillante / *Beehive Style Double-Wall Serving Bowls /*
Bol bande brillant rond double paroi / *Runde, doppelwandige Schale mit glänzendem Ring*



REF	Ø mm	H mm	L	€/u	
46665	144	76	0,7	31,05	6
46666	184	103	1,6	46,70	6
46667	241	129	3,2	73,75	6
46668	300	165	6,6	108,05	3

Cuerpo pulido satinado. Borde superior pulido brillante /
Body mat finished. Rim mirror finished /
Finition corps satinée / Finition bande brillante /
Matte Lackierung aussen / Glänzende Lackierung am Rand

INOX - ST/STEEL/ *DELSTAHL* **18/10**

Borde con acabado satinado e interior brillante, creando una elegante contraste visual

Satin-finished rim and mirror-finished interior creates a visual contrast that accentuates the food product

Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant crée un contraste visuel qui met en valeur les plats

Rand mit satiniertem Finish und Innenseite glänzend, wodurch sich ein optischer Kontrast ergibt, der die Speisen hervorhebt.

82093 Bandeja servicio rectangular acero inoxidable / *Rectangular Stainless Steel serving trays /*
Plateau service rectangulaire / *Rechteckiges Serviertablett*



REF	mm	€/u	
82093	305 x 229	44,50	3
82094	457 x 254	65,30	3
82095	533 x 305	86,15	3

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

82060 Bandeja servicio oval acero inoxidable / *Oval Stainless Steel serving trays /*
Plateau service oval / *Ovales Serviertablett*



REF	mm	€/u	
82060	375 x 276	52,00	3
82061	448 x 330	70,05	3
82062	537 x 394	94,70	3

P317 Fuente oval borde vuelto / *Oval serving dish with rolled edge /*
Plat ovale à bords ronds / *Ovales Serviertablett mit abgerundetem Rand*



REF	cm	€/u	
P317.025	25 x 17,2	10,35	1
P317.030	30 x 20,2	12,60	1
P317.035	35 x 23,3	15,30	1
P317.040	40 x 26,7	19,05	1
P317.045	45 x 29,2	21,30	1
P317.050	50 x 31,2	27,65	1

Pulido satinado / *Satin finished /*
Polissage satiné / *Satiniert poliert*

P3174 Fuente oval borde vuelto económica / *Economical oval serving dish with rolled edge /*
Plat ovale à bords ronds économique / *Ovales ökonomisches Serviertablett mit abgerundetem Rand*



REF	cm	€/u	
P317.425	25 x 17,5	7,45	1
P317.430	30 x 21,0	8,40	1
P317.435	35 x 24,0	9,95	1
P317.440	40 x 26,5	11,00	1
P317.445	45 x 29,5	13,40	1
P317.450	50 x 34,0	17,10	1

Pulido brillante / *Mirror finished /*
Polissage brillant / *Satiniert poliert*

P907 Sopera inox con base / *St/Steel soup tureen with stand /* Soupière inox avec pied / *Edelstahlsuppenschüsselmit Fuss*



REF	Ø cm	L	€/u	
P907.024	24	2,50	17,75	1
P907.026	26	3,50	20,25	1

Pulido brillante / *Mirror finished /*
Polissage brillant / *Satiniert poliert*

P927 Ensaladera acrílica redonda / *Acrylic round salad bowl /* Saladier rond acrylique / *Runde Acrylsalatschüssel*



REF	Ø mm	H mm	€/u	
P927.000	258 x 158	158	31,80	6

P928 Ensaladera acrílica cuadrada / *Acrylic Squared salad bowl /* Saladier carré acrylique / *Quadratische Acrylsalatschüssel*



P928.000



P928.001

REF	mm	€/u	
P928.000	285 x 285 x 124	16,40	12
P928.001	147 x 147 x 70	3,50	24

UTENSILIOS DE SERVICIO/
SERVING TOOLS/
UTENSILES DE SERVICE BUFFET/
SERVIERBESTECK



BEST SELLER



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

P361

Cacillo monobloc /
One piece ladle /
Louche monobloc /
Schöpflöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P361.000	9	30	0,10	14,20	1

P362

Espumadera monobloc /
One piece skimmer /
Écumoire monobloc /
Schaumlöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P362.000	11	33,5	10,40	13,40	1

P363

Espátula monobloc /
One piece turner /
Spatule monobloc /
Pfannenwender Monoblock



REF	L cm	€/u	
P363.000	32	11,90	1

P364

Cuchara de servicio monobloc /
One piece serving spoon /
Cuillère de service monobloc /
Servierlöffel Monoblock



REF	L cm	€/u	
P364.000	31	10,70	1

P365

Tenedor monobloc /
One piece fork /
Fourchette monobloc /
Fleischgabel Monoblock



REF	L cm	€/u	
P365.000	32	9,65	1

P366

Cacillo salsas monobloc /
One piece sauce ladle /
Cuillère à sauces monobloc /
Sossenlöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P366.000	7	28	0,10	12,75	1

P367

Cuchara ensalada monobloc /
One piece salad spoon /
Cuillère à salade monobloc /
Salatlöffel Monoblock



REF	L cm	€/u	
P367.000	30	10,75	1

P368

Cuchillo cocina /
Carving knife /
Couteau à pâtisserie /
Küchenmesser



REF	L cm	€/u	
P368.000	28,5	8,15	1

P369

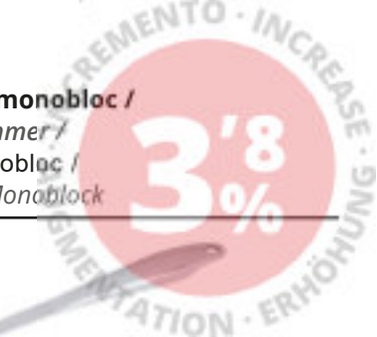
Pala pasteles /
Cake server /
Pelle à gâteau /
Keksschaufel



REF	L cm	€/u	
P369.000	22	8,70	1



Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.



P3611 Cacillo monobloc / *One piece ladle /* Louche monobloc / *Schöpflöffel Monoblock*



REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P361.100	9,5	32	0,15	10,20	1

P3621 Espumadera monobloc / *One piece skimmer /* Écumoire monobloc / *Schaumlöffel Monoblock*



REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P362.100	11	35	7,15	9,25	1

P3631 Espátula monobloc / *One piece turner /* Spatule monobloc / *Pfannenwender Monoblock*



REF	L cm	€/u	
P363.100	37	8,70	1

P3641 Cuchara de servicio monobloc / *One piece serving spoon /* Cuillère de service monobloc / *Servierlöffel Monoblock*



REF	L cm	€/u	
P364.100	34,5	7,80	1

P3651 Tenedor monobloc / *One piece fork /* Fourchette monobloc / *Fleischgabel Monoblock*



REF	L cm	€/u	
P365.100	37	6,85	1

P3671 Cuchara para spaghetti / *Spaghetti server /* Cuillère à spaghetti / *Spaghettilöffel*



REF	L cm	€/u	
P367.100	35	7,80	1

P3691 Pala pasteles / *Cake server /* Pelle à gâteau / *Keksschaufel*



REF	L cm	€/u	
P369.100	31	7,00	1



Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

P341

Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr. /
One piece ladle. 18% cr. St/Steel /
Louche monobloc. inox 18% cr. /
Schöpflöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	Ø cm	L cm	L	€/u	
P341.000	8,5	28	0,10	8,15	12

P342

Espumadera monobloc. inox 18% cr. /
One piece skimmer. 18% cr. St/Steel /
Écumoire monobloc. inox 18% cr. /
Schaumlöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	Ø cm	L cm	€/u	
P342.000	11	33	8,05	12

P343

Espátula monobloc. inox 18% cr. /
One piece turner. 18% cr. St/Steel /
Spatule monobloc. inox 18% cr. /
Pfannenwender Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	L cm	€/u	
P343.000	33	6,25	12

P344

Tenedor monobloc. inox 18% cr. /
One piece fork. 18% cr. St/Steel /
Fourchette monobloc. inox 18% cr. /
Fleischgabel Monoblock.Edelstahl 18 % Cr



REF	L cm	€/u	
P344.000	30	6,00	12

P345

Cuchara monobloc. inox 18% cr. / *One piece spoon. 18% cr. St/Steel*
Cuillère monobloc. inox 18% cr. / *Servieröffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr*



REF	L cm	€/u	
P345.000	34	6,35	12

48144

Cuchillo chuletero, mango plástico negro /
Steak knife black plastic handle /
Couteau Steak manche noir plastique /
Steakmesser, Kunststoffgriff, schwarz



Pack: 12 u.

REF	Hoja / *Blade* / Lame / *Blatt* L cm	TOTAL L cm	€/pack	
48144	12,4	25,1	49,65	12

48148

Cuchillo chuletero, mango plástico madera /
Steak knife riveted wooden handle /
Couteau Steak manche bois plastique /
Steakmesser, Kunststoff- / Holzgriff



Pack: 12 u.

REF	Hoja / *Blade* / Lame / *Blatt* L cm	TOTAL L cm	€/pack	
48148	12,7	25,1	37,55	12

pujadas



Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

-40ºC +210ºC

P33614 **Pinza /** *Tong /* Pince / *Zange*



REF	L cm	€/u	
P33.614	34,5	8,30	12

P33601 **Cacillo /** *Ladle /* Louche / *Schöpflöffel*



REF	L cm	Lts	€/u	
P33.601	32	0,08	7,10	12

P33602 **Espumadera /** *Skimmer /* Écumoire / *Schaumlöffel*



REF	L cm	Lts	€/u	
P33.602	35	11,5	6,90	12

P33603 **Cuchara de servicio /** *Serving spoon /* Cuillère de service / *Servierlöffel*



REF	L cm	€/u	
P33.603	34,5	6,90	12

P33604 **Espátula /** *Turner /* Spatule / Pfannenwender



REF	L cm	€/u	
P33.604	35,5	6,90	12



Nylon + Inox
Nylon + St/Steel
Nylon + Rostfreier Stahl

-40ºC +210ºC

dishwasher

P33621 **Cacillo /** *Ladle /* Louche / *Schöpflöffel*



REF	L cm	Lts	€/u	
P33.621	35	0,08	7,50	1

P33622 **Cuchara de servicio /** *Serving spoon /* Cuillère de service / *Servierlöffel*



REF	L cm	€/u	
P33.622	35	7,50	1

P33623 **Cuchara perforada /** *Slotted spoon /* Cuillère à fente / *Perforiert Löffel*



REF	L cm	€/u	
P33.623	35	7,50	1

P33624 **Espátula /** *Turner /* Patule / *Pfannenwender*



REF	L cm	€/u	
P33.624	35	7,50	1

P33625 **Cuchara para spaghetti /** *Spaghetti server /* Cuillère à spaghetti / *Spaghettilöffel*



REF	L cm	€/u	
P33.625	35	7,50	1



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

P33801

Cuchara de servicio de madera /
Wooden serving spoon /
Cuillère de service en bois /
Holz-Servierlöffel



REF	L cm	€/u	
P33.801	30,5	4,95	12

P33802

Cuchara perforada de madera /
Wooden slotted spoon /
Cuillère à fente en bois /
Perforierter Holzlöffel



REF	L cm	€/u	
P33.802	30,5	5,60	12

P33803

Espátula de madera /
Wooden turner /
Spatule en bois /
Holzwender



REF	L cm	€/u	
P33.803	30,5	4,95	12

P33804

Cuchara para spaghetti de madera /
Wooden spaghetti server /
Cuillère à spaghetti en bois /
Holz-Spaghettilöffel



REF	L cm	€/u	
P33.804	30,5	5,60	1

P33805

Tenedor de mesa de madera /
Wooden one piece fork /
Fourchette en bois /
Holz-Tafelgabel



REF	L cm	€/u	
P33.805	30,5	4,95	1

P33806

Pinza de servicio de madera /
Wooden serving tong /
Pince de service en bois /
Holz-Servierzange



REF	L cm	€/u	
P33.806	28	6,90	1

P33807

Pinza de pan de madera /
Wooden bread spoon /
Pince à pain en bois /
Holz-Brotzange



REF	L cm	€/u	
P33.807	25,5	6,90	1

P33808

Servidor de ensalada de madera /
Wooden salad hands /
Serveur salade en bois /
Holz-Salatbesteck



Pack: 2 u.

REF	L cm	€/pack	
P33.808	17,5	7,45	1

P33809

Cuchillo de madera /
Wooden knive /
Couteau en bois /
Holzmesser



REF	L cm	€/u	
P33.809	17,5	1,85	1



P358

Pinza buffet BPA Free color / *Coloured BPA Free utility tong /*
Pince buffet SANS BPA en couleurs / *Farbige BPA Free buffetzangen*



REF	L cm	Transp. *Clear*	Blanco *White* Blanc *Weiss*	Rojo *Red* Rouge *Rot*	Negro *Black* Noir *Schwarz*	€/u	
P358	23	0	1	2	7	3,95	1

REF 358 + L + COLOR

46926

Pinza servicio / *Serving tong /*
Pince de service / *Servierzange*



REF	L cm	€/u	
46926	21	12,70	12

46938

Pinza buffet / *Buffet tong /*
Pince à buffet / *Büffetzange*



REF	L cm	€/u	
46938	30,5	14,50	6

P359 Pinza de servicio / *Serving tong /* Pince de service / *Servierzange*



REF	L cm	€/u	
P359.000	24	9,25	1

P353 Pinza ensalada / *Salad tong /* Pince à salade / *Salatzange*



REF	L cm	€/u	
P353.000	26,5	19,85	1

46928 Pinza pan / *Bread tong /* Pince à pain / *Brotzange*



REF	L cm	€/u	
46928	23,5	15,05	12

P606 Pinza pan / *Bread tong /* Pince à pain / *Brotzange*



REF	L cm	€/u	
P606.000	25	21,30	1

P605 Pinza pasta / *Pasta tong /* Pince à pâtes / *Nudelzange*



REF	L cm	€/u	
P605.000	24	5,80	1

P351 Pinza spaghetti / *Spaghetti tong /* Pince à spaghetti / *Spaghettizange*



REF	L cm	€/u	
P351.000	19	4,10	12

P352 Pinza repostería / *Cake tong /* Pince à gâteau / *Konditoreizange*



REF	L cm	€/u	
P352.000	18	10,75	1

P617 Pinza anillas / *Tong with ring /* Tong with ring / *Zange mit Ringen*



REF	L cm	€/u	
P617.017	17	6,65	1

P618 Pinza hamburguesa / *Burger tong /* Pince à "burger" / *Hamburgerzange*



REF	L cm	€/u	
P618.000	24	12,75	1

46929 Pinza pastelería / *Pastry tong /* Pince à pâtisserie / *Gebäckzange*

TOP QUALITY



REF	L cm	€/u	
46929	20	8,85	24

P615 Cascanueces / *Nut cracker /* Casse-noix / *Nussknacker*



REF	L cm	€/u	
P615.000	16,5	8,20	1

P902 Pinza charcutería / *Butcher's tong /* Pince à charcuterie / *Metzgereizange*



REF	L cm	€/u	
P902.000	10,5 x 5	7,75	1

P389 Pinza para mariscos en aluminio / *Aluminium lobster cracker /* Casse-pattes en aluminium / *Meeresfrüchtezange aus Aluminium*



REF	L cm	€/u	
P389.000	14	4,65	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 109**

PINZAS / *TONGS /*
PINCES/ *ZANGEN*



P19117

Poste con cinta retráctil /
Barrier with retractable belt /
Poteau dérouleur à sangle /
Pfosten mit einziehbarem rotem Band

Acero inoxidable pintado negro /
Black-painted stainless steel /
Acier inoxydable peint noir /
Edelstahl schwarz lackiert

BEST SELLER

NEW!



REF	H cm	Kg	€/u	
P19.117	90	7	74,45	1

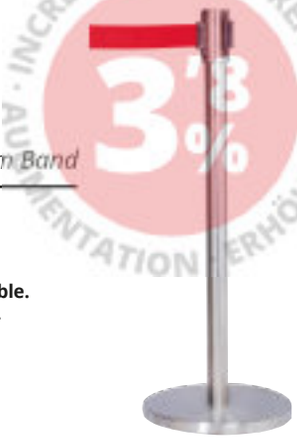
P19114

Poste con cinta retráctil /
Barrier with retractable belt /
Poteau dérouleur à sangle /
Pfosten mit einziehbarem rotem Band

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

Pulido brillante.
Mirror Polished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

Cabezal removible.
Detachable head.
Tête amovible.
Kopf abnehmbar.



REF	Color / *Colour* / Couleur / *Farbe*	H cm	L cm	Kg	€/u	
P19.114N	●	94	200	9	98,55	1
P19.114A	●	94	200	9	98,55	1
P19.114R	●	94	200	9	98,55	1

P19118

Panel información / *Information sign /*
Panneau information */Informationsschild*

Para poste /
For barrier /
Pour poteau /
Für Pfosten
P19.117

NEW!



REF	cm	€/u	
P19.118	22 x 46	47,75	1

P19115

Recambio cabezal / *Spare head /*
Rechange de sangle / *Ersatzkopf*

Para poste /
For barrier /
Pour poteau /
Für Pfosten
P19.114



REF	Color / *Colour* / Couleur / *Farbe*	L cm	€/u	
P19.115-N	●	200	46,35	1
P19.115-A	●	200	46,35	1
P19.115-R	●	200	46,35	1

P19116

Panel información / *Information sign /*
Panneau information */ Informationsschild*

Para poste /
For barrier /
Pour poteau /
Für Pfosten
P19.114



REF	cm	€/u	
P19.116	21,8 x 32	52,30	1

P19100

Poste separación acero inoxidable /
St/Steel barrier /
Poteau acier inoxydable /
Seperationspfosten rostfreier Stahl

P19.100
Pulido brillante.
Mirror Polished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P19.101
Baño dorado.
Golden coated.
Doré.
Goldbeschichtet.

Cordón no incluido
Belt not included
Cordon non inclus
Seil nicht inklusive

Ref. P19.100 Ref. P19.101



REF	H cm	Kg	€/u	
P19.100	95	10,5	90,40	1
P19.101	100	10,5	100,90	1

P19105

Cordón con ganchos cromados /
Belt with chromium-plated ends /
Cordon à crochets chromés /
Seil mit verchromten Haken

P19.105 P19.107 P19.103

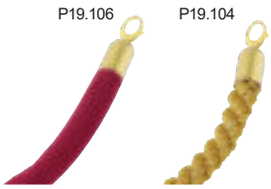


REF	Color / *Colour* / Couleur / *Farbe*	L cm	€/u	
P19.105	●	150	22,15	1
P19.107	●	150	22,15	1
P19.103	●	150	44,30	1

P19106

Cordón con ganchos dorados /
Belt with golden ends /
Cordon à crochets dorés /
Seil mit vergoldeten Haken

P19.106 P19.104



REF	Color / *Colour* / Couleur / *Farbe*	L cm	€/u	
P19.106	●	150	22,15	1
P19.104	●	150	47,55	1

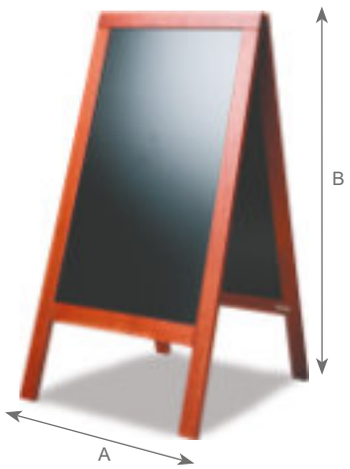
Fabricadas con un material plástico especial que no se raya. Marcos de madera resistentes al agua y al sol. Pizarras especialmente diseñadas para el uso de tizas o rotuladores con base de agua.

Produced from special plastic completely anti-scrath material. Solid wood frame double-lacquered. Rain and sunproof. Writing-surfaces specially designed for using water based chalkmarkers.

Fabriqués avec un matériel plastique spécial anti-rayures. Cadres en bois massif. Résistants à la pluie et au soleil. Tableaux spécialement conçus pour l'utilisation des craies ou marqueurs avec base à eau.

Hergestellt aus einem speziellem Plastik, welches nicht verkratzt. Rahmen aus Holz resistent gegen Wasser und Sonne. Spezielles tafeldesign für den gebrauch von Kreide und Filzstiften.

P21000 / P21001 Caballete - Duo



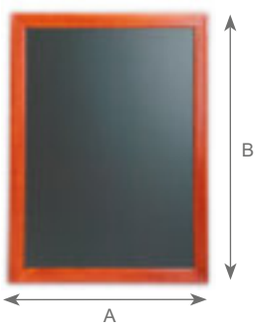
REF	A cm	B cm	€/u	
P21.000	75	135	217,25	1
P21.001	55	85	142,60	1

P21003 Caballete - Uno



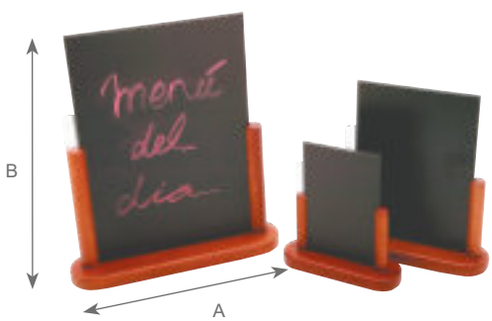
REF	A cm	B cm	€/u	
P21.003	55	85	76,90	1

P2100 Universal



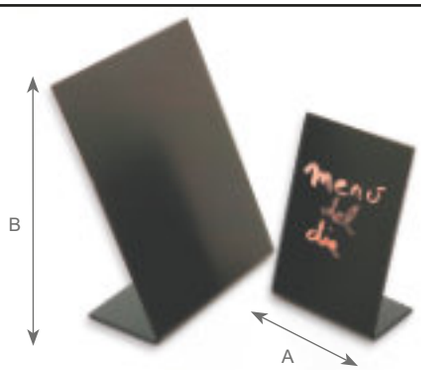
REF	A cm	B cm	€/u	
P21.005	50	60	33,60	1

P2101 Lucky



REF	A cm	B cm	€/u	
P21.015	10	15	9,25	1
P21.016	15	21	11,00	1
P21.017	21	30	18,30	1

P2102 Basic



REF	A cm	B cm	€/u	
P21.027	10	15	6,45	1
P21.028	15	23	10,85	1

P21020-26 Marcador tiza / *Chalkmarker /* Marqueur / *Kreidemarker*

Grueso 2-6 mm /
Widths 2-6 mm /
Épaisseur 2-6 mm /
Breite 2-6 mm



REF	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	€/u	
P21.020	**Blanco /** *White /* Blanc / *Weiss*	6,50	1



pujadas

SERVICIO DE MESA /
TABLE SERVICE /
ARTS DE TABLE /
TAFELSERVICE

15.1 MINIATURAS / *MINIATURES /* MINIATURES/ *MINIATUREN* 464

Hierro fundido / *Cast iron /* Fonte émaillée / *Gusseisen* 464

Aluminio de fundición / *Cast aluminium /* Fonte d'aluminium / *Aluminiumguss* 466

Acero esmaltado / *Enamelled stell /* Acier émaillé / *Emailliertem Stahl* 466

15.2 PRESENTACIÓN DE MESA / *TABLE PRESENTATION /* PRÉSENTATIONTABLE/ *TISCHPRÄSENTATION* 467

Llaunas presentación / *Tin plates display /* Plateaux inox présentation / *Präsentationstabletts* 467

Tacos y bocadillos presentación / *Taco and sandwich tray* Présentation de Tacos et sandwichs / *Taco- und Sandwich-Ständer* 470

Pizarras / *Slates /* Ardoises / *Schieffertfeln* 472

Bambú natural & madera / *Natural bamboo & wooden* Bambou naturel & bois / *Naturbambus& holz* 474

Cesta pan / *Bread basket /* Corbeille à pain / *Brotkorb* 477

Cestas polipropileno / *Polypropylene baskets /* Corbeilles polypropylène / *Polypropylenkörbe* 478

Manteles individuales / *Place mats /* Sets de table / *Platzmatten* 482

15.3 SERVICIO DE MESA / *TABLE SERVICE /* SERVICEDETABLE / *TISCHSERVICE* 484

Molinillos pimienta y sal / *Pepper mill-salt mill /* Moulins à poivre et sel / *Pfeffer- und Salzmühlen* 484

Salseras / *Flared Sauce Cups /* Saucières / *Gewellte Sossenschalen* 485

Complementos de mesa / *Table accessories /* Accessoires de table / *Tischaccessoires* 486

Servilletero / *Napkin holder /* Porte-serviettes / *Serviettenspender* 489

Portamenús / *Menu holders /* Porte-menus / *Kartenhalter* 490

Tapas para platos / *Plate Covers /* Couvercles à assiette / *Tellerhauben* 491

Miniaturas hierro fundido /
Cast Iron Miniatures /
Miniatures fonte émaillée /
Miniaturen Gusseisen

gas vitro electric oven



INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

Miniaturas en hierro fundido y esmaltado interior, perfectas para servicio individual y presentación.

Enamelled cast iron miniatures perfect for individual service and presentations.

Miniatures en fonte émaillée (à l´intérieur) idéales pour le service individuel et la présentation.

Miniaturen aus innen emailierten Gusseisen eignen sich perfekt für den individuellen Service und Präsentation.

P23500 Mini sartén / *Mini fry pan /* Mini poêle ronde / *Minibratpfanne*



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23.500	10,5	16	2,6	6,35	1

P23501 Mini sartén / *Mini fry pan /* Mini poêle ronde / *Minibratpfanne*



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23.501	13,5	21	2,5	9,95	1

P23502 Mini sartén alta / *Mini deep fry pan /* Mini poêle ronde haute / *Hohe Minibratpfanne*



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23.502	14	23,5	3,8	14,95	1

P23503 Mini sartén cuadrada / *Mini squared fry pan /* Mini poêle carrée / *Quadratische Minibratpfanne*



REF	cm	L cm	H cm	€/u	
P23.503	13,6 x 13,6	23,3	3,6	16,15	1

P23504

Mini sartén rectangular /
Mini oblong fry pan /
Mini poêle rectangulaire /
Rechteckige Minibratpfanne



REF	cm	L cm	H cm	€/u	
P23.504	12,7 x 10,5	18	2,5	9,05	1

P23508

Cacerola oval /
Oval casserole /
Mini casserole ovale /
Ovale Kasserolle



REF	cm	H cm	Lts	€/u	
P23.508	21,5 x 15,5	6,5	0,60	24,35	1

P23505

Mini cacerola con tapa /
Mini round casserole with lid /
Mini cocotte avec couvercle /
Minikasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	€/u	
P23.505	10	13	7,5	0,20	19,55	1

P23507

Cacerola alta con tapa /
High round casserole with lid /
Cocotte haute avec couvercle /
Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P23.507	14	9,5	0,70	29,85	1

P23506

Mini fuente oval con tapa /
Mini oval pan with lid /
Mini plateau ovale avec couvercle /
Mini Buffetschale mit Deckel



REF	cm	L cm	H cm	€/u	
P23.506	12 x 8	15,5	5,0	11,25	1

P23509

Mini fuente oval alta con tapa /
High mini oval pan with lid /
Mini plateau ovale haut avec couvercle /
Ovale hohe Minibuffetschale mit Deckel



REF	cm	H cm	Lts	€/u	
P23.509	12,5 x 9,3	7,5	0,25	29,80	1

INCREMENTO · INCREASE · ERHÖHUNG · 3'8%

Miniaturas aluminio de fundición / *Cast aluminium Miniatures* / Miniatures fonte d'aluminium / *MiniaturenAluminiumguss*

P141 Cazuela baja sin tapa / *Shallow casserole without lid* / Cocotte sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

gas · vitro · electric · oven



Fondo torneado / *Ground base /* Fond dressé / *Gedrechselter Unterboden*

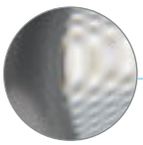
REF	Ø cm	H cm	€/u	
P141.014	14	4,0	27,30	1
P141.016	16	5,0	33,50	1
P141.020	20	5,5	36,20	1

P151 Cazuela alta sin tapa / *Deep casserole without lid* / Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

gas · vitro · electric · oven



Fondo torneado / *Ground base /* Fond dressé / *Gedrechselter Unterboden*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P151.012	12	8,5	28,90	1
P151.014	14	8,5	35,40	1
P151.016	16	8,0	36,75	1

Miniaturas acero esmaltado / *Enamelled steel Miniatures* Miniatures acier émaillé / *Miniaturen EmailliierteStahl*

P995 Paellera acero esmaltado / *Enamelled steel paella pan* / Plat à paella acier émaillé / *Paellapfanne aus emailliertem Stahl*

induction · gas · oven



REF	Ø cm	Raciones / *Portions / Portionen*	€/u	
P995.010	10	-	5,45	1
P995.016	15	-	6,40	1

P997 Sartén honda esmaltada con asas / *Deep enamelled fry pan with handles* / Poêle haute avec anses / *Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen*

induction · gas · oven



REF	Ø cm	Lts	€/u	
P997.014	14	0,40	5,80	1
P997.016	16	0,50	6,25	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 362 P. 387

MINIATURAS DE MELAMINA / *MELAMINE MINIATURES /* MINIATURES DE MÉLANINE / *MELAMIN-MINIATUREN*





P29680 Pala presentación en inox / *Stainless steel presentation spatula* / Pelle de présentation en inox / *Präsentierschaufel aus rostfreiem Stahl*



NEW!

REF	Base / *Boden* cm	cm	TOTAL H cm	€/u	
P29.680	23 x 16	38,6 x 16	11,5	19,95	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%



P2965001 Llauna triangular / *Triangular tray* / Plaque triangulaire / *Dreieckiges Blech*



NEW!

REF	cm	H cm	€/u	
P29.65001	29 x 29	1,5	25,95	1



LLAUNAS PRESENTACIÓN / *TIN PLATES DISPLAY* / PLATEAUX INOX PRÉSENTATION / *PRÄSENTATIONSTABLETTS*

P296415 Llauna inox con asas / *Stainless steel tray with handles* / Plaque inox avec anses / *Edelstahlblech mit Griffen*



P296.630

NEW!

REF	Base / *Boden* cm	TOTAL cm	H cm	€/u	
P29.6415	22 x 14	25,5 x 14	1,5	20,35	1
P29.6430	22 x 14	25,5 x 14	3	21,75	1
P29.6515	26,5 x 23	30 x 23	1,5	23,60	1
P29.6530	26,5 x 23	30 x 23	3	25,15	1
P29.6615	32 x 24	35,5 x 24	1,5	25,25	1
P29.6630	32 x 24	35,5 x 24	3	27,00	1
P29.6715	32 x 18	35,5 x 18	1,5	23,05	1
P29.6730	32 x 18	35,5 x 18	3	24,60	1



P296.415



P296.515



P296.615



P296.715

P926300 Base de corcho / *Cork base* / Base en liège / *Korkuntersatz*



NEW!

REF	cm	H cm	Compatible con *Suitable for* Adaptable pour *Geeignet für*	€/u	
P92.6300	30 x 19	3	P296415 - P296430	21,95	1
P92.6400	34,5 x 28	3	P296515 - P296530	32,80	1
P92.6500	40 x 29	3	P296615 - P296630	37,20	1
P92.6600	40 x 23	3	P296715 - P296730	32,10	1

dishwasher



IDEA! **Ideal para servir en mesa**
Ideal for table top service
Idéal pour service de table
Ideal zum servieren am Tisch



IDEA! **Ideal para arroces, caracoles y carnes y pescados al horno /**
Ideal for baked rice, snails, meats and fish /
Idéal pour des recettes comme paëlla, escargots, pièces de viandes /
Ideal für reisgerichte, schnecken und fleisch und fischspeisen aus dem ofen

P29610

Llauna bandeja presentación rectangular con mango /
Sheet pan with wooden tray with handle /
Plateau de présentation avec manche /
Blech Präsentationstablett mit Stiel



	LLAUNA		TOTAL			
REF	cm	H cm	cm	H cm	€/u	
P29.610	22 x 14	2	34 x 18	3	37,90	6

P29600

Llauna bandeja presentación rectangular /
Sheet pan with wooden tray /
Plateau de présentation /
Blech Präsentationstablett



	LLAUNA		TOTAL			
REF	cm	H cm	cm	H cm	€/u	
P29.600	29,5 x 19,5	2	33 x 23	3	38,60	6

P1950

Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación / *1/1 GN sheet pan /*
Plateau GN 1/1 de présentation / *Blech GN-Tablett 1/1 Präsentation*

GN 1/1



	LLAUNA		TOTAL		
REF	cm	H cm	L cm	€/u	
P195.000	48 x 32	2	52,5	45,10	6

P296

Llauna bandeja presentación redonda / *Round sheet pan with wooden tray /*
Plateau rond de présentation / *Blech Präsentationstablettrund*



	LLAUNA		TOTAL			
REF	Ø cm	H cm	L cm	H cm	€/u	
P29.620	20	4,5	31	5,5	38,20	6
P29.630	26	4,5	37	5,5	46,75	6

IDEA! **Ideal para servir en mesa**
Ideal for table top service
Idéal pour service de table
Ideal zum servieren am Tisch

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

TACOS Y BOCADILLOS PRESENTACIÓN / *TACO AND SANDWICH TRAY* PRÉSENTATION DE TACOS ET SANDWICHS / *TACO- UND SANDWICH-STÄNDER*



P41004

Soporte tacos con base de madera / *Taco tray with wooden base /*
Plateau à tacos avec base en bois / *Taco-Halter mit Holzuntersatz*

REF	cm	H cm	€/u	
P41.004	44 x 10,8	6,5	26,80	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%



NEW!

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 368

BANDEJA 5 COMPARTIMENTOS /
5 - COMPARTMENT BOWL /
BOL 5 COMPARTIMENTS /
SCHALE 5 UNTERTEILUNGEN



IDEA!

Espacio central ideal para salsas y dipear.

Central space ideal for sauces and dips.

Espacecentral idéal pour sauces et tartiner.

Das perfekte Mittelstück für Sossen und Dips.

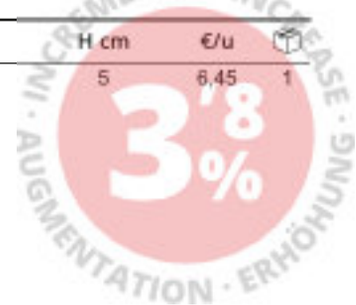
P41001

Soporte tacos. 2-3 compartimentos / *Taco tray. 2-3 compartments /*
Plateau à Tacos 2-3 compartiments */ Taco-Halter 2 - 3 Fächer*

REF	cm	H cm	€/u	
P41.001	21 x 10,2	5	6,45	1



NEW!



P41002

Soporte tacos. 4-5 compartimentos / *Taco tray. 4-5 compartments /*
Plateau à Tacos 4-5 compartiments */ Taco-Halter 2 - 3 Fächer*

REF	cm	H cm	€/u	
P41.002	36 x 10,2	5	9,50	1



NEW!



P41003

Soporte bocadillos. 7 compartimentos / *Sandwich tray. 7 compartments /*
Plateau à sandwichs. 7 compartiments */ Sandwich-Halter 7 Fächer*

REF	cm	H cm	€/u	
P41.003	44 x 10,8	6,5	20,70	1



NEW!



PIZARRAS / *SLATES* / ARDOISES/ *SCHIEFERPLATTEN*

Presentación natural, elegante y exclusiva de platos fríos o calientes.

Natural, elegant and exclusive presentation of cold or hot plates.

Présentation naturelle, élégante et exclusivede plats froids ou chauds.

Naturelle, exclusive und elegante Präsenation von kalten und warmen Speisen.

P28600 Tabla pizarra y acacia / *Slate and acacia board* / Plateau ardoise et bois / *Schieferplatte und Akazie*



REF	cm	H cm	€/u	
P28.600	33 x 23	1,5	23,80	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P28610 Tabla pizarra y acacia / *Slate and acacia board* / Plateau ardoise et bois / *Schieferplatte und Akazie*



REF	cm	L cm	H cm	€/u	
P28.610	26 x 18	34	1,5	19,80	1

P28620 Tabla pizarra y acacia / *Slate and acacia board* / Plateau ardoise et bois / *Schieferplatte und Akazie*



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P28.620	21,0	31	1,5	19,30	1
P28.621	26,5	37	1,5	24,15	1

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 90

BANDEJA PRESENTACIÓN /
DISPLAY TRAY /
PLATEAU PRÉSENTATION /
PRÄSENTATIONSSCHALE



PIZARRAS / *SLATES* /
ARDOISES/ *SCHIEFFERTFELN*



Cantos pulidos / *Polished edges* /
Coins biseautés / *Abgeschrägte ecken*

Pies espumados / *Rubber feet* /
Pieds mousse / *Schaumstofffüsse*

4-5 mm
Espesor / *Thickness* /
Epaisseur / *Dicke*

P28202 Pizarra presentación / *Slate serving tray* / Ardoise presentation / *Schieferplatte*

BEST SELLER



REF	cm	€/u	
P28.202	20 x 20	4,10	24
P28.252	25 x 25	6,60	16
P28.303	30 x 30	8,75	12
P28.302	30 x 20	6,35	16
P28.403	40 x 30	11,45	10

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 38

P28501 Pizarra presentación / *Slate serving tray* / Ardoise presentation / *Schieferplatte*



REF	cm	€/u	
P28.501	25 x 25	6,60	1
P28.502	30 x 30	8,75	1
P28.503	30 x 20	6,20	1
P28.504	40 x 30	11,25	1

P28505 Pizarra presentación / *Slate serving tray* / Ardoise presentation / *Schieferplatte*

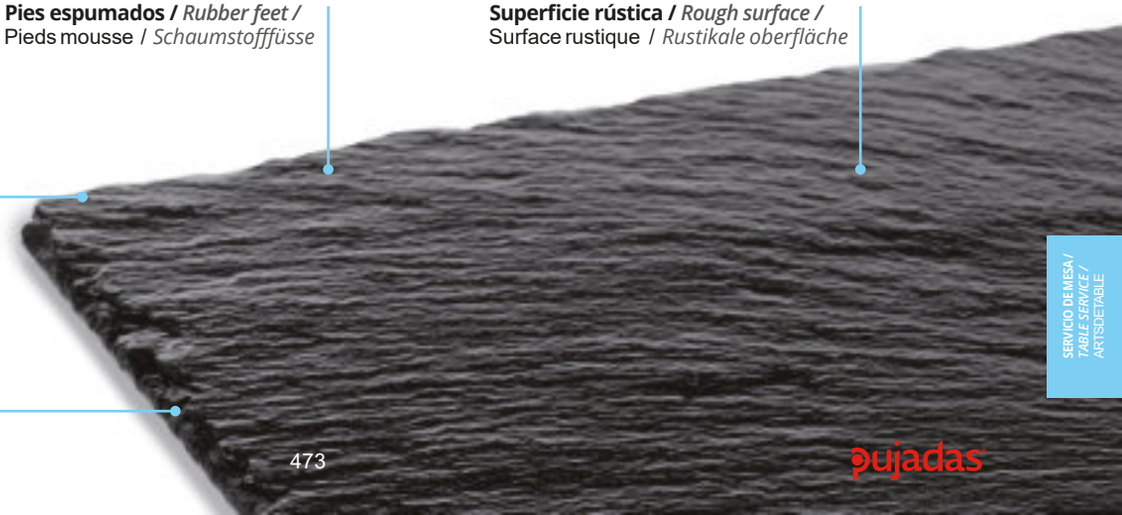


REF	Ø cm	€/u	
P28.505	20	5,45	1
P28.506	30	8,30	1

Pies espumados / *Rubber feet* /
Pieds mousse / *Schaumstofffüsse*

Superficie rústica / *Rough surface* /
Surface rustique / *Rustikale oberfläche*

Cantos naturales / *Natural edges* /
Coins naturels / *Natürliche ecken*



5-6 mm
Espesor / *Thickness* /
Epaisseur / *Dicke*

BAMBÚ NATURAL & MADERA / *NATURAL BAMBOO & WOOD /*
BAMBOU NATUREL& BOIS / *NATURBAMBUS & HOLZ*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

NATURAL FIBERS

Gama presentación bambú natural para los más exigentes.

Natural bamboo presentation range for the most demandinng hotels and restaurants.

Gamme de présentation bambou naturel plus exigeants.

Präsentationsreihe naturBambus für den höchsten Anspruch.



