ÍNDICE DE PRODUCTOS /
PRODUCT INDEX / TABLE DES MATIÈRES / PRODUKTINDEX



1.

COCINA / KITCHEN / CUISINE / KÜCHE

1.1 **BATERÍA DE COCINA /** COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF 16

1.2 **SARTENES /** FRY PANS / POÊLES / PFANNEN 40

1.3 **HORNO Y RUSTIDERAS /** OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUES À RÔTIR / OFEN- UND BRATFORMEN 52

1.4 **ACCESORIOS DE COCINA /** KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE/ KÜCHENZUBEHÖR 60



2.

BATERÍA COCINA FOODIES / FOODIES COOKWARE / BATTERIE CUISINE FOODIES / FOODIES KOCHBEDARF

2.1 **PUJADAS 1921** 130

2.2 **BLACK SERIES** 132

2.3 **MULTIMETAL** 136

2.4 **COOL • LINE** 138

2.5 **IDEA** 142

2.6 **HOBBY CHEF** 144

2.7 **APARTAMENTO** 146

2.8 **UTENSILIOS DE COCINA /** KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN 147



3.

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

3.1 **CUBETAS GASTRONORM /** GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER 156

3.2 **CESTAS PARA VAJILLA /** DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE 180

3.3 **CARROS /** TROLLEYS / CHARIOTS / SERVIERWAGEN 204

3.4 **ESTANTERÍAS /** SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE 224

RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE / ERSATZTEILE 376

INDEX / INDEX / INDEX 387



4.

MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES / MASCHINEN

4.1 **MANTECADORAS HELADO /** ICE-CREAM MAKERS / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN 244

4.2 **PROCESADOR ALIMENTOS /** FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMASCHINEN 248

4.3 **BRAZOS TRITURADORES /** IMMERSION BLENDERS / MIXEURS / STABMIXER 253

4.4 **BATIDORAS /** BLENDERS / MIXEURS/ MIXER 256

4.5 **FREIDORAS /** FRYERS / FRITEUSES/ FRITEUSEN 269

4.6 **TOSTADORAS /** TOASTERS / TOASTEURS/ TOASTER 271

4.7 **GRILL DE CONTACTO Y PLANCHAS ELÉCTRICAS /** CONTACT GRILL AND ELECTRIC GRIDDLES / GRILL DE CONTACT ET PLAQUES ÉLECTRIQUES / KONTAKTGRILL UND ELEKTRISCHE 275

4.8 **HORNOS Y MICRO-ONDAS /** OVENS & MICRO-WAVES / FOURS ET MICRO-ONDES / OFEN UND MIKROWELLEN 280

4.9 **MAQUINARIA PARA CHOCOLATE /** MACHINES FOR CHOCOLATE / MACHINES POUR LE CHOCOLAT / MASCHINEN FÜR SCHOKOLADE 282

4.10 **MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA /** MACHINERY FOR KEEPING TEMPERATURE / APPAREILS DE MAINIEN EN TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN 285



5.

CATERING E INSTITUCIÓN / CATERING AND INSTITUTION / CATERING ET COLLECTIVITÉS / CATERING UND INSTITUTION

5.1 **MELAMINA /** MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN 294

5.2 **COLECTIVIDADES /** INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS / KOLLEKTIVITÄT 318

5.3 **ALFOMBRAS CAUCHO /** NATURAL RUBBER MATS / TAPIS EN CAOUTCHOUC / KAUTSCHUKMATTEN 323

5.4 **SEÑALIZACIÓN /** SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG 324



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 330

6.2 **UTENSILIOS DE PASTELERÍA /** PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR 336

6.3 **MOLDES ANTIADHERENTES /** NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORMEN 348

6.4 **CORTAPASTAS /** PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGSCHNEIDER 352

6.5 **MOLDES ACERO INOXIDABLE /** ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTF. STAHL 353

6.6 **MANGAS Y BOQUILLAS /** BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN 357

6.7 **MOLDES SILICONA /** SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN 362

6.8 **MOLDES FLEXIPAN /** FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLEXIPAN / FLEXIPANBACKFORMEN 368

TODOS ESTOS PRODUCTOS AHORA SON VOLLRATH/

ALL THESE PRODUCTS ARE NOW VOLLRATH

TOUS CES PRODUIT SONT ACTUELLEMENT VOLLRATH/

ALLE DIESE PRODUKTE SIND JETZT VOLLRATH/



Baño maría /
Bain marie /
Bain-marie /
Wasserbad

P. 76



Dispensador /
Dispenser /
Distributeur /
Spender

P. 93

CUBIC®



Descubre la mejor presentación de buffet /
Discover the best buffet display /
Découvrez la meilleure présentation buffet /
Entdecken sie die beste buffet-präsentation

P. 32-57



Baño maría /
Bain marie /
Bain-marie /
Wasserbad

P. 75



Bandejas presentación /
Serving trays /
Plateaux de service /
Serviertabletts

P. 108 - 109



Olla eléctrica buffet /
Soup kettle /
Marmite buffet chaud /
Elektrischer Buffettopf

P. 93



Chafing dishes

P. 87-88



Vitrinas / Display cabinets /
Vitrines / Auslagevitrine

P. 60



Fuel para chafing dish /
Chafing dish fuel barrel /
Bidon fuel chafing dish /
Brennstoff für chafing dish

P. 90



Pinza buffet /
Utility tong /
Pince buffet /
Buffetzangen

P. 117 - 119



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

Hierro fundido / Cast iron /
Fonté émaillée / Gusseisen

18/10
Inoxidable / St/Steel /
Inoxydable / Edelstahl

Miniaturas / Miniatures /
Miniatures /Miniaturen

P. 136-141



Bambú natural & madera /
Natural bamboo & wood /
Bambou naturel & bois /
Naturbambus & holz

P. 122-123



Utensilios buffet /
Buffet utensils /
Ustensiles buffet /
Buffetutensilien

P. 110-114



Bambú polipropileno /
Polypropylene bamboo /
Bambou polypropylène /
Bambus polypropylen

P. 124-125



Dispensador pan /
Bread dispenser /
Présentoir à pain /
Brotbehälter

P. 126



Pizarras /
Slates /
Ardoises /
Schieferplatten

P. 142-143



Manteles /
Place mats /
Sets de table /
Platzmatten

P. 134-135



Cesta /
Basket /
Corbeille /
Korb

P. 126-131



Complementos servicio de mesa/ Table top service complements /
Accessoires service de table / Tischservice zubehör

P. 145-148



Servilletero /
Napkin holder /
Porte-serviettes /
Serviettenspender

P. 149



Portamenús /
Menu holder /
Porte-Menus /
Menümappe

P. 150



Pie portacubos /
Bucket-holder stand /
Pied porte-seau /
Kühlerhalter mit Fuss

P. 159



Cubiteras / Wine buckets /
Seaux à champagne /Champagnerkühler

P. 156-159



Alfombra bar /
Bar mat /
Tapis égouttoir /
Thekenabtropfmatten

P. 162



Complementos bar/
Bar complements /
Accessoires bar /
barzubehör

P. 160-161

Cosmos Planet Atlantis



Bandeja camarero /
Serving tray /
Plateau limonadier /
Servicetablett

P. 167



Bar

P. 171-172



Tetera /
Tea pot /
Théière /
Teekanne

P. 173



Servidor termo /
Vacuum jug /
Verseuse thermo /
Servierthermoskanne

P. 175



Jarra /
Server /
Pichet /
Karaffe

P. 177-178



TECNOLOGÍA Y PASIÓN DENTRO DE LA COCINA/

TECHNOLOGY AND PASSION IN THE KITCHEN/

TECHNOLOGIE ET PASSION DANS LA CUISINE/

TECHNOLOGIE UND LEIDENSCHAFT IN DER KÜCHE



FABRICAMOS Y VENDEMOS UTENSILIOS DE COCINA. LOS VENDEMOS POR TODO EL MUNDO Y LO HACEMOS DESDE 1921. LA VERDAD ES QUE NO HEMOS DEJADO DE CRECER, MODERNIZARNOS E INTERNACIONALIZARNOS PERO ALGO QUE NO HA CAMBIADO, QUE SIGUE INTACTO DESDE EL PRIMER DÍA ES LA PASIÓN CON LA QUE TRABAJAMOS

WE MANUFACTURE AND SELL KITCHEN UTENSILS. WE SELL THEM ALL OVER THE WORLD AND HAVE BEEN DOING SO SINCE 1921. THE TRUTH IS THAT WE HAVE NEVER STOPPED GROWING, WE HAVE MODERNISED AND INTERNATIONALISED BUT WHAT HAS REMAINED INTACT SINCE THE VERY FIRST DAY IS THE PASSION WITH WHICH WE WORK

NOUS FABRIQUONS ET VENDONS DES USTENSILES DE CUISINE. NOUS LES VENDONS DANS LE MONDE ENTIER ET CELA DEPUIS 1921. IL EST VRAI QUE NOUS N'AVONS PAS CESSÉ DE GRANDIR, NOUS MODERNISER ET NOUS INTERNATIONALISER MAIS S'IL Y A UNE CHOSE QUI N'A PAS CHANGÉ, QUI RESTE INTACTE DEPUIS LE PREMIER JOUR, C'EST LA PASSION AVEC LAQUELLE NOUS TRAVAILLONS.

WIR PRODUZIEREN UND VERKAUFEN KÜCHENZUBEHÖR. WIR LIEFERN WELTWEIT UND DAS SCHON SEIT 1921. FAKT IST, DASS WIR NICHT AUFGEHÖRT HABEN ZU WACHSEN, UNS ZU MODERNISIEREN UND INTERNATIONAL ZU AGIEREN.
DOCH EINE SACHE HAT SICH NICHT GEÄNDERT: DIE LEIDENSCHAFT, MIT DER WIR ARBEITEN, IST SEIT DEM ERSTEN TAG GLEICH GEBLIEBEN.





PASIÓN POR INNOVAR Y SACAR NUEVAS PATENTES, PASIÓN POR CRECER, PASIÓN POR CONECTAR CON NUESTROS CLIENTES, ENTENDER SUS NECESIDADES E INCLUSO, SORPRENDERLES. PASIÓN POR APORTAR NUEVAS IDEAS A NUESTRA CATEGORÍA, PASIÓN POR EL DETALLE.
UNA PASIÓN QUE SE CONVIERTE EN EL INGREDIENTE IMPRESCINDIBLE QUE NOS EMPUJA A SER UN POCO MEJORES CADA DÍA EN TODOS LOS ÁMBITOS DE LA COMPAÑÍA. Y JUNTO CON VOLLRATH NOS PERMITE ESTAR CERCA DE LOS MEJORES COCINEROS, EN SUS COCINAS Y EN SUS CASAS.
PUJADAS DENTRO DE LA COCINA, Y VOLLRATH FUERA, CON SERVICIO Y BUFFET, TRABAJANDO EN COMPLICIDAD PARA AYUDAR A NUESTROS CLIENTES A CRECER Y CRECER CON ELLOS.
QUEREMOS SEGUIR ACOMPAÑANDO A LOS AMANTES DE LA GASTRONOMÍA, PROFESIONALES Y FOODIES, CON NUESTRAS PIEZAS DE REFERENCIA.

LARGA VIDA A LA BUENA COCINA!

PASSION FOR INNOVATION AND FOR CREATING NEW PATENTS, PASSION FOR GROWTH, PASSION FOR CONNECTING WITH OUR CUSTOMERS, FOR UNDERSTANDING THEIR NEEDS AND EVEN FOR SURPRISING THEM. PASSION FOR BRINGING NEW IDEAS TO OUR SECTOR, PASSION FOR DETAIL.
A PASSION THAT IS THE ESSENTIAL INGREDIENT THAT PUSHES US EVERY DAY TO BE A LITTLE BIT BETTER IN ALL AREAS OF THE COMPANY. AND TOGETHER WITH VOLLRATH, IT ALLOWS US TO BE CLOSE TO THE BEST CHEFS IN THEIR KITCHENS AND IN THEIR HOMES.
PUJADAS WITHIN THE KITCHEN AND VOLLRATH OUTSIDE, WITH SERVICES AND BUFFETS, WORKING IN PARTNERSHIP TO HELP OUR CUSTOMERS TO GROW AND FOR US TO GROW WITH THEM.
WE WANT TO CONTINUE ACCOMPANYING LOVERS OF FOOD, PROFESSIONALS AND FOODIES, WITH OUR BENCHMARK PRODUCTS.

LONG LIVE GOOD COOKING!

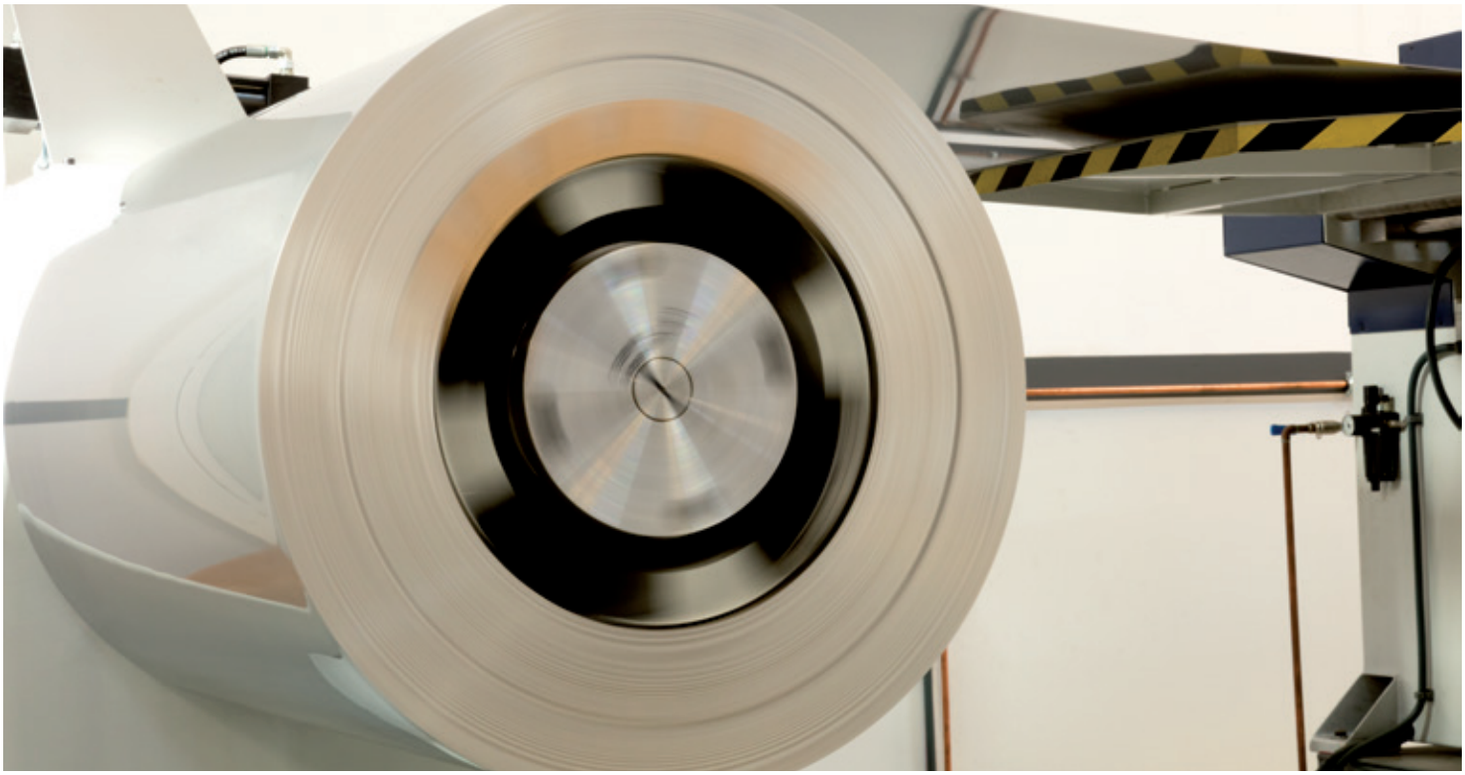
- **SOMOS FABRICANTES/**
  WE ARE MANUFACTURERS/
  NOUS SOMMES FABRICANTS/
  WIR SIND HERSTELLER.

- **ESTAMOS EN 90 PAÍSES DE TODO EL MUNDO/**
  WE ARE IN 90 COUNTRIES THROUGHOUT THE WORLD/
  NOUS SOMMES DANS 90 PAYS AUX 4 COINS DU MONDE/
  WIR SIND IN 90 LÄNDERN WELTWEIT TÄTIG.

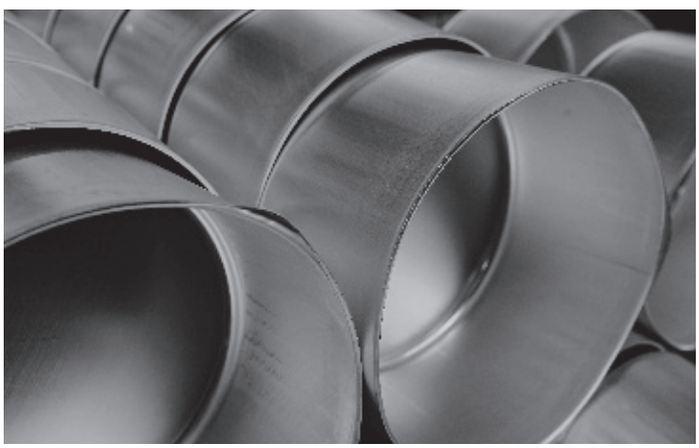
- **SOMOS UNA COMPAÑÍA DEL GRUPO VOLLRATH/**
  WE ARE A VOLLRATH GROUP COMPANY/
  NOUS SOMMES UNE SOCIÉTÉ DU GROUPE VOLLRATH/
  WIR SIND EIN UNTERNEHMEN DER VOLLRATH-GRUPPE.

- **NUESTRA RECETA ESPECIAL ES EL TALENTO Y EL TRABAJO EN EQUIPO/**
  OUR SPECIAL RECIPE IS TALENT AND TEAMWORK/
  NOTRE RECETTE SPÉCIALE C'EST LE TALENT ET LE TRAVAIL EN ÉQUIPE/
  UNSER SPEZIALREZEPT IST DAS TALENT UND DIE TEAMARBEIT.









NOTRE PASSION C'EST L'INNOVATION, LA CRÉATION DE NOS PROPRES BREVETS, L'EXPANSION, NOTRE PASSION C'EST LE CONTACT AVEC NOS CLIENTS, LA COMPRÉHENSION DE LEURS BESOINS MAIS AUSSI LA VOLONTÉ DE LES SURPRENDRE. NOTRE PASSION C'EST LES NOUVELLES IDÉES DANS NOTRE SECTEUR, LE SOUCI DU DÉTAIL.
CETTE PASSION DEVIENT L'INGRÉDIENT INDISPENSABLE QUI NOUS POUSSE À ÊTRE CHAQUE JOUR UN PEU MEILLEURS DANS TOUS LES DOMAINES DE L'ENTREPRISE. ET ÊTRE AUX CÔTÉS DE VOLLRATH NOUS PERMET D'ÊTRE PRÈS DES MEILLEURS CUISINIERS, DANS LEUR CUISINE ET CHEZ EUX.
AVEC PUJADAS EN CUISINE ET VOLLRATH AU DEHORS, OFFRANT SERVICE ET BUFFET, NOUS TRAVAILLONS EN COLLABORATION POUR AIDER NOS CLIENTS À GRANDIR ET GRANDIR AVEC EUX.
NOUS VOULONS RESTER AUX CÔTÉS DES PASSIONNÉS DE GASTRONOMIE, DES PROFESSIONNELS ET DES FOODIES, GRÂCE À NOS PIÈCES DE RÉFÉRENCE.

LONGUE VIE À LA BONNE CUISINE !

DIE LEIDENSCHAFT, INNOVATIV ZU SEIN UND NEUE PATENTE ANZUMELDEN. DIE LEIDENSCHAFT ZU WACHSEN. DIE LEIDENSCHAFT, NAH AM KUNDEN ZU SEIN, SEINE BEDÜRFNISSE ZU VERSTEHEN UND IHN SOGAR IN ERSTAUNEN ZU VERSETZEN. DIE LEIDENSCHAFT, NEUE IDEEN IN UNSERE BRANCHE EINZUBRINGEN. DIE LEIDENSCHAFT FÜR DETAILS.
EINE LEIDENSCHAFT, DIE ZU EINEM UNENTBEHRLICHEN BESTANDTEIL WIRD, DER UNS DAZU ANTREIBT, JEDEN TAG IN ALLEN BEREICHEN DES UNTERNEHMENS EIN BISSCHEN BESSER ZU WERDEN. UND ZUSAMMEN MIT VOLLRATH SIND WIR IN DER LAGE, DEN BESTEN KÖCHEN NÄHER ZU KOMMEN, IN IHREN KÜCHEN UND IN IHREN HÄUSERN.
PUJADAS INNERHALB DER KÜCHE UND VOLLRATH AUSSERHALB, IM SERVICE UND AM BUFFET, - DABEI SETZEN WIR AUF TEAMWORK, UM DAZU BEIZUTRAGEN, DASS UNSERE KUNDEN WACHSEN – UND WIR MIT IHNEN.
UNSER WUNSCH IST ES, KOCHBEGEISTERTE, PROFIS UND FOODIES, MIT UNSEREN SPITZENPRODUKTEN ZU BEGLEITEN.

FÜR EIN LANGES LEBEN DER GUTEN KÜCHE!



COCINA/
KITCHEN/CUISINE/KÜCHE

1.1 BATERÍA DE COCINA / COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF 16

TOP LINE 18

INOX-PRO 24

HANDY 32

ALU-PRO 34

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES / PFANNEN 40

SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM / BRATPFANNEN ALUMINIUM 44

SARTENES ALUMINIO INDUCCIÓN / INDUCTION ALUMINIUN FRY PANS / POÊLES ALUMINIUN INDUCTION / INDUKTION BRATPFANNEN ALUMINIUM 46

SARTENES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER INOXYDABLE / BRATPFANNEN EDELSTAHL 47

SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER / BRATPFANNEN ROSTFREIER STAHL 49

PAELLERAS / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA / PAELLAPFANNEN 50

1.3 HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUES À RÔTIR / OFEN- UND BRATFORMEN 52

RUSTIDERAS / ROAST PANS / PLAQUES À RÔTIR / BRÄTER 53

BANDEJAS GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS / PLAQUES GASTRONORME / GASTRONOMTABLETTS 54

BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT 54

REJILLAS / GRIDS / GRILLES / ROST 56

BANDEJAS PIZZERIA / PIZZERIA TRAYS / PLAQUES À PIZZERIA / PIZZABACKBLECHE 57

ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES FOUR / OFENACCESORIES 58

1.4 ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE/ KÜCHENZUBEHÖR 60

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN 60

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS / MANUAL FOOD PROCESSORS / APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS / HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN GEEIGNET FÜR / 98

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDBRETTER 116

ELEMENTOS DE MEDIDA / MEASURING UTENSILS / USTENSILES DE MESURE / MESSUTENSILIEN 120

PROTECCIÓN TÉRMICA / HEAT PROTECTION / PROTECTION TÉRMIQUE / HITZESCHUTZ 124

	PROFESIONAL / PROFESSIONAL / PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL				FOODIES
	TOP LINE	INOX-PRO	HANDY	ALU-PRO	PUJADAS 1921
REF / ITEM / CODE / ART.NR.					
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€€€	€€€€	€€	€	€€
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES / GARANTIE JAHRE	5	5	1	1	2
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION	CLASS INDUCTION NSF	CLASS INDUCTION NSF	NSF		
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES / ISOLIERUNG	VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR
RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT / RESTAURANT	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOS / ALLE TYPEN	MEDIO / MEDIUM / MOYEN / MITTEL	TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL	RÁPIDA Y CON POCO ACEITE / FAST AND LITTLE OIL / RAPIDE ET AVEC PEU D'HUILE / SCHNELL UND MIT WENIG ÖL
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø / MASSE Ø	12-60	12-70	16-40	16-60	20-32

BLACK SERIES	MULTIMETAL	COOL • LINE	IDEA	HOBBY CHEF	APARTAMENTO
					
GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR
€€	€€€€€	€€€	€€€	€€€	€
2	5	4	3	4	2
QuanTanium	 NSF		 ALL OVER TECH		
INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ / INTEGRIERT	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN	DISEÑO / DESIGN / DESIGN / DESIGN	VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELITE
TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN / TRADITIONAL AND PRESENTATION / TRADITIONNEL ET PRESENTATION / TRADITIONELL UND PRÄSENTATION	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	GOURMET	MODERNA / MODERN / MODERNE / MODERN	GOURMET	LIGERA / LIGHT / LÉGERE / LEICHT
16-40	16-36	16-32	12-32	12-32	14-28

TOP LINE

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

INDUCTION



FACILIDAD: ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS DE FÁCIL EXTRACCIÓN /
EASY: IDENTIFICATION STICKER EASY TO REMOVE /
FACILE : ETIQUETTES IDENTIFICATRICES FACILES À ENLEVER /
EINFACH: IDENTIFIZIERUNGSETIKETTEN LEICHT ZU ENTFERNEN

VERTIDO FÁCIL /
EASY POURING /
VERCEMENT FACILE /
SCHÜTTRAND

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

NSF®



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

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

INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
INDUCTION: SANDWICH BOTTOM (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /
INDUCTION : FOND SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
INDUKTION: SANDWICHBODEN (EDELSTAHL-ALUMINIUM - EDELSTAHL)

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

EFICACIA / EFFICACY / EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE



CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

EFICIENCIA / EFFICACY / EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



ACERO / INOX-ST/STEEL / EDELSTAHL



ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

TOP LINE

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P290.120	20	20,0	6,20	49,95	1
P290.124	24	24,0	10,00	63,05	1
P290.128	28	28,0	16,50	90,95	1
P290.130	30	30,0	21,20	121,95	1
P290.132	32	32,0	24,00	128,70	1
P290.135	35	35,0	33,60	159,50	1
P290.140	40	40,0	50,00	187,40	1
P290.145	45	45,0	72,00	228,60	1
P290.150	50	50,0	98,00	398,65	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P291.120	20	8,0	2,50	39,60	1
P291.124	24	9,5	4,30	46,15	1
P291.128	28	11,0	6,70	62,65	1
P291.130	30	12,0	8,40	84,80	1
P291.132	32	12,5	10,00	87,75	1
P291.135	35	14,0	13,60	114,10	1
P291.140	40	15,5	19,50	138,30	1
P291.145	45	17,0	27,00	158,35	1
P291.150	50	20,0	39,00	218,20	1
P291.160	60	23,0	65,00	314,70	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P292.120	20	13,0	4,00	42,60	1
P292.124	24	14,0	6,30	48,45	1
P292.128	28	17,5	10,20	66,05	1
P292.130	30	18,0	12,70	88,05	1
P292.132	32	19,0	15,20	91,65	1
P292.135	35	21,0	20,20	124,55	1
P292.140	40	25,0	31,40	153,30	1
P292.145	45	28,0	44,50	181,05	1
P292.150	50	30,0	59,00	236,05	1
P292.160	60	35,0	99,00	372,40	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P293.128	28	6,0	3,70	55,60	1
P293.132	32	6,0	4,70	74,25	1
P293.135	35	7,0	6,70	93,95	1
P293.140	40	8,0	10,00	112,90	1

P290 Olla recta con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Hoher Kochtopf mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P290.020	20	20,0	6,20	59,05	1
P290.024	24	24,0	10,00	72,70	1
P290.028	28	28,0	16,50	103,25	1
P290.030	30	30,0	21,20	136,85	1
P290.032	32	32,0	24,00	145,00	1
P290.035	35	35,0	33,60	174,90	1
P290.040	40	40,0	50,00	210,05	1
P290.045	45	45,0	72,00	262,20	1
P290.050	50	50,0	98,00	418,60	1

P291 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P291.020	20	8,0	2,50	48,60	1
P291.024	24	9,5	4,30	55,70	1
P291.028	28	11,0	6,70	78,25	1
P291.030	30	12,0	8,40	97,00	1
P291.032	32	12,5	10,00	97,80	1
P291.035	35	14,0	13,60	131,15	1
P291.040	40	15,5	19,50	150,90	1
P291.045	45	17,0	27,00	172,90	1
P291.050	50	20,0	39,00	241,20	1
P291.060	60	23,0	65,00	346,10	1

P292 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P292.016	16	11,0	2,10	43,75	1
P292.020	20	13,0	4,00	52,70	1
P292.024	24	14,0	6,30	61,75	1
P292.028	28	17,5	10,20	82,70	1
P292.030	30	18,0	12,70	102,95	1
P292.032	32	19,0	15,20	105,35	1
P292.035	35	21,0	20,20	141,90	1
P292.040	40	25,0	31,40	177,65	1
P292.045	45	28,0	44,50	199,90	1
P292.050	50	30,0	59,00	272,75	1
P292.060	60	35,0	99,00	398,65	1

P293 Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P293.028	28	6,0	3,70	72,35	1
P293.032	32	6,0	4,70	92,55	1
P293.035	35	7,0	6,70	116,60	1
P293.040	40	8,0	10,00	134,45	1

TOP LINE

P201 Cazo recto bajo / Saucepan / Casserole / Flache Stielkasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P201.016	16	7,5	1,50	**27,40**	1
P201.018	18	8,0	2,00	**28,35**	1
P201.020	20	8,0	2,50	**31,85**	1
P201.024	24	9,5	4,30	**36,80**	1
P201.028	28	11,0	6,70	**53,45**	1
P201.032	32*	12,5	10,00	**80,30**	1

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

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P202.016	16	11,0	2,10	**27,80**	1
P202.018	18	12,0	3,00	**32,85**	1
P202.020	20	13,0	4,00	**37,45**	1
P202.024	24	14,0	6,30	**44,35**	1
P202.028	28	17,5	10,20	**62,65**	1
P202.032	32*	19,0	15,20	**84,90**	1

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

P200 Cazo tipo francés / French style saucepan / Casserole forme française / Französische Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P200.012	12	7,0	0,70	**24,90**	1
P200.014	14	7,0	1,00	**27,30**	1
P200.016	16	7,5	1,50	**27,40**	1
P200.018	18	9,0	2,30	**31,95**	1
P200.020	20	10,0	3,10	**35,90**	1
P200.022	22	11,0	4,20	**38,80**	1
P200.024	24	12,0	5,40	**42,80**	1
P200.028	28	14,0	8,60	**59,85**	1

La diferencia entre las refs. 200, 201 y 202 es su altura.
The only difference between the refs. 200, 201 and 202 is its height.
La différence entre les réfs. 200, 201 et 202 c'est l'hauteur.
Die Artikel 200, 201 und 202 unterscheiden sich in der Höhe.

P214 Cazo cónico / Conical sauté pan / Sauteuse evasée / Konische Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P214.016	16	6,0	1,00	**31,05**	1
P214.018	18	6,0	1,20	**34,05**	1
P214.020	20	6,5	1,60	**35,55**	1
P214.022	22	7,0	2,10	**38,50**	1
P214.024	24	7,5	2,70	**42,60**	1

P2003 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Kasserolle mit Schüttrand

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P200.320	20	7,5	1,80	32,25	1
P200.324	24	8,5	3,00	37,10	1

P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

CLASS INDUCTION NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P204.020	20	6,0	1,90	31,75	1
P204.024	24	6,0	2,70	36,30	1
P204.028	28	6,0	3,70	51,40	1
P204.030	30	6,0	4,30	57,60	1
P204.032	32	6,0	4,70	60,15	1
P204.035	35	7,0	6,70	84,90	1
P204.040	40*	8,0	10,00	96,55	1

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

P299 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€	U
P299.016	16	8,60	1
P299.020	20	9,70	1
P299.024	24	11,40	1
P299.028	28	14,10	1
P299.030	30	16,05	1
P299.032	32	17,55	1
P299.035	35	20,80	1
P299.040	40	24,50	1
P299.045	45	30,00	1
P299.050	50	35,25	1
P299.060	60	46,65	1

COOK,
ENJOY,
TRY,
LIVE
WITH
PUJADAS



INOX-PRO

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

INDUCTION

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

500 KG

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

NSF

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 À
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 /
RAYONS PERMETTANT UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE /
INNEN-RADIUS DESIGNT FÜR EINFACHE UND SCHNELLE REINIGUNG



INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
INDUCTION: SANDWICH BOTTOM (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /
INDUCTION : FOND SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
INDUKTION: SANDWICHBODEN (EDELSTAHL-ALUMINIUM-EDELSATHL)

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

EFICACIA / EFFICACY /
EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE



CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P218.016	16	16,0	3,00	**38,60**	1
P218.018	18	18,0	4,50	**47,35**	1
P218.020	20	20,0	6,20	**48,60**	1
P218.024	24	24,0	10,00	**61,45**	1
P218.028	28	28,0	16,50	**88,40**	1
P218.030	30	30,0	21,20	**118,55**	1
P218.032	32	32,0	24,00	**124,85**	1
P218.035	35	35,0	33,60	**154,20**	1
P218.040	40	40,0	50,00	**181,50**	1
P218.045	45	45,0	72,00	**228,60**	1
P218.050	50	50,0	98,00	**378,70**	1
P218.060	60	55,0	155,00	**538,00**	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P217.016	16	7,5	1,50	**33,55**	1
P217.018	18	8,0	2,00	**37,65**	1
P217.020	20	8,0	2,50	**38,50**	1
P217.024	24	9,50	4,30	**44,75**	1
P217.028	28	11,0	6,70	**60,75**	1
P217.030	30	12,0	8,40	**82,40**	1
P217.032	32	12,5	10,00	**85,30**	1
P217.035	35	14,0	13,60	**110,90**	1
P217.040	40	15,5	19,50	**134,25**	1
P217.045	45	17,0	27,00	**158,35**	1
P217.050	50	20,0	39,00	**218,20**	1
P217.060	60	23,0	65,00	**314,70**	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P216.016	16	11,0	2,10	**35,80**	1
P216.018	18	12,0	3,00	**39,90**	1
P216.020	20	13,0	4,00	**41,50**	1
P216.024	24	14,0	6,30	**47,05**	1
P216.028	28	17,5	10,20	**64,20**	1
P216.030	30	18,0	12,70	**85,60**	1
P216.032	32	19,0	15,20	**89,00**	1
P216.035	35	21,0	20,20	**120,65**	1
P216.040	40	25,0	31,40	**148,95**	1
P216.045	45	28,0	44,50	**181,05**	1
P216.050	50	30,0	59,00	**236,05**	1
P216.060	60	35,0	99,00	**372,40**	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P205.020	20	6,0	1,90	**33,75**	1
P205.024	24	6,0	2,70	**40,40**	1
P205.028	28	6,0	3,70	**54,00**	1
P205.030	30	6,0	4,30	**59,25**	1
P205.032	32	6,0	4,70	**72,05**	1
P205.035	35	7,0	6,70	**91,25**	1
P205.040	40	8,0	10,00	**109,65**	1
P205.045	45	8,5	12,00	**130,00**	1
P205.050	50	9,0	17,50	**173,10**	1
P205.060	60	10,0	28,00	**279,05**	1

P208 Olla recta con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Hoher Kochtopf mit Deckel

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P208.016	16	16,0	3,00	**44,95**	1
P208.018	18	18,0	4,50	**55,30**	1
P208.020	20	20,0	6,20	**57,30**	1
P208.024	24	24,0	10,00	**70,60**	1
P208.028	28	28,0	16,50	**100,30**	1
P208.030	30	30,0	21,20	**132,95**	1
P208.032	32	32,0	24,00	**140,90**	1
P208.035	35	35,0	33,60	**169,90**	1
P208.040	40	40,0	50,00	**204,15**	1
P208.045	45	45,0	72,00	**262,20**	1
P208.050	50	50,0	98,00	**405,95**	1
P208.060	60	55,0	155,00	**564,70**	1

P207 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P207.016	16	7,5	1,50	**39,40**	1
P207.018	18	8,0	2,00	**45,40**	1
P207.020	20	8,0	2,50	**47,25**	1
P207.024	24	9,5	4,30	**54,10**	1
P207.028	28	11,0	6,70	**73,70**	1
P207.030	30	12,0	8,40	**94,15**	1
P207.032	32	12,5	10,00	**98,95**	1
P207.035	35	14,0	13,60	**127,40**	1
P207.040	40	15,5	19,50	**146,65**	1
P207.045	45	17,0	27,00	**169,50**	1
P207.050	50	20,0	39,00	**236,35**	1
P207.060	60	23,0	65,00	**339,15**	1

P206 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P206.016	16	11,0	2,10	**42,50**	1
P206.018	18	12,0	3,00	**47,75**	1
P206.020	20	13,0	4,00	**51,20**	1
P206.024	24	14,0	6,30	**59,95**	1
P206.028	28	17,5	10,20	**78,65**	1
P206.030	30	18,0	12,70	**98,00**	1
P206.032	32	19,0	15,20	**100,20**	1
P206.035	35	21,0	20,20	**134,75**	1
P206.040	40	25,0	31,40	**169,20**	1
P206.045	45	28,0	44,50	**195,45**	1
P206.050	50	30,0	59,00	**267,25**	1
P206.060	60	35,0	99,00	**390,60**	1

P215 Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P215.020	20	6,0	1,90	**44,35**	1
P215.024	24	6,0	2,70	**50,55**	1
P215.028	28	6,0	3,70	**70,30**	1
P215.030	30	6,0	4,30	**76,25**	1
P215.032	32	6,0	4,70	**89,95**	1
P215.035	35	7,0	6,70	**113,30**	1
P215.040	40	8,0	10,00	**128,10**	1
P215.045	45	8,5	12,00	**152,65**	1
P215.050	50	9,0	17,50	**201,40**	1
P215.060	60	10,0	28,00	**287,90**	1

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	233,35	1
	B 32	32,0	24,00		
P240.050	A 50	25,0	40,00	335,05	1
	B 40	40,0	50,00		
P240.070	A 70	25,0	65,00	981,35	1
	B 50	50,0	98,00		

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	85,00	1
P241.050	50	25,0	40,00	117,95	1
P241.060	60	23,5	45,00	466,95	1
P241.070	70	25,0	65,00	539,25	1

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

P242 Conjunto cuscusera forma recta / Straight couscous set / Couscoussier forme droite / Couscoustopfset gerade Form

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P242.020	A 20	13,0	4,00	91,35	1
	B 20	20,0	6,20		
P242.024	A 24	14,0	6,30	112,70	1
	B 24	24,0	10,00		
P242.028	A 28	17,5	10,00	159,20	1
	B 28	28,0	16,50		
P242.032	A 32	19,0	15,00	208,55	1
	B 32	32,0	24,00		
P242.035	A 35	21,0	20,00	259,90	1
	B 35	35,0	33,60		

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P243 Parte superior de vaporera y cuscusera / Top for steam pot and couscous set straight shape / Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur / Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P243.020	20	13,0	4,00	32,45	1
P243.024	24	14,0	6,30	41,05	1
P243.028	28	17,5	10,00	52,70	1
P243.032	32	19,0	15,00	58,95	1
P243.035	35	21,0	20,00	76,45	1

Ø agujeros / holes / troux / Löcher 3,25 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	85,20	1
	B 20	13,0	4,00		
P244.024	A 24	14,0	6,30	101,70	1
	B 24	14,0	6,30		
P244.028	A 28	17,5	10,00	137,05	1
	B 28	17,5	10,00		
P244.032	A 32	19,0	15,00	168,50	1
	B 32	19,0	15,00		
P244.035	A 35	21,0	20,00	225,10	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	**378,55**	1
P223.040	40	25,0	31,40	**463,10**	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
A P224.023	23,0	**62,85**	1
B P224.026	26,0	**76,75**	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 avec robinet et couvercle / Topf mit Ablaufahn und Deckel

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P248.028	28	28,0	16,50	**217,05**	1
P248.032	32	32,0	24,00	**257,05**	1
P248.035	35	35,0	33,60	**291,75**	1
P248.040	40	40,0	50,00	**323,55**	1
P248.045	45	45,0	72,00	**443,80**	1

P249 Separador para olla con grifo / Grid for stock pot with tap / Grille pour marmite avec robinet / Separierer für Topf mit Ablaufhahn

IDEA!

Perfecto para la esterilización de tarros /
Ideal for sterilizing jars /
Idéal pour la stérilisation des bocaux /
Ideal für die Sterilisierung von Glasbehältern



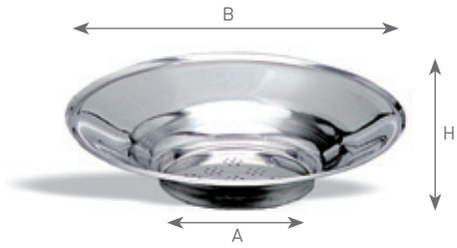
REF	Ø cm	H cm	€	U
P249.028	27,5	5,50	**38,80**	1
P249.032	31,5	5,50	**42,00**	1
P249.035	34,5	5,50	**45,90**	1
P249.040	39,5	5,50	**51,80**	1
P249.045	44,5	5,50	**63,65**	1

P209 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€	U
P209.014	14	**8,20**	1
P209.016	16	**8,40**	1
P209.018	18	**9,20**	1
P209.020	20	**9,60**	1
P209.022	22	**11,10**	1
P209.024	24	**11,30**	1
P209.028	28	**13,65**	1
P209.030	30	**15,55**	1
P209.032	32	**17,55**	1
P209.035	35	**20,50**	1
P209.040	40	**24,00**	1
P209.045	45	**29,25**	1
P209.050	50	**34,65**	1
P209.060	60	**46,45**	1

P211 Escurrefritos / Fry colander / Passoire à frites / Frittensieb



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	€	U
P211.018	18	37,5	7,5	35,45	1
P211.020	20	38,0	7,5	37,45	1

P210 Pote / Pot / Pot / Topf

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P210.016	16	16,0	3,00	36,80	1
P210.018	18	18,0	4,50	41,50	1
P210.020	20	20,0	6,20	46,65	1

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

CLASS INDUCTION NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P203.016	16	16,0	3,00	33,85	1
P203.018	18	18,0	4,50	38,90	1
P203.020	20	20,0	6,20	42,60	1
P203.024	24	24,0	10,00	55,30	1

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

P219 Baño maría sin fondo sandwich / Bain marie without sandwich bottom / Bain-marie sans fond sandwich / Wasserbad ohne Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P219.016	16	16,0	3,00	25,20	1
P219.018	18	18,0	4,50	27,50	1
P219.020	20	20,0	6,20	31,45	1

P212 Baño maría sin fondo sandwich / Bain marie without sandwich bottom / Bain-marie sans fond sandwich / Wasserbad ohne Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P212.016	16	16,0	3,00	24,50	1
P212.018	18	18,0	4,50	26,10	1
P212.020	20	20,0	6,20	28,45	1

IDEA!

Perfecto para salsas /
Perfect for sauces /
Parfait pour sauces /
Perfekt für Sossen

P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

CLASS INDUCTION NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P204.020	20	6,0	1,90	31,75	1
P204.024	24	6,0	2,70	36,30	1
P204.028	28	6,0	3,70	51,40	1
P204.030	30	6,0	4,30	57,60	1
P204.032	32	6,0	4,70	60,15	1
P204.035	35	7,0	6,70	84,90	1
P204.040*	40	8,0	10,00	96,55	1

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

P201 Cazo recto bajo / Saucepan / Casserole / Stielkasserolle



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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P201.016	16	7,5	1,50	**27,40**	1
P201.018	18	8,0	2,00	**28,35**	1
P201.020	20	8,0	2,50	**31,85**	1
P201.024	24	9,5	4,30	**36,80**	1
P201.028	28	11,0	6,70	**53,45**	1
P201.032	32*	12,50	10,00	**80,30**	1

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



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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P202.016	16	11,0	2,10	**27,80**	1
P202.018	18	12,0	3,00	**32,85**	1
P202.020	20	13,0	4,00	**37,45**	1
P202.024	24	14,0	6,30	**44,35**	1
P202.028	28	17,5	10,20	**62,65**	1
P202.032	32*	19,0	15,20	**84,90**	1

P200 Cazo tipo francés / French style saucepan / Casserole forme française / Französische Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P200.012	12	7,0	0,70	**24,90**	1
P200.014	14	7,0	1,00	**27,30**	1
P200.016	16	7,5	1,50	**27,40**	1
P200.018	18	9,0	2,30	**31,95**	1
P200.020	20	10,0	3,10	**35,90**	1
P200.022	22	11,0	4,20	**38,80**	1
P200.024	24	12,0	5,40	**42,80**	1
P200.028	28	14,0	8,60	**59,85**	1

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





REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P200.116	16	7,5	1,50	**29,90**	1
P200.120	20	10,0	3,10	**35,90**	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P214.016	16	6,0	1,00	**31,05**	1
P214.018	18	6,0	1,20	**34,05**	1
P214.020	20	6,5	1,60	**35,55**	1
P214.022	22	7,0	2,10	**38,50**	1
P214.024	24	7,5	2,70	**42,60**	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P200.320	20	7,5	1,80	**32,25**	1
P200.324	24	8,5	3,00	**37,10**	1

HANDY

INDUC GAS VITRO ELECTR

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

INDUCTION



ESPAÑOL
BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE CON ASAS TUBULARES, RESISTENTES AL CALOR.
FONDO TERMO DIFUSOR ENCAPSULADO.

ENGLISH
ST/STEEL COOKWARE WITH HEAT-RESISTANT TUBULAR HANDLES.
ENCAPSULATED SANDWICH BASE.

FRANÇAIS
BATTERIE DE CUISINE FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE AVEC ANSES TUBULAIRES RÉSITANTES À LA CHALEUR.
FOND THERMO-DIFFUSEUR ENCAPSULÉ

DEUTSCH
KOCHBEDARF AUS EDELSTAHL MIT HITZEBESTÄNDIGEN ROHRGRIFFEN.
KAPSELFÖRMIGER THERMODIFFUSIONSUNTERBODEN.

P4008 Olla sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Kochtopf ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.824	24	20,0	9,00	49,65	1
P400.828	28	24,0	14,50	75,65	1
P400.832	32	28,0	22,50	104,85	1
P400.835	35	30,0	28,50	139,95	1

P4007 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.724	24	9,5	4,20	34,95	1
P400.728	28	11,0	6,50	54,50	1
P400.732	32	12,5	10,00	65,45	1
P400.735	35	13,0	12,50	100,80	1

P4006 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.624	24	14,0	6,20	41,30	1
P400.628	28	16,0	9,50	59,65	1
P400.632	32	19,0	15,00	72,80	1
P400.635	35	20,0	19,00	109,65	1
P400.640	40	32,0	40,00	139,55	1

P4000 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Hohe Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.016	16	7,5	1,40	22,35	1
P400.018	18	9,0	2,10	24,70	1
P400.020	20	10,0	3,00	27,70	1
P400.024	24	12,0	5,00	35,55	1

P4003 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.320	20	7,5	2,00	27,10	1
P400.324	24	8,5	3,70	34,85	1

P4004 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.424	24	6,0	2,50	33,55	1

P4009 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€	U
P400.916	16	7,90	1
P400.918	18	9,10	1
P400.920	20	9,50	1
P400.924	24	10,90	1
P400.928	28	12,50	1
P400.932	32	16,35	1
P400.935	35	18,65	1
P400.940	40	22,05	1



ESPAÑOL

BATERÍA DE ALUMINIO PURO 99.5% EXTRA FUERTE

ENGLISH

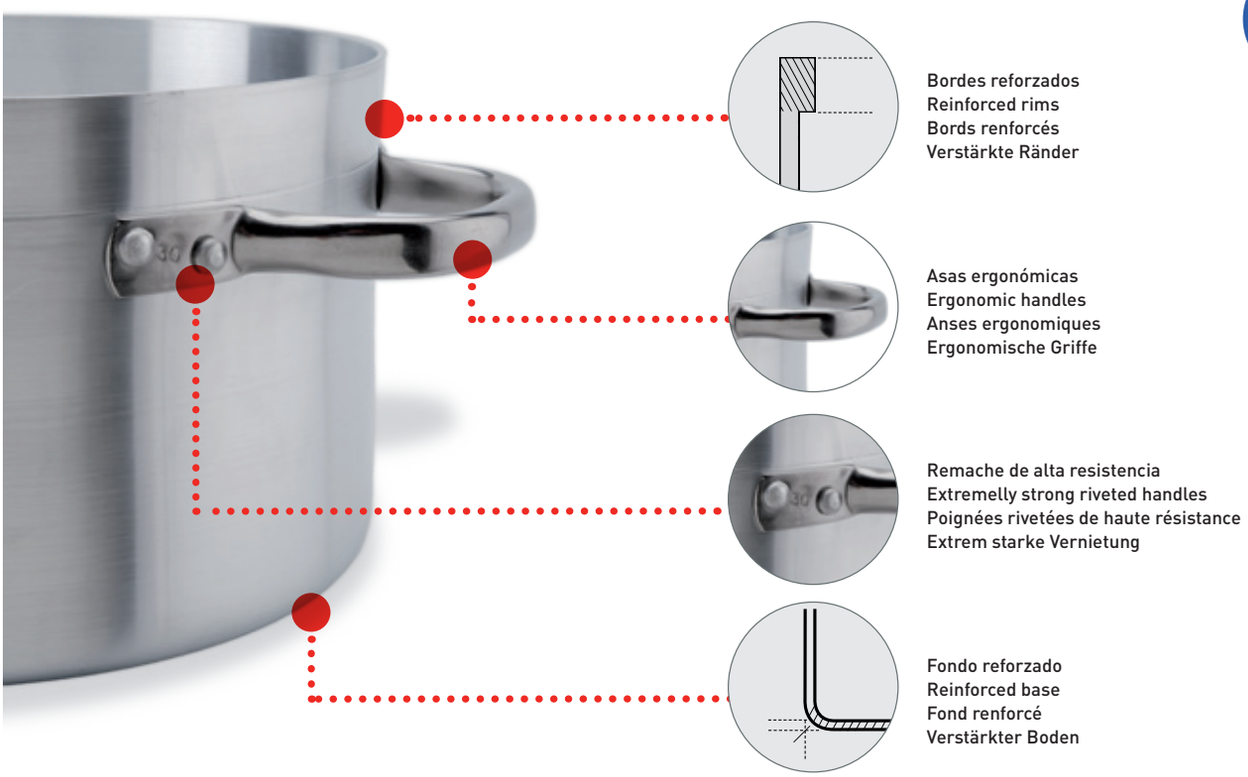
PURE 99,5% EXTRA STRENGTH ALUMINIUM COOKWARE

FRANÇAIS

BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM PUR À 99,5% EXTRA FORT

DEUTSCH

KOCHBEDARF AUS 99,5% EXTRA STARKEN ALUMINIUM



Bordes reforzados
Reinforced rims
Bords renforcés
Verstärkte Ränder

Asas ergonómicas
Ergonomic handles
Anses ergonomiques
Ergonomische Griffe

Remache de alta resistencia
Extremelly strong riveted handles
Poignées rivetées de haute résistance
Extrem starke Vernietung

Fondo reforzado
Reinforced base
Fond renforcé
Verstärkter Boden

GAS VITRO ELECTR

Excelente conductividad térmica y alta eficiencia en la difusión del calor
Excellent thermo conductivity and exceptional efficiency on heat distribution
Excellente conductivité thermique et haute efficacité en diffusion de la chaleur
Exzellente Wärmeleitung und hohe Effizienz der Hitzeverteilung

P1181 Olla sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Kochtopf ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P118.125	25	25,0	12,00	**46,80**	1
P118.127	27	27,0	15,00	**56,05**	1
P118.130	30	30,0	21,20	**60,85**	1
P118.132	32	32,0	25,50	**64,65**	1
P118.135	35	35,0	33,60	**77,65**	1
P118.140	40	40,0	50,00	**104,05**	1
P118.145	45	45,0	72,00	**127,50**	1
P118.150	50	50,0	98,00	**141,40**	1
P118.160	60	60,0	155,00	**218,90**	1

P1171 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P117.125	25	10,0	5,00	**31,55**	1
P117.127	27	11,0	6,00	**36,00**	1
P117.130	30	12,0	8,50	**39,80**	1
P117.132	32	13,0	10,00	**40,60**	1
P117.135	35	14,0	13,00	**46,90**	1
P117.138	38	15,0	17,00	**55,55**	1
P117.140	40	16,0	20,00	**59,85**	1
P117.145	45	18,0	28,00	**68,05**	1
P117.150	50	21,0	41,00	**91,60**	1
P117.160	60	25,0	70,00	**139,10**	1

P1161 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P116.125	25	15,0	7,30	**36,65**	1
P116.130	30	18,0	12,70	**46,00**	1
P116.135	35	21,0	20,20	**59,65**	1
P116.140	40	25,0	31,40	**77,10**	1
P116.145	45	28,0	44,50	**88,10**	1
P116.150	50	31,0	60,80	**119,40**	1
P116.160	60	37,0	104,60	**167,90**	1

P115 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P115.020	20	5,5	1,75	**24,75**	1
P115.024	24	6,0	2,75	**27,40**	1
P115.028	28	6,0	3,75	**30,25**	1
P115.032	32	7,0	5,60	**34,25**	1
P115.040	40	8,0	10,00	**49,95**	1
P115.050	50	8,0	15,50	**67,15**	1
P115.060	60	10,0	28,00	**95,85**	1

ALU-PRO

P118 Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P118.025	25	25,0	12,00	**56,80**	1
P118.027	27	27,0	15,00	**67,05**	1
P118.030	30	30,0	21,20	**73,25**	1
P118.032	32	32,0	25,50	**78,65**	1
P118.035	35	35,0	33,60	**93,10**	1
P118.040	40	40,0	50,00	**123,40**	1
P118.045	45	45,0	72,00	**146,90**	1
P118.050	50	50,0	98,00	**167,15**	1
P118.060	60	60,0	155,00	**248,15**	1

P117 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P117.025	25	10,0	5,00	**41,35**	1
P117.027	27	11,0	6,00	**46,70**	1
P117.030	30	12,0	8,50	**51,90**	1
P117.032	32	13,0	10,00	**54,20**	1
P117.035	35	14,0	13,00	**61,90**	1
P117.038	38	15,0	17,00	**73,05**	1
P117.040	40	16,0	20,00	**78,45**	1
P117.045	45	18,0	28,00	**90,90**	1
P117.050	50	21,0	41,00	**113,85**	1
P117.060	60	25,0	70,00	**163,10**	1

P116 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P116.025	25	15,0	7,30	**46,45**	1
P116.030	30	18,0	12,70	**58,15**	1
P116.035	35	21,0	20,20	**74,90**	1
P116.040	40	25,0	31,40	**96,05**	1
P116.045	45	28,0	44,50	**108,10**	1
P116.050	50	31,0	60,80	**144,85**	1
P116.060	60	37,0	104,60	**196,35**	1

P1151 Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P115.132	32	7,0	5,60	**46,80**	1
P115.140	40	8,0	10,00	**66,80**	1
P115.150	50	8,0	15,50	**90,10**	1
P115.160	60	10,0	28,00	**120,75**	1

P106 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P106.020	20	5,5	1,75	22,45	1
P106.024	24	6,0	2,75	25,15	1
P106.028	28	6,0	3,75	28,55	1
P106.032	32	7,0	5,60	34,90	1
P106.040	40	8,0	10,00	59,05	1

P103 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P103.016	16	8,0	1,00	19,25	1
P103.018	18	9,0	2,00	20,90	1
P103.020	20	10,5	2,50	24,15	1
P103.022	22	11,0	3,00	25,90	1
P103.024	24	12,0	4,00	28,55	1
P103.028	28	14,0	6,50	32,95	1

P104 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P104.016	16	8,0	1,50	19,05	1
P104.018	18	9,0	2,00	20,70	1
P104.020	20	10,0	3,00	23,25	1
P104.022	22	11,0	4,00	24,95	1
P104.024	24	12,0	5,00	27,40	1
P104.026	26	13,0	6,00	30,60	1

P112 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€	U
P112.020	20	10,45	1
P112.025	25	10,95	1
P112.027	27	11,95	1
P112.030	30	13,55	1
P112.032	32	14,85	1
P112.035	35	16,35	1
P112.038	38	19,15	1
P112.040	40	20,15	1
P112.045	45	24,95	1
P112.050	50	27,65	1
P112.060	60	30,40	1





SARTENES

ESPAÑOL

MANGOS:

LOS MANGOS SON UNO DE LOS ELEMENTOS DE DIFERENCIACIÓN FUNCIONAL MÁS IMPORTANTES. DE ESTA FORMA PUJADAS ADAPTÁNDOSE A LAS NUEVAS TENDENCIAS EN EL SECTOR DE LA COCINA PROFESIONAL IMPULSA Y PROMOCIONA LOS DISEÑOS:

ERGOS: FABRICADOS EN TUBO DE ACERO INOXIDABLE, CON UN DISEÑO ERGONÓMICO Y EXCLUSIVO, RESISTENTE A LA TRANSMISIÓN DEL CALOR. MÁXIMO RENDIMIENTO EN LA COCINA PROFESIONAL.

HÉRCULES: MANGOS TRADICIONALES FABRICADOS EN HIERRO PLANO CON RECUBRIMIENTO "EPOXY" RESISTENTE AL CALOR. ALTAMENTE ACONSEJADOS PARA UN USO INTENSIVO.

BAQUELITA: FABRICADOS EN 100% BAQUELITA, AISLANTE DEL CALOR Y MÁS LIGEROS. IDEALES PARA UN USO DOMÉSTICO O POCO FRECUENTE.

ANTIADHERENTES:

SARTENES DE ALUMINIO:
ANTIADHERENTE PROFESIONAL MULTICAPA EN LAS SARTENES DE 4 MM DE ESPESOR Y TITANIUM EN LAS DE 5 MM. BUENA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN Y LARGA DURABILIDAD.

SARTENES DE ACERO INOXIDABLE Y MULTIMETAL:
EXCALIBUR, ANTIADHERENTE DE ÚLTIMA GENERACIÓN BASADO EN UN REFUERZO DE ACERO INOXIDABLE QUE SE INTEGRA EN EL SUBSTRATO METÁLICO PASANDO A FORMAR PARTE DEL MISMO Y LOGRANDO LA COMBINACIÓN ÚNICA DE LA DUREZA DEL ACERO INOXIDABLE CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ANTIADHERENCIA. RESISTENTE A LA EROSIÓN DE LOS UTENSILIOS MÁS AGRESIVOS. (VER CUADRO INFORMATIVO).

FRY PANS

ENGLISH

HANDLES:

HANDLES ARE ONE OF THE MOST IMPORTANT DIFFERENTIATING FUNCTIONAL ELEMENTS. PUJADAS HAS ADAPTED TO THE LATEST TRENDS IN THE PROFESSIONAL COOKING SECTOR AND FOR THIS REASON HIGHLIGHTS AND PROMOTES THE FOLLOWING DESIGNS:

ERGOS: MADE OF ST/STEEL TUBE WITH AN EXCLUSIVE, HEAT-RESISTANT, ERGONOMIC DESIGN. THE BEST PERFORMANCE WITH PROFESSIONAL USE.

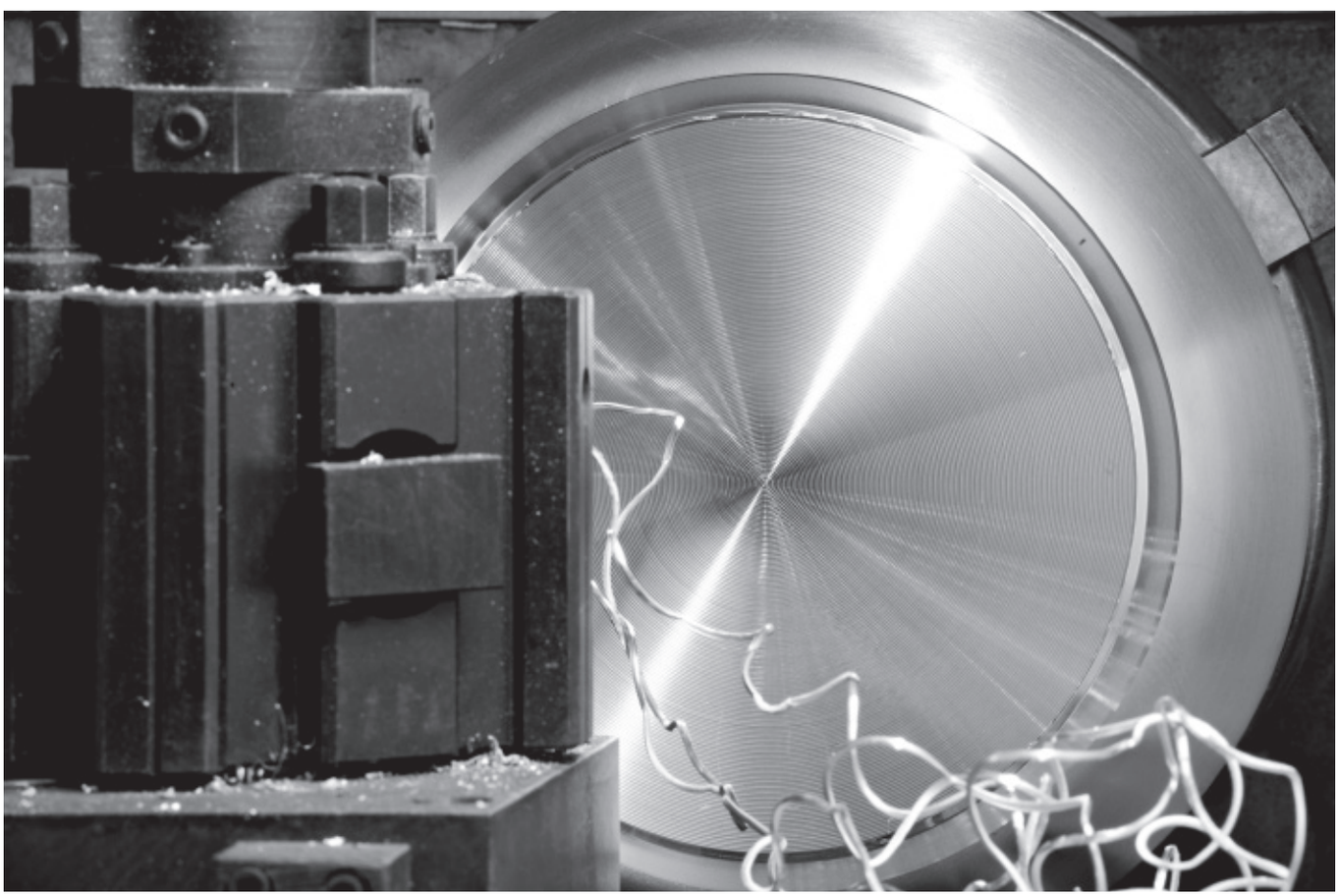
HERCULES: TRADITIONAL HANDLES MADE OF FLAT IRON WITH A HEAT RESISTANT "EPOXY" COATING. HIGHLY RECOMMENDED FOR INTENSIVE USE.

BAKELITE: MADE OF 100% HEAT-RESISTANT BAKELITE. SUGGESTED FOR HOUSEHOLD OR NON-INTENSIVE USE.

NON-STICK COATINGS:

ALUMINIUM FRY PANS:
NON-STICK PROFESSIONAL MULTI LAYER COATING APPLIED ON THE 4 MM THICK FRY PANS AND TITANIUM ON THE 5 MM ONES. LONG-LASTING AND HIGH RESISTANCE TO ABRASION.

ST/STEEL AND MULTIMETAL FRY PANS:
EXCALIBUR, A NON-STICK COATING OF THE LATEST GENERATION. A SYSTEM WHERE THE NON-STICK COATING FORMS AN INTEGRAL PART OF THE BASE DUE TO THE ADDITION OF A COAT OF POWDERED ST/STEEL. EFFECTIVELY COMBINING THE DURABILITY OF ST/STEEL WITH THE NON-STICK PROPERTIES OF THE FLUOROPOLYMER. RESISTANT TO THE EFFECTS OF THE MOST AGGRESSIVE KITCHEN UTENSILS. (SEE INFORMATIVE TABLE).



POÊLES

FRANÇAIS

QUEUES :

LES QUEUES SONT UN DES ÉLÉMENTS DE DIFFÉRENCIATION FONCTIONNELLE LES PLUS IMPORTANTS. AINSI DONC, PUJADAS EN S'ADAPTANT AUX NOUVELLES TENDANCES DU SECTEUR DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE, OPTE ET MISE POUR LES NOUVEAUX DESSINS:

ERGOS: FABRIQUÉES EN TUBE D'ACIER INOXYDABLE, DESSIN ERGONOMIQUE ET EXCLUSIF, RÉSISTANT À CHALEUR. RENDEMENT MAXIMAL EN UTILISATION PROFESSIONNELLE.

HÉRCULES: FORME TRADITIONNELLE EN FER À REVÊTEMENT "ÉPOXY", RÉSISTANT À LA CHALEUR. HAUTEMENT RECOMMANDÉS POUR UNE UTILISATION INTENSIVE.

BAKÉLITE: FABRIQUÉES 100% BAKÉLITE, RÉSISTANTES À LA CHALEUR ET PLUS LÉGÈRES. IDÉALES POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE OU PEU FRÉQUENTE.

ANTI-ADHÉSIF :

POÊLES EN ALUMINIUM :
REVÊTEMENT PROFESSIONNEL ANTI-ADHÉRANT MULTICOUCHE APPLIQUÉ SUR LES POÊLES DE 4MM D'ÉPAISSEUR ET TITANIUM SUR CELLES DE 5MM. LONGUE ET FORTE RÉSISTANCE À L'ABRASION.

POÊLES EN ACIER INOXYDABLE ET MULTI-MÉTAL :
EXCALIBUR, UN REVÊTEMENT DE NOUVELLE GÉNÉRATION, BASÉ SUR UN RENFORT EN ACIER INOXYDABLE, QUI S'INTÈGRE DANS LE SUBSTRAT MÉTALLIQUE DONT IL FAIT PARTIE, CE QUI DONNE UNE COMBINAISON UNIQUE ENTRE LA DURETÉ DE L'ACIER ET LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ANTI-ADHÉSIF. LE REVÊTEMENT EXCALIBUR RÉSISTE MÊME AUX USTENSILES LES PLUS DURS. (VOIR TABLEAU INFORMATIF).

BRATPFANNEN

DEUTSCH

GRIFFE :

DIE GRIFFE SIND EINE DER WICHTIGSTEN UNTERSCHEIDUNGSMERKMALE DER FUNKTIONALITÄT. PUJADAS WIRD VON DEN NEUSTEN TRENDS DER PROFESSIONELLEN KÜCHE ANGETRIEBEN UND ENTWICKELT FOLGENDE DESIGNS:

ERGOS: FERTIGUNG AUS ROSTFREIEM EDELSTAHLROHR, EXCLUSIVES UND ERGONOMISCHES DESIGN, HITZEBESTÄNDIGKEIT, MAXIMALE HANDHABUNG IN DER PROFESSIONELLEN KÜCHE.

HÉRCULES: TRADITIONELL GEFERTIGTE GRIFFE AUS FLACHEISEN MIT DER "ÉPOXY" BESCHICHTUNG, HITZEBESTÄNDIG. HÖCHST EMPFEHLENSWERT BEI EINEM INTENSIVEN GEBRAUCH.

BAKELITE: GEFERTIGT AUS 100% BAKELITE, HITZEBESTÄNDIG UND SEHR LEICHT. IDEAL FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ODER WENIGEN GEBRAUCH.

ANTIHAFT BESCHICHTUNG:

BRATPFANNEN AUS ALUMINIUM:
MEHRFACHE PROFESSIONELLE ANTIHAFTBESCHICHTUNG DER BRATPFANNEN VON 4MM DICKE UND TITANIUM VON 5MM DICKE. GUTE WIDERSTANDFÄHIGKEIT GEGEN VERSCHLEISS UND FÜR DIE LANGLEBIGKEIT.

BRATPFANNEN AUS EDELSTAHL UND MULTIMETALL:
EXCALIBUR, ANTIHAFTBESCHICHTUNG DER NEUSTEN GENERATION BASIEREND AUF EINE VERSTÄRKUNG DURCH EDELSTAHL, DASS SICH IM METALLISCHEM SUBSTRAT SO INTEGRIERT, DASS ES EIN BESTANDTEIL DESSELBEN WIRD. HIERDURCH WIRD EINE EINZIGARTIGE KOMBINATION VON STAHLHÄRTE UND ANTIHAFTUNG ERREICHT. RESISTENT GEGEN DIE AGGRESIVSTEN UTENSILIEN. (SIEHE WEITERE INFORMATIONEN UNTEN)

DETALLE TRATAMIENTO ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING TREATMENT / DÈTAIL APPLICATION ANTI-ADHÉSIF / BEHANDLUNG MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG



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

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

1 Afin de la rendre rugueuse, la surface de la pièce est sablée avec un abrasif; ceci permettra une excelente tenue du procédé excalibur.

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

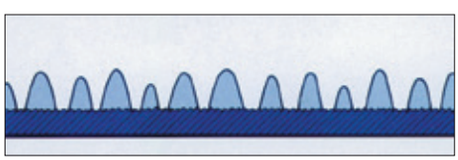


2 La parte más importante del proceso: la pulverización y deposición de las partículas fundidas de una aleación de acero inoxidable, patentada por whitford.

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

2 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.

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

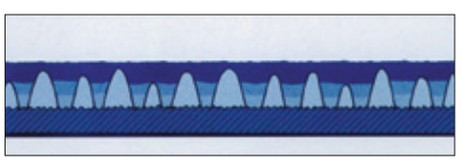


3 Las partículas se enfrían, formando parte integral de la superfície con "picos" y "valles" que permiten alojar las capas de antiadherente de forma permanente.

3 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.

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

3 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.



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

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

4 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.

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

GUÍA DE SELECCIÓN SARTENES / FRY PANS SELECTION GUIDE / GUIDE DE SÉLECTION POÊLES / AUSWAHLÜBERSICHT BRATPFANNEN

PROFESIONAL / PROFESSIONAL / PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

	ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL	ALUMINIO INDUCCIÓN / INDUCTION ALUMINIUM / ALUMINIUM INDUCTION / ALUMINIUMINDUKTION	ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM		ACERO / STEEL / ACIER / STAHL
REF / ITEM / CODE / ART.NR.					
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€€	€	€	€€€	€
ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE	0,8 mm	4 mm	4,5 mm	4 mm	1,5 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT / ANTIHAFTBESCHICHTUNG	EXCALIBUR	PFOA FREE FUSION	PFOA FREE	PFOA FREE SteelCoat x3	NINGUNO / NONE / AUCUN / KEINE
MANGO / HANDLE / QUEUE / GRIFF	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	COOL HANDLE®	HIERRO / FLAT IRON / FER / EISEN
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	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT / KOCHEN MIT KLEINER FLAMME	RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONELLE RESISTENZ	SELLAR, FREIR, DORAR / SEALING, FRYING, BROWNING / CULOTTAGE, FRIRE ET DORER / ANBRATEN, FRITIEREN, ANBRÄUNEN



FOODIES

PUJADAS 1921	BLACK SERIES	MULTIMETAL	IDEA	APARTAMENTO
				
INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR
€€	€€	€€€€	€€	€
2 mm	4 mm	3,5 mm	0,7 mm	2,5 mm
ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY BASIC	QuanTanium	XCALIBUR	QuanTanium	ANTIADHERENTE / NON-STICK / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFT
INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELITE
ALTAS TEMPERATURAS / HIGH TEMPERATURES HAUTES TEMPERATURES / HOHE TEMPERATUREN	ROBUSTEZ Y BUEN DESLIZAMIENTO / ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING / ROBUSTESSE ET BON GLISSEMENT / ROBUSTHEIT UND GUTES RUTSCHEN	HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA / HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS / HOMOGÉNÉITÉ ET EFFICACITE THERMIQUE / HOMOGENITÄT UND WÄRMEFFIZIENZ	RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONELLE RESISTENZ	RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONELLE RESIS-TENZ



ALUMINIO / ALUMINIUM



ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF/ ANTIHAFTBESCHICHTUNG

ESPAÑOL

FABRICADAS EN ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE, ADAPTADAS A TODO TIPO DE COCINAS EXCEPTO INDUCCIÓN. NO APTAS PARA HORNOS.

ENGLISH

MADE OF ALUMINIUM WITH NON-STICK COATING, SUITABLE FOR ANY KIND OF STOVE EXCEPT INDUCTION AND OVEN.

FRANÇAIS

FABRIQUÉES EN ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF, RECOMMANDÉES POUR TOUT TYPE DE FEUX, SAUF INDUCTION. NE PAS UTILISER AUX FOURS.

DEUTSCH

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"



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

Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

REF	Ø cm	H cm	€	U
P120.018	18	4,0	19,95	12
P120.020	20	4,0	22,30	12
P120.022	22	4,5	23,25	12
P120.024	24	4,5	26,30	6
P120.026	26	5,0	29,70	6
P120.028	28	5,0	33,50	6
P120.032	32	5,5	39,25	6
P120.036	36	6,0	46,95	6
P120.040	40	6,5	54,40	6

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



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



Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

REF	Ø cm	H cm	€	U
P128.018	18	4,0	16,70	12
P128.020	20	4,0	17,65	12
P128.022	22	4,5	19,65	12
P128.024	24	4,5	21,40	6
P128.026	26	5,0	23,95	6
P128.028	28	5,0	25,65	6
P128.032	32	5,5	30,00	6
P128.036	36	6,0	36,50	6
P128.040	40	6,5	42,50	6

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



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	20	4,0	20,10	1
P128	1	2	3	4	24	4,5	23,95	1
P128	1	2	3	4	28	5,0	28,70	1
P128	1	2	3	4	32	5,5	33,10	1

- 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

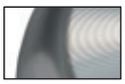
Ref: P128 + (Color / Colour / Couleur / Farbe) + Ø

P140

Sartén antiadherente "ERGOS TITANIUM" /
Non-stick FRY PAN "ERGOS TITANIUM" /
Poêle anti-adhÉsive"ERGOS TITANIUM" /
Antihaft Bratpfanne "ERGOS TITANIUM"

GAS VITRO ELECTR





Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unboden

Antiadherente / Non-stick
Anti-adhésif / Antihaft

REF	Ø cm	H cm	€	U
P140.018	18	4,0	24,90	1
P140.020	20	4,0	28,85	1
P140.024	24	4,5	36,85	1
P140.028	28	5,0	40,05	1
P140.032	32	5,5	48,15	1
P140.036	36	6,0	55,55	1
P140.040	40	6,5	58,90	1

P127

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

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	€	U
P127.024	24	4,5	23,95	1
P127.028	28	5,0	30,20	1
P127.032	32	5,5	35,75	1
P127.036	36	6,0	42,60	1
P127.040	40	6,5	48,55	1

P148

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

GAS VITRO ELECTR

NUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P148.020	20	6,5	25,75	1
P148.024	24	7,0	31,85	1
P148.028	28	7,5	36,85	1
P148.032	32	8,0	46,75	1

P124

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

GAS VITRO ELECTR

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P124.020	20	4,0	23,50	1
P124.024	24	4,5	27,85	1
P124.028	28	5,0	35,45	1
P124.032	32	5,5	41,45	1
P124.036	36	6,0	49,65	1
P124.040	40	6,5	57,40	1

P125

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

GAS VITRO ELECTR



REF	cm	H cm	€	U
P125.038	38 x 26	5,0	43,95	1

P131

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

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	€	U
P131.022	22	2,5	16,35	12
P131.026	26	2,5	20,10	12

ALUMINIO / ALUMINIUM

P139 Sartén para blinis antiadherente / Non-stick blinis fry pan / Poêle à blinis anti-adhésive / Bratpfanne für Blinis Antihaft

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	€	U
P139.012	12	2,0	8,80	36

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

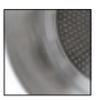
P1208 Sartén con antiadherente cerámico / Fry pan with ceramic non-stick coating / Poêle à revêtement anti-adhésif céramique / Bratpfanne mit keramischer Antihaftbeschichtung

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	€	U
P120.820	20	4,0	26,05	12
P120.824	24	4,5	33,75	6
P120.828	28	5,0	41,30	6
P120.832	32	5,5	50,10	6



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

INDUCTION

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

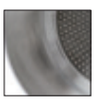
INDUC GAS VITRO ELECTR

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	€	U
P120.920	20	4,0	23,60	12
P120.924	24	4,5	27,35	6
P120.928	28	5,0	34,95	6
P120.932	32	5,5	40,45	6



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

INDUCTION

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	€	U
P128.920	20	4,0	19,85	12
P128.924	24	4,5	25,45	6
P128.928	28	5,0	29,40	6
P128.932	32	5,5	34,80	6



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

INDUCTION

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

Antialérgico / Allergen - free / Anti allergique / Anti allergie

Sarten antiadherente Wear - Ever® / Wear - Ever® non - stick fry pan / Poele anti - adhesive Wear-Ever® / Antiharft Wear-Ever® Bratpfanne

P. 84





ESPAÑOL

FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10, ADAPTADADAS A TODO TIPO DE COCINAS INCLUDAS LA DE INDUCCIÓN.