P10051 **Tabla bambú presentación sushi /** *Bamboo sushi board /*
Planche bamboú présentation sushi / *Bambus Sushitisch*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.511	24 x 15	3,0	13,65	24
P100.512	27 x 18	3,0	17,00	24

P10052 **Tabla curvada bambú sushi /** *Curved bamboo sushi board /*
Planche incurvée bambou présentation sushi / *Gebogener Bambus Sushitisch*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.520	21 x 12	2,5	11,65	36
P100.521	24 x 15	3,0	14,25	24
P100.522	27 x 18	3,0	17,65	24

P10060 **Barco presentación sushi /** *Sushi boat presentation /*
Bateau présentation sushi / *PräsentationsSushi-Boot*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.600	50 x 20	31,0	111,05	6
P100.601	70 x 25,5	45,0	148,20	6

P10054 Vaporera bambú redonda / *Round bamboo steamer* / Cuit vapeur bambou rond / *Runder Bambus Dampfgarer*

Sin tapa / *Without lid* / Sans couvercle / *Ohne Deckel*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.540	10	4,0	4,35	375
P100.541	13	5,0	5,45	224
P100.542	15	5,0	6,60	144
P100.543	21	5,0	8,15	72
P100.544	27	5,5	11,85	44

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P10055 Tapa vaporera redonda / *Round steamer lid* / Couvercle cuit vapeur rond / *Runder Dampfgarerdeckel*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.550	10	3,0	4,15	500
P100.551	13	3,5	5,80	272
P100.552	15	3,5	6,20	204
P100.553	21	4,0	7,40	102
P100.554	27	4,0	10,95	60

P10053 Bandeja rectangular presentación sushi / *Sushi rectangular tray* / Plateau rectangulaire présentation sushi / *Sushi-Tablett, rechteckig*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.530	33 x 22,5	8,0	42,10	6
P100.531	42 x 32	8,5	46,55	6

P10057 Pinza bambú / *Bamboo tong* / Pince bambou / *Bambuszange*



REF	L cm	€/u	
P100.570	20,0	1,55	780
P100.571	25,5	1,80	504
P100.572	30,0	2,00	444



CESTA PAN / *BREAD BASKET* / CORBEILLEÀ PAIN / *BROTKORB*



P100816 Cesta pan marrón / *Brown bread basket* / Corbeille à pain marron / *Brauner Brotkorb*

Papel / *Paper* /
Papier / *Papier*



P100.807

REF	cm	H cm	€/u	
P100.816	13,0 x 13,0	15	7,10	12
P100.807	17,5 x 17,5	15	9,75	12
P100.836	26,5 x 26,5	12	12,40	12

Se puede lavar / *Washable/*
Peuvent se laver / *Kann gewaschenwerden*

AUGMENTO · INCREASE · AUMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P100808 Cesta pan gris / *Grey bread basket* / Corbeille à pain gris / *Grauer Brotkorb*

Papel / *Paper* /
Papier / *Papier*



P100.808



P100.838

REF	cm	H cm	€/u	
P100.808	13,0 x 13,0	15	7,10	12
P100.827	17,5 x 17,5	15	9,75	12
P100.838	26,5 x 26,5	12	12,40	12

Se puede lavar / *Washable/*
Peuvent se laver / *Kann gewaschenwerden*

P100817 Cesta pan negra / *Black bread basket* / Corbeille à pain noir / *Schwarz Brotkorb*

Papel / *Paper* /
Papier / *Papier*



P100.826

REF	cm	H cm	€/u	
P100.817	13,0 x 13,0	15	7,10	12
P100.826	17,5 x 17,5	15	9,75	12
P100.837	26,5 x 26,5	12	12,40	12

Se puede lavar / *Washable/*
Peuvent se laver / *Kann gewaschenwerden*

P10074 Cesta pan / *Bread basket* / Corbeille à pain / *Brotkorb*

REF	cm	H cm	€/u	
P100.740	29 x 29	47,5	62,70	12
P100.741	36 x 30	21 / 39	46,80	6
P100.742	Ø 29	21 / 39	46,80	6
P100.780	Ø 35	35	35,90	12


P100.740


P100.741


P100.742


P100.780

P10075 Cesta redonda inclinada / *Slated bread basket* / Corbeille ronde inclinée / *Schräger runder Korb*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.754	36	10 / 20	23,20	6
P100.755	40	13 / 23	29,80	6



P10076 Cesta rectangular inclinada / *Slated rectangular basket* / Corbeille rectangulaire inclinée / *Schräger rechteckiger Korb*

REF	cm	H cm	€/u	
P100.760	40 x 28	6 / 10	29,35	12
P100.761	58 x 38	8 / 12	47,45	6



P10077 Cesta rectangular dos compartimentos / *Two compartment rectangular basket* / Corbeille rectangulaire deux compartiments / *Rechteckiger Korb zwei Unterteilungen*

REF	cm	H cm	€/u	
P100.770	49 x 31	10 / 14,3	40,95	6



P10079 Cesta redonda / *Round basket* / Corbeille ronde / *Runder Korb*

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.792	24	5,5	9,10	60



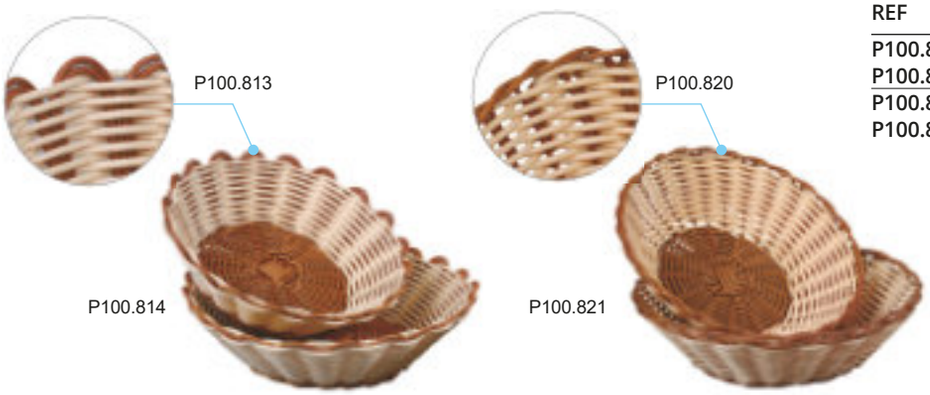
P10080 Cesta redonda / *Round basket* / Corbeille ronde / *Runder Korb*

REF		Ø cm	H cm	€/u	
P100.803		18	6,0	7,45	48
P100.804		23	6,0	10,00	48
P100.805		25	6,0	11,15	48



P10081 / P10082 Cesta redonda / *Round basket* / Corbeille ronde / *Runder Korb*

REF		Ø cm	H cm	€/u	
P100.813		18,5	6,0	5,00	84
P100.814		23	6,0	6,40	84
P100.820		18,5	6,0	5,00	84
P100.821		23	6,0	6,40	84



P10090 Cesta oval / *Oval basket* / Corbeille ovale / *Ovaler Korb*

REF	cm	H cm	€/u	
P100.900	30 x 23,5	7,5	10,00	36



P10084 Cesta rectangular / *Rectangular basket /* Corbeille rectangulaire / *Rechteckiger Korb*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.840	21,5 x 18	8,0	9,10	84
P100.841	26 x 20	7,5	8,15	48

P10085 Cesta rectangular / *Rectangular basket /* Corbeille rectangulaire / *Rechteckiger Korb*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.851	40 x 28,5	7,0	21,65	24

P10086 Cesta rectangular / *Rectangular basket /* Corbeille rectangulaire / *Rechteckiger Korb*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.860	37 x 27	7,0	19,10	24
P100.861	46 x 34	7,0	25,90	24
P100.862	46 x 34	12,0	31,10	12

P10087 Cesta rectangular / *Rectangular basket /* Corbeille rectangulaire / *Rechteckiger Korb*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.871	42 x 30	7,0	25,90	24

P10088 Cesta oval / *Oval basket /* Corbeille ovale / *Ovaler Korb*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.880	18 x 12	6,5	5,65	60
P100.881	23,5 x 15	7,0	7,05	60
P100.882	28 x 14,5	7,5	8,75	36

P10089 Cesta oval / *Oval basket /* Corbeille ovale / *Ovaler Korb*



REF	cm	H cm	€/u	
P100.890	19 x 13	7,0	6,65	48
P100.891	25 x 15	8,0	9,10	60
P100.892	29 x 19	10,0	10,25	60

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P10093 Cesta para cubiertos / *Cutlery dispenser* / Corbeille à couverts / *Besteckkorb*



P100.931

P100.932

REF	cm	H cm	€/u	
P100.931	30 x 11	7,0	9,15	96
P100.932	30 x 11	7,0	9,15	96

P10094 Cesta para cubiertos / *Cutlery dispenser* / Corbeille à couverts / *Besteckkorb*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.940	13	14,0	7,45	36

P10095 Cesta buffet rectangular / *Rectangular buffet basket* / Corbeille rectangulaire buffet / *RechteckigerBuffetkorb*

GN 1/1



REF	Ø cm	TOTAL H cm	BASE H cm	€/u	
P100.950	53 x 31,5	26,0	8,5	36,60	12
P100.951	53 x 31,5	26,0	8,5	36,60	12
P100.955*				68,00	6

***Tapa** / *Lid* / Couvercle / *Deckel*

Policarbonato / *Polycarbonate*
Polycarbonate / *Polycarbonat*

P10096 Cesta buffet redonda / *Round buffet basket* / Corbeille ronde buffet / *Runder Buffetkorb*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P100.960	40	30	23,80	24
P100.965*			36,00	6

***Tapa** / *Lid* / Couvercle / *Deckel*

Policarbonato / *Polycarbonate*
Polycarbonate / *Polycarbonat*



MANTELES INDIVIDUALES / *PLACE MATS /* SETS DE TABLE / *PLATZMATTEN*

Manteles individuales fabricados en PVC + poliester. Para su limpieza se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.

Place mats made of PVC + polyester. To clean please use a damp sponge or cloth

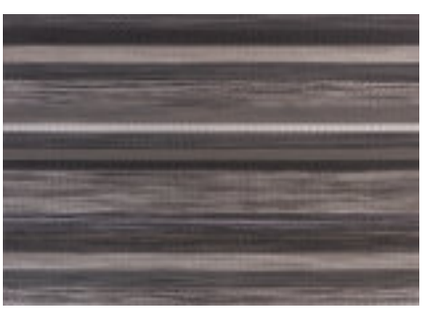
Sets de table fabriqués en PVC + polyester. Nettoyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon humide.

Individuelle PlatzMatten Hergestellt aus PVC + Polyester. Für die einfache Reinigung empfehlen Wir einen Schwamm oder ein Feuchtes tuch.

P92605 Manteles individuales DECO / *DECO place mats /* Sets de table DECO/ *Individuelle Platzmatten DECO*

REF	cm	€/pack.	
P926.051	45 x 30	17,25	6
P926.052	45 x 30	17,25	6
P926.053	45 x 30	17,25	6

Precio / *Price /* Prix / *Preis:* **Pack 6 u.**



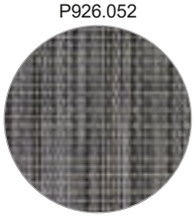
P926.051



Líneas marrones-negras / *Brown&Black Lines /* Lignes marrons et noirs / *Braune und schwarze Linien*



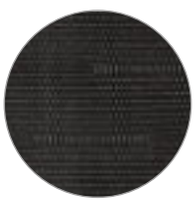
P926.052



Marrón-negro / *Brown&Black /* Marron et noir / *Braun - Schwarz*



P926.053



Negro / *Black /* Noir / *Schwarz*

P9260 Mantel individual trama fina / *Place mat fine band* / Set de table maille fine / *Platzmatte feinmaschig*



REF	cm	€/pack	
P926.006	45 x 30	17,25	6
P926.007	45 x 30	17,25	6
P926.008	45 x 30	17,25	6
P926.009	45 x 30	17,25	6

Precio / *Price /* Prix / *Preis:* **Pack 6 u.**

Marrón / *Brown /* Marron / *Braun*



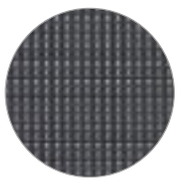
P926.006

Café / *Coffee /* Café / *Kaffee*



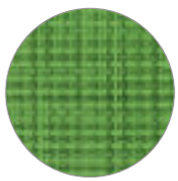
P926.007

Negro-Blanco / *Black&White /* Noir et blanc / *Schwarz-Weiss*



P926.008

Verde / *Green /* Vert / *Grün*



P926.009

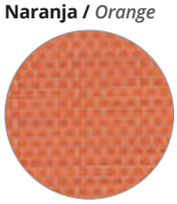
P926 Mantel individual trama gruesa / *Place mat wide band* / Set de table maille épaisse / *Platzmatte grobmaschig*



REF	cm	€/pack	
P926.002	45 x 30	17,65	6
P926.003	45 x 30	17,65	6
P926.004	45 x 30	17,65	6
P926.005	45 x 30	17,65	6
P926.010	45 x 30	17,25	6
P926.011	45 x 30	17,25	6
P926.012	45 x 30	17,25	6

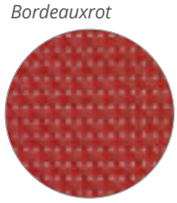
Precio / *Price /* Prix / *Preis:* **Pack 6 u.**

Naranja / *Orange*



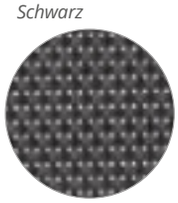
P926.002

Burdeos / *Burgundy /* Bordeuaux / *Bordeauxrot*



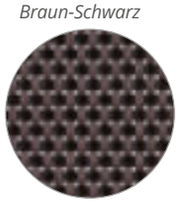
P926.003

Negro / *Black /* Noir / *Schwarz*



P926.004

Marrón-Negro / *Brown&Black /* Marron et noir / *Braun-Schwarz*



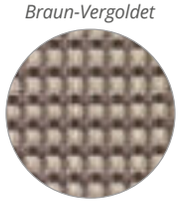
P926.005

Marrón-Plata / *Brown&Silver /* Marron Et Argent / *Braun Versilbert*



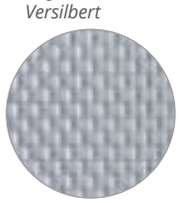
P926.010

Marrón-Dorado / *Brown&Gold /* Marron Et Doré / *Braun-Vergoldet*

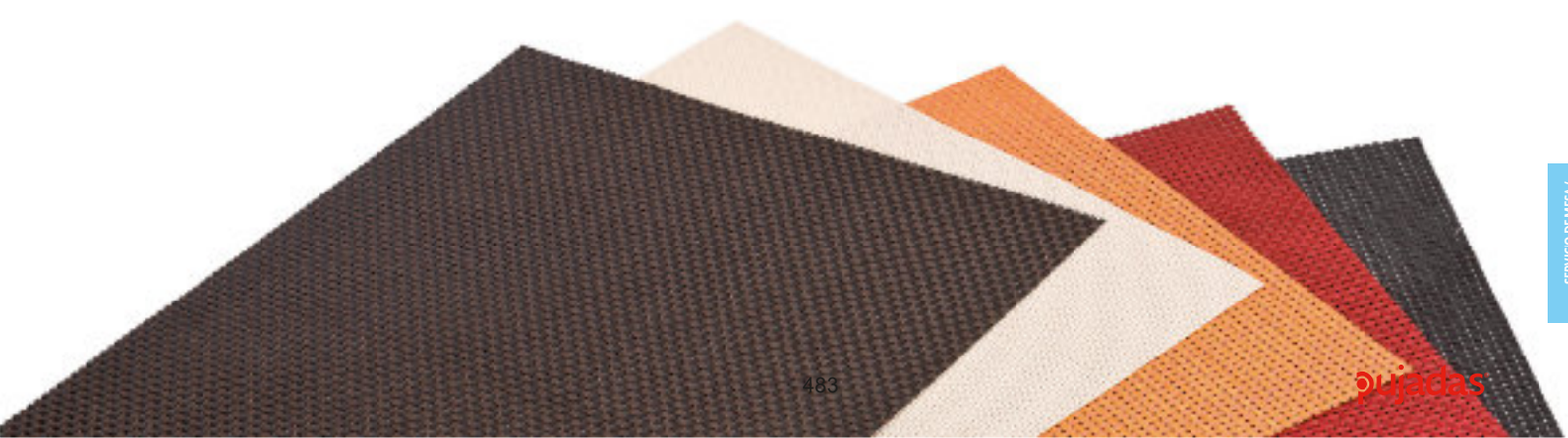


P926.011

Plateado / *Silver /* Argent / *Versilbert*



P926.012





P96700 Molinillos pimienta y sal. Madera / *Pepper mill-salt mill. Wooden* / Moulins à poivre et sel. Bois / *Pfeffer- und Salzmühlen. Holz*

REF	H cm	€/u	
P967.007	12,5	12,55	1
P967.008	15,0	14,45	1
P967.009	19,5	18,95	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%



P967009 P967008 P967007

P967 Molinillos pimienta y sal. Acrílico / *Pepper mill-salt mill. Acrylic* / Moulins à poivre et sel. Acrylique / *Pfeffer- und Salzmühlen. Acryl.*



A **Pimienta /** *Pepper /* Poivre / *Pfeffer*

B **Sal /** *Salt /* Sel / *Salz*

	REF	Tipo / *Type*	H cm	€/u	
A	P967.001	A	15,5	14,35	1
A	P967.002	A	20,0	15,50	1
A	P967.003	A	23,0	16,50	1
B	P967.004	B	15,5	10,75	1
B	P967.005	B	20,0	12,00	1
B	P967.006	B	23,0	13,10	1

Salseras / *Flared Sauce Cups* / Saucières / *Gewellte Sossenschalen*

Exterior brillante e interior satinado. Retiene la temperatura durante un tiempo más prolongado que los recipientes de plástico o melamina.

Mirror-finished outside, satin-finished inside. Retains temperature longer (than plastic or melamine). Flared design is attractive, and allows for easier dipping or pouring.

Ultra-brillant à l'extérieur ; satiné à l'intérieur. Retient la chaleur plus longtemps que le plastique ou la mélamine. Forme évaséeattrayante; plus facile pour tremper ou verser.

Hochglanzpoliertes Äußeres, mattpoliertes Inneres Konserviert die Temperatur länger (als Plastik oder Melamin). Design mit nach oben zunehmendem Durchmesser ist attraktiv und ermöglicht ein einfacheres Eintauchen und Ausgießen.

46714 / 46716 Recipiente para salsas / *Flared sauce cup* / Saucière évasée / *Soßenbecher*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	ml	€/u	
46714	7,6	4,1	118	2,25	12
46716	9,5	4,6	177	2,55	12

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3%

P333 Salsera / *Gravy boat* / Saucière / *Sossenkännchen*



REF	L	€/u	
P333.010	0,10	6,20	1
P333.020	0,20	9,95	1
P333.035	0,35	11,35	1

P623 Portasalados o portasalsas / *Snack bowl set or sauce bowl set* / Ensemble bols pour snacks ou sauces / *Snack- oder Sossenständer*



REF	UNI.	Ø cm/U	ml/U	€/u	
P623.003	3	9	200	47,65	1

P2440 Mini cubo / *Mini bucket* / Mini seau / *Minieimer*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	L	€/u	
P24.407	7,5	6,5	0,15	3,30	6
P24.409	9,0	8,5	0,32	4,65	6

pujadas

BCT6860B

Sistema avisador de clientes / *TClient calling system* / Système d'avertisseur clients / *Gäste-Meldesystem*

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

REF	€/u	
BCT6860B	796,95	1

NEW!





Diez discos inalámbricos recargables que se iluminan, vibran y emiten sonidos para avisar al cliente de que debe recoger su pedido, evitando colas y aglomeraciones.

Ten wireless rechargeable discs, which light up, vibrate and beep to notify the customer that their order is ready. Avoiding queues and gatherings.

Dix avertisseurs sans fils rechargeables qui clignotent, vibrent et émettent des bips sonores pour avertir nos clients que leurs commandes sont prêtes. Ils évitent les aglutinements et les queues innécessaires.

Zehn wiederaufladbare drahtlose Discs zur Vermeidung von Warteschlangen und Menschenansammlunge n, die aufleuchten, vibrieren und Signale abgeben, um Gästen zu melden, dass sie ihre Bestellungen abholen können.

P630

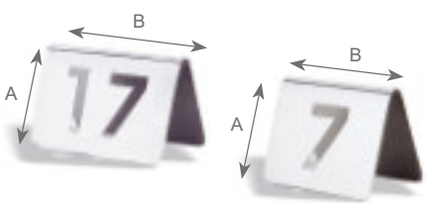
Soporte para número "banquete" / *Number card holder* / Support numéro "banquet" / *Bankettnummerhalter*



REF	H cm	€/u	
P630.010	10	10,75	1
P630.020	20	12,00	1
P630.030	30	13,60	1
P630.040	40	16,65	1

P632

Número de mesa / *Table number* / Numéro de table / *Tischnummer*



N. 1 - N. 30

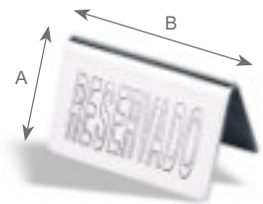
**** número de 2 digitos.**
*** number with 2 digits.*
** numero de 2 chiffres.
*** number with 2 digits.*

*** número de 1 digito.**
** number with 1 digit.*
* numero d'un seul chiffre.
** number with 1 digit.*

REF	A x B cm	€/u	
P632.00 + NUM*	5,6 x 6,4	2,90	1
P632.0 + NUM**	5,6 x 7,6	2,90	1

P633

Placa "Reservado" / *"Reserved" table sign* / Plaque "reserve" / *"Reserviert" Schild*



REF	Text	A x B cm	€/u	
P633.000	RESERVADO	5 x 10	4,45	1
P633.002	RESERVED	5 x 10	4,45	1
P633.003	RESERVE	5 x 10	4,45	1

P634

Placa "Prohibido fumar" / *"Non-smoking" sign* / Plaque "Défense de fumer" / *"Nichtraucher"Schild*



REF	A x B cm	€/u	
P634.000	5,6 x 7,6	3,80	1

P969 Soporte elevador / *Stand for tray* / Support pour plateau / *Ständerfür platte*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P969.000	25 / 20	19,0	28,50	1

P9681 Pincho / *Skewer* / Brochette / *Spiess*



Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

REF	L cm	€/u	
P968.125	25	6,85	12
P968.130	30	7,80	12
P968.135	35	8,70	12

P968 Porta pinchos / *Carry-skewers* / Porte-brochettes / *Spiesshalter*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P968.000	22	46	35,70	1

P874 Pinchanotas / *Bill spike* / Epingle porte-tickets / *Bonspiess*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P874.000	9	22	4,95	1

P8621 Bandeja oval antideslizante / *Non slip oval serving tray* / Plateau antidérapant forme ovale / *Ovales Servicetablett Antirutschbeschichtung*



Color negro / *Black color* /
Couleur noir / *Farbe Schwarz.*

REF	cm	€/u	
P862.100	68 x 56	40,80	1

P863 Soporte para bandejas de gran tamaño / *Large tray holder* / Support pour grands plateaux / *Support pour grands plateaux*



No icluye bandeja.
Serving tray not included.
Plateau non inclus.
Servicetablett nicht enthalten.

REF	cm	H cm	€/u	
P863.000	47 x 47	76,5	119,80	1

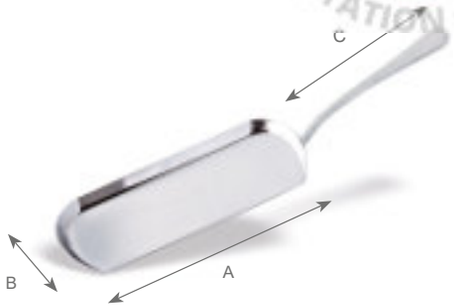
P650 Papelera sobremesa acero inox / *St/Steel table-tidy* / Receptacle à déchets de table / *Tischabfalleimer rostfreier Stahl*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P650.000	12	21	16,85	1

P625 Pala recogemigas / *Table crumber* / Pelle ramasse-miettes / *Krümmelschaufel*



REF	A x B x C cm	€/u	
P625.000	18 x 7 x 12,5	8,45	1

P638 Cenicero de agua / *Water ashtray* / *Cendrier à eau* / *Wasseraschenbecher*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P638.000	11	5,5	8,80	1

P639 Cenicero hondo / *Deep ashtray* / Cendrier profond / *TieferAschenbecher*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	cm	€/u	
P639.000	12,5 x 12,5 x 2,5	4,10	1

Ver productos en / *See products on* / Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 389

MELAMINA /
MELAMINE /
MÉLAMINE /
MELAMIN



P357

Servilletero /
Napkin holder /
Porte-serviettes /
Serviettenspender

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	€/u	
P357.000	12,35	1

P25000

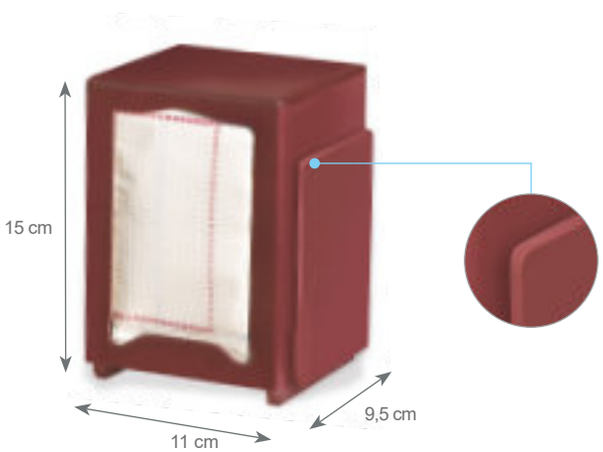
Servilletero madera /
Wooden napkin holder /
Porte-serviettes en bois /
Holz Serviettenspender



REF	€/u	
P25.000	13,40	1

P25002

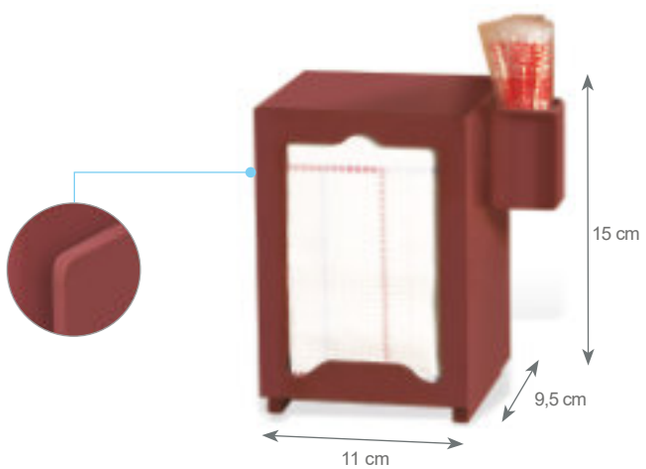
Servilletero madera con portamenús /
Wooden napkin holder with menu holder /
Porte-serviettes en bois avec porte-menus /
Holz Serviettenspender mit Kartenhalter



REF	€/u	
P25.002	14,45	1

P25020

Servilletero madera con portamenús y palillero /
Napkin holder with menu and toothpick holder /
Porte-serviettes avec porte-cure-dents et porte-menus /
Holz Serviettenspender mit Zahnstocher und Kartenhalter



REF	€/u	
P25.020	16,10	1

- **Fabricado en PVC.**
- **Bolsillos en contratapa interior.**
- **Para hojas DIN A4 y DIN A5.**

- *Made of PVC.*
- *Pockets on each back cover.*
- *For DIN A4 and DIN A5 sheets.*

- Fabriqué en PVC.
- Pochesavec couverture intérieure.
- Pour feuilles DIN A4 et DIN A5.

- *Hergestellt aus PVC.*
- *Hüllen im Inneren.*
- *Für din a4 und din A5.*

P2004

Portamenús Elegance / *Elegance menu holder /*
Porte-Menus Elegance / *Eleganz Menümappe*



Para 10 pàginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.

Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.

Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.

Für 10 Blatt Papier – 2 Plastikhüllen auf Umschlazseiten + 4 Plastikhüllen.

REF	cm	Color / *Colour*	€/u	
P20.041	33 x 24	**Burdeos /** *Burgundy /* Bordeaux / *Bordeauxrot*	13,85	1
P20.042	33 x 24	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*	13,85	1

P20050

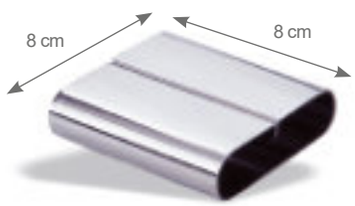
Porta blocs Elegance / *Elegance Bill holder /*
Porte-addition Elegance / *Eleganz Blockhalter*



REF	cm	Color / *Colour*	€/u	
P20.050	23 x 13	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*	8,55	1

P636

Portamenús / *Menu holder /*
Porte-menu de table / *Menühalter*



REF	H cm	€/u	
P636.000	2	5,20	1

P637
P6371

Platillo cambio / *Bill holder /*
Porte-addition / *Wechselgeldtellerche*



REF	cm	€/u	
P637.000	15,5 x 11	4,40	1
P637.100	21,5 x 12,5	5,20	1

P20066

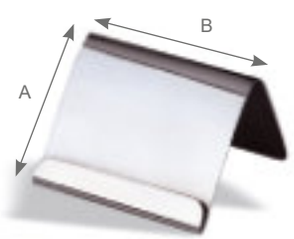
Porta facturas / *Bill Holder /*
Porte-addition / *Rechnungshalter*



REF	cm	Color / *Colour*	€/u	
P20.066	24,5 x 17	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*	24,85	1
P20.069	20 x 13,5	**Negro /** *Black /* Noir / *Schwarz*	22,85	1

P635

Portatarjetas / *Card holder /*
Porte-cartes / *Kartenhalter*



REF	A x B cm	€/u	
P635.000	5,2 x 6,2	3,80	1

Tapas para platos / *Plate Covers* / Couverclesà assiette / *Tellerhauben*

Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.

Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.

Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.

Tellerhauben bewahren die ideale Serviertemperatur der Speisen zur höheren Zufriedenheit der Kunden. Gesäumtes Fingerloch.



62300 Tapas Acero inoxidable para platos / *Stainless Steel Plate Covers* / Inox couvercles à assiette / *Edelstahl-Tellerhauben*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Para / *For* / Pour / *Für* Ø cm	H cm	€/u	
62300	22,9 - 23,2	5,9	24,10	12
62303	24,0 - 24,1	5,9	24,10	12
62312	26,8 - 27,0	5,9	26,20	12
62313	27,1 - 27,3	5,9	26,20	12
62315	27,8 - 27,9	5,9	26,20	12
62318	28,1 - 28,3	5,9	29,80	12
62321	29,1 - 29,2	5,9	29,80	12
62326	30,6 - 30,8	5,9	34,30	12

El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas /
Satin-finish keeps covers looking better longer /
Fini satin pour un attrait durable /
Die matte Version behält das schöne Aussehen der Deckel längere Zeit.

Apilable / *Stackable /* Empilable */ Stapelbar*

918 Tapa plástico para platos / *Plastic Plate Covers /* Plastique couvercles à assiette / *Kunststoff-Tellerhauben*

+ 93ºC



REF	Para / *For* / Pour / *Für* Ø cm	H cm	€/u	
918-13	21,6 - 23,2	6,7	12,55	12
1078-13	26,7 - 27,0	7	15,50	12

Consultar otras medidas disponibles /
Ask about other available sizes /
Consulter autres dimensions disponibles /
Siehe weitere erhältliche Größen

Transparente / *Clear / Transparent*

Apilable / *Stackable /* Empilable */ Stapelbar*

Lavavajillas / *Dishwasher /* lave-vaisselle */ spülmaschinenfest*

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 222

BANDEJA ISOTÉRMICA /
ISOTHERMAL TRAY /
PLATEAU ISOTHERME /
ISOTHERMISCHES TABLETT




pujadas

BAR Y CAFETERÍA /
BAR & COFFEE /
BAR ET CAFÉTÉRIA /
BAR UND CAFETERIA

16.1 BAR 494

Cubiteras / *Wine Buckets /* Seaux à champagne / *Kühler* 494

Cocteleria / *Cocktail Service /* Cocktail / *Cocktail-service* 498

Alfombras para bar / *Bar Mats /* Tapis de bar / *Barmatten* 500

Dispensador de condimentos / *Condiment Dispensers /*
Distributeur de condiments / *Beilagenspender* 501

Complementos de vino / *Wine Complements /*
Accessoires du vin / *Weinzubehör* 502

Bandejas / *Trays /* Plateaux / *Tabletts* 503

16.2 TÉ Y CAFETERÍA / *TEA & COFFEE SERVICE /* THÉ ET CAFÉTÉRIA/ *TEE- UND KAFFEESERVICE* 504

Planet 504

Cosmos 506

Atlantis 506

Teteras / *Tea Pots /* Théières / *Teekanne* 507

16.3 SERVICIO DE BEBIDAS / *BEVERAGE SERVICE* SERVICE À BOISSONS / *GETRÄNKE-SERVIC* 508

Servidores / *Servers /* Verseuses / *Getränke-Servierkannen* 508

Jarras / *Pitchers /* Pichets / *Getränkekrüge* 510

16.4 DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS / *LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS /* DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS / *DECKELSPENDER & BECHERSPENDER* 512



P988400

Cubitera de plástico /
Plastic champagne bucket /
Seau à champagne /
Kunststoff-Sektkühler



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P988.400	21	21,5	9,40	1

P988500

Cubitera bicolor plástico /
Bi-color plastic champagne bucket /
Seau à champagne bicolor /
Sektkühler zweifarbig Kunststoff



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P988.500	19	21	15,60	1

P988600

Cubitera ovalada plástico /
Oval plastic champagne bucket /
Seau à champagne ovale /
Sektkühler ovalförmig Kunststoff



REF	cm	H cm	€/u	
P988.600	32,5 x 23,5	22	20,55	1

P988700

Cubitera de plástico /
Plastic champagne bucket /
Seau à champagne /
Kunststoff-Sektkühler



REF	cm	H cm	€/u	
P988.700	19,5	21	10,60	1

P988800

Cubitera ovalada plástico /
Oval plastic champagne bucket /
Seau à champagne ovale /
Sektkühler ovalförmig Kunststoff



REF	cm	H cm	€/u	
P988.800	30,5 x 22,5	24,5	37,90	1

P988900

Cubitera ovalada plástico /
Oval plastic champagne bucket /
Seau à champagne ovale /
Sektkühler ovalförmig Kunststoff



REF	cm	H cm	€/u	
P988.900	44,5 x 41,5	25	35,85	1

P9881

Cubitera cónica acrílica /
Conical acrylic champagne bucket /
Seau à champagne conique/
Konischer Acrylkühler



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P988.100	20	18,5	11,00	12

P9882

Cubitera ovalada acrílica /
Oval acrylic champagne bucket /
Seau à champagne ovale /
Ovaler Acrylkühler

***3 BOTELLAS**
**3 BOTTLES*
*3 BOUTEILLES
**3 FLASCHEN*



REF	cm	H cm	€/u	
P988.200	27 x 20	20	23,60	12
P988.300*	35 x 26	27	40,25	6

P990

Manta enfriadora / *Wine cooler /*
Rafraichisseur / *Flaschenkühler*

Reversible: burdeos y plata /
Reversible: burgundy and silver
Réversible:bordeaux et argenté /
Reversibel: bordeauxrot und silber



REF	cm	€/u	
P990.000	35 x 18	8,20	16

P646

Soporte de mesa para cubo champán /
Champagne bucket holder /
Support de table pour seau à champagne /
Tischhalterung für Champagnerkühler



Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:
Suitable with all champagne bucket but:
Adaptable à tous les modèles sauf :
Geeignet für alle Modelle der Campagnerkühler ausser Artikel:
REF. P326

REF	Ø cm	cm	€/u	
P646.000	18	52 x 17	35,25	1

P311F71

Cubo champán cónico con anillas /
Conical champagne bucket with rings /
Seau à champagne conique à anneaux /
Konischer

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P311.071	20	19,5	35,90	1

P311F2

Cubo champán con asas fijas /
Champagne bucket with fixed handles /
Seau à champagne à poignées fixes /
Champagnerkühler mit festen Griffen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P311.002	18	19	31,80	1

P311F6

Cubo champán con anillas /
Champagne bucket with rings /
Seau à champagne à anneaux /
Champagnerkühler mit Ringen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P311.006	18	19	31,80	1

P326

Cubo champán dos botellas /
Champagne bucket two bottles /
Seau à champagne deux bouteilles /
Champagnerkühler zwei Flaschen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P326.000	25	22	40,75	1

P9762

Cubo champán cónico con asas /
Conical champagne bucket with handles/
Seau à champagne conique avec poignées /
Konischer Champagnerkühler mit Griffen



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P976.200	21	20	16,80	6

P9763

Cubo champán cónico con anillas /
Conical champagne bucket with rings /
Seau à champagne conique à anneaux /
Konischer Champagnerkühler mit Griffen



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P976.300	19	19	16,15	6

P312

Cubo para hielo con disco separador /
Ice bucket with separative disk /
Seau à glaçons avec disque de séparation /
Eisbehälter mit Seperationsscheibe

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P312.000	11	13	22,65	1

P974

Enfriador isotérmico (doble pared) /
Double wall insulated cooler /
Rafraîchisseur isotherme double paroi /
Doppelwändiger isothermischer Sektkühler



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P974.000	10,5	20	20,50	1

P310

Cubitera tipo ensaladera / *Ice cube bowl /*
Vasque / *Eiskühler Schale-Form*



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P310.000	40	24,5	13,00	94,45	1

P327

Cubitera tipo ensaladera / *Ice cube bowl /*
Vasque / *Eiskühler Schale-Form*



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P327.000	35	25	10,00	79,50	1

P3110

Pie con portacubos acero inox / *St/Steel bucket-holder stand /*
Pied porte-seau / *Kühlerhalter mit Fuss rostfreier Stahl*



P311.004

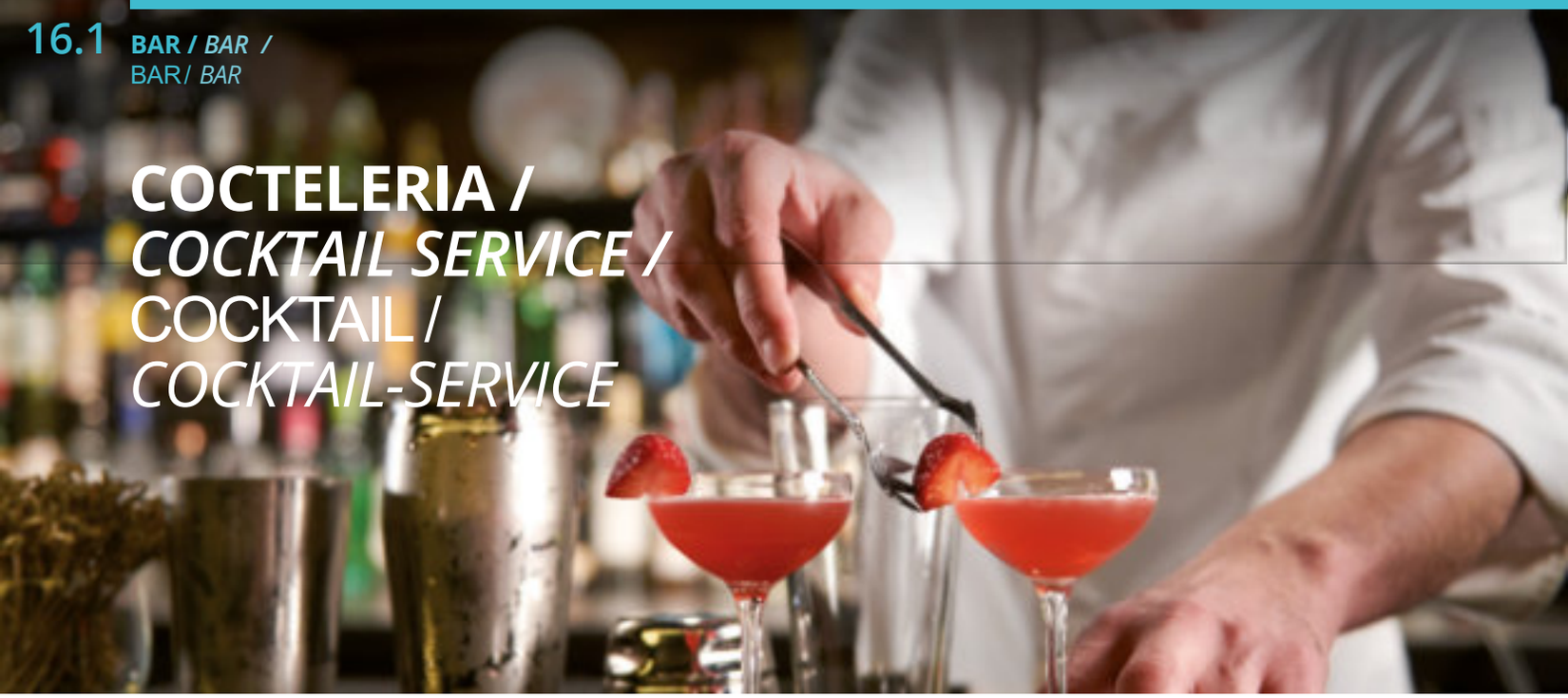


P311.020

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P311.004*	18	67,5	67,80	1
P311.020**	22	69,0	73,60	1

*** Compatible con los modelos /** *Suitable for references*
Adaptable pour les réferences / *Geeignet für Modelle*
P311.F2, P311.F6, P311.F71

**** Para cubitera 2 botellas /** *For 2 bottles bucket /*
Pour seau à champagne deux bouteilles / *Für Kühler 2 Flaschen*



COCTELERIA / *COCKTAIL SERVICE* / COCKTAIL / *COCKTAIL-SERVICE*

P330 Coctelera / *Shaker* / Shakers Cocktail / *Shaker*



REF	H cm	Lts	€/u	
P330.035	18,0	0,35	15,85	1
P330.050	20,5	0,50	19,20	1
P330.070	23,5	0,70	25,95	1

46793 Coctelera / *Shaker* / Shakers Cocktail / *Shaker*



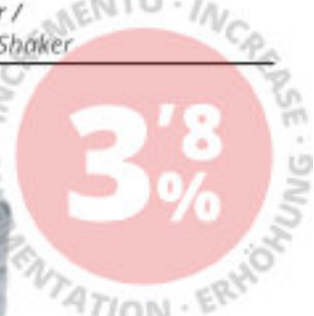
Acero inoxidable brillante. Bases reforzadas /
Acier inoxydable ultra-brillant. Bases renforcées /
Mirror-finished stainless steel. Reinforced bases /
Glänzender Edelstahl. Verstärkte Böden

REF	Ø cm	H cm	ml	€/u	
46793	9,2	17,8	887,20	18,90	12
46791	8,64	11,4	443,60	20,60	12

47612 Coctelera / *Shaker* / Shakers Cocktail / *Shaker*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL





Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissagebrillant.
Hochglanzpolierter.

La tapa se quita fácilmente.
Crimped top removes easily.
La partie supérieure gaufrée se retire facilement.
Der eingefasste Deckel lässt sich ganz einfach abnehmen.

REF	L	Ø cm	H cm	€/u	
47612	0,71	8,9	22,3	54,40	5

IDEA! **Tamaño pequeño perfecto para servicio individual.**
Small size perfect for individual service.
Petite taille parfaite pour un service individuel.
Kleine Größe, perfekt für den Einzelservice.

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 312



P388 Pinza hielo / *Ice tong* / Pince à glace / *Eiszange*



REF	L cm	€/u	
P388.018	18,5	3,90	12

47104 Pinza hielo / *Ice tong* / Pince à glace / *Eiszange*



REF	L cm	€/u	
47104	15,9	8,30	12

P3181 Colador gusanillo / *Cocktail strainer* / Passoire à cocktail / *Cocktailsieb*



REF	Ø cm	cm	€/u	
P318.100	7,6	11,7 x 15	7,35	12

P616 Exprime limones / *Lemon squeezer* / Presse citron / *Zitronenpresse*



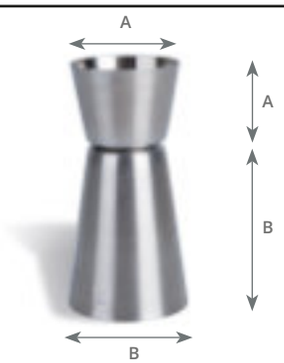
REF	Ø cm	€/u	
P616.000	17	7,50	1

P319 Cuchara batidora / *Cocktail spoon* / Cuillère à cocktail / *Mixerlöffel*



REF	L cm	€/u	
P319.000	26,5	4,90	1
P319.100	28,0	3,50	12

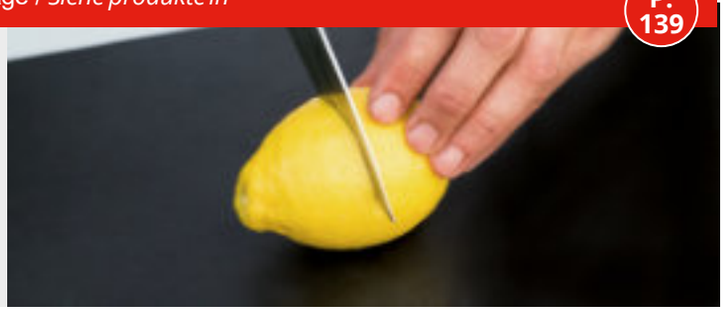
P399 Dosificador licor / *Jigger* / Mesure à cocktail / *Messbecher*



REF	Ø cm	H cm	ml	€/u	
P399.000	A 3,7 B 4,1	A 2,8 B 5,7	25 50	12,35	1

Ver productos en / ***See products on /*** Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 139**

TABLAS DE CORTE /
CUTTING BOARDS /
PLANCHES À DÉCOUPER /
SCHNEIDBRETTER



P26100 Alfombra de bar para escurrido de copas / *Bar mat* / Tapis égouttoir pour verres / *Thekenabtropfmatten*



REF	cm	€/u	
P26.100	30 x 30 x 1,20	9,05	1



Se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies /
They can be connected with each other forming bigger surfaces /
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande /
Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

2331 Alfombra bar rectangular / *Service mat* / Tapis de service / *Serviermatte*



REF	cm	€/u	
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	47,35	6

Caucho termoplástico flexible /
Flexible thermoplastic rubber /
Caoutchouc thermoplastique flexible /
Flexibles Thermoplast-Gummimaterial

3616 Botella bar / *Bar keep* / Bouteille de bar / *Barflasche*



El juego incluye:
- **1 cuello**
- **1 jarra**
- **1 tapa**
- **6 picos estándar de diversos colores.**

Includes:
- *1 neck*
- *1 jar*
- *1 lid*
- *6 assorted colored spouts.*

Le kit comprend:
- 1 goulot
- 1 bombonne
- 1 couvercle
- assortiment de 6 becs verseurs standard de couleur.

Kit-Inhalt:
- *1 Halsteil*
- *1 Gefäß*
- *1 Deckel*
- *6 Standardausgüsse in verschiedenen Farben.*

REF	L	cm	€/u	
3616	0,47	25,7 x 9,20	8,75	1
3632	0,95	34,0 x 9,50	9,65	1
3648	1,40	38,1 x 16,5	10,90	1
3664	1,90	34,90 x 12,7	11,50	1
3628	3,80	43,2 x 14,0	14,65	1



3628 3664 3648 3632 3616

4741-06 Caja condimentos negra / *Condiment Bar Dispenser. Black /* Boîte à condiments / *Cocktail Zutaten Spender*

PLÁSTICO /
PLASTIC

NSF

REF	cm	Lts	Compart.	€/u	
4741-06	30,5 x 15,2 x 11,4	1,9	4	70,20	1
4743-06	45,7 x 15,2 x 15,6	2,8	6	84,15	1



4741-06



4743-06

- **No aptos para lavavajillas.**
- **Tapa policarbonato transparente con cierre automático.**
- **El diseño de la tapa aumenta la capacidad y permite llenar el artículo.**
- **Las tapas con orificios permiten mantener el utensilio dentro con la tapa cerrada.**
- **Las placas enfriadoras se colocan en la parte inferior, manteniendo los condimentos fríos.**

- *Not dishwasher safe.*
- *Transparent polycarbonate lid with automatic closure.*
- *The lid design increases the capacity and allows the item to be filled.*
- *Lids with holes allow utensils to be stored inside with the lid closed.*
- *Chiller plates are located on the bottom, keeping the condiments cool.*

- Adaptés au lave-vaisselle.
- Couvercle en polycarbonate transparent avecfermeture automatique.
- La conception du couvercle augmente la capacité et permet de remplir l'article.
- Les couvercles perforés permettent de garder l'ustensile à l'intérieur couvercle fermé.
- Les plaques de refroidissement sont placées sur la partie inférieure, en conservant les condiments froids.

- *Nicht spülmaschinenfest.*
- *Transparenter Polycarbonat-Deckel mit automatischem Verschluss.*
- *Durch das Deckeldesign wird das Fassungsvermögen erhöht und ein Vollfüllen ermöglicht.*
- *Die Deckel mit Löchern ermöglichen es, Utensilien bei geschlossenem Deckel im Inneren aufzubewahren.*
- *Zum Kühlhalten der Speisen werden die Kühlplatten an der Unterseite angebracht.*

4747 Placa enfriadora para caja condimentos / *Refreezable bottle for condiment holder /* Plaque réfrigérante pour Bpîte à condiments / *Kühlakku*



REF	cm	€/u	
4747	13,2 x 11,4 x 2,9	7,40	6

P3994 Caja condimentos / *Condiment holder /* Boîte à condiment / *Gewürzkiste*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	cm	H cm	L / Compart.	€/u	
P399.400	30 x 14	8,5	0,45 x 4	28,00	1
P399.500	38 x 14	8,5	0,45 x 5	31,60	1
P399.600	45 x 14	8,5	0,45 x 6	34,10	1

P985 Tapón botella / *Bottle stopper* / Bouchon bouteille / *Flaschenverschluss*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P985.000	3	5,5	3,35	1

P983 Anillo anti-goteo / *Ring stop drop* / Stop gouttes / *Antitropfring*



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P983.000	4	2	2,35	1

47602 Sacacorchos camarero Pulltap's™ / *Tire-bouchon de serveur Pulltap's™* / Pulltap's™ Kellnermesser / *Pulltap's® Waiter's Corkscrew*

PATENTED

Palanca doble /
Double lever /
Double levier /
Müheloser Korkenzieher



Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.
Five turn Teflon® coated forged steel.
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours.
Geschmiedeter Stahl mit fünfmaliger Teflon®-Beschichtung.

REF	Espiral / *Spirale* cm	L cm	€/u	
47602	5,1	11,7	19,15	10

P984 Sacacorchos doble palanca / *Double-lever corkscrew* / Tire-bouchon double lévier / *Doppelflüglicher Korkenzieher*



REF	cm	€/u	
P984.100	17 x 6	7,50	12

P9845 Sacacorchos de pared / *Wall-mounted corkscrew* / Tire-bouchon mur / *Korkenzieher Wandmontage*



REF	cm	€/u	
P984.500	8 x 26 x 32	84,95	1

P619

Bandeja camarero en acero inox /
St/Steel round serving tray /
Plateau limonadier en acier inox /
Servicetablett aus Rostfreiem Stahl

Pulido brillante /
Mirror finished /
Polissage brillant /
Glänzend poliert



REF	Ø cm	€/u	
P619.002	35	18,45	1
P619.000	40	22,60	1

1474

Bandeja camarero antideslizante /
Non-Skid Trays /
Plateaux antidérapants /
Rutschfeste Tabletts

Antideslizante / *Non-slip /*
Antidérapant / *Rutschfeste*

Negro / *Black /*
Noir / *Schwarz*



REF	Ø cm	€/u	
1474-0606	35,6	23,10	12
1476-0606	40,6	32,90	12

P956

Bandeja de camarero antideslizante /
Non slip serving tray /
Plateau de service anti-dérapant /
Servicetablett Antirutschbeschichtung

Color Negro i marrón /
Black and brown colour /
Couleur noir i marron /
Farben Schwarz und Braun



REF		Ø cm	€/u	
P956.035		35	7,65	1
P956.040		40	9,40	1
P956.135		35	7,65	1
P956.140		40	9,40	1

1612

Mantel anti deslizante /
Anti-Skid Mat Tray Accessories /
Tapis antidérapant /
Rutschfeste Matte

Negro / *Black /*
Noir / *Schwarz*



REF	cm	€/u	
1612-06	41 x 31,8	13,10	12

TÉ Y CAFETERÍA /
TEA & COFFEE SERVICE /
THÉ ET CAFÉTÉRIA /
TEE- UND KAFFEESERVICE



P8920B Lechera blanca / *White creamer /* Crémière blanche / Milchkanne weiß



REF	Lts	€/u	
P892.015B	0,15	9,65	1
P892.035B	0,35	14,55	1
P892.060B	0,60	20,10	1

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

P8920N Lechera negra / *Black creamer /* Crémière noir / *Milchkanne schwarz*



REF	Lts	€/u	
P892.015N	0,15	9,65	1
P892.035N	0,35	14,55	1
P892.060N	0,60	20,10	1

P8920R Lechera roja / *Red creamer /* Crémière rouge / *Milchkanne rot*



REF	Lts	€/u	
P892.015R	0,15	9,65	1
P892.035R	0,35	14,55	1
P892.060R	0,60	20,10	1

BEST SELLER

PLANET

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG 3%

P890 Tetera / *Tea pot with filter* / Théière / *Teekanne*



REF	Lts	€/u	
P890.025	0,25	13,80	1
P890.035	0,35	17,95	1
P890.060	0,60	23,60	1

P891 Cafetera / *Coffee pot with filter* / Cafetière / *Kaffeekanne*



REF	Lts	€/u	
P891.035	0,35	16,50	1
P891.060	0,60	22,60	1
P891.100	1,00	29,45	1

P892 Lechera / *Creamer* / Crémière / *Milchkanne*



REF	Lts	€/u	
P892.015	0,15	7,00	1
P892.025	0,25	9,75	1
P892.035	0,35	11,30	1
P892.060	0,60	16,10	1
P892.100	1,00	21,60	1
P892.150	1,50	28,70	1
P892.200	2,00	35,45	1

P893 Azucarero con tapa / *Sugar bowl with lid* / Sucrier avec couvercle / *Zuckerdose mit Deckel*



REF	Lts	€/u	
P893.025	0,25	10,20	1
P893.035	0,35	11,50	1

COSMOS

P885 Tetera / *Tea pot with filter* / Théière / *Teekanne*



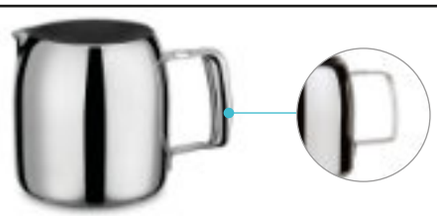
REF	Lts	€/u	
P885.025	0,25	22,50	1
P885.040	0,40	27,15	1
P885.060	0,60	32,30	1

P886 Cafetera / *Coffee pot with filter* / Cafetière / *Kaffeekanne*



REF	Lts	€/u	
P886.035	0,35	26,25	1

P887 Lechera / *Creamer* / Crémière / *Milchkanne*



REF	Lts	€/u	
P887.015*	0,15	9,05	1
P887.025*	0,25	15,35	1
P887.060	0,60	21,20	1
P887.100	1,00	35,40	1

*** Diseño especial asas refs. P887.015 y P887.025 para facilitar el manejo /** *Special handle design for refs. P887015 and P887025 for a better handling.*
Spécial design pour anses ref. P887.015 et P887.025 pour améliorer la prise en main / *Spezielles Griffdesign für Art. P887.015 und P887.025 für die einfache Handhabung.*

ATLANTIS

P880 Tetera / *Tea pot with filter* / Théière / *Teekanne*



REF	Lts	€/u	
P880.035	0,35	34,40	1
P880.050	0,50	40,70	1

P881 Cafetera / *Coffee pot with filter* / Cafetière / *Kaffeekanne*



REF	Lts	€/u	
P881.100	1,00	52,95	1

P882 Lechera / *Creamer* / Crémière / *Milchkanne*



REF	Lts	€/u	
P882.015	0,15	11,30	1
P882.035	0,35	19,00	1
P882.100	1,00	35,95	1



P23003/ P23004

Tetera "Japón" / *"Japan" tea pot /*
Théière "Japon" / *Teekanne "Japan"*



Hierro fundido.
Cast iron.
Fonte en fer.
Gusseisen.

Esmaltado interior.
Enameled inside.
Intérieur émaillé.
Innen emailliert.



Con filtro de acero inoxidable.
With St/Steel filter.
Avecfiltre en acier inoxydable.
Mit Edelstahlfilter.

REF	**Filtro** / *Filter* / Filtre / *Filter* Ø cm	Lts	€/u	
P23.003	7,0	0,35	31,60	1
P23.004	8,0	0,80	45,35	12

P23008/ P23009

Tetera "Nipon"/ *"Nipon" tea pot /*
Théière "Nipon" / *Teekanne "Nipon"*



Hierro fundido.
Cast iron.
Fonte en fer.
Gusseisen.

Esmaltado interior.
Enameled inside.
Intérieur émaillé.
Innen emailliert.



Con filtro de acero inoxidable.
With St/Steel filter.
Avecfiltre en acier inoxydable.
Mit Edelstahlfilter.

REF	**Filtro** / *Filter* / Filtre / *Filter* Ø cm	Lts	€/u	
P23.008	7,0	0,30	27,25	1
P23.009	8,0	0,60	36,50	12

P23015

Tetera "Kenya"/ *"Kenya" tea pot /*
Théière "Kenya" / *Teekanne "Kenya"*



Hierro fundido.
Cast iron.
Fonte en fer.
Gusseisen.

Esmaltado interior.
Enameled inside.
Intérieur émaillé.
Innen emailliert.



Con filtro de acero inoxidable.
With St/Steel filter.
Avecfiltre en acier inoxydable.
Mit Edelstahlfilter.

REF	**Filtro** / *Filter* / Filtre / *Filter* Ø cm	Lts	€/u	
P23.015	7,0	0,30	33,85	1

P896

Jarra para infusiones /
Coffee maker - herbal tea jug /
Pot à infusions /
Kaffee- und Teemacher

+100ºC



Para sacar el cristal es necesario desatornillar.
To remove the glass it is necessary to unscrew.
Pour enlever le verre il est nécessaire de dévisser.
Abschrauben notwendig um das Glas zu entfernen.

REF	Lts	€/u	
P896.003	0,35	15,05	1
P896.008	0,80	20,25	1



SERVICIO DE BEBIDAS / *BEVERAGE SERVICE* / SERVICE À BOISSONS / *GETRÄNKE-SERVICE*

P898 Jarra termo / *Thermo jug* / Piche isotherme / *Thermoskanne*



REF	Color / *Colour*	Lts	€/u	
P898.001		1,0	20,10	1
P898.002		1,0	20,10	1

INCREMENTO · INCREASE · AUMENTATION · ERHÖHUNG · 3%

Interior en vidrio /
Inner side in glass /
Interieur en veurre /
Glasinnenraum

P896 Termo inox con dosificador / *Airpot thermo inox with feeder* / Verseuse à pompe thermo inox / *Thermoskannemit Spender*



REF	Lts	€/u	
P896.001	1,9	58,15	1
P896.002	3,0	67,00	1

Base rotativa.
Rotative base.
Fond rotatif.
Drehbare Basis.

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl

P337 Jarra termo luxe / *Luxe insulated coffee pot* / Pichet isolante luxe / *Luxus Thermoskanne*



REF	Lts	€/u	
P337.030	0,30	55,20	1
P337.060	0,60	61,05	1
P337.090	0,90	69,10	1
P337.150	1,50	86,70	1
P337.200	2,00	110,40	1

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acierinoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl

IDEA!
Ideal para lavavajillas.
Ideal for dishwasher.
Ideal pour lave-vaiselle.
Ideal für spülmaschinengeeignet.

P895 Servidor termo / *Vacuum jug* / Verseuse thermo / *Servierthermoskanne*

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acierinoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl

BEST SELLER



REF	Lts	€/u	
P895.006	0,60	23,60	1
P895.010	1,00	27,15	1
P895.015	1,50	31,55	1
P895.020	2,00	34,30	1

P894 Termo con dosificador / *Air pot* / Verseuse à pompe / *Thermoskanne mit Spender*

Base rotativa.
Rotative base.
Fond rotatif.
Drehbare Basis.

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acierinoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl



REF	Lts	€/u	
P894.003	3,00	64,20	1
P894.004	4,00	72,05	1
P894.005	5,00	78,60	1

SWIRLSERVE®

52122 Servidor termo Hot-N-Cold / *Hot-N-Cold* / Piche isotherme Hot-N-Cold / *Heiss-und kaltgetränke-Servierkannen*

dishwasher microwave

Aspecto cerámico /
Looks like porcelain /
Ressemble à de la porcelaine /
Die Außenseite sieht zwar wie Porzellan



REF	Color / *Colour*	ml	€/u	
52172	■	591	24,95	12
52162	□	591	24,95	12
52170	■	1.242	36,35	12
52160	□	1.242	36,35	12
52174	■	1.892	48,45	6
52164	□	1.892	48,45	6

Con pestañas de color naranja, marrón o blanca que permiten diferenciar fácilmente.

Avecpoussoirs orange, marron ou blancpour une meilleure différenciation.

With orange, brown, and white tabs allow easy differentiation.

Mit orange, Braun und Weiss Marke für bessere Differenzierung.



P335

Jarra bombada con retén /
Server without lid /
Pichet bombé avec retenu /
Thermoskanne mit Reserve

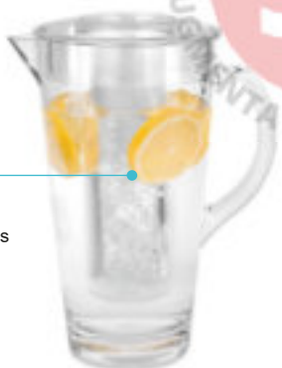
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Lts	€/u	
P335.002	1,80	35,70	1

P6464

Jarra / *Server /*
Pichets / *Karaffe*



Tubo para hielo
Tube for ice
Tube pour les glaçons
Rohr für Eis

INCREMENTO · INCREASE · AUGMENTATION · ERHÖHUNG
3'8%

IDEA!
Ideal para zumos.
Ideal for juices.
Idéal pour le jus.
Ideal für Säfte.

REF	Lts	€/u	
P646.400	1,9	27,45	1

P649

Jarra agua tritan / *Carafe tritan /* Carafe en tritan / *Karaffe Tritan*

EXCLUSIVE

100% BPA FREE



REF	Lts	€/u	
P649.050	0,50	12,40	1
P649.100	1,00	15,90	1

Fabricado en Tritan /
Made of Tritan /
Fabriquée en Tritan /
Hergestellt aus Tritan

P6442

Jarra / *Server /*
Pichets / *Karaffe*

EXCLUSIVE

100% BPA FREE

+80ºC

Fabricada en SAN.
Made of SAN.
Fabriquée en SAN.
Hergestellt in SAN.



REF	Lts	€/u	
P644.200	1,00	8,20	1
P644.240	1,40	9,30	1
P644.275	1,75	10,70	1

P6441

Jarra de policarbonato /
Policarbonate server /
Pichet en polycarbonate /
Karaffe aus Polycarbonat

3'8%



REF	Lts	€/u	
P644.100	1,00	9,95	1
P644.175	1,75	13,40	1

P646

Jarra policarbonato apilable sin tapa / *Stackable polycarbonate server without lid /*
Pichet polycarbonate Empilable sans couvercle / *Karaffe aus Polycarbonat ohne Deckel*



REF		Lts	€/u	
P646.100		1,00	9,45	1
P646.103		1,00	11,35	1
P646.105		1,00	11,35	1
P646.200		2,00	15,75	1

P6463

Tapa polipropileno para jarra apilable / *Polypropylene lid for stackable Server /*
Couvercle polypropylène pour pichet empilable / *Polycarbonat Deckel für Karaffe*



REF		Lts	€/u	
P646.300		1,00	2,85	1
P646.310		1,00	3,05	1
P646.301		2,00	3,15	1

Para Jarra policarbonato apilable sin tapa P646.
Fits only on the Stackable polycarbonate servers P646.
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.
Passt nur auf Polycarbonat Karaffe P646.



LIDSAVER™ 3

DISPENSADORES /
DISPENSERS /
DISTRIBUTEURS /
SAFTSTENTER

SOLUCIONES HIGIÉNICAS

- **El sistema de dispensado higiénico previene la contaminación por manipulación excesiva.**
- **Mantiene las operaciones limpias y ordenadas y responde a las inquietudes de los consumidores en cuanto a salud y bienestar.**

BENEFICIOS PARA LOS CLIENTES

- **Un ambiente agradable, limpio y ordenado.**
- **Un servicio notablemente más higiénico fomenta la buena voluntad de los clientes.**
- **El diseño fácil de usar permite a los clientes llenar bebidas y poner la tapa usando una sola mano.**

AHORROS

- **Menos pérdidas de tapas significan más ahorro.**
- **Los mostradores se mantienen libres de pilas de tapas nuevas y tapas rechazadas, desordenadas, lo cual se traduce en menos trabajo de limpieza.**





SANITARY SOLUTIONS

- *Sanitary dispensing system helps eliminate contamination from excess handling.*
- *Keeps operations clean and tidy, addressing major consumer concerns about health and well-being.*

CUSTOMER BENEFITS

- *A welcome environment that is clean and tidy.*
- *Noticeably more hygienic service fosters customer goodwill.*
- *Simple-to-use design allows customers to fill beverages and put on a lid using only one hand.*

COST SAVINGS

- *Fewer wasted lids adds up to more savings.*
- *Counters are kept free of stacks of new lids and messy rejected lids, requiring less labor for cleanup.*

SOLUTIONS HYGIÉNIQUES

- Ce système de distribution hygiénique empêche la contamination causée par une manipulation excessive.
- Maintient les locaux propres et ordonnés, répondant ainsi aux principaux soucis des clients en ce qui concerne la santé et le bien-être.

AVANTAGES POUR LE CLIENT

- Un cadre accueillant, propre et ordonné.
- Un service de toute évidence plus hygiénique dope les ventes.
- Utilisation simple et facile qui permet aux clients de remplir leur gobelet de boisson et de mettre le couvercle d'une seule main.

ÉCONOMIES

- Moins de couvercles gaspillés, ce qui se traduit par plus d'économies.
- Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés et sales, ce qui demande moins de main-d'oeuvre pour le nettoyage.





HYGIENISCHE LÖSUNGEN

- *Hygienisches Ausgabesystem schützt vor Kontamination, indem ein ständiges Anfassen verhindert wird.*
- *Der Betrieb gestaltet sich sauber und ordentlich; verbreiteten Bedenken der Kunden bzgl. Hygiene und Schutz vor Keimen wird Rechnung getragen.*

VORTEILE FÜR DEN KUNDEN

- *Eine einladende Umgebung, die sauber und ordentlich ist.*
- *Die weitaus hygienischere Präsentation spricht die Kunden unmittelbar an.*
- *Dank des einfach zu verwendenden Designs kann der Kunde mit nur einer Hand den Becher füllen und den Deckel aufsetzen.*

EINSPARUNGEN

- *Weniger verschwendete Deckel bedeuten reduzierte Kosten.*
- *Auf den Tischplatten sammeln sich keine herumliegenden neuen und gebrauchten Deckel an, sodass sie mit weniger Aufwand sauber gemacht werden können.*

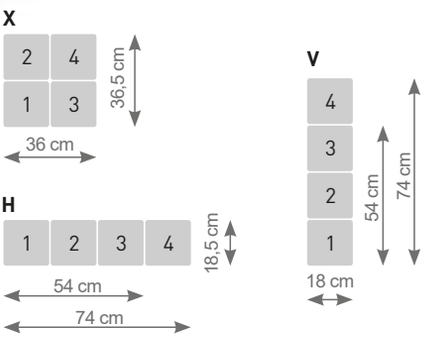


AHORRAR HASTA UN 30% DE LOS COSTES /
UP TO 30% COST SAVINGS /
ÉCONOMISEUR DE 30% DES COÛTS /
30% KOSTENEINSPARUNG





Montaje / *Assembly /* Montage / *Montage*



T1 (L)

Tapas / *Lids /* Couvercles / *Deckels*
LS03 K / LS03 M: 246,00 **€/u**

Modelo / *Model*	**Código /** *Code*
Berry™ DLTI310 Domed	AB
Berry™ DLTI310SS	AC
Berry™ DLTI402 Domed	AD
Berry™ DLTI402SS	AE
Berry™ DLTI408 Domed	AF
Berry™ DLTI408SS	AG
Dart® 16EL	AJ
Dart® 16LCDH	AK
Dart® 16RCL	AL
Dart® 16SL	AM
Dart® 20SL	AN
Dart® 20SLR	AO
Dart® 32SL	AP
Dart® 32SLR	AQ
Dixie® 9542	AR
Dixie® 955	JY
Dixie® TP9542	AS
Dixie® TP9550	JZ
International Paper LCRS 32	AT
International Paper LCTS 44	AU
Sweetheart® LGX12R	AY
Solo® 626	AZ
Solo® DL626	BB
Solo® DLR642	BC
Solo® LD16A	BD

T2 (C)

Dispensador vaso /
Cup dispenser /
Distributeur de gobelets /
Bechersp

REF	Código / *Code*	Tipo / *Type*	€/u
INC-80	A	**Plástico /** *Plastic /* Plastique / *Plastik*	134,00
CADJ-3	D	**Inox /** *St/Steel /* Rostfreier Stahl	172,85

T3 (S)

Dispensador cañas /
Straw dispenser /
Distributeur de pailles /
Strohhalmspender

REF	Código / *Code*	€/u
S1	S	116,75

T4 (P)

Apartado para condimentos /
Condiment pocket /
Casier à condiments /
Gewürzfach

REF	Código / *Code*	€/u
P1	P	116,75

Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.
For other lid models, consult your dealer.
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.
Für andere Modelle mit Deckel, fragen Sie Ihren Händler.

LS03 K

Mueble dispensador tapas y vasos / *Lids and cups dispenser display /*
Meuble distributeur couvercles et gobelets / *Deckel- und Becherspender*



REF + TYPE + CODE
K4V-LLCC-AB-AD-A-A

REF	Tipo / *Type*	Código / *Code*	€/u
K1	L	T1	203,65 +T1
K2H K2V	LL	T1 + T1	273,70 +T1 +T1
	LC	T1 + T2	273,70 +T1 +T2
	LP	T1 + T4	273,70 +T1 +T4
K3H K3V	LLL	T1 + T1 + T1	293,75 +T1 +T1 +T1
	LCC	T1 + T2 + T2	293,75 +T1 +T2 +T2
	LCS	T1 + T2 + T3	293,75 +T1 +T2 +T3
	LCP	T1 + T2 + T4	293,75 +T1 +T2 +T4
K4H K4V	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2	355,00 +T1 +T2 +T2 +T2
	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3	355,00 +T1 +T2 +T2 +T3
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4	355,00 +T1 +T2 +T2 +T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2	355,00 +T1 +T1 +T2 +T2
K4X	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2	369,25 +T1 +T2 +T2 +T2
	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3	369,25 +T1 +T2 +T2 +T3
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4	369,25 +T1 +T2 +T2 +T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2	369,25 +T1 +T1 +T2 +T2

LS03 M

Mueble dispensador tapas vertical / *Vertical lids dispenser display /*
Meuble distributeur couvercles vertical / *Vertikaler Deckelspender*

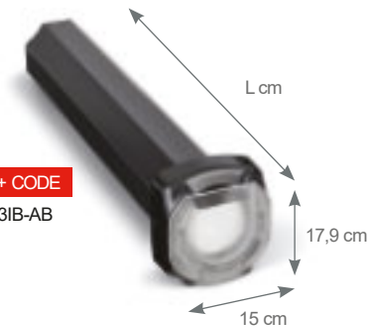


REF + CODE
M2V-LL-AB-AE

REF	Código / *Code*	H cm	€/u
M1-L	+T1	18,5	203,65 +T1
M2V-LL	+T1 + T1	36,5	273,70 +T1 +T1
M3V-LLL	+T1 + T1 +T1	54,0	293,75 +T1 +T1 +T1
M4V-4L	+T1 + T1 +T1 +T1	74,0	355,00 +T1 +T1 +T1 +T1

LS03 Dispensador encastrable tapas / *Lids In-counter dispenser /* Distributeur encastrable couvercles / *Einsetzbare Kabinett Deckels*





REF + CODE
LS03IB-AB

REF	Código / *Code*	Posiciones / *Positions* / Positions / *Positionen*	L cm	Para / *For* / Pour / Für cm	€/u	
LS03IB	T1	H	58,5	8,3 - 9,5	239,95	1
LS03IVB	T1	V	58,5	8,3 - 9,5	239,95	1
LS03PB	T1	H	58,5	9,7 - 12,1	239,95	1
LS03PVB	T1	V	58,5	9,7 - 12,1	239,95	1
LS03IS18B	T1	H	45,5	8,3 - 9,5	239,95	1
LS03PS18B	T1	H	45,5	9,7 - 12,1	239,95	1

KDS Mueble dispensador tapas y vasos con organizador / *Lids and cups dispenser organizer display /* Meuble distributeur couvercles et gobelets avec organisateur / *Deckel- und Becherspendermit Organizer*



REF + CODE
K2VLCLDS-BD



REF + CODE
K1LLDS-AB

REF	Código / *Code*	H cm	€/u	
K1LLDS	T1	42,5	660,00	1
K2VLCLDS	T1 + T2	60,5	948,10	1
K2VLLLDS	T1 + T1	60,5	1.049,40	1
K3VLCCLDS	T1 + T2 + T2	78,5	1.151,90	1

LIDSAVER™ 3 MINI

LS03 J Mueble dispensador mini tapas / *Mini lid dispenser display /* Meuble distributeur mini couvercles / *Kabinettmöbel Deckels Mini*



REF	Tipo / *Type*	Código / *Code*	B x H cm		€/u
J1	L	T5	13,5 x 19,1	203,65	+ T5
J2V	LL	T5 + T5	13,5 x 36,0	273,70	+ T5 + T5
J2H	LL	T5 + T5	28,5 x 19,1	273,70	+ T5 + T5
J3V	LLL	T5 + T5 + T5	13,5 x 52,5	293,75	+ T5 + T5 + T5

REF + TYPE + CODE
J2V-LL-M9-N1

LS03 M Dispensador encastrable mini tapas / *Mini lid In-counter dispenser /* Distributeur encastrable mini couvercles / *Einsetzbare Kabinett Deckels Mini*



REF	Código / *Code*	Posiciones / *Positions* / Positions / *Positionen*	L cm	€/u	
LS03MS18B	T5	H	45,5	239,95	1
LS03MVS18B	T5	V	45,5	239,95	1

Para / For / Pour / Für: 4,4 - 8,3 cm

REF + CODE
LS03MS18B-M9

T5 (L)

Tapas / *Lids /* Couvercles / *Deckels*
LS03 J/ LS03 M: 246,00 **€/u**

TIPO /TYPE	Código / *Code*
Dart® Solo® P150	M9
Dart®/Solo® PL2	N1
Natureworks Inego PLA 3.085/.310	YQ
International Paper LCM-12S	D9
International Paper LCWS12	XE
International Paper LCRS 12	EQ
International Paper LHSL-8	XK
Pactiv YLP10C	ZD
Solo® L10BL	ST
Solo® PL4	ZN
Solo® TL3-8	IT
Solo®TLRN38	ZM
Sweetheart® DLX8R	GV
SUP-10D	YT
Quick 6 Oz. BIS-H	YH
WinCup® 6L STYROLID	VG

Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.

For other lid models, consult your dealer.

Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

Für andere Modelle mit Deckel, fragen Sie Ihren Händler.

INC / CADJ **Dispensador vaso /** *Cup dispenser /* Distributeur de gobelets / *Becherspender*



INC80
Plástico / *Plastic /*
Plastique / *Plastik*



CADJ
Inox / *St/Steel /*
Rostfreier Stahl

REF	L cm	Ø cm	Para / *For* / Pour / *Für* cm	€/u	
INC-80	58,5	13,5	5,7 - 12,1	134,00	1
INC-80S18	46,0	13,5	5,7 - 12,1	135,80	1
CADJ-1	56,0	13,5	6,4 - 8,9	156,25	1
CADJ-2	56,0	14,5	7,6 - 9,8	169,10	1
CADJ-3	56,0	17,5	7,6 - 11,7	172,85	1

RSCL **Dispensador vasos y tapas /** *Lids and cups dispenser /* Distributeur gobelets et couvercles / *Deckel- und Becherspender*





REF	Ø cm	H cm	Para / *For* / Pour / *Für* cm	€/u	
RSCL-4	38	101,5		375,85	1
LD2-2	11	65,0	10,5	96,45	1
LD3-2	13	65,0	12,4	114,35	1
PLC-1	8	65,5	5,7 - 7,3	77,70	1
PLC-2	9,5	65,5	7,3 - 8,9	87,95	1
PLC-3	11	65,5	8,9 - 10,5	93,25	1



PLC-1
PLC-2
PLC-3



RSCL-4



LD2-2
LD3-2

3825 **Dispensador de cañas /** *Straw dispenser /* Distributeur de pailles / *Strohhalmspender*



3825-06



3821-06

REF	cm	H cm	Capacidad / *Capacity* / Capacité / *Kapazität*	Caña / *Straw* / Paille / *Strohhalm* Ø mm	Caña / *Straw* / Paille / *Strohhalm* H cm	€/u	
3825-06	23 x 10	18	250	6-7	19 - 22	146,65	1
3821-06	32 x 14	18	250	7-8	23 - 30,5	197,30	1

CTNO Servilletero / *Napkin holder* / Porte-serviettes / *Serviettenspender*

REF	cm	H cm	Capacidad / *Capacity* / Capacité / *Kapazität*	Servilletas / *Napkin* / Serviettes / *Servietten* cm	€/u	
CTNO-06*	24,5 x 49,0	38,5	100	12,5 x 16,5 / 11,5-12,5 x 16,5	487,00	1
7512-06	30,0 x 20,5	15,5	175	12,5 x 16,5 / 13,5 x 16,5	184,65	1
6525-13**	13,5 x 16,5		500	12,5 x 16,5 / 13,5 x 16,5	425,05	1

Divisores ajustables / *Adjustable dividers* / Séparateurs réglables / *Verstellbare Trenner
****Encastrable / *Drop in* / Encastrable / *Einsetzbare***


CTNO-06


7512-06


6525-13

LDS Dispensador de condimentos / *Condiment dispensers* / Distributeur de condiments / *Beilagenspender*


LDS-4CUP


CTC-3X2V

REF	cm	H cm	€/u	
LDS-4CUP*	29,5 x 53,5	51,5	372,05	1
CTC-3X2V**	29,0 x 27,0	41,5	283,80	1

***Para tapas y vasos / *For lids and cups* /**
Pour couvercles et gobelets / *Für Deckel und Becher:*
Ø 12 cm

***Divisores ajustables / *Adjustable dividers* /**
Séparateurs réglables / *VerstellbareTrenner*

4842 Dispensador auto-servicio / *Self-Serve dispenser system* / Système distributeur libre-service / *Spender zur Selbstbedienung*

REF	cm	H cm	Para / *For* / Pour / *Für* REF.	€/u	
4842-06	14,5 x 40,5	35,5		94,75	1
4843-06	14,5 x 50,5	35,5		100,60	1
4804-06	13,0 x 20,5	11,5	4842-06	15,05	1
4806-06	13,0 x 28,5	11,0	4843-06	16,75	1


4842-06


4843-06


4804-06


4806-06

IDEA!

Ideal para cubiertos, te, condimentos, sal, pimienta y para todo tipo de productos de mucha rotación.
Ideal for flatware, tea, condiment packets, salt, pepper, and products with high-volume usage.
Idéal pour couverts, thé, condiments, sel, poivre et toute sorte de produits à usage intensif.
Ideal für Besteck, Tee, Gewürze, Salz, Pfeffer und alle Arten von oft verwendeten Produkten.

ARTÍCULO	PÁGINA
ABRELATASINDUSTRIAL	136
AFILADORDE CUCHILLOS	319
ALCUZA	122
ALFOMBRA DE BARPAR ESCURRIRCOPAS	500
ALFOMBRAS	145
ANILLO ANTI-GOTEO	502
ANTIMICROBIAL	100-101
APLASTACARNES	121
ARAÑA	98
ARMARIO CALIENTE	335-336
ARO	168
ASADORGRILL	73-74
AZUCARERO	505
BALANZA	142
BAMBÚ NATURAL & MADERA	474-475
BANDA SELLADORASILICONA	202
BANDEJA	84-87,90, 222, 224, 351, 353, 355-356, 359, 366-375
BANDEJAALUMINIO ANTIADHERENTE	84, 87
BANDEJAAUTO-SERVICEACEROINOX	224
BANDEJACAMARERO	503
BANDEJAFAST-FOOD	224
BANDEJAGASTRONORM	84
BANDEJAISOTÉRMICA	222
BANDEJAOVAL	487
BANDEJAPASTELERÍA	86-87, 90, 375
BANDEJAPORTACUBIERTOS	225
BANDEJAPRESENTACIÓN	375
BANDEJASANTI-DESLIZANTES	381, 503
BANDEJASFIBRADE VIDRIO	224
BANDEJAS.CUBIC	420
BAÑO MARÍA	42,329, 334, 442
BARKEEP®	500
BARRADE NOTAS	122
BASEPIZZA	91
BATERIACOLOR	49
BATERÍAIDEA	50-51
BATERIAPRESENTACIÓN	402-407
BATIDOR	153
BATIDORA SOBREMESA	306
BATIDORASDE VASO	311-317
BATIDORASPLANETARIAS	306-307
BLACKFIRST	74
BLACKPRO	72-73
BLACKSERIES	56
BOL	223, 348-349, 351, 354, 357-358, 360, 363-364, 366-367, 369-374
BOL DOBLE PARED	223, 444-447
BOL ESTRIDADOINCLINADO	447
BOLSASDE CATERING	218-219
BOLSASPARA PIZZAS	216-217
BOQUILLA	173-176
BOQUILLA POLICARBONATO	176
BOTELLABAR	500
BRAZOSTRITURADORES	308-310
BUFFETCUBIC. CARROBUFFET	428-431
BUFFETCUBIC. CUBOS Y ESTANTES	422-423
BUFFETCUBIC. MUEBLE EXPOSITOR	421, 424-425
CACEROLAALUMINIO	54
CACEROLACOOL• LINE	48-49
CACEROLAIDEA	51

ARTÍCULO	PÁGINA
CACEROLAINOX-PRO	40
CACEROLATOPLINE	47
CACILLO	96,103, 373, 451-455
CAFETERA	505-506
CAJACONDIMENTOS	501
CAJAGN BAMBU	433
CAJAPPE	215
CALDERO	151
CALENTADORDE PLATOS	337
CALENTADORINDUCCIÓN MIRAGE	291-292
CALENTADORES	329-330
CARROCON GUIAS	251-256, 258-259
CARROCON GUIAS,DESMONTABLE	251-254
CARROCON GUIAS,ENCASTRABLE	252-253
CARROCON SUPERFÍCIEDETRABAJO	258
CARRODE MADERA	428-431
CARRODE PLÁSTICO	246, 251-261
CARRODE SERVICIODESMONTABLE	249
CARRODE SERVICIOEN ALUMINIO	246
CARRODE SERVICIOINOXIDABLE	247-250
CARRODESCONGELACIÓN	255
CARRODESEMBARACE	246, 250
CARRODOBLE PARA BANDEJASFAST-FOOD	256
CARROGASTRONORM DESCONGELACIÓN	255
CARROGUERIDON	430
CARROHIELO	261
CARROPARA CARGASPESADAS	258
CARROPARA CESTAS	259
CARROPARA PLATOS AJUSTABLE	260
CARROPORTA CUBETASGASTRONORM	251-255
CARROPORTACUBIERTOS	257, 431
CASCANUECES	459
CAYENNE®	332-333
CAZO ALUMINIO	55
CAZO BOMBEADO	42, 55
CAZO COOL • LINE	49
CAZO IDEA	51
CAZO INOX-PRO	41-42
CAZO TIPO FRANCÉS	41
CAZOSDE MEDIDAS	144
CAZUELAALUMINIO FUNDICIÓN	56, 466
CAZUELABLACK SERIES	56
CEDAZO	160
CENICERO	389, 488
CENTURY	53-55
CEPILLOMETÁLICO	122
CESTAGRANDESBANDEJAS	242
CESTAPAN	476-481
CESTAPARA BANDEJASISOTÉRMICAS	242
CESTAPARA CUBIERTOS	238, 481
CESTAREJADA	432
CESTAUNIVERSAL	238
CESTASABIERTAS	232-235
CESTASCERRADAS	236-237
CESTASPARAPLATOS	240-242
CESTASPOLIPROPILENO	478-481
CESTILLOPARA CUBIERTOS	238
CHAFING , ACCESORIOS	437, 441
CHAFINGDISH	437-440

ARTÍCULO	PÁGINA
CHAFING DISHEESECONOMICOS	440
CHAFING DISHESINTRIGUE	437
CHAMPAÑERA	494-497
CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS	502
CINTA PVC PARA MOUSSE	169
CLIP DE IDENTIFICACIÓN	230, 236-237, 241-242
COCTEL	498-499
COCTELERA	498
COLADOR	115-116
COLADOR CHINO	116
COLADOR GUSANILLO	499
COLAPASTAS	44
COLECTIVIDADES	222-225
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS	268-274
CONJUNTOS.CUBIC	414-417
COOL • LINE	48-49, 65
COPA HELADO	148
CORTADOR/ DESCORAZONADORMANZANAS	136
CORTADOR DE CEBOLLAS	131
CORTADOR DE LECHUGA	130
CORTADOR DE PATATAS FRITAS	129
CORTADOR EN CUBOS	133
CORTADOR SECCIONADOR	132
CORTADOR TOMATES	135
CORTADORA ELÉCTRICADEFIAMBRES	307
CORTADOR-REBANADOR	127-128
CORTAHUEVOS	136
CORTAPASTAS	155, 167
CRÊPERA	296
CUBERTEROPARACARROSERVICIO	250
CUBETA GASTRONORMSIN BPA	206-207
CUBETASHELADERÍA	149
CUBITERADE PLÁSTICO	494-495
CUBO CHAMPÁN	494-496
CUBO CON BASE	144
CUBO HIELO	497
CUCHARA	98-99,102-103, 154, 373, 386, 451-456
CUCHARABATIDORA	499
CUCHARASERVICIO	103,451-452, 454-456
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO	136
CUCHILLO	451, 453, 456
CUSCUSERA	43
DISPENSADORA PRESIÓN	119-120
DISPENSADORBOLSASTE Y AZÚCAR. CUBIC	421
DISPENSADORCON CONTROL DE PORCIONES	162
DISPENSADORDE CEREALES	443
DISPENSADORDEZUMOS	443
DISPENSADORLECHE	443
DISPENSADORZUMOS. CUBIC	417-418
DISPENSADORES	162,418, 443
DOSIFICADORLICOR	499
ELEGANCE	359
ELEMENTOELÉCTRICOCHAFINGDISH	441
EMBUDO	118, 161
EMBUDO DOSIFICADOR	161
ENFRIADORBOTELLASBUFFET. CUBIC	421
ENFRIADORISOTÉRMICO	497
ENSALADERAACRÍLICA	449
ESCAMADOR	122
ESCURRIDERA	117
ESPÁTULA	97,103, 110-112, 154, 451-456
ESPÁTULAPARAUNTAR	112
ESPECIEROS	120
ESPUMADERA	97-98, 103, 451-454
ESTACIONBUFFETTRINCHANTE	333
ESTANTERÍAS	263-281
EXPOSITORBOLLERIA	394-395
EXPOSITORDETARTAS	160
EXPOSITORGASTRONORM	375
EXPOSITORTRESNIVELES.CUBIC	418
EXPOSITORES	432-435
EXPRIMELIMONES	499
FLANERO	170, 179
FLAPIDENTIFICACIÓN	229
FLAP-RACK®	228-229, 232-242
FONDOS PERFORADOSGASTRONORM	199-200, 205, 207, 255
FREIDORA	295
FUELPARA CHAFINGDISH	441
FUENTEFONDUE CHOCOLATE	334
FUENTEHONDA CÓNICA	152
FUENTEOVAL	349, 352-353, 359, 369, 374, 448, 465
FUNDA PROTECTORADEVINILO	261
FUNDAS DESECHABLESPOLIETILENODISPENSADOR	258
GANCHO	118
GASTRONORMFONDO DIFUSOR	203, 347
GASTRONORMINOXIDABLE	198-201, 203
GASTRONORMMELAMINA	380-384
GASTRONORMPOLICARBONATO	204-205
GASTRONORMPOLIPROPILENO	208-209
GASTRONORMVIOLET	210
GELLUBRICANTESANITARIO	137
GOFRERAS	296-297
GRILL	304
GUANTESPROTECCIÓN	145
HELADERÍA	148-149, 338-343
HERVIDORDE ARROZ	296
HORNOS	24-25, 293, 299
HORNOS DE BRASA	24-25
INDUCCIÓN 3-D MIRAGE	322-323
INOX-PRO	40-44
INSERTOS	288, 292
JARRA	507, 508-511
JARRAAGUA	510-511
JARRADEMEDIDAS	144
JARRAPARAINFUSIONES	507
JARRAPOLICARBONATO	511
JARRATERMO	508-509
LÁMPARASMANTENEDORAS	331-333
LECHERA	504-506
LIBRADOR	152
LICUADORAS	319
LIDSAVER®	512-517
LLAUNAS PRESENTACIÓN	469
MANDOLINAS	137
MANGAS PASTELERAS	171-172
MANOPLA	145
MANTA ENFRIADORA	495
MANTECADORA	340-342

ARTÍCULO	PÁGINA
MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA	503
MANTELES INDIVIDUALES	482-483
MARCADOR DE TARTAS	157
MARCADORES TIZA	461
MARCOS PARA BANDEJAS	86
MEDITERRANEAN	360
MELAMINA PRESENTACIÓN	346-389
MELAMINA SLIM	382-383
MESA DE CORTE	140
MESITA BUFFET. CUBIC	421
MICRO-ONDAS	293
MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN	466
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO	464-465
MINIATURAS MELAMINA	386-388
MIRAGE®	291, 322-323
MIRAMAR® BATERÍA PRESENTACIÓN	404-405
MIRAMAR® PLANTILLAS	406-407
MOCHILA DE REPARTO	220-221
MOLDE CAKE	163-165, 170, 179
MOLDE FORMA CORAZÓN	169
MOLDE FORMA LÁGRIMA	169
MOLDE HEXAGONAL	169
MOLDE HUEVO	121
MOLDE MEDIA CAÑA	170
MOLDE NIDO	98
MOLDE OVAL	165, 169
MOLDE PARA PIZZA	91
MOLDE SEMIESFÉRICO	152
MOLDES "FLEXIPAN"	182-189
MOLDES DE SILICONA	177-181
MOLDES PASTELERÍA	163-166, 168-170, 177-189
MOLDES SILICONA 600 X 400	180-181
MOLINILLO PIMIENTA	484
MOLINILLO SAL	484
MULTIMETAL	42, 71
NÚMERO MESA	486
OLLA ALUMINIO	54
OLLA CON GRIFO	44
OLLA COOL • LINE	48-49
OLLA ELÉCTRICA	330
OLLA IDEA	51
OLLA INOX-PRO	40, 44
OLLA TOP LINE	47
PAELLERA ACERO ESMALTADO	78
PAELLERA ALUMINIO	70
PAELLERA INOX-PRO	40
PAELLERA TOP LINE	47
PAELLERA VALENCIANA	78
PAELLERO ESMALTADO GAS	79
PALA CHIPS	109
PALA FAST-FOOD	111
PALA PASTELES	112, 451-452
PALA PESCADO	97, 111
PALA PIZZA	92
PALA PRESENTACIÓN	376, 467
PANEL INFORMACIÓN	460
PAÑO SILICONA	145
PAPELERA SOBREMESA	488
PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO	89

ARTÍCULO	PÁGINA
PASAPURÉS	118
PERFILES DIVISORIOS	199, 400
PINCEL	156
PINCHANOTAS	487
PINCHO / BROCHETA	29, 487
PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC	419
PINZA	31, 92, 103, 105-109, 454, 456-459, 475, 499
PINZA BUFFET	106-107, 457-458
PINZA CHARCUTERÍA	459
PINZA PARA MARISCO	459
PINZA REPOSTERÍA	458
PINZA SERVICIO	456-458
PINZAS PARA EMPLATAR	105
PIZARRAS	461
PIZARRAS PRESENTACIÓN	472-473
PLACA "RESERVADO"	486
PLACA ADAPTADORA ANGULAR	434
PLACA CALIENTE	334
PLACA ENFRIADORA	442
PLACA PROHIBIDO FUMAR	486
PLACAS INDUCCIÓN	284-291
PLANTILLAS	406-407
PLATOS	223, 348-354, 356-358, 360-361, 364, 371-372, 374
PLATOS COLORES	361
PORCIONADOR APRETABLE	102
PORTA CUBIERTOS	225, 257, 420, 431
PORTA PINCHOS	29, 487
PORTAMENÚS	490
PORTASALADOS/ PORTASALSAS	348, 356, 364, 386, 388, 485
PORTATARJETAS	490
POSTESEPARACIÓN	460
PRESENTADOR BOLSMELAMINA. CUBIC	423
PRESENTADOR CUBETA SGN	202, 385
PROCESADOR DE ALIMENTOS	306-307
PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL	136
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS	123-137
PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO	392
PROTECTOR ANTI-ALIENTO	392
QUEMADOR ELÉCTRICO	159
RACIONADOR DE HELADO	102, 148
RALLADOR	113-114
RASQUETA	111-112, 122, 157
REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS	131
RECIPIENTE PARA SALSAS	348, 356, 364, 386, 388, 485
RECOGEMIGAS	488
RECOGEVERDURAS	140
REJILLA SGN	88
REJILLAS PASTELERÍA	88, 162
RELOJ DE COCINA DIGITAL	142
REMO	122
RETERMALIZADOR	322-329
RETERMALIZADOR RETRO	324-325
RETERMALIZADORES/ CALENTADORES ALIMENTOS	322-329
RODILLO	155-156
RULETA CORTAPIZZAS	111
RUSTIDERA	82-83, 89
SACACORCHOS	502
SACACORCHOS DE PARED	502
SALSERA	485