ENGLISH

MADE OF 18/10 ST/STEEL. SUITABLE FOR ANY KIND OF STOVES, INCLUDING INDUCTION.

FRANÇAIS

FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10. RECOMMANDÉES POUR TOUT TYPE DE FEUX, ET COMPRIS INDUCTION.

DEUTSCH

HERGESTELLT AUS ROSTFREIEM STAHL 18/10. GEEIGNET FÜR ALLE KÜCHEN INKLUSIVE INDUKTION.

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich
Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	€	U
P220.018	18	3,5	41,95	1
P220.020	20	3,8	42,45	1
P220.022	22	4,2	47,45	1
P220.024	24	4,6	50,55	1
P220.026	26	5,0	56,45	1
P220.028	28	5,5	61,45	1
P220.032	32	6,0	72,15	1
P220.036	36	6,0	99,15	1
P220.040	40	6,5	115,00	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG EXCALIBUR

ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	€	U
P220.820	20	3,8	41,25	1
P220.824	24	4,6	48,20	1
P220.828	28	5,5	58,45	1
P220.832	32	6,0	69,45	1
P220.836	36	6,0	94,90	1
P220.840	40	6,5	106,75	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

FUSION PFOA FREE

P213 Sarten "EXPERT" / "EXPERT" fry pan / Poêle "EXPERT" / Bratpfanne "EXPERT"

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION

Fondo sandwich
Sandwich base
Fond sandwich
Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	€	U
P213.018	18	3,5	31,45	1
P213.020	20	3,8	32,90	1
P213.022	22	4,2	35,60	1
P213.024	24	4,6	37,90	1
P213.026	26	5,0	42,85	1
P213.028	28	5,5	46,05	1
P213.032	32	6,0	55,35	1
P213.036	36	6,0	70,65	1
P213.040	40	6,5	82,75	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P239.336	36	10,0	6,00	47,05	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P239.236	36	9,0	5,50	47,05	1

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

INDUCTION



ESPAÑOL

FABRICADAS EN ACERO CON EXCELENTES PROPIEDAS TÉRMICAS Y ANTIADHERENTES NATURALES. APTAS PARA HORNOS.
LIMPIEZA: NO ES NECESARIO UTILIZAR NINGÚN TIPO DE JABÓN O AGUA. ES SUFICIENTE, FROTAR SUAVEMENTE CON UN PAÑO HUMEDECIDO CON ACEITE.

ENGLISH

MADE OF CARBON STEEL WITH EXCELLENT THERMAL AND NATURAL NON-STICK PROPERTIES. FLASH OVEN BAKING POSSIBLE.
CLEANING: AVOID SOAP OR WATER, JUST WIPE THEM WITH AN OILED TISSUE OR CLOTH.

FRANÇAIS

FABRIQUÉES EN ACIER OFFRANT D'EXCELLENTES PROPRIÉTÉS THERMIQUES ET ANTIADHÉSIVES NATURELLES. APTE POUR UTILISATION EN FOUR.
NETTOYAGE : EVITER LE SAVON ET L'EAU. UNIQUEMENT FROTTER DOUCEMENT AVEC UN CHIFFON IMBIBÉ D'HUILE.

DEUTSCH

HERGESTELLT AUS STAHL MIT EXZELLENTEN THERMISCHEN EIGENSCHAFTEN UND NATÜRLICHER ANTIHAFTBESCHICHTUNG.
GEEIGNET FÜR ÖFEN.
REINIGUNG: KEIN GEBRAUCH VON SPÜLMITTEL ODER WASSER NÖTIG. MIT EINEM GEÖLTEN TUCH AUSREIBEN, REICHT AUS.

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	€	U
P135.120	20	4.5	10,55	1
P135.124	24	5,0	13,65	1
P135.128	28	5.5	17,65	1
P135.132	32	6,0	21,90	1
P135.136	36	6.5	28,30	1
P135.140	40	7,0	35,55	1

P1353 Wok / Wok / Wok / Wok

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	€	U
P135.330	30	9,5	38,35	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	€	U
P135.424	24	2,0	20,00	1

PAELLERA / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA / PAELLAPFANNE

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

INDUCTION



REF	Ø cm	RACIONES / PORTIONS PORTIONEN	€	U
P994.020	20	1	5,15	1
P994.022	22	1	5,30	1
P994.024	24	1	5,75	1
P994.026	26	2	6,10	1
P994.030	30	4	7,00	1
P994.032	32	5	8,05	1
P994.034	34	6	8,50	1
P994.036	36	7	9,80	1
P994.038	38	8	10,25	1
P994.040	40	9	10,85	1
P994.042	42	10	12,65	1
P994.046	46	12	14,10	1
P994.050	50	14	16,70	1
P994.055	55	16	27,25	1
P994.065	65	22	40,60	1
P994.080	80	40	84,40	1
P994.090	90	50	111,25	1

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

GAS OVEN



REF	Ø cm	RACIONES / PORTIONS PORTIONEN	€	U
P995.010 *	10	-	4,85	1
P995.016 *	15	-	5,65	1
P995.020	20	2	7,60	1
P995.026	26	2	8,80	1
P995.030	30	4	10,95	1
P995.034	34	6	13,45	1
P995.036	36	7	17,40	1
P995.038	38	8	16,30	1
P995.040	40	9	19,55	1
P995.042	42	10	19,75	1
P995.050	50	14	30,20	1
P995.060	60	19	46,65	1

IDEA!

*MINI-SIZE

Ideal para tapas
Recomended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

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

GAS OVEN



REF	Ø cm	Lts	€	U
P997.014 *	14	0,40	5,15	1
P997.016 *	16	0,50	5,55	1
P997.028	28	3,90	9,30	1
P997.032	32	5,30	11,85	1
P997.036	36	7,80	15,85	1
P997.040	40	9,40	20,05	1

IDEA!

*MINI-SIZE

Ideal para tapas
Recomended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

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	47,30	1
P998.050	50	2	14,1	92,80	1
P998.070	70	3	24,1	251,05	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	40,40	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

COOKWARE
PASSION &
MEDITERRANEAN

NOTHING LESS,
NOTHING MORE




SelfCookingCenter
whitefficiency
100 %
160 °C
01:38 m:s
11:02

P269 Rustidera / Rost Pan / Plaque à rôtir / Bräter

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	cm	H cm	Lts	€	U
P269.035	35 x 27	5,5	5,00	73,95	1

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
P309.035	35 x 27	37,5 x 29,5	5,5	5,20	73,25	1
P309.040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,50	86,50	1
P309.050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,00	109,65	1
P309.060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,00	133,55	1
P309.070	70 x 45	74 x 49	10,0	27,00	155,05	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	78,05	1
P114.545	45 x 32	6,5	7,60	84,35	1
P114.550	50 x 35	7,0	10,80	95,75	1

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	55,30	1
P122.050	50 x 35	7,0	10,80	69,10	1
P122.060	60 x 40	9,0	19,00	99,15	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	39,15	1
P114.045	45 x 32	6,5	7,60	42,75	1
P114.050	50 x 35	7,0	10,80	55,00	1
P114.060	60 x 40	9,0	19,00	68,05	1
P114.070	70 x 45	10,0	27,70	83,55	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	€	U
P113.030	30 x 23	5,0	3,00	28,20	1
P113.035	35 x 27	5,5	5,00	33,65	1
P113.040	40 x 30	6,5	6,30	39,15	1
P113.045	45 x 32	6,5	7,60	42,75	1
P113.050	50 x 35	7,0	10,80	55,00	1
P113.055	55 x 40	8,0	15,50	61,05	1
P113.060	60 x 40	9,0	19,00	68,05	1
P113.065	65 x 45	10,0	25,70	77,60	1
P113.070	70 x 45	10,0	27,70	81,50	1

BANDEJAS GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS / PLAQUES GASTRONORME / GASTRONOMTABLETTS

P3180 Bandeja gastronorm / Gastronorm sheet / Plaque gastronorme / Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

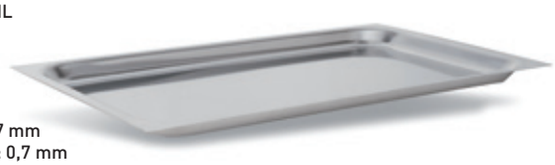


Grosor: 1 mm
Thickness: 1 mm
Epaisseur: 1 mm
Dicke: 1 mm

REF	TIPO / TYPE	mm	H mm	€	U
P318.005	1/1	530 x 325	8,0	25,00	1

P3182 Bandeja honda gastronorm / Deep gastronorm sheet / Plaque gastronorme fonde / Tiefes Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	TIPO / TYPE	mm	H mm	€	U
P318.211	1/1	530 x 325	20,0	21,30	1

P1323 Bandeja GN antiadherente / Non-stick GN pan tray / Plaque GN anti-adhésive / Antihaft Tablett GN

ALUMINIO /
ALUMINIUM

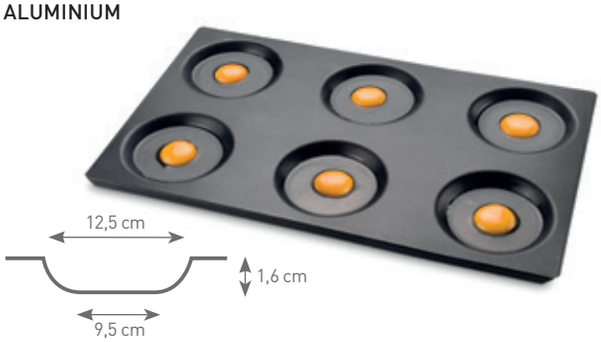


Grosor = 3 mm
Thickness = 3 mm
Épaisseur = 3 mm
Dicke: 3 mm

REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€	U
P132.365	1/1	65,0	7,90	89,60	1

P1325 Bandeja multiunidades / Multi-units tray / Plaque multi-unités / Multieinheiten Tablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM

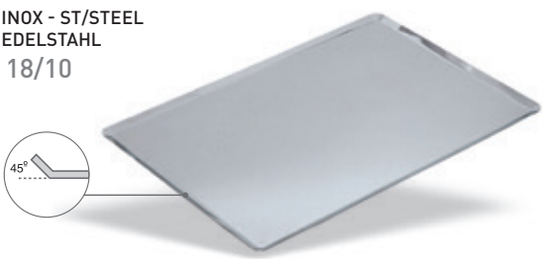


REF	TIPO / TYPE	mm	€	U
P132.560	1/1	530 x 325	65,50	1

BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT

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	21,75	1
P318.060	600 x 400	12,0	45,60	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	10,30	1
P779.021	275 x 210	10,0	12,30	1
P779.026	300 x 260	10,0	13,80	1
P779.060	600 x 200	10,0	19,05	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	19,55	1
P777.548	475 x 305	50,0	20,80	1
P777.560	595 x 395	50,0	30,10	1

P778

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

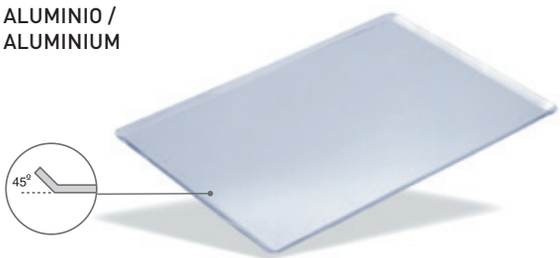


REF	mm	H mm	€	U
P778.040	400 x 300	10,0	22,95	1
P778.048	480 x 310	10,0	23,80	1
P778.060	600 x 400	10,0	42,80	1

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	18,50	1
P123.060	600 x 400	12,0	28,05	1

P1231

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



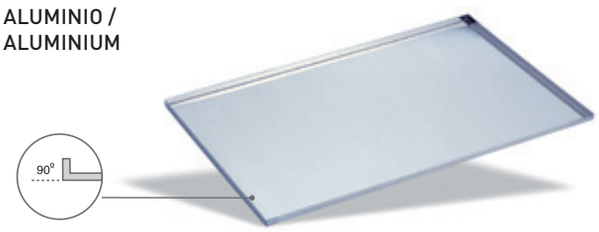
Ø agujeros 3 mm
Ø holes 3 mm
Ø troux 3 mm
Ø Löcher 3 mm

REF	mm	H mm	€	U
P123.140	400 x 300	12,0	21,85	1
P123.160	600 x 400	12,0	32,15	1

P1232

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM

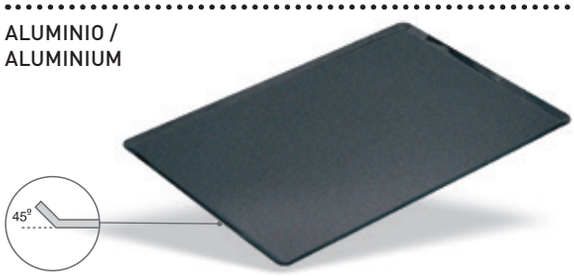


REF	mm	H mm	€	U
P123.240	400 x 300	12,0	23,80	1
P123.260	600 x 400	12,0	33,30	1

P132

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM

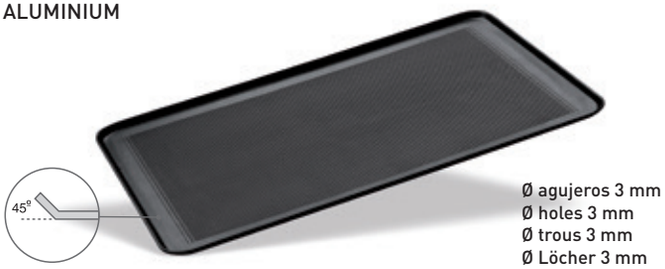


REF	mm	H mm	€	U
P132.040	400 x 300	12,0	25,85	1
P132.060	600 x 400	12,0	36,95	1

BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT

P1321
Bandeja pastelería antiadherente perforada / Perforated non-stick tray for confectionery / Plaque à pâtisserie anti-adhésive perforée / Antihaft Patisserietablett gelocht

ALUMINIO / ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€	U
P132.140	400 x 300	12,0	28,30	1
P132.160	600 x 400	12,0	43,80	1

P1322
Bandeja pastelería antiadherente / Non-stick tray for confectionery / Plaque à pâtisserie anti-adhésive / Antihaft Patisserietablett

ALUMINIO / ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€	U
P132.240	400 x 300	12,0	36,65	1
P132.260	600 x 400	12,0	49,60	1

REJILLAS / GRIDS / GRILLES / ROSTE

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	28,00	1
P909.111	1/1	530 x 325	2	5	20	2	20,70	1

P9092
Rejilla gastronorm con Rilsan blanco / White rilsan steel gastronorm grid / Grille gastronorm en acier et rilsan blanc / Gastronormrost mit 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	26,05	1
P909.211	1/1	530 x 325	2	5	13	5	15,75	1

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	16,55	1
P909.360	600 x 400	3	5	29	2	21,10	1

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



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	30,30	1

P705

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P705.024	24	2,5	8,70	6
P705.028	28	2,5	10,90	6
P705.032	32	2,5	13,05	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	27,00	6
P736.034	34	1,3	32,35	6

P929

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



REF	Ø cm	€	U
P929.025	25	7,05	1
P929.028	28	8,60	1
P929.030	30	9,60	1
P929.036	36	12,10	1
P929.040	40	15,20	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	5,30	1
P949.030	30,5	6,55	1
P949.035	35,5	8,10	1
P949.040	40,0	11,10	1

P963

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



REF	Ø cm	€	U
P963.025	25	4,75	1
P963.030	30,5	5,60	1
P963.035	35,5	6,85	1
P963.040	40,0	8,90	1

P977

Soporte para bases pizza 15 niveles /
Pizza pan rack 15 levels /
Support pour plaques à pizza 15 niveaux /
Ständer für Pizzableche 15 Ebenen



REF	cm	H cm	€	U
P977.015	30,5 x 30,5	70,0	68,00	1

Recomendado para Ref. P929 hasta Ø36 cm
Suitable for item Code P929 up to Ø36 cm
Recommandé pour Réf. P929 jusqu'au Ø36 cm
Empfohlen für Ref. P929 bis Ø36 cm

P972

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



REF	mm	unidades / unit	€	U
P972.060	600 x 400	500	61,85	1

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.

P833

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



- 40 °C
+ 280 °C

REF	mm	€	U
P833.001	520 x 315	26,70	1
P833.002	585 x 385	33,95	1
P833.003	400 x 300	23,90	1

P607

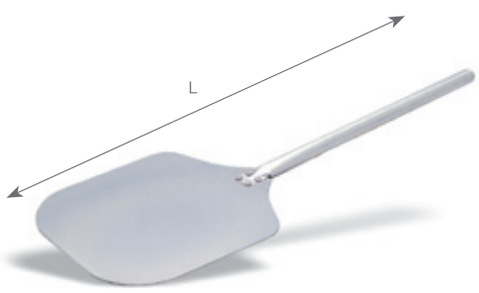
Pinza fuente horno / roast pan tong /
Pince pour plaque à rôtir / Ofenblechzange



REF	L cm	€	U
P607.000	19	9,60	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	29,35	1
P948.090	31 x 35	90	31,65	1
P948.132	31 x 35	132	33,95	1
P948.163	31 x 35	163	37,20	1



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	**8,45**	12
P301.108	8	32	0,13	**9,40**	12
P301.109	9	33	0,20	**10,40**	12
P301.110	10	37	0,25	**11,35**	6
P301.112	12	42	0,45	**13,25**	6
P301.114	14	43	0,75	**16,95**	6
P301.116	16	45	1,00	**17,75**	6
P301.118	18	48	1,50	**27,80**	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

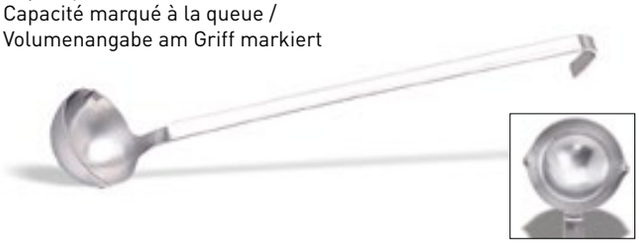


REF	Ø cm	L cm	Lts	€	U
P301.206	6	27	0,05	**5,30**	10
P301.208	8	31	0,12	**7,25**	10
P301.210	10	33	0,25	**8,95**	10
P301.212	12	36	0,42	**10,60**	10
P301.214	14	39	0,75	**13,15**	10
P301.216	16	43	1,20	**16,05**	10

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	**12,30**	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	**10,40**	10

P396

**Cacillo monobloc con agujeros /
Perforated one piece ladle /
Louche monobloc perforée /
Gelochter Monoblock Schöpflöffel**



REF	Ø cm	L cm	€	U
P396.009	9	33	**13,75**	10
P396.010	10	37	**14,75**	10
P396.012	12	42	**16,50**	10

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

ANTIALÉRGICO / ALLERGEN - FREE /
ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

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

P. 85



4980120

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

REF	Color	Ø cm	L cm	ml	€	U
4980120		4,5	25,0	30	**13,55**	12
4980230		6,0	25,0	60	**15,65**	12
4980335		7,5	32,0	90	**18,55**	12
4980445		8,5	32,0	120	**19,50**	12
4980655		9,0	31,5	175	**21,35**	12
4980865		10,0	32,0	235	**22,10**	12



Revestimiento mango /
Coated handle /
Revêtement queue /
Griffbeschichtung

82 °C

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

ERGOGRIP™

Cacillo / Ladle /
Louche / Schöpflöffel



CATÁLOGO /
CATALOGUE /
CATALOGUE /
KATALOG

VOLLRATH

P. 69

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

Utensilios buffet / Buffet utensils /
Ustensiles de buffet / Buffetutensilien



CATÁLOGO /
CATALOGUE /
CATALOGUE /
KATALOG

VOLLRATH

P. 110

P3021

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



REF	Ø cm	L cm	€	U
P302.108	8	29	8,00	10
P302.110	10	32	9,50	10
P302.112	12	35	10,10	10
P302.114	14	37	12,95	10
P302.116	16	44	14,10	5
P302.118	18	44	22,05	5
P302.120	20	47	27,15	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	7,65	10
P302.212	12	36	8,75	10
P302.214	14	39	10,95	10
P302.216	16	42	12,30	10

P3141

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



REF	cm	L cm	€	U
P314.110	10	36	11,10	5
P314.112	12	39	11,85	5

P3142

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



REF	cm	L cm	€	U
P314.210	10	36	11,50	5
P314.212	12	39	12,05	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	15,20	5



ANTIMICROBIAL



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

ESPAÑOL

NO ES DIFÍCIL IMAGINARSE LA GRAN CANTIDAD DE MICROBIOS QUE PUEDEN TRANSFERIRSE A LOS UTENSILIOS DE SERVICIO, Y COMO LOS UTENSILIOS SUCIOS NO SON COMPATIBLES CON LA COMIDA, USTED NECESITA EL PODER DE LA EXCLUSIVA TECNOLOGÍA ANTIMICROBIANA AGION® CON IONES DE PLATA. MIENTRAS LOS MICROBIOS SE ACUMULAN Y MULTIPLICAN EN LAS SUPERFICIES SIN TRATAR, EN LOS UTENSILIOS ANTIMICROBIANOS ÉSTOS SON ATACADOS POR LOS IONES DE PLATA

ENGLISH

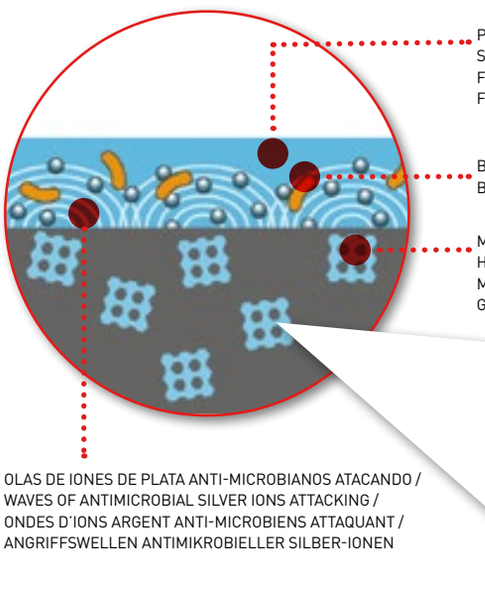
IT'S NOT HARD TO IMAGINE HOW MANY OF THESE NASTY MICROBES CAN GET TRANSFERRED TO SERVING UTENSILS, AND BECAUSE DIRTY UTENSILS AND FOOD DO NOT GET ALONG, YOU NEED THE POWER OF EXCLUSIVE ION ANTIMICROBIAL TECHNOLOGY. WHILE UNTREATED SURFACES ALLOW MICROBES TO COLLECT AND MULTIPLY, MICROBES ARE ATTACKED BY THE SILVER IONS IN ANTIMICROBIAL UTENSILS

FRANÇAIS

IL EST FACILE D'IMAGINER LE NOMBRE DE MICROBES NUISIBLES QUI PEUVENT ÊTRE TRANSFÉRÉS AUX USTENSILES DE CUISSON ET DE SERVICE, ET COMME LES USTENSILES SALES ET LES ALIMENTS NE FONT PAS BON MÉNAGE, UTILISEZ LE POUVOIR DE LA TECHNOLOGIE ANTIMICROBIENNE AUX IONS ARGENT AGION®. ALORS QUE LES SURFACES NON TRAITÉES PERMETTENT AUX MICROBES DE SE RASSEMBLER ET DE SE MULTIPLIER, LES IONS ARGENT DES USTENSILES ANTIMICROBIENS ATTAQUENT

DEUTSCH

ES IST NICHT SCHWIERIG, SICH DIE GROSSE MENGE AN MIKROBEN VORZUSTELLEN, DIE AUF SERVIERUTENSILIEN ÜBERTRAGEN WERDEN KÖNNEN. UND DA SICH SCHMUTZIGE UTENSILIEN MIT NAHRUNGSMITTELN NICHT VERTRAGEN, BENÖTIGEN SIE DIE EXKLUSIVE ENTIMIKROBENTECHNOLIGIE AGION® MIT SILBERIONEN. WÄHREND SICH MIKROBEN AUF UNBEHANDELTEN OBERFLÄCHEN ANSAMMELN UND VERMEHREN KÖNNEN, WERDEN DIE AUF ANTIMIKROBIELLEN SERVIERUTENSILIEN VON DEN SILBERIONEN ANGEGRIFFEN.

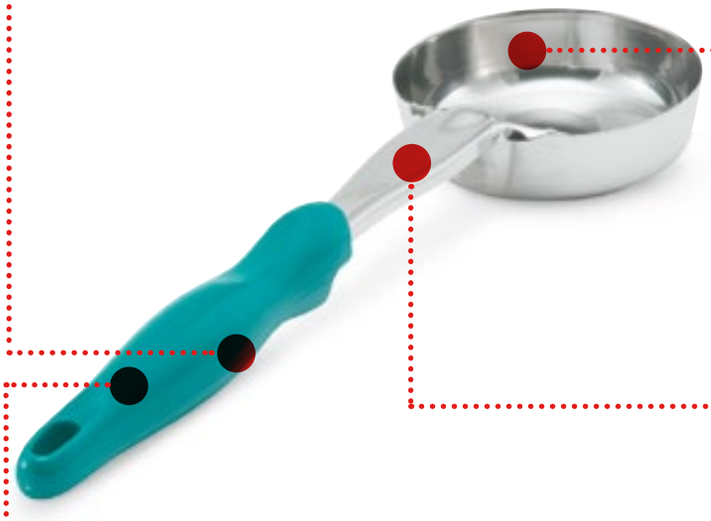


ANTIMICROBIAL

JACOB'S PRIDE® COLLECTION
GUARANTEED FOR LIFE

SPOODLE®

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



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

CAPACIDAD MARCADA EN EL MANGO /
CAPACITY MARKED ON THE HANDLE /
CAPACITÉ MARQUÉ À LA QUEUE /
VOLUMENANGABE AM GRIFF MARKIER

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

SUPERFICIE TEXTURIZADA PARA IMPEDIR DERRAMES DURANTE EL USO /
TEXTURED SURFACE PREVENTS SLIPPAGE WHILE IN USE /
LA SURFACE TEXTURÉE EMPÊCHE LA CUILLÈRE DE GLISSER DANS LE RÉCIPIENT /
TEXTURIERTE OBERFLÄCHE VERHINDERT EIN ABRUTSCHEN WÄHREND DES GEBRAUCHS

EXCLUSIVO DISEÑO OVALADO, QUE PERMITE ACCEDER DE FORMA FÁCIL A LAS ESQUINAS DE LAS CUBETAS, MAXIMIZANDO EL APROVECHAMIENTO DEL CONTENIDO DEL RECIPIENTE /
UNIQUE OVAL BOWL DESIGN FITS INTO CORNERS OF STEAM TABLE PANS, REDUCING WASTE AND MAXIMIZING SERVING EFFICIENCY /
DESIGN OVAL UNIQUE QUI PERMET D'ATTEINDRE TOUS LES COINS DU BAG, TOUT EN REDUISANT LA QUANTITÉ DE DÉCHETS ET L'AUGMENTATION DE L'EFFICACITÉ DU SERVICE /
EXKLUSIVES OVALES DESIGN, DAS ES ERLAUBT, GANZ EINFACH IN DIE ECKEN DES BEHÄLTERS ZU KOMMEN, SO DASS DER INHALT DES BEHÄLTERS MAXIMAL AUSGENUTZT WERDEN KANN





MUESCA PARA IMPEDIR QUE EL CUCHARÓN SE DESLICE DENTRO DEL RECIPIENTE /
BUILT-IN STOPPER NOTCH PREVENTS UTENSILS FROM SLIDING INTO FOOD PRODUCT /
ENCOCHE-BUTÉE INTÉGRÉE POUR EMPÊCHER LES USTENSILES DE GLISSER DANS LE PRODUIT ALIMENTAIRE /
INTEGRIERTE KERBE VERHINDERT, DASS DIE UTENSILIEN IN DIE SPEISE HINEINRUTSCHEN /

6433230

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



REF	Color	Ø cm	L cm	ml	€	U
6433230		6,5	32	60	**11,45**	12
6433335		7,4	33	90	**11,45**	12
6433445		8,2	34	120	**12,00**	12
6433655		9,3	35	175	**12,50**	12
6433865		10,2	36	235	**12,90**	12

6432230

Spoodle® monobloc redondo perforado / One-Piece Round Perforated Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde perforé / Monoblok Perforierten Roundschalen Spoodle®



REF	Color	Ø cm	L cm	ml	€	U
6432230		6,5	32	60	**11,45**	12
6432335		7,4	33	90	**11,45**	12
6432445		8,2	34	120	**12,00**	12
6432655		9,3	35	175	**12,50**	12
6432865		10,2	36	235	**12,90**	12

6433120

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

Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
6433120	5,2	31,0	30	**11,35**	12
6433220	6,5	32,0	60	**11,45**	12
6433320	7,4	33,0	90	**11,45**	12
6433420	8,2	34,0	120	**12,00**	12
6433520	8,8	34,5	150	**12,25**	12
6433620	9,3	35,0	175	**12,50**	12
6433820	10,2	36,0	235	**12,90**	12

6432120

Spoodle® monobloc redondo perforado / One-Piece Round Perforated Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde perforé / Monoblok Perforierten Roundschalen Spoodle®

Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
6432120	5,2	31,0	30	**11,35**	12
6432220	6,5	32,0	60	**11,45**	12
6432320	7,4	33,0	90	**11,45**	12
6432420	8,2	34,0	120	**12,00**	12
6432520	8,8	34,5	150	**12,25**	12
6432620	9,3	35,0	175	**12,50**	12
6432820	10,2	36,0	235	**12,90**	12

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

SPOODLE®

ANTIALÉRGICO / ALLERGEN - FREE /
ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

P. 85



6412230 Spoodle® monobloc oval / One-Piece Oval Spoodle® / Spoodle® monobloc oval / Monoblok Ovalschalen Spoodle®



REF	Color	LxW cm	L cm	ml	€	U
6412230		7,5 x 6,8	33,0	60	**11,45**	12
6412335		8,5 x 7,8	34,0	90	**11,45**	12
6412445		9,4 x 8,6	35,0	120	**12,00**	12
6412655		10,7 x 9,8	36,5	175	**12,50**	12
6412865		11,8 x 10,7	37,5	235	**12,90**	12

6422230 Spoodle® monobloc oval perforado / One-Piece oval Perforated Spoodle® / Spoodle® monobloc oval perforé / Monoblok Perforierten Ovalschalen Spoodle®



REF	Color	LxW cm	L cm	ml	€	U
6422230		7,5 x 6,8	33,0	60	**11,45**	12
6422335		8,5 x 7,8	34,0	90	**11,45**	12
6422445		9,4 x 8,6	35,0	120	**12,00**	12
6422655		10,7 x 9,8	36,5	175	**12,50**	12
6422865		11,8 x 10,7	37,5	235	**12,90**	12

6412120 Spoodle® monobloc oval / One-Piece Oval Spoodle® / Spoodle® monobloc oval / Monoblok Ovalschalen Spoodle®

Mango negro / Black handle / Manche noir / Schwarzen Griff



REF	LxW cm	L cm	ml	€	U
6412120	6,0 x 5,5	31,5	30	**11,35**	12
6412220	7,5 x 6,8	33,0	60	**11,45**	12
6412320	8,5 x 7,8	34,0	90	**11,45**	12
6412420	9,4 x 8,6	35,0	120	**12,00**	12
6412520	10,1 x 9,2	36,0	150	**12,25**	12
6412620	10,7 x 9,8	36,5	175	**12,50**	12
6412820	11,8 x 10,7	37,5	235	**12,90**	12

6422120 Spoodle® monobloc oval perforado / One-Piece oval Perforated Spoodle® / Spoodle® monobloc oval perforé / Monoblok Perforierten Ovalschalen Spoodle®

Mango negro / Black handle / Manche noir / Schwarzen Griff



REF	LxW cm	L cm	ml	€	U
6422120	6,0 x 5,5	31,5	30	**11,35**	12
6422220	7,5 x 6,8	33,0	60	**11,45**	12
6422320	8,5 x 7,8	34,0	90	**11,45**	12
6422420	9,4 x 8,6	35,0	120	**12,00**	12
6422520	10,1 x 9,2	36,0	150	**12,25**	12
6422620	10,7 x 9,8	36,5	175	**12,50**	12
6422820	11,8 x 10,7	37,5	235	**12,90**	12



MUESCA PARA IMPEDIR QUE EL CACILLO SE DESLICE DENTRO DEL RECIPIENTE

BUILT-IN STOPPER NOTCH PREVENTS UTENSILS FROM SLIDING INTO FOOD PRODUCT

ENCOCHE-BUTÉE INTÉGRÉE POUR EMPÊCHER LES USTENSILES DE GLISSER DANS LE PRODUIT ALIMENTAIRE

INTEGRIERTE KERBE VERHINDERT, DASS DIE UTENSILIEN IN DIE SPEISE HINEINRUTSCHEN

5283520

Spoodle® redondo nylon /
Solid round Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon rond plein hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, Massiver rundes Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 ºC



REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
5283520	7,1	31,0	90	**7,15**	12
5283720	8,4	31,5	120	**7,65**	12
5283920	9,1	32,0	175	**8,85**	12

5283620

Spoodle® redondo perforado nylon /
Perforated round Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon rond perforé hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, perforierter rundes Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 ºC



REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
5283620	7,1	31,0	90	**7,15**	12
5283820	8,4	31,5	120	**7,65**	12
5284020	9,1	32,0	175	**8,85**	12

5292620

Spoodle® oval nylon /
Solid oval Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon ovale plein hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, Massiver ovales Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 ºC



REF	L cm	ml	€	U
5292620	31,0	90	**6,05**	12
5292820	31,5	120	**6,35**	12
5293320	32,0	175	**7,15**	12

5292720

Spoodle® oval perforado nylon /
Perforated oval Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon ovale perforé hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, perforierter ovales Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 ºC



REF	L cm	ml	€	U
5292720	31,0	90	**6,05**	12
5292920	31,5	120	**6,35**	12
5293420	32,0	175	**7,15**	12

P376

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



REF	L cm	€	U
P376.037	37	10,85	10

P3761

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



REF	L cm	€	U
P376.137	37	10,85	10

P377

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



REF	L cm	€	U
P377.037	37	11,05	10

P3771

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



REF	L cm	€	U
P377.137	37	11,05	10

P395

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



REF	L cm	€	U
P395.038	38	11,65	10

P3972

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



REF	L cm	€	U
P397.247	47	18,90	10

2 púas / 2 prongs / 2 dents / 2 Zinken

P3973 Tenedor monobloc / One piece meat fork / Fourchette monobloc / Fleischgabel Monoblock



REF	L cm	€	U
P397.347	47	19,70	10

3 púas / 3 prongs / 3 dents / 3 Zinken

P315 Espumadera de alambre / Mesh skimmer / Écumoire à friture / Drahtschaumlöffel



REF	Ø cm	L cm	€	U
P315.010	10	40	10,70	10
P315.012	12	43	14,10	10
P315.015	15	50	19,40	10
P315.017	17	54	22,85	10
P315.020	20	61,5	27,90	10

P94101 Araña / Wire skimmer / Araignée / Schaumlöffel



REF	Ø cm	L cm	€	U
P941.013	13	47,5	9,60	10
P941.015	15	49,5	10,70	10
P941.018	18	52,5	11,75	10
P941.020	20	54,5	12,85	10
P941.022	22	67	14,15	5
P941.024	24	69	15,15	5
P941.028	28	69	17,05	5

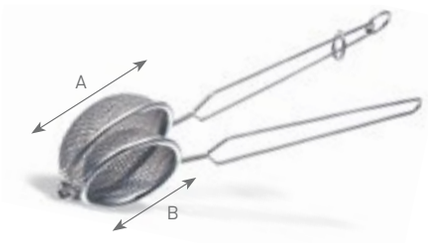
P955 Espumadera malla fina / Mesh skimmer / Écumoire maillée / Feiner Drahtschaumlöffel



REF	Ø cm	L cm	€	U
P955.010	10	40	6,95	10
P955.012	12	43	9,25	10
P955.015	15	50	11,05	10
P955.017	17	54	16,55	10
P955.020	20	61	19,00	10

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

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



REF	Ø A cm	Ø B cm	€	U
P394.008	10	8	18,15	1
P394.012	12	10	21,55	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

Batidores / Whisks / Fouets / Rührbesen



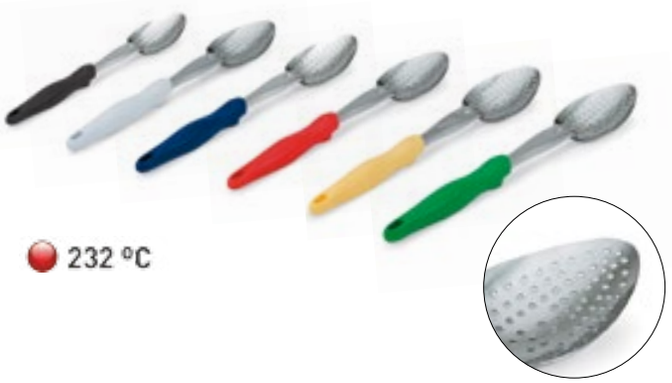
P. 338

64130 Cuchara servicio / Solid spoons / Cuillères à servir pleines / Massiv Löffel



REF	Color	L cm	€	U
64130		35	14,10	12
6414015		35	14,10	12
6414030		35	14,10	12
6414040		35	14,10	12
6414050		35	14,10	12
6414070		35	14,10	12

64132 Cuchara servicio perforada / Perforated spoons / Cuillères à servir perforées / Perforiert Löffel



REF	Color	L cm	€	U
64132		35	14,10	12
6414215		35	14,10	12
6414230		35	14,10	12
6414240		35	14,10	12
6414250		35	14,10	12
6414270		35	14,10	12

64134 Cuchara servicio ranurada / Slotted spoon / Cuillère à servir ajourée / Geschlitzt Löffel



REF	Color	L cm	€	U
64134		35	14,10	12

64136 Cuchara servicio lisa 3 lados / 3-Sided solid spoon / Cuillère à servir pleine, à trois côtés / 3-seitig, massiv Löffel



REF	Color	L cm	€	U
64136		34	14,10	12

64138 Cuchara servicio perforada lisa 3 lados / 3-Sided perforated spoon / Cuillère à servir perforée, à trois côtés / 3-seitig, perforiert Löffel



REF	Color	L cm	€	U
64138		34	14,10	12

5284220 Cuchara nylon / Nylon spoon / Cuillère nylon / Nylonlöffel

+ 245 °C





REF	Color	L cm	€	U
5284220		34	7,65	12
5284320		34	7,65	12

4689760 Cuchara nylon para preparación / Nylon spoon for preparation / Cuillère nylon pour préparation / Nylonlöffel für die Zubereitung

+ 205°C



REF	Color	L cm	€	U
4689760		21,6	4,90	12
4689815		30,5	4,90	12
4689830		30,5	4,90	12
4689840		30,5	4,90	12
4689850		30,5	4,90	12
4689860		30,5	4,90	12
4689960		38,1	6,85	12

47139 Porcionador / Thumb disher / Cuillère de service / Portionierer



REF	COLOR	Ø mm	Mlts	€	U
47139		6	157,7	15,00	12
47140		8	118,3	15,00	12
47141		10	96,1	15,00	12
47142		12	78,9	15,00	12
47143		16	59,1	15,00	12
47144		20	48,1	15,00	12
47145		24	39,4	15,00	12
47146		30	29,6	15,00	12

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



REF	COLOR	Ø mm	Mlts	€	U
47390		6	139	19,60	12
47391		8	110	19,60	12
47392		10	96	19,60	12
47393		12	84	19,60	12
47395		16	59	19,60	12
47396		20	53	19,60	12
47397		24	45	19,60	12
47398		30	33	19,60	12

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / USTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME

Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer

P. 330



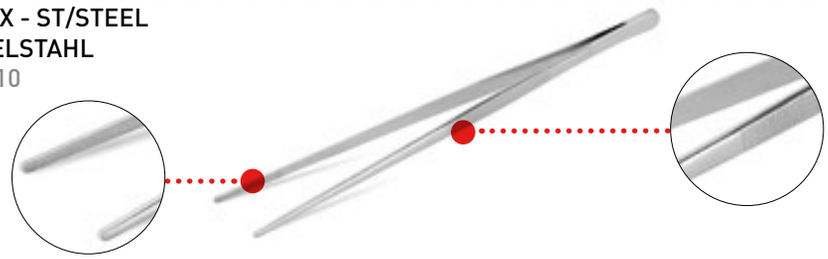
IDEA!

Pinzas ideales para emplatar y decorar
Plating tongs for careful lifting, turning and decoring
Pinces idéales 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)

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

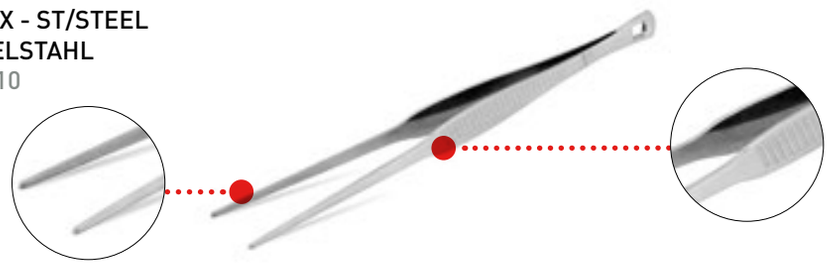


REF	L cm	€	U
P343.400	30	11,10	1

P3435

Pinza chef precisión extra larga (ancha) / Extra long fine tip straight tweezer (wide) / Pince du chef précision extra long (large) / Extra lange Präzisionspinzette (breit)

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

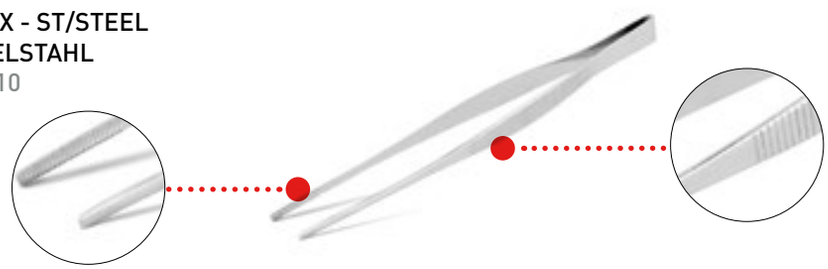


REF	L cm	€	U
P343.500	30	13,50	1

P3436

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

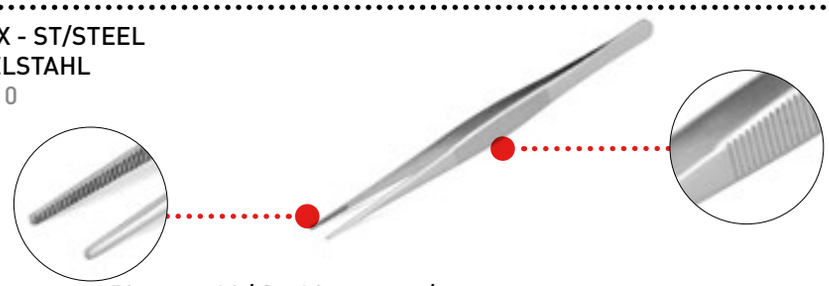


REF	L cm	€	U
P343.600	21	5,95	1

P3437

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

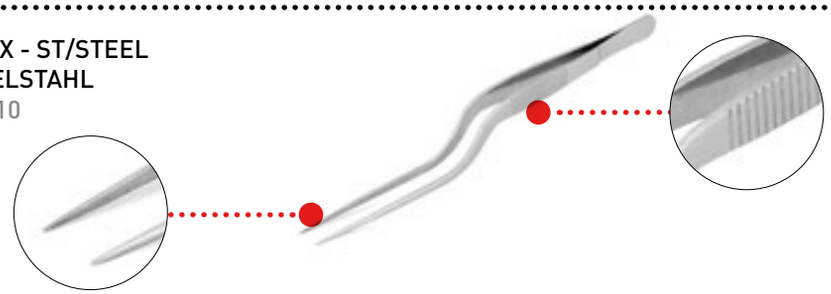


REF	L cm	€	U
P343.700	16	3,75	1

P3438

Pinza sushi / Sushi tweezer / Pince à sushi / Sushipinzette

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	L cm	€	U
P343.800	16	4,85	1

P358 INOX

Pinza buffet / Utility tong / Pince buffet / Buffetzange



REF	L cm	€	U
P358.024	24	4,35	12
P358.029	29,5	5,00	12
P358.040	40	6,45	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	6,45	1
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	7,05	1
P358	40	1	2	3	4	5	6	7	8,95	1

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

Fabricadas en acero inoxidable monobloc. Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujección /
Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation /
Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation /
Hergestellt aus rostfreien Monoblock. Griff mit PVC Beschichtung für bessere Griffigkeit und Isolierung.



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.

4780620

Pinza buffet monobloc Kool-Touch® / One-Piece tong Kool-Touch® /
Pince buffet inox Kool-Touch® / Rostfreie Buffetzange Kool-Touch®



REF	Color	L cm	€	U
4780620		15	8,70	12
4780630		15	8,70	12
4780640		15	8,70	12
4780650		15	8,70	12
4780660		15	8,70	12
4780670		15	8,70	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.

Forma /Shape /
Forme / Form

4780920

Pinza buffet monobloc Kool-Touch® / One-Piece utility tong Kool-Touch® / Pince buffet Kool-Touch® / Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® gewellter Servierzangen





Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

82 °C
Revestimiento mango / Coated handle / Revêtement queue / Griffbeschichtung

REF	Color	L cm	€	U
4780920		24	11,35	12
4781220		30	12,00	12
4781620		40	14,90	12
4780930		24	11,35	12
4781230		30	12,00	12
4781630		40	14,90	12
4780940		24	11,35	12
4781240		30	12,00	12
4781640		40	14,90	12
4780950		24	11,35	12
4781250		30	12,00	12
4781650		40	14,90	12
4780960		24	11,35	12
4781260		30	12,00	12
4781660		40	14,90	12
4780970		24	11,35	12
4781270		30	12,00	12
4781670		40	14,90	12

Forma /Shape / Forme / Form

4790920

Pinza VERSAGRIP® Kool-Touch® / Once-Piece Kool-Touch® VERSAGRIP® tong / Pince monobloc VERSAGRIP® Kool-Touch® / Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® VERSAGRIP® Servierzangen





VERSAGRIP®
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre. Perfecta para parrillas y asadores /
Features flattened ends and gripper teeth. Perfect for grills and broilers /
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise. Parfaite pour grils et rôtissoires /
Mit abgeflachten Enden und gezahntem Greifer. Perfekt zum Grillen und für Broiler

82 °C
Revestimiento mango / Coated handle / Revêtement queue / Griffbeschichtung

REF	Color	L cm	€	U
4790920		24	11,35	12
4791220		30	12,00	12
4791620		40	14,90	12
4790930		24	11,35	12
4791230		30	12,00	12
4791630		40	14,90	12
4790940		24	11,35	12
4791240		30	12,00	12
4791640		40	14,90	12
4790950		24	11,35	12
4791250		30	12,00	12
4791650		40	14,90	12
4790960		24	11,35	12
4791260		30	12,00	12
4791660		40	14,90	12
4790970		24	11,35	12
4791270		30	12,00	12
4791670		40	14,90	12

Forma / Shape / Forme / Form

4780911

Pack pinzas multicolor / Multi-Pack Color-Coded Tong / Set pinces buffet à code couleur / Farblich gekennzeichnete Multipack-Universalzange



82 °C
Revestimiento mango / Coated handle / Revêtement queue / Griffbeschichtung



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

REF	L cm	€	U
4780911	24	67,75	3

Colores / Colours / Couleurs / Farben

Forma / Shape / Forme / Form

4780912

Pinza con extremo de nylon / Utility tong with nylon end /
Pince utilitaire avec extrémité nylon / Universalzange mit Nylonenden



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

232 °C

REF	L cm	€	U
4780912	24	16,75	12
4781212	30	17,50	12
4781612	40	20,15	12

Forma / Shape / Forme / Form

Inox + Nylon / St/Steel + Nylon / Rostfreier Stahl + Nylon

4780922

Pinza con extremo de nylon y asa revestida / Utility tong with nylon end & coated handle /
Pince utilitaire avec extrémité nylon et manche plastifié / Universalzange mit Nylonenden u. beschichtetem Griff



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

232 °C

Revestimiento mango.
Coated handle.
Revêtement queue.
Griffbeschichtung.

82 °C

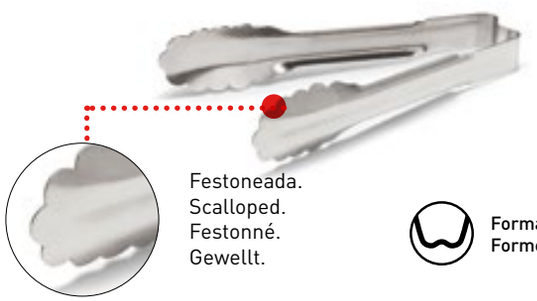
REF	L cm	€	U
4780922	24	20,00	12
4781222	30	20,30	12
4781622	40	23,70	12

Forma / Shape / Forme / Form

Inox + Nylon / St/Steel + Nylon / Rostfreier Stahl + Nylon

4780610

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



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

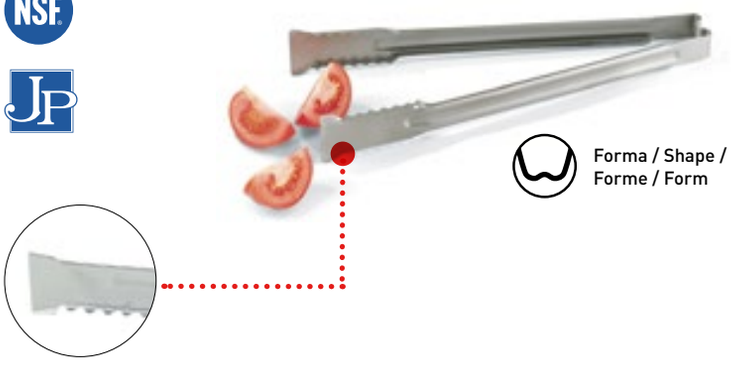
Forma / Shape / Forme / Form

REF	L cm	€	U
4780610*	15,2	6,45	12
4780910	24,1	8,20	12
4781210	30,5	8,55	12
4781610	40,6	10,70	12

* Pinza mas 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 delicats a manipuler /
Kurzere Universalzange fur beengte Platzverhaltnisse und das Arbeiten mit delikaten Speisen

4790910

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



Forma / Shape / Forme / Form

REF	L cm	€	U
4790910	24,1	8,20	12
4791210	30,5	8,55	12
4791610	40,6	10,70	12

IDEA!

Ideal para barbacoa.
Perfect for grills and broilers.
Idéal pour barbecue.
Ideal zum Grillen.

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



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

Construcción de una sola pieza / One-piece construction /
Construction monobloc / Einteilige Ausführung

REF	L cm	€	U
47046	15,2	3,85	36
47049	22,9	5,55	24
47042	30,5	7,25	12

47326

Pinza dentada reforzada Kool-Touch® /
Kool-Touch® Reinforced Pom Tong /
Pince ceinture reinforcée Kool-Touch® /
Kool-Touch® Verstärkte Gezahnte Zange

82 ºC



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

Construcción de una sola pieza / One-piece construction /
Construction monobloc / Einteilige Ausführung

REF	L cm	€	U
47326	15,2	7,90	12
47329	22,9	10,70	12
47322	30,5	12,00	12

P611

Pinza dentada / Pom tong /
Pince ceinture / Gezahnte Zange



REF	L cm	€	U
P611.001	24	2,00	24

47117

Pinza tipo tijeras de uso intensivo /
Heavy-Duty scissor tongs /
Pinces type ciseaux à usage intensif /
Scherenzange für starke Beanspruchung



REF	Color	L cm	€	U
47325		38	18,65	12

P620

Pala chips / chip bagger /
Pelle à frites / Frittenschaufel



REF	cm	€	U
P620.001	23 x 21	21,10	1

Mano derecha / Right hand
Main droite / Rechtshändig

P621

Pala chips ABS / ABS chip bagger /
Pelle à frites en ABS / Frittenschaufel ABS



Ref. 621.000 (dual)



Ref. 621.001
(mano derecha / right hand /
Main droite / rechtshändig)

REF	cm	€	U
P621.000	23 x 21	5,50	1
P621.001	23 x 21	5,20	1

+ 80 ºC

4808720

Espátula lisa, biselada /
Solid, beveled turner with /
Palette pleine, biseautée /
Pfannenwender für schwere
Beanspruchung Griffen massiv abgeschrägt



232 °C

Ergo Grip®
Mango / Handle /
Queue / Griff

REF	Color	(L x W) cm	L cm	€	U
4808720	■	15 x 7,5	34,5	12,00	12
4808715	□	15 x 7,5	34,5	12,00	12

4808820

Espátula reforzada /
Solid Turner /
Palette reinforcée /
Edelstahl-Pfannenwender für schwere
Beanspruchung massiv



232 °C

Ergo Grip®
Mango / Handle /
Queue / Griff

REF	Color	(L x W) cm	L cm	€	U
4808820	■	21 x 7,5	42	12,00	12
4808815	□	21 x 7,5	42	12,00	12

4808920

Espátula perforada reforzada /
Perforated Turner with /
Palette perforée reinforcée /
Edelstahl-Pfannenwender für
schwere Beanspruchung perforiert



232 °C

Ergo Grip®
Mango / Handle /
Queue / Griff

REF	Color	(L x W) cm	L cm	€	U
4808920	■	21 x 7,5	42	12,00	12
4808915	□	21 x 7,5	42	12,00	12

5284120

Espátula nylon reforzada /
Slotted reinforced nylon turner /
Spatule reinforcée à nylon /
Hochtemperaturbeständiger
Nylon-Pfannenwender,
Geschlitzter Wender



245 °C

Nylon

REF	Color	L cm	€	U
5284120	■	34,5	8,55	12

Construcción de una sola pieza / One-piece construction /
Construction monobloc / Einteilige Ausführung

MANGO ABS / ABS HANDLE / MANCHE EN ABS / ABS GRIFF

P381 Espátula triangular "pintor" / Cleaning spatula / Palette triangle / Dreieckige Reinigungsspachtel



REF	cm	L cm	€	U
P381.008	8	24,5	5,10	12
P381.010	10	25	5,60	12

P382 Pala bar / Spatula / Palette / Spachtel



REF	cm	L cm	€	U
P382.000	7 x 16	29	7,35	12

P383 Pala fast-food y pescado / Fast-food and fish turner / Palette fast-food et poisson / Fast-Food und Fischschaufel

Flexible / Flexibel



REF	cm	L cm	€	U
P383.000	7,3 x 25	38	8,65	12

P384 Pala fast-food perforada / perforated fast-food turner / Palette fast-food perforée / Fast-Food Schaufel gelocht

Flexible / Flexibel



REF	cm	L cm	€	U
P384.000	7,3 x 25	38	8,75	12

P386 Rasqueta / Dough scraper / Raclette / Schaber



REF	cm	€	U
P386.000	15 x 7,5	4,65	12

P380 Ruleta cortapizzas / Pizza wheel / Roulette à pizza / Pizzaschneider



REF	cm	L cm	€	U
P380.000	10	23,5	5,50	12

P385 Espátula pastelera / Baker spatula / Palette / Kuchenspachtel



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P385.020	20,5	34	6,35	12
P385.026	26	39	6,95	12
P385.030	30	43,5	7,35	12

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	2,20	12

P872 Pala pasteles / Cake server / Pelle à gâteau / Keksschaufel

Sin sierra / Without saw / Sans scie / Ohne säge



REF	L cm	€	U
P872.000	28	3,50	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	4,55	12

P37502 Rasqueta semicírculo. Mango madera / Semicircle dough scraper. Wood handle / Raclette semicercle. Manche en bois / Halbrunder Schaber. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.020	10,2 x 10,5	24,2	4,55	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	4,40	12
P375.062	17,8 x 7,6	31	5,25	12
P375.063	25,4 x 10,2	40,1	7,70	12

P37504 Pala fast-food. Flexible. Mango madera / Fast-food turner. Flexible. Wood handle / Palette fast-food. Flexible. Manche en bois / Fast-Food Schaufel. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.041	25,4 x 7,6	37	5,30	12
P375.042	25,4 x 7,6	53	7,00	12

P37505 Pala fast-food perforada. Flexible. Mango madera / Perforated fast-food turner. Flexible. Wood handle / palette fast-food perforée. Flexible. Manche en bois / Gelochte Fast-Food Schaufel. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.050	25,4 x 7,6	37	5,30	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	3,30	12

P37508

Sierra. Mango madera / Saw. Wood handle /
Sierra. Manche en bois / Säge. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.080	18,5 x 4,8	19 x 13	5,30	12

P37509

Tenedor. Mango madera / Meat fork. Wood handle /
Fourchette. Manche en bois / Fleischgabel. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.090	15,5 x 2,2 x 0,2	53,3	4,25	12

P37510

Pala pasteles. Mango madera / Cake server. Wood handle /
Pelle à gâteau. Manche en bois / Keksschaufel. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.100	15,2 x 5,1	26	2,50	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	1,60	12

V I O L E T

C O L L E C T I O N

ANTIALÉRGICO / ALLERGEN-FREE
ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

PREPARE Y SIRVA COMIDAS QUE NO CONTENGAN ALÉRGENOS /
PREPARE AND SERVE ALLERGEN-FREE FOODS /
PREPAREZ ET SERVEZ DES PLATS SANS ALLERGÈNE /
MAHLZEITEN ZUBEREITEN UND SERVIEREN OHNE ALLERGENE



is your allergen free colour

ESPAÑOL

DETERMINE LOS UTENSILIOS PEQUEÑOS QUE VA A USAR PARA PREPARAR Y SERVIR COMIDAS QUE NO CONTENGAN ALÉRGENOS.
COLOR MORADO PARA UNA RÁPIDA IDENTIFICACIÓN POR PARTE DE LOS EMPLEADOS Y CLIENTES

ENGLISH

DESIGNATE THOSE SMALLWARES WHICH ARE TO BE USED FOR PREPARING AND SERVING ALLERGEN FREE MEALS
PURPLE COLOR FOR QUICK IDENTIFICATION BY EMPLOYEES AND CUSTOMERS

FRANÇAIS

DÉTERMINEZ LES PETITS USTENSILES QUE VOUS ALLEZ UTILISER POUR PRÉPARER ET SERVIR DES REPAS SANS ALLERGÈNES.
COULEUR VIOLETTE POUR UNE RAPIDE IDENTIFICATION PAR LES EMPLOYÉS ET LES CLIENTS.

DEUTSCH

LEGEN SIE DIE KLEINEN UTENSILIEN FEST, DIE SIE VERWENDEN, UM ESSEN ZUZUBEREITEN UND ZU SERVIEREN, DAS KEINE ALLERGIESTOFFE ENTHÄLT. IN LILA FÜR EINE SCHNELLE IDENTIFIZIERUNG SEITENS MITARBEITER UND KUNDEN.

55179 Kit antialérgico / Allergen-Free Kit / Kit anti allergique / Ständerset Anti Allergie

CONTIENE / CONTAINS / CONTIENT / ENTHÄLT

REF	€	U
55179	216,60	1



1527-C80
Caja de almacenamiento de comida / Food storage box / Boîte d'stockage / Lebensmittel Aufbewahrungsbox

REF	L cm
1527-C80	38,1 x 50,8 x 17,8



1500-C80
Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

REF	L cm
1500-C80	39,7 x 57,2 x 6,4



4780980
Pinza monobloc Kool-Touch® / One-Piece utility tong Kool-Touch® / Pince buffet Kool-Touch® / Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® gewellter Servierzangen

REF	L cm
4780980	24



6414080
Cuchara servicio / Solid spoons / Cuillères à servir pleines / Massiv Löffel

REF	L cm
6414080	35



4808880
Espátula de acero inoxidable hoja lisa / Solid, stainless Steel Turner / Pelle pleine, inox / Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung

REF	cm	L cm
4808880	21 x 7,5	42,0



4980280
Cacillo monobloc Kool-Touch® / One-Piece ladle Kool-Touch® handle / Louche monobloc manche Kool-Touch® / Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen

REF	L cm	ml
4980280	25	60



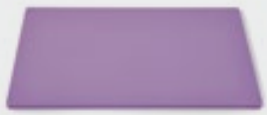
T401080
Sarten antiadherente Wear-Ever® / Wear-Ever® non-stick fry pan / Poêle anti-adhésive Wear-Ever® / Antiharft Wear-Ever® Bratpfanne

REF	Ø cm	H cm
T401080	25	5,0



47003
Batidor con mango antiadherente / Whisk with anti-slip handle / Fouet avec poignée anti-crispation / Rührbesen Antirutschgriff

REF	L cm	MANGO / HANDLE /QUEUE / GRIFF L cm
47003	30,5	12



5200080
Tabla de corte / Cutting Board / Planche à découper / Schneidbretter

REF	L cm
5200080	30,5 x 45,7 x 1,3

1527-C80

Caja de almacenamiento de comida / Food storage box / Boîte d'stockage / Lebensmittel Aufbewahrungsbox



REF	L cm	€	U
1527-C80	38,1 x 50,8 x 17,8	13,85	6

1500-C80

Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	L cm	€	U
1500-C80	39,7 x 57,2 x 6,4	15,45	6
1522-C80*	40,3 x 54,9 x 2,5	17,50	6

*Tapa ahuecada / Cover, recessed / Couvercle concave / Hohler Deckel

5200080

Tabla de corte / Cutting Board / Planche à découper / Schneidbretter



REF	L cm	€	U
5200080	30,5 x 45,7 x 1,3	46,65	6

10815P

Manguito de repuesto / Replacement Handle / Manche de rechange / Ersatzgriffüberzüge

Cool Handle®



REF	TIPO / TYPE SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNE (cm)	€	U
10815P*	18 & 20	4,20	36
10816P*	25 & 30	5,15	36

Sólo para sartenes Wear-Ever® / Just for Wear-Ever® / Seulement pour poêles Wear-Ever® / Nur für Wear-Ever®-Pfannen

T400780

Sarten antiadherente Wear-Ever® / Wear-Ever® non-stick fry pan / Poêle anti-adhésive Wear-Ever® / Antiharft Wear-Ever® Bratpfanne

SteelCoat x3

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	€	U
T400780	18	4,0	33,85	6
T400880	20	5,0	39,50	6
T401080	25	5,0	47,40	6
T401280	30	5,5	65,45	2

400780

Sarten Wear-Ever® / Wear-Ever® fry pan / Poêle Wear-Ever® / Wear-Ever® Bratpfanne



REF	Ø cm	H cm	€	U
400780	18	4,0	19,75	6
400880	20	5,0	25,95	6
401080	25	5,0	37,25	6
401280	30	5,5	49,65	2

4761965

Bol Servicio doble pared cuadrado /
Square Double-Wall Insulated Serving Bowl /
Bol double paroi /
Quadratische, farbige, doppelwandig isolierte Servierschüsseln



REF	cm	Lts.	€	U
4761965	13.9 x 13.9 x 7	7	63,80	6
4763265	18.4 x 18.4 x 8.7	1,7	81,60	12
4763465	21.6 x 21.6 x 10.8	3,0	107,85	6
4763565	25.8 x 25.8 x 13	4,9	140,05	4
4763765	29.9 x 29.9 x 15	7,8	179,40	3

4658765

Bol Servicio doble pared redondo /
Round Double-Wall Insulated Serving Bowl /
Bol ronde double paroi /
Runde farbige, doppelwandig isolierte Servierschüsseln



REF	cm	Lts.	€	U
4658765	14,4 x 7,6	0,7	53,75	6
4659065	18,4 x 10,3	1,6	80,20	6
4659165	24,1 x 12,9	3,2	120,40	6
4659265	30 x 16,5	6,6	169,90	3
4656965	35 x 17,5	9,6	233,50	2

4780680

Pinza monobloc Kool-Touch® /
One-Piece utility tong Kool-Touch® /
Pince buffet Kool-Touch® /
Einteilige, farblich gekennzeichnete
Kool-Touch® gewellter Servierzangen



REF	L cm	€	U
4780680	15,0	11,20	12
4780980	24,0	14,60	12
4781280	30,5	15,45	12
4781680	40,5	19,20	12
478091280 *	24,0	24,95	12

6433480

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



REF	L cm	ml	€	U
6433480	34,0	120	15,45	12
6433580	34,5	150	20,55	12

6432480

Spoodle® monobloc redondo perforado /
One-Piece Round Perforated Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde perforé /
Monoblok Perforierten Roundschalen Spoodle®



REF	L cm	ml	€	U
6432480	34	120	15,45	12

4980280

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



REF	L cm	ml	€	U
4980280	25	60	19,35	12
4980480	32	120	25,10	12

6414080

Cuchara servicio /
Solid spoons /
Cuillères à servir pleines /
Massiv Löffel

232 ºC



REF	L cm	€	U
6414080	35	18,15	12

6414280

Cuchara servicio perforada /
Perforated spoons /
Cuillères à servir perforées /
Perforiert Löffel

232 ºC



REF	L cm	€	U
6414280	35	18,15	12

4808780

Espátula de acero inoxidable hoja lisa /
Solid, stainless steel Turner /
Pelle pleine, inox /
Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung

232 ºC



REF	cm	L cm	€	U
4808780	15 x 7,5	34,5	18,50	12
4808880	21 x 7,5	42,0	18,35	12

47147

Porcionador / Disher /
Cuillère de service / Portionierer



REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
47147	4	21	22	19,35	12

47400

Porcionador / Disher /
Cuillère de service / Portionierer



REF	TIPO/TYPE	L cm	ml	€	U
47400	Estándar	20,0	22	25,30	12
47378	Extendido	23,5	22	32,90	12

47002

Batidor con mango antiadherente /
Whisk with anti-slip handle /
Fouet avec poignée anti-crispation /
Rührbesen Antirutschgriff

246 ºC



REF	L cm	L mango cm	€	U
47002	25,5	12	14,10	12
47003	30,5	12	16,30	12
47004	35,5	12	18,35	12
47005	40,5	12	20,20	12
47006	45,5	12	20,70	12



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

GUÍA SELECCIÓN RALLADORES / GRATERS SELECTION GUIDE / GUIDE SÉLECTION RAPÊS / 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 STAHL



Ref. P328.600

REF	CARAS / SIDES / FACES / SEITEN	cm	H cm	€	U
P328.020	4	9 x 6,5	20,8	6,65	12
P328.023	4	10,5 x 8	23,3	8,10	12
P328.600	6	14,5 x 11	22,0	16,70	12

P391 Rallador nuez moscada de acero inox / St/Steel nutmeg grater / Râpe à muscade en acier inox / Rostfreie Muskatnussreibe



REF	€	U
P391.000	6,25	12

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	11,60	1
P322.102	39,5 x 3,5	11,60	1
P322.103	39,5 x 3,5	11,60	1
P322.104	39,5 x 3,5	11,60	1

IDEA!

ESPECIAL CÍTRICOS /
IDEAL FOR CITRUS /
IDÉAL POUR AGRUMES /
IDEAL FÜR ZITRUSFRÜCHTE



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	11,80	1
P322.202	31,5 x 7,3	11,80	1
P322.203	31,5 x 7,3	11,80	1
P322.204	31,5 x 7,3	11,80	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



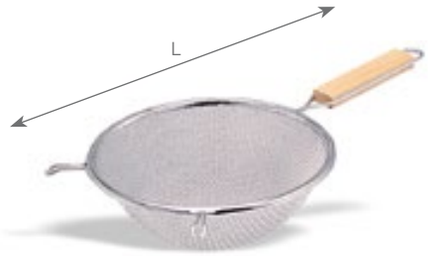
REF. P322.202
Doble navaja
Ribon
Tranchants
Zwei Klingen



REF. P322.203
Grueso
Extra coarse
Gros grains
Grob

P374

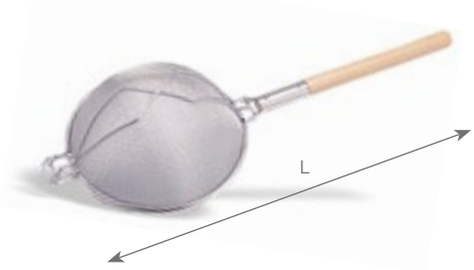
Colador doble malla en acero inoxidable / St/Steel double mesh strainer /
Passoire double maille en acier inox / Doppelmaschiges Sieb rostfrei



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€	U
P374.013	13	30	1-3	**5,35**	72
P374.015	15	32	1-3	**6,80**	72
P374.018	18	34	1-3	**7,55**	72
P374.020	20	38	1-3	**8,55**	72
P374.026	26	58,5	1,6-3	**23,30**	72

P375

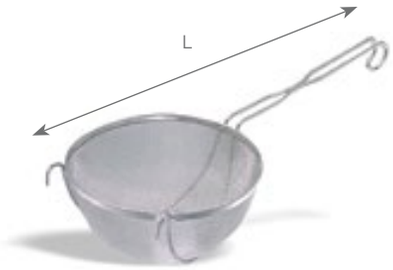
Colador doble malla en acero inoxidable. Reforzado / St/Steel double mesh strainer. Reinforced /
Passoire double maille en acier inox. Renforcé / Doppelmaschiges Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€	U
P375.030	30	79	1,040	**75,05**	1
P375.035	35	86,5	1,040	**80,70**	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	**19,60**	12
P324.016	16	40	0,530	**23,90**	12
P324.019	19	42,5	0,530	**30,70**	12
P324.022	22	49	0,530	**35,85**	12
P324.025	25	55,5	0,530	**44,35**	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	**5,60**	96
P348.010	10	24,5	0,700	**7,35**	96
P348.012	12	31,5	0,700	**9,60**	96
P348.015	15	35	0,700	**11,75**	96
P348.018	18	40,5	0,700	**15,85**	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	**5,00**	96
P325.010	10	25,2	0,700	**7,25**	96
P325.012	12	32,5	0,700	**9,25**	96
P325.015	15	40,2	0,700	**12,05**	72
P325.018	18	42,5	0,700	**15,10**	72
P325.020	20	44,5	0,700	**21,55**	72

P303 Colador chino / Conical colander / Chinois / Spitzsieb



REF	Ø cm	H cm	€	U
P303.016	16,8	34,8	**16,80**	12
P303.018	18,6	38,4	**17,35**	12
P303.020	21,1	39,7	**17,95**	12
P303.022	23,2	44,0	**20,80**	12
P303.024	25,1	46,0	**22,30**	12
P303.026	27,2	47,8	**23,25**	12

P347 Colador chino con malla / Conical colander with wire gauze / Chinois à gaze / Spitzsieb mit Maschen



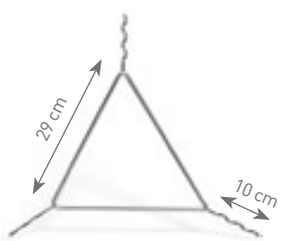
REF	Ø cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€	U
P347.020	20	0,700	**28,40**	12
P347.024	24	0,700	**36,15**	12

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	**24,10**	1

P3032 Triángulo / Triangle / Triangle / Dreieck





REF	L cm	€	U
P303.200	29	**13,35**	1

Triángulo equilátero
Equilateral triangle
Triangle équilatéral
Gleichseitiges Dreieck

P373 Colador bayeta / Cotton strainer / Passe-bouillon / Textilsieb



REF	Ø cm	€	U
P373.020	20	**25,20**	6
P373.024	24	**31,60**	6
P373.028	28	**50,60**	6

Acero inoxidable y algodón
St/Steel and cotton
Acier inoxydable et cotton
Rostfrei und Baumwolle

P308 Escurridera / Conical colander / Passoire conique / Konischer Seiher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

**Extra fuerte /
Heavy duty /
Grande résistance /
Extra stark**



REF	Ø cm	H cm	€	U
P308.030	30	16,0	81,70	1
P308.035	35	16,5	95,25	1
P308.040	40	18,0	107,60	1
P308.045	45	19,5	124,95	1
P308.050	50	22,5	147,30	1

P109 Escurridera con aro / Conical colander / Passoire conique / Konischer Seiher mit Ring

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	€	U
P109.030	30	14,5	66,55	1
P109.035	35	16,5	78,10	1
P109.040	40	17,5	90,00	1
P109.045	45	20,0	102,70	1
P109.050	50	22,5	114,50	1

P300 Escurridera inox con base / st/steel colander with stand / Passoire inox sur pied / Seiher rostfrei mit Ständer

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P300.024	24	11,50	17,55	1
P300.030	30	13,50	26,35	1

P321 Colador / Colander / Passoire / Seiher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	€	U
P321.020	20	41,75	1
P321.022	22	47,15	1
P321.024	24	54,50	1
P321.026	26	61,50	1

P945 Harinero / Flour bin / Tamis à farine / Mehlsieb



REF	cm	€	U
P945.037	37 x 26,5 x 18	123,35	1
P945.050	50 x 26,5 x 18	128,35	1
P945.051	50 x 33 x 18	139,30	1

P313 Pasapurés / Vegetable sieve / Moulin à légumes / Passiermaschine



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	€	U
P313.025	25	11,5	43,80	1
P313.030	30	14,5	67,20	1



Con 2 discos inox. intercambiables / With 2 St/Steel interchangeable cutters / Avec 2 coupoirs inox interchangeables / Mit 2 auswechselbaren Scheiben rostfrei

P3131 Pasapurés / Vegetable sieve / Moulin à légumes / Passiermaschine



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	€	U
P313.126	26	10,5	96,60	1
P313.132	32	16,5	104,30	1



Con 2 discos inox. intercambiables / With 2 St/Steel interchangeable cutters / Avec 2 coupoirs inox interchangeables / Mit 2 auswechselbaren Scheiben rostfrei

P3132 Pasapurés plástico / Plastic vegetable sieve / Mouline à legumes en plastique / Passiermaschine Plastik

Con 3 discos inox. intercambiables / With 3 St/Steel interchangeable cutters / Avec 3 coupoirs inox interchangeables / Mit 3 auswechselbaren Scheiben rostfrei



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	€	U
P313.200	23,5	13,5	26,25	1

P3135 Pasapurés / Potato ricer / Presse-purés / Kartoffelpresse



REF	Ø cm	L cm	€	U
P313.500	9	30,5	31,45	1

P958 Gancho acero inoxidable 1p. / St/Steel hook 1p. / Crochet inox 1p. / Haken rostfrei 1 St.



REF	L mm	€ (10 un.)*	U
P958.010	100 x 4	6,80	1
P958.012	120 x 5	9,35	1
P958.014	140 x 6	10,15	1
P958.016	160 x 6	11,20	1
P958.018	180 x 6	12,65	1

*Precio caja 10 unidades
*Price 10 units box
*Prix colis 10 unités
*Preis Kiste 10 Teile

P868 Dispensador a presión / Squeeze dispenser / Distributeur à pression / Einzeldosierer



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	ml	H cm	Ø cm	€	U
P868.001	●	240	18,0	5	1,15	12
P868.002	●	360	21,0	5	1,30	12
P868.003	●	720	24,5	5	1,90	12
P868.004	●	240	18,0	5	1,15	12
P868.005	●	360	21,0	5	1,30	12
P868.006	●	720	24,5	5	1,90	12
P868.007*	○	240	18,0	5	1,15	12
P868.008*	○	360	21,0	5	1,30	12
P868.009*	○	720	24,5	5	1,90	12

* Transparente / Clear / Transparent

2208-1354 Dispensador a presión doble / Twin squeeze dispenser / Distributeur à pression double / Zweifachdosierer



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	ml	H cm	Ø cm	€	U
2208-1354	○	200	18,0	5	2,65	12

Transparente / Clear / Transparen

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



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	ml	H cm	Ø cm	€	U
3316-13191	○	500	18,0	5	6,00	12

Transparente / Clear / Transparent

IDEA!