ARTÍCULO	PÁGINA
SALSERABORDEONDULADO	485
SARTÉN“LIONESA”	77
SARTÉNACEROINOXIDABLE	64-66
SARTÉNALUMINIO	67-70
SARTÉNALUMINIO FUNDICIÓN	72-73
SARTÉNBLACKPRO	72-72
SARTÉNCRÊPES	70, 73-74, 77
SARTÉNHONDA ESMALTADA CON ASAS	78
SARTÉNIDEA	66
SARTÉNMULTIMETAL	71
SARTÉNPARABLINIS	70
SARTÉNSTEELPRO	75
SARTENES	60-77
SARTENESCOOL• LINE	65
SAUTEXALUMINIO	55
SAUTEXINOX-PRO	42
SERVILLETERO	489
SERVILLETERO.CUBIC	421
SOLUCIONESDE DISPENSADO	512-517
SOPERA	449
SOPLETECOCINA	159
SOPORTEMÁRMOL EXHIBICIÓN	378-379
SOPORTEMESABANDEJAMARISCO	487
SOPORTEPARA BANDEJASDE GRAN TAMAÑO	487
SOPORTEPARA BANDEJASPORTACUBIERTOSGN	225
SOPORTEPARACHINO O EMBUDO	116
SOPORTEPARACUBO CHAMPÁN	497
SOPORTEPARA MANGAS PASTELERAS	172
SOPORTEPARANÚMEROS	486
SOPORTEPARAPINCHOS. CUBIC	419
SOPORTEPARA TABLAS DE CORTE	202
SOPORTEPRESENTACIÓNMADERABLANCA	377
SOPORTEPRESENTACIÓNPIZARRA-MÁRMOL	379
SOPORTETAPASGN	202
SPOODLE®	100-101
STEELPRO1921. HIERRODE FUNDICIÓN ULTRALIGEROINDUCCIÓN	75
STONE	358
SUPERPAN® SUPERSHAPES	398-400
TABLA DE CORTE	138-140
TABLA DE CORTEVIOLET	140
TAPA BATERIA	41, 47, 87
TAPA GN	199, 203, 205, 207-208
TAPA INOX PARA PLATOS	491
TAPA INOX-PRO	41
TAPA PARA CESTA	238
TAPA PLATOS	491
TAPA PLATOS PLÁSTICO	491
TAPA POLINORM®	203,205, 207-208
TAPA TAZA DESAYUNO	223
TAPAS GN TRANSPARENTES	395
TAPETEDE SILICONA	92
TAPÓN CHAMPÁN	502
TAPÓN UNIVERSAL	502
TAZA	223, 373
TENEDOR	99,103, 451-453, 456
TERMO CON DOSIFICADOR	508-509
TERMÓMETRO	142-143
TERRACOTA	356-357
TETERA	505-507

ARTÍCULO	PÁGINA
TETERACON FILTRO	507
TOP LINE	46-47
TOSTADORA	298-302
TRÍPODEPAELLERO	79
T-VERSION	230-235
UTENSILIOSDE SERVICIO	451-459
UTENSILIOSMANGO MADERA	112
VAPORERAINOX-PRO	44
VASO	223, 360
VERSATILMACHINE	133
VIOLETCOLLECTION	210
VITRINASPRESENTACIÓN	394-395
WOK ACERO	75
WOK BLACKSERIES	73
WOK INOX	66
WOK MULTIMETAL	71
WOK STEELPRO	75

ITEM	PAGE
ADAPTOR BAR	199, 400
ADJUSTABLE DISH CADDY	260
AIR POT	508-509
ANGLED ADAPTOR PLATE	434
ANTIMICROBIAL	100-101
ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES	503
APPLE CORER	136
ASH TRAY	389, 488
BAIN MARIE	42, 329, 334, 442
BAKERY DISPLAY CASES	394-395
BAR KEEP	500
BAR KEEP®	500
BAR MATS	500
BARRIER	460
BASE FOR BURNER	79
BASKET, BREAD	476-481
BASKET, WIRE	432
BILL SPIKE	487
BIRD NEST MOULD	98
BLACK FIRST	74
BLACK PRO	72-73
BLACK SERIES	56
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN	78
BLACKBOARDS	461
BLENDERS	311-317
BOILER	151
BOWL	223, 348-349, 351, 354, 357-358, 360, 363-364, 366-367, 369-374
BOWLS, ANGLED BEEHIVE	447
BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING	223, 444-447
BPA FREE GASTRONORM PAN	206-207
BREATH GUARDS, MOBILE	392
BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC	392
BRUSH	156
BUCKET WITH BASE	144
BUCKET-HOLDER STAND	497
BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY	428-431
BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES	422-423
BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE	421, 424-425
BUFFET FUEL	441
BUFFET STATION	333
BUFFET WINE COOLER. CUBIC	421
BUTTER SPREADER	112
CAKE DIVIDER	157
CAKE MOULD	163-165, 170, 179
CAKE SERVER	112, 451-452
CAKE STAND	160
CAN OPENER	136
CARAMEL CREAM MOULD	170, 179
CARAMELIZER	159
CARD HOLDER	490
CARRY-SKEWERS	29, 487
CASSEROLE	56, 466
CASSEROLE BLACK SERIES	56
CAST IRON MINIATURE	464-465
CATERING BAGS	218-219
CAYENNE®	332-333
CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS	322-329
CENTURY	53-55
CEREAL DISPENSER	443

ITEM	PAGE
CHAFERS	437-440
CHAFERS ACCESSORIES	437, 441
CHAFERS, ECONOMY	440
CHAFERS, INTRIGUE®	437
CHALK MARKERS	461
CHAMPAGNE BUCKET	494-496
CHAMPAGNE STOPPER	502
CHARCOAL OVEN	24-25
CHECK MINDER	122
CHINESE COLANDER	116
CHIP BAGGER	109
CHOCOLATE FOUNTAIN	334
CLEAR GN LIDS	395
CLEARING TROLLEY	246, 250
CLIP TAGS	230, 236-237, 241-242
COCKTAIL SERVICE	498-499
COCKTAIL SPOON	499
COCKTAIL STRAINER	499
COFFEMAKER	507
COFFEPOT	505-506
COLANDER	115-116
COLANDER	117
COLORED COOKWARE	49
COMPLETE KITS OF SHELVING	268-274
CONDIMENT HOLDER	501
CONFECTIONERY FUNNEL	161
CONICAL SAUCEPAN	42, 55
COOL • LINE	48-49, 65
COOLING PLATE	442
CORKSCREW	502
COUNTER-TOP DISPENSER	257, 431
COUNTERTOP MIXERS	306
COUSCUSSET	43
COVERS, PLASTIC PLATE	491
COVERS, PLATE	491
CREAMER	504-506
CRÊPE MAKER	296
CUBE CUTTER	133
CUP	223, 373
CUTLERY BIN	225
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY	250
CUTTING BOARD	138-140
CUTTING BOARD TABLE	140
CUTTING BOARD VIOLET	140
DELIVERY BACKPACKS	220-221
DICER & SLICER	127-128
DISHES	223, 348-354, 356-358, 360-361, 364, 371-372, 374
DISHES, COLORED	361
DISPENSERS	162, 418, 443
DISPENSING SOLUTIONS	512-517
DISPLAY CABINET	394-395
DISPLAY COOKWARE	402-407
DISPLAY SLATES	472-473
DISPLAY STANDS	432-435
DISPLAY TRAY	375
DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC	423
DISPOSABLE COVER	258
DOUBLE COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN	225
DOUBLE CUTTER	155, 167

ITEM	PAGE
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY	256
DOUBLE WALL INSULATED COOLER	497
DREGDERS	120
DROP-IN	288, 292
EGG RING	121
EGG SLICER	136
ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH	441
ELECTRIC SLICING MACHINE	307
ELEGANCE	359
ENAMELLED GAS BURNIER	79
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN	78
EPP BOX	215
FAST-FOOD TURNER	111
FISH SCALER	122
FISH TURNER	97, 111
FLAP IDENTIFICATION	229
FLAP-RACK®	228-229, 232-242
FLARED SAUCE CUPS	485
FLATWARE BASKET	238
FOOD-PROCESSORS	306-307
FORK	99, 103, 451-453, 456
FRENCH FRY CUTTER	129
FRENCH STYLE SAUCEPAN	41
FRUIT & VEGETABLES LICER	131
FRYPAN "LYONNAISE"	77
FRYPAN ALUMINIUM	67-70
FRYPAN BLACK SERIES	72-72
FRYPAN BLINIS	70
FRYPAN CAST ALUMINIUM	72-73
FRYPAN COOL • LINE	65
FRYPAN CRÊPE	70, 73-74, 77
FRYPAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES	78
FRYPAN IDEA	66
FRYPAN MULTIMETAL	71
FRYPAN ST/STEEL	64-66
FRYPAN STEELPRO 1921	75
FRYPANS	60-77
FRYER	295
FUNNEL	118, 161
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE)	380-384
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE)	204-205
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE)	208-209
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY	255
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM	203, 347
GASTRONORM ST/STEEL	198-201, 203
GASTRONORM STAND	375
GASTRONORM VIOLET	210
GLASS	223, 360
GLOVES	145
GN BAMBOO BOX	433
GN TRANSPORT TROLLEY	251-255
GRANITE-SLATE DISPLAYER	379
GRATER	113-114
GRAVY BOAT	485
GRID GN	88
GRID PASTRY	88, 162
GRILL	73-74
GRILL	304
HEART RING MOULD	169

ITEM	PAGE
HEATING LAMPS	331-333
HEATING PLATE	334
HEMISPHERICAL DOMOULD	152
HEXAGON MOULD	169
HOOK	118
HOT CUPBOARD	335-336
HOT TRAY WARMER	337
HOT-PLATE WITH HANDLES	89
ICE BUCKET	497
ICE CADDY	261
ICE CREAM CONTAINERS	149
ICE CREAM CUP	148
ICE CREAM SCOOP	102, 148
ICE-CREAM CHURN	340-342
ICE-CREAM PARLOUR	148-149, 338-343
IDEA COOKWARE	50-51
INDUCTION HOBS	284-291
INFORMATION SIGN	460
INOX-PRO	40-44
INSTITUTIONS	222-225
INSULATED COFFEPOT	508-509
ISOTHERMAL TRAY	222
JIGGER	499
JUICE DISPENSER	443
JUICE DISPENSER.CUBIC	417-418
JUICE EXTRACTORS	319
KITCHEN BOWL	152
KITCHEN TIMER ALARM	142
KITS.CUBIC	414-417
KNIFE	451, 453, 456
KNIFE SHARPENER	319
KNIVE / WHEEL (SPARE PART)	136
LADLE	96, 103, 373, 451-455
LARGE TRAY HOLDER	487
LEMON SQUEEZER	499
LID FOR BREAKFAST CUP	223
LID FOR COOKWARE	41, 47, 87
LID GN	199, 203, 205, 207-208
LID INOX-PRO	41
LID RACKS	238
LIDSAVER®	512-517
LOBSTER CRACKER	459
MANDOLINES	137
MANUAL FOOD PROCESSORS	123-137
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE	378-379
MATS	145
MEASURING CUPS	144
MEASURING JUG	144
MEAT BEATER	121
MEDITERRANEAN	360
MELAMINE FOR PRESENTATION	346-389
MELAMINE MINIATURES	386-388
MELAMINE SLIM	382-383
MENU HOLDER	490
METALLIC BRUSH	122
MICRO-WAVES	293
MILK DISPENSER	443
MINIATURE CAST ALUMINIUM	466
MIRAGE®	291, 322-323

ITEM	PAGE
MIRAGE® 3D INDUCTION	322-323
MIRAGE® INDUCTION WARMER	291-292
MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE	404-405
MIRAMAR® TEMPLATES	406-407
MIXERS	306-307
MIXING PADDLE	122
MOULDS "FLEXIPAN"	182-189
MULTIMETAL	42, 71
NAPKIN HOLDER	489
NAPKIN HOLDER. CUBIC	421
NATURAL BAMBOO & WOOD	474-475
NON SLIP SERVING TRAY	381, 503
NON-SMOKING SING	486
NON-STICK SILICONE MAT	92
NUMBER CARDHOLDER	486
NUT CRACKER	459
OIL POURER	122
ONION CUTTER	131
OVAL MOULD	165, 169
OVAL SERVING DISH	349, 352-353, 359, 369, 374, 448, 465
OVAL SERVING TRAY	487
OVEN MITT	145
OVENS	24-25, 293, 299
PAELLA PAN ALUMINIUM	70
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL	40
PAELLA PAN TOP LINE	47
PAN BAND	202
PASTA COLANDER	44
PASTRY BAGS	171-172
PASTRY MOULDS	163-166, 168-170, 177-189
PASTRY TORCH	159
PEPPERMILL	484
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM	199-200, 205, 207, 255
PIZZA BAGS	216-217
PIZZA MOULD	91
PIZZA PAN	91
PIZZA PEEL	92
PIZZA WHEEL	111
PLACEMATS	482-483
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET	494-495
PLATING TONGS	105
POLINORM® LID	203, 205, 207-208
POLYCARBONATE TUBE	176
POLYPROPYLENE BASKETS	478-481
PORTION CONTROL DISPENSER	162
POT-GRABBER	145
PVC RIBBON	169
RACK (BIG TRAYS)	242
RACK (CLOSED SYSTEM)	236-237
RACK (DISHES)	240-242
RACK (FLATWARE)	238, 481
RACK (ISOTHERMAL TRAYS)	242
RACK (OPENED SYSTEM)	232-235
RACK (UNIVERSAL)	238
RAMEKIN	348, 356, 364, 386, 388, 485
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS	86
RETHERMALIZER RETRO	324-325
RETHERMALIZERS	322-329
RICE COOKER	296

ITEM	PAGE
RING	168
RING STOP DROP	502
ROAST PAN	82-83, 89
ROLLING PIN	155-156
SALAD BOWL	449
SALAD CUTTER	130
SALT MILL	484
SANITARY GEL LUBRICANT	137
SAUCEPAN ALUMINIUM	55
SAUCEPAN COOL • LINE	49
SAUCEPAN IDEA	51
SAUCEPAN INOX-PRO ST/STEEL	41-42
SAUCEPOT ALUMINIUM	54
SAUCEPOT COOL • LINE	48-49
SAUCEPOT IDEA	51
SAUCEPOT ST/STEEL INOX-PRO	40
SAUCEPOT TOP LINE	47
SAUTÉPAN ALUMINIUM	55
SAUTÉPAN INOX-PRO	42
SCALE	142
SCOOP	152
SCRAPER	111-112, 122, 157
SERVER	507, 508-511
SERVER, POLICARBONATE	511
SERVING PADDLE	376, 467
SERVING TOOLS	451-459
SERVING TRAY	503
SERVING TRAY. CUBIC	420
SHAKER	498
SHELVING	263-281
SIEVES	160
SILICONE MOULDS	177-181
SILICONE MOULDS 600 X 400	180-181
SKEVER	29, 487
SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC	419
SKEWER SUPPORT. CUBIC	419
SKIMMER	97-98, 103, 451-454
SNACK BOWL SET	348, 356, 364, 386, 388, 485
SOUP KETTLE	330
SOUP TOUREEN	449
SPATULA	97, 103, 110-112, 154, 451-456
SPOODLE®	100-101
SPOON	98-99, 102-103, 154, 373, 386, 451-456
SPOONS	103, 451-452, 454-456
SQUEEZE DISHER	102
SQUEZZE DISPENSER	119-120
ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY	224
STAINLESS STEEL PLATE COVERS	491
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN	116
STAND FOR CUTTING BOARDS	202
STAND FOR GN CONTAINERS	202, 385
STAND FOR GN LIDS	202
STAND FOR SEAFOOD TRAY	487
STEAMPOT INOX-PRO	44
STEELPRO 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CASTIRON INDUCTION	75
STICK BLENDERS	308-310
STOCKPOT ALUMINIUM	54
STOCKPOT COOL • LINE	48-49
STOCKPOT IDEA	51

ITEM	PAGE
STOCKPOT INOX-PRO	40, 44
STOCKPOT TOP LINE ST/STEEL	47
STOCKPOT WITH TAP	44
STONE	358
SUGARBOWL	505
SUPERPAN® SUPERSHAPES	398-400
SUPPORTFOR CUTLERYDISPENSER	225, 257, 420, 431
SUPPORTFOR PASTRYBAGS	172
TABLE CRUMBER	488
TABLE NUMBER	486
TABLE SING “RESERVED”	486
TABLE-TIDY	488
TEAPOT	505-507
TEAPOT WITH FILTER	507
TEA&SUGARBAGS DISPENSER.CUBIC	421
TEARMOULD	169
TEMPLATES	406-407
TERRACOTA	356-357
THERMOMETER	142-143
THREELEVELSSTAND.CUBIC	418
TIN PLATESDISPLAY	469
TOASTER	298-302
TOMATOES SLICER	135
TONG	31,92, 103, 105-109, 454, 456-459, 475, 499
TONG. BUTCHER’S	459
TONG. CAKE	458
TONG. UTILITY	106-107, 457-458
TONGS, SERVING	456-458
TOP LINE	46-47
TRAY	84-87,90, 222, 224, 351, 353, 355-356, 359, 366-375
TRAY (FAST-FOOD)	224
TRAY (GASTRONORM)	84
TRAY (NON-STICKALUMINIUM)	84, 87
TRAY (PASTRY)	86-87, 90, 375
TRAYS,FIBERGLASS	224
TRIANGLECAKEMOULD	170
TROLLEY(ALUMINIUM SERVING)	246
TROLLEY(DEFROSTWITH RAIL)	255
TROLLEY(DISASSEMBLEDSERVINGTROLLEY)	249
TROLLEY(DISASSEMBLEDWITH RAIL)	251-254
TROLLEY(GUERIDON)	430
TROLLEY(INOX SERVING)	247-250
TROLLEY(PLASTIC)	246, 251-261
TROLLEY(RAIL)	251-256, 258-259
TROLLEY(STACKABLE)	252-253
TROLLEY(WOODEN)	428-431
TROLLEYFORDISHWASERRACKS	259
TROLLEYFORHEAVY LOADS	258
TROLLEYWITH WORKING TOP	258
TUBE	173-176
T-VERSION	230-235
UNIVERSALSTOPPER	502
VEGETABLESCRAPER	140
VEGETABLESIEVE	118
VERSATILMACHINE	133
VERSATILEMANUAL PROCESSOR	136
VINYL RACKCOVER	261
VIOLETCOLLECTION	210
WAFFLESMAKER	296-297
WALL-MOUNTED COWKSCREW	502
WARMERS	329-330
WATERPITCHER	510-511
WEDGER	132
WHISK	153
WHITE WOOD SERVINGTRAY	377
WINE BUCKETS	494-497
WINE COMPLEMENTS	502
WINE COOLER	495
WIRESKIMMER	98
WOK (ST/STEEL)	66
WOK BLACSERIES	73
WOK MULTIMETAL	71
WOK STEEL	75
WOK STEELPRO	75
WOOD HANDLE UTENSILS	112
WOODEN TABLE. CUBIC	421

ARTICLE	PAGE
AIGUISEURÉLECTRIQUE	319
ANTIMICROBIEN	100-101
APLATISSEUR	121
APPAREILSETDE MAINTIEN EN TEMP.	329-330
APPAREILSMANUELS DE TRANSFORMATION DESALIMENTS.	123-137
ARAIGNÉE	98
ARDOISESPRÉSENTATION	472-473
ARMOIRECHAUD	335-336
ASSIETTES	223,348-354, 356-358, 360-361, 364, 371-372, 374
ASSIETTES,COULEUR	361
BAC GASTRONORMESANSBPA	206-207
BAIN-MARIE	42,329, 334, 442
BALANCE	142
BAMBOU NATUREL & BOIS	474-475
BANDE À SILICONE	202
BAR KEEP®	500
BARREINTERMÉDIAIRE	199, 400
BARREPORTE-BONS	122
BASSINE	151
BASSINEPÂTISSIÈRE	152
BATTERIEÀ COULEURS	49
BATTERIEDE CUISINE/ PRÉSENTATION	402-407
BATTERIEIDEA	50-51
BLACKFIRST	74
BLACKPRO	72-73
BLACKSERIES	56
BLENDERS	311-317
BOIS BLANVC, PLATEAU	377
BOÎTE À CONDIMENT	501
BOÎTE PPE	215
BOL	223, 348-349, 351, 354, 357-358, 360, 363-364, 366-367, 369-374
BOL POUR SNACKS	348,356, 364, 386, 388, 485
BOLS DE SERVICEISOTHERMESÀDOUBLE PAROI	223, 444-447
BOLS NID D'ABEILLESÀ PAROI INCLINÉE	447
BOUCHON À CHAMPAGNE	502
BOUCHON UNIVERSEL	502
BOUTEILLEDE BAR	500
BROCHETTE	29, 487
BROSSEMETALLIQUE	122
BRÛLERÉMAILLÉ	79
BUFFETCUBIC. CHARIOT BUFFET	428-431
BUFFETCUBIC. CUBESETTABLETTES	422-423
BUFFETCUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR	421, 424-425
CAFETIÈRE	505-506
CANNETTEISOLANTE	508-509
CARAMÉLISER	159
CASSE-NOIX	459
CASSE-PATTES	459
CASSEROLEALUMINIUM	55
CASSEROLEBOMBÉE	42, 55
CASSEROLECOOL•LINE	49
CASSEROLEFORMEFRANÇAISE	41
CASSEROLEIDEA	51
CASSEROLEINOX-PRO	41-42
CASSEROLESDOSEUR	144
CAYENNE®	332-333
CAYENNE® RÉCHAUDSET APPAREILSDE REMISEEN TEMPÉRATURE	322-329
CENDRIER	389, 488
CENTRIFUGEUSES	319

ARTICLE	PAGE
CENTURY	53-55
CERCLE	168
CHAFERS	437-440
CHAFERSINTRIGUE	437
CHAFERS,ACCESSOIRESPOUR	437, 441
CHAFING DISH ECONOMIQUE	440
CHARIOT À CHARGESLOURDES	258
CHARIOT À DÉGIVRAGE	255
CHARIOT À GLAÇONS	261
CHARIOT À GLISSIÈRES	251-256, 258-259
CHARIOT À GLISSIÈRES,DÉMONTABLE	251-254
CHARIOT À GLISSIÈRES,EMBOÎTABLE	252-253
CHARIOT À PLASTIQUE	246, 251-261
CHARIOTAJUSTABLE	260
CHARIOT AVECPLAN DE TREVALL	258
CHARIOT DE DÉBARASSAGE	246, 250
CHARIOT DE SERVICEDÉMONTABLE	249
CHARIOT DE SERVICEENALUMINIUM	246
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUXFAST-FOOD	256
CHARIOTEN BOIS	428-431
CHARIOTGUERIDON	430
CHARIOT POUR PANIERSÀ VAISSELLE	259
CHARIOT TRANSPORTBACGN	251-255
CHARIOTSDE SERVICEINOXYDABLE	247-250
CHINOISÀ GAZE	116
CLIP D'IDENTIFICATION	230, 236-237, 241-242
COCKTAIL	498-499
COCOTTE	56, 466
COCOTTEBLACKSERIES	56
COCOTTESFONTEALUMINIUM	466
COLLECTIVITÉS	222-225
CONTENEURPOUR SERVIETTES	489
COOL • LINE	48-49, 65
CORBEILLEPAIN	476-481
CORBEILLESPOLYPROPYLÈNE	478-481
CORPSDE CHAUFFEPOUR CHAFING DISH	441
COUPEÀ GLACE	148
COUPEEN CUBES	133
COUPEFRITES	129
COUPETOMATES	135
COUPE-OEUF	136
COUPE-ONIONS	131
COUPE-SALADE	130
COUP-FRUITET LÉGUMES	131
COUSCOUSSIER	43
COUTEAU	451, 453, 456
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCEDE RECHINGE)	136
COUTEAUÀ BEURRE	112
COUVER-ASSIETTESENPLASTIQUE	491
COUVERCLEBATTERIE	41, 47, 87
COUVERCLEGN	199, 203, 205, 207-208
COUVERCLEINOX-PRO	41
COUVERCLEPOLINORM®	203, 205, 207-208
COUVERCLEPOURCOUPELLEDESSERT	223
COUVERCLEPOURPANIER	238
COUVERCLESÀASSIETTE	491
COUVERCLESGNTRANSPARENTS	395
COUVRE-ASSIETTESINOX	491
CREMIÈRE	504-506

ARTICLE	PAGE
CRÊPIÈRE	296
CROCHET	118
CUILLÈRE	98-99,102-103, 154, 373, 386, 451-456
CUILLÈREÀ COCKTAIL	499
CUILLÈREÀ GLACE	102, 148
CUILLÈRESÀSERVIR	103, 451-452, 454-456
CUISEURÀ RIZ	296
CUIT-PÂTES	44
CUIT-VAPEURINOX-PRO	44
DEMI-SPÉRIQUE	152
DISTRIBUTERÀJUS	443
DISTRIBUTEURÀ JUS.CUBIC	417-418
DISTRIBUTEURÀLAIT	443
DISTRIBUTEURÀ PRESSION	119-120
DISTRIBUTEURCONTRÔLEDE LA PARTIE	162
DISTRIBUTEURDE CÉRÉALES	443
DISTRIBUTEUR DES SAQUETTESTHÉ & SUCRE.CUBIC	421
DISTRIBUTEURSERVIETTES.CUBIC	421
DISTRIBUTEURS	162,418, 443
DIVISEUR	132
DOSEURÀ PRESSER	102
DOUILLE	173-176
ECAILEUR	122
ECUMOIRE	97-98, 103, 451-454
EGOUTTOIRSPOUR BACSGASTRONORME	199-200, 205, 207, 255
ELEGANCE	359
ENCASTRÉE	288, 292
ENTONNOIR	118, 161
ENTONNOIR DOSEUR	161
EPINGLEPORTE-TICKETS	487
ETAGÈRES	263-281
FAITOUT ALUMINIUM	54
FAITOUT COOL • LINE	48-49
FAITOUT IDEA	51
FAITOUT INOX-PRO	40
FAITOUT TOP LINE	47
FLAPIDENTIFICATION	229
FLAP-RACK®	228-229, 232-242
FONTAIN À CHOCOLAT	334
FOUET	153
FOURÀ BRAISE	24-25
FOURÀ MICRO-ONDES	293
FOURCHETTE	99, 103, 451-453, 456
FOURS	24-25, 293, 299
FRITEUSE	295
FUELPOR CHAFING DISH	441
GABARITS	406-407
GANT À FOUR	145
GANTS	145
GARTRONORMEPOUR CHARIOT DÉGIVRAGE	255
GASTRONORMINOXYDABLE	198-201, 203
GASTRONORME(MELAMINE)	380-384
GASTRONORME(POLYCARBONATE)	204-205
GASTRONORME(POLYPROPYLÈNE)	208-209
GASTRONORMEAVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR	203, 347
GASTRONORMEVIOLET	210
GAUFFRIERS	296-297
GELLUBRIFIANT SANITAIRE	137
GLACES	148-149, 338-343

ARTICLE	PAGE
GOUTTIÈRE	170
GRILL	73-74
GRILL	304
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES	89
GRILLEGN	88
GRILLEPÂTISSERIE	88, 162
HOUSSEJETABLES	258
HUILIÈRE	122
INOX-PRO	40-44
KITS PREPARÉSDEÉTEGÉRE	268-274
KITS.CUBIC	414-417
LAMPE CHAUFFANTE	331-333
LIDSAVER®	512-517
LOUCHE	96,103, 373, 451-455
MANDOLINES	137
MARMITE ALUMINIUM	54
MARMITE BUFFET	330
MARMITE COOL • LINE	48-49
MARMITE INOX-PRO	40, 44
MARMITE TOP LINE	47
MARMITE TRAITEURAVECROBINET	44
MARMITE TRAITEURIDEA	51
MARMITES DE REMISEEN TEMPÉRATURE	322-329
MARMITES DE REMISEEN TEMPÉRATURERÉTRO	324-325
MARQUEURS	461
MEDITERRANEAN	360
MELAMINE POUR PRÉSENTATION	346-389
MÉLAMINE SLIM	382-383
MÉLANGEURS	306-307
MÉLANGEURSDE COMPTOIR	306
MESUREÀ COCKTAIL	499
MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE	464-465
MINIATURESMÉLAMINE	386-388
MINUTEUR DE CUISINE	142
MIRAGE®	291, 322-323
MIRAGE® 3D INDUCTION	322-323
MIRAGE® INDUCTION WARMER	291-292
MIRAMAR® BATTERIEDE CUISINE/ PRÉSENTATION	404-405
MIRAMAR® GABARITS	406-407
MIXEURS	308-310
MOULE À CAKE	163-165, 170, 179
MOULE À FLAN	170, 179
MOULE À FLAN ÉVASSÉ	485
MOULE À NID	98
MOULE À OEUF	121
MOULE À PIZZA	91
MOULE COEUR	169
MOULE HEXAGONE	169
MOULE LARME	169
MOULE OVALE	165, 169
MOULES“FLEXIPAN”	182-189
MOULES À SILICONE600 X 400	180-181
MOULES DE SILICONE	177-181
MOULES PÂTISSERIE	163-166,168-170, 177-189
MOULIN À LÉGUMES	118
MOULINSÀ POIVRE	484
MOULINSÀ SEL	484
MULTIMETAL	42, 71
NUMÉRO DE TABLE	486

ARTICLE	PAGE
OICHET À EAU	510-511
OUVRE-BOÎTES	136
PALETTE	97,103,110-112, 154, 451-456
PALETTE À FISH	97, 111
PALETTE FAST-FOOD	111
PANIER FERMÉES	232-235
PANIER OUVERTS	236-237
PANIER POUR ASSITTES	240-242
PANIER POUR COUVERTS	238, 481
PANIER POUR PLATEAUX	242
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES	242
PANIER UNIVERSEL	238
PANIER, METALIQUE	432
PANNEAU INFORMATION	460
PARE-HALEINE MOBILES	392
PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE	392
PASSOIRE À COCKTAIL	499
PASSOIRE À POIGNÉES	117
PASSOIRE À QUEUE	115-116
PELLE À ENFOURNER	92
PELLE À FARINE	152
PELLE À FRITES	109
PELLE À GÂTEAU	112, 451-452
PELLE À LEGUMES	140
PELLE PRÉSENTATION	376, 467
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS	238
PICHET	507,508-511
PICHET POLYCARBONATE	511
PIED POUR BRÛLEUR	79
PINCE	31,92, 103, 105-109, 454, 456-459, 475, 499
PINCE À GÂTEAU	458
PINCE À VIANDE	459
PINCE BUFFET	106-107, 457-458
PINCE DE SERVICE	456-458
PINCEAU	156
PINCES POUR PRÉSENTATION	105
PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC	419
PLANCHE À DÉCOUPER	138-140
PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET	140
PLAQUE "DÉFENSE DE FUMER"	486
PLAQUE "RESERVÉ"	486
PLAQUE À PÂTISSERIE	86-87, 90, 375
PLAQUE À PIZZA	91
PLAQUE À RÔTIR	82-83, 89
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF	84, 87
PLAQUE CHAUFFANTE	334
PLAQUE GASTRONORME	84
PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE	434
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE	442
PLAQUES INDUCTION	284-291
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ	78
PLAT À PAELLA ALUMINIUM	70
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER	78
PLAT À PAELLA INOX-PRO	40
PLAT À PAELLA TOP LINE	47
PLAT OVALE	349,352-353, 359, 369, 374, 448, 465
PLATEAU	84-87,90, 222, 224, 351, 353, 355-356, 359, 366-375
PLATEAU	503
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT	381, 503

ARTICLE	PAGE
PLATEAU FAST-FOOD	224
PLATEAU FORME OVALE	487
PLATEAU ISHOTHERMIC	222
PLATEAU MARBRES NOIR	378-379
PLATEAU PRÉSENTATION	375
PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC	420
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX	224
PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE	224
PLATEAUX INOX PRÉSENTATION	469
POCHES PÂTISSIÈRES	171-172
POÊLE "LYONNAISE"	77
POÊLE À BLINIS	70
POÊLE À CRÊPES	70, 73-74, 77
POÊLE ACIER INOXYDABLE	64-66
POÊLE ALUMINIUM	67-70
POÊLE ALUMINIUM FONTÉ	72-73
POÊLE BLACK SERIES	72-72
POÊLE COOL • LINE	65
POÊLE HAUTE AVEC ANSES	78
POÊLE IDEA	66
POÊLE MULTIMETAL	71
POÊLE STEEL PRO 1921	75
POÊLES	60-77
POLUCARBONATE DOUILLE	176
PORTE-BROCHETTES	29, 487
PORTE-CARTES	490
PORTE-MENU	490
POT À INFUSIONS	507
POT MESUREUR	144
POTEAU	460
PRÉSENTOIR	432-435
PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC	418
PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME	375
PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC	423
PRÉSENTOIR DE TARTES	160
PRÉSENTOIR GN BAMBOU	433
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE	379
PRESSE CITRON	499
PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL	136
PROTECTRICE EN VINYLE	261
RACLETTE	111-112, 122, 157
RAMASSE-COUVERTS	225
RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE	250
RAMASSE-MIETTES	488
RAMEQUIN	348,356, 364, 386, 388, 485
RÂPE	113-114
RECEPTALBE À DÉCHETS	488
RÉCHAUD	337
RÉCIPIENT À GLACE	149
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX	86
REFRAÎCHISSEUR	495
REFRAÎCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC	421
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME	497
ROBOT MULTIFUNCTION	306-307
ROULEAU	155-156
ROULETTE À PÂTES	155, 167
ROULETTE À PIZZA	111
RUBAN PÂTISSIER	169
SACS À DOS DE LIVRAISON	220-221

ARTICLE	PAGE
SACS À PIZZAS	216-217
SACS DE TRAITEUR	218-219
SALADIER	449
SAUCIÈRE	485
SAUPOUDREUSES	120
SAUTEUSE ALUMINIUM	55
SAUTEUSE INOX-PRO	42
SEAU À CHAMPAGNE	494-496
SEAU Á CHAMPAGNE EN PLASTIQUE	494-495
SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS	502
SEAU À GLAÇONS	497
SEAU AVEC BASE	144
SEAUX À VIN	494-497
SÉPARATEUR DE PORTIONS	157
SETS DE TABLE	482-483
SHAKER	498
SOLUTIONS DE DISTRIBUTION	512-517
SOUPIÈRE	449
SPATULE GÉANTE	122
SPOODLE®	100-101
STATIONS POUR BUFFET	333
STEELPRO 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION	75
STONE	358
STOP GOUTTES	502
SUCRIER	505
SUPERPAN® SUPERSHAPES	398-400
SUPPORT À PIQUES. CUBIC	419
SUPPORT DE TABLE POU SEAUX	497
SUPPORT DOUBLE PORTE-COUVERTS GN	225
SUPPORT NUMÉRO	486
SUPPORT POUR BACS GN	257, 431
SUPPORT POUR BACS GN	202, 385
SUPPORT POUR COUVERCLES GN	202
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS	116
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX	487
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER	202
SUPPORT POUR PLATEAU À FRUITS DE MER	487
SUPPORT POUR POCHES PÂTISSIER	172
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS	225, 257, 420, 431
TABLE À DÉCOUPER	140
TABLE EN BOIS. CUBIC	421
TABLEAUX	461
TAMIS	160
TAPIS	145
TAPIS ANTIDÉRAPANT	503
TAPIS DE BAR	500
TASSE	223, 373
TERRACOTA	356-357
THÉIÈRE	505-507
THÉIÈRE AVEC FILTRE	507
THERMOMÈTRE	142-143
TIRE-BOUCHONS	502
TIRE-BOUCHONS MUR	502
TOASTEUR	298-302
TOILE DE CUISSON	92
TOP LINE	46-47
TORCHE À CARAMÉLISER	159
TORCHON EN SILICONE	145
TRANCHES ET CUBES	127-128

ARTICLE	PAGE
TRANCHEUSE ELÈCTRIQUE	307
TURBINE À GLACE	340-342
T-VERSION	230-235
USTENSILES MANCHE EN BOIS	112
USTENSILS DE SERVICE	451-459
VERRE	223, 360
VERSATIL MACHINE	133
VERSEUSE À POMPE	508-509
VIDE / COUPE POMMES	136
VIOLET COLLECTION	210
VITRINES À PÂSTISSERIES	394-395
VITRINES PRÉSENTATION	394-395
WOK ACIER	75
WOK BLACK SERIES	73
WOK INOX	66
WOK MULTIMETAL	71
WOK STEELPRO	75

ARTIKEL	SEITE
ABRÄUMWAGEN	246, 250
ABSPERRUNG	460
ADAPTERSCHIENE	199, 400
ALUMINIUMGUSSPFANNE	72-73
ALUMINIUMSAUTEUSE	55
ALUMINIUMTOPF	55
ANGEWINKELTE BIENENSTOCK-SCHÜSSELN	447
ANTIHAFTBESCHICHTETESALUMINIUMBLECH	84, 87
ANTIMIKROBIOTIKUM	100-101
ANTITROPFRING	502
ANZEIGETAFELN	472-473
APFELAUSSTECHER	136
ARBEITSFLÄCHEN-MIXER	306
ASCHENBECHER	389, 488
AUSFSTRICHMESSER	112
AUSGABELÖSUNGEN	512-517
AUSLAGEVETRINE	394-395
AUSSTECHFORMEN	155, 167
AUSSTELLERGASTRONORM	375
BACKWARENVITRINEN	394-395
BARKEEP®	500
BARFLASCHE	500
BARMATTEN	500
BEHÄLTERFÜR SERVICEWAGEN	250
BESTECKKASTEN	225
BESTECKKASTEN	225, 257, 420, 431
BESTECKKÖRBCHEN	238
BESTECKSPÜLKORB	238, 481
BLACKFIRST	74
BLACKPRO	72-73
BLACKSERIES	56
BLINISPFANNE	70
BRÄTER	82-83, 89
BRATPFANNECOOL • LINE	65
BRENNSTOFFFÜRCHAFINGDISH	441
BROTKORB	476-481
BUFFETCUBIC. BUFFETWAGEN	428-431
BUFFETCUBIC. KÜBEL UND REGALE	422-423
BUFFETCUBIC. VITRINE	421, 424-425
BUFFETFLASCHENKÜHLER.CUBIC	421
BÜFFETSTATIONEN	333
BUFFETTISCHCHEN	421
BUFFETUTENSILIEN	451-459
BUFFETZANGE	106-107, 457-458
CATERINGTASCHEN	218-219
CAYENNE®	332-333
CAYENNE® SPEISENWÄRMERUND RETHERMALISIERER	322-329
CENTURY	53-55
CHAMPAGNERKÜHLER	502
COCKTAIL	498-499
COCKTAIL-LÖFFEL	499
COCKTAIL-SIEB	499
COOL • LINE	48-49, 65
COUSCOUSTOPF	43
CREPE-EISEN	296
CREPEPFANNE	70, 73-74, 77
DAMPFGARERINOX-PRO	44
DECKELFRÜHSTÜCKSTASSE	223
DECKELFÜR KOCHGESCHIRR	41, 47, 87

ARTIKEL	SEITE
DECKELINOX-PRO	41
DECKELPOLINORM®	203, 205, 207-208
DECKELGN	199, 203, 205, 207-208
DIGITALE KÜCHENUHR	142
DOPPELTERFAST-FOOD TABLETT-TROLLEY	256
DOPPELWANDIG ISOLIERTESERVIERSCHÜSSELN	223, 444-447
DOSIERUNGSTRICHTER	161
DOSSIERKASSEROLLEN	144
DREIECKIGEFORM	170
DREIFUSSTÄNDERFÜRGASBRENNER	79
DRUCKDISPENSER	119-120
EDELSTAHL-TELLERHAUBEN	491
EIERSCHNEIDER	136
EIFORM	121
EIMERMIT FUSS	144
EINBAU	288, 292
EINSETZSCHABLONEN	406-407
EINSTELLBARERTELLERWAGEN	260
EINWEG-HÜLLEN AUS POLYÄTHYLEN	258
EISCREMEBECHER	148
EISCREMESCHALEN	149
EISDIELE	148-149, 338-343
EISKÜBEL	497
EISMASCHINE	340-342
EISPORTIONIERER	102
EISPORTIONIERER	102, 148
EISWAGEN	261
ELEGANCE	359
ELEKTRISCHERAUFSCHINITTMASCHINE	307
ELEKTRISCHERBRENNER	159
ELEKTRISCHERTOPF	330
ELEKTRISCHESELEMENTFÜRCAHFINGDISH	441
EMAILLIERTEGASPAELLAPFANNE	79
EMAILLIERTEPAELLAPFANNEAUS STAHL	78
EPP-BOX	215
FAST-FOOD-SCHAUFEL	111
FAST-FOOD-TABLETT	224
FISCHENTSCHUPPER	122
FISCHWENDER	97, 111
FLAPIDENTIFIKATION	229
FLAP-RACK®	228-229, 232-242
FLEISCHSTAMPFER	121
FORMEN "FLEXIPLAN"	182-189
FRANZÖSISCHERKOCHTOPFINOX-PRO	41
FRITEUSE	295
FRITTENHEBER	109
FRITTIERSCHAUFEL	98
GABEL	99, 103, 451-453, 456
GASTRONORMBEHÄLTEROHNE BPA	206-207
GASTRONORMDIFFUSONSBODEN	203, 347
GASTRONORMMELAMIN	380-384
GASTRONORMPOLYKARBONAT	204-205
GASTRONORMPOLYPROPYLEN	208-209
GASTRONORMROSTFREI	198-201, 203
GASTRONORMVIOLET	210
GASTRONORMTABLETT	84
GEBÄCKZANGE	458
GELOCHTEBÖDENGASTRONORM	199-200, 205, 207, 255
GEMÜSEHACKER	140

ARTIKEL	SEITE
GEMÜSEHOBEL	137
GEMÜSESIEB	118
GEWINKELTEADAPTERPLATTE	434
GEWÜRZKISTE	501
GEWÜRZSTÄNDER	120
GLAS	223, 360
GLASFASERTABLETTS	224
GN BAMBUSBOX	433
GN TRANSPORTWAGEN	251-255
GRANIT-SCHIEFERPRÄSENTIERPLATTE	379
GRILL	304
GRILL	73-74
GRILLKORB,SCHWARZER	432
GRILLÖFEN	24-25
GRILLPLATTEMIT GRIFFENALUMINIUM	89
HAKEN	118
HALBKUGELFORM	152
HALTER FÜR BESTECKKASTENGN	225
HALTER FÜR GN DECKEL	202
HALTER FÜR GROSSEPLATTEN	487
HALTER FÜR SCHNEIDEBRETTER	202
HALTER FÜR SPRITZBEUTEL	172
HERDPLATTE	334
HERZFORM	169
IDEA KASSEROLLE	51
IDEA KOCHBEDARF	50-51
IDEA STIELKASSEROLLE	51
IDEA TOPF	51
INDIVIDUELLE PLATZMATTEN	482-483
INDUKTIONSKOCHFELDER	284-291
INDUSTRIELLERDOSENÖFFNER	136
INFORMATIONSTAFEL	460
INOX-PRO	40-44
ISOTHERMISCHERKÜHLER	497
ISOTHERMISCHESTABLETT	222
KAFFEEKANNE	505-506
KANNE	507,508-511
KARAFFEAUSPOLYCARBONAT	511
KARTENHALTER	490
KASSEROLLE	56, 466
KASSEROLLEALUMINIUM	54
KASSEROLLEBLACKSERIES	56
KASSEROLLECOOL•LINE	48-49
KASSEROLLECOOL•LINE	49
KASSEROLLEINOX-PRO	40
KASSEROLLETOPLINE	47
KOCHGESCHIRRFARBIG	49
KOCHTOPFINOX-PRO	41-42
KOLLEKTIVITÄT	222-225
KOMPLETTEREGALSETS	268-274
KONISCHE,TIEFEPLATTE	152
KONISCHERKOCHTOPF	42, 55
KORKENZIEHER	502
KORKENZIEHERWANDMONTAGE	502
KREIDEMARKER	461
KRÜMMELCHAUFEL	488
KUCHENBACKFORM	163-165, 170, 179
KÜCHENBRENNER	159
KÜCHENMASCHINE	306-307

ARTIKEL	SEITE
KÜCHENMASCHINE	133
KÜHLPLATTE	442
LEBENSMITTEL-LIEFERRUCKSACK	220-221
LIDSAVER®	512-517
LÖFFEL	98-99,102-103, 154, 373, 386, 451-456
LÖFFEL	103,451-452, 454-456
LYONERPFANNE	77
MANUELLE KÜCHENMASCHINEN	123-137
MATTEN	145
MEDITERRANEAN	360
MEDIZINISCHESGLEITGEL	137
MEERESFRÜCHTEZANGE	459
MELAMIN MINIATUREN	386-388
MELAMIN PRÄSENTATION	346-389
MELAMIN PRÄSENTIERSCHALEN	423
MELMIN SLIM	382-383
MENÜHALTER	490
MESSBECHER	499
MESSBECHER	144
MESSER	451,453, 456
MESSER/RAD(ERSATZTEIL)	136
MESSERSCHÄRFER	319
METALLBÜRSTE	122
MIKROWELLE	293
MILCHDISPENSER	443
MILCHKÄNNCHEN	504-506
MINIATUREN GUSSEISEN	464-465
MINISAUSALUMINIOM GUSS	466
MIRAGE®	291,322-323
MIRAGE® 3D INDUCTION	322-323
MIRAGE® INDUCTION WARMER	291-292
MIRAMAR® EINSETZSCHABLONEN	406-407
MIRAMAR® PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR	404-405
MIXER	311-317
MIXERS	306-307
MOBILE ACRYL-ATEMSCHUTZPLATTEN	392
MOBILE ATEMSCHUTZPLATTEN	392
MULTIFUNKTIONSREIBE	136
MULTIMETAL	42, 71
NAMENSSCHILDERMITCLIP	230, 236-237, 241-242
NATURBAMBUS& HOLZ	474-475
NOTIZLEISTE	122
NUDELSIEB	44
NUSSKNACKER	459
OBSTSCHNEIDER	131
ÖFEN	24-25,293, 299
ÖKONOMISCHERCHAFINGDISH	440
ÖLKANNE	122
OVALE FORM	165, 169
OVALE PLATTE	487
OVALE PLATTE	349, 352-353, 359, 369, 374, 448, 465
PAELLAPFANNEALUMINIUM	70
PAELLAPFANNEINOX-PRO	40
PAELLAPFANNETOPLINE	47
PATISSERIEFORMEN	163-166,168-170, 177-189
PATISSERIEROST	88, 162
PATISSERIETABLETT	86-87,90, 375
PFANNE ALUMINIUM	67-70
PFANNE BLACKSERIES	72-72

ARTIKEL	SEITE
PFANNE EDELSTAHL	64-66
PFANNE IDEA	66
PFANNE MULTIMETAL	71
PFANNE STEELPRO1921	75
PFANNEN	60-77
PFANNENWENDER	97,103, 110-112, 154, 451-456
PFEFFERMÜHLE	484
PINSEL	156
PIZZAFORM	91
PIZZAMESSER	111
PIZZAPLATTE	91
PIZZASCHAUFEL	92
PIZZATASCHEN	216-217
PLASTIK-SEKTKÜHLER	494-495
POLYPROPYLENKÖRBE	478-481
POMMES FRITES-SCHNEIDER	129
PORTIONIERER	152
PORTIONSKONTROLLSPENDER	162
PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR	402-407
PRÄSENTATIONSSCHALE	375
PRÄSENTATIONSSTÄNDER	432-435
PRÄSENTATIONSTABLETT.CUBIC	420
PRÄSENTATIONSTABLETTS	469
PRÄSENTIERHALTERFÜRSPIESSCHEN,VIERECKIG	419
PRÄZISIONSPINZETTE	105
PUDDINGFORM	170, 179
PVC-BAND FÜR MOUSSE	169
RAHMEN FÜR BACKBLECHE	86
RECHAUDS	437-440
RECHAUDSINTRIGUE™	437
RECHAUD-ZUBEHÖR	437, 441
RECHTECKIGEMARMOR-PRÄSENTATIONSPLATTE	378-379
REGALE	263-281
REIBE	113-114
REISKOCHER	296
RETHERMALISIERER	322-329
RETRORETHERMALISIERER	324-325
RING	168
ROSTGN	88
RÜHRBESEN	153
RÜHRQUIRL	122
RÜHRSCHÜSSEL	151
RUTSCHFESTEMATTE	503
SAFTDISPENSER	443
SAFTPRESSE	319
SAFTSPENDER.CUBIC	417-418
SALATSCHNEIDER	130
SALATSCHÜSSEL	449
SALZMÜHLE	484
SAUCIEREGEWELLTERRAND	485
SAUTEUSEINOX-PRO	42
SCHABER	111-112, 122, 157
SCHALE	223,348-349, 351, 354, 357-358, 360, 363-364, 366-367, 369-374
SCHAUMLÖFFEL	97-98, 103, 451-454
SCHILD "RAUCHEN VERBOTEN"	486
SCHILD "RESERVIERT"	486
SCHNEIDEBRETT	138-140
SCHNEIDEBRETTVIOLET	140
SCHNEIDETISCH	140

ARTIKEL	SEITE
SCHOKOLADENBRUNNEN	334
SCHÖPFLÖFFEL	96,103, 373, 451-455
SCHUTZHANDSCHUHE	145
SCHUTZHÜLLEVINYL	261
SECHSECKIGEFORM	169
SEKTKORKEN	502
SEKTKÜHLER	494-496
SELBSTBEDIENUNGSTABLETTEDELSTAHL	224
SERVICETABLETTANTIRUTSCHBERSCHICHTUNG	381, 503
SERVIERPLATTE	376, 467
SERVIERTABLETT	503
SERVIERWAGEN(ALUMINIUM)	246
SERVIERWAGEN(DEMONTIERBAR)	249
SERVIERWAGEN(INOX)	247-250
SERVIERZANGE	456-458
SERVIETTENHALTER	489
SERVIETTENSPENDER	421
SETS.CUBIC	414-417
SHAKER	498
SIEB	160
SIEB	115-116
SIEB	117
SILIKON-BAND	202
SILIKONFORMEN	177-181
SILIKONFORMEN600 X 400	180-181
SILIKONTUCH	145
SILIKONTUCH	92
SNACKSCHÄLCHEN	348, 356, 364, 386, 388, 485
SOSSEN-UND SNACKHALTER	485
SOSSENSCHALE	348,356, 364, 386, 388, 485
SPEISENWÄRMERIMVERGLEICH	329-330
SPENDER	162,418, 443
SPIESS	29, 487
SPIESSCHENHALTER,VIERECKIG	419
SPIESSHALTER	29, 487
SPITZSIEB	116
SPOODLE®	100-101
SPRITZBEUTEL	171-172
SPÜLKORB(GESCHLOSSENESSYSTEM)	236-237
SPÜLKORB(GROSSETABLETTS)	242
SPÜLKORB(ISOTHERMISCHETABLETTS)	242
SPÜLKORB(OFFENESSYSTEM)	232-235
SPÜLKORB(TELLER)	240-242
SPÜLKORBDECKEL	238
STABMIXER	308-310
STAHLWOK	75
STÄNDERDREIEBENEN.CUBIC	418
STÄNDERFÜRGN BEHÄLTER	202, 385
STÄNDERFÜR MEERESFRÜCHTEPLATTE	487
STÄNDERFÜR SEKTKÜHLER	497
STÄNDERFÜR SPITZSIEBODER TRICHTER	116
STEELPRO1921. GUSSEISENULTRALEICHTINDUKTION	75
STONE	358
SUPERPAN® SUPERSHAPES	398-400
SUPPENSCHÜSSEL	449
TABLETT	84-87, 90, 222, 224, 351, 353, 355-356, 359, 366-375
TAFELN	461
TASSE	223, 373
TEE-UND ZUCKERBEUTELHALTER	421

ARTIKEL	SEITE
TEEKANNE	507
TEEKANNE	505-507
TEEKANNEMIT FILTER	507
TEIGROLLE	155-156
TELLER	223, 348-354, 356-358, 360-361, 364, 371-372, 374
TELLER,FARBE	361
TELLERHAUBEN	491
TELLERHAUBEN,KUNSTSTOFF	491
TELLERWÄRMER	337
TERRACOTA	356-357
THERMOMETER	142-143
THERMOSKANNE	508-509
THERMOTSKANEMIT DOSIERER	508-509
TIEFE,EMALLIERTEPFANNEMIT GRIFFEN	78
TISCHABFALLEIMER	488
TISCHNUMMERHALTER	486
TISCHNUMMERN	486
TISCHWÜRFELSCHNEIDERUND-HOBEL	127-128
TOASTER	298-302
TOMATENSCHNEIDER	135
TOP LINE	46-47
TOPFALUMINIUM	54
TOPFCOOL • LINE	48-49
TOPFINOX-PRO	40, 44
TOPFMIT HAHN	44
TOPFTOP LINE	47
TOPFHANDSCHUH	145
TORTENHEBER	112,451-452
TORTENSCHNEIDER	157
TORTENSTÄNDER	160
TRÄNENFORM	169
TRANSPARENTEGN PRÄSENTATIONDECKEL	395
TRANSPORTWAGEFÜRBESTECKBEHÄLTER	257, 431
TRICHTER	118, 161
TROLLEY(GUERIDON)	430
TÜLLE	173-176
TÜLLEPOLYCARBONAT	176
T-VERSION	230-235
UNIVERSALSPÜLKORB	238
UNIVERSELLERKORKEN	502
UTENSILIENMIT HOLZGRIFF	112
VALENZIANISCHEPAELLAPFANNE	78
VIOLETCOLLECTION	210
VOGELNESTFORM	98
WAAGE	142
WAFFELEISEN	296-297
WAGEN (AUFTAUEN)	255
WAGEN (EINSCHÜBEDEMONTIERBAR)	251-254
WAGEN (EINSCHÜBE)	251-256, 258-259
WAGEN (HOLZ)	428-431
WAGEN (KUNSTSTOFF)	246, 251-261
WAGEN (STAPELBAR)	252-253
WAGEN AUFTAUEN	255
WAGEN FÜRSCHWERELASTEN	258
WAGEN FÜRSPÜLKORBE	259
WAGEN MIT ARBEITSFLÄCHE	258
WÄRMELAMPEN	331-333
WARMHALTESCHRANK	335-336
WASSERBAD	42,329, 334, 442

ARTIKEL	SEITE
WASSERKRUG	510-511
WEDGERSCHNEIDER	132
WEIBEHOLZPRÄSENTATIONSTABLETT	377
WEINKÜHLER	494-497
WEINKÜHLER	495
WOK BLACKSERIES	73
WOK INOX	66
WOK MULTIMETAL	71
WOK STEELPRO	75
WÜRFELSCHNEIDER	133
WURSTZANGE	459
ZANGE	31, 92, 103, 105-109, 454, 456-459, 475, 499
ZEREALIEN-DOPPELBEHÄLTER	443
ZETTELSPIESSER	487
ZITRONENPRESSE	499
ZUCKERDOSE	505
ZWIEBELSCHNEIDER	131

ARTIGO	PÁGINA
ABRE-LATAS INDUSTRIAL	136
AÇUCAREIRO	505
AFIADOR DE FACAS	319
ALMOTOLIA	122
ANEL ANTI-GOTEJAMENTO	502
ANTIMICROBIANO	100-101
APANHADOR DE MIGALHAS	488
APRESENTADOR CUBA SGN	202, 385
APRESENTADOR TIGELAS MELAMINA. CUBIC	423
AQUECEDOR DE PRATOS	337
AQUECEDOR INDUÇÃO MIRAGE	291-292
AQUECEDORES	329-330
ARANHA	98
ARDÓSIAS	461
ARDÓSIAS APRESENTAÇÃO	472-473
ARGOLA DE GUARDANAPO	489
ARGOLA DE GUARDANAPO. CUBIC	421
ARMÁRIO QUENTE	335-336
ARO	168
ASSADEIRA	82-83, 89
ASSADOR GRILL	73-74
BALANÇA	142
BALDE CHAMPANHE	494-496
BALDE COM BASE	144
BALDE DE GELO DE PLÁSTICO	494-495
BALDE GELO	497
BAMBU NATURAL & MADEIRA	474-475
BANDEJA	84-87,90, 222, 224, 351, 353, 355-356, 359, 366-375
BANDEJA ALUMÍNIO ANTI-ADERENTE	84, 87
BANDEJA APRESENTAÇÃO	375
BANDEJA EMPREGADO DE BAR	503
BANDEJA FAST-FOOD	224
BANDEJA GASTRONORM	84
BANDEJA ISOTÉRMICA	222
BANDEJA OVAL	487
BANDEJA PASTELARIA	86-87, 90, 375
BANDEJA PORTA-TALHERES	225
BANDEJA SELF-SERVICE AÇO INOX	224
BANDEJAS ANTIDESLIZANTES	381, 503
BANDEJAS FIBRA DE VIDRO	224
BANDEJAS. CUBIC	420
BANDOLINS	137
BANHO-MARIA	42, 329, 334, 442
BAR KEEP®	500
BARRA DE NOTAS	122
BASE PIZA	91
BATEDEIRAS DE COPO	311-317
BATEDOR	153
BATEDORA DE MESA	306
BATERIA APRESENTAÇÃO	402-407
BATERIA COR	49
BATERIA IDEA	50-51
BLACK FIRST	74
BLACK PRO	72-73
BLACK SERIES	56
BOLSA PROTECTORA DE VINIL	261
BOLSAS REJEITÁVEIS POLIETILENO DISTRIBUIDOR	258
BOQUILHA	173-176
BOQUILHA POLICARBONATO	176

ARTIGO	PÁGINA
BRAÇOS TRITURADORES	308-310
BUFETE CUBIC. BALDES E ESTANTES	422-423
BUFETE CUBIC. CARRO BUFETE	428-431
BUFETE CUBIC. MÓVEL EXPOSITOR	421, 424-425
CAÇAROLA ALUMÍNIO	54
CAÇAROLA COOL • LINE	48-49
CAÇAROLA IDEA	51
CAÇAROLA INOX-PRO	40
CAÇAROLA TOP LINE	47
CAÇOILA ALUMÍNIO FUNDIÇÃO	56, 466
CAÇOILA BLACK SERIES	56
CAFETEIRA	505-506
CAIXA CONDIMENTOS	501
CAIXA GN BAMBU	433
CALDEIRO	151
CARRO COM GUIAS	251-256, 258-259
CARRO COM GUIAS, DESMONTÁVEL	251-254
CARRO COM GUIAS, ENCASTRÁVEL	252-253
CARRO COM SUPERFÍCIE DE TRABALHO	258
CARRO DE MADEIRA	428-431
CARRO DE PLÁSTICO	246, 251-261
CARRO DE SERVIÇO DESMONTÁVEL	249
CARRO DE SERVIÇO EM ALUMÍNIO	246
CARRO DE SERVIÇO INOXIDÁVEL	247-250
CARRO DESCONGELAÇÃO	255
CARRO DESEMBARAÇO	246, 250
CARRO DUPLO PARA BANDEJAS FAST-FOOD	256
CARRO GASTRONORM DESCONGELAÇÃO	255
CARRO GELO	261
CARRO GUERIDON	430
CARRO PARA CARGAS PESADAS	258
CARRO PARA CESTOS	259
CARRO PARA PRATOS AJUSTÁVEL	260
CARRO PORTA-CUBAS GASTRONORM	251-255
CARRO PORTA-TALHERES	257, 431
CATERING BAGS	218-219
CAYENNE®	332-333
CENTURY	53-55
CESTA GRADEADA	432
CESTA PÃO	476-481
CESTINHO PARA TALHERES	238
CESTO DE PAPÉIS MESA	488
CESTO GRANDES BANDEJAS	242
CESTO PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	242
CESTO PARA TALHERES	238, 481
CESTO UNIVERSAL	238
CESTOS ABERTOS	232-235
CESTOS FECHADOS	236-237
CESTOS PARA PRATOS	240-242
CESTOS POLIPROPILENO	478-481
CHAFING DISH	437-440
CHAFING DISHES ECONÓMICOS	440
CHAFING DISHES INTRIGUE	437
CHAFING, ACESSÓRIOS	437, 441
CHALEIRA	505-507
CHALEIRA COM FILTRO	507
CHAMPANHEIRA	494-497
CHAMPANHEIRA, COMPLEMENTOS	502
CHARCOAL OVEN	24-25

ARTIGO	PÁGINA
CHÁVENA	223, 373
CINZEIRO	389, 488
COADOR	115-116
COADOR CHINÊS	116
COADOR DE LÍQUIDOS	499
COADOR DE MASSA	44
COCKTAIL	498-499
COLECTIVIDADES	222-225
COLHER	98-99,102-103, 154, 373, 386, 451-456
COLHER BATEDEIRA	499
COLHER PARA UNTAR	112
COLHER SERVIÇO	103, 451-452, 454-456
CONCHA	96,103, 373, 451-455
CONJUNTO DE TEMPEROS	120
CONJUNTOS DE ESTANTES COMPLETOS	268-274
CONJUNTOS.CUBIC	414-417
COOL • LINE	48-49, 65
COPO	223, 360
COQUETELEIRA	498
CORTADOR DE ALFACE	130
CORTADOR DE BATATAS FRITAS	129
CORTADOR DE CEBOLAS	131
CORTADOR DE OVOS	136
CORTADOR EM CUBOS	133
CORTADOR SECCIONADOR	132
CORTADOR TOMATES	135
CORTADOR/DESCAROÇADOR MAÇÃS	136
CORTADORA DE FIAMBRES ELÉCTRICA	307
CORTADORA DE FRUTAS E VERDURAS	131
CORTADOR-FATIADOR	127-128
CORTA-MASSAS	155, 167
CRIVO	160
CUBA GASTRONORM SEMBPA	206-207
CUBAS GELATARIA	149
CUSCUZEIRA	43
DELIVERY BACKPACKS	220-221
DISTRIBUIDOR COM CONTROLO DE PORÇÕES	162
DISTRIBUIDOR DE CEREAIS	443
DISTRIBUIDOR DE SUMOS	443
DISTRIBUIDOR LEITE	443
DISTRIBUIDOR SACOS CHÁ E AÇÚCAR.CUBIC	421
DISTRIBUIDOR SOB PRESSÃO	119-120
DISTRIBUIDOR SUMOS. CUBIC	417-418
DISTRIBUIDORES	162,418, 443
DOSEADOR LICOR	499
ELEGANCE	359
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH	441
EPP BOX	215
ESCAMADOR	122
ESCORREDOR	117
ESCOVA METÁLICA	122
ESCUMADEIRA	97-98, 103, 451-454
ESMAGA-CARNES	121
ESPÁTULA	97,103, 110-112, 154, 451-456
ESPETO PARA NOTAS	487
ESPETOS.SUPORTE APRESENTAÇÃO.CUBIC	419
ESPREME-LIMÕES	499
ESTAÇÃO BUFFET TRINTANCHE	333
ESTANTES	263-281

ARTIGO	PÁGINA
EXPOSITOR DE TORTAS	160
EXPOSITOR DOÇARIA	394-395
EXPOSITOR GASTRONORM	375
EXPOSITOR TRÊS NÍVEIS.CUBIC	418
EXPOSITORES	432-435
FACA	451, 453, 456
FERVEDOR DE ARROZ	296
FITA DE SELAGEM SILICONE	202
FITA PVC PARA MOUSSE	169
FLAP IDENTIFICAÇÃO	229
FLAP-RACK®	228-229, 232-242
FORMA DE PUDIM	170, 179
FORNOS	24-25, 293, 299
FRITADEIRA	295
FUEL ÓLEO PARA CHAFING DISH	441
FUNDOS PERFURADOS GASTRONORM	199-200, 205, 207, 255
FUNIL	118, 161
FUNIL DOSEADOR	161
GANCHO	118
GARFO	99, 103, 451-453, 456
GARRAFA BAR	500
GASTRONORM FUNDO DIFUSOR	203, 347
GASTRONORM INOXIDÁVEL	198-201, 203
GASTRONORM MELAMINA	380-384
GASTRONORM POLICARBONATO	204-205
GASTRONORM POLIPROPILENO	208-209
GASTRONORM VIOLET	210
GEL LUBRIFICANTE SANITÁRIO	137
GELATARIA	148-149, 338-343
GRAMPO DE IDENTIFICAÇÃO	230, 236-237, 241-242
GRELHA PLANA COM PEGA SALUMÍNIO	89
GRELHADOR	304
GRELHAS GN	88
GRELHAS PASTELARIA	88, 162
INDUÇÃO 3-D MIRAGE	322-323
INOX-PRO	40-44
INSERTOS	288, 292
JARRA	507, 508-511
JARRA ÁGUA	510-511
JARRA DE MEDIÇÃO	144
JARRA PARA INFUSÕES	507
JARRA POLICARBONATO	511
JARRA TERMO	508-509
LÂMINA/ROLO SOBRESSALENTE	136
LÂMPADA MANTENEDORA	331-333
LEITEIRA	504-506
LIDSAVER®	512-517
LIQUIDIFICADORES	319
LUVA SEM DEDOS	145
LUVAS PROTECÇÃO	145
MAÇARICO COZINHA	159
MANGAS DE PASTÉIS	171-172
MANTA REFRIGERADORA	495
MÁQUINA DE CREPES	296
MÁQUINA DE GELADOS	340-342
MÁQUINAS DE GOFRES	296-297
MARCADOR DE TORTAS	157
MARCADORES GIZ	461
MEDITERRANEAN	360

ARTIGO	PÁGINA
MELAMINA APRESENTAÇÃO	346-389
MELAMINA SLIM	382-383
MESA DE CORTE	140
MESINHA BUFFET.CUBIC	421
MICRO-ONDAS	293
MINIATURAS ALUMÍNIO FUNDIÇÃO	466
MINIATURAS FERRO FUNDIDO	464-465
MINIATURAS MELAMINA	386-388
MIRAGE®	291, 322-323
MIRAMAR® BATERIA APRESENTAÇÃO	404-405
MIRAMAR® MODELOS	406-407
MODELOS	406-407
MOINHO PIMENTA	484
MOINHO SAL	484
MOLDE CAKE	163-165, 170, 179
MOLDE FORMA CORAÇÃO	169
MOLDE FORMA LÁGRIMA	169
MOLDE HEXAGONAL	169
MOLDE MEIA CANA	170
MOLDE NINHO	98
MOLDE OVAL	165, 169
MOLDE OVO	121
MOLDE PARA PIZA	91
MOLDE SEMIESFÉRICO	152
MOLDES "FLEXIPAN"	182-189
MOLDES DE SILICONE	177-181
MOLDES PASTELARIA	163-166, 168-170, 177-189
MOLDES SILICONE 600 X 400	180-181
MOLHEIRA	485
MOLHEIRA BORDA ONDULADA	485
MULTIMETAL	42, 71
NÚMERO MESA	486
PÁ	152
PÁ APRESENTAÇÃO	376, 467
PÁ BATATAS FRITAS	109
PÁ FAST-FOOD	111
PÁ PASTÉIS	112, 451-452
PÁ PEIXE	97, 111
PÁ PIZA	92
PAINEL INFORMAÇÃO	460
PANELA A VAPOR INOX-PRO	44
PANELA ALUMÍNIO	54
PANELA COM TORNEIRA	44
PANELA COOL • LINE	48-49
PANELA DE PAELHA ESMALTADA GÁS	79
PANELA ELÉCTRICA	330
PANELA IDEA	51
PANELA INOX-PRO	40, 44
PANELA TOP LINE	47
PANO SILICONE	145
PASSADOR DE PURÉS	118
PERFIS DIVISÓRIOS	199, 400
PICO/ESPETO	29, 487
PINÇA	31,92, 103, 105-109, 454, 456-459, 475, 499
PINÇA BUFETE	106-107, 457-458
PINÇA CHARCUTARIA	459
PINÇA PARA MARISCO	459
PINÇA PASTELARIA	458
PINÇA SERVIÇO	456-458
PINÇAS PARA EMPRATAR	105
PINCEL	156
PIZZA BAGS	216-217
PLACA "RESERVADO"	486
PLACA ADAPTADORA ANGULAR	434
PLACA DE CORTE	138-140
PLACA DE CORTE VIOLET	140
PLACA PROIBIDO FUMAR	486
PLACA QUENTE	334
PLACA REFRIGERADORA	442
PLACAS INDUÇÃO	284-291
PORCIONADOR APERTÁVEL	102
PORTA-CARTÕES	490
PORTA-ESPETOS	29, 487
PORTA-MENUS	490
PORTA-SALGADOS/PORTA-MOLHOS	348,356, 364, 386, 388, 485
PORTA-TALHERES	225, 257, 420, 431
POSTES EPARAÇÃO	460
PRATOS	223,348-354, 356-358, 360-361, 364, 371-372, 374
PRATOS COLORIDOS	361
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	306-307
PROCESSADOR VERSÁTIL MANUAL	136
PROCESSADORES MANUAIS DE ALIMENTOS	123-137
PROTETOR ACRÍLICO ANTI-HÁLITO	392
PROTETOR ANTI-HÁLITO	392
STEELPRO 1921. FERRO DE FUNDIÇÃO ULTRALEVE INDUÇÃO	75
QUADROS PARA BANDEJAS	86
QUEBRA-NOZES	459
QUEIMADOR ELÉCTRICO	159
RACIONADOR DE GELADO	102, 148
RALADOR	113-114
RASPADOR	111-112, 122, 157
RECIPIENTE PARA MOLHOS	348, 356, 364, 386, 388, 485
RECOLHE-VERDURAS	140
REFRIGERADOR GARRAFAS BUFFET.CUBIC	421
REFRIGERADOR ISOTÉRMICO	497
RELÓGIO DE COZINHA DIGITAL	142
REMO	122
RETERMALIZADOR	322-329
RETERMALIZADOR RETRO	324-325
RETERMALIZADORES/AQUECEDORES ALIMENTOS	322-329
ROLETA CORTA-PIZAS	111
ROLO	155-156
SACA-ROLHAS	502
SACA-ROLHAS DE PAREDE	502
SALADEIRA ACRÍLICA	449
SAUTEX ALUMÍNIO	55
SAUTEX INOX-PRO	42
SERTÃ "LIONESA"	77
SERTÃ AÇO ESMALTADO	78
SERTÃ AÇO INOXIDÁVEL	64-66
SERTÃ ALUMÍNIO	70
SERTÃ ALUMÍNIO	67-70
SERTÃ ALUMÍNIO FUNDIÇÃO	72-73
SERTÃ BLACK SERIES	72-72
SERTÃ CREPES	70, 73-74, 77
SERTÃ FUNDA ESMALTADA COM PEGAS	78
SERTÃ IDEA	66
SERTÃ INOX-PRO	40

ARTIGO	PÁGINA
SERTÃMULTIMETAL	71
SERTÃPARABLINIS	70
SERTÃSTEELPRO1921	75
SERTÃTOPLINE	47
SERTÃVALENCIANA	78
SERTÃS	60-77
SERTÃSCOOL• LINE	65
SOLUÇÕESDEDISPENSA	512-517
SPOODLE®	100-101
STONE	358
SUPERPAN® SUPERSHAPES	398-400
SUPORTEAPRESENTAÇÃOARDÓSIA-MÁRMORE	379
SUPORTEAPRESENTAÇÃOMADEIRABRANCA	377
SUPORTEMÁRMORE APRESENTAÇÃO	378-379
SUPORTEMESABANDEJAMARISCO	487
SUPORTEPARABALDE CHAMPANHE	497
SUPORTEPARA BANDEJASDETAMANHO GRANDE	487
SUPORTEPARA BANDEJASPORTA-TALHERESGN	225
SUPORTEPARA ESPETOS.CUBIC	419
SUPORTEPARA MANGAS DE PASTÉIS	172
SUPORTEPARANÚMEROS	486
SUPORTEPARA PASSADORCHINÊS OU FUNIL	116
SUPORTEPARA PLACASDE CORTE	202
SUPORTETAMPASGN	202
TABULEIRO DE TALHERESPARA CARROSERVIÇO	250
TAÇA GELADO	148
TACHO ALUMÍNIO	55
TACHO BOLEADO	42, 55
TACHO COOL • LINE	49
TACHO IDEA	51
TACHO INOX-PRO	41-42
TACHO TIPO FRANCÊS	41
TACHOS DE MEDIÇÃO	144
TAMPA BATERIA	41, 47, 87
TAMPA CHAMPANHE	502
TAMPA CHÁVENAPEQUENO-ALMOÇO	223
TAMPA GN	199, 203, 205, 207-208
TAMPA INOX PARA PRATOS	491
TAMPA INOX-PRO	41
TAMPA PARA CESTO	238
TAMPA POLINORM®	203,205, 207-208
TAMPA PRATOS	491
TAMPA PRATOSPLÁSTICO	491
TAMPA UNIVERSAL	502
TAMPAS GN TRANSPARENTES	395
TAPETEDE BAR PAR ESCORRERTAÇAS	500
TAPETEDE SILICONE	92
TAPETES	145
TERMO COM DOSEADOR	508-509
TERMÓMETRO	142-143
TERRACOTA	356-357
TERRINA	449
TIGELA	223, 348-349, 351, 354, 357-358, 360, 363-364, 366-367, 369-374
TIGELAESTRIADAINCLINADA	447
TIGELAPAREDEDUPLA	223, 444-447
TOALHA DE MESA ANTIDESLIZANTEPARA BANDEJA	503
TOALHAS DE MESA INDIVIDUAIS	482-483
TOP LINE	46-47
TORRADEIRA	298-302

ARTIGO	PÁGINA
TRAVESSAFONDUECHOCOLATE	334
TRAVESSAFUNDACÓNICA	152
TRAVESSAOVAL	349,352-353, 359, 369, 374, 448, 465
TRIPÉPANELA DE PAELHA	79
T-VERSION	230-235
UTENSÍLIOSCABO MADEIRA	112
UTENSÍLIOSDE SERVIÇO	451-459
VERSATILMACHINE	133
VIOLETCOLLECTION	210
VITRINASAPRESENTAÇÃO	394-395
WOK AÇO	75
WOK BLACKSERIES	73
WOK INOX	66
WOK MULTIMETAL	71
WOK STEELPRO	75
	306-307
	469

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
BARKEEP®	500
BLACKFIRST	74
BLACKPRO	72-73
CATERINGBAGS	218-219
CAYENNE®	332-333
CENTURY	53-55
CHARCOALOVEN	24-25
COOL • LINE	48-49, 65
DELIVERYBACKPACKS	220-221
ELEGANCE	359
EPPBOX	215
GASTRONORMМЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА	380-384
LIDSAVER®	512-517
MEDITERRANEAN	360
MIRAGE®	291, 322-323
MIRAMAR® НАБОР КАСТРЮЛЬ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ	404-405
MIRAMAR® ТРАФАРЕТЫ	406-407
PIZZA BAGS	216-217
SPOODLE®	100-101
STONE	358
SUPERPAN® SUPERSHAPES	398-400
TERRACOTA	356-357
T-VERSION	230-235
АКРИЛОВЫЙ ПРОТЕКТОР ПРОТИВОДЫХАТЕЛЬНЫЙ	392
АЛЮМИНИЕВАЯ ЛИТАЯ МИНИ-КАСТРЮЛЯ	466
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПОДНОС С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ	84, 87
БАРНОЕ СИТО СТРЭЙНЕР	499
БАРНЫЙ КОВРИК ДЛЯ СУШКИ БОКАЛОВ	500
БАРЬЕРНЫЕСТОЛБИКИ	460
БЛЕНДЕРЫ	319
БЛЕНДЕРЫКУВШИННЫЕ	311-317
БЛЕНДЕРЫПОГРУЖНЫЕ	308-310
БЛИННИЦА	296
БРУСДЛЯ ЗАМЕТОК	122
БУТЫЛКА ДЛЯ БАРА	500
БУФЕТ “CUBIC” ТЕЛЕЖКАБУФЕТНАЯ	428-431
БУФЕТ CUBICВИТРИНА	421, 424-425
БУФЕТ CUBIC КУБЫ И ПОЛКИ	422-423
БУФЕТ ДЛЯ НАРЕЗКИ	333
ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА	497
ВЕДРО ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНОЕ	488
ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО	494-496
ВЕДРО С ОСНОВОЙ	144
ВЕНЧИК	153
ВЕСЛО	122
ВЕСЫ	142
ВИЛКА	99, 103, 451-453, 456
ВИТРИНА GASTRONORM	375
ВИТРИНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	394-395
ВИТРИНА ТРЕХ-УРОВНЕВАЯCUBIC	418
ВИТРИНЫ	432-435
ВОРОНКА	118, 161
ВОРОНКА С ДОЗАТОРОМ	161
ВСТАВКИ	288, 292
ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА	159
ГАСТРОЕМКОСТЬ GASTRONORM,БЕЗ ДФП	206-207
ГАСТРОЁМКОСТЬ VIOLET	210
ГЕЛЬ СМАЗОЧНЫЙ САНИТАРНЫЙ	137
ГОРЮЧЕЕ ДЛЯ ЧАФИНДИША	441

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
ГОРЯЧАЯ ПЛИТА	334
ГОФРЕНИЦА	296-297
ГРИЛЬ	304
ДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА	157
ДЕРЖАТЕЛИДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ	172
ДЕРЖАТЕЛЬДЛЯ ВИЗИТОК	490
ДЕРЖАТЕЛЬДЛЯ КИТАЙСКОГО ДУРШЛАГА ИЛИ ВОРОНКИ	116
ДЕРЖАТЕЛЬДЛЯ МЕНЮ	490
ДЕРЖАТЕЛЬДЛЯ ПАЛОЧЕК	29, 487
ДЕРЖАТЕЛЬДЛЯ ПОДНОСОВ С ПРИБОРАМИ GN	225
ДЕРЖАТЕЛЬДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК	202
ДЕРЖАТЕЛЬНОМЕРКОВ	486
ДЖИГЕР	499
ДИСПЕНСЕРДЛЯ ЗЛАКОВЫХ	443
ДИСПЕНСЕРДЛЯ МЕШОЧКОВ ЧАЯ И САХАРА CUBIC	421
ДИСПЕНСЕРДЛЯ МОЛОКА	443
ДИСПЕНСЕРДЛЯ СОКОВ	443
ДИСПЕНСЕРПОД ДАВЛЕНИЕМ	119-120
ДИСПЕНСЕРС КОНТРОЛЕМ ПОРЦИЙ	162
ДИСПЕНСЕРС ОДНОРАЗОВЫМИ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМИ ЧЕХЛАМИ	258
ДИСПЕНСЕРЫ	162, 418, 443
ДОСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ VIOLET	140
ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ	138-140
ДОСКИ	461
ДУРШЛАГ	115-116
ДУРШЛАГ	117
ДУРШЛАГ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	44
ДУХОВЫЕШКАФЫ	24-25, 293, 299
ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ МЕЛАМИНОВЫХ ПИАЛ CUBIC	423
ЖАРОВНЯ-ГРИЛЬ	73-74
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ	145
ЗАЩИТНЫЙ ВИНИЛОВЫЙ ЧЕХОЛ	261
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ ЗНАЧЕК	229
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ КЛИП	230, 236-237, 241-242
ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ ОХЛАДИТЕЛЬ	497
ИНВЕНТАРЬ С ДЕРЕВЯННЫМИ РУЧКАМИ	112
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ КОВРИКИ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ	482-483
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА	284-291
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 3-D MIRAGE	322-323
ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬMIRAGE	291-292
ИНФОРМАЦИОННОЕ ТАБЛО	460
КАСТРЮЛЬКА	96, 103, 373, 451-455
КАСТРЮЛЯ COOL • LINE	48-49
КАСТРЮЛЯ IDEA	51
КАСТРЮЛЯ INOX-PRO	40
КАСТРЮЛЯ TOP LINE	47
КАСТРЮЛЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	54
КАСТРЮЛЯ ВОК STEELPRO1921	75
КАСТРЮЛЯ ВОК MULTIMETAL	71
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙСТАЛИ	66
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ СТАЛИ	75
КАСТРЮЛЯ ВОК СЕРИИ BLACK	73
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ	40, 44
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ COOL • LINE	48-49
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ IDEA	51
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ TOP LINE	47
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	54
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ КУС-КУСА	43

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
КАСТРЮЛЯ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ	56, 466
КАСТРЮЛЯ ПАРОВАРКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	44
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ INOX-PRO	40
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ TOP LINE	47
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	70
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИЙСКАЯ	78
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ИЗ СТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННАЯ	78
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ	79
КАСТРЮЛЯ С КРАНОМ	44
КАСТРЮЛЯ СЕРИИ BLACK	56
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	41-42
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК КОНИЧЕСКИЙ	42, 55
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ФРАНЦУЗСКОГО ТИПА	41
КИСТОЧКА	156
КИТАЙСКИЙ ДУРШЛАГ	116
КОВРИКИ	145
КОКТЕЙЛЬ	498-499
КОЛЛЕКЦИЯ VIOLET	210
КОЛЬЦО	168
КОЛЬЦО ДЛЯ БУТЫЛКИ ВИНА	502
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПРИБОРОВ	225, 257, 420, 431
КОРЗИНА ДЛЯ БОЛЬШИХ ПОДНОСОВ	242
КОРЗИНА ДЛЯ ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ПОДНОСОВ	242
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	238, 481
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	238
КОРЗИНКА СЕТЧАТАЯ	432
КОРЗИНКА ХЛЕБНАЯ	476-481
КОРЗИНЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК	240-242
КОРЗИНЫ ЗАКРЫТЫЕ	236-237
КОРЗИНЫ ОТКРЫТЫЕ	232-235
КОРЗИНЫ ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЕ	478-481
КОРОБКА GN БАМБУКОВАЯ	433
КОРОБКА ДЛЯ ПРИПРАВ	501
КОТЕЛ	151
КОФЕЦНИЦА	505-506
КРЫШКА GN	199, 203, 205, 207-208
КРЫШКА POLINORM®	203, 205, 207-208
КРЫШКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ	41, 47, 87
КРЫШКА ДЛЯ КОРЗИНЫ	238
КРЫШКА ДЛЯ ТАРЕЛОК	491
КРЫШКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	41
КРЫШКА НА ЧАШКУ ДЛЯ ЗАВТРАКА	223
КРЮЧОК	118
КУВШИН	507, 508-511
КУВШИН ДЛЯ ВОДЫ	510-511
КУВШИН ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	511
КУВШИН-ТЕРМОС	508-509
КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР	306-307
ЛАМПА ПОДОГРЕВА	331-333
ЛЕЙКА ДЛЯ МАСЛА	122
ЛЕНТА КОНДИТЕРСКАЯ ИЗ ПВХ ДЛЯ МУССА	169
ЛИМОНОВЫЖИМАЛКА	499
ЛОЖКА	98-99, 102-103, 154, 373, 386, 451-456
ЛОЖКА ДЛЯ СМАЗКИ	112
ЛОЖКА КОКТЕЙЛЬНАЯ	499
ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ	103, 451-452, 454-456
ЛОМТЕРЕЗКА	127-128
ЛОПАТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ	109
ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	92

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
ЛОПАТКА ДЛЯ РЫБЫ	97, 111
ЛОПАТКА ДЛЯ СБОРА ОВОЩЕЙ	140
ЛОПАТКА ДЛЯ ТОРТОВ	112, 451-452
ЛОПАТКА ДЛЯ ФАСТ-ФУДА	111
ЛОПАТКА	97, 103, 110-112, 154, 451-456
ЛОТКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	149
МАНДОЛИНЫ	137
МАШИНА “VERSATILMACHINE”	133
МЕЛАМИНОВАЯ ЁМКОСТЬ SLIM	382-383
МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	346-389
МЕЛКИ ДЛЯ ОТМЕТОК	461
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА	484
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ	484
МЕНЗУРКА	144
МЕРНЫЕ ЛОЖКИ	144
МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ЩЕТКА	122
МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ	171-172
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	293
МИНИАТЮРЫ ИЗ МЕЛАМИНА	386-388
МИНИАТЮРЫ ЧУГУННЫЕ	464-465
МИСКА КОНИЧЕСКАЯ	152
МОЛОЧНИК	504-506
МОРОЖЕНИЦА	340-342
МОРОЖЕНОЕ	148-149, 338-343
МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	378-379
НАБОР КАСТРЮЛЬ IDEA	50-51
НАБОР КАСТРЮЛЬ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ	402-407
НАБОР КАСТРЮЛЬ ЦВЕТНОЙ	49
НАБОРЫ CUBIC	414-417
НАБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ	120
НАГРЕВАТЕЛИ	329-330
НАКАЛЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ЗАМЕТОК	487
НАСАДКА	173-176
НАСАДКА ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	176
НАСТОЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ПОД ПОДНОС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	487
НАСТОЛЬНЫЙ МИКСЕР	306
НАТУРАЛЬНЫЙ БАМБУК И ДЕРЕВО	474-475
НЕРЖАВЕЮЩАЯ КРЫШКА ДЛЯ ТАРЕЛОК	491
НОЖ	451, 453, 456
НОЖ / ЗАПАСНОЙ ВАЛИК	136
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	129
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ТОМАТОВ	135
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯБЛОК И ВЫЕМКИ СЕРДЦЕВИНЫ	136
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯИЦ	136
НОМЕРА ДЛЯ СТОЛОВ	486
ОВАЛЬНОЕ БЛЮДО	349, 352-353, 359, 369, 374, 448, 465
ОВАЛЬНЫЙ ПОДНОС	487
ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ	91
ОТКРЫВАЛКА ПРОМЫШЛЕННАЯ	136
ОХЛАДИТЕЛЬ БУТЫЛОК ДЛЯ БУФЕТА CUBIC	421
ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	442
ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ЧЕХОЛ	495
ПАНЕЛЬ УГЛОВАЯ АДАПТИРОВОЧНАЯ	434
ПАРОВАРКА	42, 329, 334, 442
ПЕПЕЛЬНИЦА	389, 488
ПЕРФОРИРОВАННОЕ ДНО GASTRONORM	199-200, 205, 207, 255
ПИАЛА	223, 348-349, 351, 354, 357-358, 360, 363-364, 366-367, 369-374
ПИАЛА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ	223, 444-447
ПИАЛА УДЛИНЕННАЯ С НАКЛОНОМ	447

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
ПЛАСТМАССОВАЯ КРЫШКА ДЛЯ ТАРЕЛОК	491
ПЛАСТМАССОВОЕ ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА	494-495
ПЛОСКАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ С АЛЮМИНИЕВЫМИ РУЧКАМИ	89
ПОДНОС	84-87, 90, 222, 224, 351, 353, 355-356, 359, 366-375
ПОДНОС GASTRONORM	84
ПОДНОС ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	375
ПОДНОС ДЛЯ ПРИБОРОВ	225
ПОДНОС ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	224
ПОДНОС ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ	222
ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ	86-87, 90, 375
ПОДНОС ОФИЦИАНТА	503
ПОДНОС ФАСТ-ФУД	224
ПОДНОСЫ CUBIC	420
ПОДНОСЫ ИЗ СТЕКЛОВОЛОКНА	224
ПОДНОСЫ С ПРОТИВОСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ	381, 503
ПОДОГРЕВАТЕЛИ ПИЩИ	322-329
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ	322-329
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ РЕТРО	324-325
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ТАРЕЛОК	337
ПОДСАЛФЕТНИК	489
ПОДСТАВКА ДЛЯ КРЫШЕК GN	202
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДНОСОВ БОЛЬШОГО РАЗМЕРА	487
ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА	160
ПОДСТАВКА ДЛЯ ШПАЖЕК. CUBIC	419
ПОДСТАВКА ПОД ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО	497
ПОДСТАВКА ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ИЗ БЕЛОГО ДЕРЕВА	377
ПОЛКИ	263-281
ПОРЦИОНАЯ ЛОЖКА С НАЖАТИЕМ	102
ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	102, 148
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ВИТРИНА	394-395
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ЛОПАТКА	376, 467
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ШПАЖЕК. CUBIC	419
ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ	512-517
ПРОБКА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО	502
ПРОЗРАЧНЫЕ КРЫШКИ GN	395
ПРОТЕКТОР ПРОТИВОДЫХАТЕЛЬНЫЙ	392
ПРОТИВОМИКРОБНЫЙ	100-101
ПРОФИЛЬ РАЗДЕЛИТЕЛЬНЫЙ	199, 400
ПРОЦЕССОР РУЧНОЙ АДАПТИРУЕМЫЙ	136
ПРОЦЕССОРЫ РУЧНЫЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ	123-137
ПЮРЕШНИЦА	118
РАМКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ	86
РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ СОКА	417-418
РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК	260
РЕШЕТКИ GN	88
РЕШЕТКИ КОНДИТЕРСКИЕ	88, 162
РИСОВАРКА	296
РОЛИК ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЦЦЫ	111
РУКАВИЦА	145
САЛАТНИЦА АКРИЛЛОВАЯ	449
САЛФЕТНИЦА CUBIC	421
САХАРНИЦА	505
СЕРВИРОВОЧНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	451-459
СЕРИИ BLACK	56
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	204-205
СЕРИЯ GASTRONORM С УТОЛЩЕННЫМ ДНОМ СЭНДВИЧ	203, 347
СЕРИЯ FLAP-RACK®	228-229, 232-242
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА	208-209
СЕРИЯ GASTRONORM, НЕРЖ. СТАЛЬ	198-201, 203