Ideal para decoración
Ideal for dish presentation
Idéal pour decoration
Ideal für die Dekorierung



2908 Dispensador a pressión con tapón cierre rosca / Squeeze dispenser with open-close system cap / Distributeur pressurisation a/capuchon d'ouverture-fermeture / Druckdosierer mit Schraubdeckel



Ref. 2908-13 Ref. 5324-13

REF	ml	H cm	Ø cm	€	U
2908-13	240	18,4	5,1	1,85	1
2912-13	350	18,4	6,0	2,00	1
5324-13	710	24,4	7,3	2,65	1

Transparente / Clear / Transparent



26120 Dispensador a presión con tapón / Squeeze dispenser with cap / Distributeur pression avec capuchon / Druckdosierer mit Deckel



Ref. 26120-13 Ref. 26240-13 Ref. 26320-13

REF	ml	H cm	Ø cm	€	U
26120-13	350	16,2	6,2	2,15	1
26240-13	710	22,5	7,5	3,05	1
26320-13	950	22,9	8,6	4,35	1

Transparente / Clear / Transparent



4961 Especieros / Dredgers / Saupoudreuses / Streuer

REF	ml	Ø cm AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	Ø cm	H cm	€	U
4961-13191	470	0,14	7,3	16	4,50	1
4961-1332	470	0,25	7,3	16	4,35	1
4961-1308	470	0,46	7,3	16	4,35	1
4961-1301	470	0,94	7,3	16	4,35	1



Ref. 4961-13191 Ref. 4961-1332 Ref. 4961-1308 Ref. 4961-1301

Transparente / Clear / Transparent

P946 Especieros / Dredgers / Saupoudreuses / Streuer



REF	Ø cm	H cm	Ø mm	€	U
A P946.001	7	9,6	-	7,80	12
B P946.002	7	9,6	2	6,35	12
C P946.003	7	9,6	3	6,45	12
D P946.004	7	9,6	4	6,45	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

P954 Embudo con filtro extraíble / Funnel with removable filter / Entonnoir avec filtre extractible / Trichter mit herausnehmbarem Filter



REF	Ø1 cm	Ø2 cm	€	U
P954.013	13	2,6	19,40	1
P954.015	15	2,6	21,00	1
P954.020	20	3,2	22,50	1
P954.025	25	3,2	25,60	1

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	2,85	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	2,85	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	48,00	1

P942 / P943

Aplastadora carne /
Meat tenderizer /
Aplatisseur à viande/
Fleischstampfer



REF	Ø cm	Kg	L cm	€	U
P942.000	9,5	0,750	28,5	27,45	1
P943.000	9,5	0,750	28,5	27,45	1

P334

Alcuza / Oil pourer /
Huilière / Ölkanne



REF	Lts	€	U
P334.025	0,25	21,95	1
P334.050	0,50	26,35	1
P334.100	1,00	34,60	1
P334.200	2,00	45,50	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	11,55	1
P873.060	60	5,0	14,20	1
P873.090	90	5,0	21,45	1

P941 Sierra de cocina / kitchen bow saw / Scie de cuisine / Küchensäge



REF	cm	€	U
P941.000	62 x 20	63,95	1
RE 941.001	Hoja / Blade / Lame / Blatt	14,60	6

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	39,85	1
P940.120	16 x 19,5	120	48,75	1

P323 Tenedor / fork / Fourchette / Spiess



REF	L cm	€	U
P323.050	50	11,75	5

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	40,35	1
RE 940.001	12,7 x 7,7	8,10	1

P944 Escamador / Fish scaler / Ecailleur / Fischentschupper



REF	L cm	€	U
P944.000	23,5	3,30	1

P953 Cepillo multiusos / Utility brush / Brosse de nettoyage / Nützliche Bürste



REF	cm	€	U
P953.000	23,5 x 7,5	5,80	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



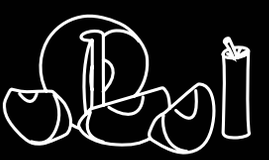
REBANADA / SLICE /
TRANCHES / SCHEIB



GAJOS / WEDGE /
QUARTIERS / ZERTEILER



SACACORAZONES / CORE /
ÉVIDOIR / ENTKERNER



PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS /
MANUAL FOOD PROCESSORS /
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS /
MANUELLE KÜCHENMASCHINEN







*VELOCIDADES / SPEEDS / VITESSES / GESCHWINDIGKEITEN	3x	3x	3x
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 /
Réduisez le temps de travail /
Reduzieren Sie Ihre Arbeitszeit








5x	11x	2,5x	3x	3x	5x
		✓	✓	✓	
		✓	✓	✓	
		✓	✓	✓	
			✓	✓	✓
✓		✓			
		✓	✓	✓	
			✓	✓	
			✓	✓	
✓	✓				
✓					
✓					

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

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



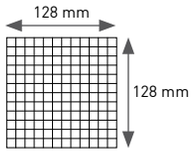
55000 Cortador-Rebanador de sobremesa grande / Big size tabletop dicer & slicer / Grand Coupe légumes en tranches et cubes / Grösser Tisch Würfelschneider und - hobel für Arbeitsflächen

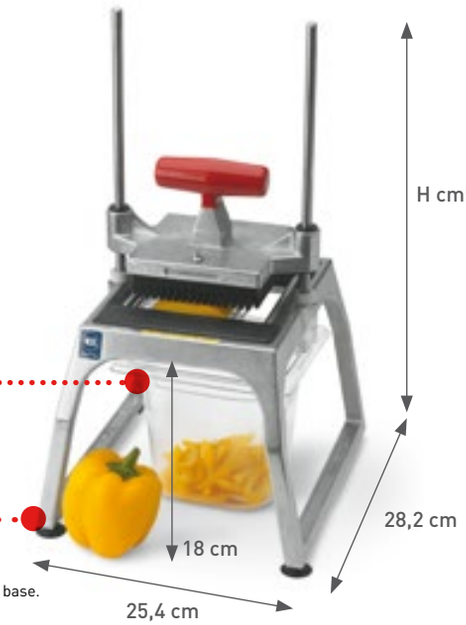
Scan me

Click me

InstaCut™ 5.0

Sobremesa / Tabletop / À poser / Arbeitsflächen





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.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
55000		6,4	327,40	1
55001		9,5	326,85	1
55002		12,7	326,60	1
REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB				
55011		6,4	350,70	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
15153		10	424,35	1
15155		12	424,25	1

*H 50,8 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 47 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

3x
Más rápido / Faster

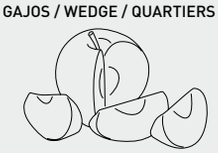


4x
Más rápido / Faster



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

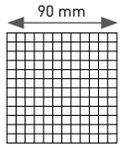
SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY / LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER

TIPO/TYPE	mm	REF		€	REF		€
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN							
	6,4	55059		232,65	55062		137,85
	9,5	55060		234,45	55063		135,90
	12,7	55061		226,15	55064		141,20
REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB							
	6,4	55088		265,05	55066		160,45
	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK						
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER							
	6	1515106		217,50	15151060		134,35
	8	1515208		217,15	15152080		134,55
	10	1515310		217,50	15153100		134,55
	12	1515512		217,50	15155120		134,55
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER							
	6	1512606		220,05	15126060		165,75
	8	1512808		215,80	15128080		165,95

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.



3x Más rápido / Faster



4x Más rápido / Faster



REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
15000		6,4	331,00	1
15001		9,5	331,00	1
15002		12,7	296,35	1
REF	**TIPO/TYPE**	**SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK**	**€**	**U**
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
15003		4	297,25	1
15005		6	297,45	1
15006		8	331,00	1
15007		10	298,60	1
15008		12	298,05	1
REF	**TIPO/TYPE**	**SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK**	**€**	**U**
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER				
15010		8	313,90	1

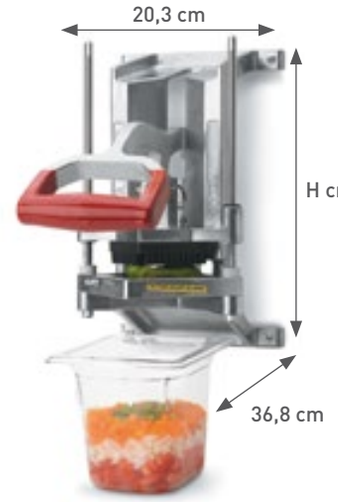
*H 45,7 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 43,5 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

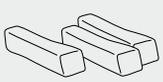




REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
15016		6,4	432,90	1
15017		9,5	432,80	1
REF	**TIPO/TYPE**	**SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK**	**€**	**U**
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
15019		4	433,70	1
15022		8	433,95	1
15024		12	434,40	1

*H 56,5 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 35,6 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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	mm	Ref. 15000 - 15010 REF		€	Ref. 15016-15024 REF	€
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN						
	6,4	15059		205,00	15081	176,85
	9,5	15060		204,90	15082	176,75
	12,7	15061		205,10	15083	177,00
	6,4 x 12,7	15085		205,80	-	-
	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK					
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER						
	4	15050		206,00	15073	177,75
	6	15052		206,25	-	-
	8	15053		206,70	15076	178,00
	10	15054		207,45	-	-
	12	15055		206,70	15078	178,45
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER						
	8	15058		225,15	-	

SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY / LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER

REF		€
15062		111,60
15063		111,30
15064		111,30
15086		109,95
15065		112,65
15067		114,30
15068		112,30
15069		109,95
15070		110,05
15072		112,40

55010 Cortadora de pepinos / Cucumber slicer / Coupe-concombre / Gurkenschneider





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.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	Ø cm SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER	€	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
55010		14	2,5	1.036,10	1

*H 61 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 57,4 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY / LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	Ø cm SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER	€	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
55025		10	2,2	115,10	1
55028		14	2,5	119,25	1

Rebana pepinos a lo largo y los descaroza al mismo tiempo.
Slices cucumbers lengthwise and cores at the same time.
Coupe les concombres dans le sens de la longueur et les évide en même temps.
Schneidet Gurken der Lange nach bei gleichzeitiger Entkernung.

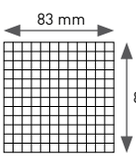
IDEA!
Ideal para barras de ensaladas y sushi.
Great for salad bars and sushi.
Parfait pour les bars à salades et sushi.
Hervorragend geeignet fur Salatbars und Sushi.

3x 
Más rápido / Faster

47713 Cortador de patatas / Potato cutter / Coupe-pommes de terre / Pommes-Frites-Schneider

Scan me
Click me

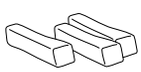







30 x 21,5 cm

45682
^^No se incluyen los tornillos.
Screws not included.
Vis non fournies.
Schrauben nicht inbegriffen.

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
47713		7	289,70	1
47714		10	289,70	1
47715		11	289,80	1
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER		SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK		
47703**		8	322,45	1
SOPORTE PARED / WALL HANGER BRACKET / SUPPORT DE SUSPENSION MURALE / WANDAUFHÄNGUNG				
45682^^			64,50	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

SOLO 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 / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
45751-1		7	42,20	1
45749-1		10	42,20	1
45750-1		11	42,20	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.

400N Cortador de lechuga / Salad cutter / Coupe-Salade / Salatschneider

Scan me

Click me

LETTUCE KING® I



ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR (MAX)
1/1 100 mm
1/2 150 mm

434
17 x 15 cm

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
400N		4,8	37	672,30	1
403N		6,4	28	670,75	1
402NC		9,5	19	668,40	1
401N		19,0	10	667,05	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

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY / JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
435		4,8	37	111,60	1
485		6,4	28	107,10	1
484C		9,5	19	104,85	1
434		19,0	10	107,10	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

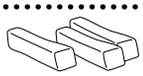
4400N Cortador de lechuga / Salad cutter / Coupe-Salade / Salatschneider

LETTUCE KING® IV



220 mm
220 mm

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR (MAX)
1/1 200 mm
1/2 200 mm

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
4400N		25,4 x 25,4	797,40	1

*Y 43,2 cm H 81,3 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 47 cm H 54,9 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY / JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF		CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
4408		25,4 x 25,4	114,00	1

No oscurece la lechuga.
Does not bruise the lettuce.
N'abîme pas la laitue.
Vermeidet Verletzungen der empfindlichen Salatblätter

11x



Más rápido / Faster



4408



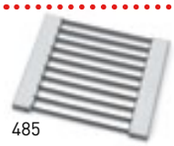
403NH Rebanadora de frutas y verduras / Fruit & vegetable slicer / Coup-fruit et légumes / Obstschneider

Scan me

Click me



ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR (MAX)
1/2 65 mm



485
17 x 15 cm

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
403NH		6,4	28	725,10	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

SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY / LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER

REF		CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
485		6,4	28	107,10	1

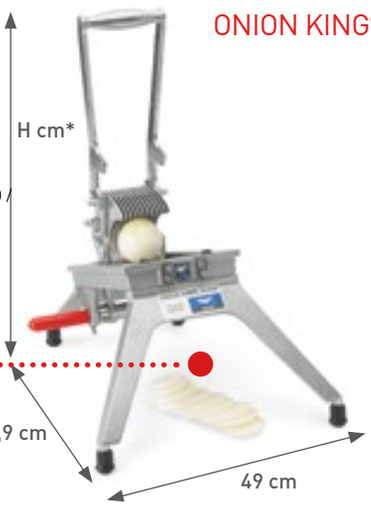
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.
Großer 12,5-cm-Schneidbereich eignet sich optimal fur große Obstsorten.

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		CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
500N		4,8	13	599,40	1
501N		6,4	11	539,90	1
502N		9,5	7	560,25	1
503N		12,7	6	540,60	1

*H 49 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 39,4 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY / JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF		CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
509		4,8	13	70,35	1
511		6,4	11	66,85	1
510		9,5	7	72,45	1
512		12,7	6	69,65	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

Scan me

Click me

INSTABLOOM® II





REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
15604	24	1.210,85	1

*H 76,2 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 48,3 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY / JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
15601	24	145,80	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® A VOLLRATH® COMPANY

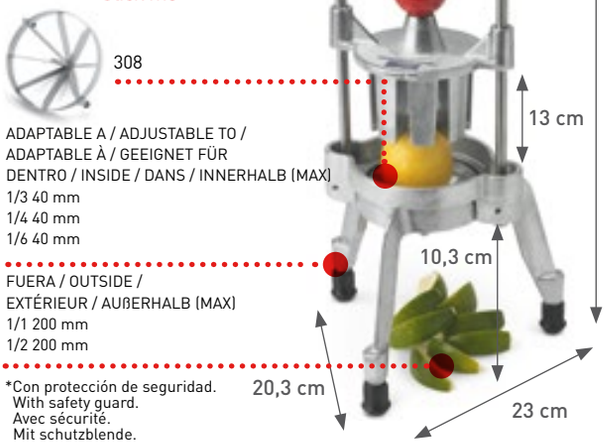
606N

Cortador seccionador de tomates y cítricos / Tomato and lemon wedger / Diviseur à tomates et agrumes / Wedger Schneider

Scan me

Click me

WEDGEMASTER™



308

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR 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.

REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	SE VENDE CON CUCHILLAS / SHIPS WITH BLADES / DESCRIPTION DE LA COUPE / MESSER IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN	€	U
606N	6	P306/P336	268,10	1
808N	8	P308/P338	268,10	1
808SG*	8	P308/P338	277,20	1

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY / JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
306		6	48,05	1
308		8	51,30	1
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER				
336		6	73,80	1
338		8	79,00	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

Scan me

Click me

WEDGEMASTER™ II



708 Ø 9 cm

FUERA / OUTSIDE / EXTÉRIEUR / AUßERHALB (MAX)
1/1 200 mm

REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
700-1	6	202,20	1
700-4	8	219,15	1

CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY / JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
704		4	48,30	1
706		6	48,40	1
708		8	49,75	1
712		12	50,10	1

Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.
Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.
Aus spülmaschinenfestem Polycarbonatmaterial hergestellt.

*H 40,6 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 38,7 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

3x Más rápido / Faster



P937 Máquina multi-usos / Versatil machine / Machine universel / Universelle Maschine

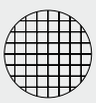
REF	H cm	€	U
P937.000	80	138,70	1

Cortador patatas
French fry cutter
Coupe frites
Kartoffelschneider





Ø 8,5 cm



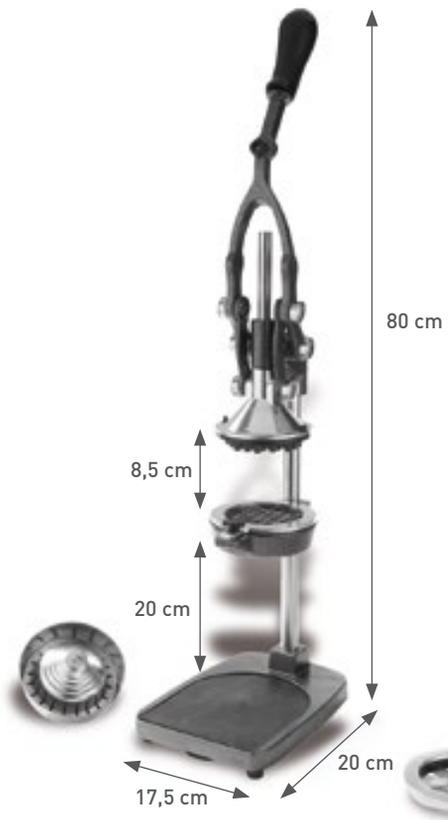
□ 12 x 12 mm

REF		€	U
RE937.001	Recambio cortador patatas / French fry cutter spare part / Coupe frites (pièce rechange) / Austauschbarer Pommesschneider	17,55	1
RE937.002	Recambio cortador manzanas / Apple cutter spare part / Coupe pommes (pièce rechange) / Austauschbarer Apfelschneider	17,55	1
RE937.003	Recambio exprimidor zumos / Juicer spare part / Press fruits (pièce rechange) / Austauschbarer Entsafter	17,55	1

Cortador manzanas
Apple cutter & corer
Vide et coupe pommes
Apfelschneider







Exprimidor zumos
Juicer
Presse-fruits
Entsafter



47704 Exprimidor de zumos / Juice extractor / Extracteur de jus / Saftpresse



REF	€	U
47704	364,85	1

Mejor acción de palanca para sacar la máxima cantidad de jugo.
Superior leverage for maximum juice output.
Effet de levier supérieur pour presser un maximum de jus.
Hervorragende Hebelwirkung garantiert maximale Entsaftung.

Base de hierro fundido esmaltado altamente resistente.
Heavy-duty enamel-coated cast iron base.
Base en fonte émaillée ultra-solide.
Für starke Beanspruchung ausgelegter, emaillierter Gusseisensockel.

Las patas de goma evitan los deslizamientos durante el uso.
Rubber feet assure no-slide use.
Pieds en caoutchouc antidérapants.
Gummifüße verhindern ein jegliches Verrutschen.

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



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	188,15	1
RE975.901	6,4	25 x 6,8	51,65	1



RE975.901
Cuchilla / Blade / Lame / Klingen

5x
Más rápido / Faster

0643N Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider

TOMATO PRO™





0653



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
0643N*	4,8	15	561,85	1
0644N**	6,4	11	561,85	1
0643SGN**	4,8	15	506,15	1
0644SGN***	6,4	11	561,85	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	51,55	1
**0654	6,4	11	53,25	1

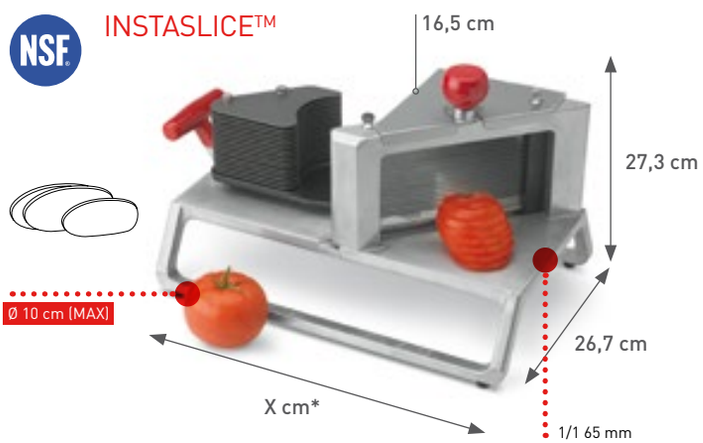
*Con protección de seguridad.
With safety guard.
Avec sécurité.
Mit schutzblende.

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

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	560,60	1
15205**	—	4,8	16	559,95	1
15103*	∿∿∿	6,4	12	559,80	1
15104*	∿∿∿	9,5	8	600,20	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	90,00	1
15209**	—	4,8	16	89,35	1
15113*	∿∿∿	6,4	12	89,70	1
15114*	∿∿∿	9,5	8	90,35	1

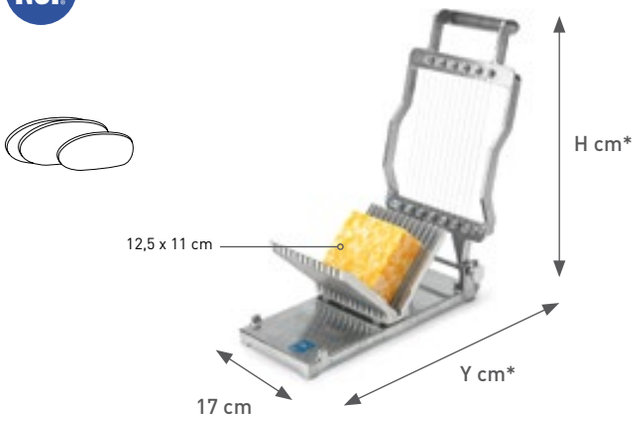
Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.
Messer lassen sich zum einfachen Auswechseln leicht einsetzen und herausnehmen.

5x
Más rápido / Faster

Resistente a la corrosión.
Corrosion resistant.
Résistant à la corrosion.
Korrosionsbeständig.

1811 Cortador en cubos / Cube cutter / Coupe en cubes / Würfelschneider

CUBEKING™



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
1811	19,1	298,05	1
1812	9,5	302,65	1

*Y 33 cm *H 34 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 32 cm *H 11 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

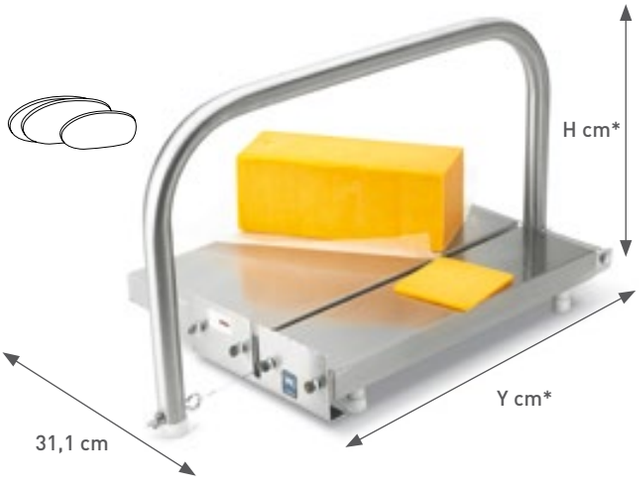
JUEGO DE ALAMBRES DE REPUESTO / REPLACEMENT WIRE KIT / KIT DE FIL DE RECHANGE / DRAHT-ERSATZKIT

REF	€	U
1823	61,55	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.

1837 Cortador quesos / Cheese cutter / Coupe fromage / Käse Drahtschneider

CHEESE BLOCKER™



REF	€	U
1837	449,55	1

*Y 74,3 cm H 57,5 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 55,8 cm H 31,1 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

JUEGO DE ALAMBRES DE REPUESTO / REPLACEMENT WIRE KIT / KIT DE FIL DE RECHANGE / DRAHT-ERSATZKIT

REF	€	U
1838	34,90	1

Admite quesos en bloques de hasta 20 kg y circulares de hasta 15 kg.
Accomodates cheese blocks up to 20 kg and wheels up to 15 kg.
Compatible avec les blocs de fromage de 20 kg max. et les meules de 15 kg max.
Fur Kaseblocke von bis zu 20 kg und Rader von bis zu 15 kg.

Incrementos de medición de 1,3 cm en la placa frontal y la base.
1,3 cm measuring increments on front plate and base.
Incréments de mesure de 1,3 cm sur la plaque avant et la base.
1,3-cm-Skalenstufen auf Frontplatte und Boden.

1853 Abridor de ostras / Oyster opener / Ouvre huîtres / Austeröffner

OYSTER KING™



REF	€	U
1853	223,80	1

*Y 26,7 cm H 38,1 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 37,5cm H 10,8 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ITEM / LAME DE RECHARGE / ERSATZMESSER

REF	€	U
5382	53,60	1

6003 Procesador versátil manual / Versatile manual processor / Processeur versatile et manuel / Multifunktionsreibe

KING KUTTER™



Con base de ventosa.
Suction cup base.
Base munie de ventouses.
Mit Saugfuß.

REF	INCLUYE / INCLUDES / COMPREND / UMFASST	€	U
6003	1, 2, 4	201,40	1
6005	1, 2, 3, 4, 5	228,50	1

*X 21 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*X 12,7 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN



6011	6012	6013	6014	6015
Picado / Shredder cut / Lanières / Raspelschnitt	Ristra / String cut / Paille / Fadenschnitt	Patata frita / French fry cut / Frites / Pommes-Frites-Schnitt	Rebanada fina / Thin slice cut / Émincé / Dünnscheibenschnitt	Acanalado (Krinkle Kut) / Krinkle cut / "Krinkle Kut" / Riffelschnitt
24,65 €	24,75 €	24,75 €	24,75 €	24,75 €

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	134,80	1

CUCHILLA DE RECAMBIO / KNIFE (SPARE PART) / COUTEAU (PIÈCE DE RECHANGE) / AUSTAUSCHKLINGE

REF	€	U
RE964.100	10,20	1

RODILLO DE RECAMBIO / WHEEL (SPARE PART) / ROULEAU (PIÈCE DE RECHANGE) / AUSTAUCHRAD

REF	€	U
RE964.200	23,75	1

55 cm

Altura máxima de las latas.
Maximum height of cans.
Hauteur maximale des boîtes.
Maxmale Höle der Dosen.



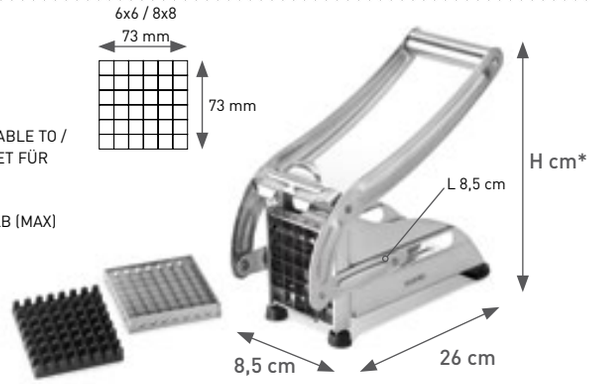
P975 Cortador de patatas fritas / French fry cutter / Coupe frites / Pommesschneider

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	53,60	1

*H 30 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 13 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ITEM / LAME DE RECHARGE / ERSATZMESSER

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	€	U
RE 975.001	12	36 (6 x 6)	7,25	1
RE 975.002	9	64 (8 x 8)	7,35	1

P9751 Cortador de patatas fritas en acero y plástico / St/Steel and plastic french fry cutter / Coupe frites en acier inox et plastique / Pommesschneider aus Plastik und rostfrei

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

FUERA / OUTSIDE / EXTÉRIEUR / AUßERHALB (MAX) 1/1 65 mm

Con ventosas de agarre en la base.
With suction base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	€	U
P975.100	13 / 9	36 / 64	41,40	1

*H 30 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 14 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ITEM / LAME DE RECHARGE / ERSATZMESSER

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	€	U
RE 975.101	13	36 (6 x 6)	7,15	1
RE 975.102	9	64 (8 x 8)	8,20	1

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	11,65	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	12,20	1

P610 Cortador y descorazonador manzanas / Apple cutter & corer / Vide et coupe pommes / Apfelschneider und Entherzer





REF	Ø cm	€	U
P610.000	8,5	6,65	1

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

P938 Prensa ajos / Garlic Press / Presse-ail / Knoblauchpresse



REF	€	U
P938.000	7,70	1

Aluminio fundición
Cast aluminium
Fonté d'aluminium
Aluminiumguss

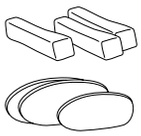
P9755 Mandolina corte "V" / "V" shaped mandoline slicer / "V" mandoline / "V" Gemüsehobel

PLÁSTICO / PLASTIC / PLASTIQUE / PLASTIK

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
P975.500	4 / 7	24 / 12	32,85	1

Incluye: 2 cuchillas + 3 guias plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Includes: 2 julienne blades + 3 thi
Comprend: 2 lames julienne + 3 g
Inklusive: 2 Klingen + 3 Schneide

Pies goma antideslizantes.
Non-slip rubber feet.
Pieds en caoutchouc antidérapants.
Rutschfeste Gummifüße.





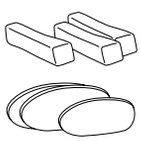
9756 Mandolina / Mandoline / Mandoline / Mandoline

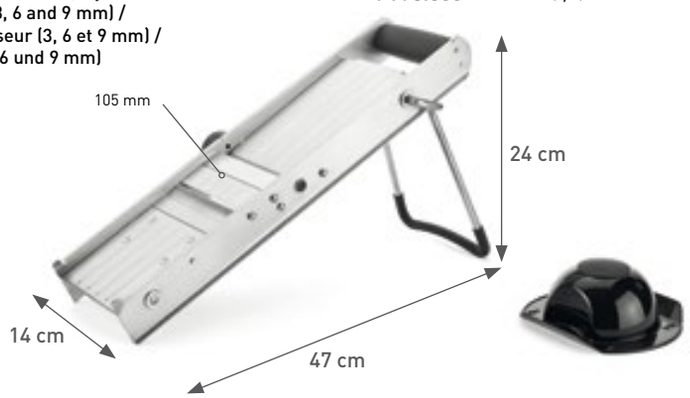
ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
P975.600	4 / 9	23 / 11	92,80	1

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.





1400 Descorazonador de tomates / Tomato corer / Permet d'ôter le coeur de la tomate / Tomatenentkerner

TOMATO KING®

REF	€	U
1400*	2,50	144
1401**	5,10	24



Dientes de acero inoxidable.
Stainless steel teeth.
Dents en inox.
Edelstahlzähne.

*Paquete a granel / Bulk pack / Paquet en vrac / Großpackung

**Paquete estándar / Standard pack / Paquet standard / Standardpackung

15149 Gel lubricante sanitario / Sanitary gel lubricant / Gel lubrifiant sanitaire / Medizinisches Gleitgel

PETROL GEL

REF	ml	€	U
15149	118	18,00	1



TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDBRETTER



ESPAÑOL

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

ENGLISH

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.

FRANÇAIS

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 AVEC DES MESURES ET DES ÉPAISSEURS SPÉCIALES SUR COMMANDE. CETTE NOUVELLE GAMME DE PLANCHES À DÉCOUPER SE PRÉSENTENT EN DEUX MATERIAUX DIFFERENTS: CERTAINES SONT PRODUITES EN POLYÉTHYLÈNE (PE) PAR INJECTION ET LA MAJORITÉ DE LA GAMME EST PRODUITE EN POLYÉTHYLÈNE 500 DE HAUTE DENSITÉ (HD PE 500) PAR THERMO COMPRESSION.

DEUTSCH

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.



PESCADO CRUDO
RAW FISH
POISSON CRU
ROHER FISCH



PAN Y LACTEOS
BAKERY & DAIRY
PAIN ET PRODUITS LAITIERS
BROT UND
MILCHPRODUKTE



CARNE GUISADA
COOKED MEAT
VIANDE CUISINÉE
GEKOCHTES FLEISCH



FRUTA & VEGETALES
FRUIT & VEGETABLES
FRUIT ET LÉGUMES
OBST & GEMÜSE



CARNE CRUDA
RAW MEAT
VIANDE CRU
ROHES FLEISCH



CARNE CRUDA DE AVES
RAW POULTRY & CHICKEN
VIANDE CRU ET VOLAILLES
ROHES GEFLÜGEL



> 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**
- **RIGIDITÉ maximale**

* 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**

* Es treten keine Verformungen beim Spülvorgang in industriellen Spülmaschinen auf (max. Temp. ca. 80 ºC).

Entsprechend der Norm CE 1935/2004.

P9112

HD PE



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€	U
P911.201		400 x 300	20,0	23,80	1
P911.202		600 x 400	20,0	42,35	1

P9113 GN 1/1

HD PE



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

REF	Color	mm	H mm	€	U
P911.301		530 x 325	20,0	32,60	1
P911.302		530 x 325	20,0	32,60	1
P911.303		530 x 325	20,0	32,60	1
P911.304		530 x 325	20,0	32,60	1
P911.305		530 x 325	20,0	32,60	1
P911.306		530 x 325	20,0	32,60	1

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	20,0	12,30	1
P911.802		300 x 200	20,0	12,95	1
P911.803		300 x 200	20,0	12,95	1
P911.804		300 x 200	20,0	12,95	1
P911.805		300 x 200	20,0	12,95	1
P911.806		300 x 200	20,0	12,95	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	20,0	17,15	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	20,0	16,35	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	20,0	24,70	1
P911.402		400 x 300	20,0	25,90	1
P911.403		400 x 300	20,0	25,90	1
P911.404		400 x 300	20,0	25,90	1
P911.405		400 x 300	20,0	25,90	1
P911.406		400 x 300	20,0	25,90	1

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDBRETTER

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	20,0	30,95	1
P911.902		500 x 300	20,0	32,40	1
P911.903		500 x 300	20,0	32,40	1
P911.904		500 x 300	20,0	32,40	1
P911.905		500 x 300	20,0	32,40	1
P911.906		500 x 300	20,0	32,40	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	20,0	35,45	1
P911.502		530 x 325	20,0	37,25	1
P911.503		530 x 325	20,0	37,25	1
P911.504		530 x 325	20,0	37,25	1
P911.505		530 x 325	20,0	37,25	1
P911.506		530 x 325	20,0	37,25	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	20,0	49,40	1
P911.602		600 x 400	20,0	51,90	1
P911.603		600 x 400	20,0	51,90	1
P911.604		600 x 400	20,0	51,90	1
P911.605		600 x 400	20,0	51,90	1
P911.606		600 x 400	20,0	51,90	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	10,0	5,90	1
P913.601		250 x 200	10,0	7,45	1
P913.701		300 x 200	10,0	8,90	1
P913.901		320 x 240	10,0	11,35	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

REF	Color	mm	H mm	€	U
P913.000		650 x 400	110,0	95,15	1

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

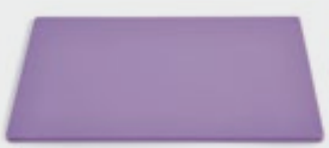
P901 Recogeverduras inox / St/Steel vegetable picker / Pelle à legumes inox / Gemüsehacker rostfrei



REF	cm	€	U
P901.014	14 x 10	9,25	1
P901.018	18 x 12	10,10	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

Antialérgico / Allergen-Free /
Anti allergique / Anti allergie



P. 84


CAPACITY
GRADUATION

P600 Balanza mecánica / Mechanical scale / Balance automatique / Mechanische Waage



REF	kg	Grs	€	U
P600.005	5	20	55,05	1

Cuerpo y bandeja de acero inox.
Bandeja superior plana con botón regulador.
Body and upper flat platform in St/Steel with regulation button.
Corps et plate-forme plaine supérieure en inox.
Bouton de régulation.
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.
Ebene obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

P601 Balanza mecánica / Mechanical scale / Balance automatique / Mechanische Waage



REF	kg	Grs	€	U
P601.010	10	50	61,95	1

Cuerpo y bandeja de acero inox.
Bandeja superior plana con botón regulador.
Body and upper flat platform in St/Steel with regulation button.
Corps et plate-forme plaine supérieure
en inox. Bouton de régulation.
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.
Ebene obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

P602 Balanza mecánica / Mechanical scale / Balance automatique / Mechanische Waage



REF	kg	Grs	€	U
P602.015	15	50	64,85	1

Cuerpo y bandeja de acero inox.
Bandeja superior bombeada con botón regulador.
Body and upper conical platform in St/Steel with regulation button.
Corps et plate-forme bombée supérieure en inox. Bouton de régulation.
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.
Halbkugelige obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

P609 Balanza digital / Electronic scale / Balance electronique / Digitale Waage



REF	Kg	Grs	€	U
P609.010	10	2	123,75	1

Alta precisión y rendimiento / Multifunción de peso y contador.
High accuracy and performance / Multi-function weighting and counting both ability.
Haute précision et performance / Multi-fonction de poids et compteur.
Hohe Genauigkeit und Performenz/ Multi-Funktion Wiegen und Zählen.

P6092 Balanza digital / Digital kitchen scale / Balance electronique / Digitale Waage

NUEVO MODELO / NEW MODEL / NOUVEAU MODÈLE / NEUES MODELL



REF	kg	d (g)	€	U
P609.200	15	1	85,00	1

Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED.
Surface made of St/Steel. LED Display.
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED.
Plattform rostfrei. LED Display.

P6097 Balanza electrónica / Electronic kitchen scale / Balance electronique / Elektronische Waage



REF	Kg	Grs	Ø plat cm	€	U
P609.705	5	1	11	19,40	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



REF	cm	€	U
P611.000	6,8 x 6,8 x 2,5	5,85	1

P9802 Termómetro de cocción con protección de plástico / Cooking thermometer with plastic protection / Thermomètre à cuisson avec gaine plastique / Kochthermometer mit Plastikschutz



REF	L cm	Temp. max.	€	U
P980.200	28	100 ºC	21,20	1

P9800 Termómetro nevera. Acabado esmaltado / Cold storage thermometer. Enameled finish / Thermomètre congelateur. Émaillé / Külschrankthermometer. Emaillierte Ausfertigung



REF	L cm	Temp.	€	U
P980.000	28	-30 ºC / +50 ºC	10,25	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	9,25	24

P9816

Termómetro de cocción con protección de plástico /
Cooking thermometer with plastic protection /
Thermomètre à cuisson avec gaine plastique /
Kochthermometer mit Plastikschutz



REF	L cm	Temp. max.	€	U
P981.600	17	-10 ºC / +200 ºC	22,35	1

981650

Termómetro bolsillo con protección /
Pocket thermometer with protection /
Thermomètre de poche avec protection /
Taschenthermometer mit Schutz



REF	L cm	Temp. max.	€	U
P981.650	14,3	-40 ºC / +70 ºC	6,45	24

P9814

Termómetro digital / Digital thermometer /
Thermomètre digital / Digitales Thermometer



REF	mm	Display mm	Temp.	€	U
P981.400	135 x 92 x 27	42 x 22	-20 ºC / +200 ºC	134,60	1

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.

P9815

Termómetro digital de cocción con temporizador /
Cooking thermometer with timer /
Thermomètre à cuisson avec temporiseur /
Digitales Kochthermometer mit Timer-Funktion



REF	L mm sonda + cable	Temp.	€	U
P981.500	90	0 ºC / +200 ºC	44,55	1

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.

P9804 Termómetro infrarojos con mira laser / Infrared thermometer with laser pointer / Thermomètre infra-rouge a visée laser / Infrarot Thermometer mit Laser Pointer



REF	Temp.	L cm	€	U
P980.400	-60 ºC / +500 ºC	17	147,30	1

Pantalla LCD
LCD Display
Écran LCD
LCD Display

IDEA!

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	17,15	1
P604.002	2,00	32,80	1

P846 Jarra de medidas en polipropileno / Polypropylene measuring jug / Pot mesureur en polypropylène / Messbecher aus Polypropylen



REF	Lts	€	U
P846.025	0,25	4,00	1
P846.050	0,50	4,10	1
P846.100	1,00	6,75	1
P846.200	2,00	11,35	1
P846.300	3,00	13,55	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	8,85	12

P603 Cubo con base / Bucket with base / Seau avec base / Eimer mit Skalierung



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P603.012	31	28,50	12,00	111,80	1
P603.015	32,5	32,50	15,00	122,15	1

MANOPLA HORNO / OVEN MITT / GAN À FOUR / HANDSCHUHE

P947 Manopla horno / Oven mitt / Gan à four / Handschuhe



REF	L cm	€	U
P947.033	33	6,20	1
P947.038	38	6,65	1
P947.043	43	7,15	1

100 % Algodón / Cotton / Coton / Baumwolle

Temp. Max. 220 ºC

P9471 Manoplas ignífugas con revestimiento silicona / Oven mitt flame retardant silicone coating / Moufles isolantes avec revêtement silicone / Feuerfester Backhandschuh mit Silikonbeschichtung

CE



REF	L cm	€	U
P947.101	33	8,35	1
P947.102	38	9,05	1
P947.103	43	9,90	1

Se venden por pares
Sold in pairs
Vendues par paires
Verkauf als Paar

Temp. Max. 220 ºC

Exterior fabricadas en 100% algodón + revestimiento silicona por una cara
Outer made of 100% cotton + silicon coating on one side
Extérieur fabriquées en 100% cotton + revêtement en silicone par un coté
Exterieure Herstellung aus 100% Baumwolle + einseitige Silikonbeschichtung

P9473 Guantes protección térmica / Heat protection gloves / Gants protection thermique / Hitzehandschuh

CE



REF	Talla / Size / Taille / Grösse	€	U
P947.301	S	34,00	1
P947.302	M	35,00	1
P947.303	L	35,85	1

Se venden por pares
Sold in pairs
Vendues par paires
Verkauf im Paar

Fabricados con recubrimiento de nitrilo en el exterior y con forro interior de algodón y keviar jersey. Llevan un tratamiento Actifresh y Sanitized que los provee de protección contra los micro-organismos los cuales pueden causar malos olores y riesgo de infecciones.

Outer nitril coated. Inner made of cotton and keviar jersey. They enjoy of Actifresh and Sanitized treatment to fight against micro organisms which can cause bad scents and risk of infections.

Fabriqués avec un revêtement de nitrile à l'extérieur. Interieur de coton et keviar jersey avec un traitement Actifresh et Sanitized qui les fournit de protection contre les microorganismes lesquels peuvent causer de mauvais odeurs et risque d'infections.

Exterieure Herstellung aus Nitril. Innen aus Baumwolle und Keviar Jersey. Sie werden mit Aktiv-Frisch- und Satnierungverfahren behandelt, um gegen die Mikroorganismen entgegenzuwirken, die ursächlich sind für schlechte Gerüche und ein Risiko für Infektionen sein können.

P9477 Manopla silicona con funda algodón / Silicone oven glove with cotton cover / Gant silicone à fourreau coton / Silikonhandschuh mit Baumwollfutter

- 60 °C / - 76 °F
+ 260 °C / + 500 °F



REF	L cm	€	U
P947.700	42,5	28,85	1

P9474 Manopla Silicona / Silicone oven mitt / Moufle en silicone / Silikonbackhandschuh



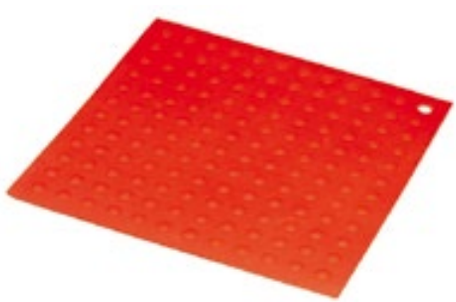
REF	L cm	€	U
P947.400	30	17,45	1

P9475 Manopla silicona / Silicone mitten / Mouflette en silicone / Silikonbackhandschuh



REF	cm	€	U
P947.500	10,5 x 9	5,60	1

P9476 Paño de silicona / Silicone pot-grabber / Torchon en silicone / Silikontuch



REF	cm	€	U
P947.600	17,6 x 17,6	5,80	1



BATERÍA COCINA FOODIES /
FOODIES COOKWARE /
BATTERIE CUISINE FOODIES /
FOODIES KOCHBEDARF

2.1 PUJADAS 1921 130

2.2 BLACK SERIES 132

2.3 MULTIMETAL 136

2.4 COOL • LINE 138

2.5 IDEA 142

2.6 HOBBY CHEF 144

2.7 APARTAMENTO 146

2.8 UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS /
USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN 147

FOODIES

TÉRMINO INGLÉS QUE IDENTIFICA A LOS AMATEUR, AMANTES DE LA BUENA MESA, A LOS QUE LES ENCANTA LA COMIDA, SU ESTUDIO, SU PREPARACIÓN Y TODAS LAS NOTICIAS RELACIONADAS CON EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA. QUIEREN APRENDER TODO LO POSIBLE ACERCA DE LA COMIDA, TANTO LO MEJOR COMO LO COMÚN, Y DE LA CIENCIA, INDUSTRIA Y PERSONAJES QUE RODEAN AL MUNDO GASTRONÓMICO Y EN PUJADAS SE LO PONEMOS FÁCIL CON ESTE NUEVO CAPÍTULO /

ENGLISH TERM USED TO DESCRIBE AMATEURS, LOVERS OF GOOD FOOD, ITS STUDY, ITS PREPARATION AND ALL THE NEWS RELATED TO THE WORLD OF GASTRONOMY. PEOPLE WHO WANT TO LEARN EVERYTHING ABOUT FOOD, BOTH THE BEST AS WELL AS THE MORE EVERY DAY, THE SCIENCE, INDUSTRY AND THE FIGURES INVOLVED IN THE GASTRONOMIC WORLD. PUJADAS MAKE IT EASIER WITH THIS NEW SECTION /

TERME ANGLAIS DÉSIGNANT LES AMATEURS ET PASSIONNÉS DE LA BONNE TABLE, LES ADEPTES DE LA BONNE CUISINE, CEUX QUI RAFFOLENT DE SON ÉTUDE, SA PRÉPARATION ET TOUTES LES NOUVELLES CONCERNANT LE MONDE DE LA GASTRONOMIE. CEUX QUI SOUHAITENT AUSSI CONNAÎTRE TOUT LES SECRETS CULINAIRES, DES PLUS SOPHISTIQUÉS AUX PLUS COMMUNS, AINSI QUE DE LA SCIENCE, DE L'INDUSTRIE ET DES PERSONNALITÉS QUI GRAVITENT DANS L'UNIVERS GASTRONOMIQUE. PUJADAS VOUS FACILITE LA TÂCHE AVEC CETTE NOUVELLE SECTION /

ENGLISCHER BEGRIFF UM AMATEURE ZU BESCHREIBEN, LIEBHABER VON GUTEM ESSEN, WELCHE SEINEM STUDIUM, SEINER VORBEREITUNG UND ALLER MIT DER WELT DER GASTRONOMIE VEBUNDENEN NACHRICHTEN GENIESSEN. LEUTE, DIE ALLES MÖGLICHE ÜBER DAS ESSEN LERNEN WOLLEN, SOWOHL DAS BESTE ALS AUCH DAS GEWÖHNLICHE, DIE WISSENSCHAFT, DIE INDUSTRIE UND PERSONEN, DIE SICH IN DER WELT DER GASTRONOMIE BEWEGEN. PUJADES MACHT ES IHNEN EINFACH MIT DIESEM NEUEN KAPITEL EINFACH.



GUIA DE SELECCIÓN DE BATERÍA COCINA FOODIES / FOODIES COOKWARE SELECTION GUIDE / GUIDE DE SÉLECTION DE BATTERIE FOODIES / FOODIES KOCHBEDARF AUSWAHLÜBERSICHT

FOODIES

	PUJADAS 1921	BLACK SERIES	MULTIMETAL	COOL • LINE	IDEA	HOBBY CHEF	APARTAMENTO
REF / ITEM / CODE / ART.NR.			 NSF				
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUKTION	✓ ✓ ✓	✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€	€€	€€€€	€€€	€€€	€€€	€
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉE / GARANTIE JAHRE	2	2	5	4	4	4	2
UTILIZACIÓN / USE / UTILISATION / GEBRAUCH	RÁPIDA Y POCO ACEITE / QUICK AND LITTLE OIL / RAPIDE ET PEU D'HUILE / SCHNELL UND WENIG ÖL	COCCIÓN LENTA / SLOW COOKING / CUISSON LENTE / LANGSAMES KOCHEN	ALTA COCINA / HIGH CUISINE / HAUTE CUISINE / HOHE KÜCHE	TODO USO / ALL-PURPOSES TOUT TYPE DE CUISSON / GEEIGNET FÜR ALLE KÜCHENTYPEN	ALL OVER TECH	TODO USO / ALL-PURPOSES TOUT TYPE DE CUISSON / GEEIGNET FÜR ALLE KÜCHENTYPEN	USO DOMÉSTICO / HOME USE / USAGE DOMESTIQUE / HEIMGEBRAUCH
ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBE-SCHICHTUNG	ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY BASIC		SARTENES Y WOKS / FRY PANS & WOKS / POÊLES ET WOKS / BRATPFANNEN & WOK		SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN	SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN	SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN
TAPA / LID / COUVERCLE / DECKEL	CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS / INKL. GLASDECKEL	CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS / INKL. GLASDECKEL	INOX OPCIONAL / ST/STEEL LID OPTIONAL / COUVERCLE INOX EN OPTION / EDELSTAHLDECKEL OPTIONAL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL
MANGO / HANDLE / QUEUE / STIL ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	INOX RESISTENTE AL CALOR / ST/STEEL HEAT RESISTANT / INOX RÉSISTANT À LA CHALEUR / EDELSTAHL HITZEBESTÄNDIG	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL MONOBLOC / ONE PIECE / MONOBLOC / MONOBLOCK	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	VARILLA INOX / INOX ST/STEEL WIRE / FIL INOX / EDELSTAHLDRAHT	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELIT

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

PUJADAS 1921

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.

VERDURAS CRUJIENTES Y CARNES TIERNAS, EN CUALQUIER TIPO DE COCINAS, ESPECIALMENTE INDUCCIÓN /

CRUNCHY VEGETABLES, TENDER MEATS, SUITABLE FOR ALL TYPES OF CUISINES, ESPECIALLY INDUCTION /

LÉGUMES CROQUANTS, VIANDES TENDRES, TOUT TYPE DE CUISINIÈRES, NOTAMMENT L'INDUCTION /

KNUSPRIGES GEMÜSE UND ZARTES FLEISCH, IN ALLEN KÜCHENTYPEN, SPEZIELL INDUKTION.

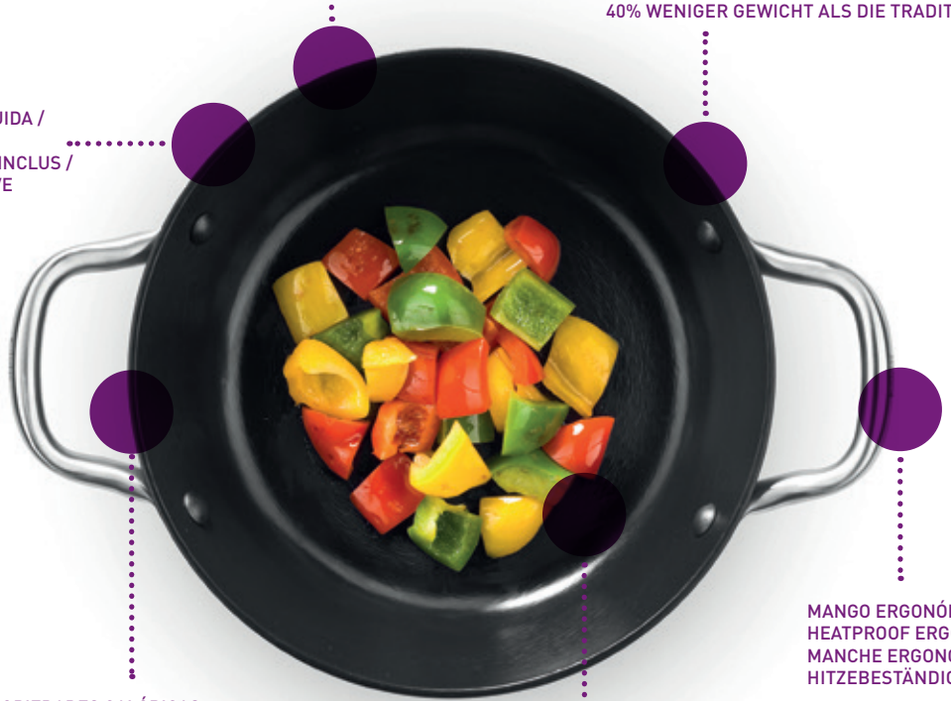
INDUCTION · GAS · VITRO · ELECTR · PFOA FREE

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY BASIC

BATERÍA DE ACERO DE FUNDICIÓN LIGERO DE FÁCIL MANEJO /
LIGHT CAST STEEL COOKWARE EASY TO USE /
BATTERIE EN FONTE D'ACIER LÉGER, FACILE À MANIPULER /
GESCHIRR AUS LEICHTEM GUSSEISEN FÜR EINE EINFACHE HANDHABUNG

40% MENOS DE PESO QUE LAS SARTENES DE HIERRO TRADICIONAL /
40% LESS WEIGHT THAN TRADITIONAL IRON PANS /
40% DE POIDS EN MOINS PAR RAPPORT AUX POÊLES EN FER TRADITIONNELLES /
40% WENIGER GEWICHT ALS DIE TRADITIONELLEN EISENBRATPFANNEN

TAPA DE CRISTAL INCLUIDA /
GLASS LID INCLUDED /
COUVERCLE EN VERRE INCLUS /
GLASDECKEL INKLUSIVE



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

P169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	€	U
P169.020	20	4,5	26,05	1
P169.024	24	4,5	28,20	1
P169.028	28	5,5	33,05	1
P169.030	30	5,5	35,35	1

P165 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P165.024	24	3,0	1,20	26,15	1
P165.030	30	3,0	1,90	32,80	1
P165.034	34	3,0	2,30	37,45	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P166.032	32	8,0	4,40	50,55	1

P166V Wok cónico con tapa / Conical wok with lid / Wok conique avec couvercle / Konischer Wok mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

N



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P166.032V	32	8,0	4,0	45,20	1

P167 Cazuela alta con tapa / Deep casserole with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P167.026	26	10,0	3,40	34,85	1
P167.028	28	11,0	3,75	36,90	1
P167.030	30	12,0	4,20	39,80	1
P167.032	32	13,0	6,00	43,15	1

P168 Cazuela baja con tapa / Shallow casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P168.024	24	6,0	2,00	33,70	1
P168.028	28	7,0	3,00	39,45	1
P168.030	30	8,0	3,80	42,55	1



ALUMINIO DE FUNDICIÓN. FONDO INDESTRUCTIBLE / CAST ALUMINIUM. INDESTRUCTIBLE BASE / FONTE D'ALUMINIUM. FOND INDESTRUCTIBLE / ALUMINIUMGUSS. UNTERBODEN UNZERSTÖRBAR

INDUCTION

P1491 Sartén mango inox / Fry pan st/steel handle / Poêle manche inox / Bratpfanne Edelstahlgriff

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	€	U
P149.120	20	5,0	29,50	4
P149.124	24	5,0	32,95	4
P149.128	28	5,0	40,65	4
P149.130	30	5,0	43,70	4

P1492 Sartén honda mango inox / Deep fry pan st/steel handle / Poêle haute manche inox / Hohe Bratpfanne Edelstahlgriff

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	€	U
P149.228	28	7,5	52,50	4

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	€	U
P149.330	30	9,5	47,70	4

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	€	U
P150.128	28	1,5	44,85	4

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

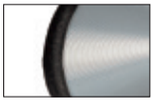


REF	cm	H cm	€	U
P142.100	28 x 28	4,0	54,95	4

BLACK SERIES

GAS VITRO ELECTR OVEN





Fondo torneado
Ground base
Fond dressé
Gedrehter Unterboden

ESPAÑOL

GAMA DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN TOTALMENTE INDEFORMABLE.

ENGLISH

RANGE OF CAST ALUMINIUM INDEFORMABLE.

FRANÇAIS

GAMME EN FONTE D'ALUMINIUM INDÉFORMABLE.

DEUTSCH

PRODUKTSERIE AUS ALUMINIUMGUSS ABSOLUT UNVERFORMBAR.

P155 Rustidera ovalada con tapa vidrio / Oval dish with glass lid / Cocotte avec couvercle / Co-cotte mit Deckel

GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	cm	H cm	€	U
P155.032	32 x 23	10,5	78,95	1

Tapa Pyrex transformable en bandeja de servicio.
Pyrex cover that converts into serving tray.
Couvercle Pyrex transformable en plateau de service.
Pyrex-Deckel, auch als Schale verwendbar.

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

GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	€	U
P141.020 *	20	5,5	28,20	1
P141.024	24	5,8	31,55	1
P141.028	28	7,5	40,75	1
P141.032	32	8,0	48,75	1
P141.036	36	8,5	62,25	1
P141.040	40	10,0	69,05	1

*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pàg. 138 de Vollrath
Ideal for food presentation. See page 138 of Vollrath
Idéal pour présentation. Voir page 138 de Vollrath
Ideal für die Präsentation. Siehe seite 138 Vollrath

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

GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	Ø cm	H cm	€	U
P151.016 *	16	8,0	28,70	1
P151.020	20	9,0	34,10	1
P151.024	24	10,0	41,35	1
P151.028	28	12,0	48,40	1
P151.032	32	14,0	62,80	1

*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pàg. 138 de Vollrath
Ideal for food presentation. See page 138 of Vollrath
Idéal pour présentation. Voir page 138 de Vollrath
Ideal für die Präsentation. Siehe seite 138 Vollrath

P152 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter

GAS VITRO ELECTR OVEN



REF	cm	H cm	€	U
P152.025 *	25 x 20	6,5	36,15	1
P152.030	30 x 22	7,0	44,75	1
P152.035	35 x 25	7,5	56,80	1

IDEA!

*MINI-SIZE

Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation
Ideal für die Präsentation

P153 Parrilla plana con asas / Hot-plate with handles / Grill plat avec poignées / Flache Bratplatte mit Griffen

GAS VITRO ELECTR OVEN

REF	cm	H cm	€	U
P153.025	25 x 25	2,0	41,00	1
P153.034	34 x 26	2,5	59,00	1
P153.050	50 x 30	2,5	99,35	1



REF. 153.025



REF. 153.050



REF.153.034

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

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	€	U
P150.028	28	2,0	25,20	12

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

GAS VITRO ELECTR



REF	cm	H cm	€	U
P142.000	29 x 29	4,3	36,15	5

MULTIMETAL

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

INDUCTION

INDUC GAS VITRO ELECTR NSF

MANGOS TOTALMENTE ABIERTOS Y AISLANTES DEL CALOR /
HEAT INSULATED OPEN LONG HANDLES /
QUEUES TOTALEMENT OUVERTES ET ISOLANTES /
STIELE TOTAL OFFEN UND HITZEISOLIERT



TRANSMISIÓN TÉRMICA

El MULTIMETAL (5 capas) asegura una perfecta y homogénea distribución de la temperatura por toda la pieza.
Muy apta para PREPARADOS de cocción delicada: Elaboración de salsas, cremas, chocolate, etc.
Extremadamente eficiente (20% menos tiempo y energía).
Máximo rendimiento en todo tipo de cocinas ya sean GAS, VITROCERÁMICAS, ELÉCTRICAS o INDUCCIÓN.

HEAT TRANSMISSION

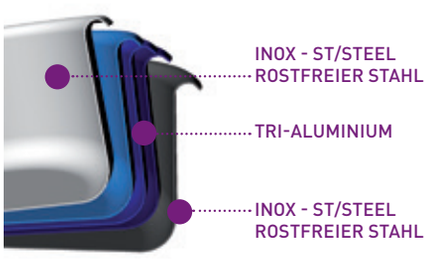
The homogenous heat transmission on the entire body makes the MULTIMETAL cookware 5 PLY highly recommended for the elaboration of sauces, chocolate, creams, etc.
Extremely efficient (20% less time and energy).
Highest performance on all kind of stoves, Either GAS, VITROCERAMIC, ELECTRIC and above all INDUCTION.

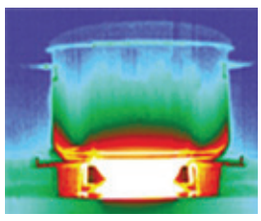
REPARTITION DE LA CHALEUR

LE MULTI-METAL (5-COUCHES) Assure une parfaite et homogène repartition de la chaleur dans tout le récipient.
Idéal pour les cuissons délicates, élaboration de sauces, crÉmes, chocolats, etc. Très efficient (20% moins de temps et D'energie).
Haute performance sur tout type de cuisinières: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRIQUE et surtout INDUCTION.

HITZE-VERTEILUNG

Das Multimetall (5 Schichten) gewährleistet eine perfekte und homogene Hitzeverteilung im ganzen Körper. Sehr geeignet für die Zubereitung von delikaten Speissen: Sossen, Cremen, Schokolade etc.
Aussergewöhnliche Effizienz (20% weniger Zeit und Energie). Höchste Leistung in allen Küchentypen GAS, KOCHFELDER, ELEKTRISCH ODER INDUKTION.





INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



MULTIMETAL

P238 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	cm	H cm	Lts	€	U
P238.120	35,3 x 25	6,0	3,25	**76,30**	1

GN 1/2

P233/ P2331 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

INDUC GAS VITRO ELECTR

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P233.024	24	6,0	2,50	**62,15**	1
P233.028	28	6,0	3,50	**66,45**	1
P233.032	32	6,0	4,50	**79,35**	1
P233.124*	24	6,0	2,50	**70,55**	1
P233.128*	28	6,0	3,50	**79,55**	1
P233.132*	32	6,0	4,50	**97,75**	1

*ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P234.016	16	6,5	1,20	**35,95**	1
P234.018	18	7,0	1,70	**40,55**	1
P234.020	20	7,5	1,80	**45,30**	1
P234.024	24	8,5	3,00	**55,05**	1
P234.028	28	10,0	5,50	**70,45**	1

P251 Sartén antiadherente excalibur / Non-stick frypan excalibur / Poêle anti-adhésive excalibur / Excalibur Antihaft Bratpfanne

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	€	U
P251.020	20	4,0	**56,50**	1
P251.024	24	4,5	**63,55**	1
P251.028	28	5,0	**79,70**	1
P251.032	32	5,5	**96,25**	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P239.036	36	10,0	6,00	**91,50**	1
P239.436*	36	10,0	6,00	**115,35**	1

*ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P239.136	36	9,0	5,50	**91,50**	1
P239.536*	36	9,0	5,50	**115,35**	1

*ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

COOL • LINE

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 /
HERGONOMIC HANDLES MADE OF CAST ST/STEEL
ANSES EN FONTE D'ACIER INOXYDABLE, ERGONOMIQUES /
GRIFFE AUS GUSSEDELSTAHL HERGESTELLT. ABSOLUT ERGONOMISCH



PULIDO BRILLANTE /
MIRROR POLISHING /
POLISSAGE BRILLANT /
GLÄNZEND POLIERT

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





FONDO TERMO DIFUSOR ENCAPSULADO /
ENCAPSULATED SANDWICH BASE /
FOND THERMO-DIFFUSEUR ENCAPSULÉ /
KAPSELFÖRMIGER THERMODIFFUSIONSUNTERBODEN

P4908 Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.824	24	20,0	8,70	91,25	1
P490.828	28	28,0	13,60	102,00	1

P4906 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.616	16	11,0	2,00	55,15	1
P490.620	20	13,0	3,70	60,90	1
P490.624	24	14,0	5,80	67,55	1
P490.628	28	16,0	9,50	82,75	1
P490.632	32	19,0	14,00	90,10	1

P4907 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.716	16	7,5	1,50	53,20	1
P490.720	20	8,0	2,50	58,65	1
P490.724	24	9,5	3,90	66,85	1
P490.728	28	11,0	5,80	77,30	1
P490.732	32	12,5	8,90	85,70	1

P4900 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.012	12	7,0	0,70	21,35	1
P490.014	14	7,0	1,00	21,55	1
P490.016	16	7,5	1,40	22,80	1
P490.018	18	9,0	2,10	25,75	1
P490.020	20	10,0	3,00	28,50	1

P2371 Parte superior vaporera / Top for steam pot / Dessus cuit-vapeur / Oberteil Dampfgarer

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P237.120	20	13,0	4,00	34,40	1
P237.124	24	14,0	6,30	42,05	1

P4902 Conjunto vaporera / Steam pot set / Cuit-vapeur / Dampfgarerset

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.220	A20	13,0	4,00	95,30	1
	B20	13,0	4,00		
P490.224	A24	14,0	6,30	109,60	1
	B24	14,0	6,30		

COOL • LINE

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE

N

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.624 + COLOR	24	14,0	5,80	**79,15**	1
P490.628 + COLOR	28	16,0	9,50	**96,90**	1
P490.632 + COLOR	32	19,0	14,00	**105,55**	1





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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE

N

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.732A	32	12,5	8,90	**100,40**	1
P490.732N	32	12,5	8,90	**100,40**	1
P490.732R	32	12,5	8,90	**100,40**	1
P490.732G	32	12,5	8,90	**100,40**	1





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





IDEA

IDEA COOKWARE



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

INDUCTION

ESPAÑOL

BATERÍA ELEGANTE Y DE ATRACTIVO DISEÑO EN ACERO INOXIDABLE, CON FONDO DIFUSOR COMPACTO, APTO PARA INDUCCIÓN. FABRICADO A TRAVÉS DE UNA SOFISTICADA TECNOLOGÍA, ALL-OVER TECHNOLOGY, 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 /

ENGLISH

ELEGANT AND ATTRACTIVELY DESIGNED COOKWARE IN STAINLESS STEEL, WITH COMPACT SANDWICH-BOTTOM, SUITABLE FOR INDUCTION. MANUFACTURED USING SOPHISTICATED ALL-OVER TECHNOLOGY, WHICH ENABLES THE ENTIRE INSIDE OF THE BASE TO BE FILLED WITH A THICK LAYER OF ALUMINIUM, WITHOUT LEAVING EMPTY CAVITIES. THIS MEANS HEAT DIFFUSION IS FASTER AND EVEN TO THE EDGES OF THE RECIPIENT /

FRANÇAIS

BATTERIE ÉLÉGANTE AU DESIGN ATTRACTIF EN ACIER INOXYDABLE, AVEC FOND DIFFUSEUR COMPACT, ADAPTÉE À L'INDUCTION. FABRIQUÉE GRÂCE À UNE TECHNOLOGIE SOPHISTIQUÉE - ALL-OVER TECHNOLOGY - PERMETTANT DE RECOUVRIR TOUT LE FOND INTÉRIEUR D'UNE ÉPAISSE COUCHE D'ALUMINIUM, SANS LAISSER DE CAVITÉS VIDES, POUR OFFRIR UNE DIFFUSION DE LA CHALEUR PLUS RAPIDE ET UNIFORME JUSQU'AUX BORDS DU RÉCIPIENT /

DEUTSCH

ELEGANTER KOCHBEDARF IM ATTRAKTIVEN DESIGN AUS EDELSTAHL, MIT KOMPAKTEM DIFFUSIONSUNTERBODEN, GEEIGNET FÜR INDUKTION. HERGESTELLT MIT EINER HOCHENTWICKELTEN TECHNOLOGIE, ALL-OVER TECHNOLOGY, DIE ES ERLAUBT DIE GANZE INNENSEITE DES UNTERBODENS MIT EINER DICKEN ALUMINIUMSCHICHT AUSZUFÜLLEN, OHNE BLASENENSTEHUNG, WELCHE EINE SCHNELLE BIS HIN ZU DEN RÄNDERN EINHEITLICHE WÄRMEVERTEILUNG ERLAUBT.



ALL-OVER TECHNOLOGY PROLONGA LA VIDA ÚTIL DE PRODUCTO, EVITANDO QUE SE ACUMULEN DENTRO DEL FONDO DIFUSOR RESTOS DE COMIDA, AGUA O DETERGENTES QUE LO ACABAN DAÑANDO /

ALL-OVER TECHNOLOGY IT PROLONGS THE USEFUL LIFE OF THE PRODUCT, PREVENTING REMAINS OF FOOD, WATER OR DETERGENTS ACCUMULATING IN THE SANDWICH BOTTOM AND EVENTUALLY DAMAGING IT /

ALL-OVER TECHNOLOGY PROLONGE LA DURÉE DE VIE UTILE DU PRODUIT EN ÉVITANT QUE NE S'ACCUMULENT DANS LE FOND DIFFUSEUR DES RESTES DE NOURRITURE, D'EAU OU DE DÉTERGENTS QUI FINISSENT PAR L'ENDOMMAGER /

ALL-OVER TECHNOLOGIE VERLÄNGERT DIE GEBRAUCHSDAUER DES PRODUKTS, SCHLIESST DAS ANLAGERN VON ESSENS-, WASSER- UND REINIGUNGMITTELRESTEN AM BODEN AUS, WELCHE ES BESCHÄDIGEN.

INDUC GAS VITRO ELECTR

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P458.024	24	20,0	9,00	53,00	1
P458.028	28	24,0	14,50	71,20	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P456.016	16	11,0	2,00	28,15	1
P456.020	20	13,0	4,00	36,10	1
P456.024	24	14,0	8,50	45,80	1
P456.028	28	16,0	12,50	64,75	1
P456.032	32	19,0	15,20	72,20	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P457.016	16	7,5	1,50	25,00	1
P457.020	20	8,0	2,50	31,85	1
P457.024	24	9,5	4,30	41,95	1
P457.028	28	11,0	6,70	57,30	1
P457.032	32	12,5	10,00	63,70	1

P454 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P454.012	12	7,0	0,70	15,45	1
P454.014	14	7,0	1,00	16,55	1
P454.016	16	7,5	1,50	21,80	1
P454.018	18	9,0	2,30	24,45	1
P454.020	20	10,0	3,10	28,15	1

P459 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	€	U
P459.018	18	4,0	25,90	1
P459.020	20	4,5	29,65	1
P459.024	24	5,0	36,75	1
P459.028	28	5,5	43,85	1

HOBBY CHEF

INDUC GAS VITRO ELECTR



INDUCTION

ESPAÑOL

ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA EL CHEF EN CASA O PARA PEQUEÑAS COCINAS PROFESIONALES DONDE EL ESPACIO ES CRUCIAL. ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10, PULIDA SATINADA EN SU INTERIOR Y BRILLANTE EN EL EXTERIOR.

ENGLISH

SPECIALLY DESIGNED FOR AN INTENSIVE & PROFESSIONAL USE IN SMALL RESTAURANTS OR EVEN AT HOME. MADE OF 18/10 ST/STEEL STEEL INSIDE SATIN AND OUTSIDE MIRROR FINISH.

FRANÇAIS

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE INTENSIVE DANS DES PETITS RESTAURANTS OU AU NIVEAU PARTICULIER. FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10, POLISSAGE SATINÉ À L'INTÉRIEUR ET BRILLANT À L'EXTÉRIEUR.

DEUTSCH

SPEZIELL DESIGNT FÜR DEN CHEFF IM HAUS ODER KLEINE PROFESSIONELLE KÜCHEN, WO DER PLATZ ENTSCHEIDEND IST. HERGESTELLT AUS EDELSTAHL 18/10, INNEN SATINIERT UND AUSSEN GLÄNZEND POLIERT.

P411 Olla recta con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Gerader Kochtopf mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P411.524	24	20,0	8,70	63,80	1
P411.528	28	24,0	13,60	80,35	1

P407 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P407.516	16	7,5	1,50	26,85	1
P407.520	20	8,0	2,50	37,85	1
P407.524	24	9,5	3,90	47,15	1
P407.528	28	11,0	5,80	58,00	1
P407.532	32	12,5	8,90	78,90	1

P408 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P408.516	16	11,0	2,10	32,60	1
P408.520	20	13,0	4,00	40,30	1
P408.524	24	14,0	5,50	55,65	1
P408.528	28	16,0	9,00	72,65	1
P408.532	32	19,0	13,30	89,10	1

P406 Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P406.524	24	6,0	2,70	43,40	1
P406.528	28	6,0	3,70	55,75	1

P412 Parte superior vaporera / Top for steam pot / Dessus cuit-vapeur / Oberteil Dampfgarer



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P412.020	20	13,0	4,00	31,50	1
P412.024	24	14,0	5,50	39,45	1

Adaptable a olla y cacerola alta
Adjustable to stock pot and sauce pot
Adaptable à la marmite traiteur et à la braisière
Aufsetzbar auf Kochtopf oder hohe Kasserolle

P410 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P410.524	24	6,0	2,50	36,20	1

P404 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P404.512	12	7,0	0,70	18,85	1
P404.514	14	7,0	1,00	19,35	1
P404.516	16	7,5	1,40	22,20	1
P404.518	18	9,0	2,10	24,30	1
P404.520	20	10,0	3,00	28,05	1

P305 Colador semiesférico / Round colander / Passoire demi-sphérique / Halbkugelförmiges Sieb



REF	Ø cm	€	U
P305.020	20	21,95	1
P305.022	22	24,55	1

P470 Batería de cocina 8 piezas / 8 pieces kitchenware set / Batterie de cuisine de 8 pièces / 8 teiliges Kochset

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	€	U
P470.005	253,70	1

Cacerola alta / Saucepot / Braisière / Hohe Kasserolle: 16, 20 cm
Cacerola baja / Casserole / Faitout / Flache Kasserolle: 16, 20, 24 cm
Cazos / Saucepans / Casseroles / Kasserolle: 14, 16 cm
Sautex / Sauté pan / sauteuse / Sauteuse: 24 cm

APARTAMENTO

INDUC GAS VITRO ELECTR



INDUCTION

ESPAÑOL

BATERÍA ESPECIALMENTE IDEADA PARA EL EQUIPAMIENTO DE APARTAMENTOS, APART-HOTELES Y BUNGALOWS.

ENGLISH

COOKWARE SET ESPECIALLY DESIGNED FOR THE APARTMENTS, APART-HOTELS AND CABIN EQUIPMENT.

FRANÇAIS

BATTERIE DE CUISINE SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR ÉQUIPER DES STUDIOS, APPART-HÔTELS ET BUNGALOWS.

DEUTSCH

KOCHBEDARF SPEZIELL DESIGNT VON FÜR DIE AUSSTATTUNG VON APARTEMENTS, APART-HOTELES UND BUNGALOWS.