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
СЕРИЯ INOX-PRO	40-44
СЕРИЯ MULTIMETAL	42, 71
СЕРИЯ PUJADAS 1921. ЧУГУН СВЕРХЛЕГКИЙ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ	75
СЕРИЯ TOP LINE	46-47
СИЛИКОНОВАЯ ЛЕНТА ДЛЯ ЗАКУПОРКИ	202
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА	145
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА	92
СИТО	160
СКАЛКА ДЛЯ ТЕСТА	155-156
СКАТЕРТЬ ПРОТИВОСКОЛЬЗЯЩАЯ ДЛЯ ПОДНОСА	503
СКОВОРОДА “LYONNAISE”	77
СКОВОРОДА IDEA	66
СКОВОРОДА MULTIMETAL	71
СКОВОРОДА STEELPRO 1921	75
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ	67-70
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ	72-73
СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, С РУЧКАМИ	78
СКОВОРОДА ГРИЛЬ	82-83, 89
СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНОВ	70
СКОВОРОДА ДЛЯ ФРАНЦУЗСКИХ БЛИНОВ	70, 73-74, 77
СКОВОРОДА СЕРИИ BLACK	72-72
СКОВОРОДА, НЕРЖ. СТАЛЬ	64-66
СКОВОРОДЫ	60-77
СКОВОРОДЫ COOL • LINE	65
СКРЕБОК	111-112, 122, 157
СКРЕБОК ДЛЯ СБОРА КРОШЕК	488
СКРЕБОК ДЛЯ ЧИСТКИ РЫБЫ	122
СЛАЙСЕР	132
СЛАЙСЕР ДЛЯ ЗЕЛЕНОГО САЛАТА	130
СЛАЙСЕР ДЛЯ КУБИКОВ	133
СЛАЙСЕР ДЛЯ ЛУКА	131
СЛАЙСЕР ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ	131
СЛАНЦЕВО-МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	379
СЛАНЦЕВЫЕ ДОСКИ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	472-473
СОВОК	152
СОСУД ДЛЯ СОУСОВ	348, 356, 364, 386, 388, 485
СОТЕЙНИК АЛЮМИНИЕВЫЙ	55
СОТЕЙНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	42
СОУСНИК	485
СОУСНИК / НАБОР ДЛЯ ЗАКУСКИ	348, 356, 364, 386, 388, 485
СОУСНИК COOL • LINE	49
СОУСНИК IDEA	51
СОУСНИК АЛЮМИНИЕВАЯ	55
СОУСНИК С ВОЛНИСТЫМ КРАЕМ	485
СТАКАН	223, 360
СТЕНД ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN	202, 385
СТОЛ ДЛЯ НАРЕЗКИ	140
СТОЛИК БУФЕТНЫЙ CUBIC	421
СУПНИЦА	449
ТАБЛИЧКА “ЗАРЕЗЕРВИРОВАНО”	486
ТАБЛИЧКА “НЕ КУРИТЬ”	486
ТАРЕЛКИ	223, 348-354, 356-358, 360-361, 364, 371-372, 374
ТАРЕЛКИ ЦВЕТНЫЕ	361
ТЕЛЕЖКА GUERIDON	430
ТЕЛЕЖКА ДВОЙНАЯ ДЛЯ ПОДНОСОВ ФАСТ-ФУД	256
ТЕЛЕЖКА ДЕРЕВЯННАЯ	428-431
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GASTRONORM	251-255
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИНОК	259
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛЬДА	261

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
ТЕЛЕЖКАДЛЯ ПРИБОРОВ	257, 431
ТЕЛЕЖКАДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ	255
ТЕЛЕЖКАДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ GASTRONORM	255
ТЕЛЕЖКАДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ	246, 250
ТЕЛЕЖКАДЛЯ ТЯЖЕЛЫХГРУЗОВ	258
ТЕЛЕЖКАПЛАСТМАССОВАЯ	246, 251-261
ТЕЛЕЖКАС НАПРАВЛЯЮЩИМИ	251-256, 258-259
ТЕЛЕЖКАС НАПРАВЛЯЮЩИМИ, РАЗБОРНАЯ	251-254
ТЕЛЕЖКАС РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ	258
ТЕЛЕЖКАСЕРВИРОВОЧНАЯАЛЮМИНИЕВАЯ	246
ТЕЛЕЖКАСЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	247-250
ТЕЛЕЖКАСЕРВИРОВОЧНАЯ РАЗБОРНАЯ	249
ТЕЛЕЖКАШПИЛЬКА	252-253
ТЕПЛОВОЙ ШКАФ	335-336
ТЕРКА	113-114
ТЕРМОМЕТР	142-143
ТЕРМОСС ДОЗАТОРОМ	508-509
ТОСТЕР	298-302
ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ	319
ТРАФАРЕТЫ	406-407
ТРЕНОЖНИКДЛЯ КАСТРЮЛИ ПАЭЛЬЯ	79
ТЯПКА ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА	121
УКОМПЛЕКТОВАННЫЕ НАБОРЫ ПОЛОК	268-274
УНИВЕРСАЛЬНАЯКОНЗИНКА	238
УНИВЕРСАЛЬНАЯПРОБКА	502
УЧРЕЖДЕНИЯ	222-225
ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ФОНДЮ	334
ФОРМА ГНЕЗДО	98
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ “СЛЕЗА”	169
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ “КЕЙК”	163-165, 170, 179
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ “СЕРДЦЕ”	169
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ОВАЛЬНАЯ	165, 169
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПОЛУСФЕРА	152
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ШЕСТИУГОЛЬНАЯ	169
ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ	91
ФОРМА ДЛЯ РУЛЕТА	170
ФОРМА ДЛЯ ЯЙЦА	121
ФОРМА-СТАКАНЧИК ДЛЯ ФЛАНА	170, 179
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ “FLEXIPAN”	182-189
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СИЛИКОНОВЫЕ	177-181
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯТЕСТА	155, 167
ФОРМЫ КОНДИТЕРСКИЕ	163-166, 168-170, 177-189
ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ 600 X 400	180-181
ФРИТЮРНИЦА	295
ЦИФРОВЫЕ КУХОННЫЕ ЧАСЫ	142
ЧАЙНИК	505-507
ЧАЙНИК С ФИЛЬТРОМ	507
ЧАЙНИЧЕК ДЛЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ	507
ЧАФИНГ-ДИШ	437-440
ЧАФИНГ-ДИШ INTRIGUE	437
ЧАФИНГ-ДИШ ЭКОНОМИЧНЫЕ	440
ЧАФИНГ-ДИШ, ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	437,441
ЧАША	223,373
ЧАША ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	148
ШАМПАННИЦА	494-497
ШАМПАННИЦА, ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	502
ШАМПУР / ПАЛОЧКА	29,487
ШЕЙКЕР	498
ШТОПОР	502

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
ШТОПОР НАСТЕННЫЙ	502
ШУМОВКА	97-98, 103, 451-454
ШУМОВКА СЕТЧАТАЯ	98
ЩЕПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ	456-458
ЩИПЦЫ	31,92, 103, 105-109, 454, 456-459, 475, 499
ЩИПЦЫ ДЛЯ БУФЕТА	106-107,457-458
ЩИПЦЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	458
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	459
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛКИ ОРЕХОВ	459
ЩИПЦЫ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	459
ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ	105
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯКАСТРЮЛЯ	330
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯЛАМПА	159
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТДЛЯ ЧАФИНДИША	441
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЛАЙСЕРДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	307
ЯЩИК ДЛЯ ПРИБОРОВ ДЛЯ СЕРВИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКИ	250
	306-307
	469

REF.	PAG.
0643SGN	135
0644N	135
0653	135
0654	135
1009-01	230
1009-02	230
1009-03	230
1009-04	230
1009-05	230
1009-06	230
1009-08	230
1009-19	230
1009-32	230
1078-13	491
1400	137
1474-0606	503
1476-0606	503
15000	128
15001	128
15002	128
15005	128
15006	128
15007	128
15016	128
15017	128
15050	128
15052	128
15053	128
15054	128
15055	128
15058	128
15059	128
15060	128
15061	128
15062	128
15063	128
15064	128
15065	128
15067	128
15068	128
15069	128
15070	128
15072	128
15073	128
15076	128
15078	128
15081	128
15082	128
15083	128
15085	128
15086	128
15103	135
15105	135
15113	135
15114	135
15115	135
15149	137
15209	135
15601	131
15604	131
1612-06	503
1811	133
1812	133
1823	133
19196	434
2208-1354	119
2331-99	500
26120-13	120
26240-13	120
26320-13	120
2803-18	162
2808-13	119
2812-13	119
2908-13	120
2912-13	120
306	132
308	132
3100020	400
3100040	400
3100220	400
3100240	400
3100320	400
3100321	400
3100340	400
3100341	400
3101015	399
3101020	399
3101040	399
3101120	399
3101220	399
3101240	399
3102015	399
3102020	399
3102040	399
3102120	400
3102220	399
3316-13	119
3316-13191	119
3332-13	119
3616	500
3628	500
3632	500
3648	500
3664	500
3821-06	516
3825-06	516
400N	130
402NC	130
403NH	131
4075502	306
4075503	306
4075602	306
4075603	306
4075702	307
4075703	307
4075802	307
4075803	307
4075902	307
4075903	307
40761	306
40762	306
40763	306
40764	306
40765	307
40766	307
40767	307
40768	307
40769	307
40770	307
40771	307
40772	307
40773	307
40774	307
40775	307
40776	307
435	130
4400N	130
4408	130
45749-1	129
45751-1	129
46009	435
4600960	435
46110	334
46115	334
46125	437
46130	437
46131	437
46134	437
46135	437
46136	437
46137	437
4635210	443
46527	325
46569	447
46575	447
46576	447
46577	447
46582	447
46584	447
46585	447
46586	447
46587	447
4658715	445
4658725	445
4658750	445
4658760	445
46590	447
4659015	445
4659025	445
4659050	445
4659060	445
46591	447
4659115	445
4659125	445
4659150	445
4659160	445
46592	447
4659215	445
4659225	445
4659250	445
4659260	445
46665	447
46666	447
46667	447
46668	447
46671	333
46672	333
46714	485
46716	485
46791	498
46793	498
4689760	102
4689815	102
4689830	102
4689840	102
4689850	102
4689860	102
4689960	102
46926	457
46928	458
46929	459
46938	457
47002	153
47003	153
47004	153
47005	153
47046	108
47049	108
47104	499
47139	102
47140	102
47141	102
47142	102
47143	102
47144	102
47145	102
47146	102
47150	148
47151	148
47153	148
47155	148
47157	148
47159	148
47160	148
47161	148
47274	148
47275	148
47276	148
47277	148
47278	148
47279	148
47325	109
47326	109
47390	102
47391	102
47392	102
47393	102
47395	102
47396	102
47397	102
47398	102
47399	102
47403	102
4741-06	501
4743-06	501
4747	501
47488	223
47490	323
47602	502
47612	498
47619	447
4761915	445
4761925	445
4761950	445
4761960	445
47632	447
4763215	445
4763225	445
4763250	445
4763260	445
47634	447
4763415	445
4763425	445
4763450	445
4763460	445
47635	447
4763515	445
4763525	445
4763550	445
4763560	445
47637	447
47713	129
47714	129
4780610	108
4780620	107
4780630	107
4780640	107
4780650	107
4780660	107
4780670	107
4780910	108
4780912	108
4780920	107
4780930	107
4780940	107
4780950	107
4780960	107
4780970	107
4781210	31
4781212	108
4781220	107
4781230	107
4781240	107
4781250	107
4781260	107
4781270	107
4781610	31
4781620	107
4781630	107
4781640	107

REF.	PAG.
4781650	107
4781660	107
4781670	107
4791210	31
4791610	31
47933	152
47934	152
47935	152
47938	152
47943	152
4804-06	517
4806-06	517
4808715	110
4808720	110
4808820	110
4808920	110
48144	453
48148	453
4842-06	517
4843-06	517
484C	130
485	130
49130	437
49136	437
4916-13	119
4924-13	119
4932-13	119
49410	404
49411	404
49412	404
49413	404
49414	415
49417	404
49418	404
49419	415
49420	404
49423	415
49424	404
49425	415
49426	415
49428	404
49429	415
49431	415
49433	415
49435	415
4961-1301	120
4961-1308	120
4961-13191	120
4961-1332	120
4980120	96
4980230	96
4980335	96
4980422	325
4980445	96
4980622	325
4980655	96
4980865	96
500N	131
501N	131
509	131
511	131
521030	318
521035	318
52160	509
52162	509
52164	509
52170	509
52172	509
52174	509
5220	90
5223	90
5228	90
52643	238
5284120	110
5284220	102
5284320	102
5303	90
5324-13	120
55457	127
55458	127
55459	127
55460	127
55470	127
55471	127
55472	127
55473	127
55477	127
55478	127
55479	127
55480	127
55481	127
55482	127
55483	127
55484	127
55485	127
55486	127
55490	127
55491	127
55492	127
55493	127
55494	127
55495	127
595027502	291
595027503	291
595087502	291
595087503	291
59601	288
59602	288
59641	292
59642	292
59650	288
59651	288
6001X	319
606N	132
62300	491
62303	491
62312	491
62313	491
62315	491
62318	491
62321	491
62326	491
64130	99
64132	99
6414015	99
6414030	99
6414040	99
6414050	99
6414070	99
6414215	99
6414230	99
6414240	99
6414250	99
6414270	99
6433230	101
6433335	101
6433445	101
6433655	101
6433865	101
6525-13	517
6954702	289
6954703	289
700-1	132
700-4	132
704	132
706	132
708	132
712	132
7217310	325
7217350	325
7217355	325
7217360	325
7217410	325
7217450	325
7217455	325
7217460	325
7217810	325
7217850	325
7217855	325
7217860	325
7217910	325
7217950	325
7217955	325
7217960	325
72522	328
72550	329
72630	329
74110210	223
74110240	223
741102D	223
74110310	223
74110340	223
741103D	223
7470210	223
7470240	223
74702D	223
7470310	223
7470340	223
74703D	223
75013	400
75015	400
7512-06	517
78204	328
78710	442
78720	442
78725	442
78730	442
78740	442
78760	442
808N	132
82060	448
82061	448
82062	448
82093	448
82094	448
82095	448
8242010	406
8242014	406
8242310	406
8242314	406
8242414	406
8242514	406
8242610	406
8242614	406
8242710	406
8242714	406
8242810	407
8242814	407
8242914	407
8243014	407
8243114	407
8243210	407
8243214	407
8243314	407
86100	224
86101	224
86103	224
86104	224
86105	224
86106	224
86107	224
86108	224
86109	224
86110	224
86111	224
86113	224
86114	224
86115	224
86116	224
86117	224
86118	224
86119	224
86120	224
86121	224
86123	224
86124	224
86125	224
86126	224
86127	224
86128	224
86129	224
88184	223
88204	223
9002	90
918-13	491
ADC-4	260
ADP	261
BB255E	313
BB300E	313
BB340E	313
BCT6860B	486
CAC132	313
CAC134	313
CAC139	315
CAC93XI	317
CAC95I	317
CADJ-1	516
CADJ-2	516
CADJ-3	514
CT2-23035002	299
CT2-23035003	299
CT4-2301000	298
CT4-23080002	298
CT4-23080003	298
CTC-3X2V	517
CTNO-06	517
CTS1000E	300
ICE140-06	261
INC-80	514
INC-80S18	516
J1-L-T5	515
J2H-LL-T5-T5	515
J2V-LL-T5-T5	515
J3V-LLL-T5-T5-T5	515
K1-L	514
K1LLDS-T1	515
K2H-LC-T1-T2	514
K2H-LL-T1-T1	514
K2H-LP-T1-T4	514
K2VLCLDS-T1-T2	515
K2V-LC-T1-T2	514
K2VLLLDS-T1-T1	515
K2V-LL-T1-T1	514
K2V-LP-T1-T4	514
K3H-LCC-T1-T2-T2	514
K3H-LCP-T1-T2-T4	514
K3H-LCS-T1-T2-T3	514
K3H-LLL-T1-T1-T1	514
K3VLCCLDS-T1-T2-T2	515
K3V-LCC-T1-T2-T2	514
K3V-LCP-T1-T2-T4	514
K3V-LCS-T1-T2-T3	514
K3V-LLL-T1-T1-T1	514
K4H-LCCC-T1-T2-T2-T2	514
K4H-LCCP-T1-T2-T2-T4	514
K4H-LCCS-T1-T2-T2-T3	514
K4H-LLCC-T1-T1-T2-T2	514
K4V-LCCC-T1-T2-T2-T2	514
K4V-LCCP-T1-T2-T2-T4	514
K4V-LCCS-T1-T2-T2-T3	514

REF.	PAG.
K4V-LLCC-T1-T1-T2-T2	514
K4X-LCCC-T1-T2-T2-T2	514
K4X-LCCP-T1-T2-T2-T4	514
K4X-LCCS-T1-T2-T2-T3	514
K4X-LLCC-T1-T1-T2-T2	514
LD2-2	516
LD3-2	516
LDS-4CUP	517
LS03G-LS03H	514
LS03IB-T1	515
LS03IS18B-T1	515
LS03IVB-T1	515
LS03J-LS03M	515
LS03MS18B-T5	515
LS03MVS18B-T5	515
LS03PB-T1	515
LS03PS18B-T1	515
LS03PVB-T1	515
M1-L-T1	514
M2V-LL-T1-T1	514
M3V-LLL-T1-T1-T1	514
M4V-4L-T1-T1-T1-T1	514
MBA92821	392
MX1000XTXEE	317
MX1100XTXSEE	317
MX1200XTXEE	316
MX1500XTXSEE	316
N-0001B	202
N-0002B	202
N-0003B	202
N-0006B	202
P1	514
P100003P	202
P100004P	202
P100005P	202
P100006P	202
P100008P	202
P100511	474
P100512	474
P100520	474
P100521	474
P100522	474
P100530	475
P100531	475
P100540	475
P100541	475
P100542	475
P100543	475
P100544	475
P100550	475
P100551	475
P100552	475
P100553	475
P100554	475
P100570	475
P100571	475
P100572	475
P100600	474
P100601	474
P100740	478

REF.	PAG.
P100741	478
P100742	478
P100754	478
P100755	478
P100760	478
P100761	478
P100770	478
P100780	478
P100792	479
P100803	479
P100804	479
P100805	479
P100807	477
P100808	477
P100813	479
P100814	479
P100816	477
P100817	477
P100820	479
P100821	479
P100826	477
P100827	477
P100836	477
P100837	477
P100838	477
P100840	480
P100841	480
P100851	480
P100860	480
P100861	480
P100862	480
P100871	480
P100880	480
P100881	480
P100882	480
P100890	480
P100891	480
P100892	480
P100900	479
P100931	481
P100932	481
P100940	481
P100950	481
P100951	481
P100955	481
P100960	481
P100965	481
P103322	55
P104318	55
P104320	55
P104324	55
P106320	55
P106324	55
P109035	117
P109040	117
P109045	117
P109050	117
P110000	201
P110004	201
P110005	201

REF.	PAG.
P1100BF	207
P1100C1	205
P1100P1	201
P1100P2	201
P1100P3	201
P1100P6	210
P110201	198
P110202	200
P110401	198
P110402	200
P110551	198
P110552	200
P110651	198
P110652	200
P1106BF	206
P1106C1	204
P1106F1	203
P1106F3	397
P1106F3A	397
P1106F3G	397
P1106F3N	397
P1106F3R	397
P1106P1	208
P111001	198
P111002	200
P1110BF	206
P1110C1	204
P1110F1	203
P1110F2	203
P1110P1	208
P111111	199
P111501	198
P111502	200
P1115BF	206
P1115C1	204
P1115F1	203
P1115F2	203
P1115P1	208
P1115P6	210
P112001	198
P112002	200
P1120BF	206
P1120C1	204
P1120P1	208
P112324	55
P112328	55
P112332	55
P112335	55
P112340	55
P112345	55
P112350	55
P112360	55
P113035	82
P113040	82
P113050	82
P113060	82
P113070	82
P114040	83
P114050	83
P114060	83

REF.	PAG.
P114070	83
P114540	83
P114545	83
P115000	199
P1150BF	207
P1150C1	205
P115320	54
P115324	54
P115340	54
P116324	54
P116328	54
P116332	54
P116335	54
P116340	54
P116345	54
P116350	54
P116360	54
P117324	54
P117328	54
P117332	54
P117335	54
P117340	54
P117345	54
P117350	54
P117360	54
P118324	54
P118328	54
P118332	54
P118335	54
P118340	54
P118345	54
P118350	54
P118360	54
P120000	201
P120004	201
P120005	201
P120018	68
P120020	68
P120022	68
P120024	68
P120026	68
P120028	68
P120032	68
P120036	68
P120040	68
P1200BF	207
P1200C1	205
P1200P1	201
P1200P2	201
P1200P3	201
P1200P6	210
P120201	198
P120401	198
P120651	198
P120652	200
P1206BF	206
P1206C1	204
P1206F1	203
P1206F3	397
P1206F3A	397

REF.	PAG.
P1206F3G	397
P1206F3N	397
P1206F3R	397
P1206P1	208
P120820	67
P120824	67
P120828	67
P120832	67
P120920	67
P120924	67
P120928	67
P120932	67
P121001	198
P121002	200
P1210BF	206
P1210C1	204
P1210P1	208
P121501	198
P121502	200
P1215BF	206
P1215C1	204
P1215P1	208
P1215P6	210
P122001	198
P122002	200
P122040	83
P122050	83
P122060	83
P1220BF	206
P1220C1	204
P1220P1	208
P122222	199
P123040	87
P123060	87
P123140	87
P123160	87
P123260	87
P124024	70
P124028	70
P124032	70
P124036	70
P124040	70
P125000	199
P125038	70
P1250BF	207
P1250C1	205
P127024	69
P127028	69
P127032	69
P127040	69
P128018	68
P128020	68
P128022	68
P128024	68
P128026	68
P128028	68
P128032	68
P128036	68
P128040	68
P128124	69

REF.	PAG.
P128128	69
P128132	69
P128224	69
P128228	69
P128232	69
P128324	69
P128328	69
P128332	69
P128424	69
P128428	69
P128432	69
P128920	67
P128924	67
P128928	67
P128932	67
P130000	201
P130004	201
P1300BF	207
P1300C1	205
P1300P1	201
P1300P2	201
P1300P3	201
P1300P6	210
P130201	198
P130202	200
P130401	198
P130402	200
P130651	198
P130652	200
P1306BF	206
P1306C1	204
P1306P1	209
P131001	198
P131002	200
P131022	70
P131026	70
P1310BF	206
P1310C1	204
P1310P1	209
P131501	198
P131502	200
P1315BF	206
P1315C1	204
P1315P1	209
P1315P6	210
P132001	198
P132002	200
P132040	87
P132060	87
P1320C1	204
P1320P1	209
P132140	87
P132160	87
P132260	87
P132365	84
P132560	84
P135000	199
P1350BF	207
P1350C1	205
P135120	77
P135124	77
P135128	77
P135132	77
P135140	77
P135330	77
P135424	77
P136006	170
P136007	170
P136008	170
P139012	70
P140000	201
P140004	201
P1400BF	207
P1400C1	205
P1400P1	201
P1400P2	201
P1400P3	201
P140201	199
P140651	199
P1406BF	207
P1406C1	205
P1406P1	209
P141001	199
P141014	56
P141016	56
P141020	56
P141024	56
P141028	56
P141032	56
P141036	56
P141040	56
P1410BF	207
P1410C1	205
P1410P1	209
P14126	241
P14126F1	241
P141501	199
P1415BF	207
P1415C1	205
P1415P1	209
P142000	74
P142001	199
P142100	73
P145000	199
P1450BF	207
P1450C1	205
P148020	69
P148024	69
P148028	69
P148032	69
P149120	72
P149124	72
P149128	72
P149130	72
P149228	72
P149330	73
P149520	74
P149524	74
P149528	74
P15000	295
P15001	295
P15002	295
P150028	74
P15003	295
P15004	304
P15005	304
P15006	304
P15007	304
P15008	304
P15010	334
P150128	73
P15020	329
P15027	337
P15028	337
P15029	331
P15030	331
P15031	332
P15032	332
P15033	331
P15034	331
P15035	293
P15038	301
P15039	301
P15040	302
P15041	302
P15042	300
P15070	295
P15071	295
P15072	290
P15073	334
P15074	334
P15075	296
P15077	290
P15078	289
P15079	290
P15080	293
P15089	307
P15090	307
P15091	307
P15096	334
P15097	334
P151012	56
P151014	56
P151016	56
P151020	56
P151024	56
P151028	56
P151032	56
P15105	241
P15105F1	241
P152025	89
P152030	89
P152035	89
P153025	89
P153034	89
P153050	89
P160000	201
P160004	201
P1600BF	207
P1600C1	205
P1600P1	201
P1600P2	201
P1600P3	201
P1600P6	210
P160651	199
P1606BF	207
P1606C1	205
P1606P1	209
P161001	199
P161034	56
P161038	56
P1610BF	207
P1610C1	205
P1610P1	209
P161501	199
P1615BF	207
P1615C1	205
P1615P1	209
P1615P6	210
P162001	199
P1650BF	207
P166032	75
P169020	75
P169024	75
P169028	75
P169030	75
P170020	57
P170024	57
P170028	57
P171024	57
P171028	57
P173016	57
P190000	201
P1900BF	207
P1900C1	205
P1900P1	201
P1900P2	201
P1900P3	201
P19060	392
P190651	199
P1906BF	207
P1906C1	205
P1906P1	209
P19090	392
P19100	460
P191001	199
P19101	460
P19103	460
P19104	460
P19105	460
P19106	460
P19107	460
P1910BF	207
P1910C1	205
P1910P1	209
P19114A	460
P19114N	460
P19114R	460
P19115A	460
P19115N	460
P19115R	460
P19116	460
P19117	460
P19118	460
P19120	392
P19126	241
P19126F1	241
P192118	69
P192120	69
P192124	69
P192128	69
P192132	69
P192136	69
P192140	69
P195000	469
P200012	41
P200014	41
P200016	41
P200018	41
P200020	41
P200022	41
P200024	41
P200028	41
P200116	41
P200120	41
P200320	42
P200324	42
P20041	490
P20042	490
P20050	490
P20066	490
P20069	490
P20072	421
P201016	41
P201018	41
P201020	41
P201024	41
P201028	41
P201032	41
P20115	241
P20115F1	241
P202016	41
P202018	41
P202020	41
P202024	41
P202028	41
P202032	41
P203016	42
P203018	42
P203020	42
P203024	42
P204020	42
P204024	42
P204028	42
P204030	42
P204032	42
P204035	42
P204040	42
P205020	40
P205024	40

REF.	PAG.
P205028	40
P205030	40
P205032	40
P205035	40
P205040	40
P205045	40
P205050	40
P205060	40
P209016	41
P209018	41
P209020	41
P209024	41
P209028	41
P209030	41
P209032	41
P209035	41
P209040	41
P209045	41
P209050	41
P209060	41
P21000	461
P21001	461
P21003	461
P21005	461
P21015	461
P21016	461
P21017	461
P21020	461
P210201	198
P210202	200
P21027	461
P21028	461
P210401	198
P210402	200
P210651	198
P210652	200
P211001	198
P211002	200
P21105	241
P21105F1	241
P211501	198
P211502	200
P212001	198
P212002	200
P213018	65
P213020	65
P213022	65
P213024	65
P213026	65
P213028	65
P213032	65
P213036	65
P213040	65
P214016	41
P214018	41
P214020	41
P214022	41
P214024	41
P215000	199
P216016	40

REF.	PAG.
P216018	40
P216020	40
P216024	40
P216028	40
P216030	40
P216032	40
P216035	40
P216040	40
P216045	40
P216050	40
P216060	40
P217016	40
P217018	40
P217020	40
P217024	40
P217028	40
P217030	40
P217032	40
P217035	40
P217040	40
P217045	40
P217050	40
P217060	40
P218016	40
P218018	40
P218020	40
P218024	40
P218028	40
P218030	40
P218032	40
P218035	40
P218040	40
P218045	40
P218050	40
P218060	40
P22000	371
P22001	371
P220018	64
P22002	370
P220020	64
P220021	370
P220022	64
P220023	370
P220024	64
P220026	64
P220028	64
P22003	369
P220031	369
P220032	64
P220033	369
P220036	64
P22004	371
P220040	64
P22005	371
P22006	384
P22007	384
P22008	384
P22009	381
P22010	381
P22011	381

REF.	PAG.
P22012	371
P22013	371
P22014	371
P22015	371
P22016	371
P22019	374
P22020	374
P22022	374
P22023	374
P22030	389
P22031	389
P22033	373
P22034	373
P22035	389
P22036	389
P22037	368
P22038	368
P22039	381
P22040	384
P22041	381
P22042	384
P22043	381
P22044	384
P22045	381
P22046	384
P22047	381
P22048	384
P22049	381
P22050	384
P22051	381
P22052	384
P22053	381
P22054	384
P22079	384
P22080	381
P22081	384
P22082	381
P220820	65
P220824	65
P220828	65
P22083	384
P220832	65
P22084	381
P22085	371
P22086	371
P22087	384
P22088	386
P22090	374
P22094	384
P22099	371
P22100	369
P22101	369
P22102	369
P22103	368
P22104	386
P22105	386
P22106	386
P22108	386
P22109	386
P22110	386

REF.	PAG.
P22111	372
P22112	372
P22113	372
P22114	372
P22115	372
P22116	372
P22117	373
P22118	373
P22120	388
P22124	379
P22125	379
P22126	379
P22127	376
P22128	376
P22129	376
P22144	379
P22145	379
P22150	371
P22151	371
P22154	385
P22155	385
P22156	385
P22158	385
P22160	385
P22161	378
P22162	378
P22164	368
P22165	368
P22166	368
P22167	369
P22168	369
P22169	367
P22170	367
P22171	367
P22172	367
P22173	367
P22174	374
P22175	374
P22176	374
P22177	369
P22178	373
P22179	373
P22180	373
P22181	373
P22182	372
P22183	372
P22184	372
P22185	389
P22200	370
P22200A	370
P22200AM	370
P22200N	370
P22200R	370
P22200V	370
P22201	370
P22202	370
P22202A	370
P22202AM	370
P22202N	370
P22202R	370

REF.	PAG.
P22202V	370
P22203	370
P22203A	370
P22203AM	370
P22203N	370
P22203R	370
P22203V	370
P22204	370
P22211	370
P22220	369
P22221	369
P22222	369
P22223	362
P22250	373
P22251	373
P22301	349
P22302	349
P22303	349
P223035	44
P22304	349
P223040	44
P22305	349
P22306	349
P22307	349
P22308	349
P22309	349
P22310	351
P22311	351
P22312	351
P22313	351
P22314	351
P22315	351
P22316	351
P22317	351
P22318	350
P22319	350
P22320	350
P22321	350
P22322	355
P22323	355
P22324	355
P22325	355
P22326	355
P22327	355
P22328	355
P22329	354
P22330	354
P22331	354
P22332	350
P22333	354
P22334	354
P22335	354
P22336	353
P22337	353
P22338	353
P22339	353
P22340	353
P22341	353
P22342	353
P22343	353

REF.	PAG.
P22344	352
P22345	352
P22346	352
P22347	352
P22348	352
P22349	366
P22350	366
P22351	366
P22352	366
P22353	366
P22354	365
P22355	365
P22356	365
P22357	365
P22358	365
P22359	366
P22360	366
P22361	379
P22362	379
P22363	379
P22364	374
P22365	374
P22370A	363
P22370G	363
P22370N	363
P22370R	363
P22371A	363
P22371G	363
P22371N	363
P22371R	363
P224023	44
P224026	44
P22501	369
P22502	369
P22600	377
P22601	377
P22602	377
P22603	377
P22604	377
P22610B	377
P22610N	377
P22611B	377
P22611N	377
P22614B	377
P22614N	377
P22620	377
P22621	377
P22622	377
P22640N	378
P22641N	378
P22642N	378
P22650	376
P22651	376
P22652	376
P22660	377
P22661	377
P22662	377
P22663	377
P22664	377
P22690	378

REF.	PAG.
P22691	378
P22692	378
P22695	379
P22696	379
P22697	379
P22698	379
P22700	357
P22701	357
P22702	357
P22703	357
P22704	357
P22705	357
P22710	357
P22711	357
P22712	357
P22720	360
P22725	360
P22726	360
P22727	360
P22728	360
P22729	360
P22740	356
P22741	356
P22742	356
P22743	356
P22744	356
P22745	356
P22746	356
P22750	356
P22751	356
P22752	356
P22755	356
P22756	356
P22758	360
P22759	360
P22760	356
P22770	357
P22772	357
P22775	375
P22778	375
P22779	375
P22780	359
P22781	359
P22782	359
P22783	359
P22784	359
P22800	358
P22801	358
P22802	358
P22803	358
P22815	358
P22816	358
P22817	358
P22823	358
P22824	358
P22825	358
P22830	361
P22833	361
P22834	361
P22835	361

REF.	PAG.
P22838	361
P22839	361
P22844	361
P22845	361
P22850	358
P22851	358
P22852	358
P22860	380
P22861	380
P22862	380
P22863	380
P22864	380
P22865	380
P22866	380
P22867	380
P22868	380
P22869	380
P22870	380
P22871	380
P22872	380
P22873	380
P22874	380
P22875	380
P22876	380
P22877	380
P22878	380
P22879	380
P22880	380
P22881	380
P22882	380
P22883	380
P22884	352
P22884A	362
P22884B	362
P22884G	362
P22884N	362
P22884NE	362
P22884R	362
P22885	352
P22886	352
P22887	352
P22888	348
P22889	348
P22890	386
P22891	348
P22892	348
P22893	348
P22894	348
P22895	349
P22896	348
P22897	348
P22898	348
P22899	348
P22901	364
P22902	364
P22911	364
P22912	364
P22920	388
P22930	388
P22940	364

REF.	PAG.
P22950	364
P22960	364
P22971	364
P22972	364
P22973	367
P22974	367
P22975	367
P230000	201
P23003	507
P23004	507
P23008	507
P23009	507
P23015	507
P230201	198
P230202	200
P23030	383
P23031	383
P23032	383
P23033	383
P23034	383
P23036	383
P23037	383
P23038	383
P23039	383
P23040	383
P230401	198
P230402	200
P23042	383
P23043	383
P23044	383
P23045	383
P23046	383
P230651	198
P230652	200
P231001	198
P231002	200
P231501	198
P231502	200
P232001	198
P232002	200
P234020	42
P234024	42
P23500	464
P235000	199
P23501	464
P23502	464
P23503	464
P23504	465
P23505	465
P23506	465
P23507	465
P23508	465
P23509	465
P23800	387
P23800A	362
P23800G	362
P23800N	362
P23800R	362
P23810	387
P23824	387

REF.	PAG.
P23825	387
P23830	387
P23835	387
P23836	387
P23840	387
P23841	387
P23842	388
P23843	388
P23844	388
P23845	388
P239036	71
P239136	71
P239236	66
P239336	66
P239436	71
P239536	71
P23990	375
P23991	375
P23992	375
P23993	375
P240040	43
P240050	43
P240401	198
P240651	198
P241001	198
P241040	43
P241050	43
P241501	198
P242024	43
P242028	43
P242032	43
P242035	43
P243024	43
P243028	43
P243032	43
P243035	43
P244020	44
P244024	44
P244028	44
P244032	44
P244035	44
P24407	485
P24409	485
P248028	44
P248032	44
P248035	44
P248040	44
P248045	44
P25000	493
P25002	493
P25020	493
P26000	145
P26001	145
P26100	500
P270114	52
P270116	52
P270118	52
P270620	52
P270624	52
P270628	52

REF.	PAG.
P270716	52
P270720	52
P270724	52
P270728	52
P28202	473
P28252	473
P28302	473
P28303	473
P28403	473
P28501	473
P28502	473
P28503	473
P28504	473
P28505	473
P28506	473
P28600	472
P28610	472
P28620	472
P28621	472
P290120	47
P290124	47
P290128	47
P290130	47
P290132	47
P290135	47
P290140	47
P290145	47
P290150	47
P291120	47
P291124	47
P291128	47
P291130	47
P291132	47
P291135	47
P291140	47
P291145	47
P291150	47
P291160	47
P292120	47
P292124	47
P292128	47
P292130	47
P292132	47
P292135	47
P292140	47
P292145	47
P292150	47
P292160	47
P293132	47
P293135	47
P293140	47
P29600	469
P29610	469
P29620	469
P29630	469
P296415	468
P296430	468
P2965001	467
P296515	468
P296530	468

REF.	PAG.
P296615	468
P296630	468
P296715	468
P296730	468
P29680	467
P299020	47
P299024	47
P299028	47
P299030	47
P299032	47
P299035	47
P299040	47
P299045	47
P299050	47
P299060	47
P300024	117
P300030	117
P300325	117
P300335	117
P300340	117
P30084	241
P30084F1	241
P301108	96
P301109	96
P301110	96
P301112	96
P301114	96
P301116	96
P301118	96
P301165	96
P301206	96
P301208	96
P301210	96
P301212	96
P301214	96
P301216	96
P302108	97
P302110	97
P302112	97
P302114	97
P302116	97
P302118	97
P302120	97
P302210	97
P302212	97
P302214	97
P302216	97
P303016	116
P303018	116
P303020	116
P303022	116
P303024	116
P303026	116
P303200	116
P303265	96
P306035	151
P307020	151
P307025	151
P307030	151
P307035	151

REF.	PAG.
P307040	151
P307045	151
P307050	151
P307060	151
P307070	151
P307125	151
P307130	151
P307140	151
P307150	151
P308030	117
P308035	117
P308040	117
P308045	117
P308050	117
P309040	82
P309050	82
P309060	82
P310000	497
P311002	496
P311004	497
P311006	496
P311020	497
P311071	496
P312000	497
P313025	118
P313030	118
P313126	118
P313132	118
P313500	118
P314110	97
P314112	97
P314210	97
P314212	97
P314300	97
P315010	97
P315012	97
P315015	97
P315017	97
P315020	97
P316025	153
P316030	153
P316035	153
P316040	153
P316045	153
P316050	153
P316125	153
P316130	153
P316135	153
P316140	153
P316145	153
P316150	153
P317025	448
P317030	448
P317035	448
P317040	448
P317045	448
P317050	448
P317425	448
P317430	448
P317435	448

REF.	PAG.
P317440	448
P317445	448
P317450	448
P318005	84
P318040	86
P318060	86
P318100	499
P318211	84
P319000	499
P319100	499
P32083	242
P32083F1	242
P322101	114
P322102	114
P322103	114
P322104	114
P322201	114
P322202	114
P322203	114
P322204	114
P324013	115
P324016	115
P324019	115
P324022	115
P324025	115
P325008	115
P325010	115
P325012	115
P325015	115
P325018	115
P325020	115
P326000	496
P327000	497
P328020	113
P328023	113
P328600	113
P330035	498
P330050	498
P330070	498
P331039	148
P331044	148
P331050	148
P331056	148
P331059	148
P331066	148
P331070	148
P332010	148
P332095	148
P333010	485
P333020	485
P333035	485
P334050	122
P334100	122
P335002	510
P33601	454
P33602	454
P33603	454
P33604	454
P33614	454
P33621	455

REF.	PAG.
P33622	455
P33623	455
P33624	455
P33625	455
P337030	509
P337060	509
P337090	509
P337150	509
P337200	509
P33801	456
P33802	456
P33803	456
P33804	456
P33805	456
P33806	456
P33807	456
P33808	456
P33809	456
P340000	224
P340010	103
P340020	103
P340030	103
P340040	103
P340050	103
P340060	103
P340070	103
P340080	103
P340090	103
P341000	453
P342000	453
P343000	453
P343400	105
P343600	105
P343700	105
P343800	105
P344000	453
P345000	453
P347020	116
P347024	116
P348008	115
P348010	115
P348012	115
P348015	115
P348018	115
P350230	160
P350235	160
P350330	160
P350335	160
P350426	160
P350430	160
P350435	160
P350440	160
P350530	160
P350535	160
P350630	160
P350635	160
P350730	160
P350735	160
P351000	458
P352000	458

REF.	PAG.
P353000	458
P354025	153
P354030	153
P354035	153
P354040	153
P354045	153
P354050	153
P355007	170
P355008	170
P356016	152
P356020	152
P356024	152
P356028	152
P356032	152
P357000	493
P358024	106
P358029	106
P358040	106
P358230	457
P358231	457
P358232	457
P358237	457
P358241	106
P358242	106
P358243	106
P358244	106
P358245	106
P358246	106
P358247	106
P358301	106
P358302	106
P358303	106
P358304	106
P358305	106
P358306	106
P358307	106
P358404	106
P358407	106
P359000	458
P361000	451
P361100	452
P362000	451
P362100	452
P363000	451
P363100	452
P364000	451
P364100	452
P365000	451
P365100	452
P366000	451
P367000	451
P367100	452
P36790250	341
P368000	451
P369000	451
P369100	452
P372200	441
P373020	115
P373024	115
P373028	115

REF.	PAG.
P374013	115
P374015	115
P374018	115
P374020	115
P374026	115
P375010	112
P375030	115
P375035	115
P375061	112
P375070	112
P375110	112
P376037	98
P376137	98
P377037	98
P377137	99
P379065	439
P379500	440
P380000	111
P381008	111
P381010	111
P38160250	342
P382000	111
P38250250	340
P383000	111
P384000	111
P38420250	341
P385020	111
P385026	111
P385030	111
P385500	112
P38550250	340
P386000	111
P387065	440
P387100	441
P387200	441
P387500	439
P388018	499
P389000	459
P390000	136
P390100	136
P391000	113
P392065	96
P393080	153
P393100	153
P393125	153
P394008	98
P394012	98
P395038	99
P397247	99
P397347	99
P398024	154
P398035	154
P398042	154
P398125	154
P398135	154
P398140	154
P398225	154
P398235	154
P398240	154
P398290	154

REF.	PAG.
P399000	499
P399400	501
P399500	501
P399600	501
P41001	471
P41002	471
P41003	471
P41004	470
P44073	242
P44073F1	242
P454012	51
P454014	51
P454016	51
P454018	51
P456016	51
P456020	51
P456024	51
P456028	51
P457016	51
P457020	51
P457024	51
P457028	51
P458024	51
P458028	51
P459020	66
P459024	66
P459028	66
P460018	70
P460020	70
P460024	70
P460026	70
P460028	70
P460030	70
P460032	70
P490014A	49
P490014G	49
P490014N	49
P490014R	49
P490016A	49
P490016G	49
P490016N	49
P490016R	49
P490220A	65
P490220G	65
P490220N	65
P490220R	65
P490224A	65
P490224G	65
P490224N	65
P490224R	65
P490228A	65
P490228G	65
P490228N	65
P490228R	65
P490620A	49
P490620G	49
P490620N	49
P490620R	49
P490624A	49
P490624G	49

REF.	PAG.
P490624N	49
P490624R	49
P490628A	49
P490628G	49
P490628N	49
P490628R	49
P490632A	49
P490632G	49
P490632N	49
P490632R	49
P490724A	49
P490724G	49
P490724N	49
P490724R	49
P490728A	49
P490728G	49
P490728N	49
P490728R	49
P490732A	49
P490732G	49
P490732N	49
P490732R	49
P490928A	49
P490928G	49
P490928N	49
P490928R	49
P490932A	49
P490932G	49
P490932N	49
P490932R	49
P5000	238
P5001	238
P5002	238
P5003	238
P5004	238
P5015	259
P5017	259
P5018	238
P5019	238
P501F1	229
P501F2	229
P501F3	229
P501F4	229
P501F5	229
P501F6	229
P5062	238
P508015	332
P5090	232
P5090E1	234
P5090E1F1	237
P5090E2	234
P5090E2F1	237
P5090E3	234
P5090E3F1	237
P5090E4	234
P5090E4F1	237
P5090E5	234
P5090E5F1	237
P5090F1	236
P5091	232

REF.	PAG.
P5091F1	236
P5160	232
P5160E1	234
P5160E1F1	237
P5160E2	234
P5160E2F1	237
P5160E3	234
P5160E3F1	237
P5160E4	234
P5160E4F1	237
P5160E5	234
P5160E5F1	237
P5160F1	236
P5161	232
P5161F1	236
P5250	232
P5250E1	234
P5250E1F1	237
P5250E2	234
P5250E2F1	237
P5250E3	234
P5250E3F1	237
P5250E4	234
P5250E4F1	237
P5250E5	234
P5250E5F1	237
P5250F1	236
P5251	232
P5251F1	236
P5360	233
P5360E1	235
P5360E1F1	237
P5360E2	235
P5360E2F1	237
P5360E3	235
P5360E3F1	237
P5360E4	235
P5360E4F1	237
P5360E5	235
P5360E5F1	237
P5360F1	236
P5361	233
P5361F1	236
P5490	233
P5490E1	235
P5490E1F1	237
P5490E2	235
P5490E2F1	237
P5490E3	235
P5490E3F1	237
P5490E4	235
P5490E4F1	237
P5490E5	235
P5490E5F1	237
P5490F1	236
P5491	233
P5491F1	236
P590001	394
P590002	394
P590003	394