P273 Olla recta con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Gerader Kochtopf mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P273.024	24	20,0	9,00	**48,30**	1
P273.028	28	24,0	14,50	**65,05**	1

P270 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P270.016	16	11,0	2,10	**21,80**	1
P270.020	20	14,5	4,50	**32,30**	1
P270.024	24	15,0	6,70	**40,95**	1
P270.028	28	16,0	9,50	**54,05**	1

P271 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P271.016	16	7,5	1,50	**19,65**	1
P271.020	20	8,5	2,50	**25,00**	1
P271.024	24	9,5	4,20	**34,60**	1
P271.028	28	11,0	6,50	**46,20**	1

P272 Cazo / Saucepan / Casserole / Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P272.014	14	7,5	1,10	**12,80**	1
P272.016	16	8,0	1,50	**14,70**	1
P272.018	18	8,5	2,10	**17,15**	1
P272.020	20	8,5	2,50	**19,35**	1

P460 Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle / Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / Aluminiumbratpfanne Antihaft. Bakelitestiel

GAS VITRO ELECTR



REF	Ø cm	H cm	€	U
P460.018	18	4,0	**8,10**	12
P460.020	20	4,0	**9,05**	12
P460.022	22	4,0	**10,25**	12
P460.024	24	4,0	**11,15**	12
P460.026	26	4,5	**11,85**	12
P460.028	28	4,5	**12,95**	12
P460.030	30	4,5	**14,50**	12
P460.032	32	5,0	**16,15**	12

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

P34001 Cacillo / Ladle / Louche / Schöpflöffel

Nylon



REF	L cm	Lts	€	U
P340.010	28,5	0,08	2,00	12

P34002 Espumadera / Skimmer / Écumoire / Schaumlöffel

Nylon



REF	L cm	Ø cm	€	U
P340.020	27	10,7	2,00	12

P34003 Cuchara de servicio / serving spoon / Cuillère de service / Servierlöffel

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.030	27,5	2,00	12

P34004 Espátula / Turner / Spatule / Pfannenwender

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.040	28,5	2,00	12

P34005 Espátula wok / wok spatula / Spatule wok / Wokspachtel

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.050	27,5	2,00	12

P34006 Espátula pastelera / baker spatula / Palette / Kuchenheber

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.060	29	2,00	12

P34007 Cuchara espagueti / spaghetti server / Cuillère à spaghetti / Spaghettilöffel

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.070	29	2,00	12

P34008 Tenedor / Meat fork / Fourchette / Fleischgabel

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.080	29,5	2,00	12

P34009 Pinza / Tong / Pince / Zange

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.090	30,5	2,00	12

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

P33601 Cacillo / ladle / Louche / Schöpflöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	Lts	€	U
P33.601	32	0,08	4,90	12

P33602 Espumadera / skimmer / Écumoire / Schaumlöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	Ø cm	€	U
P33.602	35	11,5	4,75	12

P33603 Cuchara de servicio / serving spoon / Cuillère de service / Servierlöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	€	U
P33.603	34,5	4,75	12

P33604 Espátula / turner / Spatule / Pfannenwender

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	€	U
P33.604	35,5	4,75	12

P33605 Batidor / whisk / Fouet / Rührbesen

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	€	U
P33.605	32	4,75	12

P33607 Cuchara espagueti / spaghetti server / Cuillère à spaghetti / Spaghettilöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	€	U
P33.607	34,5	4,75	12

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

P33608 Espátula pastelera / baker spatula / Palette / Kuchenheber

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	€	U
P33.608	32,5	4,75	12

P33610 Espátula wok / Wok spatula / Spatule wok / Wokschaufel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	€	U
P33.610	35	4,75	12

P33612 Pincel de silicona / Silicone brush / Pinceau silicone / Silikonpinsel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	€	U
P33.612	29,5	4,75	12

P33614 Pinza / Tong / Pince / Zange

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



REF	L cm	€	U
P33.614	34,5	5,75	12

P33620 Recipiente utensilios / Utensil holder / Porte ustensiles / Behälter für Küchenhelfer



REF	Ø cm	H cm	€	U
P33.620	13,5	19,0	4,75	12

Utensilios no incluidos
Utensils not included
Ustensiles non inclus
Küchenhelfer nicht inklusive

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

P32902 Abridor de botellas y latas / Bottle and can opener / Ouvre bouteilles et boîtes / Flaschen- und Dosenöffner



REF	Lts	€	U
P32.902	17	5,10	12

P32905 Descorazonador manzanas / Apple corer / Vide-pommes / Apfelentkerner



REF	Lts	€	U
P32.905	20	4,80	12

P32906 Pala para quesos / Cheese slicer / Couteau à fromage / Käsehobel



REF	Lts	€	U
P32.906	21,5	5,10	12

P32908 Pelador patatas / Potato peeler / Eplucheur / Sparschäler



REF	Lts	€	U
P32.908	19,5	4,80	12

P32909 Pelador universal / Universal peller / Eplucheur universel / Universalschäler



REF	Lts	€	U
P32.909	17	4,80	12

P32911 Prensa ajos / Garlic press / Press-ail / Knoblauchpresse



REF	Lts	€	U
P32.911	18,5	8,15	12

P32912 Rallador / Grater / Râpe / Reibe



REF	L cm	€	U
P32.912	25	4,80	12

ACCESORIOS SILICONA / SILICONE ACCESSORIES / ACCESSOIRES SILICONE / SILIKONACCESSORIES

P37318

Colador extensible silicona /
Silicone colander collapsible /
Passoire silicone pliant /
Faltbarer Silikonseiher



REF	Ø cm	H cm	€	U
P37.318	18	11,0	17,90	1

P2355

Co-cotte silicona /
Co-cotte silicone /
Co-cotte silicone /
Co-cotte Silikon



Microondas /
Micro-wave /
Microondes /
Mikrowelle

Cocina al vapor /
Steammer /
Cuit-vapeur /
Dampfgarer

REF	mm	H mm	€	U
P23.550	230 x 100	53,0	16,15	1
P23.551	265 x 115	85,0	25,80	1
P23.552	335 x 145	100,0	40,85	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

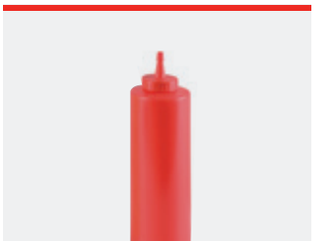

P. 57 PUJADAS


P. 58 PUJADAS


P. 73 PUJADAS


P. 89 PUJADAS


P. 115 PUJADAS


P. 94 PUJADAS


P. 96 PUJADAS


P. 96 PUJADAS

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN


P. 114 PUJADAS


P. 123 PUJADAS


P. 121 PUJADAS


P. 125 PUJADAS


P. 254 PUJADAS


P. 268 PUJADAS


P. 106 VOLLRATH


P. 110 VOLLRATH


P. 117 VOLLRATH


P. 305 PUJADAS


P. 165 VOLLRATH


P. 173 VOLLRATH


P. 134 VOLLRATH


P. 136-141 VOLLRATH


P. 177 VOLLRATH


P. 146 VOLLRATH


P. 338 PUJADAS


P. 349 PUJADAS


P. 357 PUJADAS


P. 102 VOLLRATH





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

3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER 156

INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10 162

CUBETAS GN SP3 / SP3 GN PANS / BACS GN SP3 / GASTRONORM BEHÄLTER SP3 / 165

COMPLEMENTOS GASTRONORM / GASTRONORM ACCESSORIES / ACCESSOIRES GASTRONORME / GASTRONORM ASSESSOIRES 169

CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / MIT SANDWICHBODEN 171

POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT 172

SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A 174

POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN 176

3.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE 180

CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS / RACKS AND EXTENDERS / PANIERS BASE ET RÉHAUSSE / BASISKÖRBE UND ERWEITERUNGEN 184

COMPLEMENTOS / COMPLEMENTS / COMPLÉMENTS/ ZUBEHÖR 191

CESTAS MEDIO TAMAÑO / HALF-SIZE RACKS / CASIERS DEMI-TAILLE / SPÜLKÖRBE IN HALBGRÖBE 192

CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES / TELLERSPÜLKÖRBE 194

CESTAS SIGNATURE / SIGNATURE RACKS / CASIERS SIGNATURE / SPÜLKÖRBE SIGNATURE 198

3.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS / SERVIERWAGEN 204

CARROS DE SERVICIO EN MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS / SERVIERWAGEN AUS HOLZ 204

CARROS DE SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLES / CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM / SERVICEWAGEN AUS ALUMINIUM 208

CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL 209

CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL RAIL TROLLEYS / CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN AUS EDELSTAHL 212

CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPÉCIAUX / SPEZIALWAGEN 220

3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE 224

COMPONENTES ESTANTERÍA / SHELVING PARTS / COMPONENTS ÉTAGÈRES / REGAL KOMPONENTEN 228

KIT ESTANTERÍA / SHELVING KITS / KITS ÉTAGÈRES / REGAL SETS 231

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

ESPAÑOL

CONFORME A LA NORMA EN-631.2 PUJADAS OFRECE UNA DE LAS GAMAS DE CUBETAS GASTRONORM DE FABRICACIÓN PROPIA MÁS AMPLIA DEL MERCADO

ENGLISH

ACCORDING TO EN-631.2 PUJADAS OFFERS ONE OF THE MOST SPECIALIZED RANGES, IN-HOUSE MANUFACTURING, OF GASTRONORM CONTAINERS IN THE MARKET

FRANÇAIS

SUIVANT LA NORME EN-631.2 PUJADAS PROPOSE UNE DES GAMMES DE BACS GASTRONORME DE PROPRE FABRICATION DES PLUS SPÉCIALISÉS DU MARCHÉ

DEUTSCH

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



- 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

SUPER PAN 3

ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL/ ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL 18/10



- ESQUINAS REFORZADAS CON FORMA DE PICO / REINFORCED SPOUTED-SHAPE CORNERS / COINS RENFORCÉS EN FORME DE BEC / VERSTÄRKTE ECKEN IN AUSGIESSFORM
- **APILADO ANTIATASCOS / ANTI-JAM STACKING LUGS / POINTES D'EMPILAGE ANTI-COINCEMENT / VERKEILUNG SICHERE STAPELNASEN**
- RADIO ESTRECHO / NARROW RADIUS / RAYON ÉTROIT / ENGEN RADIUS
- BORDES APLANADOS DE LA FUENTE / FLATTENED PAN EDGES / BORDS DE BACS GN APLATIS / ABGEFLACHTE WANNENKANTEN VERHINDERN

POLICARBONATO / POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT

- 40 °C
- + 130 °C



- 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 °C
- + 90 °C

100% BPA FREE

POLIPROPILENO / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN

- 40 °C
- + 110 °C



- 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

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KOCHEN

PATENTED EXCLUSIVE



GAS VITRO ELECTR OVEN

GN CON FONDO DIFUSOR /
GN PAN WITH SANDWICH BASE /
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR /
GN BACKFORM MIT SANDWICHBODEN



GAS VITRO ELECTR 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

HERMÉTICO / HERMETIC
ÉTANCHE / HERMETISCH

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

PRESENTACIÓN / DISPLAY / PRÉSENTATION / PRÄSENTATION



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 POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE /
POLYCARBONAT GN + POLYCARBONAT DECKEL



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE /
POLYCARBONAT GN + POLYCARBONAT DECKEL



GN MELAMINA /
MELAMINE GN /
GN MÉLAMINE /
MELAMIN GN

VER PÁGINA 299 / 301
REFER TO PAGE 299 / 301
VOIR PAGE 299 / 301
SIEHE SEITE 299 / 301

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME / AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER

	INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10	SP3 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
	 NSF	 NSF	 NSF	 VER PÁGINA 54 / REFER TO PAGE 54 / VOIR PAGE 54 / SIEHE SEITE 54
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	✗	✗	✓	✗
TRANSPORTE EN CALIENTE / WARM TRANSPORTATION / TRANSPORT CHAUD / WARMER TRANSPORT	✓	✓	✓	●
TAPA POLINORM / POLINORM LID / COUVERCLE POLINORM / POLINORM DECKEL	✓	✓	✓	✗
ANTIATASCOS / ANTI-JAM / ANTI-COINCEMENT / STAPELNASEN /	✗	✓	✗	✗

✓ RECOMENDADO / RECOMMENDED / RECOMMANDÉ / EMPFOHLEN

● ACEPTABLE / SUITABLE / ACCEPTABLE / ANNEHMBAR

✗ NO RECOMENDADO / NOT RECOMMENDED / PAS RECOMMANDÉ / NICHT EMPFOHLEN

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME / AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER

POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT	SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A	POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN	MELAMINA* / MELAMINE* / MÉLAMINE* / MELAMIN*
			 VER PÁGINA 299-301 / REFER TO PAGE 299-301 / VOIR PAGE 299-301 / SIEHE SEITE 299-301
●	●	●	✓
✓	✓	●	✓
✓	✓	●	●
●	●	✗	●
130 ºC	90 ºC	110 ºC	70 ºC
130 ºC	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
130 ºC	80 ºC	✗	70 ºC
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗

* AMBIENTE HÚMEDO / HUMID ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT HUMIDE / FEUCHTE UMGEBUNG

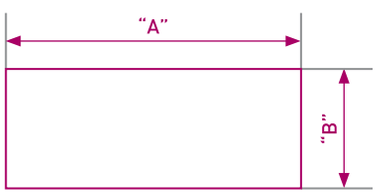
MEDIDAS Y COMBINACIONES / SIZES AND COMBINATIONS / MESURES ET COMBINAISONS / MASSE UND KOMBINATIONEN

COMBINACIONES / COMBINATIONS / COMBINAISONS / KOMBINATIONEN



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 COUVERCLE POLYNORM® / GN POLYNORM® DECKEL

PATENTED EXCLUSIVE

DISPONIBLE EN CINCO COLORES / AVAILABLE IN FIVE COLOURS / DISPONIBLE EN CINQ COULEURS / IN FÜNF FARBEN VERFÜGBAR

P1 P2 P3 P4 P5

ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU



GN INOXIDABLE / ST/STEEL GN CONTAINERS / GN INOXYDABLE / GN EDELSTAHL BEHÄLTER



GN POLICARBONATO / POLYCARBONATE GN CONTAINERS / GN POLYCARBONATE / GN POLYCARBONAT BEHÄLTER



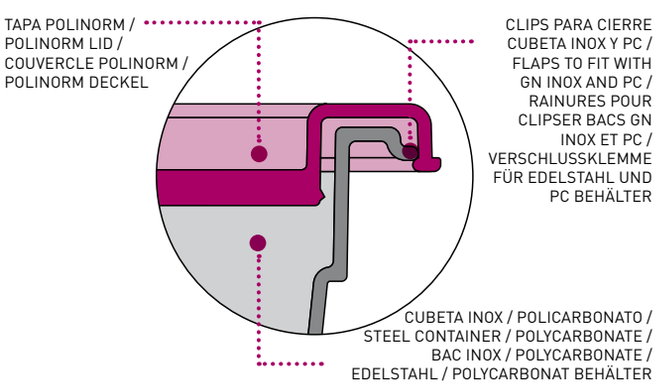
GN SIN BISFENOL-A / BPA FREE CONTAINER / SANS BISPHÉNOL-A / GN BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A

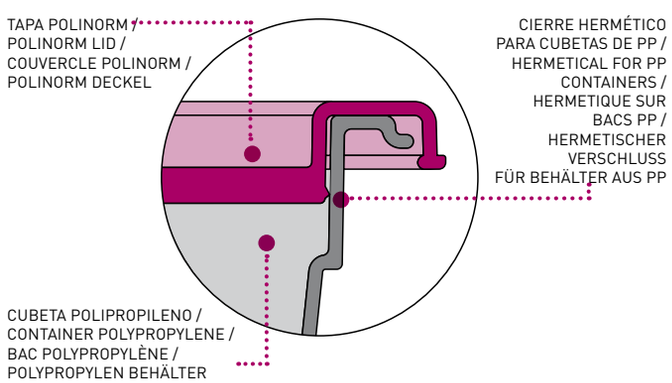


GN POLIPROPILENO / POLYPROPYLANE GN CONTAINERS / GN POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GN BEHÄLTER

ENCAJE EXTERIOR / OUTER SIDE FITTING / EMBOÎTEMENT EXTÉRIEUR / ÄUSSERE EINSETZFASSUNG

ENCAJE INTERIOR / INNER SIDE FITTING / EMBOÎTEMENT INTÉRIEUR / INNERE EINSETZFASSUNG





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	37,95	1
P210.401	40	11,50	42,80	1
P210.651	65	18,80	48,70	1
P211.001	100	28,90	60,25	1
P211.501	150	43,10	74,15	1
P212.001	200	52,00	94,35	1

1/1 530 x 325 mm

18/10



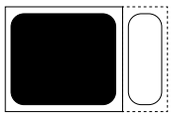


REF	H mm	Lts	€	U
P110.201	20	2,80	18,45	1
P110.401	40	5,10	20,70	1
P110.551	55	7,00	22,25	1
P110.651	65	8,30	23,10	1
P111.001	100	14,20	30,50	1
P111.501	150	20,20	40,00	1
P112.001	200	26,00	48,45	1

2/3 353 x 325 mm

18/10



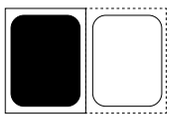


REF	H mm	Lts	€	U
P230.201	20	1,70	16,15	1
P230.401	40	3,10	21,10	1
P230.651	65	5,60	24,10	1
P231.001	100	8,80	29,35	1
P231.501	150	13,20	41,70	1
P232.001	200	18,30	55,40	1

1/2 325 x 265 mm

18/10





REF	H mm	Lts	€	U
P120.201	20	1,20	12,00	1
P120.401	40	2,20	13,90	1
P120.651	65	4,10	16,25	1
P121.001	100	6,10	21,20	1
P121.501	150	9,10	26,30	1
P122.001	200	12,00	34,95	1

2/4 530 x 165 mm

18/10



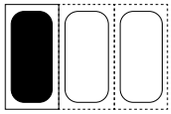


REF	H mm	Lts	€	U
P240.401	40	1,80	21,20	1
P240.651	65	4,00	22,75	1
P241.001	100	6,00	28,35	1
P241.501	150	10,00	38,05	1

1/3 325 x 176 mm

18/10





REF	H mm	Lts	€	U
P130.201	20	0,80	11,80	1
P130.401*	40	1,50	12,20	1
P130.651	65	2,50	13,25	1
P131.001	100	3,80	17,25	1
P131.501	150	5,60	26,40	6
P132.001	200	7,30	30,50	6

IDEA!

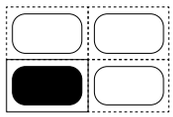
* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.
* Special GN container for snack showcases.
* Bac GN spécial pour vitrines snack.
* Spezial GN Behälter für Snackglasvitrinen

GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 / GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

1/4 265 x 162 mm

18/10



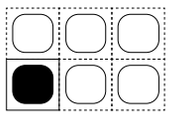


REF	H mm	Lts	€	U
P140.201	20	0,50	9,30	1
P140.651	65	1,70	11,80	1
P141.001	100	2,80	15,00	1
P141.501	150	4,10	21,20	6
P142.001	200	5,00	28,45	6

1/6 176 x 162 mm

18/10



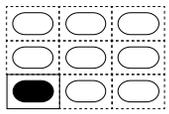


REF	H mm	Lts	€	U
P160.651	65	1,00	11,50	1
P161.001	100	1,60	13,80	1
P161.501	150	2,20	20,90	6
P162.001	200	2,90	25,90	6

1/9 176 x 108 mm

18/10





REF	H mm	Lts	€	U
P190.651	65	0,60	8,40	1
P191.001	100	0,80	12,50	1

Fondos perforados para cubetas / Perforated bottoms for containers / Egouttoirs pour bacs / Gelochte Böden für Behälter



REF	Mod	€	U
P215.000	2/1	77,60	1
P115.000	1/1	38,15	1
P235.000	2/3	33,75	1
P125.000	1/2	25,70	1
P135.000	1/3	19,45	1
P145.000	1/4	16,25	1

Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Adaptables à bags SP3 jusqu'à 100 mm profondeur
Geeignet für Behälter SP3 bis 100 mm tief

Perfiles divisorios / Adaptable bars / Barrettes de composition / Profilstege



REF	Mod	L cm	€	U
P111.111	1/1	53	7,65	1
P122.222	1/2	32,5	5,50	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

Añadir AM a la referencia de la cubeta elegida
Add AM to the GN container reference
Ajouter AM à la référence du bac GN
Fügen Sie die AM zu den ausgewählten Art.Nr. der GN

Apta para todas las medidas de cubetas
Suitable for all GN sizes
Apte sur toutes les dimensions GN
Einsetzbar an alle Grössen der Behälter



	€	U
Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis	+ 6	1

Asas fijas / Fixed handles / Anses fixes / Feste Griffe

Añadir AF a la referencia de la cubeta elegida
Add AF to the GN container reference
Ajouter AF à la référence du bac GN
Fügen Sie die AF zu den ausgewählten Art.Nr. der GN

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



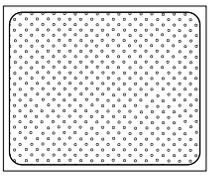
	€	U
Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis	+ 4	1

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



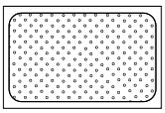


REF	H mm	€	U
P210.202	20*	50,15	1
P210.402	40*	52,90	1
P210.652	65*	67,20	1
P211.002	100**	83,20	1
P211.502	150**	117,20	1
P212.002	200**	143,60	1

1/1 530 x 325 mm

18/10



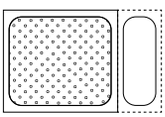


REF	H mm	€	U
P110.202	20*	31,15	1
P110.402	40*	34,45	1
P110.552	55*	35,35	1
P110.652	65*	38,80	1
P111.002	100**	49,95	1
P111.502	150**	75,65	1
P112.002	200**	87,15	1

2/3 353 x 325 mm

18/10



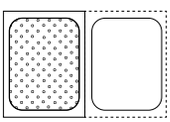


REF	H mm	€	U
P230.202	20*	23,80	1
P230.402	40*	26,40	1
P230.652	65*	32,35	1
P231.002	100**	46,15	1
P231.502	150**	62,05	1
P232.002	200**	66,60	1

1/2 325 x 265 mm

18/10



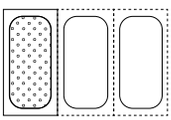


REF	H mm	€	U
P120.652	65*	28,55	1
P121.002	100**	35,15	1
P121.502	150**	47,55	1
P122.002	200**	68,00	1

1/3 325 x 176 mm

18/10





REF	H mm	€	U
P130.202	20*	19,85	1
P130.402	40*	22,65	1
P130.652	65*	24,50	1
P131.002	100**	38,25	1
P131.502	150**	42,70	1
P132.002	200**	53,35	1

* Fondo perforado
* Perforated bottom
* Fond perforé
* Gelochter Boden

** Fondo y laterales perforados
** Perforated bottom and sides
** Fonds et latéraux perforés
** Boden und Seiten gelocht

SP3 SUPER PAN 3



1/1 530 x 325 mm

18/10



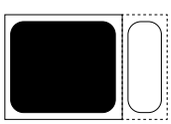


REF	H mm	Lts	€	U
90002	20	-	21,70	6
90012	40	5,4	24,35	6
90052	55	7,3	26,20	6
90022	65	8,5	27,15	6
90042	100	13,4	35,90	6
90062	150	19,9	47,10	6
90082	200	26,1	57,05	6

2/3 353 x 325 mm

18/10



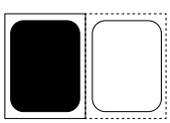


REF	H mm	Lts	€	U
90102	20	-	19,00	6
90112	40	3,4	24,80	6
90122	65	5,4	28,35	6
90142	100	8,0	34,55	6
90162	150	11,9	49,05	6
90182	200	15,5	65,20	6

1/2 325 x 265 mm

18/10





REF	H mm	Lts	€	U
90202	20	-	14,15	6
90212	40	2,4	16,35	6
90252	55	3,3	18,65	6
90222	65	3,8	19,10	6
90242	100	6,0	24,95	6
90262	150	8,9	30,95	6
90282	200	11,6	41,15	6

GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 / GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

SP3

2/4 530 x 165 mm

18/10



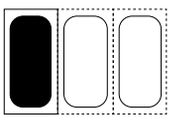


REF	H mm	Lts	€	U
90502	20	-	23,95	6
90512	30	2,4	24,95	6
90552	55	3,1	25,85	6
90522	65	3,7	26,80	6
90542	100	5,7	33,35	3
90562	150	8,2	44,80	3

1/3 325 x 176 mm

18/10



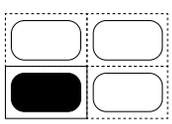


REF	H mm	Lts	€	U
90302	20	-	13,90	6
90312	40	1,6	14,35	6
90352	55	2,0	14,45	6
90322	65	2,4	15,55	6
90342	100	3,7	20,30	6
90362	150	5,5	31,05	6
90382	200	7,1	35,90	3

1/4 265 x 162 mm

18/10



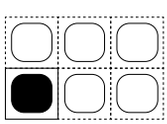


REF	H mm	Lts	€	U
90402	20	-	10,95	6
90412	40	1,1	12,15	6
90452	55	1,5	13,15	6
90422	65	1,7	13,90	6
90442	100	2,6	17,65	6
90462	150	3,8	24,95	6
90482	200	4,8	33,45	3

1/6 176 x 162 mm

18/10



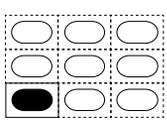


REF	H mm	Lts	€	U
90622	65	1,1	13,55	6
90642	100	1,6	16,25	6
90662	150	2,3	24,55	6
90682	200	3,0	30,45	3

1/9 176 x 108 mm

18/10





REF	H mm	Lts	€	U
90922	65	0,60	9,85	6
90942	100	0,80	14,75	6

TAPAS Y FONDOS PERFORADOS*, SE PUEDEN UTILIZAR LOS DE LA GAMA DE CUBETAS INOX.
*Fondos hasta 100 mm de profundidad.

LIDS AND FALSE BOTTOMS*, USE THE SAME AS OUR STANDARD RANGE
*False bottoms just to 100 mm depth.

COUVERCLES AND EGOUTTOIRS*, UTILIZER LES MEMES QUE LA GAMME STANDARD
*Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

GELOCHTE DECKEL UND BÖDEN*, ES KÖNNEN DIE AUS DER EDELSTAHLBEHÄLTER-REIHE VERWENDET WERDEN
*Tiefen bis 100 mm

SHAPED PANS



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN **P. 17-19**

CONTEMPORARY PANS



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN **P. 28-29**

GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 / GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€	U
P110.0 + COLOR	1/1	9,60	30
P120.0 + COLOR	1/2	5,80	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,00	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,10	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,65	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,20	30

Ref. color tapa / Ref. colour lid / Ref. couleur couvercle / Art.Nr. Deckelfarbe: P1 P2 P3 P4 P5

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

Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

18/10

NSF



REF	Mod	€	U
P110.000	1/1	21,50	1
P230.000	2/3	18,35	1
P120.000	1/2	12,50	1
P130.000	1/3	11,00	1
P140.000	1/4	8,70	1
P160.000	1/6	7,25	1
P190.000	1/9	6,35	1

Tapa plana sin asa / Flat lid without handle / Couvercle plat sans anse / Flacher Deckel ohne Griff



REF	Mod	€	U
P110.005	1/1	26,05	1
P120.005	1/2	18,50	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	71,40	1
P120.004	1/2	52,70	1
P130.004	1/3	43,65	1
P140.004	1/4	39,00	1
P160.004	1/6	39,00	1

Tapa orificio asas / Lid with splits for handles / Couvercle avec encoche pour anses / Deckel mit Öffnug für Griffe

18/10



REF	Mod	€	U
P110.001	1/1	27,30	1
P230.001	2/3	15,95	1
P120.001	1/2	13,90	1
P130.001	1/3	11,10	1
P140.001	1/4	9,20	1
P160.001	1/6	8,00	1

Tapa orificio cacillo / Lid with split for ladle / Couvercle avec encoche pour louche / Deckel mit Öffnung für Löffel

18/10



REF	Mod	€	U
P110.002	1/1	28,65	1
P120.002	1/2	14,60	1
P130.002	1/3	11,70	1
P140.002	1/4	9,60	1
P160.002	1/6	8,40	1

19196 / 19184

Placa adaptadora angular / Angled Adaptor Plate / Plaque intermédiaire inclinée / Gewinkelte Adapterplatte



REF	cm	TIPO / TYPE	€	U
19196	53 x 32.4 x 7.2	1 GN 1/1 (6º)	97,75	2
19184	53 x 32.4 x 5.4	2 GN 1/2 (8,2º)	133,55	1





Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos /
Elevates pans to enhance food presentation /
Élévage des bacs pour améliorer la présentation des aliments /
Erhöhte Pfannen zur Verbesserung der Lebensmittelpräsentation

100002

Presentador 6 cubetas GN 1/6 inox / St/Steel stand 6 slots GN 1/6 Support bacs pour 6 GN 1/6 inox / Edelstahl Ständer für 6 GN Behälter 1/6



REF	€	U
P100.002P	113,70	1

No incluye cubetas
Contaniers not included
Bacs non inclus
Behälter nicht inklusive

100004

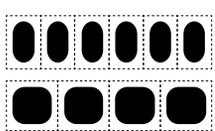
Presentador cubetas GN / Stand for GN containers / Support pour bacs GN / Ständer für GN Behälter



REF		€	U
P100.004P	Soporte solo / Only stand / Support seul / Nur Ständer	43,95	1

REF	CONJUNTO / SET / LOT / SET	€	U
P100.005P	6 - GN 1/9 65 mm	150,35	1
P100.006P	6 - GN 1/9 100 mm	162,75	1
P100.008P	4 - GN 1/6 100 mm	116,10	1

Permiten sostener / It can contain /
Il peut contenir / Einsetzmöglichkeiten

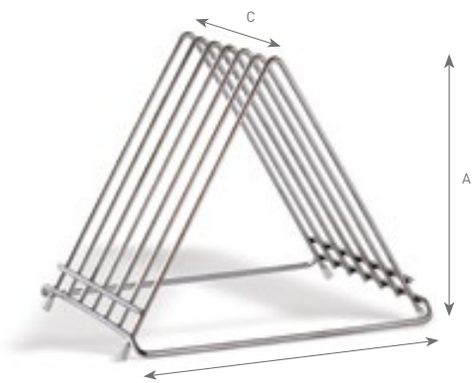


En profundidades 65 y 100 mm
65 or 100 mm deep
Profondeurs 65 ou 100 mm
In Tiefen von 65 und100 mm

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

100003

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	29,15	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 116-118
Perfect for cutting boards. Refer to page 116-118
Ideal pour planches à découper. Voir page 116-118
Ideal für Schneidbretter. Siehe Seiten 116-118

COMPLEMENTOS GASTRONORM / GASTRONORM ACCESSORIES / ACCESSOIRES GASTRONORME / GASTRONORM ASSESSOIRES

NSF

OVEN

+232,2ºC

PATENTED EXCLUSIVE



ESPAÑOL

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.

ENGLISH

ATTACH THE LID, ALUMINIUM FOIL OR CLING FILM TO THE TRAY FOR SECURE TRANSPORT OR STORAGE. DISHWASHER SAFE. EASY TO USE.

FRANÇAIS

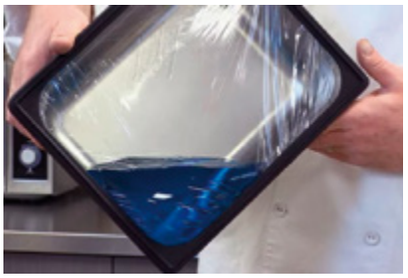
FIXE LE COUVERCLE, LE PAPIER D'ALUMINIUM OU LE FILM ALIMENTAIRE AU BAC POUR TRANSPORT ET STOCKAGE DE FAÇON SÛRE. VA AU LAVE-VAISSELLE. FACILE À UTILISER.

DEUTSCH

BEFESTIGEN SIE DEN DECKEL, DIE ALU- ODER FRISCHHALTEFOLIE AM BEHÄLTER FÜR EINEN SICHEREN TRANSPORT UND EINE SICHERE LAGERUNG. SPÜLMASCHINENGEEIGNET. EINFACHE BEDIENUNG

Scan me

Click me



N-0001B

Banda selladora silicona GN. Negra / GN Pan Band. Black / Bande à silicone GN. Noir / GN-Silikon-Band. Schwarz /

OVEN

+232,2ºC

PATENTED EXCLUSIVE

NSF



REF	TIPO / TYPE	€	U
N-0001B	1/1	23,85	24
N-0002B	1/2	17,40	24
N-0003B	1/3	16,20	24
N-0006B	1/6	14,10	24

N-0001G

Banda selladora silicona GN. Gris / GN Pan Band. Grey / Bande à silicone GN. Gris / GN-Silikon-Band. Grau /

OVEN

+232,2ºC

PATENTED EXCLUSIVE

NSF



REF	TIPO / TYPE	€	U
N-0001G	1/1	23,85	24
N-0002G	1/2	17,40	24
N-0003G	1/3	16,20	24
N-0006G	1/6	14,10	24

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

1/1 Bandeja GN antiadherente / Non-stick GN pan tray /Plaque GN anti-adhésive / Antihaft Tablett GN

ALUMINIO / ALUMINIUM

P. 54



CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / MIT SANDWICHBODEN

PATENTED EXCLUSIVE

INDUCTION



INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

ESPAÑOL

CUBETAS GN CON FONDO DIFUSOR: ÚNICAS, ADAPTADAS A LA COCCIÓN EN PLACAS DE INDUCCIÓN MEDIANTE FONDO SANDWICH (INOX-ALU-INOX).

ENGLISH

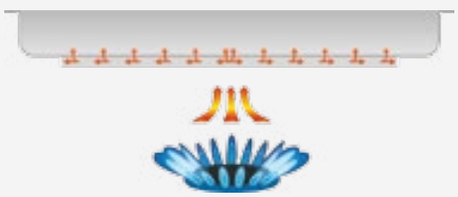
GN CONTAINERS WITH SANDWICH BASE, SUITABLE FOR COOKING DIRECTLY ON ANY KIND OF STOVES INCLUDING INDUCTION.

FRANÇAIS

BACS GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR APTE SUR TOUT TYPE DE CUISINIÈRES, SURTOUT EN INDUCTION.

DEUTSCH

GN BEHÄLTER MIT SANDWICHBODEN: EINZIGARTIG, GEEIGNET FÜR DAS KOCHEN AUF INDUKTIONSKOCHFELDERN MITTELS SANDWICHBODEN.



Cubeta GN con fondo difusor / Sandwich bottom GN container / Bac GN avec fond thermo-diffuseur / GN Behälter mit Sandwichboden

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

PATENTED EXCLUSIVE

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€	U
P110.4F1	1/1	40	5,10	**62,95**	1
P110.6F1	1/1	65	8,30	**71,20**	1
P111.0F1	1/1	100	14,20	**102,35**	1
P111.5F1	1/1	150	20,20	**140,05**	1
P120.4F1	1/2	40	2,20	**50,10**	1
P120.6F1	1/2	65	4,10	**71,20**	1
P120.0F1	1/2	100	6,10	**102,35**	1
P120.5F1	1/2	150	9,10	**140,05**	1

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

PATENTED EXCLUSIVE

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€	U
P111.0F2	1/1	100	14,20	**112,05**	1
P111.5F2	1/1	150	20,20	**153,30**	1

GASTRONORM POLICARBONATO / POLYCARBONATE GASTRONORM / GASTRONORME POLYCARBONATE / GASTRONORM POLYCARBONAT



- 40 ºC
+ 130 ºC

ESPAÑOL

UTILIZACIÓN: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS A GRANEL, INGREDIENTES VARIOS EN NEVERAS O CÁMARAS FRIGORÍFICAS.
IDEALES PARA PRESENTACIÓN EN BUFFETS FRÍOS.

ENGLISH

USE TO STORE BULK PRODUCTS AND INGREDIENTS IN COOLERS, FREEZERS OR PANTRY.
HIGHLY RECOMMENDED FOR TRANSPORTATION AND MICROWAVES COOKING.

FRANÇAIS

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.

DEUTSCH

GEBRAUCH: LAGERUNG VON UNVERPACKTEN LEBENSMITTEL, VERSCHIEDENEN ZUTATEN IN KÜHLSCHRÄNKEN ODER KÜHLKAMMERN.
IDEAL FÜR DIE PRÄSENTATION DES KALTEN BUFFETS.

1/1 530 x 325 mm

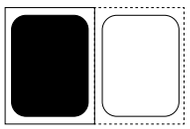




REF	H mm	Lts	€	U
P110.6C1	65	8,70	**14,00**	12
P111.0C1	100	13,30	**20,55**	12
P111.5C1	150	19,60	**24,95**	12
P112.0C1	200	25,50	**29,75**	6

1/2 325 x 265 mm

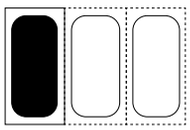




REF	H mm	Lts	€	U
P120.6C1	65	4,00	**9,50**	30
P121.0C1	100	6,00	**11,75**	24
P121.5C1	150	8,70	**15,15**	24
P122.0C1	200	11,20	**19,35**	18

1/3 325 x 175 mm



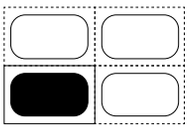


REF	H mm	Lts	€	U
P130.6C1	65	2,35	**6,65**	18
P131.0C1	100	3,50	**9,20**	12
P131.5C1	150	5,00	**10,85**	12
P132.0C1	200	6,35	**13,80**	6

GASTRONORM POLICARBONATO / POLYCARBONATE GASTRONORM / GASTRONORME POLYCARBONATE / GASTRONORM POLYCARBONAT

1/4 265 x 162 mm

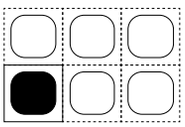




REF	H mm	Lts	€	U
P140.6C1	65	1,65	6,65	18
P141.0C1	100	2,46	7,80	18
P141.5C1	150	3,47	9,00	12

1/6 176 x 162 mm

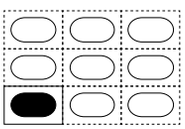




REF	H mm	Lts	€	U
P160.6C1	65	0,95	4,80	30
P161.0C1	100	1,40	5,45	24
P161.5C1	150	1,95	7,30	24

1/9 176 x 108 mm





REF	H mm	Lts	€	U
P190.6C1	65	0,54	4,90	30
P191.0C1	100	0,77	5,90	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	€	U
P110.0C1	1/1	14,65	30
P120.0C1	1/2	7,60	60
P130.0C1	1/3	5,90	30
P140.0C1	1/4	4,60	30
P160.0C1	1/6	4,10	60
P190.0C1	1/9	3,70	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	€	U
P115.0C1	1/1	11,75	36
P125.0C1	1/2	5,10	24
P135.0C1	1/3	4,70	24
P145.0C1	1/4	4,10	30
P165.0C1	1/6	2,30	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€	U
P110.0 + COLOR	1/1	9,60	30
P120.0 + COLOR	1/2	5,80	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,00	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,10	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,65	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,20	30

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

P1 P2 P3 P4 P5

CUBETAS GASTRONORM SIN BISFENOL-A / GASTRONORM CONTAINERS, BISPHENOL-A FREE / BACS GASTRONORME SANS BISPHÉNOL-A / GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A



- 40 ºC
+ 90 ºC

ESPAÑOL

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 /

ENGLISH

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 /

FRANÇAIS

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 APPARELLS GASTRONORM). EXCELLENTES TRANSPARENCE ET RÉSISTANCE AUX CHOCS. IDÉALES POUR EMMAGASINER DES PRODUITS DANS DES CHAMBRES FROIDES, DE PRÉPARATION. CUVETTES EMPILABLES.

DEUTSCH

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

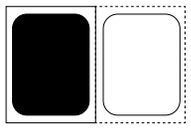




REF	H mm	Lts	€	U
P110.6BF	65	8,70	**18,80**	12
P111.0BF	100	13,30	**27,65**	12
P111.5BF	150	19,60	**33,60**	12

1/2 325 x 265 mm

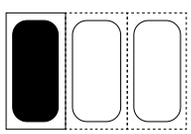




REF	H mm	Lts	€	U
P120.6BF	65	4,00	**12,35**	30
P121.0BF	100	6,00	**15,20**	24
P121.5BF	150	8,70	**19,55**	24

1/3 325 x 175 mm



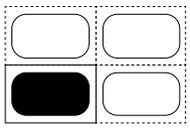


REF	H mm	Lts	€	U
P130.6BF	65	2,35	**8,95**	18
P131.0BF	100	3,50	**12,40**	12
P131.5BF	150	5,00	**14,60**	12

CUBETAS GASTRONORM SIN BISFENOL-A / GASTRONORM CONTAINERS, BISPHENOL-A FREE / BACS GASTRONORME SANS BISPHÉNOL-A / GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A

1/4 265 x 162 mm

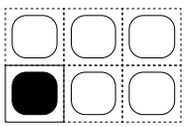




REF	H mm	Lts	€	U
P140.6BF	65	1,65	8,95	18
P141.0BF	100	2,46	10,50	18
P141.5BF	150	3,47	12,10	12

1/6 176 x 162 mm

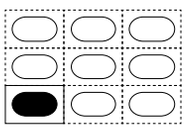




REF	H mm	Lts	€	U
P160.6BF	65	0,95	6,50	30
P161.0BF	100	1,40	7,40	24
P161.5BF	150	1,95	9,80	24

1/9 176 x 108 mm





REF	H mm	Lts	€	U
P190.6BF	65	0,54	6,65	30
P191.0BF	100	0,77	7,95	30

Tapa gastronorm / Gastronorm lid / Couvercle gastronorme / Gastronorm Deckel



REF	Mod	€	U
P110.0BF	1/1	20,30	30
P120.0BF	1/2	10,55	60
P130.0BF	1/3	8,20	30
P140.0BF	1/4	6,50	30
P160.0BF	1/6	5,70	60
P190.0BF	1/9	5,05	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	€	U
P115.0BF	1/1	16,25	36
P125.0BF	1/2	7,10	24
P135.0BF	1/3	6,60	24
P145.0BF	1/4	5,70	30
P165.0BF	1/6	3,15	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€	U
P110.0 + COLOR	1/1	9,60	30
P120.0 + COLOR	1/2	5,80	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,00	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,10	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,65	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,20	30

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

P1 P2 P3 P4 P5

GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GASTRONORM

PATENTED EXCLUSIVE





- 40 ºC
+ 110 ºC

ESPAÑOL

UTILIZACIÓN: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS A GRANEL, INGREDIENTES VARIOS EN NEVERAS O CÁMARAS FRIGORÍFICAS.
IDEAL PARA TRANSPORTE Y COCCIÓN EN MICROONDAS.

ENGLISH

USE TO STORE BULK PRODUCTS AND INGREDIENTS IN COOLERS, FREEZERS OR PANTRY.
HIGHLY RECOMMENDED FOR TRANSPORTATION AND MICRO-WAVES COOKING.

FRANÇAIS

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.

DEUTSCH

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



REF	Mod	€	U
P110.0 + COLOR	1/1	9,60	30
P120.0 + COLOR	1/2	5,80	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,00	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,10	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,65	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,20	30

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

P1 P2 P3 P4 P5

1/1 530 x 325 mm

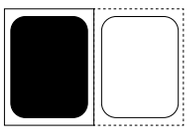




REF	H mm	Lts	€	U
P110.6P1	65	8,70	11,45	12
P111.0P1	100	13,30	11,75	12
P111.5P1	150	19,60	15,05	12
P112.0P1	200	25,50	19,05	6

1/2 325 x 265 mm



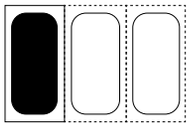


REF	H mm	Lts	€	U
P120.6P1	65	4,00	6,85	30
P121.0P1	100	6,00	7,50	24
P121.5P1	150	8,70	9,10	24
P122.0P1	200	11,20	10,50	18

GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GASTRONORM

1/3 325 x 175 mm

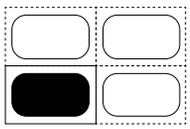




REF	H mm	Lts	€	U
P130.6P1	65	2,35	4,60	18
P131.0P1	100	3,50	5,25	12
P131.5P1	150	5,00	6,25	12
P132.0P1	200	6,35	7,80	6

1/4 265 x 162 mm

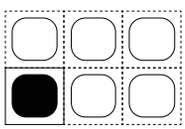




REF	H mm	Lts	€	U
P140.6P1	65	1,65	3,80	18
P141.0P1	100	2,46	4,10	18
P141.5P1	150	3,47	4,70	12

1/6 176 x 162 mm

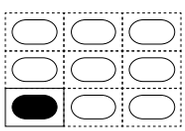




REF	H mm	Lts	€	U
P160.6P1	65	0,95	2,80	30
P161.0P1	100	1,40	3,15	24
P161.5P1	150	1,95	4,10	24

1/9 176 x 108 mm





REF	H mm	Lts	€	U
P190.6P1	65	0,54	3,70	30
P191.0P1	100	0,77	4,10	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	€	U
P110.0C1	1/1	14,65	30
P120.0C1	1/2	7,60	60
P130.0C1	1/3	5,90	30
P140.0C1	1/4	4,60	30
P160.0C1	1/6	4,10	60
P190.0C1	1/9	3,70	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden

REF	Mod	€	U
P115.0P1	1/1	8,55	36
P125.0P1	1/2	4,00	24
P135.0P1	1/3	3,70	24
P145.0P1	1/4	3,15	30
P165.0P1	1/6	2,10	30





FLAP RACK® by pujadas®

A VOLLRATH® COMPANY

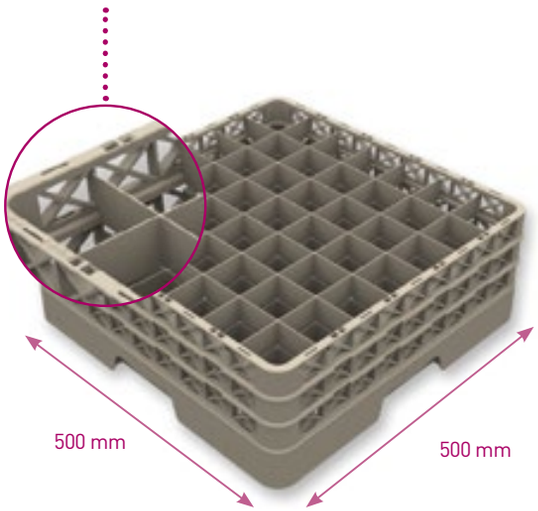
PATENTED EXCLUSIVE

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)

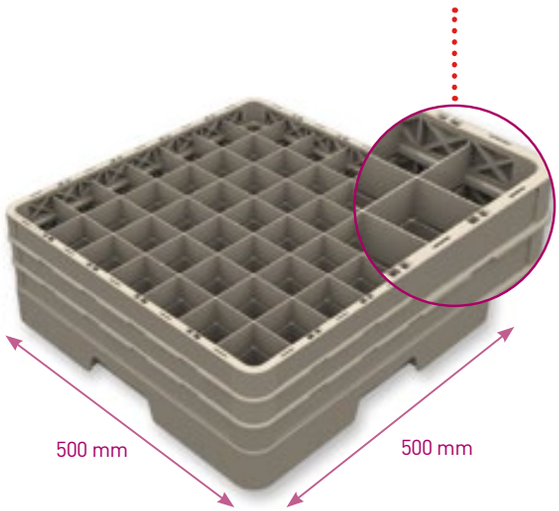
ABIERTA / OPENED / OUVERT / OFFEN

APERTURAS PARA MÁXIMA LIMPIEZA
OPENINGS FOR MAXIMUM CLEANING
OUVERTURES POUR UN NETTOYAGE PERFORMANT
ÖFFNUNGEN FÜR MAXIMALE REINIGUNG



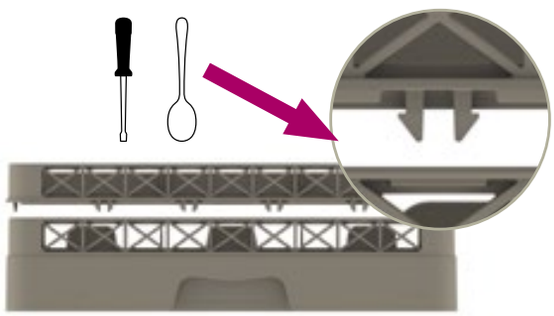
CERRADA / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

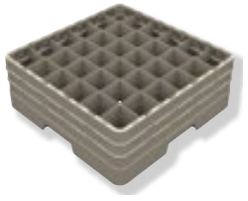




LAVADO: Mayor limpieza
WASHING: Higher cleaning
LAVAGE: MEILLEUR NETTOYAGE
REINIGUNG: Bessere Reinigung



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 ºC.
* Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 ºC.
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 ºC.
* Copolymer höchster Widerstand gegen chemische Substanzen und Temperaturen bis zu 95 ºC.

FLAP RACK® by pujadas®

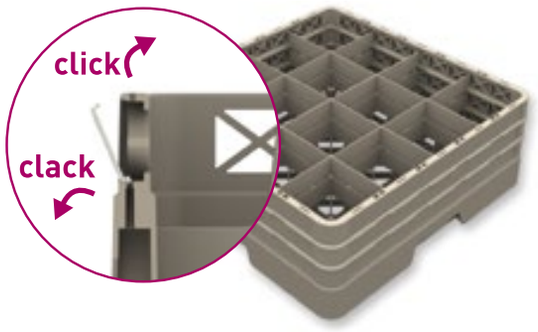
A VOLLRATH® COMPANY

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

SYSTÈME BREVETÉ QUI PERMET D'OUVRIR OU DE FERMER FACILEMENT LES PAROIS DES CASIERS ET 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

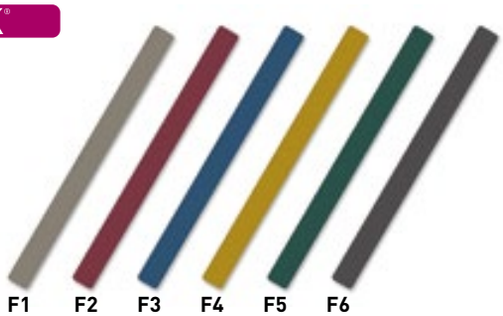




Logo o texto estampado / Hot stamped logo or text / Logo ou texte gravé / Logo oder Text gestempelt

501F Flap

FLAP RACK®



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	€	U
P501 F1	Marrón / Brown / Marrón / Braun	1,05	24
P501 F2	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	1,05	24
P501 F3	Azul / Blue / Bleu / Blau	1,05	24
P501 F4	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	1,05	24
P501 F5	Verde / Green / Vert / Grün	1,05	24
P501 F6	Marrón oscuro / Dark brown / Marrón foncé / Dunkelbraun	1,05	24

TRAEX → T-VERSION

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 CASIER TRADITIONNEL

NIMMT 17-30 % MEHR GLASER AUF ALS KONVENTIONELLE SPULKORBE

EXTENSORES A PRESIÓN
No se sueltan con el tiempo

SNAP-FIT EXTENDERS
Will not loosen or come apart over time

LES EXTENSIONS À ENCLENCHEMENT
No se délogeront pas au fil des ans

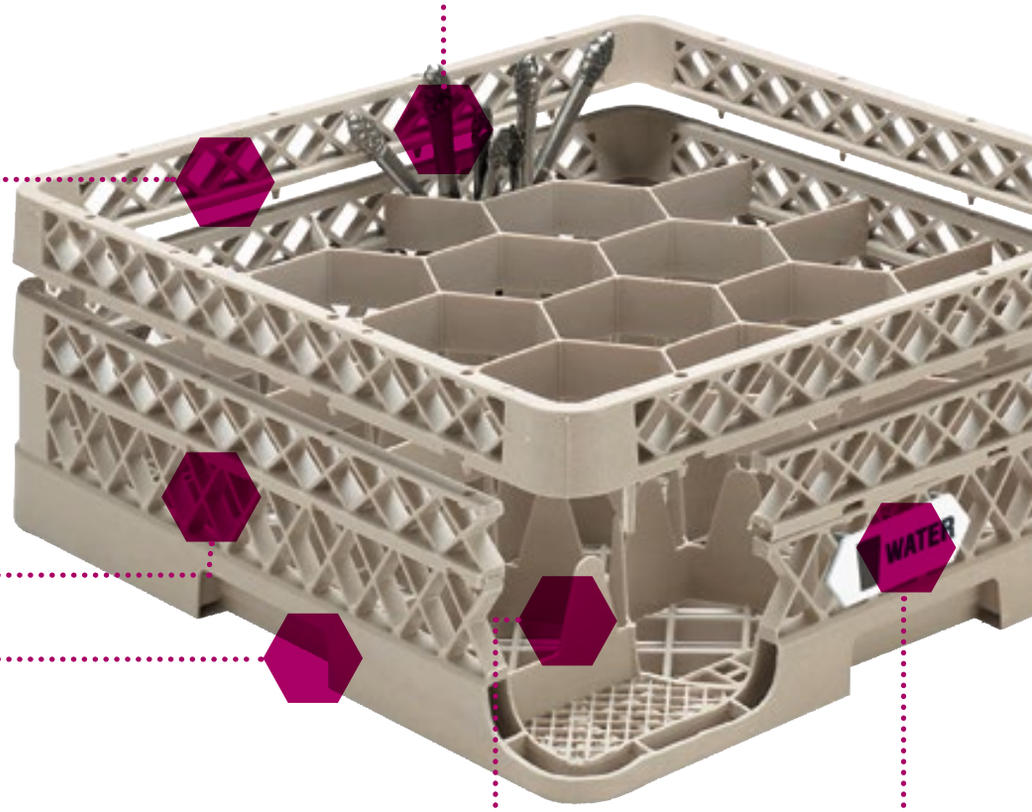
AUFSCHNAPPVERLÄNGERUNGEN
Lösen sich im Laufe der Zeit nicht voneinander ab

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



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 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
C2/02	Rojo / Red / Rouge / Rot
C6/03	Naranja / Orange / Orange / Orange
C3/04	Azul / Blue / Bleu / Blau
C7/05	Blanco / White / Blanc / Weiss
C8/06	Negro / Black / Noir / Schwarz
C4/08	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb
C5/19	Verde / Green / Vert / Grün
C9/32	Beige / Beige / Beige / Beige



REF	€	U
1009-01	1,90	1
1009-02	1,90	1
1009-03	1,90	1
1009-04	1,90	1
1009-05	1,90	1
1009-06	1,90	1
1009-08	1,90	1
1009-19	1,90	1
1009-32	1,90	1

SELECCIÓN CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS SELECTION / SÉLECTION CASIERS À VAISSELLE / AUSWAHLÜBERSICHT SPÜLMASCHINENKÖRBE

	FLAP RACK®	T-VERSION	Signature
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 / CASIERS DEMI-TAILLE / SPÜLKÖRBE IN HALBGRÖßE	✗	✓	✗
DESMONTABLE / DISASSEMBLY / DÉMONTER / DEMONTAGE	✓	✗	✓
COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER ■	✓	✓	✓
COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER ⬢	✗	✓	✓
NSF	✓	✓	✓



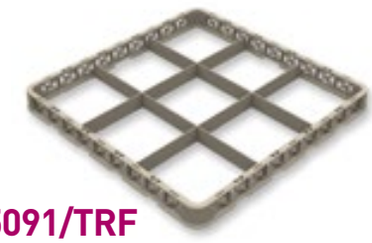
ABIERTAS / OPENED / OUVERTS / OFFEN

Ø max. 151 mm

FLAP RACK



P5090/TR10
BASE 9 COMPART.



P5091/TRF
EXT. 9 COMPART.

REF NOW	REF BEFORE	€	U
P5090	TR10	19,55	6
P5091	TRF	9,20	12

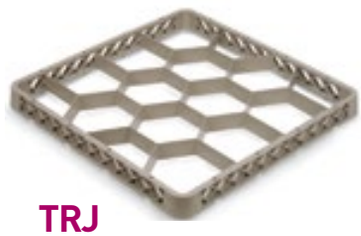
NSF

Ø max. 122 mm

T-VERSION



TR18
BASE 12 COMPART.



TRJ
EXT. 12 COMPART.

REF NOW	€	U
TR18	20,70	6
TRJ	9,25	12

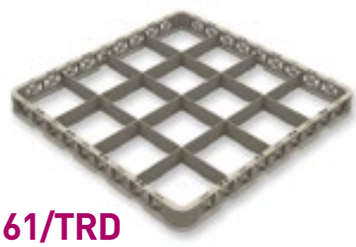
NSF

Ø max. 113 mm

FLAP RACK



P5160/TR8
BASE 16 COMPART.



P5161/TRD
EXT. 16 COMPART.

REF NOW	REF BEFORE	€	U
P5160	TR8	21,75	6
P5161	TRD	9,30	12

NSF

Ø max. 100 mm

T-VERSION



TR11
BASE 20 COMPART.



TRG
EXT. 20 COMPART.

REF	€	U
TR11	22,30	6
TRG	9,60	12

NSF

Ø max. 89 mm

FLAP RACK



P5250/TR6
BASE 25 COMPART.



P5251/TRB
EXT. 25 COMPART.

REF NOW	REF BEFORE	€	U
P5250	TR6	22,65	6
P5251	TRB	9,85	12

NSF

ABIERTAS / OPENED / OUVERTS / OFFEN

Ø max. 81 mm

T-VERSION

REF	€	U
TR12	23,55	6
TRH	10,05	12



TR12
BASE 30 COMPART.



TRH
EXT. 30 COMPART.

Ø max. 73 mm

FLAP RACK®

REF NOW	REF BEFORE	€	U
P5360	TR7	24,00	6
P5361	TRC	10,15	12



P5360/TR7
BASE 36 COMPART.



P5361/TRC
EXT. 36 COMPART.

Ø max. 70 mm

T-VERSION

REF	€	U
TR13	24,50	6
TRM	10,35	12



TR13
BASE 42 COMPART.



TRM
EXT. 42 COMPART.

Ø max. 63 mm

FLAP RACK®

REF NOW	REF BEFORE	€	U
P5490	TR9	24,80	6
P5491	TRE	10,50	12



P5490/TR9
BASE 49 COMPART.



P5491/TRE
EXT. 49 COMPART.

MONTADAS ABIERTAS / OPENED ASSEMBLED / MONTÉS OUVERTS / OFFENE MONTAGE

Ø max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK®



REF NOW	REF BEFORE	max. (mm)	H (mm)*	€
P5090 E1	TR10 F	120	140	30,10
P5090 E2	TR10 FF	160	180	39,70
P5090 E3	TR10 FFF	200	220	49,35
P5090 E4	TR10 FFFF	240	260	58,95
P5090 E5	TR10 FFFFF	280	300	68,50

Ø max. 122 mm

12 COMPART.

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	€
TR18 J	122	140	31,50
TR18 JJ	162	181	41,30
TR18 JJJ	200	222	50,75
TR18 JJJJ	240	262	59,20
TR18 JJJJJ	279	302	69,40

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®



REF NOW	REF BEFORE	max. (mm)	H (mm)*	€
P5160 E1	TR8 D	120	140	32,45
P5160 E2	TR8 DD	160	180	42,20
P5160 E3	TR8 DDD	200	220	51,90
P5160 E4	TR8 DDDD	240	260	61,65
P5160 E5	TR8 DDDDD	280	300	71,30

Ø max. 100 mm

20 COMPART.

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	€
TR11 G	122	140	33,00
TR11 GG	162	181	43,20
TR11 GGG	200	222	53,20
TR11 GGGG	240	262	62,95
TR11 GGGGG	279	302	74,00

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®



REF NOW	REF BEFORE	max. (mm)	H (mm)*	€
P5250 E1	TR6 B	120	140	34,05
P5250 E2	TR6 BB	160	180	44,25
P5250 E3	TR6 BBB	200	220	54,50
P5250 E4	TR6 BBBB	240	260	64,85
P5250 E5	TR6 BBBBB	280	300	75,15

MONTADAS ABIERTAS / OPENED ASSEMBLED / MONTÉS OUVERTS / OFFENE MONTAGE

Ø max. 81 mm

30 COMPART.

T-VERSION

NSF



REF	max. (mm)	H (mm)*	€
TR12 H	122	140	34,60
TR12 HH	162	181	44,50
TR12 HHH	200	222	54,70
TR12 HHHH	240	262	64,90
TR12 HHHHH	279	302	75,50

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK



REF NOW	REF BEFORE	max. (mm)	H (mm)*	€
P5360 E1	TR7 C	120	140	34,75
P5360 E2	TR7 CC	160	180	44,75
P5360 E3	TR7 CCC	200	220	54,90
P5360 E4	TR7 CCCC	240	260	64,95
P5360 E5	TR7 CCCCC	280	300	75,85

Ø max. 70 mm

42 COMPART.

T-VERSION

NSF



REF	max. (mm)	H (mm)*	€
TR13 M	52	73	35,50
TR13 MM	91	114	45,70
TR13 MMM	130	156	56,20
TR13 MMMM	172	194	66,70

Ø max. 63 mm

49 COMPART.

FLAP RACK



REF NOW	REF BEFORE	max. (mm)	H (mm)*	€
P5490 E1	TR9 E	120	140	36,10
P5490 E2	TR9 EE	160	180	46,85
P5490 E3	TR9 EEE	200	220	57,60
P5490 E4	TR9 EEEE	240	260	68,30
P5490 E5	TR9 EEEEE	280	300	80,55

* Altura total del conjunto
* Total set height
* Hauteur totale lot
* Gesamthöhe des Sets

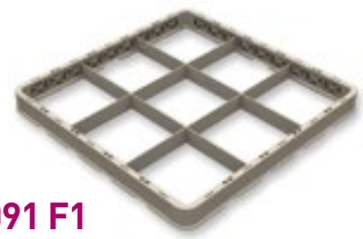
CERRADAS / CLOSED / FERMÉS / GESCHLOSSEN

Ø max. 151 mm

FLAP RACK®



P5090 F1
BASE 9 COMPART.

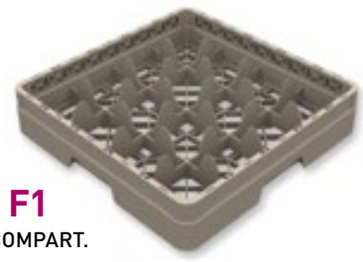


P5091 F1
EXT. 9 COMPART.

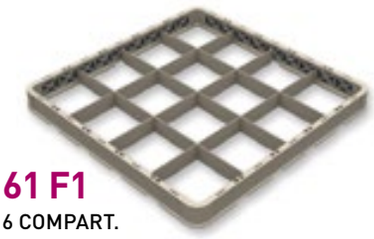
REF	€	U
P5090 F1	21,20	6
P5091 F1	10,80	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK®



P5160 F1
BASE 16 COMPART.

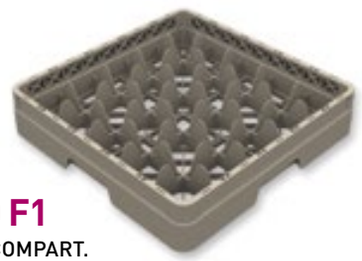


P5161 F1
EXT. 16 COMPART.

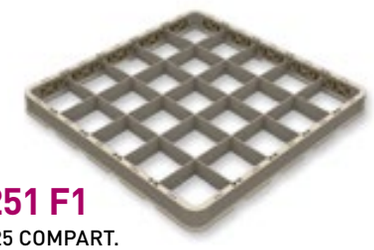
REF	€	U
P5160 F1	23,50	6
P5161 F1	10,90	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK®



P5250 F1
BASE 25 COMPART.



P5251 F1
EXT. 25 COMPART.

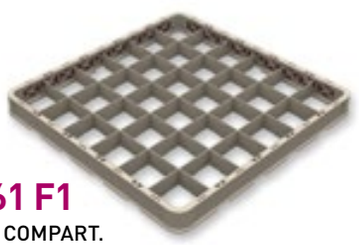
REF	€	U
P5250 F1	24,30	6
P5251 F1	11,40	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK®



P5360 F1
BASE 36 COMPART.



P5361 F1
EXT. 36 COMPART.

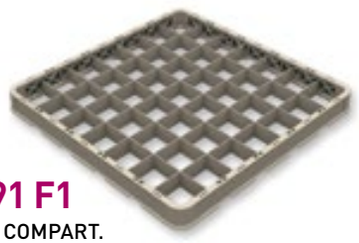
REF	€	U
P5360 F1	25,20	6
P5361 F1	11,00	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK®



P5490 F1
BASE 49 COMPART.



P5491 F1
EXT. 49 COMPART.

REF	€	U
P5490 F1	26,10	6
P5491 F1	11,60	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®

MONTADAS CERRADAS / CLOSED ASSEMBLED / MONTÉS FERMÉS / GESCHLOSSENE MONTAGE

Ø max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	€
P5090 E1F1	120	140	34,15
P5090 E2F1	160	180	44,75
P5090 E3F1	200	220	54,60
P5090 E4F1	240	260	65,85
P5090 E5F1	280	300	77,15

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	€
P5160 E1F1	120	140	34,35
P5160 E2F1	160	180	45,60
P5160 E3F1	200	220	57,00
P5160 E4F1	240	260	68,30
P5160 E5F1	280	300	77,25

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	€
P5250 E1F1	120	140	34,25
P5250 E2F1	160	180	46,95
P5250 E3F1	200	220	57,10
P5250 E4F1	240	260	68,20
P5250 E5F1	280	300	77,65

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	€
P5360 E1F1	120	140	33,95
P5360 E2F1	160	180	45,80
P5360 E3F1	200	220	56,25
P5360 E4F1	240	260	65,35
P5360 E5F1	280	300	77,85

Ø max. 63 mm

49 COMPART.

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	€
P5490 E1F1	120	140	34,15
P5490 E2F1	160	180	44,15
P5490 E3F1	200	220	54,30
P5490 E4F1	240	260	65,85
P5490 E5F1	280	300	78,95

* 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®

CESTAS PARA TAZAS / CUP RACKS / CASIERS À TASSES / TASSENKÖRBE

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

T-VERSION

NSF

TR4



TRD

REF	H cm	max. (mm)	€	U
TR4	10,2	8,3	22,00	6
TR4 D	14	12,2	30,80	2
TR4 DD	18,1	16,2	42,10	2
TR4 DDD	22,2	20	52,40	2
TR4 DDDD	26,2	24	62,60	2
TRD*			9,30	12

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.

Ø max. 89 x 113 mm

20 COMPART.

T-VERSION

NSF

TR5



TRA

REF	H cm	max. (mm)	€	U
TR5	10,2	8,3	22,00	6
TR5 A	14	12,2	31,30	2
TR5 AA	18,1	16,2	40,20	2
TRA*			7,15	12

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

T-VERSION

NSF

TR5



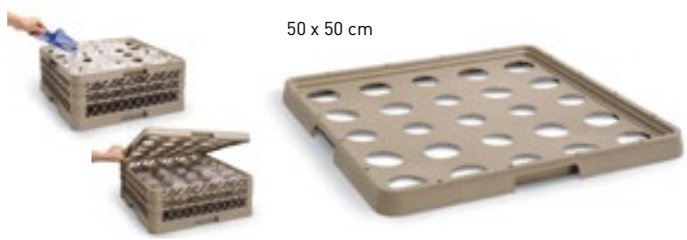
TRB

REF	H cm	max. (mm)	€	U
TR16	10,2	8,3	27,90	6
TR16 B	14	12,2	38,30	2
TR16 BB	18,1	16,2	48,00	2
TR16 BBB	22,2	20	57,90	2
TR16 BBBB	26,2	24	67,80	2
TRB*			9,85	12

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.

TRICE 16

Cargador de hielo / Ice filler /
Remplisseuse à glaçons / Eisfüller



REF	COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER	€	U
TRICE 16	16	33,60	3
TRICE 25	25	33,60	3
TRICE 36	36	33,60	3

TR13 KKKK

Cestas para jarras / Pitcher racks
Casiers à pichets / Krugspülkörbe

NSF

T-VERSION



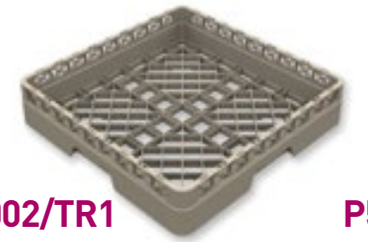
REF	EXTENSIONES / EXTENDERS / EXTENSIONS / VERLÄNGERUNGEN	H cm INTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	€	U
TR13 KKKK	4	17,2	19,4	56,40	2
TR13 KKKKK	5	21,3	23,3	65,70	2
TR13 KKKKKK	6	25,4	27,0	75,40	1

5 Compartimentos.
5 Compartments.
5 Compartiments.
5 Fächer

P5002 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

FLAP RACK®

NSF



P5002/TR1



P5001/TRA

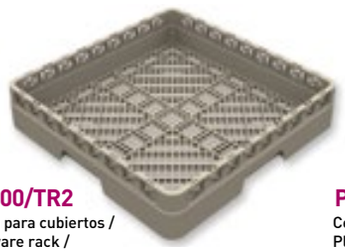
REF NOW	REF BEFORE	€	U
P5002	TR1	20,60	6
P5001	TRA	7,15	12

Compatible con las cestas FlapRack®.
Compatible with FlapRack® dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage FlapRack®.
Kompatibel mit den Körbe FlapRack®.

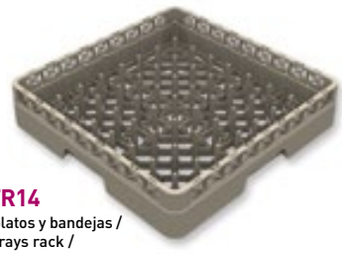
P5000 Cesta para platos, bandejas y cubiertos / Plate, tray and cutlery baskets / Paniers pour plats, plateaux et couverts / Lagerbehälter und Körbe für Geschirr, Besteck und Tabletts

FLAP RACK®

NSF



P5000/TR2
Cesta para cubiertos /
Flatware rack /
Panier a couverts /
Besteckspülkorb



P5003/TR14
Cesta para platos y bandejas /
Plates and trays rack /
Panier pour assiettes et plateaux /
Spülkorb für Teller und Tabletts

REF NOW	REF BEFORE	€	U
P5000	TR2	21,85	6
P5003	TR14	21,85	6

TR33 Tapa para cestas / Rack lid / Couvercle pour panier / Spülkorbdeckel

FLAP RACK®

NSF



REF NOW	REF BEFORE	€	U
TR33	5010	16,95	6

P5060 Cesta para almacenar cubiertos / Basket for cutlery storage / Panier pour rangement couverts / Besteckkorb

FLAP RACK®



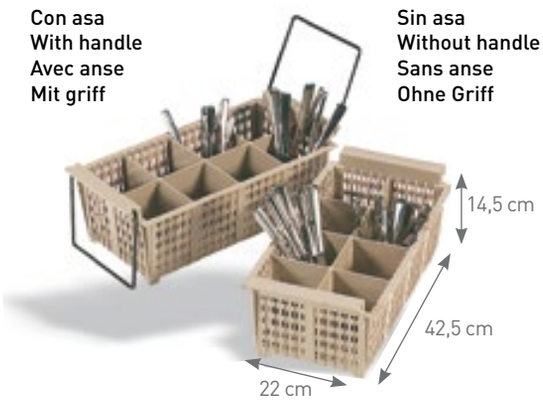
REF	max. (mm)	H (mm)*	CAPACIDAD CUBIERTOS / CUTLERY STORAGE / CAPACITÉ COUVERTS / KORB FÜR BESTECKE	€	U
P5060	15	18	400	77,10	1
P5061	19	22	400	87,60	1
P5062	23	26	400	97,90	1

*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

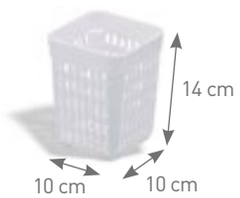
FLAP RACK®

P5018
Con asa
With handle
Avec anse
Mit griff



P5019
Sin asa
Without handle
Sans anse
Ohne Griff

P5004
Cestillo para cubiertos
Flatware basket
Petit panier pour couverts
Kleiner Spülkorbeinsatz für Besteck



REF	€	U
P5018	20,60	6
P5019	13,05	6
P5004	2,20	6

CESTAS MEDIO TAMAÑO / HALF-SIZE RACKS / CASIERS DEMI-TAILLE / SPÜLKÖRBE IN HALBGRÖBE

HR1

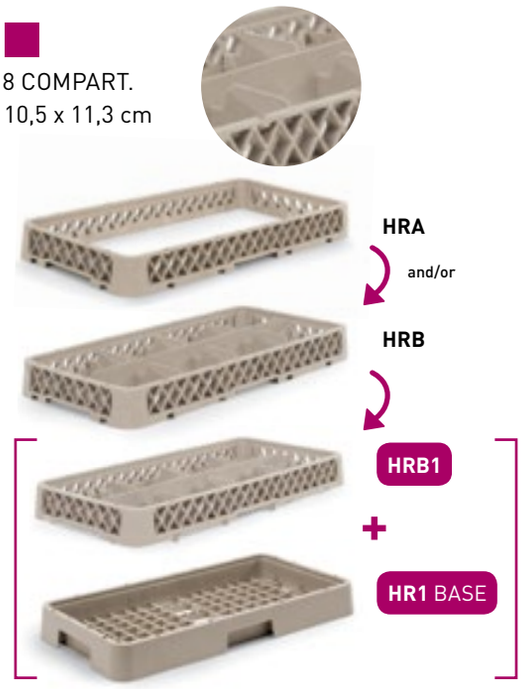
Cestas para vasos medio tamaño / Half-size glass racks / Casiers à verres demi-taille / Gläserkorb in Halbgröße

BASE
Y EXTENSIONES / AND EXTENSIONS / ET RÉHAUSSES / UND VERGRÖSSERUNGEN

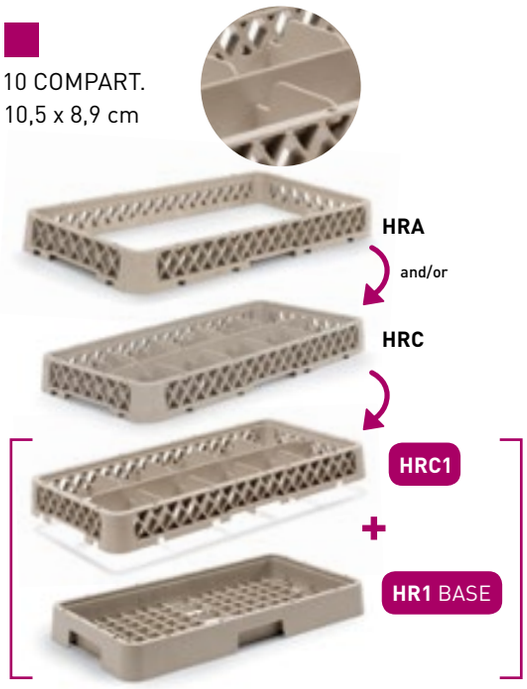
T-VERSION

	REF NOW	€	U
BASE	HR1	17,50	12
	HRA	6,20	12
	HRB	7,85	12
	HRB1	7,85	12
	HRC	7,90	12
	HRC1	7,90	12
	HRD	7,95	12
	HRD1	7,95	12
	HRF	7,95	12

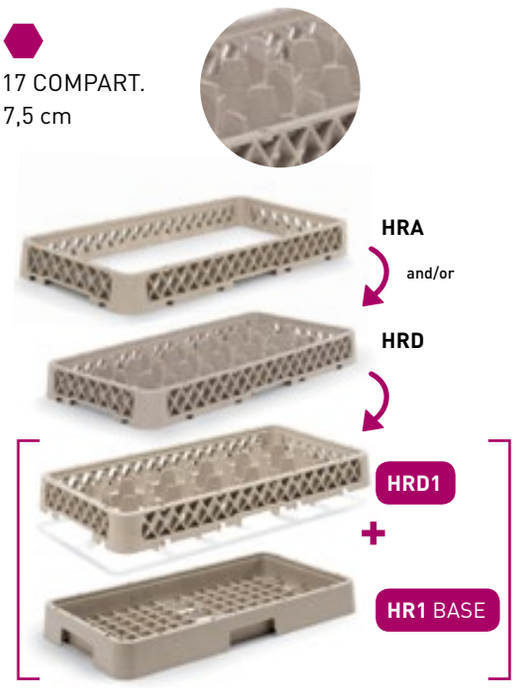
■ 8 COMPART.
10,5 x 11,3 cm



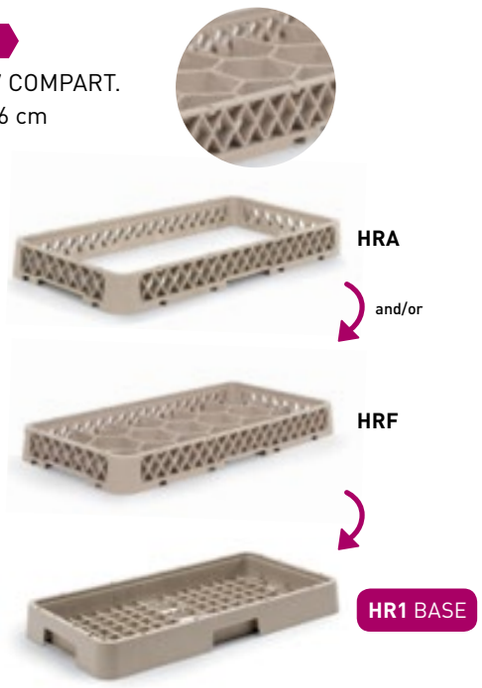
■ 10 COMPART.
10,5 x 8,9 cm



⬢ 17 COMPART.
7,5 cm



⬢ 17 COMPART.
7,6 cm



HR1 B1

Cestas para vasos medio tamaño / Half-size glass racks /
Casiers à verres demi-taille / Gläserkorb in Halbgröße

CONJUNTOS / KITS / SETS / STÄNDERSETS

T-VERSION

B

8 COMPART.

10,5 x 11,3 cm



HR1 B1

REF	H cm INTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	€	U
HR1 B1	7,6	9,7	**25,50**	6
HR1 B1B	12,1	14,1	**33,75**	4
HR1 B1BB	16,5	18,6	**41,95**	2
HR1 B1BBB	20,1	23	**50,10**	2

C

10 COMPART.

10,5 x 8,9 cm



HR1 C1CC

HR1 C1	7,6	9,7	**25,60**	6
HR1 C1C	12,1	14,1	**33,85**	4
HR1 C1CC	16,5	18,6	**42,00**	2
HR1 C1CCC	20,1	23	**50,15**	2

D

17 COMPART.

7,5 cm



HR1 D1DD

HR1 D1	7,6	9,7	**27,60**	6
HR1 D1D	12,1	14,1	**35,40**	4
HR1 D1DD	16,5	18,6	**44,10**	2
HR1 D1DDD	20,1	23	**52,40**	2

F

17 COMPART.

7,6 cm



HR1 F

HR1 F	7,6	9,7	**27,60**	6
HR1 FF	12,1	14,1	**35,40**	4
HR1 FFF	16,5	18,6	**44,10**	2

HR1A

Cestas medio tamaño / Half-size racks /
Casiers demi-taille / Körbe in Halbgröße

T-VERSION

21,3 x 45,7 cm



REF	H cm INTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	€	U
HR1 A	7,6	9,7	**23,70**	6
HR1 AA	12,1	14,1	**29,90**	4
HR1 AAA	16,5	18,6	**36,10**	2
HR1 AAAA	20,1	23	**42,30**	2

HR2

Cestas de medio tamaño para cubiertos / Half-size flatware racks /
Casiers à couverts demi-taille / Besteckkörbe in Halbgröße

T-VERSION

21,3 x 45,7 cm



REF	H cm INTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	€	U
HR2	3,2	5,2	**22,40**	12
HR2 A	7,7	9,7	**28,70**	6

CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES / TELLERSPÜLKÖRBE

FLAP RACK®

ESPAÑOL

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.

ENGLISH

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

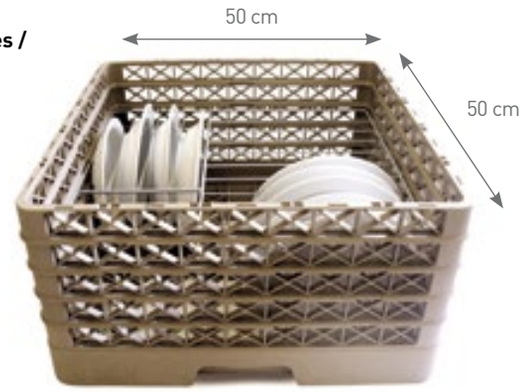
FRANÇAIS

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

DEUTSCH

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

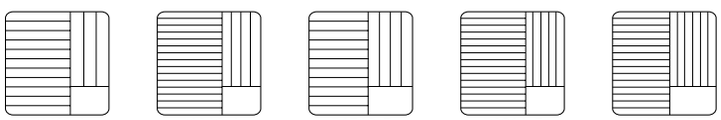


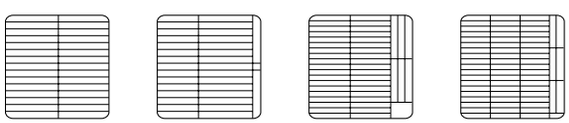
Limpieza y secado rápido.
Faster wash and rinse.
Proprété et séchage plus rapide.
Schnelle Reinigung und Trocknung.



Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
More safety and hygienic storing and transporting.
Stockage et 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.

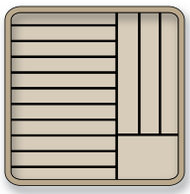
Wie wählen Sie den geeigneten Tellerspülkorb:
Messen Sie den Diameter und die Höhe des Tellers. Mit diesen Massen wählen Sie eine von 9 verschiedenen Kombinationen aus, die sich am nähesten an die Masse der Teller anpasst.



P1412-6

Ø 27-31 cm

FLAP RACK®

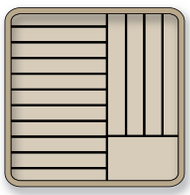


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P1412-6	3,5	14	137,70	1
P1412-6 F1*	3,5	14	166,10	1

P1510-5

Ø 23-28 cm

FLAP RACK®

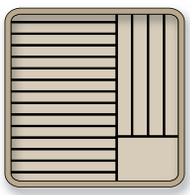


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P1510-5	3,5	15	129,90	1
P1510-5 F1*	3,5	15	152,85	1

P1912-6

Ø 28-30,5 cm

FLAP RACK®

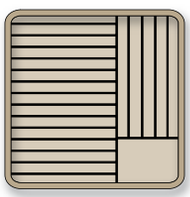


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P1912-6	2,5	19	138,00	1
P1912-6 F1*	2,5	19	171,70	1

P2011-5

Ø 25-28 cm

FLAP RACK®

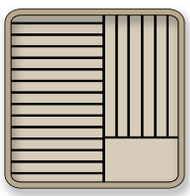


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P2011-5	2,5	20	130,65	1
P2011-5 F1*	2,5	20	155,15	1

P2110-5

Ø 23-25 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P2110-5	2,5	21	107,50	1
P2110-5 F1*	2,5	21	119,40	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	101,50	1
P3008-4 F1*	2,5	30	114,00	1

* 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

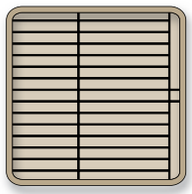
FLAP RACK®

CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES / TELLERSPÜLKÖRBE

P3208-3

Ø 12-19 cm

FLAP RACK®

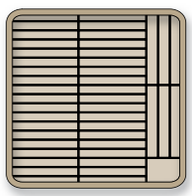


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P3208-3	2,5	32	102,00	1
P3208-3 F1*	2,5	32	117,00	1

P4407-3

Ø 15-18 cm

FLAP RACK®

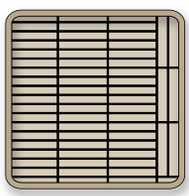


REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P4407-3	2	44	103,25	1
P4407-3 F1*	2	44	116,70	1

P6305-2

Ø 10-13 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P6305-2	2,5	63	102,85	1
P6305-2 F1*	2,5	63	117,00	1

TR23 / TR30

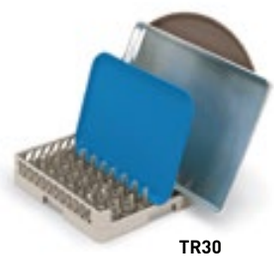
Cesta para grandes bandejas / Open tray rack / Panier pour grands plateaux / Spülkorb für grosse tabletts.

NSF

T-VERSION



TR23



TR30

REF	REF BEFORE	H cm INTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	€	U
TR23*	-	13,3	13,3	27,50	1
TR30	5030	8,3	10,2	36,10	1

*** Capacidad para tres bandejas extendidas de tamaño completo.**
Holds three full-size sheet pans.
Contient trois tôles à biscuits.
Fasst drei Backbleche in Standardgröße.

TR21 / TR22

Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos / GN, isothermal trays and plates rack / Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes / Spülkorb für isothermische tabletts, GN und teller

NSF

T-VERSION



TR21



TR22

REF	REF BEFORE	H cm INTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	€	U
TR21	-	8,3	12,1	80,90	1
TR22	5050	13,3	13,3	85,20	1

TR21
10 Compartimentos.
10 Compartments.
10 Compartiments.
10 Fächer.

TR22
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®


Champion

SIGNATURE

Signature

SISTEMAS PARA LAVAR UTENSILIOS / WAREWASHING RACKS / ARTICLES DE LAVAGE / GESCHIRRWÄSCHE

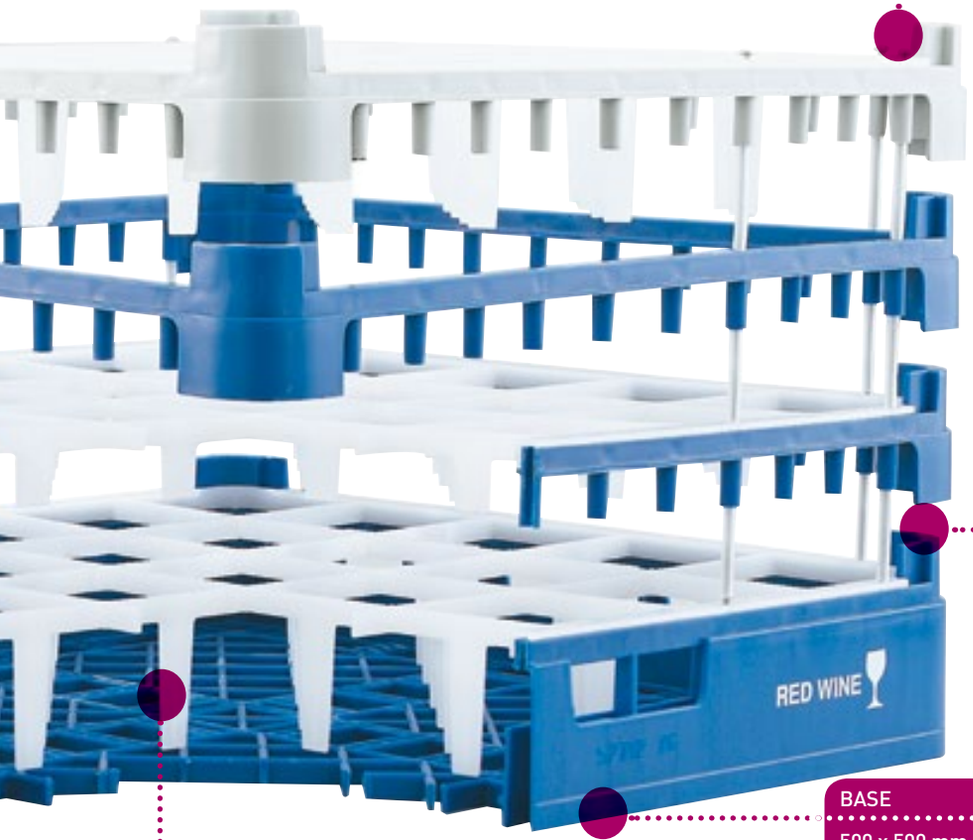
OFRECE LA MÁS GRANDE SELECCIÓN DE CESTAS PARA COPAS Y VASOS, VAJILLAS Y CUBIERTOS
OFFERS THE LARGEST SELECTION OF RACKS FOR GLASSWARE, DINNERWARE AND FLATWARE
OFFRE LA PLUS VASTE SÉLECTION DE CASIERS DE LAVAGE DE VERRES, ASSIETTES ET COUVERTS
BIETET DIE GROSSTE AUSWAHL VON SPULKORBEN FUR GLASER, ESSGESCHIRR UND BESTECKE AN

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

El diseno de esquinas con clavijas permite apilar de forma segura.
Peg corner design provides secure stacking.
Le concept a pointes aux angles permet un empilage sûr.
Stiftecken-Design gewahrleistet ein sicheres Stapeln





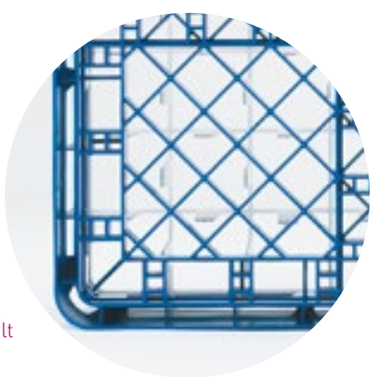


El exclusivo diseno de cesta usa tornillos de acero inoxidable y una amplia variedad de montantes y divisores intercambiables para cientos de configuraciones personalizadas.
Unique rack design uses stainless screws and a variety of interchangeable risers and dividers for hundreds of custom configurations.
Le concept de casier unique utilise des vis inox et toute une variété de montants et partitions interchangeables pour des centaines de configurations sur mesure.
Einmaliges Regaldesign basiert auf Edelstahlschrauben und einer Vielfalt an austauschbaren Standern und Trenneinsatzen fur Hunderte von Spezialkonfigurationen.

El diseño abierto facilita una mejor acción de lavado, enjuague y agiliza el secado.
Open design promotes better washing and rinsing, and faster drying.
La conception ouverte des casiers stimule l'action de lavage et produit un rinçage complet et un séchage plus rapide.
Offenes Design fur ein wirkungsvolleres Waschen und Spulen und ein schnelleres Trocknen.

BASE
500 x 500 mm
h 71 mm

El divisor solido en el fondo protege el borde de las copas contra picaduras. Diseñadas para una variedad de copas de martini y margarita.
Solid bottom divider protects the rim of the glasses from chipping. Designed for a variety of martini and margarita glasses.
Le fond plein empêche le bord des verres de s'ébrécher. Conçu pour une variété deverres à martini et à margarita.
Durchgehende Bodenteilung schutzt den Glasrand vor Beschadigungen. Fur eine Vielfalt von Martini- und Margarita-Glasern entworfen.



Los carriles de cuatro direcciones en todas las cestas de tamaño completo permiten cargar rápidamente la máquina de platos en cualquier dirección.
Four-way tracking on all full-size racks allows fast dish machine loading in either direction.
Les rails dans quatre sens sur tous les casiers grande taille permettent un chargement rapide dans le lave-vaisselle sans se préoccuper du sens.
Sicheres Aufeinanderstellen auf allen vier Seiten bei allen Korben in Standardgroße ermoglicht ein schnelles Laden der Geschirrspulmaschine in beiden Richtungen.



EN CESTAS DE 20 Y 30 COMPARTIMIENTOS / DESIGN ON THE 20 AND 30 COMPARTMENT RACKS / SUR LES CASIERS À 20 ET 30 COMPARTIMENTS / DESIGN BEI SPÜLKÖRBEN MIT 20 UND 30 FÄCHERN



ESPAÑOL

PROPORCIONA UN AGARRE NATURAL QUE ES EL MEJOR DE LA INDUSTRIA PARA EL RETIRO RAPIDO Y EFICIENTE DE VASOS Y COPAS. BRINDAN MAYOR CAPACIDAD QUE LAS CESTAS TRADICIONALES. GRACIAS A SU DISENO ABIERTO, LOS DIVISORES DE COMPARTIMIENTOS ESTRATEGICAMENTE SITUADOS PROTEGEN LA CRISTALERIA Y SON IDEALES PARA MAXIMIZAR LA EFICIENCIA DE LA LIMPIEZA.

ENGLISH

PROVIDES A NATURAL GRIP WHICH IS THE BEST IN THE INDUSTRY FOR FAST, EFFICIENT REMOVAL OF GLASSWARE. PROVIDE EXPANDED CAPACITY OVER THE TRADITIONAL RACK OPTIONS. STRATEGICALLY LOCATED COMPARTMENT DIVIDERS OFFER PREMIUM GLASS PROTECTION WHILE PROVIDING THE OPEN DESIGN — IDEAL FOR MAXIMIZING CLEANING PERFORMANCE.

FRANÇAIS

PROCURE UNE PRISE NATURELLE - LA MEILLEURE DE L'INDUSTRIE POUR UN RETRAIT RAPIDE ET EFFICACE DES VERRES DES ASIERS. CAPACITÉ SUPÉRIEURE AUX CASIERS TRADITIONNELS. LES CLOISONS DES COMPARTIMENTS PLACÉS EN DES POINTS STRATÉGIQUES OFFRENT UNE PROTECTION EXCEPTIONNELLE AUX VERRES TOUT EN MAINTENANT UN CONCEPT OUVERT — IDÉAL POUR MAXIMISER LA PERFORMANCE DE NETTOYAGE.

DEUTSCH

DESIGN ERMOGLICHT EINEN NATURLICHEN GRIFF, DER BESSER ALS JEDES KONKURRENZPRODUKT DAS SCHNELLE, EFFIZIENTE HERAUSNEHMEN VON GLASERN AUS DEM REGAL GEWAHRLEISTET. BIETEN GROSSERE AUFNAHMEFAHIGKEIT ALS HERKOMMLICHE SPULKORBOPTIONEN. STRATEGISCH ANGEORDNETE FACHTRENNWANDE ERMOGLICHEN EINEN OPTIMALEN SCHUTZ DER GLASER IN EINEM OFFENEN DESIGN – IDEAL FUR EINE OPTIMALE REINIGUNGSLEISTUNG.

Signature

Ø max. 149 mm

9 COMPART.

NSF



52763

REF	H cm	max. cm	€	U
52726	10,5	7,1	40,00	6
52760	12,4	7,7	42,30	5
52727	14,3	11	100,10	4
52761	16,2	11,6	100,10	4
52728	17,8	14,4	110,90	3
52762	19,7	15,3	110,90	3
52730	21,6	18,1	134,15	3
52763	23,5	18,9	85,40	2
52729	25,1	21,6	108,70	2
52764	26,8	22,4	156,55	2
52731	28,7	25,2	124,05	2
52765	30,8	26,2	130,90	2
52736	32,4	28,9	160,80	2

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

SIGNATURE

Signature

Ø max. 111 mm

16 COMPART.



52720

REF	H cm	max. cm	€	U
52694	10,5	7,1	29,70	6
52766	12,4	7,7	71,05	5
52718	14,3	11	43,60	4
52767	16,2	11,6	49,65	4
52719	17,8	14,4	67,95	3
52768	19,7	15,3	58,95	3
52720	21,6	18,1	73,25	3
52769	23,5	18,9	73,25	2
52721	25,1	21,6	83,45	2
52770	26,8	22,4	88,35	2
52732	28,7	25,2	113,60	2
52771	30,8	26,2	103,80	2
52737	32,4	28,9	138,75	2

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

Signature

Ø max. 100 mm

20 COMPART.



52757

REF	H cm	max. cm	€	U
52691	10,5	7,1	67,40	6
52692	12,4	7,7	67,40	5
52693	14,3	11	87,55	4
52702	16,2	11,6	87,55	4
52703	17,8	14,4	103,75	3
52704	19,7	15,3	103,75	3
52706	21,6	18,1	123,85	3
52707	23,5	18,9	123,85	2
52708	25,1	21,6	147,25	2
52709	26,8	22,4	147,25	2
52754	28,7	25,2	158,20	2
52755	30,8	26,2	158,20	2
52757	32,4	28,9	195,20	2

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

Signature

Ø max. 89 mm

25 COMPART.



52712

REF	H cm	max. cm	€	U
52684	10,5	7,1	38,95	6
52772	12,4	7,7	41,30	5
52710	14,3	11	43,75	4
52773	16,2	11,6	49,65	4
52711	17,8	14,4	58,95	3
52774	19,7	15,3	60,10	3
52712	21,6	18,1	73,25	3
52775	23,5	18,9	73,25	2
52713	25,1	21,6	83,45	2
52776	26,8	22,4	83,45	2
52733	28,7	25,2	90,80	2
52777	30,8	26,2	96,10	2
52738	32,4	28,9	138,75	2

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

Signature

Ø max. 111 mm

30 COMPART.



52812

REF	H cm	max. cm	€	U
52790	10,5	7,1	68,00	6
52811	12,4	7,7	68,00	5
52812	14,3	11	88,35	4
52813	16,2	11,6	88,35	4
52816	17,8	14,4	104,70	3
52817	19,7	15,3	104,70	3
52832	21,6	18,1	125,00	3
52844	23,5	18,9	125,00	2
52845	25,1	21,6	148,55	2
52846	26,8	22,4	148,55	2
52847	28,7	25,2	161,10	2
52848	30,8	26,2	161,10	2
52849	32,4	28,9	196,95	2

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

Signature

Ø max. 73 mm

36 COMPART.



52715

REF	H cm	max. cm	€	U
52689	10,5	7,1	38,95	6
52778	12,4	7,7	41,30	5
52714	14,3	11	49,65	4
52779	16,2	11,6	52,65	4
52715	17,8	14,4	58,95	3
52780	19,7	15,3	60,10	3
52716	21,6	18,1	73,25	3
52781	23,5	18,9	73,25	2
52717	25,1	21,6	83,45	2
52782	26,8	22,4	83,45	2
52734	28,7	25,2	90,80	2
52783	30,8	26,2	99,45	2
52739	32,4	28,9	138,75	2

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

Signature

Ø max. 62 mm

49 COMPART.



52784

REF	H cm	max. cm	€	U
52699	10,5	7,1	38,95	6
52784	12,4	7,7	41,30	5
52722	14,3	11	54,95	4
52785	16,2	11,6	60,25	4
52723	17,8	14,4	58,95	3
52786	19,7	15,3	63,95	3
52724	21,6	18,1	73,25	3
52787	23,5	18,9	73,25	2
52725	25,1	21,6	89,35	2
52788	26,8	22,4	94,40	2
52735	28,7	25,2	174,80	2
52789	30,8	26,2	109,85	2
52740	32,4	28,9	138,75	2

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

SIGNATURE

52670 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

Signature

NSF



52696

REF	H cm	€	U
52670	10,5	34,60	6
52696	12,4	22,45	5
52680	14	51,10	4
52681	17,5	51,85	3
52682	20,8	68,25	3
52683	24,3	119,50	2

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

52678 Cesta para grandes bandejas / Open tray rack / Panier pour grands plateaux / Spülkorb für grosse Tabletts

Signature

NSF



REF	H cm	€	U
52678	9,5	124,80	6

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

52695 Cesta para platos / Plate racks / Casiers assiettes / Tellerspülkörbe

Signature

NSF



52695

REF	H cm	€	U
52695	12,4	36,65	5
52672	9,5	46,45	6

Disponible en azul cobalto, para otros colores, consultar.
Available in Royal blue color. For other colors, please consult.
Disponible en Bleu. Pour d'autres couleurs, veuillez consulter.
Erhältlich in Königsblau. Für andere, bitte konsultieren.

52671 Cesta para cubiertos / Cutlery baskets / Panier pour couverts / Körbe für Besteck

Signature

NSF



REF	H cm	€	U
52671	10,5	34,60	6

GUIA DE SELECCIÓN DE CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS SELECTION GUIDE / GUIDE DE SÉLECTION CASIERS À VAISSELLE / AUSWAHLÜBERSICHT SPÜLMASCHINENKÖRBE

Scan me

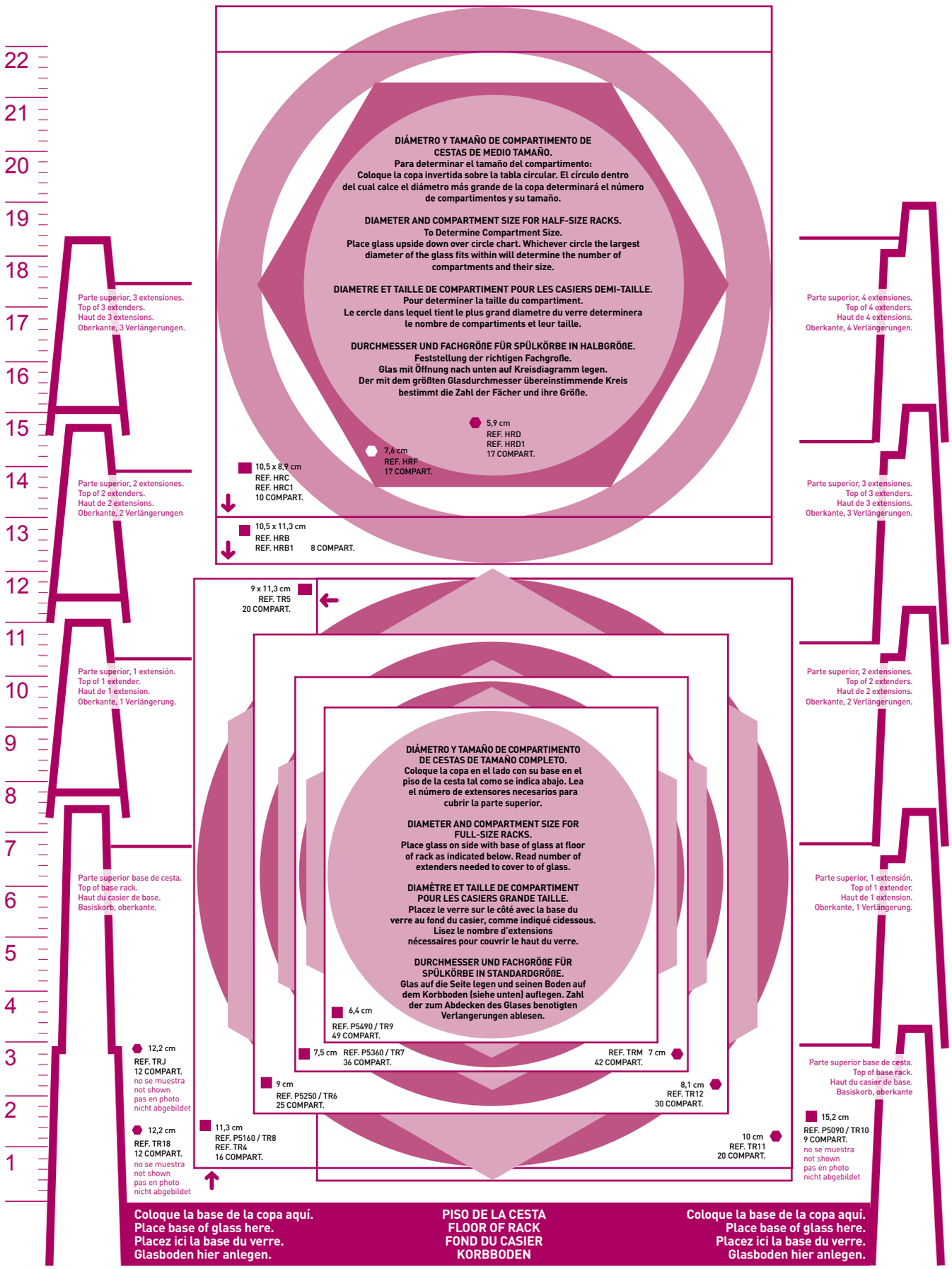
Click me



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 CASIERS GRANDE TAILLE / SPÜLKORB-HÖHE (HALBGRÖSSE)

ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO / HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS / HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE / SPÜLKORB-HÖHE (STANDARDGRÖSSE)



CARROS DE SERVICIO EN MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS /
CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS / SERVIERWAGEN AUS HOLZ

CUBIC®

COLD

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

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

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

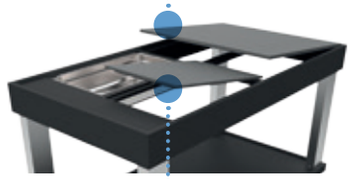
ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /
SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /
ADAPTÉ AUX MESURES GASTRONORME /
GEEIGNET FÜR GASTRONORMGRÖSSEN

EXCLUSIVE



*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

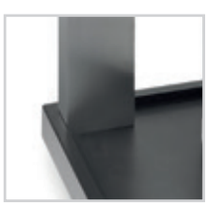
REF. P90493

Barra refuerzo nivel inferior /
Reinforcement bar /
Barre de renforcement /
Bewehrungsstab

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

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





REF	TIPO / TYPE	€	U
P90.490*	4 X GN 1/1	1.250,00	1
P90.492	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL	122,45	1
P90.493	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL 1/1	43,80	1

WARM

**CARRO BUFFET ESPECIAL PARA TODO TIPO DE COMIDAS, FRÍAS, SEMI-FRÍAS O CALIENTES /
BUFFET TROLLEY SUITABLE FOR ALL KINDS OF FOOD, COLD, SEMI-COLD OR HOT /
CHARIOT BUFFET SPÉCIAL POUR TOUT TYPE DE NOURRITURES, FROIDES, SEMI-FROIDES OU CHAUDES /
BUFFETWAGEN GEIGNET FÜR ALLE MAHLZEITEN, KALT, WARM ODER GEMISCHT**

P90495 Carro buffet 4 1/1 GN caliente / Buffet trolley 4 1/1 GN hot / Chariot buffet 4 1/1 GN chaud / Buffetwagen (warm) 4 1/1 GN

SUPERFÍCIE SUPERIOR DE ABEDÚL FINLANDÉS DE ALTÍSIMA RESISTENCIA A AMBIENTES HÚMEDOS E INCLUSO A LA INTEMPERIE/

UPPER SURFACE OF FINNISH BIRCH, EXTREMELY RESISTANT TO HUMID ENVIRONMENTS AND EVEN OUTDOORS /

SURFACE SUPÉRIEURE EN BOULEAU FINLANDAIS, HAUTEMENT RÉSISTANTE AUX ENVIRONNEMENTS HUMIDES ET MÊME AUX INTEMPÉRIES /

OBERFLÄCHE FINNISCHER BIRKE, EXTREM WIDERSTANDSFÄHIG GEGEN FEUCHTE UND SOGAR IM FREIEN

ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /
SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /
ADAPTÉ AUX MESURES GASTRONORME /
GEEIGNET FÜR GASTRONORMGRÖSSEN

EXCLUSIVE





Opcional: se pueden adaptar placas de inducción /
Optional: can be adapted for induction plates /
Optionnel : on peut adapter des plaques à induction /
Zusatzausstattung: Passende Induktionsplatten verfügbar

Barra refuerzo nivel inferior /
Reinforcement bar /
Barre de renforcement /
Bewehrungsstab

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PREPARADA PARA 4 ELEMENTOS ELÉCTRICOS /

ELECTRICAL SYSTEM DESIGNED FOR 4 ELECTRICAL ELEMENTS /

INSTALLATION ÉLECTRIQUE PRÉVUE POUR 4 ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES / ELEKTRISCHE INSTALLATION VORBEREITET FÜR VIER ELEKTRISCHE ELEMENTE

LATERAL CON SOPORTE ESPECIAL PARA TAPAS CHAFING DISH /

SIDE WITH SPECIAL SUPPORT FOR CHAFING DISH COVERS /

PARTIE LATÉRALE AVEC SUPPORT SPÉCIAL POUR COUVERCLES CHAFING DISH /

SEITENELEMENTE MIT HALTERUNG FÜR DECKEL DES CHAFING-DISH







***SE ENTREGA CON: 2 ELEMENTOS ELÉCTRICOS REF. 9500 + 4 CUBETAS GN 1/1 100 MM CON SOPORTE ELEMENTO ELÉCTRICO + 4 TAPAS GN 1/1 + 2 TAPAS MADERA /**

*COMES WITH: 2 ELECTRICAL ELEMENTS REF. 9500 + 4 TRAYS GN 1/1 100 MM WITH SUPPORT ELECTRIC ELEMENT + 4 COVERS GN 1/1 + 2 WOODEN COVERS /

*FOURNI AVEC : 2 ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES RÉF. 9500 + 4 BACS GN 1/1 100 MM AVEC SUPPORT ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE + 4 COUVERCLES GN 1/1 + 2 COUVERCLES BOIS /

*IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN: 2 ELEKTRISCHE ELEMENTE REF. 9500 + 4 SPEISEBEHÄLTER GN 1/1 100 MM MIT ELEKTRISCHEM ANSCHLUSS + 4 DECKEL GN 1/1 + 2 DECKEL, HOLZ

REF	TIPO / TYPE	€	U
P90.495*	4 x GN 1/1	2.395,00	1
P90.492	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL	122,45	1
P90.493	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL 1/1	43,80	1

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

CARROS DE SERVICIO EN MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS / SERVIERWAGEN AUS HOLZ

TREND CUBIC®

Carro madera-aluminio 2 estanterías / Wooden-aluminium trolley 2 shelves / Chariot en bois-aluminium 2 plateaux / Servierwagen Holz-Aluminium mit 2 Regalen

REF	COLOUR	€	U
P80.210	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	550,80	1
P80.220	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	550,80	1

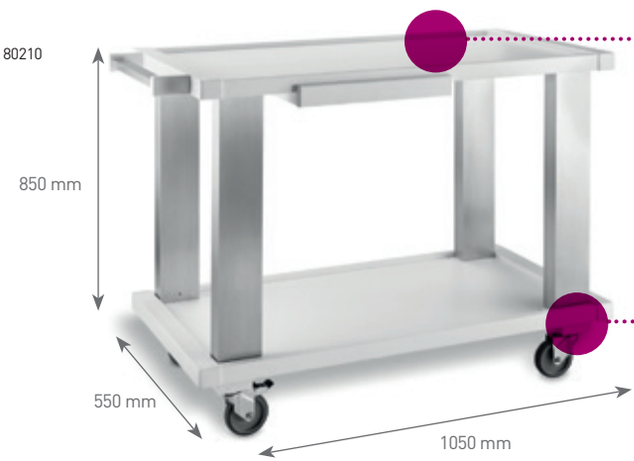
Ref. 80220



PIES EN ALUMINIO ANODIZADO /
ANODISED ALUMINIUM FEET /
PIEDS EN ALUMINIUM ANODISÉ /
FÜSSE AUS ELOXIERTEM ALUMINIUM

RUEDAS GIRATORIAS E INSONORAS DE Ø 100 mm, DOS CON FRENO /
SOUNDPROOF AND REVOLVING CASTORS Ø 100 mm, TWO WITH BRAKES /
ROULETTES INSONORES ET PIVOTANTES DE Ø 100 mm, DEUX AVEC FREINS /
BEWEGLICHE UND GRÄUSCHLOSE RÄDER Ø 100 mm, ZWEI MIT BREMSEN

Ref. 80210



MADERA CON TRATAMIENTO HIDRÓFUGO /
WOOD WITH WATERPROOF TREATMENT /
BOIS AVEC UN TRAITEMENT HYDROFUGE /
HOLZ MIT WASSERABWEISENDER BEHANDLUNG

SE SUMINISTRAN DESMONTADOS /
DELIVERED FLATPACKED /
LIVRÉS DÉMONTÉS /
LIEFERUNG UNMONTIERT

Entre 3 a 5 minutos de montaje.
Between 3 to 5 minutes assembly.
Entre 3 et 5 minutes de montage.
Montage zwischen 3 und 5 Minuten.

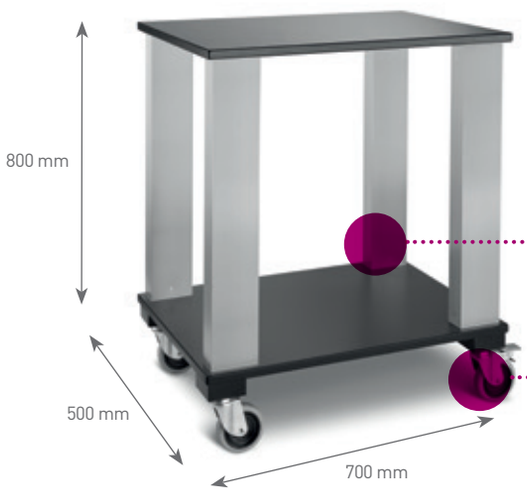
P80219 CUBIC®

Gueridón o carro auxiliar madera / Wooden gueridon trolley / Chariot guéridon en bois / Abräum- oder Hilfswagen aus Holz

REF	COLOUR	€	U
P80.219	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	448,05	1

Madera con tratamiento hidrófugo.
Wood with waterproof treatment.
Bois avec un traitement hydrofuge.
Holz mit wasserabweisender Behandlung.

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. Montage zwischen 3 und 5 Minuten.



PIES EN ALUMINIO ANODIZADO /
ANODISED ALUMINIUM FEET /
PIEDS EN ALUMINIUM ANODISÉ /
FÜSSE AUS ELOXIERTEM ALUMINIUM

RUEDAS GIRATORIAS E INSONORAS DE Ø 100 mm, DOS CON FRENO /
SOUNDPROOF AND REVOLVING CASTORS Ø 100 mm, TWO WITH BRAKES /
ROULETTES INSONORES ET PIVOTANTES DE Ø 100 mm, DEUX AVEC FREINS /
BEWEGLICHE UND GRÄUSCHLOSE RÄDER Ø 100 mm, ZWEI MIT BREMSEN

P90813 Carro porta-cubiertos / Cutlery dispenser trolley / Chariot porte couverts / Transportwagen für besteck

EXCLUSIVE

CUBIC®



REF	€	U
P90.813	861,00	1



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

CUBIC®



4 x 1/3 GN
H max. 100 mm

REF	mm	€	U
P90.814	710 x 335 x 155	117,90	1



No incluye cubetas GN / GN containers not included / Bacs GN non inclus / GN behälter nicht inklusive

P80216 Carro gueridón melamina roble / Oak melamine gueridon trolley / Chariot guéridon mélamine roure / Servierwagen aus eiche melamine

EXCLUSIVE

CUBIC®



REF	€	U
P80.216	604,75	1

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

PIÉS EN ALUMINIO ANODIZADO NEGRO / BLACK ANODISED ALUMINIUM FEET / PIEDS EN ALUMINIUM ANODISÉ NOIR / MIT SCHWARZ, ELOXIERTEN ALUMINIUMSTÄNDERN

CON CHAPADO DE MELAMINA IMITACIÓN MADERA / WITH MELAMINE IMITATION WOOD VENEER / À REVÊTEMENT MÉLAMINÉ IMITATION BOIS / MIT MELAMINBESCHICHTUNG IN HOLZIMITATION

CARROS DE SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLEYS / CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM / SERVICEWAGEN AUS ALUMINIUM

P8090 Carro aluminio desembarace / Aluminium clearing trolley / Chariot débarrassage en aluminium / Aluminium Abräumwagen

EXCLUSIVE



REF	€	U
P80.900	325,15	1

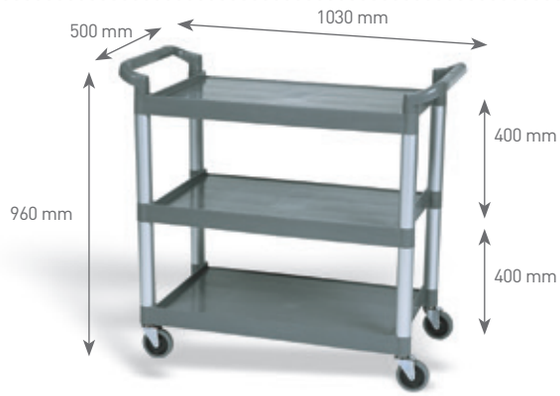
Medidas de estantes adaptables a cubetas GN 1/1 y cestas FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Carga máxima: total 150 Kg y con un máximo de 75 Kg por estante.

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® (500 x 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	203,80	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	28,80	1
P643.000	33,5 x 23 x 56	80,00	57,70	1

P640 Conjunto carro / Set trolley / Ensemble chariot / Servierwagenset



REF	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	€	U
P640.000	780 x 485	307,65	1

CARRO SERVICIO ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SERVING TROLLEY / CHARIOT SERVICE EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL

ESPAÑOL

ESTRUCTURA TUBULAR EN ACERO INOXIDABLE DE 1,5 mm ESPESOR.
ESTANTES INSONORIZADOS Y SOLDADOS A LA ESTRUCTURA TUBULAR (VERSIÓN CARROS MONTADOS).
RUEDAS GIRATORIAS INSONORAS DE ACERO Ø 125 mm. DOS DE ELLAS CON FRENO.
CARGA MÁXIMA: TOTAL 250 KG CON UN MÁXIMO DE 80 KG POR ESTANTE.

ENGLISH

1,5 mm THICK ST/STEEL TUBULAR FRAME.
SOUNDPROOF MOULDED SHELVES WELDED ON FRAME. (ONLY FOR ASSEMBLED TROLLEYS).
SOUNDPROOF REVOLVING CASTORS Ø 125 mm. TWO OF THEM WITH BRAKES.
MAXIMUM LOAD: 250 KG AND MAX. PER LEVEL 80 KG.

FRANÇAIS

STRUCTURE TUBULAIRE EN ACIER INOXYDABLE 1,5 mm ÉPAISSEUR.
PLATEAUX INSONORISÉS SOUDÉS À LA STRUCTURE TUBULAIRE. (VERSION CHARIOTS MONTÉS).
ROULETTES GIRATOIRES INSONORES DE Ø 125 mm. DEUX AVEC FREINS.
CHARGE MAXIMALE: TOTAL 250 KG ET 80 KG PAR NIVEAU.

DEUTSCH

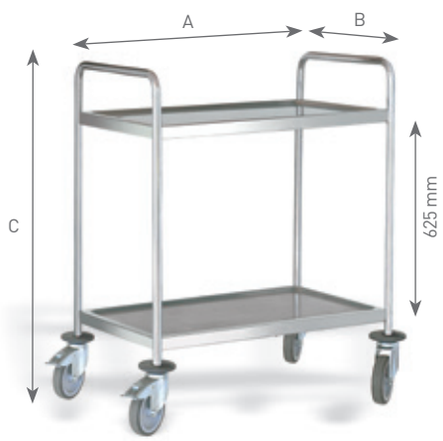
STRUKTUR AUS EDELSATHLROHR VON 1,5 mm DICKE.
GERÄUSCHLOSE REGALE MIT DER STRUKTUR VERSCHWEISST. (VERSION MONTIERTE SERVIERWAGEN).
BEWEGLICHE GERÄUSCHLOSE RÄDER Ø 125 mm, ZWEI MIT BREMSEN.
MAXIMALE TRAGKRAFT: TOTAL 250 KG UND MAX 80 KG PRO REGAL.

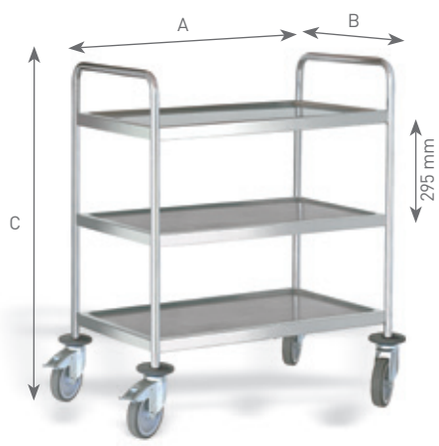
Carro servicio acero inox / St/steel serving trolley / Chariot service en acier inox / Servierwagen Edelstahl

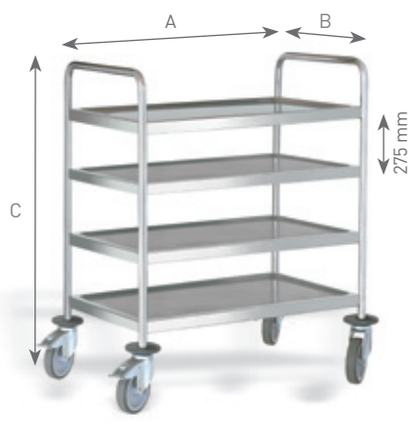
REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	A x B x C mm	€	U
P80.240	2	800 x 500	880 x 580 x 1015	**377,75**	1
P80.250	2	900 x 500	980 x 580 x 1015	**441,90**	1
P80.260*	2	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	**568,20**	1
P80.270	3	800 x 500	880 x 580 x 1015	**417,80**	1
P80.280	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	**497,25**	1
P80.290*	3	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	**597,80**	1
P80.300	4	800 x 500	880 x 580 x 1300	**633,85**	1
P80.310	4	900 x 500	980 x 580 x 1300	**702,15**	1
P80.320*	4	1000 x 600	1080 x 680 x 1300	**959,35**	1

***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.







CARROS DE SERVICIO DESMONTABLES / DISASSEMBLED SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE DÉMONTABLES / DEMONTIERBARE SERVIERWAGEN

ESPAÑOL

SE ENTREGAN DESMONTADOS. MUY ROBUSTOS Y SÓLIDOS UNA VEZ MONTADOS. CARGA MÁXIMA POR BANDEJA DE 80 KG Y TOTAL MÁXIMO POR CARRO 250 KG. EL TIEMPO MEDIO DE MONTAJE ES DE 10 MINUTOS.

ENGLISH

DELIVERED FLATPACKED. VERY STRONG AND RESISTANT ONCE ASSEMBLED. MAXIMUM LOAD PER SHELF IS 80 KG AND MAXIMUM PER TROLLEY IS 250 KG. APPROXIMATE TIME OF ASSEMBLY IS ABOUT 10 MINUTES.

FRANÇAIS

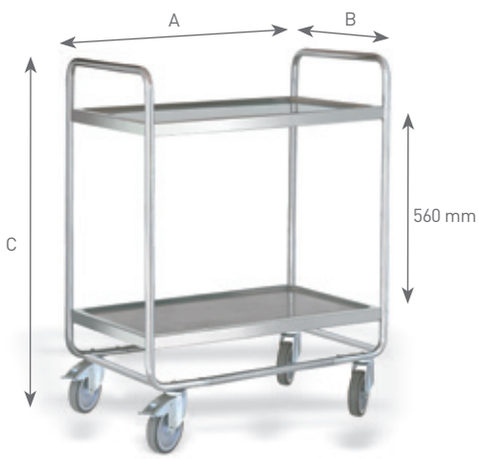
LIVRÉS DÉMONTÉS. TRÈS ROBUSTES ET SOLIDES UNE FOIS MONTÉS. LA CHARGE MAX. PAR PLATEAU EST 80 KG ET PAR CHARIOT 250 KG. TEMPS MOYEN DE MONTAGE 10 MIN.

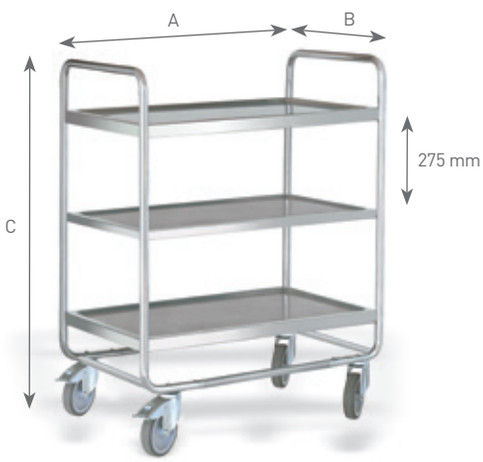
DEUTSCH

LIEFERUNG UNMONTIERT. EINMAL MONTIERT SIND SIE SEHR ROBUST UND SOLIDE. MAXIMALE TRAGKRAFT PRO REGAL 80 KG UND TOTAL 250 KG. DIE MONTAGE DAUERT IM DURCHSCHNITT 10 MINUTEN.

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	420,20	1
P80.340	2	900 x 500	910 x 545 x 1040	487,10	1
P80.350	3	800 x 500	810 x 545 x 1040	495,10	1
P80.360	3	900 x 500	910 x 545 x 1040	587,00	1





Carro desmontable ligero / Light disassembled trolley / Chariot démontable légère / Leichter demontierbarer Servierwagen

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

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX / REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	€	U
P80.960	2	830 x 510	186,95	1
P80.961	3	830 x 510	223,30	1





CARROS DE SERVICIO SOLDADOS / WELDED SERVING TROLLEYS /
CHARIOTS DE SERVICE SOUDÉS / GESCHWEISSTE SERVIERWAGEN

P8094 Carro servicio con barandilla / Serving trolley with guard-rail shelf / Chariot service avec galerie / Servierwagen mit Geländer

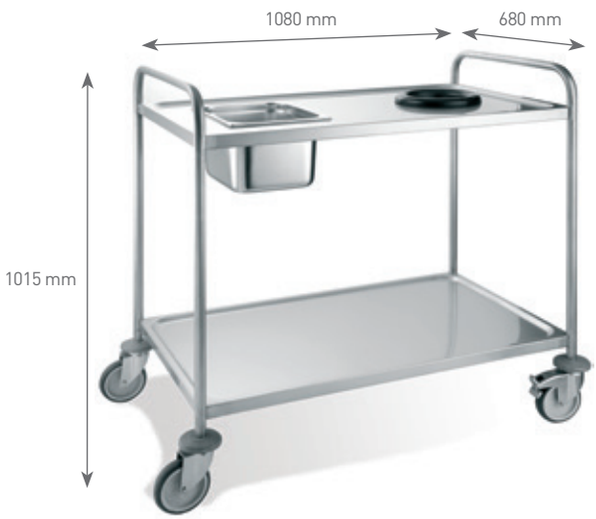
REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE	DIM ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	€	U
P80.940	2	800 x 500	408,05	1
P80.941	3	800 x 500	536,90	1

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	1000 x 600	589,90	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	40,50	1



CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN

P8080 Carro basculante 17 guias GN 1/1 / Swinging troLley 17 rails for 1/1 GN pans / Chariot basculant 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1

PATENTED EXCLUSIVE



REF	€	U
P80.800	914,30	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Carro especial para pequeños desniveles /
Special trolley for uneven surfaces /
Chariot spécial pour légers dénivelés /
Spezieller Wagen für kleine Unebenheiten

IDEA!

Ideal para catering y cámaras frigoríficas /
Ideal for catering service and cold rooms /
Idéal pour traiteurs et chambres froids /
Ideal für Catering oder Kühlkammern

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



REF	€	U
P80.430	581,45	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 / Doppelservierwagen mit 17 x 2 Einschüben für GN 1/1



REF	€	U
P80.670	987,20	1

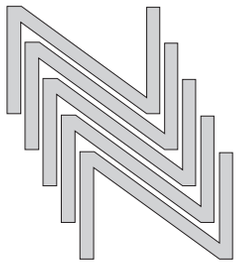
Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

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.

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN

P8052 Carro encastable 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



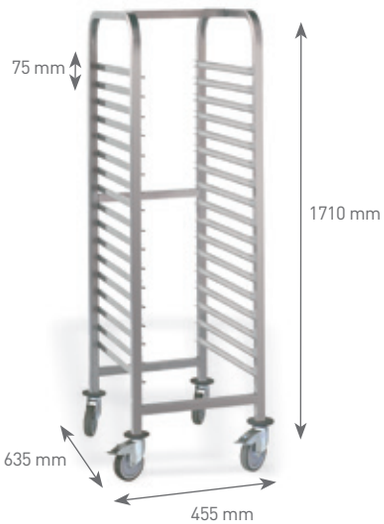


REF	€	U
P80.520	659,55	1

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	537,25	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	405,05	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

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN

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	594,15	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

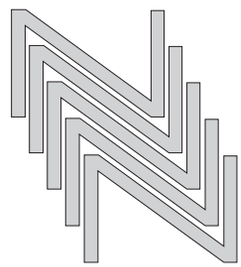
REF	€	U
P80.480	549,15	1

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 encastable 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





REF	€	U
P80.510	709,10	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.

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN

P8084 / P8085 / P8046 Carro pastelería / Pastry trolley / Chariot pâtisserie / Patisseriewagen



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 / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTÄNDE mm	€	U
P80.840	600 x 400	15	85	587,80	1
P80.850	600 x 400	20	70	605,05	1
P80.460	600 x 400	30	45	640,45	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



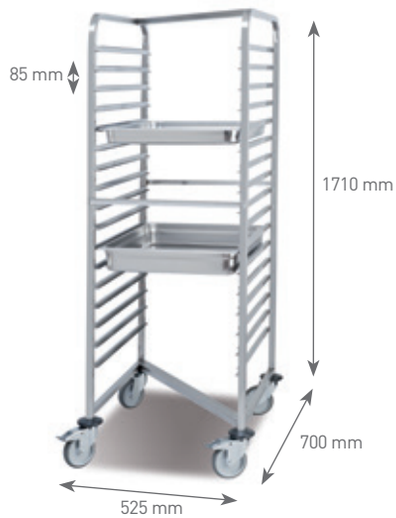
REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTÄNDE mm	€	U
P80.870	600 x 400	15	85	558,45	1
P80.880	600 x 400	20	70	574,85	1
P80.500	600 x 400	30	45	608,45	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

P8053 Carro encastable pastelería 15 guías / Stackable pastry trolley 15 rails / Chariot emboîtable pâtisserie 15 glissières / Klappbarer Patisseriewagen 15 Einschübe





REF	€	U
P80.530	719,95	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.

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN

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	665 x 755 x 1720	1.059,95	1
P80.813	GN 1/1	455 x 635 x 1720	1.035,65	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	H mm	Lts	€	U
P80.811	GN 2/1	650 x 530	100,0	28,90	98,50	1
P80.814	GN 1/1	530 x 325	100,0	14,20	49,00	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	77,60	1
P115.000[2]	GN 1/1	38,15	1



[1] Recomendado para ref. 80811
Recommended for item code 80811
Recommandé pour réf. 80811
Empfohlen für Art.Nr. 80811

[2] Recomendado para ref. 80814
Recommended for item code 80814
Recommandé pour réf. 80814
Empfohlen für Art.Nr. 80814

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN

ESPAÑOL

CARRO DE ACERO INOXIDABLE ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA HORNOS DE PASTELERÍA Y PANIFICACIÓN.
GUÍAS EN FORMA DE "L" CON TOPE ANTIDESLIZAMIENTO DE 90º PARA EVITAR DESPLAZAMIENTOS DE LAS BANDEJAS DURANTE SU TRANSPORTE.

ENGLISH

ST/STEEL TROLLEY SPECIALLY DESIGNED FOR PASTRY AND BAKERY OVENS.
90º "L" SHAPED RAILS TO AVOID MOVEMENTS OF TRAYS DURING TRANSPORTATION.

FRANÇAIS

CHARIOT EN ACIER INOXYDABLE SPÉCIALMENT CONÇU POUR FOURS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE.
GLISSIÈRES EN "L" A 90º POUR ÉVITER LES DÉPLACEMENTS PENDANT LE TRANSPORT.

DEUTSCH

WAGEN AUS ROSTFREIEM STAHL SPEZIELL FÜR PATISSERIE- UND BÄCKEREIBACKOFEN ENTWICKELT.
EINSCHÜBE IN "L" FORM MIT 90º ANTIRUTSCHVERANKERUNG UM DAS VERRUTSCHEN DER TABLETTS BEIM TRANSPORT AUSZUSCHLIESSEN.



Ruedas giratorias de Ø 100 mm resistentes a altas temperaturas.
Revolving castors Ø 100 mm heat resistant.
Roulettes de Ø 100 mm résistantes à hautes températures.
Bewegliche Räder Ø 100 mm resistent gegen hohe Temperaturen.

- 30 ºC
+ 280 ºC

P8089 Carro 17 guías para horno / Oven rail trolley 17 rails / Chariot pour four 17 glissières / Wagen für Backofen 17 Einschübe

ESPECIAL HORNO PANADERO / SPECIAL TROLLEY FOR BAKERY / CHARIOT SPECIAL BOULANGERIE / SPEZIELL BÄCKEREIOFEN

Entrada 600 mm
Entrance 600 mm
Entrée 600 mm
Eingang 600 mm

REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSE mm	€	U
P80.890	600 x 800	713,50	1
P80.891*	600 x 800	679,00	1

* Carro sin tejadillo acero inox
* Trolley without St/Steel roof
* Chariot sans toit en acier inox
* Wagen ohne Edelstahldach

Ref. 80890

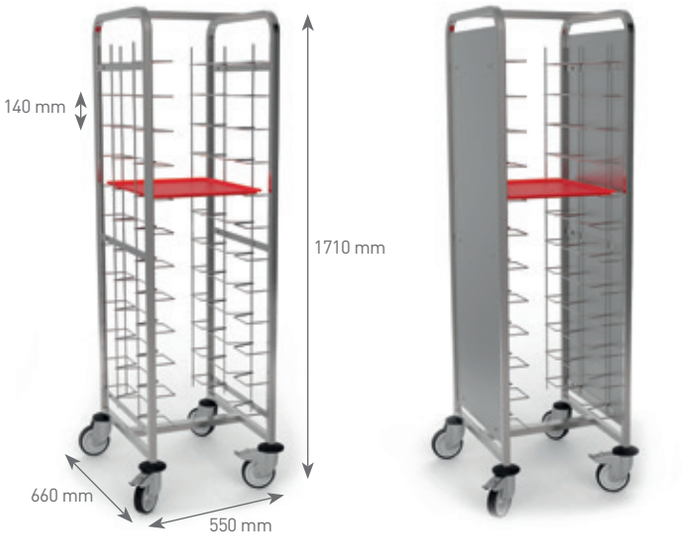


Ref. 80891



CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN

P8095 Carro self-service 12 guías / Self-service trolley 12 rails / Chariot self-service 12 glissières / Selbstbedienungswagen 12 Einschübe



REF	€	U
P80.950	649,60	1
P80.951*	919,10	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.

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 / EINSCHUBGRÖSSE mm	€	U
P80.910	480 x 800	705,30	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 / EINSCHUBGRÖSSE mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	€	U
P925.001	550 x 375	10	959,70	1
P925.002	550 x 375	20	1.282,95	1

CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPECIAUX / SPEZIALWAGEN

P8039 Carro porta cubetas GN / GN containers transport trolley / Chariot transport bacs GN / Tranportwagen für GN Behälter



REF	€	U
P80.390	544,00	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 / Tranportwagen für GN Behälter 2/1



REF	€	U
P80.380	490,60	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. 8039 / 8038
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 cantiades.
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 / Transportwagen für GN 1/3 Besteckbehälter und Tabletts



REF	€	U
P80.740	446,45	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



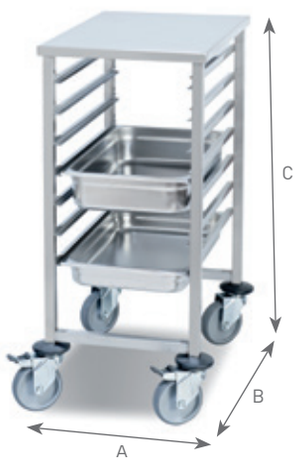
REF	€	U
P80.570	659,15	1

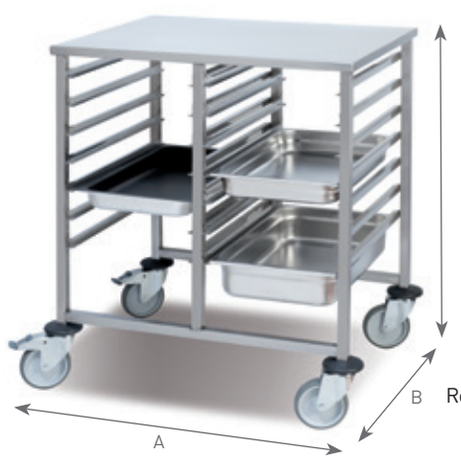
Carga máxima: 350 kg
Maximum load: 350 kg
Charge maximale: 350 kg
Maximale Tragkraft: 350 kg

P8054 Carro transporte bandejas 7 guías / Tray transport trolley 7 rails / Chariot transport plateaux 7 glissières / Tabletttransportwagen 7 Einschübe

REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSE	A x B x C mm	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTAND mm	€	U
P80.540	GN 1/1	455 x 635 x 900	75	462,35	1
P80.550	GN 2/1	660 x 750 x 900	75	518,30	1
P80.560	Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Patisserie (600 x 400 mm)	525 x 700 x 900	85	504,30	1
P80.780	GN 1/1 Doble	810 x 635 x 900	75	855,35	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	185,30	1
P80.620	para carro 2/1 / for trolley 2/1 / pour chariot 2/1 / für Wagen 2/1	208,65	1
P80.630	para carro pastelería 600 x 400 / for pastry trolley 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400 / für Patisseriewagen 600 x 400	188,20	1
P80.640	dispensador / dispenser / distributeur / Rollenhalter	194,40	1

Polietileno de densidad media.
Medium density poliethylene.
Poliethylène de densité moyenne.
Polyethylen mittlere Stärke.

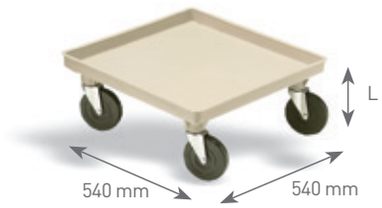
Para carros altos.
For high trolleys.
Pour chariots hauts.
Für hohe Wagen.

CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPECIAUX / SPEZIALWAGEN

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	94,55	1
P5017	con asa / with handle / avec anse / mit Griff	980	147,05	1

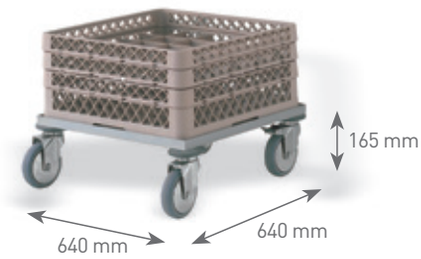




P8058 / P8059 Carro inox para cestas / St/steel trolley for dishwasher racks / Chariot inox pour casiers à vaisselle / Edelstahlwagen für Spülkörbe

REF		€	U
P80.580	con asa / with handle / avec anse / mit Griff	353,95	1
P80.590	sin asa / without handle / sans anse / ohne Griff	236,00	1

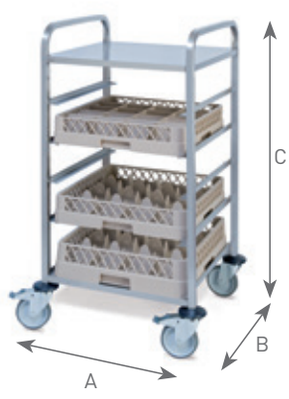




P8075 / P8076 / P8077 Carro para cestas Vajillas / Dishwasher rack trolley / Chariot casiers à vaisselle / Wagen für Spülkörbe

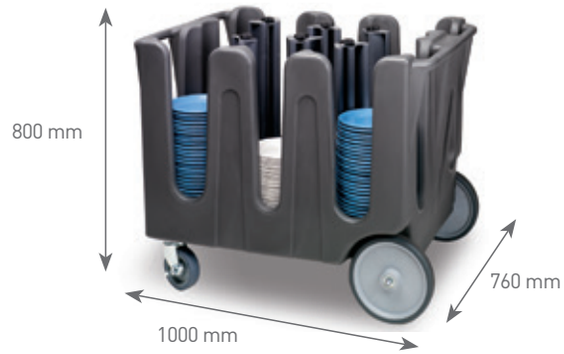
REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSE mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	A x B x C mm	€	U
P80.750	500 x 500	5	640 x 633 x 1160	444,70	1
P80.760	500 x 500	9	640 x 633 x 1710	679,50	1
P80.770	500 x 500 (doble/double)	9	1185 x 633 x 1710	907,55	1





ADC-4

Carro ajustable para platos / Adjustable dish caddy /
Chariot modulable pour assiettes / Einstellbarer Tellerwagen



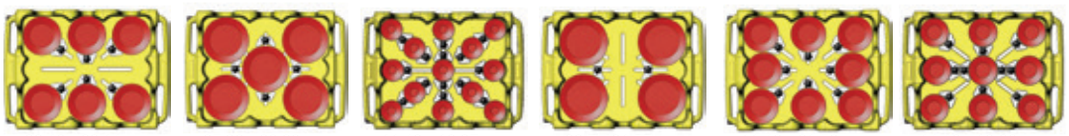
REF	€	U
ADC-4	1.166,90	1

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.
Reglage unique et facile de la partie supérieure.
Einzigartige und einfache Einstellung des Oberteils.

COMBINACIONES /
COMBINATIONS /
COMBINATIONS /
KOMBINATIONEN

Tamaño platos
Size plates
Taille assiettes
Tellergrösse



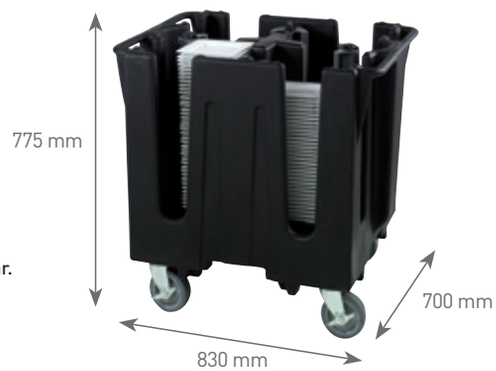
22,40 - 23,16 cm | 27,30 - 29,20 cm | 11,43 - 13,97 cm | 29,5 - 31,75 cm | 11,43 - 21,59 cm | 14,60 - 18,08 cm

SAC-SQ5-06

Carro ajustable para platos cuadrados y redondos / Adjustable caddy for square & round dishes /
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes / Einstellbarer Wagen für runde und quadratische Teller



Diseño exclusivo apilable.
Unique, stackable design.
Design exclusif empilable.
Exclusives Design stapelbar.



REF	€	U
SAC-SQ5-06	974,45	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.



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 / Unterteilungssäule für Tellerwagen



REF	€	U
ADP	70,05	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.

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE MODULAR SHELVING / ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE / KOMBINIERBARE REGALMODULE AUS ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

ESPAÑOL

ANTICORROSION - ESTANTERÍAS INOXIDABLES FABRICADAS CON ESTRUCTURA DE ALUMINIO ANODIZADO ESPECIAL QUE LAS HACE RESISTENTES AL FRÍO Y AL CALOR, LLEGANDO A SOPORTAR DESDE -30 ºC HASTA +75 ºC. ESTANTES/PARRILLAS DE POLIPROPILENO APTO PARA USO ALIMENTARIO.

ENGLISH

ANTICORROSIVE - RUST-RESISTANT SHELVING. MANUFACTURED WITH SPECIAL ANODISED ALUMINIUM FRAME PROVIDING COLD AND HEAT RESISTANCE FROM -30 ºC TO +75 ºC. POLYPROPYLENE RACK/SHELVES, SUITABLE FOR FOODSTUFFS USE.

FRANÇAIS

ANTI-CORROSION - ÉTAGÈRES INOXYDABLES, FABRIQUÉES AVEC UNE STRUCTURE EN ALUMINIUM ANODISÉ SPÉCIAL QUI LES FAIT RÉSISTANTES À LA CHALEUR ET AU FROID, DU -30 ºC JUSQU'AUX +75 ºC. CLAYETTES EN POLYPROPYLÈNE ALIMENTAIRE.

DEUTSCH

ANTIKORRUSION - NICHT ROSTENDE REGALE AUS SPEZIAL ELOXIERTEM ALUMINIUM HERGESTELLT, WELCHES SIE RESISTENT GEGEN KÄLTE UND WÄRME MACHT (VON -30 ºC BIS +75 ºC). REGALE UND BÖDEN AUS POLYPROPYLEN GEEIGNET FÜR LEBENSMITTEL.





FACILIDAD Y RAPIDEZ DE MONTAJE /
EASY AND QUICK ASSEMBLY /
FACILE ET RAPIDE MONTAGE /
EINFACHE UND SCHNELLE MONTAGE





ROBUSTEZ Y RESISTENCIA
MUY ROBUSTAS Y RESISTENTES CON UNA CAPACIDAD DE CARGA POR ESTANTE DE 150 KG (CARGA REPARTIDA UNIFORMEMENTE A LO LARGO DE TODO EL ESTANTE) Y TOTAL POR CONJUNTO ESTANTERÍA DE 420 KG.

ESTANTES/PARRILLAS CON UN DISEÑO ESPECIAL QUE DA GRAN ROBUSTEZ A LA MISMA Y HACE QUE EL APOYO SOBRE LA ESTANTERÍA SEA MUY FIRME Y RESISTENTE.

ROBUSTNESS AND RESISTANCE
VERY STRONG AND RESISTANT WITH A LOAD CAPACITY PER SHELF OF 150 KG (UNIFORMLY DISTRIBUTED LOAD ALONG THE ENTIRE SHELF)
AND 420 KG TOTAL SHELVING.

RACK/SHELVES WITH A SPECIAL DESIGN PROVIDING ROBUSTNESS TO ITSELF AND PROVIDING ALSO A VERY STRONG AND RESISTANT SUPPORT ON THE FRAME.

ROBUSTESSE ET RESISTANCE
TRÈS ROBUSTES ET RÉSISTANTES, AVEC UNE CHARGE MAXIMALE DE 150 KG (POIDS RÉPARTIE UNIFORMEMET TOUT AU LONG DE L'ÉTAGÈRE) PAR NIVEAU ET 420 KG DE CHARGE TOTALE.

CLAYETTES AVEC UN DESSIN QUI DONNE UNE GRANDE ROBUSTESSE ET UN APPUI TRÈS FERME ET SOLIDE SUR LA STRUCTURE.

ROBUST UND RESISTENT
SEHR ROBUST UND RESISTENT MIT EINER TRAGKRAFT VON 150 KG PRO REGALBODEN (LAST GLEICHMÄSSIG AUF DER LÄNGE DES REGALBODENS VERTEILT) UND DIE GESAMTTRAGKRAFT DES REGALS BETRÄGT 420 KG.

REGALBÖDEN/GITTER MIT SPEZIELLEM DESIGN, WELCHES EINE GROSSE ROBUSTHEIT ANSICH VERLEIHT UND EINEN SEHR SICHEREN UND RESISTENTEN HALT GARANTIERT.

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE MODULAR SHELVING / ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE / KOMBINIERBARE REGALMODULE AUS ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

ESPAÑOL

COMPATIBILIDAD CON GASTRONORM

MEDIDAS ADAPTADAS A LA NORMA GASTRONORM. HAY DOS FONDOS DISPONIBLES, GASTRONORM 1/1 Y 2/3, QUE PERMITEN COLOCAR INDISTINTAMENTE TANTO LOS ESTANTES/PARILLAS O DIRECTAMENTE CUBETAS GASTRONORM 1/1 Ó 2/3 SEAN DE ACERO INOXIDABLE O DE POLICARBONATO (COMPATIBLES CON LA MAYORÍA DE CUBETAS GASTRONORM DEL MERCADO).

ENGLISH

GASTRONORM COMPATIBILITY

ADAPTED TO GASTRONORM SIZES.
TWO AVAILABLE DEPTHS, 1/1 AND 2/3 GASTRONORM SIZES. IT IS POSSIBLE TO PUT EQUALLY THE RACK/SHELVES OR DIRECTLY THE 1/1 AND 2/3 GASTRONORM CONTAINERS, ST/STEEL OR POLYCARBONATE (COMPATIBLE WITH MOST OF GASTRONORM PANS OF THE MARKET).

FRANÇAIS

COMPATIBILITÉ AVEC GASTRONORME

ÉTAGÈRES ADAPTÉES AUX DIMENSIONS GASTRONORME. DEUX PROFONDEURS DISPONIBLES, GASTRONORME 1/1 ET 2/3. ON PEUT PARFAITEMENT Y POSER INDISTINCTEMENT LES CLAYETTES OU DIRECTEMENT LES BACS GASTRONORME 1/1 OU 2/3 SOIT EN INOX OU EN POLYCARBONATE (COMPATIBLES AVEC LA PLUPART DES BACS DU MARCHÉ).

DEUTSCH

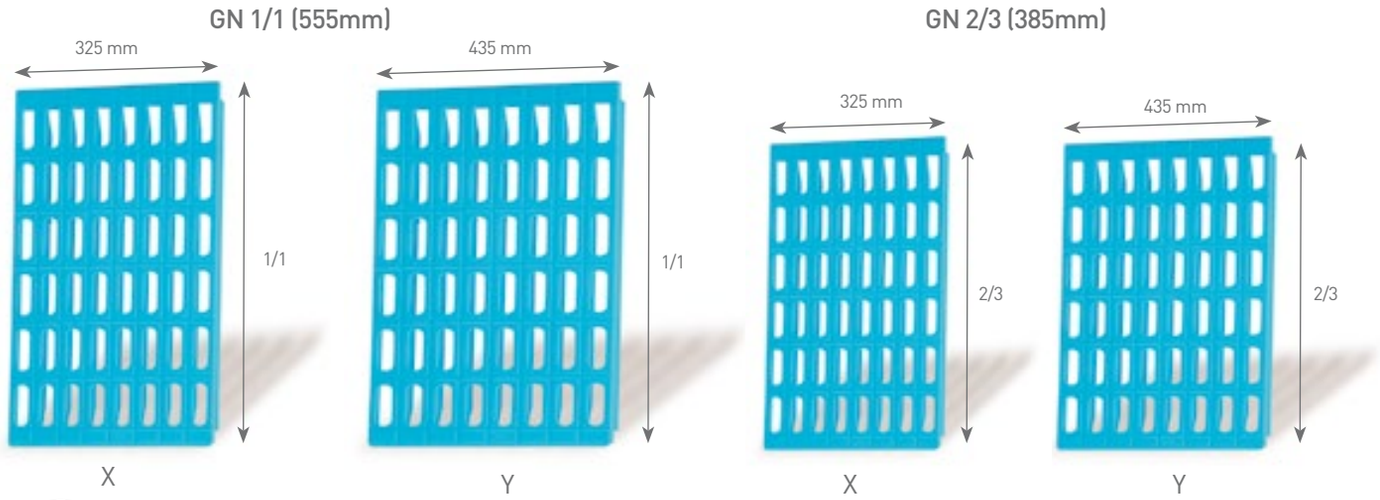
PASSEND FÜR GASTRONORM

PASSEND FÜR GASTRONORMGRÖSSEN.
ES GIBT ZWEI LIEFERBARE TIEFEN, GASTRONORM 1/1 UND 2/3. SOWOHL DIE REGAL/GITTERBODEN ALS AUCH DIE GASTRONORMBEHÄLTER 1/1 UND 2/3 AUS EDELSTAHL ODER POLYCARBONAT SIND IN DEN RAHMEN EINSETZBAR (PASSEND FÜR DIE MEISTEN GASTRONORMBEHÄLTER AUF DEM MARKT).



ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE / ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE / ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

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.



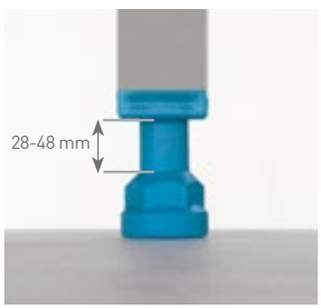
Pies regulables / Leveling feet / Pieds régulateurs / Regulierbare Füsse

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.

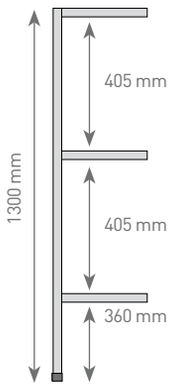
Regulierbare Füsse mit verborgenem Gewinde für unebene Böden.
Mit der Möglichkeit Räder Ø 125 mm anzubringen.