REF.	PAG.
P590004	394
P590005	394
P590006	394
P590007	363
P590008	393
P590009	393
P590010	393
P590011	393
P590012	393
P590110	395
P590120	395
P590130	395
P590240	395
P595100	433
P595110	433
P595111	433
P595120	433
P595121	433
P595130	433
P595131	433
P595200	433
P595300	433
P596110	432
P596111	432
P596120	432
P596121	432
P596130	432
P596131	432
P597110	434
P597120	434
P597130	434
P597140	435
P597150	435
P597160	435
P597170	434
P598700	394
P598800	394
P603012	144
P603015	144
P604001	144
P604002	144
P604500	144
P605000	458
P606000	458
P607000	92
P607100	92
P609010	142
P609200	142
P609705	142
P610000	136
P611000	142
P611001	109
P615000	459
P616000	499
P617017	458
P618000	459
P619000	503
P619002	503
P620001	109
P621000	109

REF.	PAG.
P623003	485
P625000	488
P630010	486
P630020	486
P630030	486
P630040	486
P63052	242
P63052F1	242
P632001	486
P632002	486
P632003	486
P632004	486
P632005	486
P632006	486
P632007	486
P632008	486
P632009	486
P632010	486
P632011	486
P632012	486
P632013	486
P632014	486
P632015	486
P632016	486
P632017	486
P632018	486
P632019	486
P632020	486
P632021	486
P632022	486
P632023	486
P632024	486
P632025	486
P632026	486
P632027	486
P632028	486
P632029	486
P632030	486
P633000	486
P633002	486
P633003	486
P634000	486
P635000	490
P636000	490
P637000	490
P637100	490
P638000	488
P639000	488
P640000	246
P641100	246
P642000	246
P643000	246
P644100	511
P644175	511
P644200	511
P644240	511
P644275	511
P646000	495
P646100	511
P646103	511

REF.	PAG.
P646105	511
P646200	511
P646300	511
P646301	511
P646310	511
P646400	510
P649050	510
P649100	510
P650000	488
P685004	441
P688045	331
P688065	289
P688085	296
P688087	296
P688130	330
P688133	330
P688134	330
P688250	332
P688251	332
P688260	332
P688261	332
P688265	331
P688266	331
P7000	268
P7001	268
P7002	268
P7003	268
P7004	268
P7004R	274
P7005	268
P7005R	274
P7006	268
P7006R	274
P7007	268
P7008	268
P7009	268
P7010	268
P7011	268
P7012	268
P7013	268
P7014	268
P7015	268
P7016	268
P7017	268
P7018	268
P7019	268
P7020	268
P702026	163
P702028	163
P7021	268
P7022	268
P702230	163
P7023	268
P7024	268
P7025	268
P7026	268
P7027	268
P7028	268
P7029	268
P7030	268

REF.	PAG.
P703020	164
P703024	164
P703028	164
P703032	164
P7031	268
P7032	268
P7033	268
P7034	268
P7035	268
P7036	268
P7037	268
P7038	268
P7039	268
P7040	268
P704024	163
P704030	163
P7041	268
P7042	268
P7043	268
P7044	268
P7045	268
P7046	268
P7047	270
P7048	270
P7049	270
P7050	270
P705024	91
P705028	91
P705032	91
P7051	270
P7052	270
P7053	270
P7054	270
P7055	270
P7056	270
P7057	270
P7058	270
P7059	270
P7060	270
P706039	163
P7061	270
P7062	270
P7063	270
P7064	270
P7065	270
P7066	270
P7067	270
P7068	270
P7069	270
P7070	270
P707039	163
P7071	270
P7072	270
P7073	270
P7074	270
P7075	270
P7076	270
P7077	270
P7078	270
P7079	270

REF.	PAG.
P7080	270
P708008	165
P708022	165
P708024	165
P7081	270
P7082	270
P7083	270
P7084	270
P7085	270
P7086	270
P7087	270
P7088	270
P7089	270
P7090	270
P709035	163
P7091	270
P7092	270
P7093	270
P7094	272
P7095	272
P7096	272
P7097	272
P7098	272
P7099	272
P7100	272
P710020	164
P710024	164
P710028	164
P7101	272
P7102	272
P710205	331
P710206	331
P7103	272
P7104	272
P7105	272
P7106	272
P7107	272
P7108	272
P7109	272
P7110	272
P711010	164
P711012	164
P711020	164
P711024	164
P711028	164
P711032	164
P7111	272
P7112	272
P7113	272
P7114	272
P7115	272
P7116	272
P7117	272
P7118	272
P7119	272
P7120	272
P712022	165
P7121	272
P7122	272
P7123	272

REF.	PAG.
P7124	272
P7125	272
P7126	272
P7127	272
P7128	272
P7129	272
P7130	272
P713075	165
P7131	272
P7132	272
P7133	272
P7134	272
P7135	272
P7136	272
P7137	272
P7138	272
P7139	272
P7140	272
P7141	268
P7142	268
P7143	268
P7144	268
P7145	268
P7145R	274
P7146	268
P7146R	274
P7147	268
P7147R	274
P7148	268
P7149	268
P7150	268
P715006	165
P7151	268
P7152	268
P7153	268
P7154	268
P7155	268
P7156	268
P7157	268
P7158	268
P7159	268
P7160	268
P7161	268
P7162	268
P7163	268
P7164	268
P7165	268
P7166	268
P7167	268
P7168	268
P7169	268
P7170	268
P717008	166
P717010	166
P7171	268
P7172	268
P7173	268
P7174	268
P7175	268
P7176	268

REF.	PAG.
P7177	268
P7178	268
P7179	268
P7180	268
P718006	166
P718008	166
P718010	166
P718011	166
P7181	268
P7182	268
P7183	268
P7184	268
P7185	268
P7186	268
P7187	268
P7188	270
P7189	270
P7190	270
P7191	270
P7192	270
P7193	270
P7194	270
P7195	270
P7196	270
P7197	270
P7198	270
P7199	270
P7200	270
P720005	166
P720006	166
P720007	166
P720008	166
P720010	166
P720012	166
P7201	270
P7202	270
P7203	270
P7204	270
P7205	270
P7206	270
P7207	270
P7208	270
P7209	270
P7210	270
P721005	166
P721006	166
P721007	166
P721008	166
P721010	166
P7211	270
P7212	270
P7213	270
P7214	270
P7215	270
P7216	270
P7217	270
P7218	270
P7219	270
P7220	270
P722000	166

REF.	PAG.
P7221	270
P7222	270
P7223	270
P7224	270
P7225	270
P7226	270
P7227	270
P7228	270
P7229	270
P7230	270
P723024	164
P723028	164
P7231	270
P7232	270
P7233	270
P7234	270
P7235	272
P7236	272
P7237	272
P7238	272
P7239	272
P7240	272
P7241	272
P7242	272
P7243	272
P7244	272
P7245	272
P7246	272
P7247	272
P7248	272
P7249	272
P7250	272
P7251	272
P7252	272
P7253	272
P7254	272
P7255	272
P7256	272
P7257	272
P7258	272
P7259	272
P7260	272
P7261	272
P7262	272
P7263	272
P7264	272
P7265	272
P7266	272
P7267	272
P7268	272
P7269	272
P7270	272
P7271	272
P7272	272
P7273	272
P7274	272
P7275	272
P7276	272
P7277	272
P7278	272

REF.	PAG.
P7279	272
P7280	272
P7281	272
P7282	269
P7283	269
P7284	269
P7285	269
P7286	269
P7287	269
P7288	269
P7289	269
P7290	269
P7291	269
P7292	269
P7293	269
P7294	269
P7295	269
P7296	269
P7297	269
P7298	269
P7299	269
P7300	269
P7301	269
P7302	269
P7303	269
P7304	269
P7305	269
P7306	269
P7307	269
P7308	269
P7309	269
P7310	269
P7311	269
P7312	269
P7313	269
P7314	269
P7315	269
P7316	269
P7317	269
P7318	269
P7319	269
P7320	269
P732000	167
P7321	269
P7322	269
P7323	269
P7324	269
P7325	269
P7326	269
P7327	269
P7328	269
P7329	271
P7330	271
P733000	167
P7331	271
P7332	271
P7333	271
P7334	271
P7335	271
P7336	271

REF.	PAG.
P7337	271
P7338	271
P7339	271
P7340	271
P7341	271
P7342	271
P7343	271
P7344	271
P7345	271
P7346	271
P7347	271
P7348	271
P7349	271
P7350	271
P7351	271
P7352	271
P7353	271
P7354	271
P7355	271
P7356	271
P7357	271
P7358	271
P7359	271
P7360	271
P736030	91
P736034	91
P7361	271
P7362	271
P7363	271
P7364	271
P7365	271
P7366	271
P7367	271
P7368	271
P7369	271
P7370	271
P7371	271
P7372	271
P7373	271
P7374	271
P7375	271
P7376	273
P7377	273
P7378	273
P7379	273
P7380	273
P7381	273
P7382	273
P7383	273
P7384	273
P7385	273
P7386	273
P7387	273
P7388	273
P7389	273
P7390	273
P7391	273
P7392	273
P7393	273
P7394	273

REF.	PAG.
P7395	273
P7396	273
P7397	273
P7398	273
P7399	273
P7400	273
P7401	273
P7402	273
P7403	273
P7404	273
P7405	273
P7406	273
P7407	273
P7408	273
P7409	273
P7410	273
P7411	273
P7412	273
P7413	273
P7414	273
P7415	273
P7416	273
P7417	273
P7418	273
P7419	273
P7420	273
P7421	273
P7422	273
P7423	269
P7424	269
P7425	269
P7426	269
P7427	269
P7428	269
P7429	269
P7430	269
P7431	269
P7432	269
P7433	269
P7434	269
P7435	269
P7436	269
P7437	269
P7438	269
P7439	269
P7440	269
P7441	269
P7442	269
P7443	269
P7444	269
P7445	269
P7446	269
P7447	269
P7448	269
P7449	269
P7450	269
P7451	269
P7452	269
P7453	269
P7454	269

REF.	PAG.
P7455	269
P7456	269
P7457	269
P7458	269
P7459	269
P7460	269
P7461	269
P7462	269
P7463	269
P7464	269
P7465	269
P7466	269
P7467	269
P7468	269
P7469	269
P7470	271
P7471	271
P7472	271
P7473	271
P7474	271
P7475	271
P7476	271
P7477	271
P7478	271
P7479	271
P7480	271
P7481	271
P7482	271
P7483	271
P7484	271
P7485	271
P7486	271
P7487	271
P7488	271
P7489	271
P7490	271
P7491	271
P7492	271
P7493	271
P7494	271
P7495	271
P7496	271
P7497	271
P7498	271
P7499	271
P7500	271
P7501	271
P7502	271
P7503	271
P7504	271
P7505	271
P7506	271
P7507	271
P7508	271
P7509	271
P7510	271
P7511	271
P7512	271
P7513	271
P7514	271

REF.	PAG.
P7515	271
P7516	271
P7517	273
P7518	273
P7519	273
P7520	273
P7521	273
P7522	273
P7523	273
P7524	273
P7525	273
P7526	273
P7527	273
P7528	273
P7529	273
P7530	273
P7531	273
P7532	273
P7533	273
P7534	273
P7535	273
P7536	273
P7537	273
P7538	273
P7539	273
P7540	273
P7541	273
P7542	273
P7543	273
P7544	273
P7545	273
P7546	273
P7547	273
P7548	273
P7549	273
P7550	273
P7551	273
P7552	273
P7553	273
P7554	273
P7555	273
P7556	273
P7557	273
P7558	273
P7559	273
P7560	273
P7561	273
P7562	273
P7563	273
P7565	277
P7566	277
P7567	277
P7568	277
P7569	277
P7570	277
P7571	277
P7572	277
P7573	277
P7574	277
P7575	277

REF.	PAG.
P7576	277
P7577	277
P7578	277
P7579	277
P7580	277
P7581	277
P7582	277
P7583	277
P7584	277
P7585	276
P7586	276
P7587	276
P7588	276
P7589	276
P7590	276
P7591	276
P7592	276
P7593	276
P7594	276
P7595	276
P7596	276
P7597	276
P7598	276
P7599	276
P7603	274
P7604	274
P7605	274
P7606	274
P7607	274
P7608	274
P7609	274
P7610	274
P7611	274
P7612	274
P7613	274
P7614	274
P7615	274
P7616	274
P7617	274
P7618	274
P7628	275
P7629	275
P7630	275
P7631	275
P7632	275
P7633	275
P7634	275
P7635	275
P7636	275
P7637	275
P7638	275
P7639	275
P7640	275
P764008	152
P764010	152
P764012	152
P7641	275
P7642	275
P7643	275
P76430	275

REF.	PAG.
P7646	276
P7647	276
P765020	169
P765024	169
P768006	169
P768008	169
P769008	169
P769010	169
P769018	169
P769020	169
P769022	169
P771025	169
P777540	86
P777548	86
P777560	86
P778040	86
P778048	86
P778060	86
P779017	86
P779021	86
P779026	86
P779060	86
P780006	168
P780008	168
P780010	168
P781006	168
P781008	168
P781010	168
P782008	168
P782010	168
P782012	168
P782014	168
P782016	168
P782018	168
P782020	168
P782022	168
P782024	168
P782026	168
P782028	168
P782075	168
P783006	168
P783008	168
P783010	168
P783012	168
P783014	168
P783016	168
P783018	168
P783020	168
P783022	168
P783024	168
P783026	168
P783028	168
P783030	168
P784020	170
P784025	170
P784030	170
P784035	170
P784040	170
P785006	168
P785008	168

REF.	PAG.
P785010	168
P788025	170
P788050	170
P789025	170
P789050	170
P796000	167
P796100	167
P798040	172
P798055	172
P798056	172
P798065	172
P800030	171
P800035	171
P800040	171
P800045	171
P800050	171
P800055	171
P800060	171
P800065	171
P800070	171
P801040	156
P801048	156
P802000	156
P80210	430
P80216	430
P80219	430
P80220	430
P80240	247
P80250	247
P80260	247
P80270	247
P80280	247
P80282	248
P80290	247
P80300	247
P803000	156
P80310	247
P80320	247
P80330	249
P80340	249
P80350	249
P80360	249
P80374	250
P80380	257
P80390	257
P804000	156
P80430	251
P80440	253
P80460	254
P80470	252
P80480	253
P80500	254
P805000	155
P80510	253
P80520	252
P80540	258
P80550	258
P80560	258
P80570	258
P80580	259

REF.	PAG.
P80590	259
P80610	258
P80620	258
P80630	258
P80640	258
P80670	251
P80680	250
P80700	225
P807000	155
P80710	225
P80720	225
P80730	225
P80740	257
P80750	259
P80760	259
P80770	259
P80780	258
P80810	255
P80811	255
P80813	255
P80814	255
P80840	254
P80850	254
P80870	254
P80880	254
P80900	246
P80910	256
P80940	250
P80941	250
P80950	256
P80951	256
P80960	249
P80961	249
P80970	252
P81000	336
P810004	173
P810006	173
P810008	173
P810010	173
P810012	173
P810014	173
P81010	336
P81020	336
P811004	173
P811006	173
P811008	173
P811010	173
P811012	173
P811014	173
P811016	173
P812003	173
P812005	173
P812007	173
P812009	173
P812011	173
P813016	173
P813020	173
P814000	174
P815006	174
P815009	174

REF.	PAG.
P815012	174
P815015	174
P816011	173
P816015	173
P817005	173
P817006	173
P817008	173
P818000	122
P820000	174
P821000	174
P822000	175
P823000	175
P824000	175
P830001	161
P830002	161
P830003	161
P830004	161
P830005	161
P833001	92
P833002	92
P833003	92
P834000	395
P835000	395
P836110	157
P836120	157
P836147	157
P836200	157
P836215	157
P837003	160
P837005	160
P837007	160
P837300	160
P839000	155
P840000	155
P842000	155
P845040	156
P845050	156
P845060	156
P845075	156
P845110	156
P845138	156
P845155	156
P846025	144
P846050	144
P846100	144
P846200	144
P846300	144
P848008	157
P848014	157
P849000	172
P850001	178
P850002	178
P850003	178
P850004	178
P850005	178
P850006	178
P850007	178
P850012	178
P850017	178
P850018	178

REF.	PAG.
P850022	178
P850023	178
P850024	178
P850025	178
P850026	178
P850027	178
P850028	178
P850031	178
P850033	178
P850124	179
P850128	179
P850222	179
P850424	179
P850426	179
P850501215	26
P850501230	26
P850501315	26
P850501330	26
P850502815	26
P850502830	26
P85050B	24
P85050R	24
P85050SS	24
P850528	179
P850614	179
P850901415	27
P850901430	27
P850901615	27
P850901630	27
P850901815	27
P850901830	27
P85090B	24
P85090MP	30
P85090MPR	30
P85090MT	30
P85090MTR	30
P85090R	24
P85090SP	29
P85090SS	24
P851001	28
P851002	28
P851003	28
P851004	31
P851005	31
P851006	31
P851007	31
P851040	171
P851046	171
P851050	171
P851401415	27
P851401430	27
P851401615	27
P851401630	27
P851401815	27
P851401830	27
P85140B	25
P85140MP	30
P85140MPR	30
P85140MT	30
P85140MTR	30

REF.	PAG.
P85140R	25
P85140SP	29
P85140SS	25
P853004	176
P853006	176
P853008	176
P853010	176
P853012	176
P853014	176
P854006	176
P854008	176
P854010	176
P854012	176
P854014	176
P854016	176
P855000	176
P856000	176
P857000	176
P859101	184
P859102	184
P859103	184
P859104	184
P859105	184
P859106	187
P859107	187
P859109	184
P859110	184
P859111	184
P859113	183
P859114	186
P859115	183
P859116	188
P859117	187
P859119	189
P859120	189
P859122	185
P859123	185
P859124	185
P859125	186
P859126	186
P859129	188
P859130	186
P859132	183
P859134	183
P859135	183
P859139	183
P859141	183
P859142	183
P859143	184
P859144	184
P859150	184
P859151	184
P859152	185
P859153	185
P859154	185
P859155	185
P859156	185
P859157	185
P859158	185
P859159	185

REF.	PAG.
P859167	186
P859171	186
P859172	186
P859184	186
P859185	186
P859186	186
P859189	186
P859190	186
P859191	187
P859192	187
P859195	187
P859196	187
P859197	187
P859198	187
P859200	188
P859201	188
P859202	189
P859203	189
P859204	189
P859205	189
P859206	187
P859207	187
P859210	188
P859211	188
P859212	188
P859219	185
P859900	180
P859901	180
P859902	180
P859903	180
P859904	180
P859905	180
P859906	181
P859907	181
P859908	181
P859909	181
P859910	181
P859911	181
P861045	224
P861053	224
P862100	487
P863000	487
P867030	386
P867060	386
P867090	386
P867120	386
P868001	119
P868002	119
P868003	119
P868004	119
P868005	119
P868006	119
P868007	119
P868008	119
P868009	119
P870000	121
P871000	121
P872000	112
P872500	157
P873045	122

REF.	PAG.
P873060	122
P873090	122
P874000	487
P880035	506
P880050	506
P881100	506
P882015	506
P882035	506
P882100	506
P885025	506
P885040	506
P885060	506
P886035	506
P887015	506
P887025	506
P887060	506
P887100	506
P890025	505
P890035	505
P890060	505
P891035	505
P891060	505
P891100	505
P892015	505
P892015B	504
P892015N	504
P892015R	504
P892025	505
P892035	505
P892035B	504
P892035N	504
P892035R	504
P892060	505
P892060B	504
P892060N	504
P892060R	504
P892100	505
P892150	505
P892200	505
P893025	505
P893035	505
P894003	509
P894004	509
P894005	509
P895006	509
P895010	509
P895015	509
P895020	509
P896001	508
P896002	508
P896003	507
P896008	507
P897500	439
P898001	508
P898002	508
P899200	443
P899300	443
P900000	225
P901014	140
P901018	140

REF.	PAG.
P902000	459
P903001	442
P903002	442
P904113	424
P904120	424
P904140	425
P904142	426
P904145	425
P904146	427
P904155	421
P904160	425
P904165	424
P904200	426
P904300	395
P904350	419
P904360	419
P904400	426
P904500	426
P904600	422
P904610	422
P904612	422
P904650	422
P904652	422
P904660	422
P904680	422
P904682	422
P904711	420
P904720	421
P904721	427
P904725	421
P904740	420
P904760	420
P904780	420
P904790	418
P904800	418
P904801	427
P904804	427
P904806	427
P904807	427
P904808	418
P904809	427
P904810	421
P904820	421
P904850	421
P90490	429
P90492	429
P90493	429
P904937	423
P904950	423
P904975	423
P904980	423
P904990	423
P905015	121
P905200	417
P905300	416
P905310	416
P905320	417
P905340	417
P905400	415
P905410	416

REF.	PAG.
P905504	414
P905506	414
P905508	415
P905516	414
P905518	415
P907024	449
P907026	449
P908000	148
P908001	148
P908002	148
P908003	148
P908004	148
P90813	431
P908132	431
P90814	431
P908142	431
P909111	88
P909121	88
P909211	88
P909221	88
P909340	88
P909360	88
P909460	88
P909559	162
P910008	330
P911201	139
P911202	139
P911301	139
P911302	139
P911303	139
P911304	139
P911305	139
P911306	139
P911401	139
P911402	139
P911403	139
P911404	139
P911405	139
P911406	139
P911407	140
P911408	139
P911501	140
P911502	140
P911503	140
P911504	140
P911505	140
P911506	140
P911507	140
P911508	140
P911601	140
P911602	140
P911603	140
P911604	140
P911605	140
P911606	140
P911607	140
P911608	140
P911701	139
P911801	139
P911802	139

REF.	PAG.
P911803	139
P911804	139
P911805	139
P911806	139
P911808	139
P911901	140
P911902	140
P911903	140
P911904	140
P911905	140
P911906	140
P911908	140
P912001	139
P913000	140
P913501	140
P913601	140
P913701	140
P913901	140
P914080	149
P914120	149
P914150	149
P915080	149
P916000	149
P916120	149
P917080	149
P919000	222
P919001	222
P919002	222
P919003	222
P920001	223
P920002	223
P920003	223
P921001	223
P922000	223
P922100	223
P923000	223
P923001	223
P924001	223
P924002	223
P924002A	223
P924002R	223
P924002V	223
P925001	256
P925002	256
P926002	483
P926003	483
P926004	483
P926005	483
P926006	483
P926007	483
P926008	483
P926009	483
P926010	483
P926011	483
P926012	483
P926051	482
P926052	482
P926053	482
P926300	468
P926400	468

REF.	PAG.
P926500	468
P926600	468
P927000	449
P928000	449
P928001	449
P929025	91
P929028	91
P929030	91
P929036	91
P929040	91
P937000	133
P938000	136
P940000	122
P940090	122
P940120	122
P941013	98
P941015	98
P941018	98
P941020	98
P941022	98
P941024	98
P941028	98
P942000	121
P943000	121
P944000	122
P94500250	342
P945037	118
P945050	118
P945051	118
P946001	120
P946002	120
P946003	120
P946004	120
P947302	145
P947303	145
P947400	145
P947600	145
P947700	145
P948066	92
P948090	92
P948132	92
P949025	91
P949030	91
P949035	91
P949040	91
P950000	334
P951010	152
P951015	152
P951019	152
P951024	152
P952001	152
P952002	152
P952003	152
P953001	152
P953002	152
P953003	152
P953004	152
P953005	152
P954013	118
P954015	118

REF.	PAG.
P954020	118
P954025	118
P955010	98
P955012	98
P955015	98
P955017	98
P955020	98
P956035	503
P956040	503
P956135	503
P956140	503
P958010	118
P958012	118
P958014	118
P958016	118
P958018	118
P959025	153
P959030	153
P959035	153
P959040	153
P959045	153
P959050	153
P960225	154
P960230	154
P960235	154
P962002	440
P962003	440
P963025	91
P963030	91
P963035	91
P963040	91
P964001	136
P967001	484
P967002	484
P967003	484
P967004	484
P967005	484
P967006	484
P967007	484
P967008	484
P967009	484
P968000	29
P968125	487
P968130	487
P968135	29
P969000	487
P970000	116
P972053	92
P972060	92
P974000	497
P975000	129
P975500	137
P975600	137
P975900	135
P976200	496
P976300	496
P979000	159
P979100	159
P979200	159
P980000	143

REF.	PAG.
P980050	143
P980200	142
P980400	144
P981400	143
P981500	143
P981600	143
P981650	143
P983000	502
P984100	502
P984500	502
P985000	502
P988100	495
P988200	495
P988300	495
P988400	494
P988500	494
P988600	494
P988700	494
P988800	495
P988900	495
P990000	495
P9900000	342
P99001	215
P99020	216
P99021	216
P99030	218
P99031	218
P992040	169
P992045	169
P992050	169
P994020	78
P994022	78
P994024	78
P994026	78
P994030	78
P994032	78
P994034	78
P994036	78
P994038	78
P994040	78
P994042	78
P994046	78
P994050	78
P994055	78
P994065	78
P994080	78
P994090	78
P995010	78
P995016	78
P995020	78
P995026	78
P995030	78
P995034	78
P995036	78
P995038	78
P995040	78
P995042	78
P995050	78
P995060	78
P997014	78

REF.	PAG.
P997016	78
P997028	78
P997032	78
P997036	78
P997040	78
P998035	79
P998050	79
P998070	79
P999000	79
PLC-1	516
PLC-2	516
PLC-3	516
RE850000	25
RE8505004	29
RE8509007	29
RE851008	31
RE8514007	29
RE937001	133
RE937002	133
RE937003	133
RE940001	122
RE964100	136
RE964200	136
RE975001	129
RE975002	129
RE975901	135
RSCL-4	516
S1	514
SAC-SQ5-06	260
SAVC	261
SO2-23010.5	299
SO2-23014.5	299
T3660	443
T7206	148
TBB145E	315
TBB160E	315
TR11	232
TR11G	234
TR11GG	234
TR11GGG	234
TR11GGGG	234
TR11GGGGG	234
TR12	233
TR12H	235
TR12HH	235
TR12HHH	235
TR12HHHH	235
TR12HHHHH	235
TR13	233
TR13M	235
TR13MM	235
TR13MMM	235
TR13MMMM	235
TR18	232
TR18J	234
TR18JJ	234
TR18JJJ	234
TR18JJJJ	234
TR18JJJJJ	234
TR21	242

REF.	PAG.
TR22	242
TR23	242
TR30	242
TR33	238
TRA	238
TRG	232
TRH	233
TRJ	232
TRM	233
VCBL100	219
VCBM100	219
VDBBM300	221
VDBBM50002	221
VPB116	217
VPB118	217
VTB300	221
VTB50002	221
VTBWR-1	221
WBW300XCE	296
WCT708E	302
WICSP180E	297
WKS800E	319
WSB2W	310
WSB33XE	310
WSB40E	310
WSB50ST	309
WSB55ST	309
WSB60ST	309
WSB65ST	309
WSB70ST	309
WSBPPCE	309
WW180XCE	297
WW200E	297
WWCM180E	297
XMIX0702	306
XMIX0703	306
XMIX0704	306
XMIX0705	306

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

ESPAÑOL

1. DISPOSICIONES LEGALES

Todas las ventas realizadas por PUJADAS – Una compañía del grupo Vollrath (en adelante, "el vendedor") están sujetas a los presentes términos y condiciones, y están expresamente condicionadas por la aceptación de los presentes términos y condiciones. Ningún otro término o condición adicional o diferente será vinculante para el vendedor a menos que se acuerde lo contrario específicamente por escrito. Por el presente el vendedor no acepta otros términos adicionales o diferentes y notifica al comprador que no está dispuesto a vender en virtud de términos diferentes de los presentes términos y condiciones. **Cada contrato de venta, incluyendo los presentes términos y condiciones, constituirá el acuerdo indivisible entre el vendedor y el comprador, y se regirá, interpretará y entenderá según las leyes de España, sin remisión a los Principios sobre Conflictos de Leyes. Los derechos y las obligaciones de las partes en virtud del presente no se regirán por la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías de 1980; y por el presente ambas partes se someten expresamente a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España), para cualquier proceso judicial que surja de las presentes condiciones generales de venta o relacionado con estas.** No existe ninguna condición que afecte al acuerdo de las partes que no esté expresada en los presentes términos y condiciones.

2. IMPUESTOS Y OTROS CARGOS

Los impuestos del fabricante, impuesto por ocupación, impuesto por el uso, impuesto sobre las ventas, impuesto sobre consumos específicos, impuesto sobre el valor añadido, tasas, tarifas de personalización, inspección o prueba, o cualquier otro impuesto, tasa, interés o cargo de cualquier naturaleza impuesto por una autoridad gubernamental, en virtud de la transacción entre el comprador y el vendedor serán pagados por el comprador, además de los precios cotizados o facturados. Si el vendedor debiera pagar dichos impuestos u otros cargos, el comprador deberá reembolsarlos al vendedor.

3. ENTREGA Y FLETE

Todos los productos se entregarán bajo FCA punto de origen (Incoterms 2010). Con la excepción de lo establecido a continuación, los pedidos realizados desde la zona de la Península Ibérica y las Islas Baleares con un valor superior a 500 € (1.400 € en las Islas Canarias) con envío a un sitio se enviarán PREPAGADOS por el vendedor. Los pedidos con un valor inferior a 500 € (Base Imponible) se grabarán con un cargo por flete de 20 € (55 € en las Islas Canarias). Para destinos finales fuera de España, todos los productos estarán sujetos a FCA muelle de carga del vendedor (según la definición de este último en Incoterms 2010). La entrega de los productos al transportista se considerará entrega al comprador; e independientemente de los términos de envío o el pago del flete, el comprador asumirá todos los riesgos por pérdida o daño durante el transporte. El vendedor se reserva el derecho a hacer la entrega en múltiples envíos, a menos que se estipule lo contrario expresamente en el presente; dichos envíos se facturarán por separado y se pagarán en la fecha que indica cada factura, independientemente de las entregas posteriores. El vendedor se reserva los derechos de propiedad de todos los materiales enviados hasta el pago completo de estos.

a. Gestión por pedido mínimo
Se aplicará un cargo de 6 € por la gestión de pedidos inferiores a 100 € NETOS. El vendedor se reserva el derecho a no aceptar pedidos de envío directo para los mismos productos a uno o múltiples sitios.

b. Cantidad
Los materiales se enviarán con el embalaje completo que contenga la cantidad indicada en nuestras tarifas.

c. Utensilios de cocina a medida
Los pedidos de utensilios de cocina a medida se ejecutan con entregas parciales/sobreenvíos, sin que la diferencia suponga un 10% más o menos de la cantidad original pedida.

d. Pedidos Urgentes para todo territorio nacional, incluyendo islas Baleares y Canarias
1. Pedido inferiores a 5 referencias se les aplicará un cargo de 10 €
2. Pedidos inferiores a 10 referencias se les aplicará un cargo de 15 €
3. Pedidos inferiores a 15 referencias se les aplicará un cargo de 20 €
4. Pedidos inferiores a 25 referencias se les aplicará un cargo de 35 €

El envío será por "Transporte Ugente" con compromiso de entrega en 24 horas, a excepción de las Islas Canarias. En estos casos, el transporte será a cargo del cliente.

4. RECLAMACIONES, RETRASOS Y FUERZA MAYOR

No se aceptarán bajo ninguna circunstancia reclamaciones relativas al estado de la mercancía o a errores de envío tras 15 días laborables desde la recepción de esta.
Las reclamaciones por falta de materiales u otros errores en la entrega deben efectuarse por escrito ante el vendedor en el plazo de 15 días laborables tras la recepción del envío; y el hecho de no notificar dicha reclamación supone la aceptación absoluta y la renuncia a cualquier reclamación por parte del comprador. **Las reclamaciones por pérdidas o daños en los productos durante el transporte deben efectuarse ante el transportista y no ante el vendedor. NUESTRA RESPONSABILIDAD POR EL ENVÍO FINALIZA CON LA ACEPTACIÓN DE ESTE POR PARTE DE LOS TRANSPORTISTAS.**
Todas las fechas de entrega son aproximadas. El retraso en la entrega de cualquier envío no exime al comprador de su obligación de aceptar los envíos restantes. Además, el vendedor no será responsable por las pérdidas o los daños que resulten de los retrasos o de la falta de entrega por cualquier causa fuera del control razonable del vendedor, incluyendo sin limitación fuerza mayor, actos del comprador, embargo u otro acto, norma o petición gubernamental, incendio, accidente, huelga, parones, guerra, acto de terrorismo, disturbios, retraso en el transporte o incapacidad para conseguir la mano de obra, los materiales o las instalaciones de producción necesarios. En caso de algún retraso de este tipo, la fecha de entrega se ampliará durante un plazo igual al tiempo perdido debido al retraso. El único remedio del comprador por otros retrasos y por la incapacidad del vendedor de efectuar la entrega por cualquier motivo será la rescisión de su contrato de compra.

5. MODIFICACIONES

En cualquier momento, el vendedor podrá realizar modificaciones en el diseño y la construcción de los productos, los componentes o las partes como el vendedor lo crea apropiado, sin previo aviso al comprador. El vendedor puede ofrecer sustitutos apropiados del material no disponible debido a las prioridades o normas establecidas por la autoridad gubernamental o la falta de materiales por parte de los proveedores.

6. GARANTÍA

El vendedor garantiza que cualquier utensilio de cocina subministrado en virtud del presente está libre de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad, que aparezcan en el plazo de 60 días. El vendedor también garantiza que cualquier equipo subministrado en virtud del presente está libre de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad, que aparezcan en el plazo de 18 meses desde la fecha de envío o 12 meses desde la fecha de compra por el usuario final, lo que ocurra antes. Si en dichos plazos cualquier producto pertinente se demuestra a satisfacción del vendedor que es defectuoso, la pieza afectada será reparada o sustituida sin cargo, bajo FCA destino original del comprador, o el vendedor devolverá el precio de compra de la parte afectada. La reparación, la sustitución o la devolución (lo que el vendedor determine, a su discreción) constituirá la única obligación del vendedor y el único remedio del comprador para cualquier deficiencia en los productos subministrados en virtud del presente, y estará condicionada por la devolución de dichos productos al vendedor por parte del comprador, bajo DDP muelle de carga del vendedor (según la definición de este último en Incoterms 2010). Cualquier pieza reparada o sustituida en virtud de esta garantía se garantiza solo durante el período restante de garantía sobre la pieza que ha sido reparada o sustituida. El vendedor no garantiza productos que hayan sido dañados por accidente, imprudencia, instalación indebida, configuración o supervisión (cuando proceda) inadecuadas o que hayan sido instalados o puestos en funcionamiento de cualquier modo que sea contrario a las instrucciones de instalación y funcionamiento. El vendedor no garantiza ningún servicio de reparación efectuado por personal no autorizado o agencias de servicios no autorizadas.

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN TODAS LAS OTRAS ASEVERACIONES Y GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS; Y EL VENDEDOR NO ACEPTA Y EXCLUYE EXPRESAMENTE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA CUALQUIER PROPÓSITO PARTICULAR, Y CUALQUIER GARANTÍA QUE PUEDA SURGIR DE UN ACUERDO O USO COMERCIAL.

7. CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES

Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador excepto en virtud de los términos y condiciones que pueda aceptar el vendedor, tal como lo indique el consentimiento escrito del vendedor.
Se solicitará una autorización de devolución para todas las devoluciones. **SE RECHAZARÁN** las devoluciones de productos que no cuenten con la autorización previa por parte de la oficina del vendedor de Santa Coloma de Farners.
PUJADAS tiene libertad para autorizar y devolver y puede decidir rechazar la devolución según su propio criterio.

a. Las solicitudes de devoluciones de mercancía (que no sea mercancía defectuosa) deben efectuarse en el plazo de **90 DÍAS desde la FECHA DE LA FACTURA DE PUJADAS. DEBE INDICARSE EL NÚMERO DE ORDEN DE COMPRA o EL NÚMERO DE FACTURA DE PUJADAS al solicitar la autorización. NO SE EMITIRÁ NINGUNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN a menos que se proporcione el número de orden de compra o el número de factura de Pujadas.**

b. Se aplicará un cargo por reposición de existencias como se indica a continuación: Para cualquier devolución se cargará un 20% del importe, por demerito y gestión, con un mínimo de 10 €.

c. Las devoluciones o los envíos de materiales a las instalaciones de PUJADAS para su pago, sustitución o reparación deberán efectuarse **siempre por flete prepagado**.

d. El número de autorización de la devolución deberá marcarse en todos los embalajes de los productos que se devuelvan.

e. Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y NO se emitirá crédito.

1. La devolución de ESTANTERÍAS solo se efectuará si van en su embalaje completo, en palés si constan de más de un bulto y protegidas con film de plástico por encima.

2. La devolución de CARROS se efectuará en palés y con el embalaje protector completo.

f. Los siguientes productos no pueden devolverse: (1) utensilios de cocina a medida, (2) clips personalizados, (3) equipos personalizados.

Tampoco se aceptará la devolución de materiales en los que PUJADAS haya efectuado alguna adaptación concreta para satisfacer el pedido.

8. PATENTES, MARCAS COMERCIALES Y COPYRIGHT

El vendedor, únicamente a su cargo, se defenderá de cualquier demanda realizada por cualquier persona contra el comprador por presunta violación de una patente de la Unión Europea, marca comercial o copyright relacionada con los productos o servicios ofrecidos por el vendedor en virtud del presente, y pagará cualquier indemnización por daños que se otorgue en firme, siempre y cuando el comprador haya realizado todos los pagos en virtud del presente y notifique por escrito al vendedor dicha demanda de inmediato, y transmita de inmediato al vendedor todas las notificaciones procesales y documentos recibidos, y permita al vendedor, a través de su abogado, defenderse de esta o resolverla, ya sea en nombre del comprador o del vendedor, y suministre toda la información, asistencia y autoridad necesarias para permitir al vendedor que así lo haga. Además, si el resultado de cualquier demanda es una resolución o un reconocimiento de infracción, el vendedor deberá, a elección del vendedor: (a) obtener para el comprador el derecho de continuar usando los bienes o productos o los servicios adquiridos del comprador, (b) sustituirlos con productos o servicios que no supongan ninguna infracción, (c), modificar dichos productos o servicios de manera que no supongan ninguna infracción, o (d) eliminar dichos bienes o productos o servicios y reembolsar al comprador la parte no devaluada del precio de compra, considerando una vida útil de cinco años.

En cuanto a los productos o servicios que el vendedor suministra al comprador fabricados partiendo de dibujos, diseños o especificaciones propuestas o suministradas por el comprador, el vendedor no será responsable y el comprador deberá indemnizar y eximir de responsabilidad al vendedor ante cualquier pérdida, responsabilidad, daño, reclamación y gasto (incluyendo sin limitación los honorarios razonables de los abogados del vendedor y otros costes de defensa) incurridos por el vendedor como resultado de una demanda por patente, marca comercial, copyright o violación del secreto comercial, o violación de otro derecho sobre la propiedad de terceros.

9. PERJUICIOS Y OTRA RESPONSABILIDAD; INDEMNIZACIÓN

La responsabilidad del vendedor respecto de los productos o servicios que se vendan en virtud del presente se limitará a la garantía y la indemnización establecidas en las secciones 7 y 9 de los presentes términos y condiciones de venta y, respecto de cualquier otro incumplimiento de su contrato con el comprador, se limitará al precio del contrato. **EL VENDEDOR NO ESTARÁ SUJETO A OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDADES, YA SEA QUE SURJAN DE UN INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO, GARANTÍA, ILÍCITO CIVIL (INCLUYENDO NEGLIGENCIA Y RESPONSABILIDAD POR HECHOS AJENOS) U OTRAS DOCTRINAS, RESPECTO DE LOS PRODUCTOS O LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR EL VENDEDOR, O CUALQUIER EMPRENDIMIENTO, ACCIÓN U OMISIÓN RELACIONADA CON ESTOS.** Sin limitar el carácter general de lo antedicho, el vendedor específicamente rechaza cualquier responsabilidad por daños a la propiedad, multas, daños cuantificables o punitivos, daños por lucro cesante, inactividad, pérdida de clientela, coste de capital, coste de sustitución de productos o servicios, o cualquier otro tipo de pérdida de ventaja económica, o demandas de los clientes del comprador o de cualquier tercero por dichos daños, costes o pérdidas.
EL VENDEDOR NO SERÁ RESPONSABLE Y NO ACEPTA LA RESPONSABILIDAD POR PERJUICIOS, DAÑOS FORTUITOS, INDIRECTOS Y ACCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA.

El comprador eximirá y liberará al vendedor de cualquier pérdida, responsabilidad, daños y gastos (incluyendo sin limitación honorarios razonables de abogados y otros costes de defensa) en que pueda incurrir el vendedor como resultado de cualquier demanda del comprador, de los clientes del comprador o de cualquier tercero derivados de los productos y servicios que se vendan en virtud del presente o relacionados con estos, a menos que se determine en última instancia que dichas pérdidas, responsabilidades, daños o gastos son atribuibles únicamente a la conducta premeditada del vendedor.

10. PRECIOS

Los precios de venta son los que se especifican en nuestras tarifas, en referencia a la mercancía de nuestro almacén de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

11. FOTOGRAFÍAS, INFORMACIÓN Y MEDIDAS

Las fotografías, **la información y las medidas indicadas en el catálogo del vendedor pueden sufrir cambios**, sin previo aviso, debido a requisitos técnicos o de producción.

12. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De conformidad con lo establecido en la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U informa al comprador que los datos personales recogidos durante la relación comercial serán tratados e incorporados en los ficheros del vendedor, con el objetivo de poder prestar los servicios solicitados, así como también para mantenerlo informado de nuevos productos y servicios. Los datos facilitados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial y una vez finalizada se conversarán aquellos que vengan exigidos por la legislación tributaria. En cualquier momento usted podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación o supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición mediante una petición escrita a info@pujadas.es, acompañada de una fotocopia de su DNI/NIF. También podrá dirigirse a la Autoridad de Control competente para presentar la reclamación que considere oportuna.

Quedan reservados todos los derechos de cambio sin aviso previo, en especial colores o precios para los artículos que aparecen en este catálogo.

Fotografías no contractuales.

1. GOVERNING PROVISIONS

All sales by PUJADAS – A Vollrath Company ("Seller") are subject to these terms and conditions, and are expressly conditioned upon assent to these terms and conditions. No additional or different terms or conditions will be binding upon Seller unless specifically agreed to in writing. Seller hereby objects to any such additional or different terms, and notifies buyer that Seller is unwilling to sell on any terms other than these terms and conditions. **Each contract of sale, including these terms and conditions shall constitute the entire agreement between Seller and buyer, and shall be governed by, construed and interpreted according to the laws of Spain, without reference to Principles of Conflicts of Laws. The rights and obligations of the Parties hereunder shall not be governed by the 1980 U.N. Convention on Contracts for the International Sale of Goods; and both parties hereby expressly submit to the jurisdiction of the Courts of Barcelona (Spain), in respect of any proceedings arising out of or in connection with the present General Selling Conditions.** There are no conditions affecting the parties' agreement which are not expressed in these terms and conditions.

2. TAXES AND OTHER CHARGES

Any manufacturer's tax, occupation tax, use tax, sales tax, excise tax, value added tax, duty, custom, inspection or testing fee, or any other tax, fee, interest or charge of any nature whatsoever imposed by any governmental authority on or measured by the transaction between Seller and buyer shall be paid by buyer in addition to the prices quoted or invoiced. In the event Seller is required to pay any such taxes or other charges, buyer shall reimburse Seller therefore on demand.

3. DELIVERY AND FREIGHT

All items are delivered FCA point of origin (Incoterms 2010). Except as provided below, orders made from the area of the Peninsula and the Balearic Islands with a value over 500 € (1,400 € in Canary Islands) or more shipping to one location will be shipped PREPAID by Seller. Orders with a value below 500 € will be assessed a 20 € freight charge. (55 € in Canary Islands). For ultimate destinations outside of Spain, all items are FCA Seller's loading dock (as the latter shipping term is defined in Incoterms 2010). Delivery of products to the carrier shall constitute delivery to buyer; and regardless of shipping terms or freight payment, buyer shall bear all risk of loss or damage in transit. Seller reserves the right to make delivery in multiple shipments, unless otherwise expressly stipulated herein; all such shipments to be separately invoiced and paid for when due per invoice, without regard to subsequent deliveries.

Seller reserves ownership rights over all the materials supplied until full payment of the same.

a. Minimum Order Amount and Drop Ship Orders

A 6 € minimum order charge will apply to orders less than One Hundred Euro (100 €) NET. Seller reserves the right to refuse requests to drop ship orders for the same products to one or multiple locations.

b. Quantity

The materials will be supplied in complete packaging containing the quantity indicated in our rates.

c. Custom Smallwares

Custom Smallwares orders are completed with over/under shipments, not to exceed plus or minus 10% of the original order quantity.

4. CLAIMS, DELAYS AND FORCE MAJEURE

Under no circumstances shall claims concerning the condition of the merchandise or regarding shipping mistakes be accepted once 15 workdays have elapsed since the reception thereof.