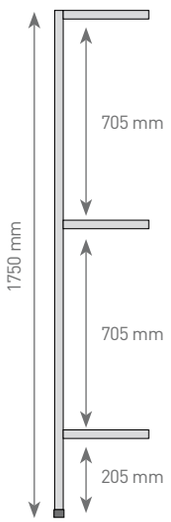


Alturas estándar de los niveles / Standard heights of levels / Hauteur standard des niveaux / Standardhöhe der Ebenen

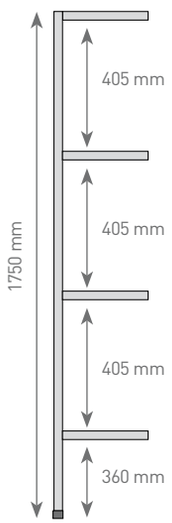
Altura 1280 mm / 3 niveles
Height 1280 mm / 3 levels
Hauteur 1280 mm / 3 niveaux
Höhe 1280 mm / 3 Ebenen



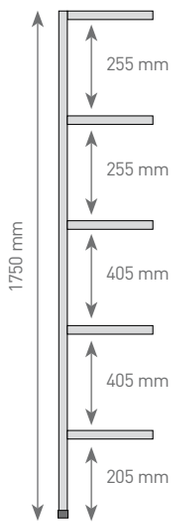
Altura 1750 mm / 3 niveles
Height 1750 mm / 3 levels
Hauteur 1750 mm / 3 niveaux
Höhe 1750 mm / 3 Ebenen



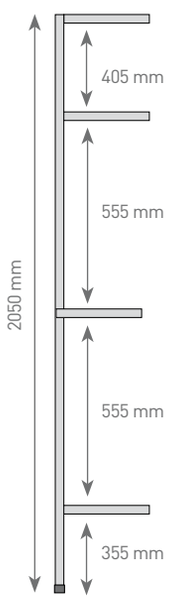
Altura 1750 mm / 4 niveles
Height 1750 mm / 4 levels
Hauteur 1750 mm / 4 niveaux
Höhe 1750 mm / 4 Ebenen



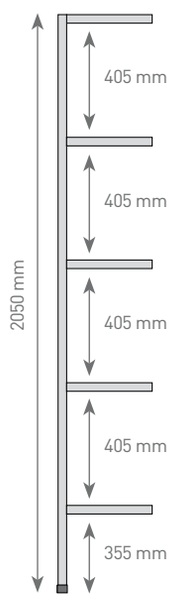
Altura 1750 mm / 5 niveles
Height 1750 mm / 5 levels
Hauteur 1750 mm / 5 niveaux
Höhe 1750 mm / 5 Ebenen



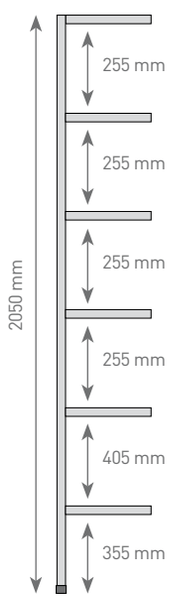
Altura 2050 mm / 4 niveles
Height 2050 mm / 4 levels
Hauteur 2050 mm / 4 niveaux
Höhe 2050 mm / 4 Ebenen



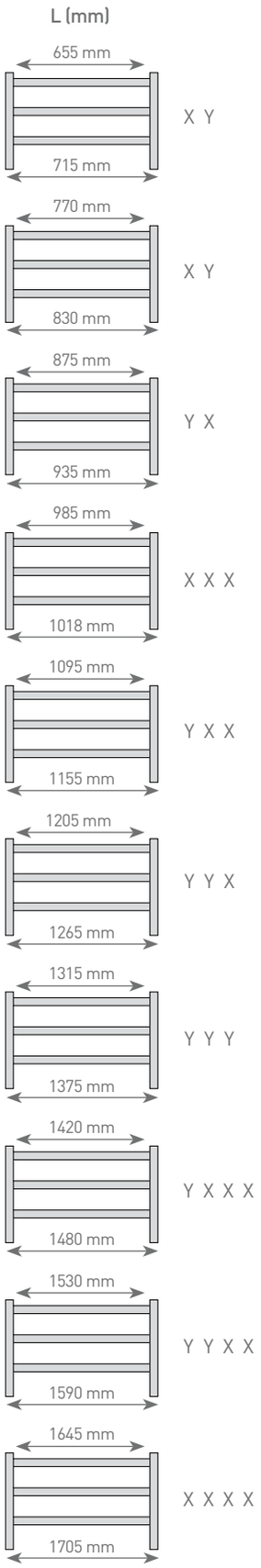
Altura 2050 mm / 5 niveles
Height 2050 mm / 5 levels
Hauteur 2050 mm / 5 niveaux
Höhe 2050 mm / 5 Ebenen



Altura 2050 mm / 6 niveles
Height 2050 mm / 6 levels
Hauteur 2050 mm / 6 niveaux
Höhe 2050 mm / 6 Ebenen



Combinaciones /
Combinations /
Combinaisons /
Kombinationen



ESTANTES (PARRILLAS + TRAVESAÑOS) / SHELVES (RACK/SHELVES + CROSSBARS) / NIVEAU COMPLET (CLAYETTES + LONGERONS) / REGALE (GITTERBÖDEN + TRAVERSEN)

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

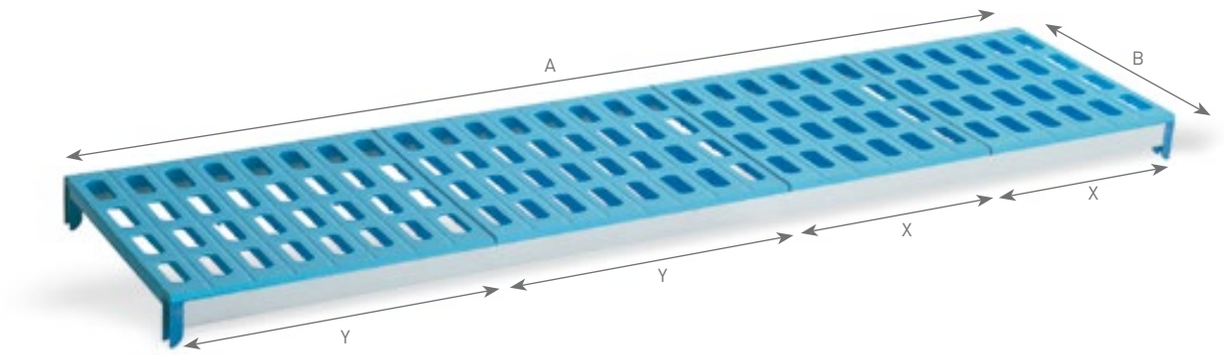
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.

X est une clayette de 325 mm de largeur.
Y est 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	€
P7575	T61	X + X	655	385	**35,25**
P7576	T71	X + Y	770	385	**39,00**
P7577	T81	Y + Y	875	385	**42,05**
P7578	T91	X + X + X	985	385	**45,60**
P7579	T101	Y + X + X	1095	385	**49,90**
P7580	T111	Y + Y + X	1205	385	**54,25**
P7581	T131	Y + Y + Y	1315	385	**59,15**
P7582	T141	Y + X + X + X	1420	385	**63,20**
P7583	T151	Y + Y + X + X	1530	385	**67,60**
P7584	T161	Y + Y + Y + X	1645	385	**72,10**



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

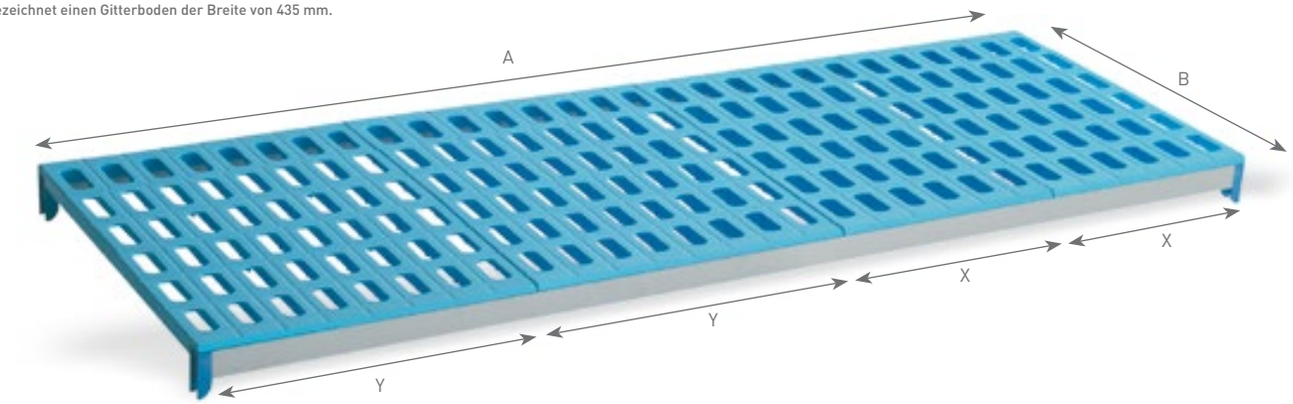
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.

X est une clayette de 325 mm de largeur.
Y est une clayette de 435 mm de largeur.

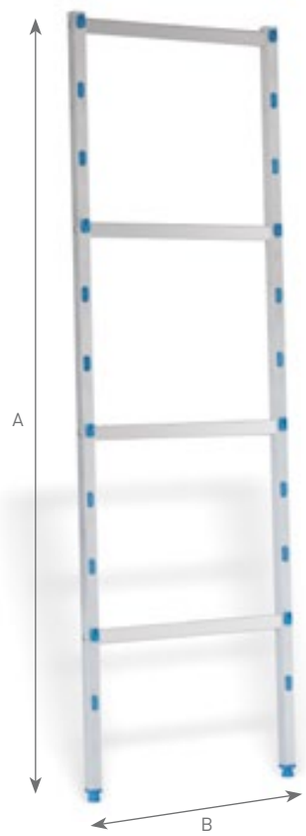
X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

REF	MOD	COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON / KOMBINATION	A mm	B mm	€
P7565	T6	X + X	655	555	**39,35**
P7566	T7	X + Y	770	555	**42,95**
P7567	T8	Y + Y	875	555	**46,95**
P7568	T9	X + X + X	985	555	**51,75**
P7569	T10	Y + X + X	1095	555	**57,55**
P7570	T11	Y + Y + X	1205	555	**63,30**
P7571	T13	Y + Y + Y	1315	555	**66,70**
P7572	T14	Y + X + X + X	1420	555	**72,20**
P7573	T15	Y + Y + X + X	1530	555	**76,15**
P7574	T16	Y + Y + Y + X	1645	555	**81,90**



ESTANTES (PARRILLAS + TRAVESAÑOS) / SHELVES (RACK/SHELVES + CROSSBARS) / NIVEAU COMPLET (CLAYETTES + LONGERONS) / REGALE (GITTERBÖDEN + TRAVERSEN)

Soportes laterales / Lateral supports / Support latérals / Seitliche Ständer



REF	MOD	A mm	B mm	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	€	U
P7585	S1	1750	555	3	**71,55**	1
P7586	S2	1750	555	4	**74,00**	1
P7587	S3	1750	555	5	**76,55**	1
P7646	S0	2000	555	4	**81,90**	1
P7588	S4	2000	555	5	**93,75**	1
P7589	S5	2000	555	6	**96,20**	1
P7590	S6	1300	555	3	**58,65**	1
P7591	S7	1750	385	3	**64,75**	1
P7592	S8	1750	385	4	**67,85**	1
P7593	S9	1750	385	5	**71,35**	1
P7647	S13	2000	385	4	**80,25**	1
P7594	S10	2000	385	5	**91,25**	1
P7595	S11	2000	385	6	**94,30**	1
P7596	S12	1300	385	3	**55,60**	1

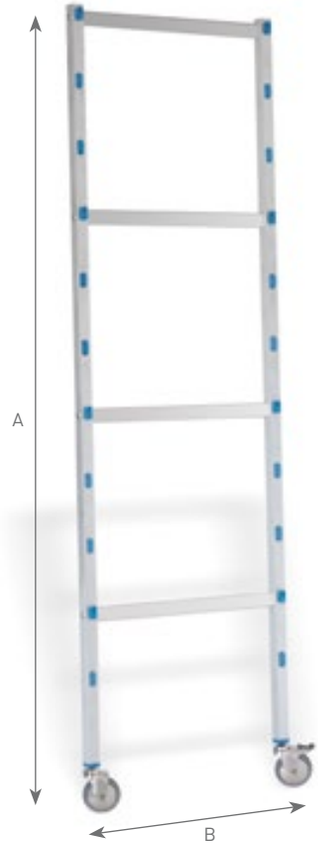
2 Fondos disponibles :
555 mm, gastronorm 1/1
385 mm, gastronorm 2/3

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	1880	555	3	**170,80**	1
P7598	1880	555	4	**187,65**	1
P7599	1880	555	5	**192,95**	1

Para montar estanterías móviles con ruedas.
To assembly mobile shelving with wheels.
Pour monter étagères mobiles avec roues.
Für die Montage von mobilen Regalen mit Räder.

* Altura con rueda incluida
* Height including wheel
* Hauteur avec la roue
* Höhe inklusive Räder

Ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
Wheels Ø 125 mm, two of them with brake.
Roues de Ø 125 mm, deux avec frein.
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.

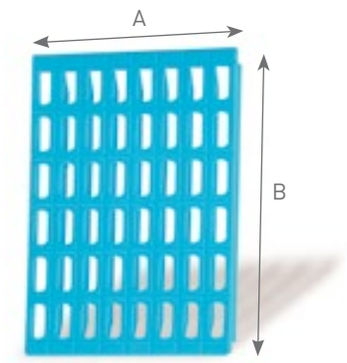
COMPONENTES / COMPONENTS / COMPOSANTS / KOMPONENTEN

Travesaños / Crossbars / Longerons / Traversen



REF	L mm	€	U
P7632	655	10,65	1
P7633	770	11,80	1
P7634	875	13,05	1
P7635	985	13,80	1
P7636	1095	14,60	1
P7637	1205	16,70	1
P7638	1315	17,60	1
P7639	1420	18,25	1
P7640	1530	18,65	1
P7641	1645	20,65	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	10,45	1
P7629	X	325	555	1/1	8,95	1
P7630	Y	435	385	2/3	8,45	1
P7631	X	325	385	2/3	7,65	1

Ganchos para formar ángulos / Hooks to form angles / Crochets pour faire les angles / Haken für Winkelbildung



REF	€	U
P7642	4,30	1

Permiten el montaje de los ángulos por lo que se ahorran soportes laterales y se aprovecha al máximo el espacio.
With these hooks it is possible to form angles so you will not need lateral supports and will save the maximum space as possible.
Pour le montage des angles avec un maximum profit de place.
Diese Haken erlauben es Winkel zu montieren ohne den Gebrauch zusätzlicher Seitenständer, um so den maximalen Raum auszunutzen.

Pieza soporte para travesaños / Support for crossbars / Support pour largerons / Halterteil für Traversen



REF	€	U
P7643	2,40	1

Esta pieza es necesaria para ampliar el número de niveles estándares en las referencias del catálogo.
This piece is necessary to increase the number of standard levels from the catalogue's references.
Cette pièce est nécessaire pour augmenter le nombre de niveaux standards des références du catalogue.
Dieses Teil ist nötig, um die Standardanzahl der Regalebenen, im Katalog aufgelistet, zu erhöhen.

Bancadas / Bench / Bancs / Bänke

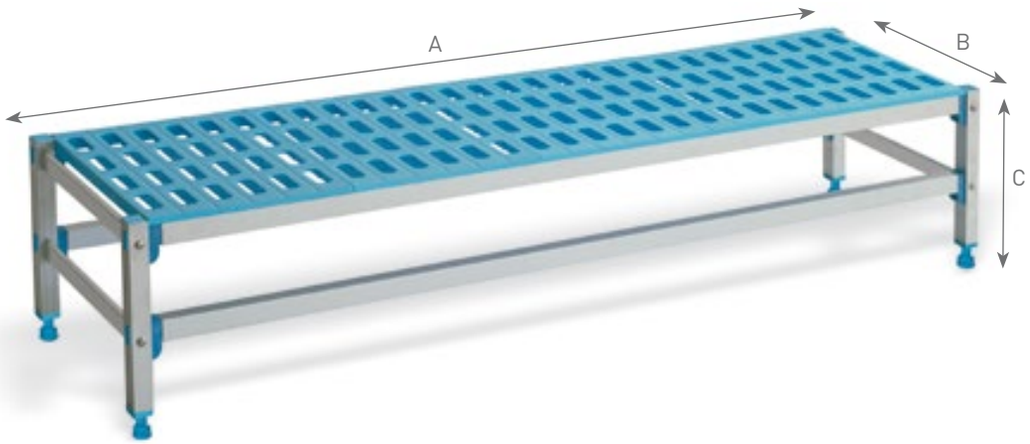
Diseñadas para su uso en lugares donde se prohibe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

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.

Dessinés pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 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	**117,80**	1
P7604	830	555	280	**122,05**	1
P7605	935	555	280	**131,35**	1
P7606	1045	555	280	**137,00**	1
P7607	1155	555	280	**140,60**	1
P7608	1265	555	280	**151,00**	1
P7609	1375	555	280	**155,25**	1
P7610	1480	555	280	**164,65**	1
P7611	715	385	280	**115,65**	1
P7612	830	385	280	**120,25**	1
P7613	935	385	280	**125,65**	1
P7614	1045	385	280	**136,05**	1
P7615	1155	385	280	**138,25**	1
P7616	1260	385	280	**148,75**	1
P7617	1375	385	280	**151,10**	1
P7618	1480	385	280	**160,95**	1



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	**514,50**	1
P7004R	1145	385	1880	GN 2/3	3	**486,70**	1
P7146R	1265	555	1880	GN 1/1	3	**531,60**	1
P7005R	1265	385	1880	GN 2/3	3	**499,80**	1
P7147R	1375	555	1880	GN 1/1	3	**542,00**	1
P7006R	1375	385	1880	GN 2/3	3	**552,05**	1

NSF

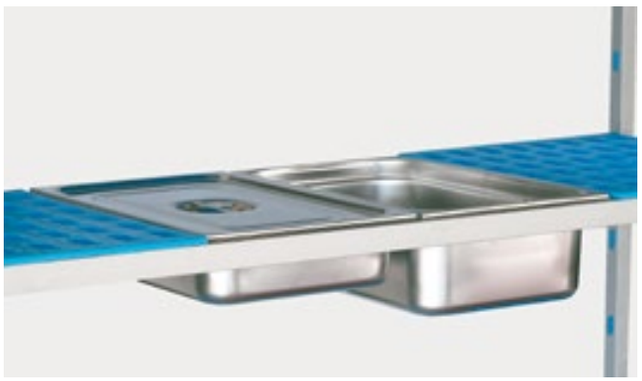
Reforzada /
Reinforced /
Renforcée /
Verstärkte

ESTANTERÍA COMPLETA / FULL SHELF / ÉTAGÈRE PLEINE / KOMPLETTE REGALE

3 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

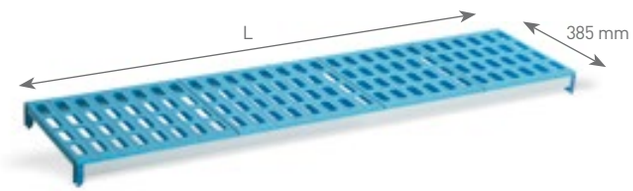
Kits completos / Complete kits / Kits preparés / Komplettsets

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



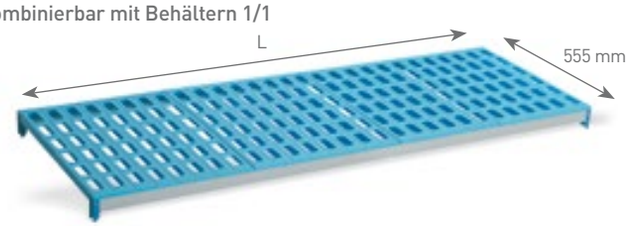


Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7000	715	234,95	P7024	3380	626,50
P7001	830	246,45	P7025	3513	721,60
P7002	935	255,75	P7026	3621	734,55
P7003	1045	266,10	P7027	3729	747,55
P7004	1155	279,35	P7028	3841	762,20
P7005	1265	292,30	P7029	3953	776,80
P7006	1375	306,90	P7030	4065	791,45
P7007	1480	319,00	P7031	4170	803,40
P7008	1590	332,40	P7032	4275	815,45
P7009	1705	345,70	P7033	4380	827,55
P7010	1840	446,60	P7034	4490	840,80
P7011	1950	457,00	P7035	4600	854,10
P7012	2060	467,35	P7036	4710	867,50
P7013	2170	480,75	P7037	4825	880,80
P7014	2280	494,10	P7038	4940	894,05
P7015	2388	507,00	P7039	5055	907,45
P7016	2496	519,90	P7040	5186	1.004,45
P7017	2608	534,55	P7041	5298	1.018,95
P7018	2720	549,20	P7042	5410	1.033,70
P7019	2825	561,25	P7043	5515	1.045,65
P7020	2930	573,25	P7044	5620	1.057,70
P7021	3040	586,60	P7045	5725	1.069,70
P7022	3150	599,90	P7046	5830	1.081,65
P7023	3265	613,25			

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7141	715	261,15	P7165	3380	706,20
P7142	830	272,05	P7166	3513	821,70
P7143	935	284,15	P7167	3621	838,80
P7144	1045	298,10	P7168	3729	855,75
P7145	1155	315,95	P7169	3841	866,10
P7146	1263	333,00	P7170	3953	876,50
P7147	1375	343,25	P7171	4065	886,90
P7148	1480	359,55	P7172	4170	903,10
P7149	1590	371,65	P7173	4275	919,40
P7150	1705	388,80	P7174	4380	935,70
P7151	1840	496,60	P7175	4490	947,80
P7152	1950	510,75	P7176	4600	959,80
P7153	2060	524,80	P7177	4710	971,70
P7154	2170	542,50	P7178	4825	989,00
P7155	2280	560,30	P7179	4940	1.006,10
P7156	2388	577,35	P7180	5055	1.023,40
P7157	2496	594,30	P7181	5186	1.137,85
P7158	2608	604,65	P7182	5298	1.148,25
P7159	2720	615,10	P7183	5410	1.158,60
P7160	2825	631,35	P7184	5515	1.174,90
P7161	2930	647,65	P7185	5620	1.191,20
P7162	3040	659,65	P7186	5725	1.207,35
P7163	3150	671,70	P7187	5830	1.223,70
P7164	3265	688,90			

ESTANTERÍA ANGULAR / SHELVING FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES / RECHTWINKLIGES REGAL

3 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

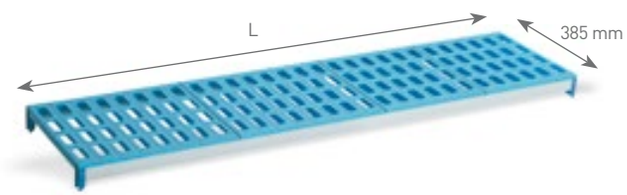
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung

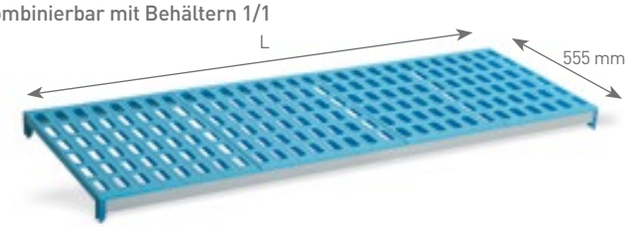


Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7282	685	196,10	P7306	3350	587,70
P7283	800	207,70	P7307	3483	682,90
P7284	905	216,85	P7308	3591	695,80
P7285	1015	227,10	P7309	3699	708,70
P7286	1125	240,60	P7310	3811	723,30
P7287	1233	253,50	P7311	3923	737,95
P7288	1345	268,15	P7312	4035	752,50
P7289	1450	280,15	P7313	4140	764,60
P7290	1560	293,50	P7314	4245	776,60
P7291	1675	306,80	P7315	4350	788,65
P7292	1810	407,80	P7316	4460	802,00
P7293	1920	418,10	P7317	4570	815,25
P7294	2030	428,50	P7318	4680	828,60
P7295	2140	441,85	P7319	4795	841,80
P7296	2250	455,25	P7320	4910	855,35
P7297	2358	468,10	P7321	5025	868,55
P7298	2466	481,05	P7322	5156	965,55
P7299	2578	495,65	P7323	5268	980,20
P7300	2690	510,30	P7324	5380	994,80
P7301	2795	522,35	P7325	5485	1.006,80
P7302	2900	534,35	P7326	5590	1.018,80
P7303	3010	547,70	P7327	5695	1.030,80
P7304	3120	561,05	P7328	5800	1.042,85
P7305	3235	574,40			

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



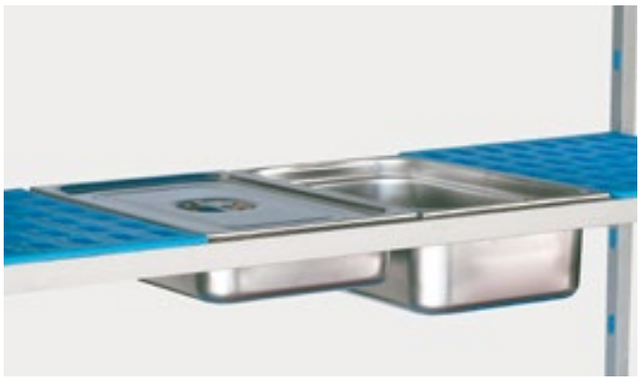
REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7423	685	215,55	P7447	3350	660,50
P7424	800	226,40	P7448	3483	776,05
P7425	905	238,50	P7449	3591	793,10
P7426	1015	252,50	P7450	3699	810,05
P7427	1125	270,25	P7451	3811	820,45
P7428	1233	287,30	P7452	3923	830,85
P7429	1345	297,70	P7453	4035	841,20
P7430	1450	313,90	P7454	4140	857,40
P7431	1560	325,95	P7455	4245	873,75
P7432	1675	343,15	P7456	4350	890,05
P7433	1810	450,95	P7457	4460	902,15
P7434	1920	465,05	P7458	4570	914,05
P7435	2030	479,15	P7459	4680	926,15
P7436	2140	497,00	P7460	4795	943,35
P7437	2250	514,65	P7461	4910	960,60
P7438	2358	531,70	P7462	5025	977,70
P7439	2466	548,60	P7463	5156	1.092,25
P7440	2578	559,00	P7464	5268	1.102,50
P7441	2690	569,40	P7465	5380	1.113,00
P7442	2795	585,70	P7466	5485	1.129,20
P7443	2900	602,05	P7467	5590	1.145,55
P7444	3010	614,00	P7468	5695	1.161,75
P7445	3120	626,10	P7469	5800	1.178,15
P7446	3235	643,20			

ESTANTERÍA COMPLETA / FULL SHELF / ÉTAGÈRE PLEINE / KOMPLETTE REGALE

4 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

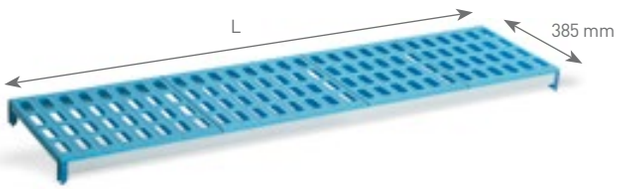
Kits completos / Complete kits / Kits preparés / Komplettsets

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



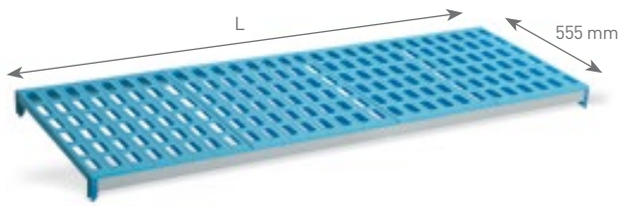


Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7047	715	276,30	P7071	3380	779,90
P7048	830	291,70	P7072	3513	888,15
P7049	935	304,00	P7073	3621	905,40
P7050	1045	317,70	P7074	3729	922,75
P7051	1155	335,50	P7075	3841	942,25
P7052	1263	352,80	P7076	3953	961,60
P7053	1375	372,30	P7077	4065	981,25
P7054	1480	388,40	P7078	4170	997,25
P7055	1590	406,10	P7079	4275	1.013,25
P7056	1705	423,85	P7080	4380	1.029,35
P7057	1840	472,15	P7081	4490	1.047,00
P7058	1950	553,85	P7082	4600	1.064,85
P7059	2060	567,70	P7083	4710	1.082,65
P7060	2170	585,40	P7084	4825	1.100,40
P7061	2280	614,30	P7085	4940	1.118,10
P7062	2388	620,45	P7086	5055	1.135,90
P7063	2496	637,75	P7087	5186	1.246,55
P7064	2608	657,20	P7088	5298	1.266,20
P7065	2720	676,80	P7089	5410	1.285,70
P7066	2825	692,65	P7090	5515	1.301,65
P7067	2930	708,80	P7091	5620	1.317,70
P7068	3040	726,60	P7092	5725	1.333,80
P7069	3150	744,40	P7093	5830	1.349,80
P7070	3265	762,10			

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7188	715	305,40	P7212	3380	877,30
P7189	830	320,00	P7213	3513	1.010,05
P7190	935	336,05	P7214	3621	1.032,75
P7191	1045	354,80	P7215	3729	1.055,45
P7192	1155	378,50	P7216	3841	1.069,25
P7193	1263	401,20	P7217	3953	1.083,05
P7194	1375	414,95	P7218	4065	1.096,95
P7195	1480	436,70	P7219	4170	1.118,60
P7196	1590	452,70	P7220	4275	1.140,40
P7197	1705	475,60	P7221	4380	1.162,05
P7198	1840	598,00	P7222	4490	1.178,15
P7199	1950	616,70	P7223	4600	1.194,05
P7200	2060	635,50	P7224	4710	1.210,15
P7201	2170	659,25	P7225	4825	1.233,15
P7202	2280	683,00	P7226	4940	1.256,00
P7203	2388	705,60	P7227	5055	1.278,90
P7204	2496	728,30	P7228	5186	1.410,25
P7205	2608	742,15	P7229	5298	1.424,00
P7206	2720	755,95	P7230	5410	1.437,95
P7207	2825	777,65	P7231	5515	1.459,60
P7208	2930	799,35	P7232	5620	1.481,20
P7209	3040	815,35	P7233	5725	1.502,95
P7210	3150	831,50	P7234	5830	1.524,75
P7211	3265	854,30			

ESTANTERÍA ANGULAR / SHELVING FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES / RECHTWINKLIGES REGAL

4 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBEBEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

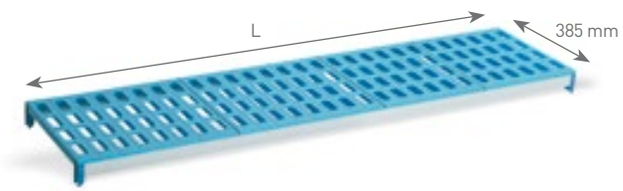
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung

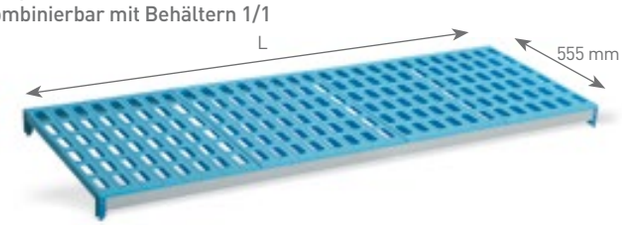


Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7329	685	234,35	P7353	3350	716,40
P7330	800	249,70	P7354	3483	821,60
P7331	905	262,00	P7355	3591	838,30
P7332	1015	275,80	P7356	3699	855,15
P7333	1125	293,60	P7357	3811	874,05
P7334	1233	310,80	P7358	3923	893,00
P7335	1345	330,35	P7359	4035	911,85
P7336	1450	346,40	P7360	4140	927,45
P7337	1560	364,15	P7361	4245	971,40
P7338	1675	381,95	P7362	4350	987,30
P7339	1810	498,10	P7363	4460	1.005,10
P7340	1920	511,85	P7364	4570	1.022,85
P7341	2030	525,80	P7365	4680	1.040,70
P7342	2140	543,40	P7366	4795	1.058,45
P7343	2250	561,25	P7367	4910	1.076,15
P7344	2358	578,65	P7368	5025	1.093,95
P7345	2466	595,75	P7369	5156	1.204,65
P7346	2578	615,30	P7370	5268	1.224,25
P7347	2690	634,85	P7371	5380	1.243,60
P7348	2795	650,85	P7372	5485	1.259,70
P7349	2900	666,90	P7373	5590	1.275,70
P7350	3010	684,60	P7374	5695	1.291,85
P7351	3120	702,45	P7375	5800	1.307,80
P7352	3235	710,50			

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



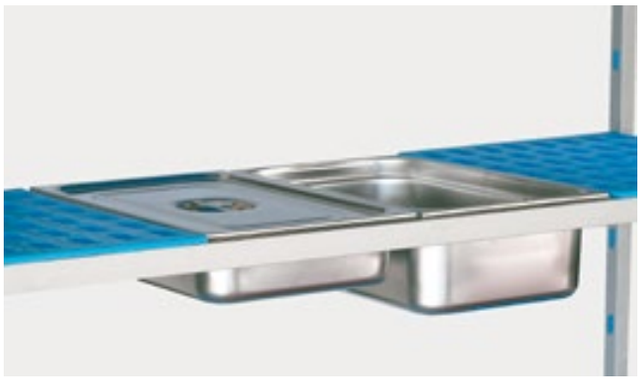
REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7470	685	257,35	P7494	3350	829,25
P7471	800	271,85	P7495	3483	961,95
P7472	905	288,00	P7496	3591	984,65
P7473	1015	306,70	P7497	3699	1.007,30
P7474	1125	330,35	P7498	3811	1.021,20
P7475	1233	353,10	P7499	3923	1.034,90
P7476	1345	366,85	P7500	4035	1.048,85
P7477	1450	388,60	P7501	4140	1.070,55
P7478	1560	404,60	P7502	4245	1.092,25
P7479	1675	427,55	P7503	4350	1.114,00
P7480	1810	549,65	P7504	4460	1.130,00
P7481	1920	568,65	P7505	4570	1.145,95
P7482	2030	587,40	P7506	4680	1.162,05
P7483	2140	611,15	P7507	4795	1.185,00
P7484	2250	634,85	P7508	4910	1.208,05
P7485	2358	657,55	P7509	5025	1.230,80
P7486	2466	680,20	P7510	5156	1.362,20
P7487	2578	694,00	P7511	5268	1.375,95
P7488	2690	707,85	P7512	5380	1.389,70
P7489	2795	729,55	P7513	5485	1.411,50
P7490	2900	750,20	P7514	5590	1.433,25
P7491	3010	767,30	P7515	5695	1.454,95
P7492	3120	783,30	P7516	5800	1.476,65
P7493	3235	806,25			

ESTANTERÍA COMPLETA / FULL SHELF / ÉTAGÈRE PLEINE

5 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

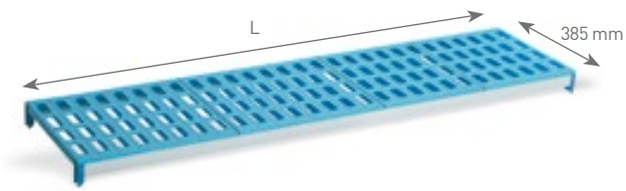
Kits completos / Complete kits / Kits preparés / Komplettsets

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



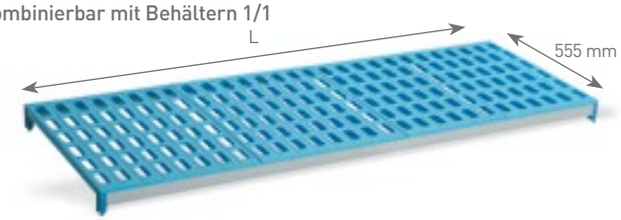


Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7094	715	317,00	P7118	3380	934,50
P7095	830	337,65	P7119	3513	1.056,50
P7096	935	353,10	P7120	3621	1.078,05
P7097	1045	370,35	P7121	3729	1.099,55
P7098	1155	392,55	P7122	3841	1.124,05
P7099	1263	414,10	P7123	3953	1.148,35
P7100	1375	438,45	P7124	4065	1.172,70
P7101	1480	458,50	P7125	4170	1.192,80
P7102	1590	480,75	P7126	4275	1.212,80
P7103	1705	502,90	P7127	4380	1.232,95
P7104	1840	634,75	P7128	4490	1.255,10
P7105	1950	652,05	P7129	4600	1.277,35
P7106	2060	669,25	P7130	4710	1.299,45
P7107	2170	691,55	P7131	4825	1.321,70
P7108	2280	713,65	P7132	4940	1.343,95
P7109	2388	735,30	P7133	5055	1.366,10
P7110	2496	756,90	P7134	5186	1.491,20
P7111	2608	781,25	P7135	5298	1.515,45
P7112	2720	805,60	P7136	5410	1.539,95
P7113	2825	825,60	P7137	5515	1.559,80
P7114	2930	845,65	P7138	5620	1.579,95
P7115	3040	867,90	P7139	5725	1.600,00
P7116	3150	890,15	P7140	5830	1.620,00
P7117	3265	912,30			

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7235	715	349,70	P7259	3380	1.048,55
P7236	830	367,90	P7260	3513	1.198,50
P7237	935	387,95	P7261	3621	1.226,80
P7238	1045	411,45	P7262	3729	1.255,20
P7239	1155	441,05	P7263	3841	1.272,40
P7240	1263	469,40	P7264	3953	1.289,75
P7241	1375	486,70	P7265	4065	1.306,95
P7242	1480	513,80	P7266	4170	1.334,20
P7243	1590	533,85	P7267	4275	1.361,35
P7244	1705	562,55	P7268	4380	1.388,45
P7245	1840	699,50	P7269	4490	1.408,45
P7246	1950	722,90	P7270	4600	1.428,45
P7247	2060	746,35	P7271	4710	1.448,60
P7248	2170	775,95	P7272	4825	1.477,30
P7249	2280	805,50	P7273	4940	1.505,90
P7250	2388	833,85	P7274	5055	1.534,65
P7251	2496	862,25	P7275	5186	1.682,55
P7252	2608	879,60	P7276	5298	1.699,90
P7253	2720	896,85	P7277	5410	1.717,10
P7254	2825	923,95	P7278	5515	1.744,35
P7255	2930	951,15	P7279	5620	1.771,50
P7256	3040	971,20	P7280	5725	1.798,60
P7257	3150	991,20	P7281	5830	1.825,70
P7258	3265	1.019,85			

ESTANTERÍA ANGULAR / SHELVING FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES / RECHTWINKLIGES REGAL

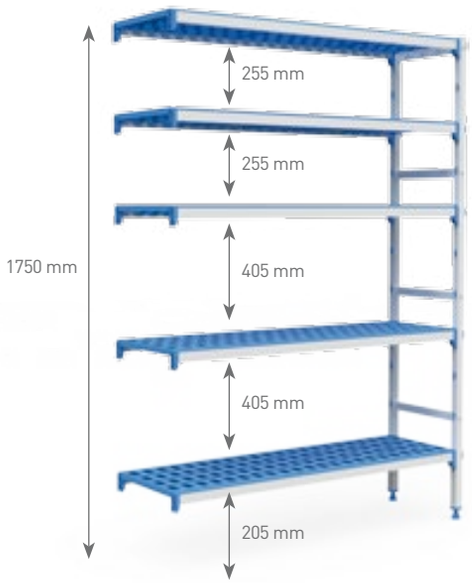
5 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

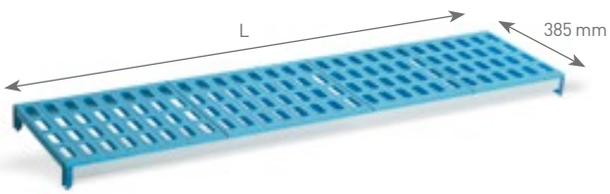
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung

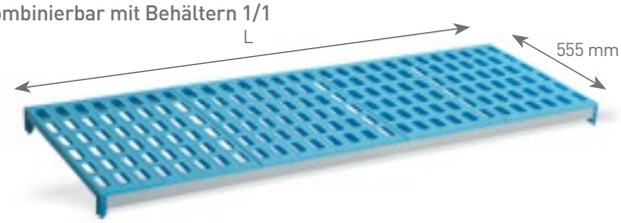


Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7376	685	273,05	P7400	3350	889,00
P7377	800	292,20	P7401	3483	1.011,00
P7378	905	307,65	P7402	3591	1.032,50
P7379	1015	324,85	P7403	3699	1.054,15
P7380	1125	347,05	P7404	3811	1.078,60
P7381	1233	368,65	P7405	3923	1.102,80
P7382	1345	393,05	P7406	4035	1.127,20
P7383	1450	413,05	P7407	4140	1.147,20
P7384	1560	435,30	P7408	4245	1.167,35
P7385	1675	457,45	P7409	4350	1.187,50
P7386	1810	589,35	P7410	4460	1.209,65
P7387	1920	606,55	P7411	4570	1.231,85
P7388	2030	623,85	P7412	4680	1.254,00
P7389	2140	646,15	P7413	4795	1.276,25
P7390	2250	668,20	P7414	4910	1.298,50
P7391	2358	689,85	P7415	5025	1.320,65
P7392	2466	711,50	P7416	5156	1.445,60
P7393	2578	735,80	P7417	5268	1.470,05
P7394	2690	760,15	P7418	5380	1.494,35
P7395	2795	780,20	P7419	5485	1.514,40
P7396	2900	800,25	P7420	5590	1.534,40
P7397	3010	822,50	P7421	5695	1.554,55
P7398	3120	844,60	P7422	5800	1.574,60
P7399	3235	866,85			

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	L mm	€	REF	L mm	€
P7517	685	299,15	P7541	3350	997,95
P7518	800	317,30	P7542	3483	1.147,85
P7519	905	337,45	P7543	3591	1.176,25
P7520	1015	360,85	P7544	3699	1.204,55
P7521	1125	390,40	P7545	3811	1.221,80
P7522	1233	418,80	P7546	3923	1.239,05
P7523	1345	436,00	P7547	4035	1.256,30
P7524	1450	463,15	P7548	4140	1.283,55
P7525	1560	483,25	P7549	4245	1.310,70
P7526	1675	511,85	P7550	4350	1.337,80
P7527	1810	648,85	P7551	4460	1.357,85
P7528	1920	672,25	P7552	4570	1.378,00
P7529	2030	695,80	P7553	4680	1.397,95
P7530	2140	725,30	P7554	4795	1.426,55
P7531	2250	755,00	P7555	4910	1.455,25
P7532	2358	783,30	P7556	5025	1.484,05
P7533	2466	811,65	P7557	5156	1.632,10
P7534	2578	828,95	P7558	5268	1.649,40
P7535	2690	846,25	P7559	5380	1.666,55
P7536	2795	873,45	P7560	5485	1.693,80
P7537	2900	900,55	P7561	5590	1.720,95
P7538	3010	920,20	P7562	5695	1.748,05
P7539	3120	940,65	P7563	5800	1.775,15
P7540	3235	969,25			

DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS / BREAKDOWN OF SHELVING SETS / SETS DES ÉTAGÈRES / AUFLISTUNGSÜBERSICHT DER REGALSETS

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPTH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM / PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3 / 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

DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS / BREAKDOWN OF SHELVING SETS / SETS DES ÉTAGÈRES / AUFLISTUNGSÜBERSICHT DER REGALSETS

FONDO 555 mm. Adaptable a GASTRONORM 1/1 / DEEPTH 555 mm. Suitable for 1/1 GASTRONORM / PROFONDEUR 555 mm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1 / 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

DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS / BREAKDOWN OF SHELVING SETS / SETS DES ÉTAGÈRES / AUFLISTUNGSÜBERSICHT DER REGALSETS

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPTH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM / PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3 / 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

DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS / BREAKDOWN OF SHELVING SETS / SETS DES ÉTAGÈRES / AUFLISTUNGSÜBERSICHT DER REGALSETS

FONDO 555 mm. Adaptable a GASTRONORM 1/1 / DEEPTH 555 mm. Suitable for 1/1 GASTRONORM / PROFONDEUR 555 mm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1 / 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 + 6 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


WARING
COMMERCIAL

MAQUINARIA /
MACHINERY / MACHINES / MASCHINEN

4.1 MANTECADORAS HELADO / ICE-CREAM MAKERS / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN 244

4.2 PROCESADOR ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMASCHINEN 248

4.3 BRAZOS TRITURADORES / IMMERSION BLENDERS / MIXEURS / STABMIXER 253

4.4 BATIDORAS / BLENDERS / MIXEURS/ MIXER 256

4.5 FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES/ FRITEUSEN 269

4.6 TOSTADORAS / TOASTERS / TOASTEURS/ TOASTER 271

4.7 GRILL DE CONTACTO Y PLANCHAS ELÉCTRICAS / CONTACT GRILL AND ELECTRIC GRIDDLES / GRILL DE CONTACT ET PLAQUES ÉLECTRIQUES / KONTAKTGRILL UND ELEKTRISCHE GRILLS 275

4.8 HORNOS Y MICRO-ONDAS / OVENS & MICRO-WAVES / FOURS ET MICRO-ONDES / OFEN UND MIKROWELLEN 280

4.9 MAQUINARIA PARA CHOCOLATE / MACHINES FOR CHOCOLATE / MACHINES POUR LE CHOCOLAT / MASCHINEN FÜR SCHOKOLADE 282

4.10 MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / MACHINERY FOR KEEPING TEMPERATURE / APPAREILS DE MAINIEN EN TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN 285

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 kompakteste vollautomatische Eismaschine

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL	REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	€	U
70 RPM	**P38.250.250**	3,20	650	220-240	50	34	**4.800,00**	1

1,25 Kg / 1,75 L
Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.
Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

5 Kg / 7,00 L
Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.







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.





Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Introducción fàcil 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.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

Mantecadora para producir, almacenar y distribuir helado.
1. Produce helado de forma automática y en poco tiempo.
2. Conserva el helado dentro de la máquina.
3. 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. Gas R404.

Turbine à glace pour produire, conserver et distribuer des glaces.
1. Produit des glaces de façon automatique et en peu de temps.
2. Conserve la glace dans la machine.
3. Distribue directement les glaces.
Les 4 programmes de malaxage.
- Gelato classique.
- Gelato semi-soft.
- Granita (Granité).
- Refroidisseur rapide 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. Gaz R404.

Ice-cream maker to produce, store and dispense ice-cream.
1. Quickly and automatically produce ice-cream.
2. Conserve the ice-cream inside the machine.
3. 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. Gas R404.

Eismaschine für die Herstellung, Aufbewahrung und Ausgabe von Eis
1. Automatische, schnelle Eisherstellung
2. Aufbewahrung des Eis in der Maschine
3. 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. Gas R404

GELATO 5K SC

Mantecadora / Ice-cream maker / Turbine à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL	REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	€	U
70 RPM	P38.240.250	3,20	600	220-240	50	34	**3.900,00**	1



Mantecadora para producir helados y sorbetes.
Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Desagüe de limpieza.
Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.
Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
Écoulement de nettoyage.
Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
Réfrigération par air. Gaz R404.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.
Automatic density control. The blade stops automatically
when the ice-cream is ready.
Drain for cleaning.
Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
Air cooled. Gas R404.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets
Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Reinigungsablauf
Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl
Luftkühlung. Gas R404.


1. Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.


2. Introducción fàcil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.


3. Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.


4. Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

1,25 Kg / 1,75 L
Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.
Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

5 Kg / 7,00 L
Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

IDEA!
Ideal para los pequeños restaurantes.
Ideal for small restaurants.
Idéal pour les petits restaurants.
Ideal für kleine Restaurants.

230V
Europe
CEE7-7

GELATO 3K TOUCH

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL	REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	€	U
63 RPM	P38.550.250	1,70	350	220-240	50	21	**2.800,00**	1



230V
Europe
CEE7-7

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. Gas R404.

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. Gas R404.

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. Gas R404.

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. Gas R404.


1. Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.


2. Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.


3. Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.


4. Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

0,8 Kg / 1,20 L
Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.
Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

3 Kg / 4,40 L
Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL	REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	€	U
63 RPM	P36.790.250	2,50	280	220-240	50/60	20	2.000,00	1



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. Gas R404.

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. Gas R404.

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. Gas R404.

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. Gas R404.



1. Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



2. Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



3. Cubeta extraible (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



4. Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

1 Kg / 1,50 L	20-30 min.	2 Kg / 3,20 L
Capacidad productiva por ciclo. Production capacity per cycle. Capacité productive par cycle. Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.	Tiempo de preparación. Preparation time. Temps de préparation. Zubereitungszeit.	Preparación máxima horaria. Maximum hourly preparation. Préparation maximum horaire. Maximierte stündliche Zubereitung.

COMPARATIVA / COMPARISON / COMPARATIF / VERGLEICH

	GELATO 5K CREA SC	GELATO 5K SC	GELATO 3K TOUCH	GELATO CHEF 5L AUTOMATIC
Alimentación / Power supply / Alimentation / Befüllung	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50/60 Hz
Potencia / Power / Puissance / Leistung	650 W	600 W	350 W	280 W
Revoluciones por minuto / Revolutions per minute / Tours par minute / Umdrehungen pro Minute	70 RPM	70 RPM	63 RPM	63 RPM
Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Behältergrösse	3,20 L	3,20 L	1,70 L	2,50 L
Desagüe / Drain / Vidange / Wasserablaufsystem	✓	✓	x	x
Cubeta extraible / Removable pail / Cuve amovible / Herausnehmbarer Behalter	x	x	✓	✓
Capacidad productiva por ciclo / Production capacity per cycle / Capacité productive par cycle / Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb	1,25 Kg / 1,75 L	1,25 Kg / 1,75 L	0,8 Kg / 1,20 L	1 Kg / 1,50 L
Tiempo de preparación / Preparation time / Temps de préparation / Zubereitungszeit	12-15 min.	12-15 min.	12-15 min.	20-30 min.
Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung /	5 Kg / 7,00 L	5 Kg / 7,00 L	3 Kg / 4,40 L	2 Kg / 3,20 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	✓	x	x	x
Dimensiones / Dimensions / Dimensions / Abmessungen	465 x 480 x 395 mm	465 x 480 x 395 mm	340 x 430 x 250 mm	450 x 320 x 315 mm
Peso neto / Net weight / Poids net / Nettogewicht	34 Kg	34 Kg	21 Kg	20 Kg
Precio / Price / Prix / Preis	4800,00 €	3900,00 €	2800,00 €	2000,00 €



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	**3.100,00**	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'Air fonctionne 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.

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

230V
Europe
CEE7-7

2000 RPM
2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).

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.

**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/pack
P99.00.000	180	72	95	**150,00**	50



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.**

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.

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.

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.

Accessories included:
2 St/Steel blades.
1 Plastic blade.
2 Protective seals.
2 Stainless steel containers.
5 Plastic containers with lid.
1 Blade remover.

Zubehör im Lieferumfang enthalten:
2 Edelstahlklingen.
1 Kunststoffmesser.
2 Schutzstecker
2 Stahlbehälter eingeschlossen.
5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
1 Abnehmbare Klinge.

P15090 / P15091 Cortadora eléctrica de fiambres / Electric slicing machine / Trancher électrique / Elektrische Aufschnittmaschine

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	220	50	120	22	0-11	48 x 40 x 37	13,3	**411,45**	1
P15.090	220	50	150	25	0-11	48 x 40 x 37	13,8	**508,95**	1
P15.091	220	50	250	30	0-14	59 x 38 x 43	24,0	**815,65**	1



Ref. P15.090

Ø 25 cm
Cuchilla / Blade / Lame / Messer



Ref. P15.091

Ø 30 cm
Cuchilla / Blade / Lame / Messer

P15095 Cortador de verduras / Vegetable cutter / Coupe-légumes / Gemüseschneider

Cuerpo / Body / Corps / Körper :
Aluminio / Aluminium

150 Kg/h



A: Ø 5,8 x 14 cm
B: 15,5 x 7,5 x 15,5 cm

REF	V	Hz	W	Kg	€	U
P15.095	220	50	3/4 HP / 550 W	26,0	**1.036,80**	1

5 discos Incluidos / 5 disk included/ 5 lames Incluses / 5 Scheiben inklusive:
Disco rallador de 3, 5 y 7 mm + Disco rebanador de 2 y 4 mm /
Shredding disc 3, 4 & 7 mm + Slicing disc 2 & 4 mm /
Disque à émincer de 3, 5 et 7 mm + Disque à trancher 2 et 4 mm /
Scheibenschneider 3, 5 und 7 mm + Reibescheibe 2 und 4 mm

Disco rallador / Shredding disc / Disque à émincer / Reibscheibe



REF	CORTE / CUT / COUPE / SCHNITT	€	U
RE15095-1	3 mm	**53,40**	1
RE15095-2	5 mm	**53,40**	1
RE15095-3	7 mm	**53,40**	1

Disco rebanador / Slicing disc / Disque à trancher / Schneidscheibe



REF	CORTE / CUT / COUPE / SCHNITT	€	U
RE15095-4	2 mm	**53,40**	1
RE15095-5	4 mm	**53,40**	1

DISCOS DE RECAMBIO / REPLACEMENT DISCS / DISQUES DE RÉCHANGE / WECHSELSCHEIBEN

Disco patatas fritas / French fries disc / Disque Coupe frites / Pommesschneider



REF	CORTE / CUT / COUPE / SCHNITT	€	U
RE15095-6	8 x 8	**104,30**	1
RE15095-7	10 x 10	**104,30**	1

Disco para dados / Dicing disc / Disque dés / Würfelscheibe



REF	CORTE / CUT / COUPE / SCHNITT	€	U
RE15095-8	8 x 8	**131,70**	1
RE15095-9	10 x 10	**131,70**	1

Disco rebanador complementario / Complementary slicing disc / Disque laminoir complémentaire / Ergänzende Schneidscheibe



REF	CORTE / CUT / COUPE / SCHNITT	€	U
RE15095-10	8 x 8	**75,80**	1
RE15095-11	10 x 10	**75,80**	1

*Para cortar patatas fritas o dados es imprescindible utilizar junto con el disco rebanador complementario.

*In order to cut chipped or diced potatoes the use of the complementary slicing disc is essential.

*Pour couper des frites ou des dés, il est indispensable d'utiliser, avec le disque, le laminoir complémentaire.

*Zum Schneiden von Pommes Frites oder für Würfel, ist die Benutzung der Zusatzscheibe unabdinglich.



BATIDORAS / 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/
Engrenages et 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 /



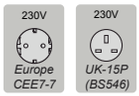
Paro automático por sobre calentamiento /
Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage
Arrêt automatique par la surchauffe /
Wärmeüberlastschutz schaltet den Mixer zur Schadens-verhütung automatisch aus

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/
Vitesses de 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 Batidora 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	**1.488,30**	1
4075503	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	UK	**1.415,50**	1
4075602	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	Europe	**1.940,65**	1
4075603	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	UK	**1.808,90**	1

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	€	U
Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen			
XMIX0705	6.6	**110,35**	1
40762	9.5	**94,60**	1
Gancho para masa /Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken			
XMIX0704	6.6	**95,50**	1
40763	9.5	**95,50**	1

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	€	U
Espátula/ Spatula / Spatule / Schaber			
XMIX0703	6.6	**89,50**	1
40764	9.5	**89,50**	1
Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel			
XMIX0702	6.6	**238,40**	1
40761	9.5	**185,60**	1



4075503

Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.

Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

Digitalbedienfeld ermöglicht einfache Drehzahländerungen bei laufendem Gerät

4075702

Batidora de pié / Floor-Bench mixers / Mélangeurs au sol-sur plan de travail / Boden-Tisch-Mixer

CE

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	**3.144,60**	1
4075703	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	UK	**3.339,90**	1
4075802	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	Europe	**5.334,80**	1
4075803	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	UK	**5.334,80**	1
4075902	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1120	11	Europe	**8.574,75**	1
4075903	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1120	11	UK	**11.129,45**	1
4076002	57	70 x 76 x 142	3	220-230	2,0	1500	16	Europe	**12.052,20**	1
4076003	57	70 x 76 x 142	3	220-230	2,0	1500	16	UK	**16.018,45**	1



4075702

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	€	U
Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen			
40766	19	**139,35**	1
40770	28	**432,50**	1
40774	38	**610,80**	1
40778	57	**822,60**	1
Gancho para masa /Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken			
40767	19	**129,05**	1
40771	28	**383,25**	1
40775	38	**448,25**	1
40779	57	**686,65**	1

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	€	U
Espátula/ Spatula / Spatule / Schaber			
40768	19	**129,05**	1
40772	28	**328,05**	1
40776	38	**448,25**	1
40780	57	**686,65**	1
Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel			
40765	19	**296,55**	1
40769	28	**1.115,25**	1
40773	38	**1.252,15**	1
40777	57	**1.457,00**	1







Ref. WFP116



Ref. WFP113

230V
Europe
CEE7-7

WFP7E

**Procesador de alimentos de 1.7 L /
1.7-Liter Commercial Food Processor /
Robot de cuisine professionnel de 1,7 L /
1.7 Liter Küchenroboter**

REF	W	€	U
WFP7E	3/4 HP / 560W	**397,30**	1

Motor de servicio pesado de 3⁄4 HP/560W.
Bol transparente irrompible.
Control de ENCENDIDO/APAGADO/ PULSO fácil de usar.
Cuchilla tipo "S" de acero inoxidable para picar, moler, mezclar y hacer purés (WFP7K1), disco rebanador 2 mm (WFP116), disco rallador fino (WFP113) y adaptador amovible (WFP7K2).
Juego de empujadores con sistema de seguridad.
230V CA, 50 Hz, 410 vatios, 1.8 A
Homologado CE y RoHS.

Moteur haute performance de 3⁄4 HP/560W.
Bol transparent incassable.
Touche MARCHE/ARRÊT/PULSE facile à utiliser.
Couteau en acier inoxydable pour hacher, broyer, mélanger et réduire en purée (WFP7K1), disque à trancher 2 mm (WFP116), disque à râper fin (WFP113) et adaptateur amovible (WFP7K2).
Petit et gros poussoirs avec mécanisme de sécurité.
230V C.A., 50 Hz, 410 watts, 1,8 A
Homologué CE et RoHS.

Heavy-duty 3⁄4 HP high performance motor/560W.
Clear-view unbreakable workbowl.
Easy ON/OFF/PULSE control
Stainless steel serrated S-blade to chop, grind, mix, and purée (WFP7K1), 2 mm slicing disc (WFP116), fine grating disc (WFP113), and detachable disc stem (WFP7K2).
Small and large pushers with safety interlock sleeve.
230 VAC, 50 Hz, 410 W, 1.8 amps
CE, RoHS.

Hochleistungsmotor 3/4 HP/560W.
Unzerbrechlicher transparenter Behälter. Einfache EIN/AUS/PULSE Bedienung.
Messer Typ "S" aus rostfreiem Stahl zum Zerkleinern, Mahlen, Mixen und Pürieren (WFP7K1), Schneidscheibe 2 mm (WFP116), feine Reibscheibe (WFP113) und austauschbarer Adapter (WFP7K2).
Schubsatz mit Sicherheitssystem.
230 V CA, 50 Hz, 410 W, 1.8 A
Zertifiziert mit CE, RoHS.



230V
Europe
CEE7-7



WCG75E

**Picadora - Moledora Pro Prep /
Pro Prep Chopper Grinder /
Hachoir - Broyeur Pro Prep /
Fleischwolf - Mühle Pro Prep**

REF	W	€	U
WCG75E	3/4 HP / 560W	**323,75**	1

Capacidad de 700 ml .
Dos juegos de bol y cuchilla: uno para picar y otro para moler
Potente motor de inducción de dos polos, de ¾ HP/560W.
230V CA, 50 Hz, 0.9 A.
Homologado RoHS.

Capacité de 700 ml.
Deux bols/couteaux : un pour moudre et un pour émincer. Puissant moteur 2 pôles à induction de ¾ HP/560W.
230V C.A., 50 Hz, 0,9 A.
Homologué RoHS.

700 ml capacity.
Two separate bowl and blade assemblies: one for grinding — one for chopping.
Powerful high-speed 2-pole ¾ HP induction motor/560W.
230 VAC, 50 Hz, 0.9 amps.
RoHS.

700 ml Fassungsvermögen.
2 Behälter und Messer; eines für den Fleischwolf eines für die Mühle.
Starker Induktionsmotor mit zwei Polen, von 3/4 HP/560W.
230V CA, 50 Hz, 0.9 A
Zertifiziert mit RoHS.

BRAZOS TRITURADORES / IMMERSION BLENDERS / MIXEURS / STABMIXER



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!



WSB50E
30,5 cm / 40 L



WSB55E
35,5 cm / 60 L



WSB60E
40,5 cm / 100 L



WSB65E
45,5 cm / 140 L



WSB70E
53,5 cm / 200 L





WSB50ST WSB55ST WSB60ST WSB65ST WSB70ST



WSB50E / WSB55E / WSB60E / WSB65E / WSB70E

Brazo triturador de servicio pesado Big Stix / Heavy-Duty Big Stix / Mixeur à usage intensif Big Stix / Einarmiger Hochleistungsstabmixer Big Stix

REF	VARILLA EXTRAÍBLE / REMOVABLE SHAFT / PIED AMOVIBLE / ABNEHMBARER STAB	CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT	€	U
WSB50E (50 Hz)	30,5 cm	40 L	516,50	1
WSB55E (50 Hz)	35,5 cm	60 L	536,35	1
WSB60E (50 Hz)	40,5 cm	100 L	562,75	1
WSB65E (50 Hz)	45,5 cm	140 L	578,75	1
WSB70E (50 Hz)	53,5 cm	200 L	595,85	1

Varilla / Shaft / Pied / Stab

REF	VARILLA EXTRAÍBLE / REMOVABLE SHAFT / PIED AMOVIBLE / ABNEHMBARER STAB	€	U
WSB50ST	30,5 cm	199,55	1
WSB55ST	35,5 cm	205,95	1
WSB60ST	40,5 cm	218,85	1
WSB65ST	45,5 cm	231,85	1
WSB70ST	53,5 cm	244,65	1

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.

WSBPPCE

Bloque motor / Bloc-moteur / Power Pack / Motorblock

REF	€	U
WSBPPCE	348,30	1



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

WSB2W

**Accesorio batidor /
Whisk Attachment /
Fouets /
Rührbesen Zubehör**

REF	L cm	€	U
WSB2W	25,5	258,30	1

Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño.

Die-cast gears for optimal performance.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales.

Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.



WSB33XE

**Brazo triturador de servicio ligero Quik Stik /
Light-Duty Quik Stik /
Mixeur Quick Stik à usage léger /
Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik**

REF	€	U
WSB33XE	123,00	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, 175W
Homologado CE y RoHS

2-speed high-efficiency motor
17.75 cm fixed shaft
11.5-liter capacity
230 volts, 50 Hz, 0.4 amps, 175W
CE, RoHS

Moteur hautement efficace à deux vitesses
Pied fixe de 17,75 cm
Capacité de 11,5 litres
230V, 50 Hz, 0,4A, 175W
Homologué CE et RoHS

Motor mit hoher Leistung und zwei Geschwindigkeiten und festem Stab von 17.75 cm Länge. Bearbeitungsvermögen 11.5 Liter.
230V, 50 Hz, 0.4 A, 175W
Zertifiziert mit CE und RoHS



WSB40E

**Brazo triturador de servicio mediano /
Quik Stik Plus / Medium-Duty Quik Stik Plus /
Mixeur Quick Stik Plus à usage moyen /
Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus**

REF	€	U
WSB40E	341,85	1

Motor de servicio pesado de ½ HP, con 2 velocidades/370W.
Varilla fija de 25.5 cm.
Capacidad de 23 litros
230V, 50 Hz, 1.5 A.
Homologado CE y RoHS.

½ HP, 2-speed heavy-duty motor/370W.
25.5 cm fixed shaft.
23-liter capacity .
230 volts, 50 Hz, 1.5 amps. CE, RoHS

Puissant moteur de ½ HP, à deux vitesses/370W.
Pied fixe de 25,5 cm.
Capacité de 23 litres.
230V, 50 Hz, 1,5A.
Homologué CE et RoHS.

Ochleistungsmotor von ½ HP, mit 2 Geschwindigkeiten /370W. Fester Stab von 25.5 cm. Bearbeitungsvermögen 23 Liter. 230V, 50 Hz, 1,5 A, Zertifiziert mit CE und RoHS

BATIDORAS DE VASO / FOOD BLENDERS / BOLS MIXEURS / STANDMIXER



Desde 1937, Waring Commercial domina el mercado de las batidoras de vaso profesionales, gracias a sus potentes batidoras de alto rendimiento. Equipadas con motores de servicio pesado de hasta 2800W, estas rápidas e inigualables herramientas son capaces de licuar cualquier combinación de alimentos, rápidamente y sin esfuerzo. Sus vasos de policarbonato, cristal o acero inoxidable con capacidad de 1 a 4 litros han sido diseñados para satisfacer las exigencias de cualquier cocina comercial. ¡Estas potentes batidoras son herramientas básicas, con habilidades excepcionales!

Since 1937, the Waring Commercial Blender has led the industry in power and performance. With unequaled speed and efficiency, the heavy-duty motors use up to 2800W to power through any combination of ingredients in no time. Capacities range from 1 to 4 liters with polycarbonate, glass, and stainless containers designed to meet the demands of every commercial kitchen. It's the basic tool with exceptional abilities!

Depuis 1937, les puissants bols mixeurs à usage intensif Waring Commercial dominent le marché des bols mixeurs professionnels. Équipés de moteurs haute performance jusqu'à 2800W, ces puissants appareils sont capables de mixer n'importe quels ingrédients, rapidement et sans effort. Leurs bols en polycarbonate, verre ou acier inoxydable de 1 à 4 L ont été conçus pour répondre aux exigences de toutes les cuisines commerciales.
Des outils de base...un talent hors du commun !

Seit 1937 dominiert Waring Commercial den Markt der professionellen Standmixer und Behälter, dank seiner leistungsstarken Mixer. Ausgestattet mit starken und effizienten Motoren bis zu 2800W sind sie schnelle und unvergleichbare Werkzeuge, die jedwedige Lebensmittelkombination verflüssigen; schnell und einfach. Ihre Behälter aus Polycarbonat, Glas oder Edelstahl mit einem Fassungsvermögen von 1 bis 4 Liter sind entwickelt worden um die Ansprüche der professionellen Küche zufriedenzustellen. Diese leistungsstarken Standixer sind Basiswerkzeuge mit aussergewöhnlichen Qualitäten!

BLADE

21700 RPM - 3,6 A



BB300E

**Batidora de vaso comercial Blade Series /
Blade Series Commercial Blender /
Mixeur à jarre commerciale Blade Series /
Gewerblicher Standmixer Blade Series**

REF	V	W	Hz	€	U
BB300E	220-240	1 HP / 820 W	50/60	490,00	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	157,80	1

Apilable / Stackable /
Empilable / Stapelbar

BLADE

21700 RPM - 3,6 A



BB340E

**Batidora de vaso comercial Blade Series /
Blade Series Commercial Blender /
Mixeur à jarre commerciale Blade Series /
Gewerblicher Standmixer Blade Series**

REF	V	W	Hz	€	U
BB340E	220-240	1HP / 820W	50/60	510,00	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.

24500 RPM - 3,3 A



Ref. HGB25E

HGB25E

**Batidora de vaso de 2 litros /
2-Liter food blender /
Blender de 2 litres /
2 Liter Standmixer**

REF	Lts	V	W	Hz	€	U
HGB25E	2	220-240	1 HP / 820 W	50/60	595,80	1

2 velocidades.
Jarra y cuchilla de acero inoxidable.
Acoplamiento de eje de caucho reforzado con metal, fácil de reemplazar.

2 speeds.
Stainless steel container and blade.
Easily replaceable metal-reinforced rubber drive coupling

2 vitesses.
Bol et couteau en acier inoxydable.
Accouplement renforcé en métal, facile à remplacer.

2 geschwindigkeiten.
Behälter und Messer aus rostfreiem Stahl.
Kupplungsachse aus Kautschuk mit metallischer Verstärkung, einfach austauschbar.

BATIDORAS PARA ALIMENTOS & CÓCTELES / FOOD & BAR BLENDERS / BOLS MIXEURS / ESSENS- U. GETRÄNKEMIXER

N

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/ ARRÊT et 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.

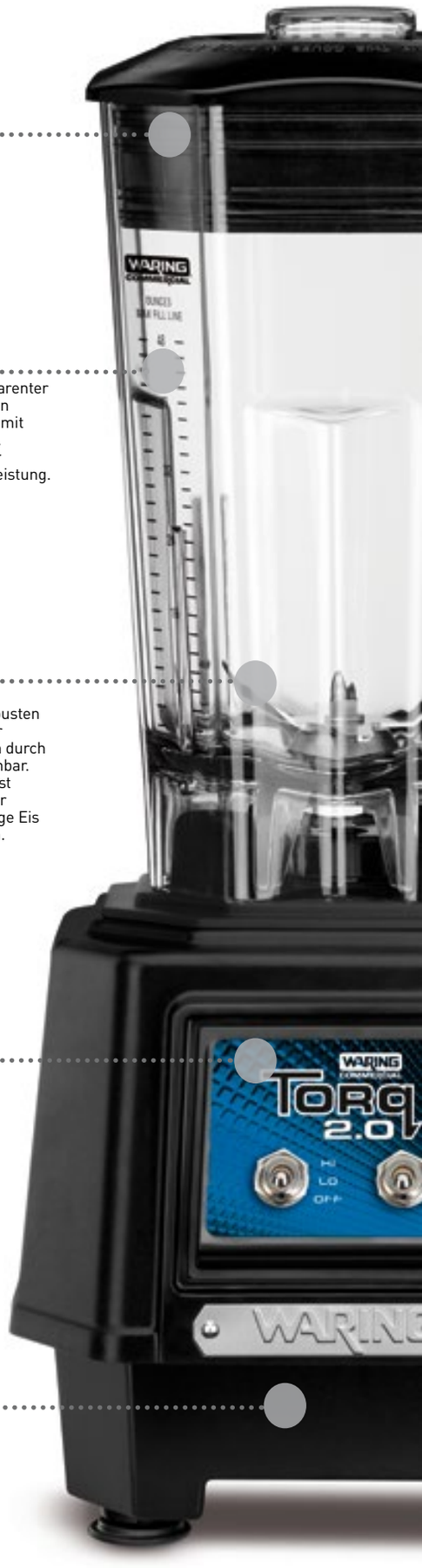
HI/LO/STOP/PULSE Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown. (Modelle ohne Timerfunktion auch erhältlich) - Die Mixer Margarita Madness® Elite sind ausgestattet mit 3 verschiedenen Kontrollen: Meschanisch, Elektronisch oder Elektronisch mit Timerfunktion.

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
24500 RPM - 6,1 A

1,4 Lts
Jarra.
Container.
Bol.
Karaffen.

HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE · 100% BPA FREE · NO BISPHENOL-A. NON-TOXIC PLASTIC

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 secondes ou moins.
Fähig 3 margaritas von 470 ml in 8 oder weniger Sekunden herzustellen





N

TBB145E

Batidora de vaso Torq / Torq blender / Blender Torq / Mixer der Torq

REF	V	W	Hz	€	U
TBB145E	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	**620,00**	1

Controles mecánicos clásicos.
Classic toggle switch.
Interrupteur à bascule.
Klassischer.

CE





N

TBB160E

Batidora de vaso Torq / Torq blender / Blender Torq / Mixer der Torq

REF	V	W	Hz	€	U
TBB160E	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	**695,00**	1

Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos.
Electronic keypad with 60-second countdown timer.
Contrôle électronique avec minuteur de 60 secondes.
Elektronische Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown Timer.

CE





N

TBB175E

Batidora de vaso Torq / Torq blender / Blender Torq / Mixer der Torq

REF	V	W	Hz	€	U
TBB175E	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	**730,00**	1

Control de velocidad variable.
Variable speed control.
Contrôle de vitesse variable.
Variable Geschwindigke itskontrolle.

CE



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!

21000 RPM - 2,2 A

CE



N

BB255E

Batidoras de vaso para cócteles básicas / Basic Bar Blenders / Blenders de bar / Basis Cocktail Mixer

REF	Lts	V	W	Hz	€	U
BB255E	1,30	220-240	3/4 HP / 500 W	50/60	**325,00**	1

2 velocidades.
Resistente cuchilla de acero inoxidable de dos piezas.
Acoplamiento de goma reforzado con metal y reemplazable por el usuario.
BB255E: Jarra copoliéster.
BB155SE: Jarra de acero inoxidable.

2 vitesses.
Couteau 2 pièces robuste et en acier inoxydable.
BB255E: Bol en copolyester.
BB155SE: Bol en acier inoxydable.

2 speeds.
Rugged, two-piece stainless steel cutting blade.
User-replaceable, metal-reinforced rubber drive coupling.
BB255E: Copolyester container.
BB155SE: St/Steel container.

2 geschwindigkeiten.
Zweiteilige robuste Edelstahl Klingen
BB255E: Behälter aus copolyester.
BB155SE: Behälter aus rostfreiem Stahl.

28000 RPM - 1,4 A

CE



CB15VE

Batidora de vaso 4 litros / 4-Liter food blender / Bol mixeur 4 litres / Standmixer mit 4 Liter Behälter

REF	Lts	V	W	Hz	€	U
CB15VE	4,0	230	3,75 HP / 2800W	50	**2.509,40**	1
CAC72		Jarra / Container / Bol / Behälter				1
CBL10						1

Jarra de acero inoxidable con asas y tapa de caucho.
Cojinete amortiguador de una pieza, apto para lavavajillas.
Controles de velocidad variable (no se muestra).

Bol en acier inoxydable avec anses et couvercle caoutchouté.
Coussin amortisseur d'une pièce, compatible lave-vaisselle.
Contrôle de vitesse variable (non représenté).

Stainless steel container with two handles and rubberized lid.
Dishwasher-safe one-piece jar pad for easy cleaning.
Variable speed controls (not shown).

Behälter und Griffe aus rostfreiem Stahl und Deckel aus Kautschuk.
Stossdämpfereinheit aus einem Stück füf Spülmaschinen geeignet.
Variable Geschwindigke itskontrolle (nicht gezeigt).

CBL10



Tapa para líquidos calientes.
Hot blending lid.
Couvercle pour liquides chauds.
Deckel für heisse Flüssigkeiten.

BATIDORAS PARA ALIMENTOS & CÓCTELES / FOOD & BAR BLENDERS / BOLS MIXEURS / ESSENS- U. GETRÄNKEMIXER

WARING COMMERCIAL XTREME

Con potencia máxima de hasta 3½ HP/2600W, las batidoras de vaso de alta potencia de la serie Xtreme de Waring Commercial dan una potente ventaja a cualquier negocio. Logran impecables resultados y ofrecen mayor versatilidad, gracias a características únicas como temporizador integrado y velocidad variable hasta 30 000+ RPM. Con duraderas jarras de acero inoxidable o copoliéster sin bisfenol A (BPA) y controles electrónicos o mecánicos fáciles de usar, son perfectas para todas sus tareas de preparación de bebidas y alimentos.

Waring Commercial heavy-duty 3½ peak HP/2600W Blenders give every commercial environment a high-powered advantage. With 30,000+ RPM and models with built-in timers and variable speeds, these high-performance blenders produce flawless results every time. The durable BPA-free copolyester or stainless steel containers with simple touchpads or toggles are perfect for anything from food prep to smoothies!

Les blenders de la gamme Xtreme, équipés de moteurs de 3½ HP/2600W, sont un atout de taille pour les professionnels de la restauration. Dotés de caractéristiques uniques (moteurs à vitesse variable de 30.000+ tr/mn, minuteur sur certains modèles), ces puissants appareils permettent de toujours obtenir des résultats optimaux. Équipés de bols en copolyester sans PBA ou en acier inoxydable et de contrôles électroniques ou interrupteurs à bascule, ils sont parfaits pour toutes les tâches de préparation d'aliments et de boissons.

Mit der Höchstleistung von bis zu 3½ HP/2600W, geben die Xtreme Hochleistungsstandmixer von Waring Commercial jedem Geschäft einen aussagekräftigen Vorteil.
Sie bieten unschlagbare Ergebnisse und eine hohe Vielseitigkeit, dank seiner einzigartigen Eigenschaften mit einem integrierten Timer und einer regulierbaren Geschwindigkeit von bis zu 300.000+ U/min. Mit langlebigen Behältern aus Edelstahl oder Copolyester ohne Bisfenol A (BPA) und einer elektronischen oder mechanischen Kontrolle für die einfache Handhabung, eignen sie sich perfekt für alle Aufgaben der Getränke und Lebensmittelzubereitung.

ROBUSTO MOTOR DE 3½ HP/2600W
VELOCIDAD SUPERIOR A 30 000 RPM COJINETE AMORTIGUADOR DE UNA PIEZA,
EXTRAIBLE Y APTO PARA LAVAVAJILLAS

HEAVY-DUTY 3.5 PEAK/2600W HP MOTOR
BLADE SPEED OF OVER 30,000 RPM
ONE-PIECE DISHWASHER-SAFE
REMOVABLE JAR PAD

MOTEUR HAUTE PERFORMANCE DE 3½ HP/2600W VITESSE SUPÉRIEURE À 30 000 TR/MN COUSSIN AMORTISSEUR D'UNE PIÈCE, AMOVIBLE ET COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE

ROBUSTER MOTOR 3½ HP/2600W
HÖCHSTGESCHWINDIGKEIT ÜBER 30 000 U/MIN
STOSSDÄMPEREINHEIT AUS EINEM STÜCK
AUSSTAUSCHBAR UND SPÜLMASCHINEN GEEIGNET



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.

30000 RPM



MX1000XTXEE / MX1000XTPEE

REF	Lts	W	€	U
MX1000XTXEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1.014,00	1
MX1000XTPEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	1.014,00	1

Sencillos controles mecánicos: ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO.

Simple HIGH, LOW, OFF and PULSE paddle switches.

Interrupteurs à bascule HAUT/ BAS/ARRÊT et PULSE.

Einfache mechanische Kontrolle: HIGH, LOW, OFF und PULSE.

45000 RPM



MX1100XTXSEE / MX1100XTPSEE

REF	Lts	W	€	U
MX1100XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1.225,55	1
MX1100XTPSEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	1.225,55	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

Contrôle électronique facile à nettoyer avec boutons MARCHE/ARRÊT, HAUT, BAS, PAUSE et PULSE
Minuteur électronique de 30 secondes
Avec système d'insonorisation

Easy-to-clean electronic membrane keypad with simple ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and PULSE controls
30-second electronic countdown timer
With sound enclosure

Elektronische Kontrolle einfach zu reinigen mit Funktionen ON/OFF, HIGH, LOW, STOP und PULSE.
Elektronischer Timer mit 30 Sekunden Countdown Funktion.
Gehäuse mit Geräuschisolierung

45000 RPM



MX1500XTXSEE / MX1500XTPSEE

REF	Lts	W	€	U
MX1500XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1.444,85	1
MX1500XTPSEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	1.444,85	1

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.

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.

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.

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.



20000 RPM

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	€	U
MX1200XTXEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1.155,10	1

Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas. Garantía limitada de tres años (motor) y dos años (materiales y mano de obra). Jarras y recintos de insonorización disponibles.

One-piece dishwasher-safe removable jar pad. Limited three year motor and two year parts and labor warranty. All units available with the following jars and sound enclosures.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle. Garantie limitée de 3 ans (moteur) et deux ans (pièces et main d'œuvre). Bols et systèmes d'insonorisation disponibles.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück, austauschbar und spülmaschinengeeignet. 3 Jahres Garantie (Motor) und 2 Jahre auf Material und Funktion. 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.

ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU:



CAC95I

Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 2 L

2 L. BPA-free copolyester jar

Bol en copolyester sans BPA de 2 L

2 l. Behälter aus Copolyester ohne BPA

REF	€	U
CAC95I	366,55	1



CAC93XI

Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L

1,4 L BPA-free copolyester jar

Bol en copolyester sans BPA de 1,4 L

1,4 l. Behälter aus Copolyester ohne BPA

REF	€	U
CAC93XI	245,15	1



SE1000

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 2 L

Commercial Xtreme. Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 2 L containers

Compatible avec tous les blenders de 2 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme

Geeignet für alle 2 l. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.

REF	€	U
SE1000	316,10	1



SE500

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 1.4 L

Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 1,4 L containers

Compatible avec tous les blenders 1,4 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme.

Geeignet für alle 1,4 l. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.

REF	€	U
SE500	290,20	1

BATIDORAS PARA ALIMENTOS & CÓCTELES / FOOD & BAR BLENDERS / BOLS MIXEURS / ESSENS- U. GETRÄNKEMIXER

WARING COMMERCIAL

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 2.0

Torq Series



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 Usage intensif	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 / TYPES DE COMMERCE / 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 / IDÉAL POUR LA PRÉPARATION DE / 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

BATIDORAS PARA BATIDOS / DRINK MIXERS / SHAKERS ÉLÉCTRIQUES / GETRÄNKEMIXER











Ref. CAC20

INCLUYE VASOS DE ACERO INOXIDABLE / INCLUDES STAINLESS STEEL MALT BEVERAGE CUPS / INCLUT DES GOBELETS EN ACIER INOXYDABLE / INKLUSIVE EDELSTAHLBEHÄLTER

WDM120E / WDM360E

Batidora para batidos / Drink Mixers / Shaker électrique / Getränkemixer

REF	Lts	W	€	U
WDM120E	0,80	1 HP / 740 W	**658,55**	1
WDM360E	0,80	1 HP / 740 W	**1.512,90**	1

Incluye un agitador de aletas, un agitador macizo y un vaso de acero inoxidable.
Potente motor comercial, reemplazable por el usuario.

Includes solid and butterfl y removable agitator and stainless steel malt beverage cup.
Powerful, user-replaceable commercial motor.

Inclut un agitateur plein, un agitateur à ailettes et un gobelet en acier inoxydable.
Puissant moteur commercial remplaçable par l'utilisateur.

Inklusive Schmetterlingsmixer, massiver Mixer und Edelstahlbehälter.
Starker professioneller Motor durch den Benutzer austauschbar.

3600 RPM - 1,4 A

CE RoHS



6001X

Licuadora de servicio pesado / Heavy-Duty Juice Extractor / Centrifugeuse à usage intensif / Hochleistungs Entsafter

REF	V	W	Hz	€	U
6001X	230	330	50	**651,85**	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

BJX240

Exprimidora para bares / Bar juicer / Presse-agrumes de bar / Fruchtpresse für Bars

0,5 A

CE RoHS



REF	V	W	Hz	€	U
BJX240	230	110	50	**309,00**	1

Incluye un vaso de 1 L (no enseñado).
120 naranjas/h.

Includes 1 L serving container (not shown).
120 oranges/h.

Inclut un récipient de 1 L pour servir le jus (non montré).
120 oranges/h.

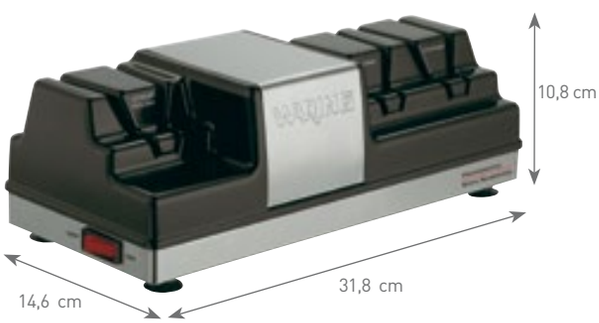
Inclusive 1 L Behälter (nicht gezeigt).
120 Orangen/h.

WKS800E

Afilador de cuchillos comercial / Commercial Knife Sharpener Aiguiseur électrique commercial / Kommerzieller Messerschärfer

CE RoHS

REF	V	W	Hz	A	€	U
WKS800E	230	25	50/60	0,1	**283,50**	**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.

WSG30E

Molinillo de especias profesional / Professional Electric Spice Grinder /
Moulin à épices professionnel / Professionelle Gewürzmühle

19000 RPM - 0,76 A

CE RoHS

Ref. CAC103



REF	V	W	Hz	Lts	€	U
WSG30E	230	175	50	0,40	256,45	1

Acción de pulso para controlar precisamente la consistencia de las especias.
Incluye tres recipientes de acero inoxidable con tapas, aptos para lavavajillas.

PULSE actuation to easily manage consistency of grind.
Includes 3 fully removable and dishwasher-safe stainless steel grinding bowls with convenient storage lids.

Action intermittente, pour davantage de contrôle.
Inclut trois récipients en acier inoxydable avec couvercles, compatibles lave-vaisselle.

Pulsefunktion um die perfekte Konsistenz der Gewürze zu kontrollieren.
Inklusive 3 Edelstahlbehälter mit Deckeln, spülmaschinengeeignet.

WSG60E

Molinillo profesional - seco & húmedo / Professional grinder - dry & wet /
Moulin professionnel - sec & humide / Professionelle Mühle - trocken und feucht

25000 RPM - 3 A

CE RoHS



REF	V	W	Hz	Lts	€	U
WSG60E	230	200	50	0,70	540,35	1

Carcasa de alta resistencia de aluminio de fundición. Incluye tres recipientes.
Bloqueo de seguridad de la carcasa superior.
Cuchillas de acero inoxidable durables.
Incluye dos recipientes de acero inoxidable con tapas, aptos para lavavajillas.

High-strength aluminium casing.
It includes three containers.
Upper housing safety lock upper.
Durable stainless steel blades.
It includes two stainless steel containers with lids, dishwasher safe.

Carcasse haute résistance en fonte d'aluminium.
Muni de trois récipients.
Blocage de sécurité de la carcasse supérieur.
Lames en acier inoxydable durables.
Muni de deux récipients en acier inoxydable à couvercles, va au lave-vaisselle.

Strapazierfähiges Aluminiumgehäuse.
Beinhaltet drei Behälter.
Behälter mit leistungsfähigerem Sicherheitsverschluss.
Haltbare Edelstahlklingen.
Zwei Stahlbehälter mit Deckel, spülmaschinenfest sind eingechlossen.

IDEA!

**Perfecto para los granos de pimienta, canela, nueces, ajo, hierbas y otras mezclas secas y húmedas /
Perfect for peppercorns, cinnamon, nuts, garlic, herbs, and other dry and wet blends /
Parfait pour grains de poivre, cannelle, noix, ail, herbes et autres mélanges secs et humides /
Perfekt für Pfefferkörner, Zimt, Walnüsse, Knoblauch, Kräutern und andere trockene und feuchte Mischungen**

IC70E

Triturador de hielo profesional / Professionel ice crusher /
Broyeur à glace professional / Professioneler Eiscrusher

0,22 Kg / min
13,6 Kg / h

CE RoHS



REF	V	W	Hz	A	€	U
IC70E	240	0,5 HP / 240 W	50	1,5	256,45	1

Función START&STOP automática.
Capacidad para 2.8 litros de hielo triturado.
Admite sólo cubitos inferiores a 45 g.

Automatic START&STOP operation.
Container holds up to 2.8 liters of crushed ice.
Only admit ice cubes smaller than 45g.

Function START&STOP automatique.
Bac à glace d'une capacité de 2,8 L.
Pour des glaçons de moins de 45g.

Automatische START&STOP Funktion.
Fassungsvermögen von 2,8 Liter gecrashtem Eis.
Lässt nur Würfel bis zu 45g zu.

FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES / FRITTEUSE



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



REF	Lts	V	W	€	U
P15.070	5,00	230	2000	204,15	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	€	U
P15.071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2000	412,30	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	€	U
P15.000	8,00	230	3250	255,75	

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	€	U
P15.001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3250	515,95	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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



CE

REF	Lts	V	W	€	U
P15.002	8,00	230	3250	372,70	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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



CE

REF	Lts	V	W	€	U
P15.003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3250	645,85	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 24 x 18 x 14 cm


CAUTION : HOT SURFACES
WARING
COMMERCIAL
C·T·S
CONVEYOR TOASTING SYSTEM
POWER ON
READY
ON
OFF
DARKER
LIGHTER
WARING

P15042 Tostadora continua / Conveyor toaster / Toasteur convoyeur / Durchlauftoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	TIPO / TYPE	A x B x C cm	Cap. Max	V	W	€	U
P15.042	200	37 x 39 x 39	500 u/h	230	1940	950,40	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

REF	V	W	A	€	U
CTS1000E	230	2700	11,25	1.034,80	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.

P15038 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sandwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

CE

REF	V	W	€	U
P15.038	230	1700	268,75	1



Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quarz.

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quarz heating elements.

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
18/10

CE

REF	V	W	€	U
P15.039	230	3000	307,85	1



2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 6 tubos de cuarzo.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 6 tubes quarz.

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 6 quarz heating elements.

2 Ebenen. Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 6 Quarzrohre.

Se entregan con 6 pinzas para sandwich / Delivered with 6 sandwich tongs / Livrées avec 6 pinces à sandwich / Lieferung mir 6 Sandwichzangen

P15040 / P15041 Tostadora / Toaster / Toasteur / Toaster

REF	RANURAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE	V	W	€	U
P15.040	4	230	2000	**199,55**	1
P15.041	6	230	3000	**247,40**	1

Ref. 15040



Ref. 15041



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.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller:
2 ou 4 (ref. 15040) / 3 ou 6 (ref. 15041).
Avec minuterie.
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.

WCT708E Tostadora de servicio mediano de 4 rebanadas / 4 - Slice Medium - Duty Toaster / Grille - pain à usage moyen / 4 Scheiben Mittelleistungs Toaster

REF	RANURAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE	V	W	Hz	A	€	U
WCT708E	4	230	1800	50	7,8	**267,95**	1



Ranura: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
225 rebanadas por hora.
Con expulsión automática.

Slot: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
225 slices per hour.
With pop up system.

Fente: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
Capacité de 225 tranches/heure.
Avec éjection automatique.

Schlitz: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
Automatischer Auswurf.
225 Scheiben pro Stunde.


Panini Ottimo

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

Planchas de fundición.
*Ranuras arriba y abajo.
Tiempo de precalentamiento muy breve.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 ºC.

Cast iron griddle plates.
*Both plates with parallel grooves.
Short warming-up time.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 ºC.

Plaque en fonte.
*Rainures en bas et en haut.
Mise à température rapide.
Tiroir de propreté.
Bourdure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC.

Grillplatten aus Gusseisen.
*Rillen oben und unten.
Sehr kurze Aufwärmzeit.
Fettauffangsschale.
Seiten mit Antispritzschutz.
Kontrollleuchten.
Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.



Ref. 818.000

Incluido en el precio / Included on the price / Inclus dans le prix / Inklusiv im Preis

P15004 Grill de contacto "SOLO COMPACT" / "SOLO COMPACT" Contact grill / Grill de contact "SOLO COMPACT" / "SOLO COMPACT" Kontaktgrill

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
P15.004*	22 x 23	230	1800	386,35	1

P15005 P15006 Grill de contacto "SOLO GRANDE" / "SOLO GRANDE" Contact grill / Grill de contact "SOLO GRANDE" / "SOLO GRANDE" Kontaktgrill

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
P15.005*	32 x 21	230	2200	412,30	1
P15.006	32 x 21	230	2200	412,30	1

P15007 P15008 Grill de contacto "DUETTO COMPACT" / "DUETTO COMPACT" Contact grill / Grill de contact "DUETTO COMPACT" / "DUETTO COMPACT" Kontaktgrill

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
P15.007*	47 x 23	230	3600	629,30	1
P15.008	47 x 23	230	3600	629,30	1

P15009 Grill de contacto "DUETTO GRANDE" / "DUETTO GRANDE" Contact grill / Grill de contact "DUETTO GRANDE" / "DUETTO GRANDE" Kontaktgrill

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
P15.009*	2 x (32 x 21)	2x230	2x2200	860,05	1

Placa superior articulada y auto-equilibrada, para acomodar piezas gruesas de hasta 7,5 cm.
Termostato ajustable hasta 300 ºC.

Hinged self-balancing top plate to accommodate foods up to 7,5 cm thick.
Adjustable thermostat to 300 ºC.

Charnière flottante qui s'adapte à l'épaisseur des aliments (jusqu'à 7,5 cm).
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC.

Obere Grillplatte beweglich und selbsteinstellend, um sich dicken Stücken bis zu 7,5 cm selbst anzupassen.
Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.



Ref. CAC105

Incluido en el precio / Included on the price
Inclus dans le prix / Inklusiv im Preis

WPG150E — Parrilla/Sandwichera compacta / Compact Panini Grill / Grill/Presse - panini compact / Kompakter Sandwichgrill



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
WPG150E	24 x 23,5	230	2000	536,45	1

WPG250E — Parrilla/Sandwichera grande / Large Panini Grill / Grand grill/presse - panini / Grosser Sandwichgrill



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
WPG250E	37 x 28	230	2400	766,90	1

Borde antisalpicaduras alto.
Máximo aprovechamiento de la superficie de la plancha.
Termostato de la superficie con dos pilotos de control y bandeja recogegrasas incorporada.
Termostato ajustable hasta 300 ºC.

High anti-splash upstand.
Two indicators lights, thermostat and build-in fat dripping tray.
Adjustable thermostat to 300 ºC.

Avec bords anti-éclaboussement.
Profit maximum de la plaque.
Thermostat, deux voyants de contrôle et bac ramasse-graisse.
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC.

Hohen Antispritzschutzseiten.
Maximale Nutzung der Grilläche.
Oberflächenthermostat mit zwei Kontrollleuchten und eingebauter Fettauffangschale.
Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.

P15084 — Plancha eléctrica lisa / Electric griddle plain / Plaque électrique unie / Elektrische Grillplatte

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENTIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm / DIMENSIONEN GRILLFLÄCHE mm /	V	W	€	U
P15.084	400 x 400	230	3000	385,70	1

P15086 — Plancha eléctrica ½ lisa – ½ ranurada / Electric griddle ½ plain – ½ grooved / Plaque électrique ½ unie – ½ rainurée / Elektrische Grillplatte ½ glatt – ½ gerillt

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENTIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm / DIMENSIONEN GRILLFLÄCHE mm /	V	W	€	U
P15.086	400 x 400	230	3000	385,70	1

P688085 Hervidor de arroz / Rice cooker / Cuiseur à riz / Reiskocher

CE

REF	Ø cm	Lts	H	V	W	ARROZ / RICE / RIZ / REIS Kg	€	U
P688.085	46	5,40	40	220-230/50Hz	1950	9,8	**277,95**	1
P688.087	56	8,20	40	230/50Hz	2500	15	**389,50**	1



Ref: 688.085



Ref: 688.087

P15036 Salamandra con parte superior regulable / Salamander with adjustable top / Salamandre hauteur reglable / Salamander mit regulierbarem Oberteil

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Ref	Grill cm	V	W	€	U
P15.036	44 x 33	230	3000	**1.057,15**	1

Con bandeja limpieza, rejilla cromada móvil y regulador de temperatura /

With dripping tray, heavy chrome-plated grid and adjustable temperature switch /

Avec tiroir de properté, grille chromée amovible et régulateur de temperature

Mit Reinigungsblech, herausnehmbaren Chromrost und Temperaturregler.

P15044 Máquina para cocer pasta con grifo de desagüe / Pasta cooker with drainage tap / Cuiseur à pâtes avec robinet vidange / Nudelkocher mit Ablaufhahn



REF	Lts	V	W	€	U
P15.044	25,00	230	3250	**924,50**	1

Con 3 cestas de malla fina:
1 de 145 x 280 x 175 (H) mm y 2 de 145 x 145 x 175 (H) mm.

With 3 fine mesh baskets,
1-145 x 280 x 175 (H) mm and
2-145 x 145 x 175 (H) mm

Avec 3 corbeilles à mailles fines.
1-145 x 280 x 175 (H) mm et
2-145 x 145 x 175 (H) mm

Mit 3 feinmaschigen Nudelsieben:
1-145 x 280 x 175 (H) mm und
2-145 x 145 x 175 (H) mm

PLACAS INDUCCIÓN AHORA ES VOLLRATH

INDUCTION HOBS IS NOW VOLLRATH

PLAQUES INDUCTION EST MAINTENANT VOLLRATH

INDUKTIONSKOCHFELDER IST JETZT VOLLRATH



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN **P. 96**

BAÑO MARÍA AHORA ES VOLLRATH

BAIN MARIE IS NOW VOLLRATH

BAIN MARIE EST MAINTENANT VOLLRATH

WASSERBAD IST JETZT VOLLRATH



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN **P. 73**

P6881

**Horno convección función vapor / Convection oven with steam function /
Four à air pulsé avec fonction vapeur / Konvektionsbackofen mit Dampfgarfunktion**

CE

REF	CAP.	V	W	€	U
P688.150	4 x 2/3 GN	230	2500	**922,65**	1



Interruptor de selección para convección, vapor o combinación vapor/convección. Termostato max. 200ºC. Reloj 120 minutos.

Switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function. Thermostat max. 200 ºC. Timer 120 minutes.

Bouton de réglage convection, vapeur or une combinasion de ces 2 systèmes. Fonction décongélation. Thermostat 200ºC max. 120 minutes.

Schalter für die Auswahl Konvektion, Dampf oder Kombination Dampf/Konvektion. Thermostat max. 200ºC. Timer 120 Minuten.

P15035

**Horno multifuncional de convección / Convection oven /
Four à air pulse / Multifunktioneller Konvektionsbackofen**

CE

REF	REJILLA / GRILL / GRILLE / ROST	V	W	€	U
P15.035	43 x 32	230	2670	**703,35**	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.

P688 Microondas profesional "magnetron" / "magnetron" professional micro - waves / Four micro - ondes professionnel "magnetron" / Professionelle "magnetron" Mikrowelle

CE

OUTPUT 1800 W

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	Lts	Kg	Dim int / Inner sizes / Dim. int. / Innenmasse cm	V	W	€	U
P688.010	30,00	35	39 x 37 x 19	230	2800	1.059,90	1



2 magnetrones / 2 magnetrons /
2 magnétrons / 2 Magnetrones

10 Programas. 3 Velocidades. Programa descongelación
10 Proggram options. 3 Speeds. Defrost system
10 Programmes. 3 Puissances. Décongélation
10 verschiedenen Programmen. Drei Geschwindigkeiten

Contiene / Contents / Livré:
Fuente cerámica + bandeja 39x37 cm
Ceramic plate + tray of 39x37 cm
Plaque céramique + plaque 39x37 cm
Keramische Platte +Zwischentablett von 39x37 cm.

P15080 Microondas combi / Combi micro - wave / Four micro - ondes / Kombi - Mikrowelle

CE

REF	Lts	Dim int / Inner sizes / Dim. int. / Innenmasse cm	V	Max W	€	U
P15.080	23,0	31,5 x 31,5 x 19	230	2400	271,70	1



Output / Ausgangsleisung: 800 W
Grill: 1200 W
Convección / Convection / Konvektion: 1200 W

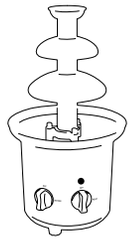
Ø plato giratorio / glass round dish /
Plateau tournant / Drehplatte 27 cm

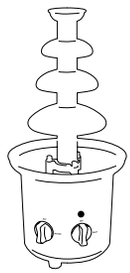
Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Functions: defrosting, baking and heating
Fonctions: décongeler, grattiner et chauffer
Funktionen: Auftauen, überbacken und erhitzen

P15096 Fuente Fondue chocolate / Chocolate fountain / Fontaine à chocolat / Schokoladenbrunnen

CE




Ref. 15096


Ref. 15097

REF	ml	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	V	Hz	Ø cm	H cm	W	€	U
P15.096	700	3	230	50	21	38,0	250	**73,15**	1
P15.097	1200	4	230	50	23	45,0	250	**90,20**	1

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura y un regulador de velocidad. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

St/Steel body and parts. Temperature and speed control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Corps et composants en acier inoxydable. Regulateur température et vitesse. Trés facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

Gehäuse und Teile aus rostfreiem Stahl. Eingebauter Temperatur- und Geschwindigkeitsregler. Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen. Regulierbarer Fuss für einen stabilen Stand.

P15010 Baño maría chocolate / Chocolate warmer / Chauffe-chocolat / Wasserbad

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Temp. Max 40 ºC



REF	UNIDADES / UNITS / UNITÉS / EINHEIT	Lts	V	W	€	U
P15.010	1	4,50	230	165	**399,20**	1

IDEA!

Especial chocolate
Special chocolate
Spécial chocolat
Spezial Schokolade

P15075 Crêpera - Crêpera doble / Crêpe maker - double crêpe maker / Crêpière - Crêpière double / Crêpe - Doppelcrêpeeisen

Termostato / Thermostat / Thermostat / Thermostat :

Temp. Max 300 ºC

Ref. 15075



REF	Ø cm	cm	V	W	€	U
P15.075	40	45 x 49	230	3000	**642,60**	1

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revëtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

Rostfreier Stahl und Platten aus Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige, Schublade und Spachtel.



WW180E / WW200E

Gofrera profesional / Heavy - duty waffle maker / Gaufrier professionnelle / Professionelles Waffeleisen

CE RoHS

REF	Cap. Max.	Max. U día / day / journée / tag	Tipo/Type	Ø cm	V	W	Hz	€	U
WW180E	25 u/h	100	sencilla/single	19,5	230	1200	50	**472,55**	1
WW200E	50 u/h	200	doble/double	19,5 x 2	230	1400	50	**661,45**	1

Ref. WW180E



Ref. WW200E



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.

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

CE RoHS

REF	Cap. Max.	Tipo/Type	Ø cm	V	W	Hz	€	U
WWCM180E	60 u/h	sencilla/ single	19	230	1200	50	**743,25**	1





Ref. CAC121

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".




WARING
COMMERCIAL
BELGIAN
WAFFLEMAKER
WARING
COMMERCIAL
DOUBLE BELGIAN
WAFFLEMAKER
POWER
OFF

ARMARIOS CALIENTES / HOT CUPBOARDS / ARMOIRES CHAUDES / WARMHALTESCHRÄNKE

ESPAÑOL

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.

ENGLISH

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.

FRANÇAIS

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.

DEUTSCH

NEUE PRODUKTPALETTE VON WARMHALTESCHRÄNKEN FÜR BANKETTS UND CATERING, UM DIE KÜCHE DEM KUNDEN ANZUNÄHERN, UM IHM EINE MAXIMALE QUALITÄT UND EINE SPEISENLIEFERUNG VON ÜBER 65 ºC ZU VERSICHERN.

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / EVEN CIRCULATION OF HOT AIR / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR 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.



1

AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / ROCKWOOL INSULATION / ISOLATION EN LAINE DE ROCHE / ISOLIERUNG MIT STEINWOLLE

+ 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 Isolierungssystems 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.

ARMARIOS CALIENTES / HOT CUPBOARDS / ARMOIRES CHAUDES / WARMHALTESCHRÄNKE

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.
Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des assiettes jusqu'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
Ruedas pivotantes & 360º. Dos con freno

Back side handles
Rotating wheels 360º. Front wheels with brakes

Poignées postérieures
Roues pivotantes 360º. Roues avant avec freins

Griffe hinten
Räder 360º drehbar.
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.

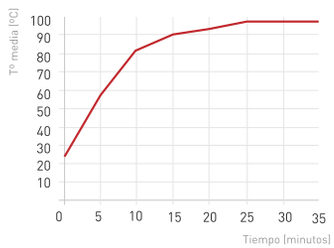
Auseinandernehmbar ohne den Bedarf von Werkzeugen. Regulierbares Thermostat von 0 ºC a 100 ºC. Integrierter Behälterluftbefeuchter.

P810

Ref. P81.000



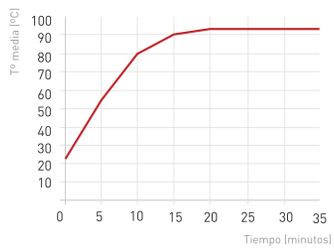
Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	GN 2/1
Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	10 GN 2/1 20 GN 1/1
Potencia / Potency / Puissance / Leistung	3000W
Tensión / Voltage / Voltage / Spannung	230 V II
Precio / Price / Prix / Preis	2.948,00 €



Ref. P81.010



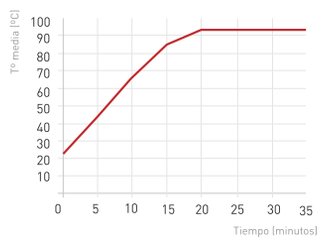
Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	GN 2/1
Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia / Potency / Puissance / Leistung	3000W
Tensión / Voltage / Voltage / Spannung	230 V II
Precio / Price / Prix / Preis	3.820,85 €



Ref. P81.020



Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	GN 2/1
Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	40 GN 2/1 80 GN 1/1
Potencia / Potency / Puissance / Leistung	4000W
Tensión / Voltage / Voltage / Spannung	230 V II
Precio / Price / Prix / Preis	5.484,20 €



P15026 / P15027 / P15028

Calentador de platos / Hot cupboards / Chauffe - assiettes / Tellerwärmer

+35 ºC
+85 ºC

REF	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERKAPAZITÄT	V	W	€	U
P15.026	30	230	400	**526,45**	1
P15.027	60	230	750	**606,40**	1
P15.028	120	230	1250	**1.070,75**	1

Ref. P15.027



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES / MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
41 x 38 x 66,5 cm

Ref. P15.026



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES / MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
33,5 x 37,5 x 38,5 cm

Ref. 15028



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.

MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES / MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
70 x 35 x 80 cm

P5080 Lámpara mantenimiento comida caliente con soporte mesa / Heat shade with table support / Lampe chauffante avec support / Wärmelampe mit Tischständer



REF	cm	V	W	€	U
P508.015	22 x 22 x 65	230	250	560,90	1

Lámpara adaptada para mantenir 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.

P6880 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade / Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	€	U
P688.045	23	230	150,50	1

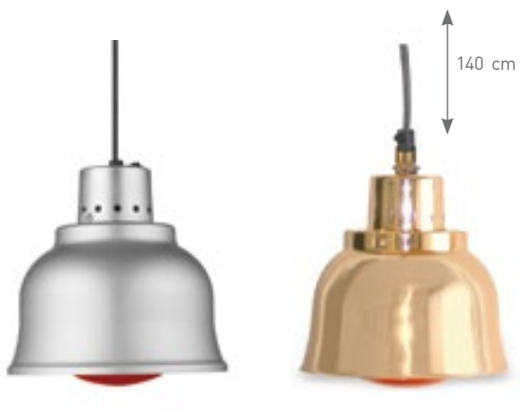
Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin lámpara. Cable extensible hasta 180 cm.

Aluminium with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Alumnium avec interrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.

Aluminium. Mit Schalter. Lieferung ohne Birne. Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P15031 / P15032 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp / Abat - jour pour lampe chauffante infra - rouge / Wärmelampe



REF. P15.031 REF. P15.032

REF	Ø cm	V	€	U
P15.031	23	230	216,80	1
P15.032	23	230	225,45	1

Cable fijo	Se entrega con lámpara roja
Fixed cable	Delivered with red bulb
Cable fixe	Livraison avec ampoule rouge
Festes Kabel	Lieferung mit roter Lampe

CE

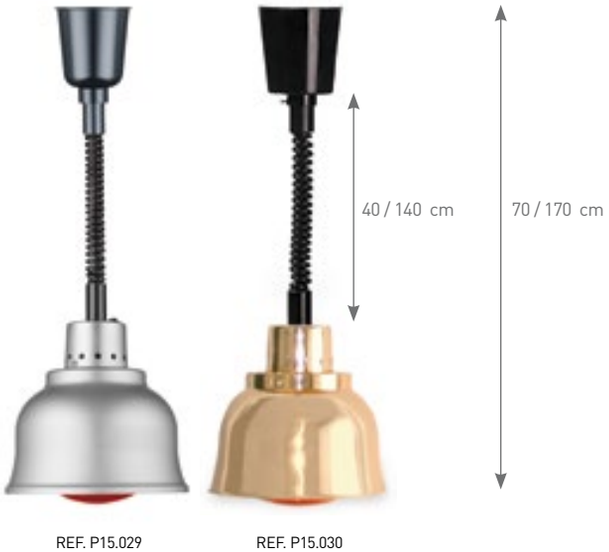
Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionamiento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable fijo.

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 fixe.

Aluminium ou cuivre. Avec interrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable fixe.

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 festen Kabel.

P15029 / P15030 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp / Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge / Wärmelampe



REF. P15.029 REF. P15.030

REF	Ø cm	V	€	U
P15.029	23	230	234,00	1
P15.030	23	230	251,40	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

CE

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 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 ou cuivre. Avec interrupteur. 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 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 Recambio lámparas / Bulb only / Ampoule seule / Ersatzbirnen



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	W	€	U
P15.033	rojo / red / rouge / Rot	175	25,05	1
P15.034	blanco / white / blanc / Weiss	175	25,05	1
P710.205	rojo / red / rouge / Rot	250	39,85	1
P710.206	blanco / white / blanc / Weiss	250	39,85	1

CE

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	38,60	1
P962.003	3	430 x 175 x 70	60,30	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.

P15073 / P15074 Placa caliente / Heating plate / Plaque chauffante / Heizplatte



REF	mm	V	W	€	U
P15.073	600 x 400	230	600	217,30	1
P15.074	530 x 325 (gastronorm 1/1)	230	600	199,55	1

Fabricada en acero inoxidable 18/10.
Termostato regulable hasta 75 ºC.
Con interruptor central y piloto de control.

CE

18/10 St/Steel. Adjuntable 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.



CATERING E INSTITUCIÓN /
CATERING AND INSTITUTION /
CATERING ET COLLECTIVITÉS /
CATERING UND INSTITUTION

5.1 MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN 294

5.2 COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS / KOLLEKTIVITÄT 318

5.3 ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS EN CAOUTCHOUC / KAUTSCHUKMATTEN 323

5.4 SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG 324

TODOS ESTOS PRODUCTOS AHORA SON VOLLRATH /

ALL THESE PRODUCTS ARE NOW VOLLRATH /

TOUS CES PRODUIT SONT ACTUELLEMENT VOLLRATH /

ALLE DIESE PRODUKTE SIND JETZT VOLLRATH

CUBIC®



Descubre la mejor presentación de buffet /
Discover the best buffet display /
Découvrez la meilleure présentation buffet /
Entdecken sie die beste buffet-präsentation

P. 32



Baño maría /
Bain marie /
Bain-marie /
Wasserbad

P. 74



Baño maría /
Bain marie /
Bain-marie /
Wasserbad

P. 76



Chafing dishes

P. 87



Bambú natural & madera /
Natural bamboo & wood /
Bambou naturel & bois /
Naturbambus & holz

P. 122



Bambú polipropileno /
Polypropylene bamboo /
Bambou polypropylène /
Bambus polypropylen

P. 124



Cesta /
Basket /
Corbeille /
Korb

P. 126



Cubiteras / Wine buckets /
Seaux à champagne /Champagnerkühler

P. 156-159



Tetera /
Tea pot /
Théière /
Teekanne

P. 173

Cosmos
Planet
Atlantis



Bar

P. 171-172



Manteles /
Place mats /
Sets de table /
Platzmatten

P. 134



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

Hierro fundido / Cast iron /
Fonté émaillée / Gusseisen

18/10
Inoxidable / St/Steel /
Inoxydable / Edelstahl

Miniaturas / Miniatures /
Miniatures /Miniaturen

P. 136



Jarra /
Server /
Pichet /
Karaffe

P. 177-178



Pizarras /
Slates /
Ardoises /
Schieferplatten

P. 142



Complementos servicio de mesa/ Table top service complements /
Accessoires service de table / Tischservice zubehör

P. 145



Servilletero /
Napkin holder /
Porte-serviettes /
Serviettenspender

P. 149



Portamenús /
Menu holder /
Porte-Menus /
Menümappe

P. 150

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

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



ESPAÑOL

LA MELAMINA ES UNA RESINA SINTÉTICA QUE SE ENDURECE Y TOMA FORMA DESPUÉS DE UN PROCESO DE CALENTAMIENTO. ES UN MATERIAL MUY UTILIZADO EN EL SERVICIO DE MESA Y PRESENTACIÓN POR SUS PROPIEDADES.

ENGLISH

MELAMINE IS A SYNTHETIC RESIN WHICH BECOMES HARDEN AND FORMED AFTER HEATING. IT IS HIGHLY RECOMMENDED FOR TABLE & BUFFET SERVICE FOR ITS PROPERTIES.

FRANÇAIS

LA MÉLAMINE EST UNE RÉSINE SYNTHÉTIQUE QUI SE DURCIT ET PREND-FORME APRÈS UN PROCESSUS SPÉCIAL DE CHAUFFEMENT. TRÉS UTILISÉE DANS LE SERVICE DE TABLE ET BUFFET PAR SES PROPERTIES.

DEUTSCH

MELAMIN IST EIN KUNSTHARZ, WELCHES SICH VERHÄRTET UND NACH EINEM ERHITZUNGSPROZESS EINE FORM ANNIMMT. AUFGRUND SEINER EIGENSCHAFTEN IST ES EIN VIELBENUTZTES MATERIAL FÜR DEN TISCHSERVICE UND DIE PRÄSENTATION.

CARACTERÍSTICAS / MAIN FEATURES / PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES / PRODUKTMERKMALE

CONTACTO CON ALIMENTOS: CERTIFICADO POR SGS
CONDICIONES DE TRABAJO: ENTRE -20ºC Y +70ºC

FOOD CONTACT APPROVED: CERTIFIED BY SGS
WITHSTANDS TEMPERATURES: -20ºC & +70ºC

CONTACT AVEC ALIMENTS: CERTIFIÉ PAR SGS
TEMPÉRATURES ENTRE: -20ºC ET +70ºC

KONTAKT MIT LEBENSMITTELN:
ZERTIFIZIERT DURCH SGS
ARBEITSTEMPERATUREN: ZWISCHEN -20ºC UND +70ºC

PROPIEDADES / PROPERTIES / PROPRIÉTÉS / EIGENSCHAFTEN

RESISTENTE AL CALOR
RESISTENTE A LA CORROSIÓN
NO TÓXICO
INODORO
LIGERO E INDEFORMABLE
POCO CONDUCTOR DEL CALOR

HEAT RESISTANT
CORROSION RESISTANT
NON-TOXIC
NON-ODOROUS
LIGHT WEIGHT AND FREE FORM DEFORMATION
LOW HEAT CONDUCTIVITY

RÉSISTANTE À LA CHALEUR
RÉSISTANTE À LA CORROSION
NON-TOXIQUE
INODORE
LÉGÈRE ET INDÉFORMABLE
BAISSE CONDUCTIVITÉ DE LA CHALEUR

HITZEBESTÄNDIG, RESISTENT GEGEN KORROSION, NICHT GIFTIG, GERUCHLOS, LEICHT UND UNVERFORMBAR, GERINGE WÄRMELEITUNG

USOS / USES / USAGES / GEBRAUCH

NO RECOMENDADA / NOT RECOMENDED / NON RECOMMANDÉE / NICHT EMPFHOLEN

MICROONDAS
HORNO
DIRECTO AL FUEGO
ACEITE Y PRODUCTOS QUÍMICOS

MICROWAVE
OVEN
DIRECT FLAME
OIL AND CHEMICAL PRODUCTS

MICRO-ONDES
FOUR
DIRECT AU FEU
HUILE OU PRODUITS CHIMIQUES

MIKROWELLEN
ÖFEN
DIREKTE FLAMME
ÖL UND CHEMISCHE PRODUKTE



P2265 Pala horno roble / Oven oak peel / Pelle four chêne / Backofenschaufel Eiche

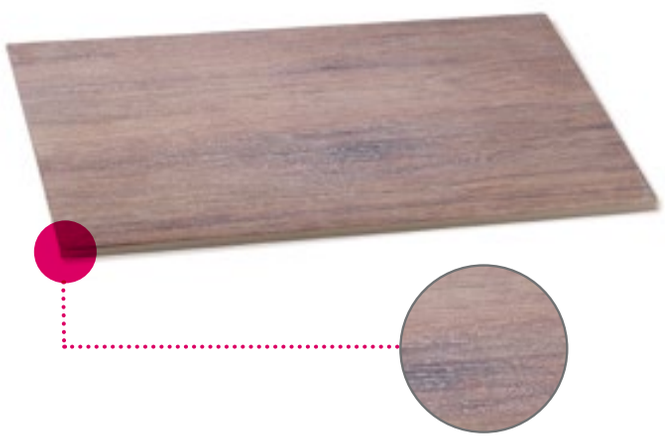






REF	mm	€	U
P22.650	Ø 300	**28,00**	6
P22.651	530 x 200	**31,70**	6
P22.652	610 x 200	**37,50**	6

P2260 Soporte presentación roble / Oak display plate / Présentoir chêne / Präsentationsständer Eiche

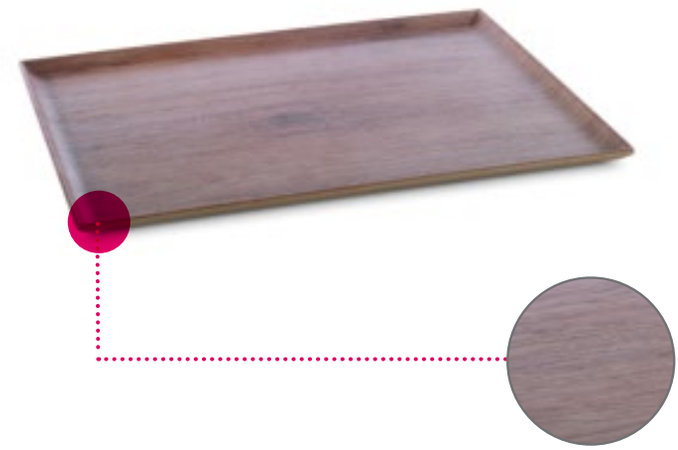


REF	MOD.	mm	€	U
P22.600	1/1	530 x 325	**50,45**	3
P22.601	1/2	325 x 265	**26,65**	6
P22.602	1/3	325 x 176	**18,85**	6
P22.603	1/4	265 x 162	**15,60**	6
P22.604	2/4	530 x 165	**24,95**	6
P22.605		500 x 250	**33,80**	3
P22.606		250 x 150	**13,90**	6



Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

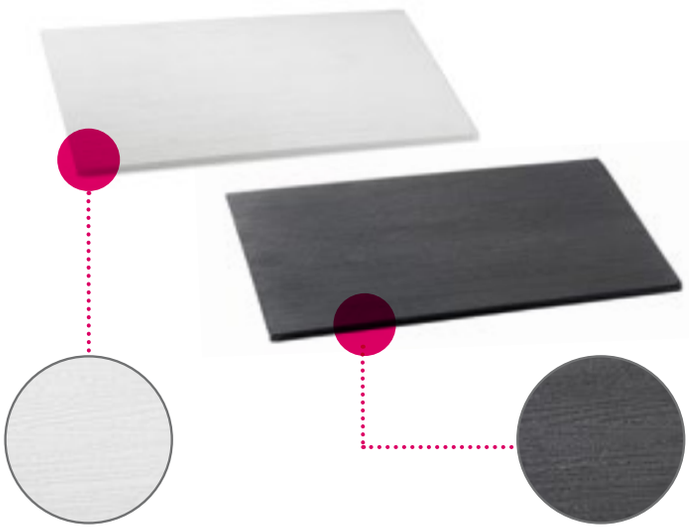
P2262 Bandeja presentación roble / Oak serving tray / Plateau présentation bois / Eichentablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.620	300 x 150	18	11,40	12
P22.621	300 x 200	18	13,65	12
P22.622	400 x 300	18	19,95	6



P2261 Soporte presentación / Display plate / Présentoir / Präsentationsplatte

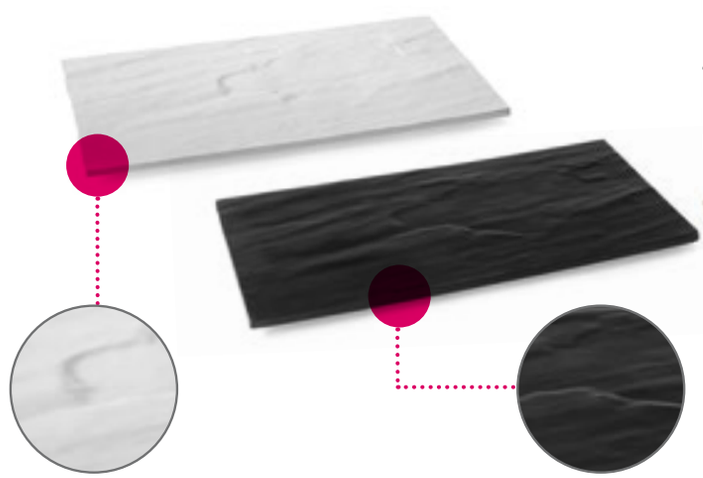


REF	MOD.	mm	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	€	U
P22.610	1/1	530 x 325	B	N	50,45	3
P22.611	1/2	325 x 265	B	N	26,65	4
P22.612	1/3	325 x 176	B	N	18,85	6
P22.613	1/4	265 x 162	B	N	15,60	6
P22.614	2/4	530 x 165	B	N	24,95	6
P22.615		500 x 250	B	N	33,80	3
P22.616		250 x 150	B	N	13,90	6



Con pies antideslizantes	REF + código color
With non-slip feet	REF + color code
Avec pieds antidérapants	REF + code couleur
Mit Antirutschfüssen	REF + Farbcode

P2264 Bandeja base pizarra / Slate display plate / Présentoir base ardoise / Präsentationstablett Schiefertafel

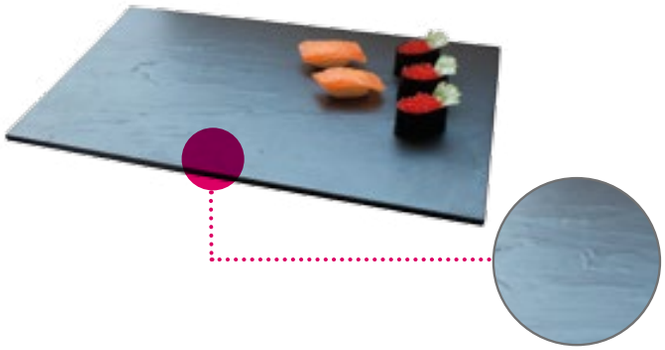


REF	MOD.	mm	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	€	U
P22.640	1/2	325 x 265	B	N	26,95	6
P22.641	1/3	325 x 175	B	N	18,85	6
P22.642	1/4	265 x 160	B	N	15,60	6



Con pies antideslizantes	REF + código color
With non-slip feet	REF + color code
Avec pieds antidérapants	REF + code couleur
Mit Antirutschfüssen	REF + Farbcode

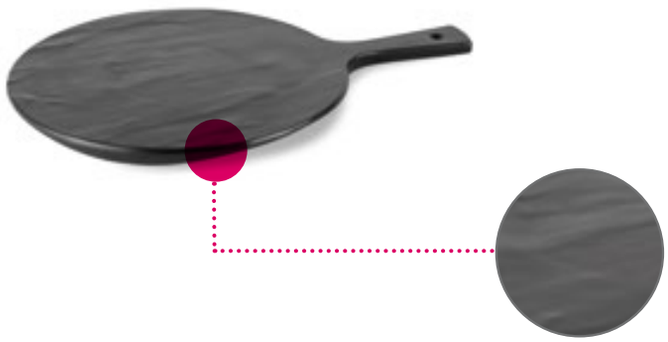
P22161 Soporte presentación Pizarra - granito / Slate - granite Display plate / Presentoir Ardoise - granite / Präsentationsplatte Schiefer - Granit



REF	MOD.	mm	H mm	€	U
P22.161	1/1	530 x 325	7,0	41,25	3
P22.162	1/2	325 x 265	7,0	19,50	3

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

P2267 Pala horno pizarra / Slate oven peel / Pelle four ardoise / Ofenschieber, Schiefer



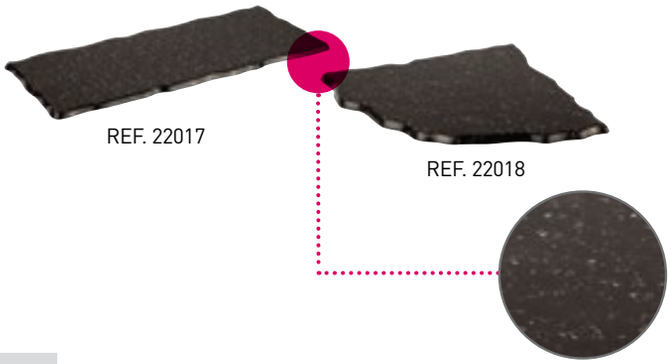
REF	Ø mm	L mm	H mm	€	U
P22.670	230	320	15	14,80	1
P22.671	300	430	15	28,20	1
P22.672	380	530	15	46,55	1

P22144 / P22145 Soporte presentación doble cara pizarra - bambú / Double face slate - bamboo display plate / Présentoir double face bambou - ardoise / Zweiseitige Präsentationsplatte Schiefer - Bambus



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.144	330	10	36,45	3
P22.145	430	10	53,50	3

P22017 / P22018 Soporte "mármol" / "Marble" display plate / Plateau "Marbre" / "Marmor" Platte



REF	mm	H mm	€	U
P22.017	590 x 240	24	48,85	3
P22.018	360	20	24,75	6

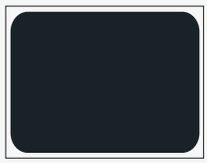


VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN **P. 138**

GN 1/1

530 x 325 mm





REF	H mm	€	U
P22.052	20	18,10	6
P22.054	40	25,70	3
P22.006	65	39,65	2

GN 1/1 DOUBLE

530 x 325 mm





REF	H mm	€	U
P22.089	65	51,55	2

GN 2/3

353 x 325 mm



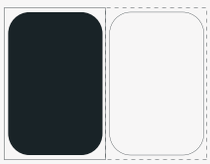


REF	H mm	€	U
P22.048	65	31,60	3

GN 1/2

325 x 265 mm





REF	H mm	€	U
P22.040	20	9,65	6
P22.042	40	17,65	3
P22.007	65	20,80	3
P22.083	100	26,35	3

GN 2/4

530 x 162 mm



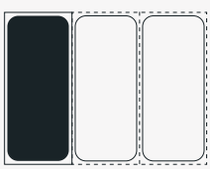


REF	H mm	€	U
P22.087	20	19,40	6
P22.050	65	23,60	3

GN 1/3

325 x 175 mm



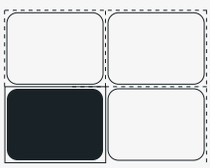


REF	H mm	€	U
P22.008	65	15,40	3
P22.079	100	20,50	3

GN 1/4

265 x 162 mm



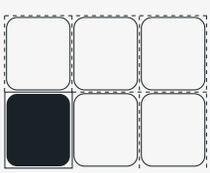


REF	H mm	€	U
P22.044	65	14,80	3

GN 1/6

176 x 162 mm





REF	H mm	€	U
P22.046	65	10,55	6
P22.081	100	14,50	6

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN

GN 1/1

530 x 325 mm





REF	H mm	€	U
P22.051	20	18,10	6
P22.053	40	25,70	3
P22.009	65	39,65	2

GN 2/3

353 x 325 mm





REF	H mm	€	U
P22.047	65	42,60	3

GN 1/2

325 x 265 mm





REF	H mm	€	U
P22.039	20	9,65	6
P22.041	40	17,65	3
P22.010	65	20,80	3
P22.084	100	26,35	3

GN 2/4

530 x 162 mm



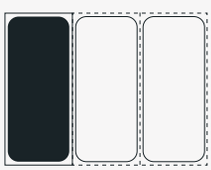


REF	H mm	€	U
P22.049	65	23,60	3

GN 1/3

325 x 175 mm



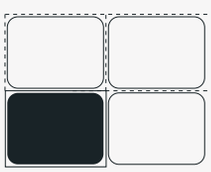


REF	H mm	€	U
P22.011	65	15,40	3
P22.080	100	20,50	3

GN 1/4

265 x 162 mm



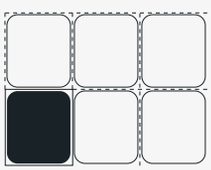


REF	H mm	€	U
P22.043	65	14,80	3

GN 1/6

176 x 162 mm





REF	H mm	€	U
P22.045	65	10,55	6
P22.082	100	14,50	6

GN 1/1

530 x 325 mm



Rojo / Red / Rouge / Rot

REF	H mm	€	U
P22.055	20	19,20	6
P22.056	40	27,10	3
P22.057	65	43,60	2

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

REF	H mm	€	U
P22.058	20	19,20	6
P22.059	40	27,10	3
P22.060	65	43,60	2

Verde / Green / Vert / Grün

REF	H mm	€	U
P22.061	20	19,20	6
P22.062	40	27,10	3
P22.063	65	43,60	2

Azul / Blue / Bleu / Blau

REF	H mm	€	U
P22.064	20	19,20	6
P22.065	40	27,10	3
P22.066	65	43,60	2

GN 1/2

325 x 265 mm



Rojo / Red / Rouge / Rot

REF	H mm	€	U
P22.067	20	10,20	6
P22.068	40	18,70	3
P22.069	65	22,95	3

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

REF	H mm	€	U
P22.070	20	10,20	6
P22.071	40	18,70	3
P22.072	65	22,95	3

Verde / Green / Vert / Grün

REF	H mm	€	U
P22.073	20	10,20	6
P22.074	40	18,70	3
P22.075	65	22,95	3

Azul / Blue / Bleu / Blau

REF	H mm	€	U
P22.076	20	10,20	6
P22.077	40	18,70	3
P22.078	65	22,95	3

P22152

Cubeta GN curvada / Curved GN pan /
GN courbé / Kurviger GN Behälter



REF	mm	H mm	€	U
P22.152	535 x 265 (GN 1/1)	65	23,20	2
P22.153	330 x 265 (GN 1/2)	65	13,95	3

P22159

Stand GN curvado / GN curved system stand /
Présentoir GN courbé / Kurviger GN Ständer

REF	mm	H mm	€	U
P22.159	580 x 525	325	39,20	6



El precio no
Incluye cubetas /
Price does not include
containers /
Les bacs ne sont pas
inclus dans le PRIX /
Behälter nicht im Preis
inklusive

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



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€	U
P22.154	1/1	565 x 525	325	32,45	6

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

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



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€	U
P22.155	1/2	360 x 525	325	30,70	6

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22156

Expositor buffet para cubetas GN 1/3 /
1/3 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/3 /
Buffetständer für GN 1/3 Behälter



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€	U
P22.156	1/3	360 x 525	325	37,85	6

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22157

Expositor buffet para cubetas GN 1/6 /
1/6 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/6 /
Buffetständer für GN 1/6 Behälter



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€	U
P22.157	1/6	215 x 525	325	37,45	6

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22123

Expositor 3 pisos con 3 bandejas /
3 Tier squared stand with 3 plates /
Présentoir 3 niveaux avec 3 Plateaux /
Buffetständer 3 Ebenen mit 3 Platten



REF	L mm	€	U
P22.123	770 x 460 x 830	136,55	1

P22158

Expositor 4 vasijas /
4 Crocks system stand /
Présentoir 4 cruches /
Buffetständer 4 Gefässe



REF	mm	H mm	€	U
P22.158	190 x 525	325	34,25	6

Vasijas no incluidas. Ver 22160 pg 309 /
Crocks not included. View 22160 pg 309 /
Cruches pas incluses. Voir 22160 pg 309 /
Gefässe nicht inklusive. Siehe 22160 Seite 309

P2222

Expositor bambú con 3 bols /
Bamboo displayer with 3 bowls /
Présentoir bambou avec 3 bols /
Buffetständer Bambus mit 3 Schalen

REF	mm	H mm	Lts	€	U
P22.220	290 x 110	35	0,20	32,40	6
P22.221	400 x 130	60	0,50	40,15	6
P22.222	495 x 160	85	1,10	65,30	6



MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN

P2290 Plato / Dish / Assiette / Platte



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.901	195	28	6,65	12
P22.902	280	29	14,40	12

P2297 Bol para noodels / Noodles bowl / Bol pour nouilles / Nudelschüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.971	173	76	10,10	12
P22.972	250	87	17,95	6

P2291 Bol / Bowl / Bol / Schüssel



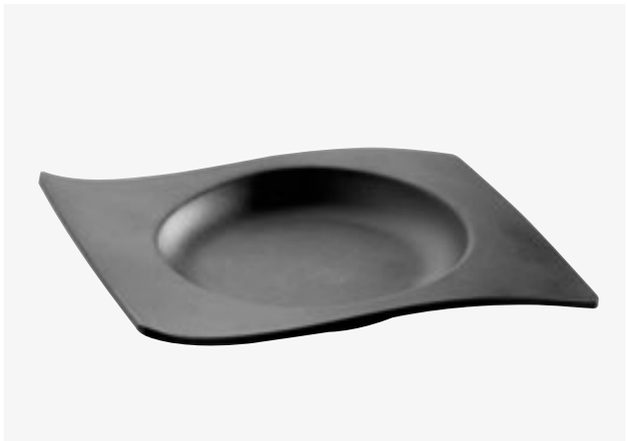
REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.911	101	40	3,45	12
P22.912	115	58	4,10	12

P2296 Bol para salsas / Sauce bowl / Bol pour sauces / Schüssel für Sossen



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.960	115	55	3,75	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	4,25	12

P2294 Bandeja rectangular / Rectangular Tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.940	234 x 147	25	11,20	12

P2292 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



REF	mm	H mm	€	U
P22.920	190 x 80	30	6,00	12

P2293 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



REF	mm	H mm	€	U
P22.930	92 x 69	31	3,00	24

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN

P22270
Bandeja presentación oval pequeña /
Small oval plate /
Plateau présentation ovale petit /
Kleines ovales Buffettablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.270	250 x 120	25	5,10	12

P22271
Bandeja presentación cuadrada /
Square plate /
Plateau présentation carré /
Quadratisches Buffettablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.271	365 x 365	44	21,10	3

P22272
Bandeja presentación oval grande /
Large oval plate /
Plateau présentation ovale grand /
Grosses ovales Buffettablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.272	530 x 265	45	32,60	6

P22273
Bol ovalado pequeño /
Small oval bowl /
Bol ovale petit /
Kleine ovale Buffetschüssel



REF	mm	H mm	€	U
P22.273	250 x 120	75	7,15	3

P22274
Bol cuadrado /
Square bowl /
Bol carré /
Qaudratische Schüssel



REF	mm	H mm	€	U
P22.274	355 x 355	123	24,10	3

P22275
Bol ovalado grande /
Large oval bowl /
Bol ovale grand /
Grosse ovale Schüssel



REF	mm	H mm	€	U
P22.275	530 x 270	107	40,05	2

P22037

Fuente rectangular alta /
High oblong plate /
Plateau rectangular haut /
Hohe rechteckige Schale



REF	mm	H mm	€	U
P22.037	500 x 200	50	28,60	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	25,70	3

P2200

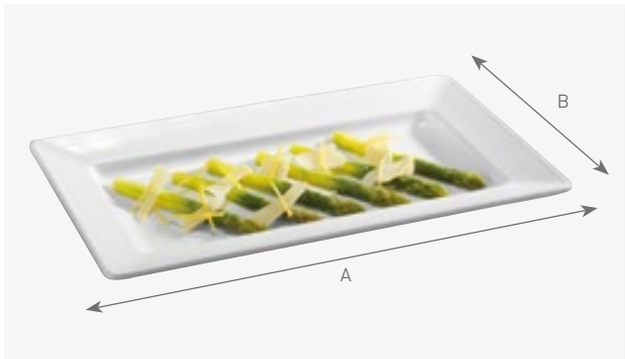
Fuente cuadrada / Squared tray /
Plateau carré / Quadratische Schale



REF	A mm	H mm	€	U
P22.001	335	55	22,95	3
P22.000	373	28	26,25	3

P2201

Fuente rectangular / Oblong plate /
Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



REF	A x B mm	H mm	€	U
P22.012	358 x 205	38	15,40	3
P22.013	443 x 221	44	18,90	3
P22.014	495 x 272	56	25,45	3
P22.015	557 x 322	52	28,30	3
P22.016	710 x 405	53	39,65	3

P2209

Fuente rectangular honda / Classic deep dish /
Ravier carré / Tiefe quadratische Schale



REF	mm	H mm	€	U
P22.091	250 x 150	65	9,20	6
P22.092	305 x 220	25	12,10	6

P22164

Fuente rectangular / Oblong serving dish /
Ravier / Quadratische Schale



REF	mm	H mm	€	U
P22.164	250 x 150	70	10,45	3
P22.165	350 x 250	70	21,75	3
P22.166	450 x 300	70	28,05	2



P22090

Plato redondo de presentación /
Round plate presentation /
Plateau rond présentation /
Runder Servierteller



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.090	310	20	13,40	4

P2215

Bandeja gastronorm /
Gastronorm tray /
Plateau gastronorme /
Gastronormplatte



REF	mm	H mm	€	U
P22.150	530 x 325	20	20,05	3
P22.151	325 x 265	20	16,20	6

P22002

Bandeja exhibición cuadrada /
Squared display plate /
Plateau carré présentation /
Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	€	U
P22.0021	305	35	19,50	3
P22.002	355	40	22,40	3
P22.0023	405	45	28,95	3

P22003

Bandeja exhibición cuadrada /
Squared display plate /
Plateau carré présentation /
Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	€	U
P22.0031	310	40	13,10	3
P22.003	350	40	23,70	3
P22.0033	420	50	31,30	3

P2208

Bandeja exhibición rectangular / Oblong display tray /
Plateau rectangulaire / Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	€	U
P22.085	390 x 150	15	5,40	6
P22.086	500 x 180	18	7,50	6

P22500 Fuente oval / Oval serving dish / Plat ovale / Ovale Buffetschale

REF	mm	H mm	€	U
P22.500	265 x 162	40	7,05	1
P22.501	325 x 200	40	10,55	1
P22.502	435 x 265	40	17,30	1



P22170 Bandeja forma hoja / Leaf plate / Plateau forme feuille / Schale Blattform



REF	mm	H mm	€	U
P22.170	505 x 240	70	24,10	3

P22163 Fuente oval / Oval serving dish / Plat ovale / Ovale Buffetschale



REF	mm	H mm	€	U
P22.163	715 x 285	40	41,75	3

P22103 Bandeja 5 compartimentos / 5 - Compartment bowl / Bol 5 compartiments / Schale 5 Unterteilungen



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.103	380	65	26,35	3



IDEA!

Espacio central ideal para salsas y dipear.
Central space ideal for sauces and dips.
Espace central idéal pour sauces et tartiner.
Das perfekte Mittelstück für Sossen und Dips.

P22177 Bandeja redonda / Round plate / Plateau rond / Runder Servierteller



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.177	350	35	22,15	3

P22023 Fuente oval honda / Oval plate / Plateau ovale / Ovale tiefe Buffetschale



REF	mm	H mm	€	U
P22.023	500 x 360	67	20,70	3

P22022 Fuente redonda / Round bowl / Bol rond / Runde Buffetschüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.022	360	70	20,15	3

P22019 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.019	200	90	12,75	3
P22.020	280	125	23,90	3
P22.021	380	170	32,85	3

P2210 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.100	160	90	5,30	6
P22.101	260	100	12,45	6
P22.102	360	130	21,75	3

P22004 Bol cuadrado / Deep squared bowl / Bol carré / Quadratische Schüssel



REF	mm	H mm	€	U
P22.004	250 x 250	88	16,95	3
P22.005	375 x 375	90	30,55	3

P222

Bol cuadrado hondo /
Deep squared bowl /
Bol carré /
Tiefe quadratische Schüssel



REF	mm	H mm	€	U
P22.211	70 x 70	42	2,40	24
P22.200	90 x 90	55	3,15	12
P22.201	130 x 130	70	5,90	6
P22.202*	180 x 180	85	9,65	6
P22.203	240 x 240	100	14,80	3
P22.204	300 x 300	115	20,90	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	3,80	12
P22.202	180 x 180*	85	R	A	AM	V	N	11,60	6
P22.203	240 x 240	100	R	A	AM	V	N	17,65	3



*Encaja en expositores CUBIC.
Fits in CUBIC display.
Adaptable aux présentoirs CUBIC.
Anpassbar an dem CUBIC Buffetaussteller

Ver/See/Voir/ Siehe seite/
Vollrarth catalogue P. 51

REF + Codigo color
REF + Color code
REF + Code couleur
REF + Farbcode

P2216

Bol cónico /
Conical bowl /
Bol conique /
Konische Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.167	130	85	4,50	6
P22.168	160	108	9,10	6

P2217

Bol torneado /
Spin round bowl /
Bol tourné /
Gedrehte Schüssel



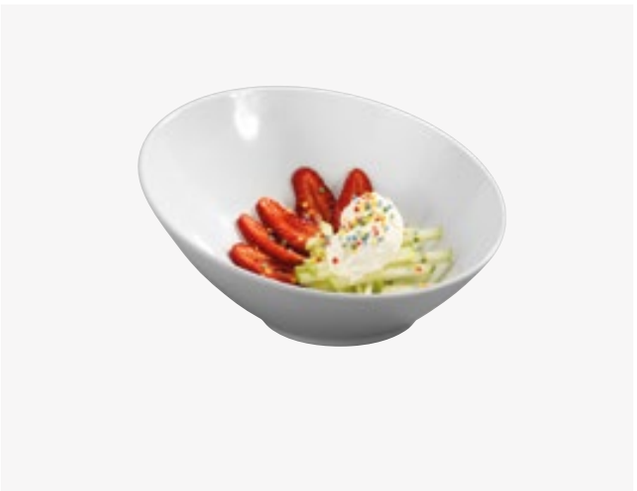
REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.171	205	95	10,35	3
P22.172	245	105	15,70	3
P22.173	280	120	24,10	3

P22169 Bol oval / Oval bowl / Bol ovale / Ovale Schüssel



REF	mm	H mm	€	U
P22.169	290 x 165	150	21,95	6

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	13,50	6
P22.175	300 x 291	137	1,60	23,20	3
P22.176	360 x 349	163	2,85	33,15	3

P22108 Platillo cuadrado / Squared bowl / Bol carré / Quadratisches Tellerchen



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P22.108	100 x 100	33	0,10	1,60	24
P22.109	125 x 125	35	0,18	1,85	24

P22099 Plato - bol / Bowl - plate / Plat - bol / Teller - Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.099	380	90	19,95	6

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN

P2225 Bol cereales encastable / Stackable bowl / Bol empilable / Stapelbare Müslischüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.250	120	45	3,80	12
P22.251	140	55	5,60	12

P22088 Platillo para huevo / Egg cup / Coquetier / Eierbecher



REF	mm	H mm	€	U
P22.088	115 x 115	20	2,10	24

P22104 Mini bandeja presentación / Mini square plate / Plateau miniature / Mini Buffettablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.104	125 x 105	20	1,95	24
P22.105	140 x 130	20	2,50	24
P22.106	170 x 140	25	4,00	24

P22107 Platillo concha / Shell saucer / Soucoupe coquille / Muscheltellerchen



REF	mm	H mm	€	U
P22.107	155 x 115	20	2,20	24

P867 Recipiente para salsas / Ramekin / Ramequin / Sossengefäss



REF	ml	Ø mm	H mm	€	U
P867.030	30	50	23	3,05	12
P867.060	60	60	30	3,60	12
P867.090	90	70	35	4,20	12
P867.120	120	75	40	5,05	12

P22890 Fuente rectangular / Small tray / Ravier rectangulaire / Rechteckiges Buffettablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.890	130 x 90	20	3,90	24

Apilable/ Stackable/ Empilable/ Stapelbar



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	2,85	12
	P22.180	L	98	65	0,25	5,50	12
PLATO / PLATE / ASSIETTE / UNTERTELLER	P22.179	S	103			1,60	12
	P22.181	L	144			2,95	12

P22097 Panera redonda y oval / Round and oval bread basket / Corbeille à pain ronde et ovale / Runder und ovaler Brotkorb



REF	mm	H mm	€	U
P22.097	Ø 240	70	7,20	6
P22.098	275 x 210	70	7,20	6

P22033 Cuchara perforada / Slotted spoon / Cuillère ajourée / Gelochter Löffel



REF	L mm	€	U
P22.033	300	2,30	24

P22034 Cacillo / Soup ladle / Louche / Schöpflöffel



REF	L mm	Lts	€	U
P22.034	170	0,08	2,30	24

P22110 Cuchara degustación / Party spoon / Cuillère amuse bouche / Verkostungslöffel



REF	mm	H mm	€	U
P22.110	145 x 45	50	0,75	60

P22160 Vasija 1l / 1l crock / Cruche 1l / Gefäss 1l



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.160	130	105	6,60	6

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN

VAJILLA MELAMINA EXTRA FUERTE / HEAVY DUTY MELAMINE CROCKERY /
VAISSELLE MÉLAMINE EXTRA FORTE / EXTRA HARTES MELAMIN GESCHIRR



P2211 Plato / Round dish / Assiette plate / Teller



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.111	160	23	3,30	12
P22.112	200	23	5,05	12
P22.113	230	23	6,15	6
P22.114	265	23	7,20	6

P22115 Plato sopa / Soup plate / Assiette à soupe / Suppenteller



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.115	240	37	6,50	6

P22116 Bol grande / Big salad bowl / Saladier grand / Grosse Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.116	190	50	5,05	6

P22117 Bol pequeño / Small salad bowl / Saladier petit / Kleine Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.117	140	60	4,00	12

P22182 Plato oval / Oval dish / Assiette ovale / Ovaler Teller



REF	mm	H mm	€	U
P22.182	243 x 182	21	5,50	6
P22.183	305 x 232	25	8,00	6
P22.184	342 x 268	27	9,55	6

P22118 Taza apilable / Stackable mug / Tasse empilable / Stapelbare Tasse



REF	Ø mm	H mm	Lts	€	U
P22.118	75	100	0,30	4,30	6

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	6,40	6

P22031

Cenicero redondo. Negro /
Round dinner ashtray. Black /
Cendrier rond. Noir /
Runder Aschenbecher. Schwarz



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.031	10	5,0	1,00	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	1,50	24

BOLS DOBLE PARET
AHORA SON VOLLRATH

DOUBLE WALL BOWLS
ARE NOW VOLLRATH

BOLS DOUBLE PAROI SONT MAINTENANT
VOLLRATH

DOPPELWANDIGE SCHALEN
IST JETZT VOLLRATH



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN **P. 102**



ESPAÑOL

CARRO SELF-SERVICE DE ACERO INOXIDABLE PARA BANDEJAS DE ANCHO 365 MM HASTA 420 MM. POSIBLIDAD DE INCORPORAR PLAFONES LATERALES COMPOSITE-ALUMINIO. PARA MÁS INFORMACIÓN VER EN PÁGINA 219

ENGLISH

SELF-SERVICE TROLLEY MADE OF ST/STEEL FOR TRAYS FROM 365 MM TO 420 MM WIDTH. AVAILABLE ALSO WITH TWO ALUMINIUM-COMPOSITE SIDE PANELS. FOR FURTHER INFORMATION REFER TO PAGE 219

FRANÇAIS

CHARIOT SELF-SERVICE EN ACIER INOXYDABLE POUR PLATEAUX DE 365 MM À 420 MM. DISPONIBLE AUSSI AVEC DEUX PANNEAUX LATÉRAUX EN COMPOSITE-ALUMINIUM. POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS VEUILLEZ CONSULTER PAGE 219

DEUTSCH

SELBSTBEDIENUNGSWAGEN AUS ROSTFREIEM STAHL FÜR TABLETTS DER BREITE 365 MM BIS 420 MM. DAS EINSETZEN VON SEITLICHEN ALUMINIUM-COMPOSIT WÄNDEN IST MÖGLICH. MEHR INFORMATIONEN AUF SEITE 219

P8074 Carro porta - cubiertos y bandejas / Trays and cutlery dispenser trolley / Chariot porte plateaux couverts / Besteck - und Tablettwagen



REF	mm	€	U
P80.740	810 x 570 x 1065	**446,45**	1

No incluye cubetas GN 1/3 ni bandejas.
Without 1/3 GN containers and trays.
Bacs GN 1/3 et plateaux pas inclus.
Behälter GN 1/3 und Tabletts 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 fragen Sie nach dem Preis.

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	16,50	12
P861.053	530 x 325	17,25	12

Color gris.
Grey color.
Couleur gris.
Farbe grau.

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	3,05	24
86101		25,4 x 35,6	3,05	24
86103		25,4 x 35,6	3,05	24
86104		25,4 x 35,6	3,05	24
86105		25,4 x 35,6	3,05	24
86106		25,4 x 35,6	3,05	24
86107		25,4 x 35,6	3,05	24
86108		25,4 x 35,6	3,05	24
86109		25,4 x 35,6	3,05	24
86110		30,5 x 40,6	4,65	24
86111		30,5 x 40,6	4,65	24
86113		30,5 x 40,6	4,65	24
86114		30,5 x 40,6	4,65	24
86115		30,5 x 40,6	4,65	24
86116		30,5 x 40,6	4,65	24
86117		30,5 x 40,6	4,65	24
86118		30,5 x 40,6	4,65	24
86119		30,5 x 40,6	4,65	24
86120		35,6 x 45,7	6,65	12
86121		35,6 x 45,7	6,65	12
86123		35,6 x 45,7	6,65	12
86124		35,6 x 45,7	6,65	12
86125		35,6 x 45,7	6,65	12
86126		35,6 x 45,7	6,65	12
86127		35,6 x 45,7	6,65	12
86128		35,6 x 45,7	6,65	12
86129		35,6 x 45,7	6,65	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 semibrillante 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.

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	149,80	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	246,95	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	128,70	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	211,70	1

P900

Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1 /
1/1 gastronorm cutlery bin /
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1 /
Besteckkasten GN 1/1



Polipropileno alimentario / Food contact polypropylene /
Polypropylène alimentaire / Polypropylen geeignet für den Lebensmittelkontak

REF	mm	€	U
P900.000	530 x 325 x 100	11,55	1

P340

Bandeja auto - servicio acero inox /
St/steel self - service tray /
Plateau self - service acier inox /
Selbstbedienungstablett rostfreier Stahl



6 Compartimentos / 6 Compartments /
6 Compartiments / 6 Unterleilungen

REF	mm	H mm	€	U
P340.000	460 x 285	20	18,60	1

P919 Bandeja isotérmica / Isothermal tray / Plateau Isotherme / Isothermisches Tablett



REF	mm	€	U
P919.000	530 x 370 x 110	175,85	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

P920 Platos policarbonato / Polycarbonate plates / Assiettes en polycarbonate / Polycarbonat Teller



Ref. 920.001

REF	Tipo / Type	Ø mm	H mm	€	U
P920.001	Llano / Flat / Plat / Flach	206	29	5,50	1
P920.002	Hondo / Soup / À soupe / Tief	185	45	5,30	1
P920.003	Desayuno / Breakfast / Petit déjeuner / Frühstück	175	25	3,90	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

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



REF	Ø mm	H mm	Lts	€	U
P921.001	125	68	0,45	11,25	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

P922 Fuente rectangular policarbonato / Polycarbonate rectangular bowl / Ravier rectangulaire en polycarbonate / Rechteckige Schale aus Polycarbonat



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P922.000	95 x 138	45	0,25	5,30	1
P922.100*	96 x 139	24		3,15	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

*Tapa rígida /
*Rigid lid /
*Couvercle rigide /
*Harter Deckel

P923 Taza desayuno policarbonato / Polycarbonate breakfast cup / Tasse dessert polycarbonate / Frühstückstasse aus Polycarbonat



REF	Ø mm	H mm	Lts	€	U
P923.000	94	68	0,325	3,50	1
P923.001*	100			1,00	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

*Tapa /
*Lid /
*Couvercle /
*Deckel

P924 Vaso policarbonato / Polycarbonate glass / Verre en polycarbonate / Polycarbonat Becher



REF	Color / Couleur	Ø mm	H mm	Lts	€	U
P924.001			102	0,25	**1,75**	1
P924.002			70	0,17	**1,75**	1
P924.002A			70	0,17	**1,75**	1
P924.002R			70	0,17	**1,75**	1
P924.002V			70	0,17	**1,75**	1

- 30 ºC
+ 130 ºC

Apto para lavavajillas / Dishwasher safe
Utilisable au lave-vaisselle / Spülmaschinengeeignet

P925 Carro transporte bandejas / Tray transport trolley / Chariot transport plateaux / Transportwagen

REF	MEDIDA GUÍAS MM / SIZE OF RAILS MM / DIMENSIONS GLISSIÈRES MM / GRÖSSE DER EINSCHÜBE	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	MEDIDAS TOTALES MM / TOTAL SIZES MM / MESURES TOTALES MM / GESAMTGRÖSSE	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / ABSTAND DER EINSCHÜBE	€	U
P925.001	550 x 375	10	620 x 500 x 1520	120 mm	**959,70**	1
P925.002	550 x 375	20	620 x 920 x 1520	120 mm	**1.282,95**	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 for many 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.