Claims for shortages or other errors in delivery must be made in writing to Seller within 15 working days after receipt of shipment; and failure to give such notice shall constitute unqualified acceptance and a waiver of all such claims by buyer. **Claims for loss of or damage to goods in transit must be made to the carrier, and not to Seller. OUR RESPONSIBILITY FOR SHIPMENT CEASES WITH ACCEPTANCE BY CARRIERS.**

All delivery dates are approximate. Delay in delivery of any shipment shall not relieve buyer of its obligations to accept remaining shipments. Further, Seller shall not be liable for any losses or damages as a result of any delay or failure to deliver due to any cause beyond Seller's reasonable control, including but not limited to any act of God, act of buyer, arrest or other governmental act, regulation or request, fire, accident, strike, slowdown, war, act of terrorism, riot, delay in transportation, or inability to obtain necessary labor, materials or manufacturing facilities. In the event of any such delay, the date of delivery shall be extended for a period equal to the time lost because of the delay. Buyer's exclusive remedy for other delays and for Seller's inability to deliver for any reason shall be rescission of its agreement to purchase.

5. CHANGES

Seller may at any time make such changes in design and construction of products, components or parts as Seller deems appropriate, without notice to buyer. Seller may furnish suitable substitutes for materials unobtainable because of priorities or regulations established by govern- mental authority or non-availability of materials from suppliers.

6. WARRANTIES

Seller warrants any smallwares provided hereunder to be free from nonconformity to any attached specifications, and free of defects in materials and workmanship, appearing within 60 days. Seller also warrants any equipment provided hereunder to be free from nonconformity to any attached specifications, and free of defects in materials and workmanship, appearing within 18 months from date of shipment or 12 months from date of purchase by the end user, whichever ends earlier. If within such periods any such applicable goods shall be proved to Seller's satisfaction to be defective, the affected part will be repaired or replaced free of charge, FCA buyer's original destination, or Seller will refund the purchase price of the affected part. Such repair, replacement or refund (whichever Seller determines, in its discretion, to provide) shall be Seller's sole obligation and buyer's exclusive remedy for any deficiency in goods furnished hereunder, and shall be conditioned upon buyer's return of such goods to Seller, ., DDP Seller's loading dock (as the latter shipping term is defined in Incoterms 2010). Any parts repaired or replaced under this warranty are warranted only for the balance of the warranty period on the part that was repaired or replaced. Seller gives no warranty on any goods damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision (when required) or installed or operated in any manner contrary to the installation and operating instructions. Seller gives no warranty on any repair services performed by unauthorized personnel or unauthorized service agencies.

THE ABOVE WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER REPRESENTATIONS AND WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED; AND SELLER EXPRESSLY DISCLAIMS AND EXCLUDES ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, AND ANY WARRANTIES ARISING FROM COURSE OF DEALING OR USAGE OF TRADE.

7. CANCELLATIONS AND RETURNS.

No order may be cancelled or altered by buyer except upon terms and conditions acceptable to Seller, as evidenced by Seller's written consent.

Return Authorizations must be requested for all returns. Product returned without prior authorization from Seller's Santa Coloma de Farners office **WILL BE REFUSED**. PUJADAS if free to authorize the return and can decide refuse the return by its free criterion.

a. Requests for returns of merchandise (other than defective merchandise) must be made within **90 DAYS of the PUJADAS INVOICE DATE. PURCHASE ORDER NUMBER or PUJADAS INVOICE NUMBER MUST BE PROVIDED when requesting the authorization. NO RETURN AUTHORIZATION will be issued unless Purchase Order Number or PUJADAS Invoice Number is provided.**

b. A restocking charge applies as follows:

1. Merchandise less than 50 € value – 10 € restocking charge.
2. **Merchandise more than 50 € value - 20% restocking charge.**

c. The returns or shipments of materials to the facilities of PUJADAS whether for payment, replacement or repair should always be made **by prepaid freight**.

d. Return Authorization Number must be marked on all returned cartons.

e. Returns accepted only on current merchandise found in original carton and in new and saleable condition. Merchandise returned that is used, obsolete or shelf-worn will be disposed of and credit WILL NOT be issued.

1. The return of SHELVING shall only be performed in complete packaging, on pallets if it is more than one packaging and with plastic film protection over the same.

2. The return of TROLLEYS shall be made on pallets and with complete protective packaging.

f. The following items may not be returned: (1) Custom Smallware, (2) Personalized flaps or clips, (3) Custom Equipment

Neither shall the return of materials be admitted in which PUJADAS has performed some specific adaptation to comply with the order.

8. PATENTS, TRADEMARKS AND COPYRIGHTS

Seller will, at its own expense, defend any suits that may be instituted by anyone against buyer for alleged infringement of any European Union patent, trademark or copyright relating to goods or services provided by Seller, and pay any final damage award therein, provided buyer shall have made all payments then due hereunder, shall give Seller immediate notice in writing of any such suit, shall transmit to Seller immediately upon receipt all processes and papers served upon buyer, and shall permit Seller, through its counsel, to defend or settle the same either in the name of buyer or in the name of Seller, giving Seller all needed information, assistance and authority to enable Seller to do so. Further, if the result of any such suit is a determination or acknowledgement of infringement, Seller shall, at Seller's option (a) obtain for buyer the right to continue to use the goods or products of the services purchased from Seller, or (b) replace the same with non-infringing goods or services, or

(c) modify such goods or services so that they are non-infringing, or (d) remove such goods or products of services and refund to buyer the undepreciated portion of the purchase price, determined on the basis of a five-year useful life.

To the extent that any goods or services that Seller furnishes to buyer are manufactured in accordance with drawings, designs or specifications proposed or furnished by buyer, Seller shall not be liable, and buyer shall indemnify and hold harmless Seller from and against any and all losses, liabilities, damages, claims and expenses (including but not limited to Seller's reasonable attorneys' fees and other costs of defense) incurred by Seller as a result of any claim of patent, trademark, copyright or trade secret infringement, or infringement or any other proprietary rights of third parties.

9. CONSEQUENTIAL DAMAGES AND OTHER LIABILITY; INDEMNITY

Seller's liability with respect to the goods or services sold hereunder shall be limited to the warranty and indemnity provided in sections 7 and 9 of these terms and conditions of sale and, with respect to any other breaches of its contract with buyer, shall be limited to the contract price. **SELLER SHALL NOT BE SUBJECT TO ANY OTHER OBLIGATIONS OR LIABILITIES, WHETHER ARISING OUT OF BREACH OF CON- TRACT, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE AND STRICT LIABILITY) OR UNDER OTHER THEORIES OF LAW OR EQUITY, WITH RESPECT TO GOODS OR SERVICES SOLD BY SELLER, OR ANY UNDERTAKINGS, ACTS OR OMISSIONS RELATING**

THERETO. Without limiting the generality of the foregoing, Seller specifically disclaims any liability for property damages, penalties, special or punitive damages, damages for lost profits or revenues, down-time, lost good will, cost of capital, cost of substitute goods or services, or for any other types of loss of economic advantage, or for claims of buyer's customers or any third party for any such damages, costs or losses.

SELLER SHALL NOT BE LIABLE FOR AND DISCLAIMS ALL CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, INDIRECT AND CONTINGENT DAM- AGES WHATSOEVER.

Buyer shall indemnify and hold harmless Seller from and against any and all losses, liabilities, damages and expenses (including but not limited to attorneys' fees and other costs of defense) that Seller may incur as a result of any claim by buyer or by buyer's customers or by any third party arising out of or in connection with the goods or services sold hereunder, , unless such losses, liabilities, damages or expenses are ultimately determined to be attributable solely to the willful misconduct of Seller.

10. PRICES

The selling prices are those specified in our rates, in reference to the merchandise in our warehouse of Santa Coloma de Farners with non-returnable cardboard packaging.

11. PHOTOS, DATA AND MEASUREMENTS

The photos, **data and measurements in the Seller's catalogue are subject to change**, without prior notice, due to technical or production requirements.

12. PERSONAL DATA PROTECTION

In accordance with the provisions of current legislation on the Protection of Personal Data, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U informs the buyer that the personal data collected during the commercial relationship will be processed and incorporated into the seller's files, with the aim of being able to provide the services requested, as well as to keep the buyer informed of new products and services. The data provided will be kept as long as the commercial relationship is maintained and, once it has ended, to meet those requests required under tax legislation. The buyer may, at any time, exercise the rights of access, rectification or erasure, restriction of processing, data portability and opposition by means of a written request to info@pujadas.es, accompanied by a photocopy of your DNI/NIF (National Identity Document/Tax Identification Number). You can also contact the competent Control Authority to submit any complaint that you consider appropriate.

All rights reserved to make changes, without prior notice to articles that appear in this catalogue, particularly in relation to colours and/or prices.

Photographs do not form part of the contract.

1. DISPOSITIONS APPLICABLES.

Toutes les ventes réalisées par PUJADAS – A Vollrath Company ("Le Vendeur") sont soumises à ces termes et conditions générales, et sont expressément conditionnées à l'acceptation de ces termes et conditions générales. Aucune modalité ou conditions générales différentes ou supplémentaires ne s'imposeront au Vendeur, sauf accord stipulé par écrit. Le vendeur s'oppose à l'ajout de modalités et de conditions différentes et informe l'acheteur que le Vendeur n'est pas disposé à vendre ses produits sous tout autre terme que ces termes et conditions. **Chaque contrat de vente, incluant ces termes et conditions constituera l'accord intégrale entre le Vendeur et l'acheteur, et sera régi par, et interprété conformément aux lois espagnoles, sans égard à aucun principe de conflit de lois. Les droits et obligations des Parties au contrat ne seront pas régis par la Convention 1980 des Nations Unies sur les Contrats de Vente Internationale de marchandise ; et les deux parties au contrat se soumettent expressément à la juridiction des tribunaux de Barcelone (Espagne) pour toute procédure découlant ou en relation avec les présentes conditions générales de vente.** Il n'y a pas de conditions affectant l'accord entre les deux parties au contrat qui ne sont pas exprimés dans ces termes et conditions.

2. TAXES AND AUTRES FRAIS

Toute taxe de fabricant, taxe d'occupation, taxe d'utilisation, taxe de vente, taxe d'accise, taxe sur la valeur ajoutée, droit de douane, taxe d'inspection ou d'examen, ou toute autre taxe, frais, intérêts ou frais de quelque nature que ce soit imposés par une autorité gouvernementale ou mesures pour la transaction entre le Vendeur et l'acheteur doit être payé par l'acheteur en plus du prix estimé ou facturé. Dans l'éventualité où le Vendeur serait tenu de payer de telles taxes ou autres frais, l'Acheteur devra les lui rembourser sur demande.

3. LIVRAISON ET FRET

Tous les articles sont livrés FCA point d'origine (Incoterms 2010). A l'exception des dispositions ci-dessous, les commandes effectuées depuis la péninsule et depuis les Iles Baléares avec une valeur supérieure à 500 € (1,400 € pour les îles Canaries) ou plus d'expéditions à un endroit seront expédiées PREPAID (PRÉPAYÉ) par le Vendeur. Les commandes d'une valeur inférieure à 500€ seront évaluées de frais de fret de 20€. (55€ aux Iles Canaries) Pour les commandes dont la destination finale est en dehors d'Espagne, les produits sont livrés FCA dock de chargement du Vendeur (ceci étant défini par les conditions d'expédition des Incoterms 2010). La livraison des produits au transporteur constituera la livraison à l'acheteur ; ce qui signifie qu'indépendamment des conditions d'expédition ou de paiement du fret, l'acheteur doit supporter tous les risques de perte ou de détérioration liés au transport. Le Vendeur se réserve le droit de procéder à la livraison en plusieurs envois, sauf si le contraire est expressément stipulé ci-inclus. Tous les envois multiples devront être facturés et payés séparément au moment de la facturation, sans tenir compte des livraisons ultérieures.
Le Vendeur se réserve le droit de propriété sur tous les produits fournis jusqu'au paiement complet de ces derniers.

a. Montant minimum de la commande et commandes Drop Ship
Des frais minimums de 6 € seront appliqués aux commandes inférieures à 100 € NET.
Le Vendeur se réserve le droit de refuser des demandes de dropshipping pour les mêmes produits à destination d'une ou plusieurs localités.

b. Quantité
Les matériaux seront fournis dans un emballage complet contenant la quantité indiqué dans nos tarifs.

c. Ustensiles personnalisés
Les commandes d'ustensiles personnalisés sont complétées avec des envois inférieurs ou supérieurs, ne dépassant pas plus ou moins 10% de la comande originale.

4. RÉCLAMATIONS, RETARDS ET FORCE MAJEURE

En aucun cas, les réclamations concernant l'état de la marchandise ou des erreurs de livraison ne seront acceptées une fois que 15 jours ouvrables se sont écoulés depuis leur réception.

Les réclamations pour manque de produits ou tout autre erreur de livraison doivent être faites par écrit au Vendeur dans les 15 jours ouvrables suivant la réception de la marchandise. L'omission de donner un tel avis constituerai une acceptation sans réserve et une renonciation à toute réclamation ultérieure de l'acheteur. **Les réclamations pour perte ou détériorations sont à effectuer auprès du transporteur et non de l'acheteur. NOTRE RESPONSABILITÉ QUAND AU TRANSPORT CESSE APRÈS ACCEPTATION DU TRANSPORTEUR.**
Toutes les dates de livraison sont approximatives. Le retard d'une livraison ne libére pas l'acheteur de son obligation d'accepter les envois restants. En outre, Le Vendeur ne serait pas être tenu responsable des pertes ou des dégradations résultant d'un retard ou d'un défaut de livraison en raison de circonstances ou d'évènements indépendants de la volonté du Vendeur, incluant sans s'y limiter tout acte de Dieu, d'actes émanant de l'acheteur, d'actes gouvernementaux, de règlements ou demandes, feu, accident, grève, ralentissement, guerre, acte de terrorisme, émeute, retard dans le transport, incapacité d'un travailleur, défaillance du matériel ou des installations du fabriquant. En cas de retard, la date de livraison est prolongée pour une période égale au temps perdu en raison du retard. Le recours exclusif de l'acheteur pour d'autres retard et pour l'incapacité du Vendeur à livrer la marchandise peut être l'annulation du contrat d'achat.

5. MODIFICATIONS

Le Vendeur peut à tout moment effectuer des changements concernant la conception ou la construction des produits, des composants ou de pièces si le Vendeur les juge appropriés, sans le notifier à l'Acheteur. Le Vendeur peut fournir des substituts appropriés pour les matériaux impossibles de se procurer à cause de priorités ou de règlements imposés par une autorité gouvernementale ou en cas de non disponibilités des matériaux auprès des fournisseurs.

6. GARANTIES

Le vendeur garantit que tous les produits fournis en vertu des présentes CGV sont exempts de non-conformité aux spécifications ci-jointes, et sans défauts de fabrications apparaissant dans les 60 jours. Le vendeur garantit également que tous les équipements fournis en vertu des présentes CGV sont exempts de non-conformité aux spécifications ci-jointes, et sans défauts de fabrications apparaissant dans les 18 mois suivant le date d'envoi ou dans les 12 mois suivant la date d'achat de l'utilisateur final, qui se termine plus tôt. Si au cours de ces périodes il était prouvé au Vendeur que les produits sont défectueux, la part correspondante serait remplacée gratuitement, FCA destination initiale de l'acheteur, ou le Vendeur rembourserait le prix d'achat de la part affectée. Une telle réparation, remplacement ou remboursement (que le Vendeur détermine et accepte à son gré) représente l'unique obligation du Vendeur et le recours exclusif de l'acheteur pour de tels défaut pour des produits fournis dans le cadre de ces conditions générales de vente, et est conditionné au retour des produits par l'acheteur au Vendeur, DDP au dock d'expédition du Vendeur (ceci étant défini par les conditions d'expédition des Incoterms 2010). Toute pièce réparé ou remplacé dans le cadre de cette garantie est garantie seulement sur le solde de la période de garantie de la pièce réparée ou remplacée. Le vendeur ne garantit aucun produit endommagé par accident, négligence, mauvaise installation, manque de maintenance (le cas échéant) ou installation ou utilisation contraires aux instructions d'installation et d'utilisation. Le vendeur n'offre aucune garantie sur les services de réparation effectués par du personnel non autorisé ou des agences non autorisées.

LES GARANTIES CI-DESSUS SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU ET PLACE DE TOUTES AUTRES REPRESENTATIONS OU GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, ET LE VENDEUR DECLINE ET EXCLUT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITE MARCHANDE OU D'ADAPTATION A UN USAGE PARTICULIER, ET TOUTE GARANTIE POUVANT DECOULER DE RAPPORTS D'AFFAIRES OU DE PRATIQUES COMMERCIALES.

7. RÉSILIATIONS ET RENVOIS

Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador Aucune commande ne saurait être annulée ou modifiée par l'acheteur excepté dans le cadre des termes et conditions acceptables pour le Vendeur, et avec le consentement écrit de ce dernier.
Des Autorisations de Renvoi doivent être sollicitées pour tout renvoi.
Les produits renvoyer sans autorisation préalable de la part des bureaux du Vendeur à Santa Coloma de Farners **SERONT REFUSÉS**. PUJADAS est libre d'autoriser le renvoi et peut décider de refuser le renvoi sur critères propres.

a. Les demande de renvoi de marchandise (pour un motif autre que produits défectueux) doivent être faites dans **les 90 JOURS suivant la DATE DE FACTURATION par PUJADAS. LE NUMÉRO DE COMANDE ou LE NUMÉRO DE LA FACTURE DOIT ÊTRE FOURNI pour une demande d'autorisation. AUCUNE AUTORISATION DE RENVOI ne sera émise si le numéro de commande ou le numéro de facture n'est pas fourni.**

b. Des frais de restockage s'appliquent de la façon suivante :

1. Marchandise d'une valeur inférieure à 50€– 10 € de frais de restockage.
2. Marchandise d'une valeur supérieure à 50 € - 20% comme frais de restockage.

c. Les renvois ou les envois de produit à destination des installations de PUJADAS pour des raisons de paiement, de remplacement ou de réparation devraient toujours être effectués en fret payé d'avance.

d. Le Numéro de l'Autorisation de Retour doit être indiqué sur tous les cartons retournés.

e. Les renvois sont acceptés uniquement pour les produits actuels, trouvé dans leurs cartons d'origine, à l'état de neuf et pouvant être revendu. Les produits renvoyer, s'ils sont usés, obsolètes ou présentent des marques de manipulation seront élimés et le crédit NE SERA PAS émis.

1. Le renvoi de RAYONNAGE devra uniquement être effectué dans son emballage complet, sur palette s'il s'agit de plus d'un emballage, et avec un film plastique protecteur autour de ce dernier.
2. Le renvoi de CHARIOTS doit être effectué sur palette et avec l'emballage de protection complet.

f. Les produits suivants ne peuvent pas être renvoyé : (1) Les ustensiles personnalisés, (2) Les rabats et les pinces personnalisés, (3) les équipements personnalisés.

Le renvoi de produits pour lesquels PUJADAS a dû faire des adaptions pour honorer une demande, ne se pas accepté non plus.

8. BREVETS, MARQUE DÉPOSÉE ET COPYRIGHTS

Le vendeur défendra, à ses frais, tout procès qui pourrait être engagé par un tiers contre l'Acheteur pour la présumée violation d'un brevet, d'une marque déposée ou d'un copyright de l'Union Européenne en relation avec des produits ou des services fournis par le Vendeur, et il paiera toute indemnité finale en cas de dommage et intérêts, à condition que l'Acheteur ait effectué tous les paiement dus, l'acheteur devra immédiatement informer par écrit le Vendeur d'une telle poursuite, il devra de façon immédiate transmettre au Vendeur et dés leur réception les procédures et les documents qui sont notifiés à l'acheteur et devra permettre au Vendeur, via son avocat, de défendre ou régler cette affaire soit au nom de l'acheteur soit au nom du Vendeur, en donnant au Vendeur toutes les informations nécessaires, l'assistance et l'autorité pour lui permettre de le faire. En outre si le résultat d'un tel procès est une condamnation ou la reconnaissance d'une infraction, le Vendeur devra, à l'option du Vendeur (a) obtenir pour l'acheteur le droit de continuer à faire usage des produits ou des services achetés au Vendeur ou (b) remplacer ces derniers par des produits ou des services non litigieux, ou (c) modifier ces produits ou ces services de façon à ce qu'ils ne soient plus litigieux, ou (d) retirer ces produits ou services et rembourser à l'acheteur une valeur inférieur au prix d'achat déterminé en se basant sur une durée de vie utile de 5 ans.

Dans la mesure où tous les produits ou services fournis à l'acheteur par le Vendeur sont fabriqués conformément aux dessins, aux plans ou aux spécificités proposés ou fournis par l'acheteur, le Vendeur ne sera pas responsable, et l'acheteur devra indemniser et décharger le Vendeur pour et contre toute sorte de perte, d'en-cours, de dommages et intérêts, de réclamations et de dépenses (notamment, mais sans s'y limiter les honoraires engagés par le Vendeur pour sa défense et les autres coûts liés à sa défense) engagés par le Vendeur à la suite d'une réclamation pour atteinte au brevet, à la marque déposée, au copyright ou a une atteinte au secret commercial, ou pour tout autre violation du droit de propriété d'un tiers.

9. DOMMAGES CONSÉCUTIFS ET AUTRES RESPONSABILITÉS ; INDEMNITÉ

La responsabilité du vendeur à l'égard des produits et des services vendus en vertu des conditions présentes est limitée aux garanties et aux indemnités prévues aux articles 7 et 9 des présentes conditions générales de vente et, en ce qui concerne tout autre manquement au contrat qu'il a avec l'acheteur, l'indemnité est limitée au montant du contrat. **LE VENDEUR N'EST SOUMIS A AUCUNE AUTRES OBLIGATIONS OU RESPONSABILITES, DECOULANT D'UNE VIOLATION DU CONTRAT, DE GARANTIES, DE TORTS (INCLUANT LES NEGLIGENCES OU LES RESPONSABILITES STRICTES) OU DANS LE CADRE D'AUTRES THEORIES LEGALES, RELATIVES AUX PRODUITS ET AUX SERVICES VENDUS PAR LE VENDEUR, OU TOUT AUTRE ENGAGEMENT OU OMISSION RELATIF EN CELA.**

Sans limiter la portée de ce qui précède, le vendeur décline expressément toute responsabilité pour les dommages matériels, les pénalités, les dommages spéciaux ou punitifs, les dommages pour la perte de profits ou de revenues, les pertes de temps, la perte de survaleur, le coût du capital, le coût de produits de substitution, ou pour tout autre perte d'un avantage économique ou pour les réclamations des clients de l'acheteur ou tout autre tiers pour de tels dommages, coûts ou pertes.

LE VENDEUR NE SERA PAS RESPONSABLE ET REJETTE TOUS LES DOMMAGES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, INDIRECTS ET ÉVENTUELS.

L'acheteur devra indemniser et décharger le Vendeur pour et contre toute sorte de perte, d'en-cours, de dommages et intérêts, et de dépenses (notamment, mais sans s'y limiter les honoraires engagés par le Vendeur pour sa défense et les autres coûts liés à sa défense) que le Vendeur peut encourir à la suite d'une réclamation de l'acheteur ou d'un client de l'acheteur ou d'un tiers découlant ou en relation avec les produits ou les services vendus selon les modalités des présentes, à moins que ces pertes, en-cours, dommages et intérêts ou dépenses ne soient finalement attribué uniquement à la seule faute intentionnelle du Vendeur.

10. PRIX

Les prix de ventes sont ceux détaillés dans nos tarifs, faisant référence à la marchandise de notre entrepôt de Santa Coloma de Farners avec des emballages en carton non consignés.

11. PHOTOS, DONNÉES ET DIMENSIONS

Les photos, **données et dimensions présentes dans le catalogue du Vendeur sont susceptibles d'être modifiées,** sans notification préalable, en raison d'exigences techniques ou de production.

12. PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Conformément à ce qu'établit la réglementation en vigueur en matière de protection de données à caractère personnel, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U informe l'acheteur que les données personnelles collectées durant la relation commerciale seront traitées et stockées dans les fichiers du vendeur dans le but de pouvoir offrir les services requis ainsi que pour le tenir informé de nouveaux produits et services. Les données fournies seront conservées tant que durera la relation commerciale et, une fois celle-ci terminée, seules seront conservées celles exigées par la législation fiscale. À tout moment, vous pourrez exercer les droits d'accès, rectification ou suppression, limitation de traitement, portabilité et opposition moyennant demande par écrit adressée à info@pujadas.es, accompagnée d'une photocopie de votre numéro de pièce d'identité/numéro d'identification fiscale. Vous pourrez aussi vous adresser à l'autorité de contrôle compétente pour présenter la réclamation que vous jugerez pertinente.

Tous les droits de modification sans avis préalable sont réservés, en particulier les couleurs ou les prix des articles figurant dans ce catalogue.

Photographies non contractuelles.

1. RECHTSHINWEISE

Alle durch PUJADAS – Ein Unternehmen der Vollrath-Gruppe (im Folgenden "der Verkäufer") realisierten Verkäufe unterliegen diesen Geschäftsbedingungen und sind ausdrücklich gebunden an die Zustimmung zu diesen Bestimmungen und Bedingungen. Für den Verkäufer sind keine anderen Bestimmungen oder Zusatzbedingungen bindend, es sei denn, hierzu erfolgt eine explizite schriftliche Vereinbarung. Hiermit stimmt der Verkäufer keinerlei anderen Bestimmungen oder Zusatzbedingungen zu und teilt dem Käufer mit, dass er keine Verkäufe zu anderen als den hier aufgeführten Geschäftsbedingungen realisiert. **Jeder Kaufvertrag, einschließlich dieser Geschäftsbedingungen, bildet eine untrennbare Vereinbarung zwischen Verkäufer und Käufer, unterliegt den spanischen Gesetzen und wird dementsprechend ausgelegt und verstanden, ohne dass die Grundsätze über Gesetzeskonflikte Anwendung finden. Die Rechte und Pflichten der Parteien gemäß dieser Geschäftsbedingungen unterliegen nicht den Vereinbarungen der Vereinten Nationen über internationale Kaufverträge von Waren aus dem Jahr 1980, und mit diesen Geschäftsbedingungen unterwerfen sich beide Parteien für alle Gerichtsverfahren, die aus diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen oder mit diesen verbundenen Bedingungen entstehen könnten, ausdrücklich der Jurisdiktion und den Gerichten von Barcelona (Spanien)**. Es existiert keine Bedingung, die die Vereinbarung der Parteien betrifft, die nicht in diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen ausgedrückt ist.

2. STEUERN UND ANDERE KOSTEN

Die Produktionssteuer, Belegsteuer, Nutzungssteuer, Verkaufssteuer, Verbrauchsteuer, Mehrwertsteuer, Gebühren, Kosten für Personalisierung, Prüfung oder Tests und alle anderen Steuern, Gebühren, Zinsen oder Kosten, die aufgrund der Transaktion zwischen dem Verkäufer und dem Käufer durch eine Regierungsbehörde auferlegt werden, werden vom Käufer bezahlt, ebenso wie die notierten oder in Rechnung gestellten Preise. Sollte der Verkäufer solche Steuern oder anderen Kosten übernehmen, muss der Käufer dem Verkäufer diese zurück erstatten.

3. LIEFERUNG UND TRANSPORT

Alle Produkte werden FCA Frei Frachtführer geliefert (Incoterms 2010). Mit den im Folgenden festgelegten Ausnahmen werden alle auf der iberischen Halbinsel und den Balearen vorgenommenen Bestellungen, die einen Wert von mehr als 500 € haben (1400 € auf den Kanaren) nach VORKASSE vom Verkäufer versandt. Sendungen mit einem Wert von weniger als 500 € werden mit Versandkosten in Höhe von 20 € (55 € auf den Kanaren) belegt. Alle Sendungen mit Lieferort außerhalb Spaniens unterliegen FCA Verladerampe Verkäufer (gemäß der Definition in Incoterms 2010). Die Auslieferung der Produkte an den Transporteur wird als Auslieferung an den Käufer verstanden, und unabhängig von den Transportbedingungen oder –kosten, übernimmt der Käufer alle Risiken für Transportschäden oder –verluste. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, die Lieferung in mehrere Teilsendungen aufzuteilen, es sei denn, es wird hier ausdrücklich das Gegenteil bestimmt. Die Teilsendungen werden einzeln in Rechnung gestellt und zum auf der entsprechenden Rechnung ausgewiesenen Datum bezahlt, unabhängig von späteren Lieferungen. Der Verkäufer behält sich das Eigentumsrecht aller versendeten Materialien vor, bis diese vollständig bezahlt wurden.

a. Mindestbestellwert und Bestellungen mit Direktlieferung
Für Bestellungen unter dem 100 € NETTO wird eine Gebühr von 6 € erhoben. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, Bestellu. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, Bestellungen mit Direktlieferung für dieselben Produkte an eine oder mehrere Adressen nicht zu akzeptieren.

b. Menge
Die Materialien werden in ihrer vollständigen Verpackung, die die in unseren Preisen angegebenen Mengen enthält, geliefert.

c. Küchenutensilien nach Maß
Die Materialien werden in ihrer vollständigen Verpackung, die die in unseren Preisen angegebenen Mengen enthält, geliefert.

4. REKLAMATIONEN, VERZÖGERUNGEN UND HÖHERE GEWALT

In keinem Fall werden Reklamationen in Bezug auf den Warenzustand oder Lieferfehler nach Ablauf von 15 Werktagen nach Erhalt der Ware akzeptiert.

Reklamationen von Materialfehlern oder anderen Mängeln bei der Lieferung müssen schriftlich innerhalb von 15 Werktagen nach Erhalt der Lieferung erfolgen, eine fehlende Reklamation bedeutet eine uneingeschränkte Annahme und den Verzicht auf jedwede Reklamation seitens des Käufers. **Reklamationen aufgrund von Verlust von oder Schäden an den Produkten während des Transports müssen an den Transporteur und nicht an den Verkäufer gerichtet werden. UNSERE HAFTUNG IN BEZUG AUF DIE LIEFERUNG ENDET MIT DER ANNAHME DER WARE SEITENS DES TRANSPORTEURS.**
Beim Lieferdatum handelt es sich um eine ungefähre Angabe. Eine Verzögerung jedweder Lieferung befreit den Käufer nicht von seiner Pflicht, die restlichen Lieferungen anzunehmen. Darüber hinaus haftet der Verkäufer nicht für Verluste oder Schäden, die sich aus Verzögerungen ergeben können, oder fehlende Lieferungen aus Gründen, die vernünftigerweise außerhalb der Kontrolle des Verkäufers liegen, einschließlich aber nicht beschränkt auf höhere Gewalt, Handlungen des Käufers, Embargo oder andere Handlungen, Richtlinien oder Anweisungen der Regierung, Brand, Unfall, Streik, Stillstand, Krieg, terroristische Akte, Unruhen, Transportverspätungen oder Unmöglichkeit, notwendige Arbeitskräfte, Materialien oder Produktionsstätten zu bekommen. Sollte eine Verzögerung dieser Art entstehen, wird die Lieferfrist um den aufgrund der Verzögerung verlorenen Zeitraum verlängert. Dem Käufer steht einzig die Möglichkeit einer Vertragsauflösung zur Verfügung, wenn eine Verzögerung aus anderen Gründen eintritt und der Verkäufer unfähig ist, die Lieferung zu realisieren.

5. ÄNDERUNGEN.

Der Verkäufer kann jederzeit nach seinem Ermessen Änderungen am Design und der Herstellung der Produkte, den Komponenten oder Teilen ohne Vorankündigung gegenüber dem Käufer vornehmen. Der Verkäufer kann geeigneten Ersatz für Material anbieten, das aufgrund von durch Regierungsbehörden festgelegte Prioritäten oder Richtlinien nicht verfügbar ist , oder wenn Zulieferer Materialien nicht liefern können.

6. GEWÄHRLEISTUNG

Der Verkäufer haftet dafür, dass alle gemäß diesen Geschäftsbedingungen gelieferten Küchenutensilien jedweder angefügten Spezifizierung entsprechen und keine Fehler in Bezug auf Materialien und Qualität innerhalb von 60 Tagen aufweisen. Der Verkäufer haftet ebenfalls dafür, dass alle gemäß diesen Geschäftsbedingungen gelieferten Geräte jedweder angefügten Spezifizierung entsprechen und keine Fehler in Bezug auf Materialien und Qualität innerhalb der ersten 18 Monate ab Lieferung oder 12 Monate ab Datum des Kaufs durch den Endkunden auftreten, je nachdem, welcher Zeitraum zuerst endet. Sollte sich der Verkäufer innerhalb dieser Fristen zufrieden stellend überzeugen können, dass ein Produkt fehlerhaft ist, wird das entsprechende Teil kostenlos repariert oder ersetzt mit FCA ursprünglicher Lieferort des Käufers oder der Verkäufer erstattet des Kaufpreis des betroffenen teils zurück. Reparatur, Ersetzung oder Rückgabe (was der Verkäufer nach seinem Ermessen bestimmt) stellt die einzige Pflicht des Verkäufers und das einzige Mittel des Käufers dar in Bezug auf alle Mängel an den gelieferten Produkten gemäß dieser Geschäftsbedingungen und ist bedingt durch die Rückgabe der Produkte an den Verkäufer seitens des Käufers mittels DDP Verladerampe Verkäufer(gemäß der Definition in Incoterms 2010). Alle im Rahmen dieser Gewährleistung reparierten oder ersetzen Teile erhalten ausschließlich die restliche Gewährleistungszeit des ersetzten oder reparierten Teils. Der Verkäufer haftet nicht für Produkte, die durch Unfall, Fahrlässigkeit, unsachgemäße Installation, unangemessene Konfigurierung oder Überwachung (gegebenenfalls) beschädigt wurden, oder die auf eine Weise installiert oder in Betrieb genommen wurden, die nicht den Installations- oder Betriebsanweisungen entspricht. Der Verkäufer haftet nicht für Reparaturservices, die durch nicht autorisiertes Personal oder nicht autorisierte Serviceagenturen vorgenommen werden.

ES HANDELT SICH UM EINE AUSSCHLIEßLICHE GEWÄHRLEISTUNG, DIE ALLE ANDEREN VERSICHERUNGEN UND GEWÄHRLEISTUNGEN, OB AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, ERSETZT, UND DER VERKÄUFER AKZEPTIERT KEINERLEI IMPLIZITE GEWÄHRLEISTUNG FÜR GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT UND EIGNUNG FÜR JEDWEDEN BESONDEREN ZWECK ODER GEWÄHRLEISTUNGEN, DIE AUS KOMMERZIELLER VEREINBARUNG ODER NUTZTUNG ENTSTEHEN KÖNNEN UND SCHLIEßT DIESE AUSDRÜCKLICH AUS.

7. STORNIERUNGEN UND RÜCKGABEN

Bestellungen können durch den Käufer weder storniert noch geändert werden, sofern dies nicht in den Bestimmungen und Bedingungen vorgesehen ist, die der Verkäufer akzeptiert hat, so wie in der schriftlichen Einverständniserklärung des Verkäufers aufgeführt.

Für alle Rückgaben muss eine Rückgabegenehmigung beantragt werden. Produktrückgaben, die keine vorherige Rückgabegenehmigung durch das Büro des Verkäufers in Santa Coloma de Farners besitzen, werden **ABGELEHNT**.

PUJADAS hat die Freiheit, zu genehmigen und zurückzugeben und kann die Rückgabe nach eigenem Ermessen ablehnen.

a. Anträge auf Warenrückgabe (unbeschädigter Ware) müssen innerhalb einer Frist von **90 TAGEN ab RECHNUNGSDATUM VON PUJADAS erfolgen. Bei der Antragstellung sollte die BESTELLNUMMER oder die RECHNUNGSNUMMER VON PUJADAS angegeben werden. Es werden keine RÜCKGABEGENEHMIGUNGEN ausgestellt, solange keine Angabe über die Bestellnummer oder die Rechnungsnummer von Pujadas erfolgt.**

b. Es wird eine Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände wie folgt erhoben:

1. **Ware mit einem Wert unter 50 €: 10 € Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände.**
2. Ware mit einem Wert über 50 €: 20% Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände.
3. Rückgaben oder Materialsendungen an die Installationen von PUJADAS für ihre Bezahlung, Ersetzung oder Reparatur müssen immer mit im Voraus bezahltem Transport erfolgen.

c. Die Rückgabegenehmigungsnummer muss auf allen Verpackungen der Produkte, die zurückgegeben werden, markiert sein.

d. Es werden ausschließlich Rückgaben von Waren in Originalverpackung, ungenutzt und in verkäuflichem Zustand akzeptiert. Zurückgegebene Ware, die benutzt wurde, die obsolet oder abgenutzt ist, wird eliminiert und es erfolgt **KEINE** Rückerstattung.

1. Die Rückgabe von REGALEN kann nur in ihrer vollständigen Verpackung, auf Paletten, sollte es sich um mehr als ein Packstück handeln, und geschützt durch eine Plastikfolie erfolgen.
2. Die Rückgabe von WAGEN erfolgt auf Paletten und mit vollständiger Schutzverpackung.

e. Folgende Produkte sind von einer Rückgabe ausgeschlossen: (1) Küchenutensilien nach Maß, (2) personalisierte Clips, (3) personalisierte Geräte.

Ebenfalls von der Rückgabe ausgeschlossen sind Materialien, an denen PUJADAS konkrete Anpassungen vorgenommen hat, um der Bestellung zu entsprechen.

8. PATENTE, MARKEN UND COPYRIGHT

Der Verkäufer verteidigt sich, ausschließlich auf seine Kosten, gegenüber jedweder Klage, die jedwede Person gegen den Käufer wegen vermeintlicher Verletzung der Patentrechte der Europäischen Union, Marken- oder Copyright-Rechte anstrengt in Bezug auf die vom Verkäufer gemäß diesen Geschäftsbedingungen angebotenen Produkte oder Dienstleistungen und bezahlt jedwede Entschädigung, die rechtskräftig bewilligt wird, solange der Käufer alle Zahlungen gemäß dieser Geschäftsbedingungen geleistet hat, und dem Verkäufer schriftlich und unmittelbar über die Klage in Kenntnis setzt und dem Verkäufer über seinen Anwalt sofort alle Verfahrensmitteilungen und erhaltenen Unterlagen übermittelt, und den Verkäufer über seinen Anwalt befugt, die Klage zu verteidigen oder sie zu lösen, sowohl im Namen des Käufers als auch im Namen des Verkäufers, und ihm alle notwendigen Informationen, Hilfestellungen und Befugnisse zukommen lässt, damit dem Verkäufer dies möglich ist. Wenn das Ergebnis einer Klage eine Auflösung oder die Einräumung eines Verstoßes ist, sollte der Verkäufer außerdem, nach eigenem Ermessen: (a) für den Käufer das Recht erhalten, die vom Verkäufer erworbenen Waren und Produkte oder Dienstleistungen weiterhin zu nutzen, (b) sie durch Produkte oder Dienstleistungen ersetzen, die keine Verstöße bedeuten, (c), die fraglichen Produkte oder Dienstleistungen so verändern, dass sie keinen Verstoß mehr bedeuten oder (d) die Waren oder Produkte oder Dienstleistungen entfernen und dem Käufer den nicht geminderten Kaufpreis erstatten, wobei von einer Lebenszeit von fünf Jahren ausgegangen wird.

In Bezug auf Produkte oder Dienstleistungen, die der Verkäufer dem Käufer auf Basis von Zeichnungen, Entwürfen oder Spezifizierungen, die vom Käufer erstellt wurden, liefert, übernimmt der Verkäufer keine Haftung und der Käufer muss den Verkäufer für alle Verluste, Schäden, Reklamationen und Kosten (einschließlich aber nicht darauf beschränkt der vernünftigen Honorare für Anwälte des Verkäufers und andere Verteidigungskosten), die dem Verkäufer aus Klagen wegen Patent-, Marken- und Copyrightrechtsverstößen, Verletzung des Geschäftsgeheimnisses oder Verletzung anderer Eigentumsrechte Dritter, entschädigen und den Verkäufer von aller Haftung entbinden.

9. SCHADENSERSATZ UND ANDERE HAFTUNGEN

Die Haftung des Verkäufers in Bezug auf Produkte und Dienstleistungen, die gemäß diesen Geschäftsbedingungen verkauft werden, ist begrenzt auf die Gewährleistung und Entschädigungen, die unter Punkt 7 bis 9 dieser Geschäftsbedingungen festgelegt sind. In Bezug auf jede andere Nichterfüllung des Vertrags begrenzt sich die Haftung des Verkäufers auf den Vertragspreis. **DER VERKÄUFER UNTERLIEGT IN BEZUG AUF DIE PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN, DIE ER ANBIETET, ODER DAMIT VERBUNDENEN UNTERNEHMUNGEN, HANDLUNGEN ODER UNTERLASSUNGEN KEINEN WEITEREN PFLICHTEN ODER HAFTUNGEN, UNABHÄNGIG DAVON, OB ES SICH UM VERTRAGS-, GEWÄHRLEISTUNGS_ ODER DELIKTHAFTUNG (EINSCHLIEßLICH FAHRLÄSSIGKEIT UND GEFÄHRDUNGSHAFTUNG) ODER ANDERWEITIGE HANDELT.** Ohne den allgemeinen Charakter des oben stehenden einzuschränken, lehnt der Verkäufer jede Haftung für Schäden am Eigentum, Strafgebühren, quantifizierbare und strafende Schäden, Schäden für entgangenen Gewinn, Inaktivität, Verlust von Kunden, Kapitalkosten, Kosten für die Ersetzung von Produkten und Dienstleistungen oder jede andere Art von Verlust von wirtschaftlichen Vorteilen oder Klagen von Kunden des Käufers oder Dritten bezüglich dieser Schäden, Kosten und Verluste, ab.

DER VERKÄUFER HAFTET NICHT UND ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDENSERSATZ UND ZUFÄLLIGE, INDIREKTE UND DURCH UNFALL ENTSTEHENDE SCHÄDEN JEDWEDER ART.

Der Käufer nimmt den Verkäufer von allen Verlusten, Haftungen, Schäden und Kosten (einschließlich aber nicht darauf beschränkt der vernünftigen Honorare für Anwälte des Verkäufers und andere Verteidigungskosten), die dem Verkäufer als Ergebnis von Klagen des Käufers, Kunden des Käufers oder Dritten, die sich aus den Produkten und Dienstleistungen ableiten, die gemäß diesen Geschäftsbedingungen oder mit diesen verbunden verkauft werden, aus und befreit ihn davon, es sei denn, in letzter Instanz wird entschieden, dass diese Verluste, Haftungen, Schäden und Kosten ausschließlich einem bewussten Verhalten des Verkäufers zuzuschreiben sind.

10. PREISE

Die Verkaufspreise werden in unseren Tarifen unter Bezug auf die Ware in unseren Lagern in Santa Coloma de Farners mit Einwegverpackungen spezifiziert.

11. FOTOGRAFIEN, INFORMATIONEN UND MASSE

Die im Katalog des Verkäufers angegebenen Fotografien, Informationen und Maße können ohne vorherige Ankündigung aufgrund von technischen oder produktiven Anforderungen Änderungen unterliegen.

12. DATENSCHUTZ

In Übereinstimmung mit der gültigen Richtlinie über den Schutz personenbezogener Daten informiert VOLLRATH PUJADAS S.A.U. den Käufer, dass die während der Geschäftsbeziehung übermittelten Daten in eine Datei des Verkäufers aufgenommen und verarbeitet werden, um die angefragten Dienste leisten zu können, sowie Informationen über neue Produkte und Dienstleistungen zur Verfügung zu stellen. Die übermittelten Daten werden gespeichert, solange die Geschäftsbeziehung andauert. Nach Ende der Geschäftsbeziehung werden die Daten, für welche die Steuergesetzgebung dies vorschreibt, weiterhin aufbewahrt. Sie können jederzeit Ihr Recht auf Zugriff, Änderung oder Löschung, Verarbeitungseinschränkung, Portabilität und Widerspruch wahrnehmen, indem Sie sich schriftlich an info@pujadas.es wenden und eine Kopie Ihres Personalausweises anfügen. Sie können sich außerdem an die zuständige Kontrollbehörde wenden und eine Reklamierung einreichen, wenn Sie dies wünschen.

Alle Rechte auf Änderung ohne Vorankündigung, insbesondere bezüglich Farben oder Preise von Artikeln, die in diesem Katalog aufgeführt sind, sind vorbehalten.

Fotos gelten nicht verbindlich.

CTPUJADAS2022



THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.
HEADQUARTERS

1236 North 18th street
Sheboygan, WISCONSIN53081-3201 USA
Customer Service; 920.459.4851
Fax. 920.459. 6537
Credit: 920.459.5387

VOLLRATH PUJADAS SAU
EMEA

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

VOLLRATH OF CHINA

VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED
29D, 855 South Pu Dong road
Shanghai, CHINA 200120
Tel. 86-21-50589580

VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.

Periférico Sur edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, JALISCOMEXICO
Tel. (52) 333.133.6767 or (52) 333.133.6769
Fax. (52) 333.133.6768

www.vollrath.com

2021 The Vollrath Company L.L.C.
An ISO 9001 Certified Company

VOLLRATH

Outperform every day.™

www.pujadas.es
www.pujadasgrill.com

100 years
pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