Ref. P925.001



Ref. P925.002

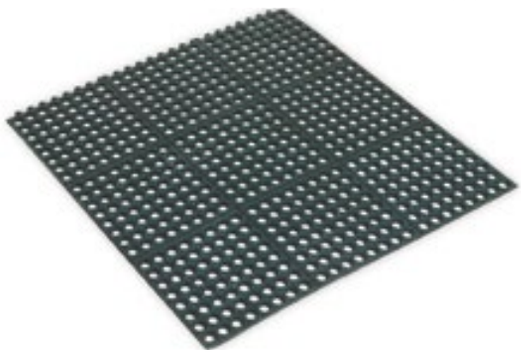
P26000 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



REF	cm	€	U
P26.000	90 x 150 x 1,20	44,85	1

✔ REACH COMPLIANT

P26001 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



REF	cm	€	U
P26.001	90 x 90 x 1,20	26,25	1

✔ REACH COMPLIANT

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.
You can connect these mats forming bigger surfaces.
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.
Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.



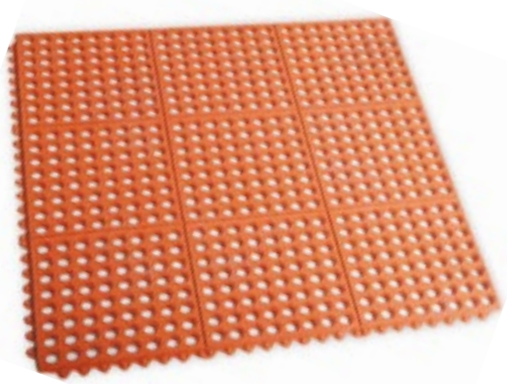
P26002 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



REF	cm	€	U
P26.002	90 x 150 x 1,20	73,15	1

Resistente al aceite.
Oil resistant.
Résistant à l'huile.
Resistent gegen Öl.

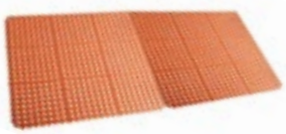
P26003 Alfombra / Mat / Tapis / Matten



REF	cm	€	U
P26.003	90 x 90 x 1,20	41,65	1

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.
You can connect these mats forming bigger surfaces.
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.
Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

Resistente al aceite.
Oil resistant.
Résistant à l'huile.
Resistent gegen Öl.



P19100 / P19101 / P19113

Poste separación acero inoxidable / St/Steel barrier /
Poteau acier inoxydable / Seperationspfosten rostfreier Stahl







REF	H cm	Kg	€	U
P19.100	95	10,5	75,35	1
P19.101	100	10,5	84,15	1
P19.113*	100	8,0	89,45	1

Ref. P19.100 : Pulido brillante / Mirror Polished /
Polissage brillant / Glänzend poliert

Ref. P19.101 : Baño dorado / Golden coated /
Doré / Goldbeschichtet

*Poste separación aspecto madera /
Barrier. Wooden looking /
Poteau aspect bois /
Seperationspfosten Holzlook

Cordón no incluido
Belt not included
Cordon non inclus
Seil nicht inklusive

P19102

Poste separación con cinta roja retráctil / Barrier with red retractable belt system /
Poteau dérouleur à sangle rouge / Seperationspfosten mit einziehbarem rotem Band

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	H cm	L cm	Kg	€	U
P19.102	96	210	8	127,65	1

Cabezal fijo.
Fix Head.
Tête fixe.
Fester Kopf.

P19114

Poste con cinta retráctil. Brillante / Barrier with retractable belt. Mirror polished /
Poteau dérouleur à sangle. Brillant / Pfosten mit einziehbarem rotem Band. Glänzend

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Color / Couleur	H cm	L cm	Kg	€	U
P19.114N	Negro / Black / Noir / Schwarz	94	200	9	82,20	1
P19.114A	Azul / Blue / Bleu / Blau	94	200	9	82,20	1
P19.114R	Rojo / Red / Rouge / Rot	94	200	9	82,20	1

Cabezal removible.
Detachable head.
Tête amovible.
Kopf abnehmbar.

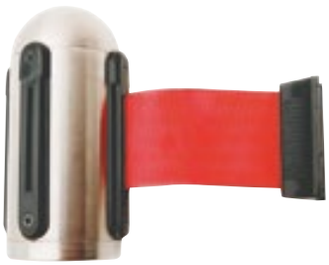
P19115 Recambio cabezal poste / Spare head for barrier / Rechange de sangle / Ersatzkopf für Pfosten



REF	COLOR / COULEUR	L cm	€	U
P19.115-N	Negro / Black / Noir / Schwarz	200	38,60	1
P19.115-A	Azul / Blue / Bleu / Blau	200	38,60	1
P19.115-R	Rojo / Red / Rouge / Rot	200	38,60	1

Para poste ref. P19.114
For barrier ref. P19.114
Pour poteau réf. P19.114
Für Pfosten Art. P19.114

P19111 Cabezal pared cinta retráctil roja / Wall system barrier with red retractable belt / Poteau dérouleur pour mur à sangle rouge / Kopf für rotes einziebares Band mit Wandbefestigung



REF	L cm	€	U
P19.111	210	43,80	1

P19116 Panel información / Information sign / Panneau information / Informationsschild



REF	cm	€	U
P19.116	21,8 x 32	43,50	1

Para ref. / For ref / Pour ref / Für Art. :
P19.114

P19105 / P19107 / P19103 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 / Couleur	L cm	€	U
P19.105	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	150	18,45	1
P19.107	Azul / Blue /Bleu / Blau	150	18,45	1
P19.103	Bronce / Plaited Bronze / Bronze / Bronze	150	36,90	1

P19106 / P19108 / P19104 Cordón con ganchos dorados / Belt with golden ends / Cordon à crochets dorés / Seil mit vergoldeten Haken



P19.106 P19.108 P19.104

REF	Color / Couleur	L cm	€	U
P19.106	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	150	18,45	1
P19.108	Azul / Blue /Bleu / Blau	150	18,45	1
P19.104	Bronce / Plaited Bronze / Bronze / Bronze	150	39,65	1

SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG

ESPAÑOL

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.

ENGLISH

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.

FRANÇAIS

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.

DEUTSCH

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	181,15	1
P21.001	55	85	118,90	1

P21003 Caballete - Uno



REF	A cm	B cm	€	U
P21.003	55	85	64,15	1

P2100 Universal



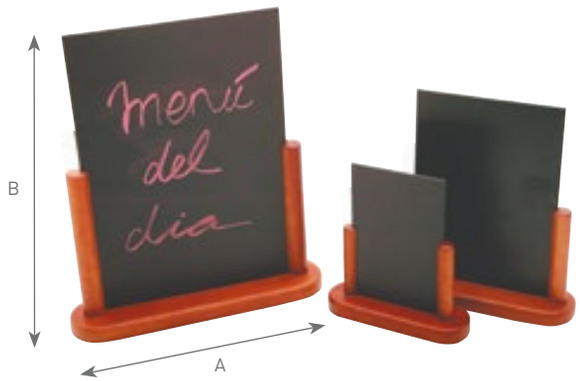
REF	A cm	B cm	€	U
P21.004	40	50	24,75	1
P21.005	50	60	27,95	1
P21.006	60	80	40,40	1
P21.007	70	90	50,25	1
P21.008	80	100	60,70	1

P21013 / P21014 Curva



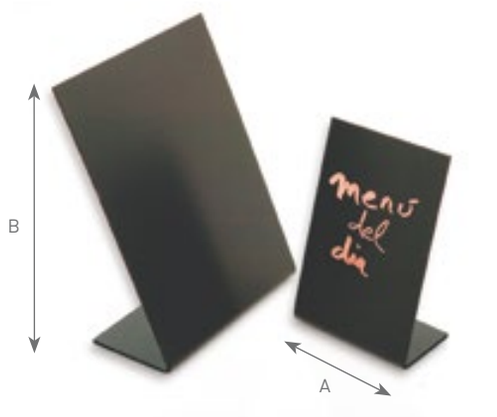
REF	A cm	B cm	€	U
P21.013	50	80	38,70	1

P2101 Lucky



REF	A cm	B cm	€	U
P21.015	10	15	7,60	1
P21.016	15	21	9,15	1
P21.017	21	30	15,20	1

P2102 Basic



REF	A cm	B cm	€	U
P21.027	10	15	5,30	1
P21.028	15	23	9,05	1
P21.029	21	31	10,85	1

P21020-26 Marcadores tiza fluorescentes, grueso 2 - 6 mm / Fluorescent Chalkmarkers widths, 2 - 6 mm / Marqueurs fluorescents épaisseur, 2 - 6 mm / Fluoreszierende Kreidemarker, Breite 2 - 6 mm



REF	COLOR / COLOUR / COLEUR / FARBE	€	U
P21.020	Blanco / White / Blanc / Weiss	5,30	1
P21.023	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	5,40	1
P21.025	Naranja / Orange / Orange / Orange	5,40	1

Resistentes a la lluvia. Fácil de borrar con un trapo húmedo /
Rainproof. Easy to wipe off with damp cloth /
Résistants à la pluie. S'efface facilement avec un chiffon humide /
Resistent gegen Regen. Einfach zu löschen mit einem feuchten Tuch



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 330

6.2 UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR 336

6.3 MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORMEN 348

6.4 CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGSCHNEIDER 352

6.5 MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL 353

6.6 MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN 357

6.7 MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN 362

6.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLEXIPAN / FLEXIPANBACKFORMEN 368



47274 Racionador helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskungelportionierer



REF	COLOR	TAMAÑO	cm	Mlts	€	U
47274		10	19,5	120	21,05	12
47275		12	19,5	90	21,05	12
47276		16	19,5	75	21,05	12
47277		20	19,0	60	21,05	12
47278		24	19,5	45	21,05	12
47279		30	19,0	30	21,05	12



47245 Racionador helado / Squeeze dishers / Cuillères de service à presser / Eisportionierer



REF	FORMA	cm	Mlts	€	U
47245	△	4,5 x 4,8	37	27,25	10
47246	◇	6,7 x 4,6	37	27,25	10
47247	□	5,6 x 4,1	37	27,25	10
47248	⌓	3 x 5,6	37	27,25	10



47169 Racionador ovalado / Oval squeeze disher / Doseur à presser oval / Ovale Eisportionierer



REF	TAMAÑO	cm	Mlts	€	U
47169	14	7 x 5,5	68	27,25	10
47170	20	6,3 x 4,8	46	27,25	10
47171	24	5,8 x 4,6	38	27,25	10
47172	30	5,3 x 4,1	28	27,25	10
47200	40	5 x 3,6	22,2	27,25	10

47150 Racionador helado / Round Squeeze Disher / Doseur à presser ronde / Runde Eisportionierer



REF	TAMAÑO	cm	Mlts	€	U
T7206	6	23,2	157,6	20,00	12
47150	8	23,2	118,3	15,65	12
47151	10	22,5	92,4	15,65	12
47152	12	22,5	81,3	15,65	12
47153	16	21,6	59,1	15,65	12
47154	20	21,6	44,4	15,65	12
47155	24	21	40,7	15,65	12
47156	30	21	37	15,65	12
47157	40	20,3	25,9	15,65	12
47158	50	20	18,5	15,65	12
47159	60	19,7	16,6	15,65	12
47160	70	19,7	14,3	15,65	12
47161	100	19,1	11,1	15,65	12

P331 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



REF	Ø mm	Mlts	€	U
P331.039	39	15	11,55	12
P331.044	44	22	11,55	12
P331.050	50	32	11,55	12
P331.056	56	46	11,55	12
P331.059	59	54	11,85	12
P331.066	66	75	11,85	12
P331.070	70	90	11,95	12

P908 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



REF	COLOR / COLOUR / COLEUR FARBE	L cm	€	U
P908.000	Blanca / White / Blanc / Weiss	26	7,55	1
P908.001*	Transparente / Clear / Trasparente / Tramsparent	26	7,55	1
P908.002	Roja / Red / Rouge / Rot	26	7,55	1
P908.003	Azul / Blue / Bleu / Blau	26	7,55	1
P908.004	Amarilla / Yellow / Jaune / Gelb	26	7,55	1



*Metacrilato / Methacrylate / Méthacrylate / Metaakrylat

P332 Copa helado / Ice cream cup / Coupe à glace / Eisschale

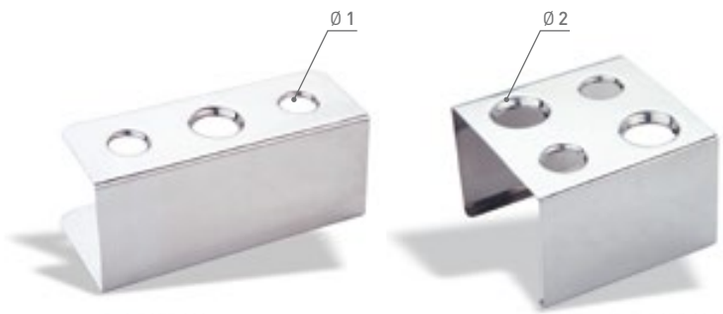


Ref. P332.095

Ref. P332.010

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P332.095	9,5	8,5	0,15	6,50	1
P332.010	10,5	6	0,17	5,80	12

P875 Soporte para cucuruchos / Cornet stand / Support pour cornets / Eiswaffelständer



Ref. P875.003

Ref. P875.004

REF	cm	€	U
P875.003	21 x 7 x 8,5	19,85	1
P875.004	12 x 12 x 7,5	19,05	1

Ø 1 25 mm
Ø 2 32 mm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

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 KOMPAKTESTE VOLLAUTOMATISCHE EISMASCHINE

P. 244



P914 360 x 165 mm



Acero inox 18/10
18/10 St/Steel
Acier inox 18/10
Edelstahl 18/10

REF	mm	H mm	Lts	€	U
P914.080	360 x 165	80	3,4	19,25	10
P914.120	360 x 165	120	5	24,15	10
P914.150	360 x 165	150	7	29,35	10

P915 360 x 250 mm



Acero inox 18/10
18/10 St/Steel
Acier inox 18/10
Edelstahl 18/10

REF	mm	H mm	Lts	€	U
P915.080	360 x 250	80	5,4	23,55	10
P915.150	360 x 250	150	11	42,25	10

P9161 360 x 165 mm



Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	€	U
P916.120	360 x 165	120	5	10,05	10

P917 360 x 250 mm



Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	€	U
P917.080	360 x 250	80	3,4	10,95	10

P9160 Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle en polycarbonate / Deckel Polycarbonat



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.

REF	mm	€	U
P916.000	360 x 165	10,25	10

P918 Lava - racionador acero inoxidable / St/steel scoop - washer / Rince - cuillères acier inoxydable / Eisportioniererspüle rostfreier Stahl



REF	mm	€	U
P918.000	375 x 195 x 270	309,20	1

PASTELERÍA

ESPAÑOL

PUJADAS OFRECE UN AMPLIO ABANICO DE MOLDES, AROS Y FORMAS DE EXTRAORDINARIA SOLIDEZ Y FABRICADOS EN DIVERSOS MATERIALES DE MÁXIMA CALIDAD. IDEALES PARA QUE EL PROFESIONAL PUEDA LLEVAR A CABO SUS MÁS SOFISTICADAS CREACIONES DE REPOSTERÍA.

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.

1. ANTIADHERENTE:
MOLDES CON CALIDAD PROFESIONAL. ANTIADHERENTE PTFE DE DOBLE CAPA QUE ASEGURA UNA MAYOR RESISTENCIA A LA ABRASIÓN, EXCELENTE ANTIADHERENCIA, MAYOR DURACIÓN DEL MOLDE Y GRAN FACILIDAD DE LIMPIEZA.

2. ACERO INOXIDABLE:
POR SUS CUALIDADES HIGIÉNICAS, EL ACERO INOXIDABLE HA IDO TOMANDO POSICIONES TAMBIÉN EN EL SECTOR DE LA PASTELERÍA. AQUÍ LE PRESENTAMOS UNA VARIADA GAMA DE AROS Y FORMAS.

3. MOLDES DE SILICONA:
FLEXIBLES Y ANTIADHERENTES. FÁCIL DE DESMOLDAR Y LIMPIAR. CUMPLEN LAS NORMAS DE USO ALIMENTARIO HACCP

4. MOLDES FLEXIPAN®
EL FLEXIPAN® ES UNA COMBINACIÓN DE FIBRAS DE VIDRIO Y SILICONA ADECUADAS PARA EL USO ALIMENTARIO.

EL FLEXIPAN® PERMITE REALIZAR QUALQUIER TIPO DE PREPARACIONES DULCES O SALADAS, TANTO EN COCCIÓN (+280 ºC) O EN CONGELACIÓN (-40 ºC).

PASTRY

ENGLISH

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

1. NON-STICK MOULDS:
PROFESSIONAL QUALITY MOULDS. DOUBLE-PLY NON-STICK PFTE TO GUARANTEE THE BEST POSSIBLE RESISTANCE TO ABRASION, EXCELLENT NON-STICK CHARACTERISTICS. VERY EASY TO CLEAN AND LONG LASTING.

2. ST/STEEL MOULDS:
DUE TO THEIR HYGIENIC QUALITIES, ST/STEEL HAS ALSO BEEN INTRODUCED AND IT IS NOW REALLY VALUED IN THE PASTRY. THIS SERIES INTRODUCES A WIDE RANGE OF RINGS AND MOULDS.

3. SILICON MOULDS:
FLEXIBLE AND NON-STICK. EASY REMOVAL AND EASY TO CLEAN. SUITABLE FOR FOOD CONTACT AS PER INTERNATIONAL REGULATIONS HACCP.

4. FLEXIPAN® MOULDS
THE FLEXIPAN® IS A SILICONE AND FIBRE GLASS COMBINATION MOULD SUITABLE FOR THE FOOD CONTACT.

THE FLEXIPAN CAN BE USED TO BAKE (+280 ºC) OR FREEZE (-40 ºC) THE MOST SWEET AND SAVOURY PRODUCTS.



PÂTISSERIE

FRANÇAIS

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

1. MOULES ANTI-ADHÉSIFS:
MOULES DE QUALITÉ PROFESSIONELLE. ANTI-ADHÉSIF PTFE DE DOUBLE COUCHE POUR ASSURER UNE MEILLEURE RÉSISTANCE À L'ABRASION. EXCELLENTE ANTI-ADHÉRENCE, LONGUE DURÉE DU MOULE ET NETTOYAGE TRÈS FACILE.

2. MOULES EN ACIER INOX:
POUR SES CARACTERISTIQUES HYGIENIQUES, L'ACIER INOXYDABLE EST DEVENU UN MATÉRIEL IMPORTANT EN PÂTISSERIE. NOUS VOUS PRÉSENTONS ICI UNE GAMME TRÈS COMPLÈTE DE MOULES ET FORMES.

3. MOULES EN SILICONE:
FLEXIBLES ET ANTI-ADHÉSIFS. RAPIDE ET FACILE DÉMOULAGE. MINIMUM D'ENTRETIEN. CES MOULES SONT CONFORMES AU CONTACT ALIMENTAIRE SELON LES NORMES INTERNATIONALES CERTIFIES HACCP.

4. MOULES FLEXIPAN®
LE FLEXIPAN® EST UNE COMBINAISON DE TISSUES DE VERRE ET SILICONES ADÉQUATS POUR L'UTILISATION ALIMENTAIRE.

LE FLEXIPAN® PERMET D'EFFECTUER TOUS TYPES DE PRÉPARATIONS SUCRÉES OU SALÉES, EN CUISSON (+ 280 ºC) OU EN CONGÉLATION (-40 ºC).

PATISSERIE

DEUTSCH

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.

1. ANTIHAFTEND:
RAHMEN PROFESSIONELLER QUALITÄT. DOPPELTE ANTIHAFTBESCHICHTUNG PFTE, WELCHE DIE HÖCHSTE RESISTENZ GEGEN DEN VERSCHLEISS GARANTIERT, EXCELLENTE ANTIHAFTUNG, HÖCHSTE LEBENSDAUER DER RAHMEN UND EINFACHSTE REINIGUNG.

2. ROSTFREIER STAHL:
AUFGRUND SEINER HYGIENISCHEN EIGENSCHAFTEN HAT DER ROSTFREIE STAHL AUCH SEINEN PLATZ IN DEM SEKTOR DER KONDITOREI EINGENOMMEN. HIER PRÄSENTIEREN WIR IHNEN VERSCHIEDENE SERIEN VON RINGEN UND FORMEN.

3. SILIKONRAHMEN:
FLEXIBEL UND ANTIHAFTEND. EINFACH VOM RAHMEN ZU LÖSEN UND ZU REINIGEN. ERFÜLLEN DIE NORMEN FÜR DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG ENTSPRECHEND HACCP.

4. FORMEN FLEXIPAN®
FLEXIPAN® IST EINE KOMBINATION AUS FIBERGLAS UND SILIKON ANGEPASST AN DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG.

FLEXIPAN® ERLAUBT ES JEDWEDIGE ART DER VORBEREITUNG VON NACHSPEISEN ZU REALISIEREN, SOWOHL BACKEN (+280 ºC) ALS AUCH EINFRIEREN (-40 ºC).



P304 Cazo bombeado / Conical saucepan / Casserole bombée / Kugelförmige Stielkasserole

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P304.016	16	7,5	1,00	22,40	1
P304.018	18	8,0	1,70	24,35	1
P304.020	20	10,0	2,50	26,85	1
P304.022	22	11,5	3,70	29,35	1
P304.024	24	12,0	4,50	33,55	1

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	30,20	1
P307.025	25	11,5	3,50	33,45	1
P307.030	30	14,0	6,00	40,50	1
P307.035	35	14,5	8,50	52,75	1
P307.040	40	16,5	13,00	57,25	1
P307.045	45	17,5	20,00	70,20	1
P307.050	50	20,0	25,00	78,40	1
P307.060	60	22,5	45,00	236,40	1
P307.070	70	24,5	65,00	290,45	1

P3072 Caldero con fondo difusor / boiler with sandwich bottom / Bassine à fond plat avec fond thermo-diffuseur / Kessel mit Sandwichboden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P307.230	30	14,2	6,00	56,35	1
P307.240	40	16,0	13,50	111,60	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	38,55	1
P307.130	30	16,0	6,50	46,55	1
P307.140	40	19,0	13,00	64,15	1
P307.150	50	23,5	25,00	101,45	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	69,85	1

Una sola asa.
Only one handle.
Une seule anse.
Nur ein Griff.

P356 Fuente honda cónica / Kitchen bowl / Bassine pâtissière / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P356.016	16	5,5	0,65	6,40	1
P356.020	20	7,5	1,30	8,05	1
P356.024	24	8,5	2,10	11,15	1
P356.028	28	11,0	3,70	16,25	1
P356.032	32	12,5	6,00	18,95	1

Medidas exteriores / Outer sizes /
Dimensions extérieures / Aussenmasse

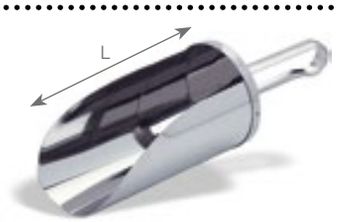
P107 Caldero fondo plano / Conical boiler / Bassine à fond plat / Kessel ebener Boden

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P107.040	40	16,5	13,00	47,90	1
P107.050	50	19,5	25,00	61,15	1
P107.060	60	23,5	45,00	81,00	1

P951 Librador de acero inox / St/steel scoop / Pelle à farine en acier inox / Mehlschaufel rostfreier Stahl



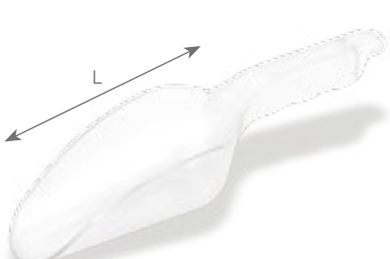
REF	L cm	Lts	€	U
P951.010	10	0,10	13,70	5
P951.015	15	0,40	16,70	5
P951.019	19	1,00	18,20	5
P951.024	24	1,70	21,75	5

P953 Librador aluminio / Aluminium scoop / Pelle à farine aluminium / Mehlschaufel Aluminium



REF	L cm	Lts	€	U
P953.001	11	0,15	3,50	12
P953.002	15	0,35	4,80	12
P953.003	18,5	0,71	8,80	12
P953.004	21,5	1,10	11,45	12
P953.005	25,5	1,71	15,85	12

P952 Librador policarbonato / Polycarbonate scoop / Pelle à farine polycarbonate / Mehlschaufel Polycarbonat



REF	L cm	Lts	€	U
P952.001	13	0,17	2,90	12
P952.002	15,5	0,35	3,60	12
P952.003	17,5	0,71	5,10	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



REF	L cm	€	U
P316.025	25	6,30	12
P316.030	30	6,80	12
P316.035	35	7,55	12
P316.040	40	7,75	12
P316.045	45	9,30	12
P316.050	50	9,40	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	8,30	12
P316.130	30	9,30	12
P316.135	35	10,25	12
P316.140	40	11,65	12
P316.145	45	12,80	12
P316.150	50	14,65	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	7,00	12
P354.030	30	7,10	12
P354.035	35	7,35	12
P354.040	40	8,50	12
P354.045	45	8,80	12
P354.050	50	10,05	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)

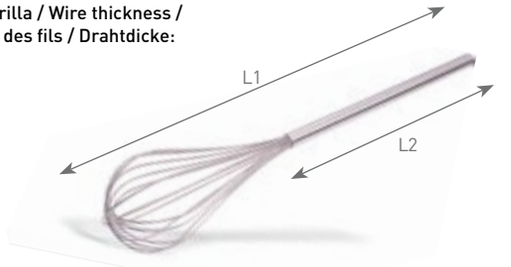
Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils / Drahtdicke: 2 mm



REF	L cm	€	U
P959.025	25	7,85	12
P959.030	30	7,95	12
P959.035	35	9,10	12
P959.040	40	11,05	12
P959.045	45	13,10	12
P959.050	50	14,75	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	42,60	1
P393.100	100	65	53,10	1
P393.125	125	90	56,95	1

P3166 Batidor bolas / Ball whisk / Fouet à boules / Kugelrührbesen



REF	L cm	€	U
P316.630	30	11,35	1
P316.635	35	11,75	1
P316.640	40	12,20	1

P3165 Batidor rotatorio / Rotatory whisk / Fouet rotatif / Drehbarer Rührbesen



REF	L cm	€	U
P316.530	30	10,25	12

P398 Espátula de goma / Rubber spatula / Spatule en caoutchouc / Gummispachtel



REF	L cm	€	U
P398.024	23	3,40	24
P398.035	33	6,60	12
P398.042	41	8,30	12

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	1,85	24

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.

P3981 Espátula silicona alta temperatura / High heat silicone spatula. Bowl scraper / Spatule silicone haute température / Silikonspachtel hohe Temperaturen



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	€	U
P398.125	9 x 6	25	9,20	24
P398.135	11 x 7	35	11,85	12
P398.140	11 x 7	40	12,05	12

Resistente hasta 260 ºC / Heat reasistance to 260 ºC / Résistante à 260 ºC / Hitzeresistent bis 260 ºC

P3982 Cuchara silicona alta temperatura / High heat silicone spoon / Cuillère silicone haute température / Silikonlöffel hohe Temperaturen



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	€	U
P398.225	9 x 6	25	11,55	1
P398.235	11 x 7	35	15,65	1
P398.240	11 x 7	40	16,15	1

Resistente hasta 260 ºC / Heat reasistance to 260 ºC / Résistante à 260 ºC / Hitzeresistent bis 260 ºC

P9602 Espátula multi-usos / Multi-purpose spatula / Spatule multi-usage / Spachtel Multigebrauch

-5 ºC
+70 ºC

REF	L cm	€	U
P960.225*	25	1,10	1
P960.230*	30	1,40	1
P960.235**	35	1,50	1

*Poliestireno / Polyestyrene / Polyestyrène / Polystyroen
**Polietileno / Polyethylene / Polyéthylène / Polyethylen

UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR

P807 Rodillo para perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



REF	€	U
P807.000	13,90	1

P839 Rodillo perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



REF	€	U
P839.000	9,75	1

P840 Rodillo enrejado / Lattice cutting roller / Rouleau découpoir / Gitterschneiderolle



REF	€	U
P840.000	14,85	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	12,55	1

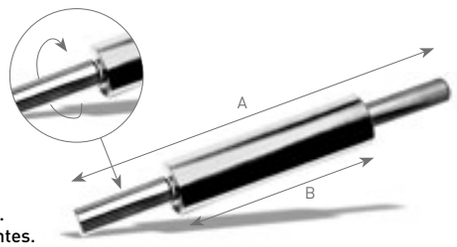
P805 Cortapastas extensible 7 ruedas / Extendable cutter roller 7 castors / Rouleau extensible 7 roulettes / Ausziebarer Teigschneider 7 Rollen



REF	€	U
P805.000	44,90	1

P801

Rodillo acero inox /
St/Steel rolling pin /
Rouleau pâtissier acier inox /
Teigrolle rostfreier Stahl

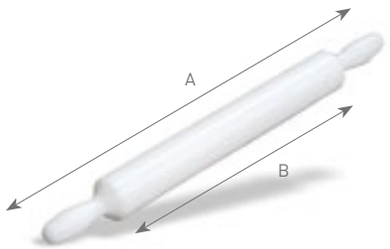


Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€	U
P801.040	40	20	5,1	30,25	3
P801.048	48	25	6,4	33,35	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	57,15	1

P803

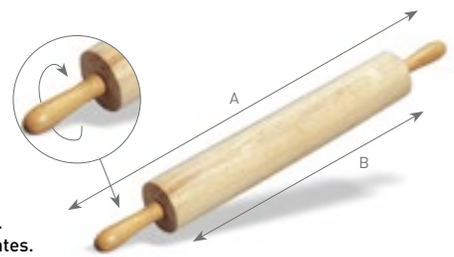
Rodillo polietileno sin asas /
Polyethylene rolling Pin without handles /
Rouleau en polyéthylène Sans poignées /
Teigrolle Polyethylen ohne Griffen



REF	L cm	Ø cm	€	U
P803.000	50	4,8	33,75	1

P804

Rodillo de madera / Wooden rolling pin /
Rouleau en bois / Holzteigrolle

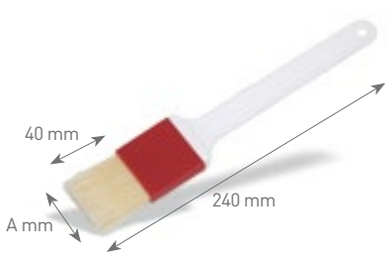


Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€	U
P804.000	67,5	45,5	7,7	21,25	1

P845

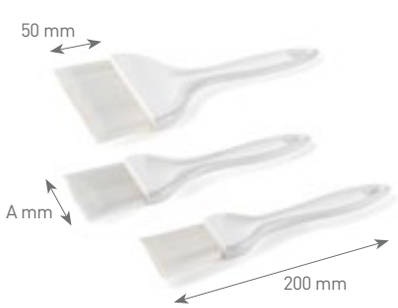
Pincel de polipropileno /
Polypropylene brush /
Pinceau en polypropylène /
Pinsel Polypropylen



REF	A mm	€	U
P845.040	40	7,35	1
P845.050	50	9,70	1
P845.060	60	10,05	1
P845.075	75	13,30	1

P8451

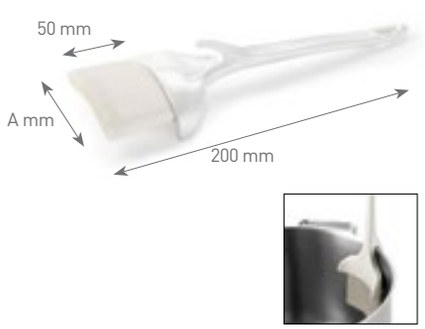
Cepillo plástico + cerdas nylon /
Plastic brush + nylon bristle /
Pinceau plastique + poils nylon /
Plastikbürste + Nylonborsten



REF	A mm	€	U
P845.138	38	4,35	1
P845.155	55	5,55	1
P845.110	100	9,15	1

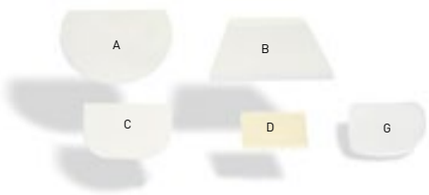
P8452

Cepillo cerdas nylon con soporte olla /
Nylon bristles brush with hook for pot /
Pinceau poils nylon avec support pot /
Bürste Nylonborsten mit Topfhalterung



REF	A mm	€	U
P845.275	75	9,50	1

P836 Rasquetas de polipropileno / Polypropylene scrapers / Raclettes en polypropylène / Schaber aus Polypropylen



REF	mm	€	U
A P836.200	204 x 151	3,20	1
B P836.215	221 x 130	3,30	1
C P836.147	151 x 102	1,40	1
D P836.110	112 x 78	1,00	1
G P836.120	128 x 90	1,00	1

P808 Peine decorador / Decorating comb / Peigne à decor / Dekorationskamm



REF	cm	€	U
P808.000	11 x 8	3,30	1

P848 Marcador de tartas doble / Double cake divider /Séparateur de portions double / Doppelter Tortenschneider



REF	PORCIONES / PORTIONS / PORTIONEN	€	U
P848.008	8 / 12	7,45	1
P848.014	14 / 16	7,45	1

Polipropileno. Ø Total: 26,5 cm
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	8,20	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

UTENSILIOS / UTENSILS /
USTENSILES / ZUBEHÖR



P. 79



P979 Soplete cocina / Pastry torch by gas / Torche à caraméliser / Küchengasbrenner

CE



Ref. 979.000

Llama super fuerte /
Super strong flame /
Flamme extra fort /
Super starke Flamme

REF	cm	€	U
P979.100	10 x 13,6	19,80	1
P979.200	13 x 17,5	30,15	1
P979.000	16,5 x 21	51,70	1

Duración: 120 min.
Lenght: 120 min.
Durée: 120 min.
Dauer: 120 min.

IDEA!



Ref. 979.100

Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme



Ref. 979.200

Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme

P991 Quemador eléctrico redondo / Round electric caramelizer / Fer à caraméliser électrique rond / Elektrischer runder Brenner

CE



REF	Ø cm	L cm	W	€	U
P991.010	8	34	400	77,75	1

P9911 Quemador eléctrico rectangular / Rectangular electric caramelizer / Fer à caraméliser électrique rectangulaire / Rechteckiger elektrischer Brenner

CE



REF	cm	L cm	W	€	U
P991.108	24 x 8	49,5	1200	127,50	1
P991.112	24 x 12	49,5	2000	135,95	1

P834 Tapa rectangular GN de policarbonato / GN polycarbonate rectangular lid / Couvercle rectangulaire GN en polycarbonate / Rechteckicker GN Deckel Polycarbonat



REF	mm	H mm	€	U
P834.000	530 x 325	100,0	69,70	1

P835 Campana GN de policarbonato / GN polycarbonate dome lid / Dôme de protection GN en polycarbonate / GN Haube Polycarbonat



REF	mm	H mm	€	U
P835.000	530 x 325	190,0	66,00	1

P837 Expositor de tartas de aluminio / Aluminium cake stand / Présentoir de tartes en aluminium / Tortenständer aus Aluminium



REF	Ø cm	€	U
P837.003	20 / 26 / 32	96,60	1
P837.005	20 / 26 / 32 / 40 / 45	197,45	1
P837.007	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	272,20	1

P8373 Expositor de tartas giratorio / Revolving cake stand / Présentoir giratoire de tartes / Drehbarer Tortenständer



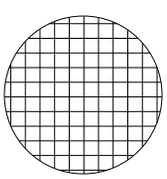
REF	Ø cm	H cm	€	U
P837.300	30	8,00	62,75	1

P350 Cedazos en acero inox / St/Steel sieves / Tamis en acier inox / Siebe aus rostfreiem Stahl

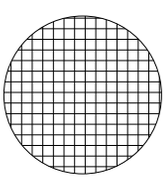
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Detail of the 6 sieves at real scale.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.
Detail der 6 Maschen in realer Skala.



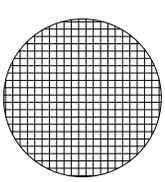
NUM.	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE (mm)
10	2,000
14	1,400
20	0,850
25	0,710
35	0,500
50	0,300



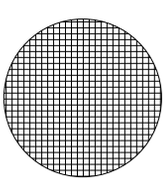
REF	Ø cm	Num	€	U
P350.230	30	10	28,25	6
P350.235	35	10	42,10	6



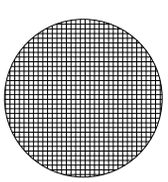
REF	Ø cm	Num	€	U
P350.330	30	14	28,60	6
P350.335	35	14	41,95	6



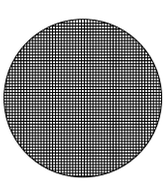
REF	Ø cm	Num	€	U
P350.426	26	20	38,20	6
P350.430	30	20	42,20	6
P350.435	35	20	60,65	6
P350.440	40	20	62,55	6



REF	Ø cm	Num	€	U
P350.526	26	25	38,65	6
P350.530	30	25	42,55	6
P350.535	35	25	62,05	6
P350.540	40	25	64,10	6



REF	Ø cm	Num	€	U
P350.626	26	35	39,65	6
P350.630	30	35	46,50	6
P350.635	35	35	65,35	6
P350.640	40	35	67,45	6



REF	Ø cm	Num	€	U
P350.726	26	50	42,10	6
P350.730	30	50	50,50	6
P350.735	35	50	67,85	6
P350.740	40	50	71,45	6

P830 Embudo dosificador / Confectionery funnel / Entonnoir doseur / Dosierungstrichter







REF	Lts	€	U
P830.001	1,00	202,95	1
P830.002	2,00	252,90	1

Boquilla recambio Ø 6 mm
Spare tube Ø 6 mm
Douille rechange Ø 6 mm
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm

P970 Soporte para embudo o chino / Stand for funnel or chinese colander / Support pour entonnoir ou chinois / Ständer für Trichter oder Sieb

Ver / See / Voir / Siehe P. 91



P830.003 Embudo dosificador económico / Economic confectionery funnel / Entonnoir doseur economique / Ökonomischer Dosierungstrichter



REF	Lts	€	U
P830.003*	1,00	75,35	1
P830.004**		7,25	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 / Basisdosierungstrichter mit Ständer



REF	Lts	€	U
P830.005	1,00	29,70	1

Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Funnel and stand sold together.
Entonnoir et support vendu ensemble.
Trichter und Ständer werden zusammen verkauft.

2800 Dispensador con control de porciones / Portion control dispenser / Distributeur contrôle de la partie / Portionskontrollspender

SAUCE BOSS®





REF	L	cm	H cm	€	U
2800-31	1,4	15,6 x 27,6	19,1	147,65	1

Obtenga un control de porciones preciso y uniforme.
Get accurate and consistent portion control.
Distribuez des portions précises et régulières.
Für eine präzise und einheitliche Portionskontrolle.

Ajustes desde 15 hasta 0,9 ml.
Settings from 15 to 0,9 ml.
Doses réglables entre 15 et 0,9 ml.
Von 15 bis 0,9 ml einstellbar.

2803 Dispensador con control de porciones / Portion control dispenser / Distributeur contrôle de la partie / Portionskontrollspender

BATTER BOSS®





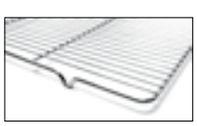
REF	L	cm	H cm	€	U
2803-18	1,4	15,6 x 27,6	19,1	115,30	1

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.

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	31,45	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

P318 / P1232 / P1321 / P9092 / P972 / P833

BANDEJA PASTELERÍA / BAKING SHEET / PLAQUE À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT



P. 54-55



P. 56



P. 58

MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM

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	15,85	1

P702
Molde cake /
Cake mould /
Cake embouti /
Backform



REF	cm	H cm	€	U
P702.026	26 x 9,5	7,5	17,30	1
P702.028	28 x 10	7,5	18,10	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	31,70	1
P704.030	30 x 10	7,5	32,30	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	15,55	1

P707
Placa madalenas pequeñas /
Small madeleine sheet /
Plaque madeleinettes /
Backblech kleine Madeleine



REF	cm	€	U
P707.039	39,5 x 12,5	19,05	6

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.

P706
Placa madelenas /
Madeleine sheet /
Plaque madeleines /
Backblech Madeleine



REF	cm	€	U
P706.039	39,5 x 20	21,55	6

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.

MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM

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	12,15	1
P723.028	28	7,0	13,10	1

P703
Molde para tarta /
High cake mould /
Manqué rond uni /
Tortenbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P703.020	20	4,5	11,65	1
P703.024	24	5,0	14,45	1
P703.028	28	5,0	15,95	1
P703.032	32	5,5	22,85	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	7,20	1
P710.024	24	2,5	9,60	1
P710.028	28	2,5	11,65	1
P710.032	32	2,5	13,70	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	4,60	1
P711.012	12	2,0	5,10	1
P711.020	20	2,5	11,65	6
P711.024	24	2,5	16,50	6
P711.028	28	2,5	21,75	6
P711.032	32	2,5	23,55	6

MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM

P701 Flanero rizado 14 costados / 14 Wide ribs brioche mould / Brioche 14 côtes / Briochebackform mit 14 Rundungen



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P701.014	14	5,5	0,40	**6,40**	6
P701.016	16	6,5	0,55	**7,95**	6
P701.018	18	6,5	0,65	**9,10**	6
P701.020	20	8,3	1,00	**12,60**	6
P701.022	22	10,0	1,50	**17,00**	6

P708 Molde savarin / Savarin mould / Moule savarin / Savarin Backform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P708.008	8	2,0	**4,20**	1
P708.022	22	4,5	**17,10**	1
P708.024	24	5,0	**17,95**	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	**23,15**	6

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES / MASCHINEN



P. 254-255

P715 Molde redondo para bizcocho / Baba mould / Baba rond / Baba Backform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P715.006	6,5	6,0	**5,20**	6

Borde vuelto / Rolled edge / Bord roulé / Gerollter Rand

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	**3,60**	6

MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM

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	1,30	6
P718.008	8	3,2	2,05	6
P718.010	10	3,8	2,40	6
P718.011	11	4,0	2,70	6

P716 Molde barquita acanalada / Fluted oval boat mould / Moule barquette cannelée / Ovale Schiffchenbackform mit runden Ecken



REF	cm	H cm	€	U
P716.008	8 x 4	1,0	1,10	6
P716.010	10 x 4,5	1,0	1,30	6
P716.012	12 x 5	1,4	1,50	6

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	1,60	6
P717.010	10 x 4,3	1,3	1,80	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	1,20	6
P720.006	6	1,2	1,50	6
P720.007	7	1,2	1,60	6
P720.008	8	1,2	1,70	6
P720.010	10	1,8	2,30	6
P720.012	12	2,0	3,00	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	1,20	6
P721.006	6	1,2	1,60	6
P721.007	7	1,2	1,80	6
P721.008	8	1,2	2,05	6
P721.010	10	1,2	2,50	6

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

JARRAS DE MEDIDAS / MEASURING JUGS / POTS MESUREURS / MESSBECHER



P. 123

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"



REF	€	U
P722.000	66,00	1

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".

CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGSCHNEIDER



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
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P732.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	41,00	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
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P733.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	51,90	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	31,70	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	31,70	1

P780 Aro redondo para tarta / Tart ring / Cercle à tarte / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	€	U
P780.006	6	2,0	3,40	1
P780.008	8	2,0	3,50	1
P780.010	10	2,0	3,60	1
P780.020	20	2,0	6,15	1
P780.024	24	2,0	6,90	1
P780.028	28	2,0	7,45	1

P781 Aro redondo para tarta / "Entremets" ring / Cercle à entremets / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	€	U
P781.006	6	3,5	4,05	1
P781.008	8	3,5	4,20	1
P781.010	10	3,5	4,30	1
P781.018	18	3,5	6,15	1
P781.020	20	3,5	6,50	1

P785 Aro redondo para mousse / Mousse ring / Cercle à mousse / Runder Moussering



REF	Ø cm	H cm	€	U
P785.006	6	4,0	4,20	1
P785.008	8	4,0	4,40	1
P785.010	10	4,0	4,60	1
P785.012	12	4,0	4,90	1
P785.016	16	4,0	5,70	1
P785.020	20	4,0	6,80	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	4,20	1
P782.008	8	4,5	4,40	1
P782.010	10	4,5	4,80	1
P782.012	12	4,5	5,20	1
P782.014	14	4,5	5,60	1
P782.016	16	4,5	6,05	1
P782.018	18	4,5	7,00	1
P782.020	20	4,5	8,05	1
P782.022	22	4,5	8,75	1
P782.024	24	4,5	9,20	1
P782.026	26	4,5	9,65	1
P782.028	28	4,5	10,20	1

P783 Aro redondo para tarta / Ice cream cake ring / Cercle à vacherin / Runder Tortenring



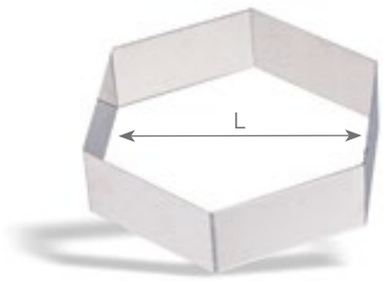
REF	Ø cm	H cm	€	U
P783.006	6	6,0	6,70	1
P783.008	8	6,0	6,80	1
P783.010	10	6,0	6,80	1
P783.012	12	6,0	6,80	1
P783.014	14	6,0	7,55	1
P783.016	16	6,0	8,05	1
P783.018	18	6,0	8,60	1
P783.020	20	6,0	10,30	1
P783.022	22	6,0	11,15	1
P783.024	24	6,0	11,95	1
P783.026	26	6,0	12,55	1
P783.028	28	6,0	13,40	1
P783.030	30	6,0	18,45	1

IDEA!

Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

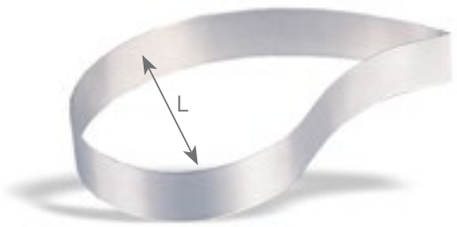
MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL

P765 Molde hexagonal / Hexagon / Hexagone / Sechseckige Form



REF	L cm	H cm	€	U
P765.020	20	4,5	10,50	1
P765.022	22	4,5	11,35	1
P765.024	24	4,5	12,40	1

P768 Molde forma lágrima / Tear / Larme / Tränenform



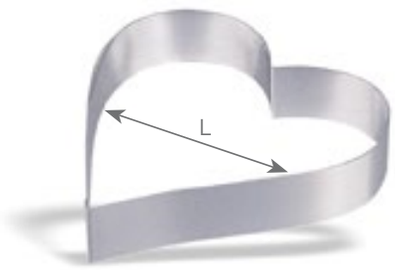
REF	L cm	H cm	€	U
P768.006	6	4,5	6,60	1
P768.008	8	4,5	6,90	1
P768.016	16	4,5	9,30	1

P770 Molde forma gota / Drop / Goutte / Tropfenform



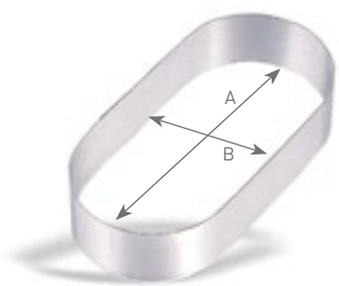
REF	L cm	H cm	€	U
P770.014	14	4,5	8,70	1

P769 Molde forma corazón / Heart / Coeur / Herzform



REF	L cm	H cm	€	U
P769.008	8	4,5	8,80	1
P769.010	10	4,5	9,00	1
P769.018	18	4,5	10,15	1
P769.020	20	4,5	10,50	1
P769.022	22	4,5	11,35	1

P771 Molde forma oval / Oval / Ovale / Ovalform



REF	L cm	H cm	€	U
P771.025	25 x 11,2	4,5	14,30	1

P992 Cinta PVC para mousse / PVC ribbon for mousse / Ruban pâtissier en PVC / PVC Band für Mousse



REF	LONGITUD / LENGTH / LONGUEUR/ LÄNGE	H cm	€	U
P992.040	100 m	4,0	30,20	1
P992.045	100 m	4,5	33,85	1
P992.050	100 m	5,0	35,20	1

MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL

P355 Flanero / Caramel cream mould / Moule à flan / Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P355.007	7,5	5,2	0,12	2,50	10
P355.008	8,5	5,4	0,17	3,05	10

P3551 Flanero reforzado / Heavy duty caramel cream mould / Moule à flan renforcé / Verstärkte Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P355.107	7	5,5	0,14	3,10	1
P355.108	8	5,8	0,22	3,80	1

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	1,90	1
P136.007	7	6,5	0,15	2,20	1
P136.008	8	6,5	0,25	2,50	1

P784 Molde cake / Cake mould / Moule à cake / Kuchenbackform



REF	cm	€	U
P784.020	20 x 13 x 8	13,50	1
P784.025	25 x 13 x 8	15,05	1
P784.030	30 x 13 x 8	20,45	1
P784.035	35 x 13 x 8	23,25	1
P784.040	40 x 13 x 8	24,45	1

P764 Molde semiesférico / Hemispherical mould / Demi-sphérique / Halbkugelform



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P764.004	4	2,0	0,015	3,20	1
P764.006	6	3,0	0,050	3,50	1
P764.008	8	4,0	0,130	5,60	1
P764.010	10	5,0	0,260	8,15	1
P764.012	12	6,2	0,450	13,90	1
P764.014	14	6,7	0,700	17,75	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	33,05	1
P788.050	50 x 9 x 6	39,90	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	33,05	1
P789.050	50,5 x 9 x 9	39,90	1



P826 Juego pistola repostería / Cooking press cum icing set / Pistolet pour pâtisserie / Spritztüllenset



REF	mm	€	U
P826.000	220 x 60	21,10	1

P798 Mangas desechables / Disposable pastry bags / Poches jetables / Einweg Spritzbeutel



REF	cm	Lts	€	U
P798.040	43	2,00	17,00	1
P798.055	55	3,50	24,75	1
P798.065	65	5,00	32,70	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 Spritzbeutel und Tüllen



REF	€	U
P849.000	12,50	1

P851 Manga pastelera de algodón / Cotton pastry bag / Poches pâtissières en cotton / Baumwolle Spritzbeutel



REF	L cm	€	U
P851.040	40	7,35	1
P851.046	46	8,70	1
P851.050	50	9,90	1
P851.060	60	13,40	1

P800 Mangas de nylon / Nylon pastry bags / Poches pâtissières en nylon / Nylon Spritzbeutel



REF	cm	€	U
P800.030	30	4,50	6
P800.035	35	5,20	6
P800.040	40	5,80	6
P800.045	45	6,90	6
P800.050	50	7,75	6
P800.055	55	8,40	6
P800.060	60	9,40	6
P800.065	65	10,60	6
P800.070	70	12,15	6

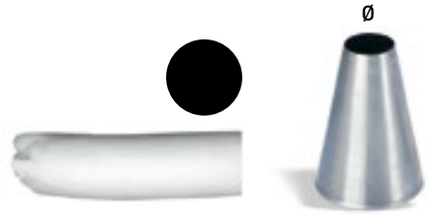
Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable /

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. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable /

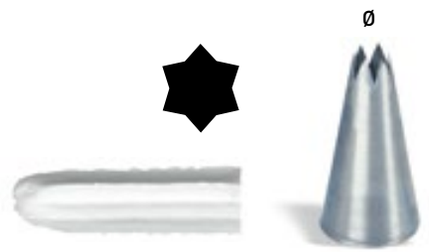
Hergestellt aus Nylon und auf einer Seite mit Polyurethan beschichtet. Undurchlässig und ultraleicht. Sie sind sehr einfach zu benutzen. Sie lassen sich abkochen. Ohne Nähte, langlebige Hitzeverschweissung mit einer anpassbaren Spitze

P810 Boquilla redonda / Plain tube / Douille unie / Rundtülle



REF	Ø mm	€	U
P810.002	2	2,80	25
P810.004	4	2,80	25
P810.006	6	2,80	25
P810.008	8	2,80	25
P810.010	10	2,80	25
P810.012	12	2,80	25
P810.014	14	2,80	25
P810.016	16	2,80	25

P811 Boquilla estrella / Star tube / Douille cannelée / Sterntülle



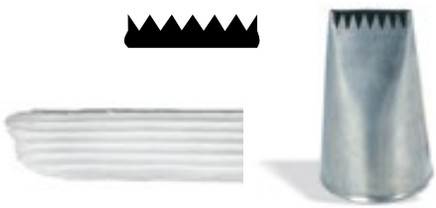
REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
P811.002	2	6	2,80	25
P811.004	4	6	2,80	25
P811.006	6	6	2,80	25
P811.008	8	6	2,80	25
P811.010	10	7	2,80	25
P811.012	12	7	2,80	25
P811.014	14	8	2,80	25
P811.016	16	9	2,80	25
P811.018	18	10	2,80	25

P812 Boquilla estrella cerrada/ Closed star tube / Douille cannelée fermée / Geschlossene Sterntülle



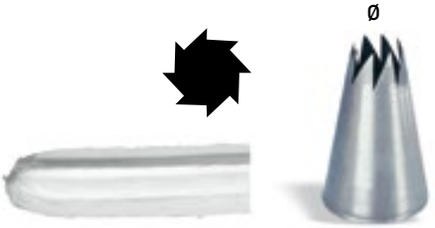
REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
P812.003	3	6	2,80	25
P812.005	5	6	2,80	25
P812.007	7	6	2,80	25
P812.009	9	8	2,80	25
P812.011	11	8	2,80	25

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	2,80	25
P813.020	20 x 3	6	2,80	25
P813.028	28 x 4	6	2,80	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	2,80	25
P816.013	13	8	2,80	25
P816.015	15	9	2,80	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	2,80	25
P817.006	6	8	2,80	25
P817.008	8	9	2,80	25

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
P815.004	4	9	2,80	25
P815.006	6	9	2,80	25
P815.009	9	12	2,80	25
P815.012	12	15	2,80	25
P815.015	15	16	2,80	25
P815.018	18	18	2,80	25

P814 Boquilla para relleno / Bismark tube / Douille petit choux / Fülltülle



REF	Ø mm	€	U
P814.000	4	4,30	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	16,60	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	16,60	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

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	16,60	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

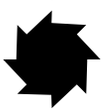


REF	€	U
P823.000	16,60	1

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	32,60	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



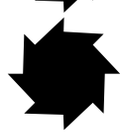
1 Boquilla rizada 9 mm
1 "Petits fours" tube 9 mm
1 Douille à "petits fours" 9 mm
1 Tülle "petits fours" 9 mm



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	2,05	1
P853.006	6	2	2,05	1
P853.008	8	4	2,05	1
P853.010	10	6	2,05	1
P853.012	12	8	2,05	1
P853.014	14	10	2,05	1
P853.016	16	12	2,05	1

P854 Boquilla estrella de policarbonato / Polycarbonate star tube / Douille cannelée en polycarbonate / Sterntülle Polycarbonat



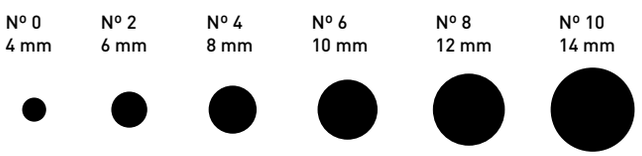
REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ZACKEN	Num.	€	U
P854.006	6	7	2	2,05	1
P854.008	8	7	4	2,05	1
P854.010	10	7	6	2,05	1
P854.012	12	7	8	2,05	1
P854.014	14	8	10	2,05	1
P854.016	16	8	12	2,05	1

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	12,60	1

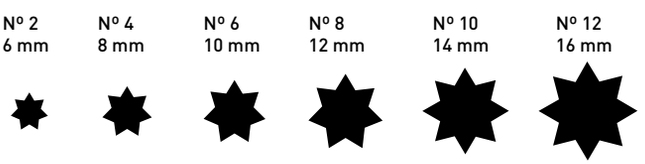


P856 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6 / Set of 6 polycarbonate tubes nº 6 / Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6 / Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 6

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle



REF	€	U
P856.000	12,60	1



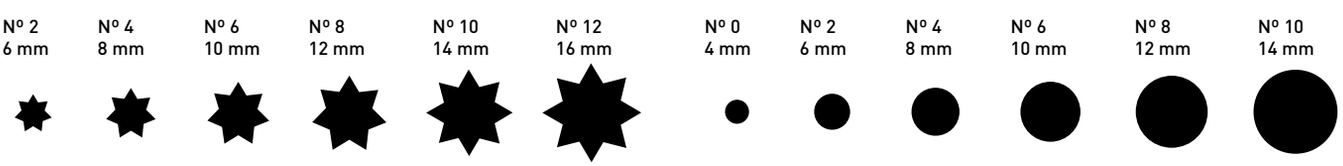
P857 Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12 / Set of 12 polycarbonate tubes nº 12 / Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12 / Set von 12 Tüllen Polycarbonat Nr. 12

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle



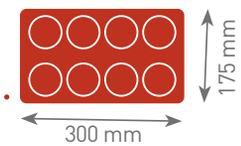
REF	€	U
P857.000	25,15	1



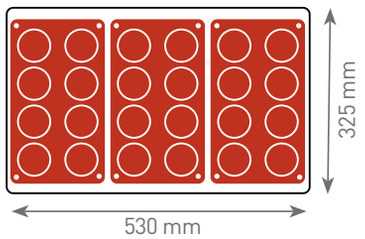
MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN



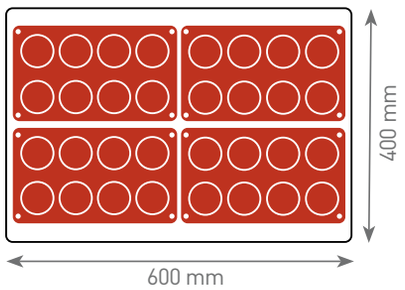
MEDIDAS / SIZES / MESURES / GRÖSSEN



Gastronorm



Pastelería / Pastry / Pâstisserie / Patisserie



ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FABRICADO EN SILICONA 100% APTA PARA USO ALIMENTARIO SEGÚN LAS NORMAS INTERNACIONALES HACCP. ESTOS MOLDES SON ANTIADHERENTES POR LO QUE NO ES NECESARIO ENGRASARLOS ANTES. SU FLEXIBILIDAD PERMITE UN RÁPIDO Y FÁCIL DESMOLDE. FÁCIL DE LIMPIAR CON SOLO AGUA CALIENTE Y UNA SUAVE ESPONJA O EN EL LAVAVAJILLAS. MÍNIMO MANTENIMIENTO, MÁXIMA RESISTENCIA Y LARGA DURACIÓN.

UTILIZACIÓN

RESISTENTE A TEMPERATURAS DE -60 ºC A +230 ºC. IDEAL PARA CONGELADOR Y HORNO. PUEDE SER UTILIZADO PARA PREPARAR TODO TIPO DE PEQUEÑA REPOSTERÍA, GALLETAS O CHOCOLATES.

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MANUFACTURED IN PLAIN 100% SILICONE. THE MOULDS ARE SUITABLE FOR FOOD CONTACT AS PER INTERNATIONAL REGULATIONS H.A.C.C.P. THE SURFACE IS NON-STICK SO IT IS NOT NECESSARY TO GREASE IT BEFORE USE. THE FLEXIBILITY OF THE MOULDS GUARANTEES A QUICK AND EASY REMOVAL. THE MOULDS ARE EASY TO CLEAN WITH HOT WATER AND SOFT SPONGE. SAFE DISHWASHER. MINIMUN MAINTENANCE, LONG DURABILITY AND MAXIMUN RESISTANCE.

UTILISATION

THE RESISTANCE OF THE MOULDS TO EXTREME TEMPERATURES FROM –60 ºC TO +230 ºC MAKES THEM IDEAL FOR FREEZING OR FOR BAKING. IT CAN ALSO BE USED FOR ALL PREPARATIONS OF CAKES, CHOCOLATES, PETIT-FOURS, AND CATERING PREPARATIONS.

FRANÇAIS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

FABRICATION 100% SILICONE ALIMENTAIRE. CES MOULES SONT CONFORMES AU CONTACT ALIMENTAIRE SELON LES NORMES INTERNATIONALES H.A.C.C.P. CES MOULES SONT ANTI-ADHÉSIFS ET NE NÉCESSITENT PAS DE GRAISSAGE AVANT UTILISATION. LA FLEXIBILITÉ DES MOULES GARANTIT UN RAPIDE ET FACILE DEMOULAGE. LAVABLE EN MACHINE À LAVER OU AVEC UNE ÉPONGE À L'EAU. MINIMUM D'ENTRETIEN, LONGUE DURABILITÉ ET MAXIMUM DE RESISTANCE.

UTILISATION

RÉSISTANT À DES TEMPÉRATURES DE –60 ºC À +230 ºC. IDÉAL POUR LA CONGÉLATION OU CUISSONS AU FOUR. UTILISABLE POUR TOUT TYPE DE PRÉPARATIONS DE CAKES, CHOCOLATS, PETITS FOURS, ET PRÉPARATIONS TRAITEURS.

DEUTSCH

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

HERGESTELLT AUS 100% SILIKON GEEIGNET FÜR DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG ENTSPRECHEND DER INTERNATIONALEN NORMEN HACCP. DIESE FORMEN SIND ANTIHAFTEND UND MAN BENÖTIGT KEIN VORHERIGES EINFETTEN. SEINE FLEXIBILITÄT ERLAUBT EINE EINFACHE UND SCHNELLE ABLÖSUNG VON DER FORM. EINFACHE REINIGUNG NUR MIT WARMEN WASSER UND EINEM WEICHEN SCHWAMM ODER IN DER SPÜLMASCHINE. MINIMALE INSTANDHALTUNG, MAXIMALE RESISTENZ UND LANGLEBIGKEIT.

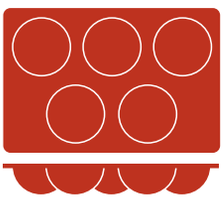
GEBRAUCH

RESISTENT GEGEN TEMPERATUREN VON -60 ºC BIS +230 ºC. IDEAL FÜR DEN GEFRIERSCHRANK UND DEN OFEN. SIE SIND GEEIGNET FÜR ALLE ARTEN DER ZUBEREITUNG VON KLEINEN NACHSPEISEN, KEKSEN ODER SCHOKOLADEN.

-60 ºC / - 140 ºF
+230 ºC / + 446 ºF

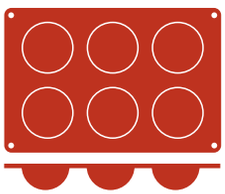
H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

MEDIA BOLA



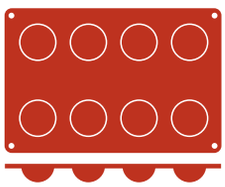
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.001	5	80	40	14,15

MEDIA BOLA



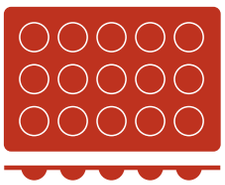
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.002	6	70	35	14,15

MEDIA BOLA



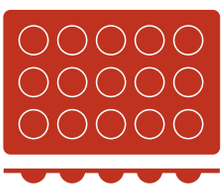
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.003	8	60	30	14,15

MEDIA BOLA



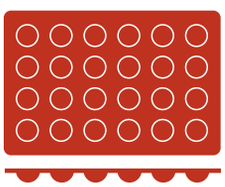
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.004	15	50	25	14,15

MEDIA BOLA



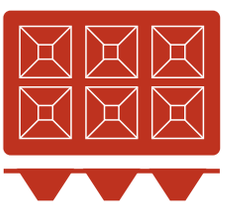
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.005	15	40	20	14,15

MEDIA BOLA



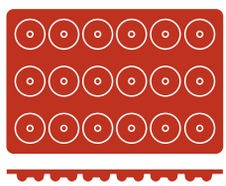
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.006	24	30	15	14,15

PIRAMIDE



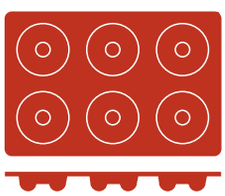
REF	Fig	mm	H mm	€
P850.007	6	71 x 71	40	14,15

MINI-SAVARIN



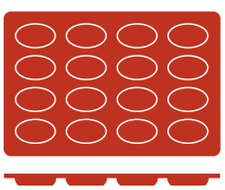
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.010	18	41	12	14,15

SAVARIN



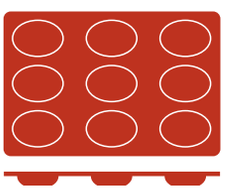
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.012	6	72	23	14,15

OVAL



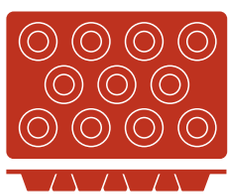
REF	Fig	mm	H mm	€
P850.017	16	53 x 33	20	14,15

OVAL



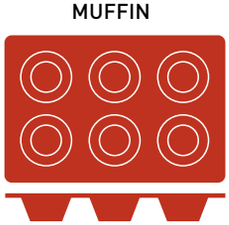
REF	Fig	mm	H mm	€
P850.018	9	70 x 50	20	14,15

MUFFIN



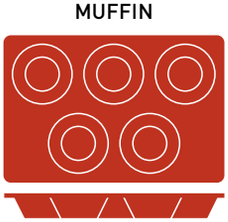
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.022	11	50	28	14,15

MUFFIN



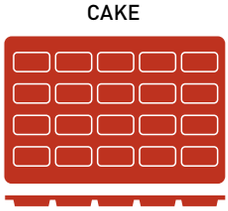
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.023	6	70	37	14,15

MUFFIN



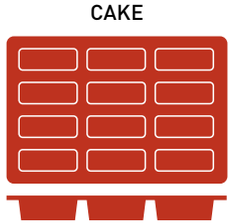
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.024	5	80	35	14,15

CAKE



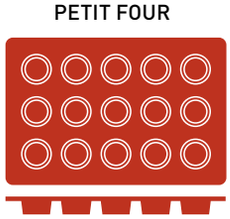
REF	Fig	mm	H mm	€
P850.025	20	49 x 26	11	14,15

CAKE



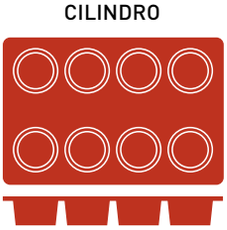
REF	Fig	mm	H mm	€
P850.026	12	80 x 30	30	14,15

PETIT FOUR



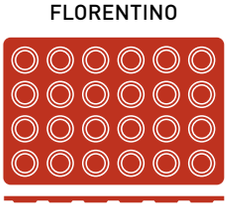
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.027	15	40	20	14,15

CILINDRO



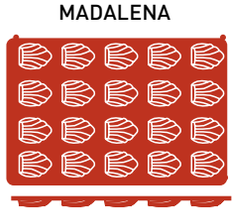
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.028	8	60	35	14,15

FLORENTINO



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.030	24	35	5	14,15

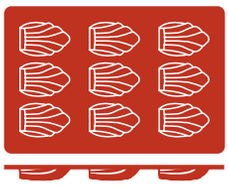
MADALENA



REF	Fig	mm	H mm	€
P850.031	20	38 x 30	10	14,15

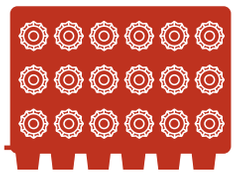
MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

MADALENA



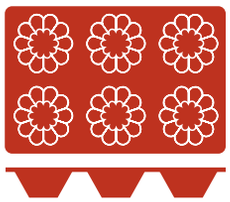
REF	Fig	mm	H mm	€
P850.032	9	78 x 45	17	14,15

BORDELAIS



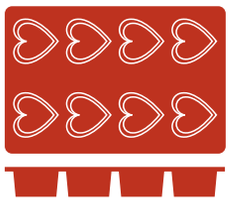
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.033	18	35	35	14,15

BRIOCHE



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.034	6	79	37	14,15

CORAZON



REF	Fig	mm	H mm	€
P850.037	8	65 x 60	35	14,15



P8504 Molde cake / Cake mould / Moule à cake / Kuchenbackform



REF	cm	€	U
P850.424	24 x 10,5 x 6,5	19,45	1
P850.426	26 x 10 x 7	20,15	1

P8501 Molde tarta / High cake mould / Manqué rond uni / Tortenbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.124	24	4,2	19,45	1
P850.128	28	4,7	21,10	1

P8502 Molde savarin alto / Gugelhoph / Moule savarin haut / Hohe Savarinbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.222	22,5	11,5	20,90	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 / Tortenbackform mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.528	28	3,0	20,55	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	20,55	1

MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

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.

P859900 Mini-cakes / Mini-cakes / Mini-cakes / Minikuchen



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€	U
P859.900	20	100 x 50	30	79,10	1

P859901 Briochette



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.901	24	79	37	79,10	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	79,10	1

P859903 Muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.903	24	70	42	79,10	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.904	70	50	28	79,10	1

P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.905	24	70	36	79,10	1

P859906 Savarin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.906	24	72	23	79,10	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	79,10	1

P859908 Tartaletas / Tartalets / Tartalettes / Törtchen



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.908	60	50	15	79,10	1

P859909 Canalados / Cannelés



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.909	60	85	50	79,10	1

P859910 Piramides / Pyramids / Pyramides / Pyramiden



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€	U
P859.910	30	71 x 71	40	79,10	1

P859911 Florentinas / Florentiners / Florentins / Florentiner



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.911	40	35	12	79,10	1

MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN





ESPAÑOL

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 (+280ºC) COMO EN CONGELACIÓN (-40ºC).

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) COCIONES
- MEDIDAS PARA PASTELERÍA PROFESIONAL (60x40 CM)
- GAMA COMPLETA DE FORMAS

ENGLISH

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 (+280ºC) OR FREEZE (-40ºC) 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

FRANÇAIS

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 (+ 280ºC) OU EN CONGÉLATION (-40ºC).
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

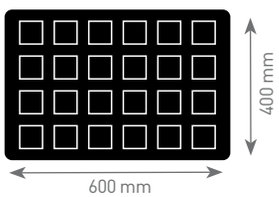
DEUTSCH

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 (+280ºC) ALS AUCH BEIM EINFRIEREN (-40ºC).

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
Grösse

Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Patisserie



- 40 ºC / - 104 ºF
+ 280 ºC / + 539 ºF

H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

CONOS / CONES / CONES / KEGEL



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.134		40	50	40,0	24	157,10	1
P859.135		20	70	60,0	80	157,10	1



BAVAROIS / ROSACE SHAPE / BAVAROIS / BAYERISCH



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.139		18	78	35,0	100	157,10	1



CHARLOTTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.141		24	62	35,0	60	157,10	1
P859.113		18	78	40,0	100	157,10	1



MAGDALENAS / MADELEINES /MADELEINES / MADELEINES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.142		56	52 x 33	15,0	15	157,10	1
P859.115		40	78 x 47	19,0	35	157,10	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	157,10	1



MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

MARGARITAS / DEEP FLOWER / MARGUERITES EN RELIEF / MAGERITEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.143		24	70	27,0	70	157,10	1



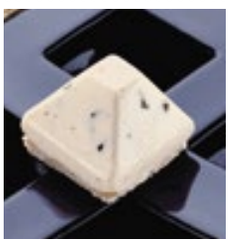
FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.144		24	78	20,0	80	157,10	1



PIRÁMIDES / PYRAMIDS / PYRAMIDES / PYRAMIDEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.109		54	35 x 35	23,0	15	157,10	1
P859.111		35	50 x 50	35,0	35	157,10	1
P859.110		24	71 x 71	41,0	90	157,10	1



SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES / DEMI-SPHÈRES / HALBKUGELN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.151		96	26	16,0	6	157,10	1
P859.105		70	29	18,0	10	157,10	1
P859.103		48	42	21,0	20	157,10	1
P859.102		28	58	31,0	50	157,10	1
P859.101		24	70	40,0	105	157,10	1
P859.104		24	80	40,0	126	157,10	1



SEMI-ESFERAS INVERTIDAS / HALF-SPHERES UPSIDE DOWN / DEMI-SPHÈRES INVERSÈES / UMGEKEHRTE HALBKUGELN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.150		45	26	16,0	6	157,10	1



CUADRADOS / SQUARES / CARRÉS / QUADRATE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.152		60	37 x 37	17,0	18	157,10	1
P859.153		35	56 x 56	24,0	60	157,10	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	157,10	1
P859.155		40	60 x 60	15,0	40	157,10	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	157,10	1
P859.157		35	56 x 56	24,0	45	157,10	1
P859.158		24	70 x 70	30,0	100	157,10	1



SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS / SAVARINS RONDS / RUNDE SAVARINE



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.159		60	41	12,0	10	157,10	1
P859.124		35	66	20,0	50	157,10	1
P859.219		24	70	23,0	65	157,10	1
P859.122		24	80	20,0	70	157,10	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	157,10	1



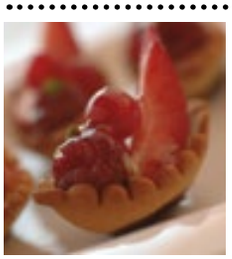
ÓVALOS / OVAL / OVALES / OVALE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.167		30	70 x 50	30,0	75	157,10	1
P859.130		30	85 x 60	30,0	100	157,10	1



TARTALETAS OVALADAS / OVAL TARTLETS / TARTELETTES OVALES / OVALE TÖRTCHEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.169		48	66 x 27	11,0	10	157,10	1



MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

TARTALETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES RONDS / RUNDE TÖRTCHEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.114		60	42	10,0	13	157,10	1
P859.171		48	48	15,0	20	157,10	1
P859.172		40	58	20,0	35	157,10	1
P859.126		24	77	20,0	65	157,10	1



TRONCOS / LOGS / BÛCHE / BLÖCKE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.125		24	95 x 40	30,0	80	157,10	1
P859.183		24	122 x 42	32,0	115	157,10	1
P859.184		8	339 x 40	39,0	450	157,10	1
P859.185		5	495 x 40	39,0	700	157,10	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	157,10	1



LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS / BARREN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.189		24	100 x 40	25,0	70	157,10	1
P859.190		24	120 x 40	25,0	90	157,10	1



SEMI-CILINDROS / HALF-CYLINDRES / DEMI-CYLINDRES / HALBZYLINDER



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.191		48	85 x 17	15,0	20	157,10	1

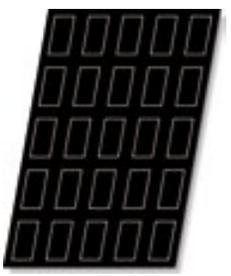


MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

CAKES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.192		24	80 x 30	30,0	55	157,10	1
P859.195		16	110 x 60	25,0	105	157,10	1



FINANCIERS



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.196		84	50 x 26	11,0	10	157,10	1
P859.197		24	86 x 46	14,0	45	157,10	1



MUFFINS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.106		40	51	29,0	45	157,10	1
P859.107		24	73	40,0	125	157,10	1
P859.198		15	82	50,0	220	157,10	1



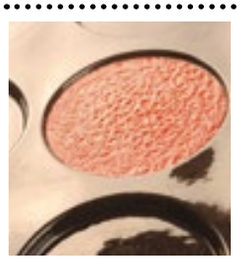
CILINDROS / CYLINDERS / CYLINDRES / ZYLINDER



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.206		48	40	20,0	25	157,10	1
P859.207		24	63	25,0	65	157,10	1
P859.117		24	63	35,0	90	157,10	1



FLORENTINA / FLORENTINERS / FLORENTINS / FLORENTINER



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.129		15	102	20,0	140	157,10	1



MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS / TARTES TATIN / TATINTORTEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.210		15	82	30,0	135	157,10	1
P859.211		12	100	35,0	245	157,10	1
P859.212		12	105	40,0	305	157,10	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	157,10	1



CUCHARAS / SPOONS / CUILLÈRES / LÖFFEL



REF	FORMA	FIG	MM	H MM	ML	€	U
P859.174		36	90 x 28	12,0	15	157,10	1



LANZADERAS / MINI-BRIOCHES / NAVETTES / SCHIFFCHEN



REF	FORMA	FIG	MM	H MM	ML	€	U
P859.200		48	70 x 30	10,0	15	157,10	1



ALARGADAS / LONG / LONGUES / LANGE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.201		24	130 x 48	18,0	80	157,10	1



REDONDAS / ROUNDS / RONDS / RUNDE



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.202		24	79	15,0	65	157,10	1



FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.203		24	62 x 49	26,0	60	157,10	1



ACANALDA / CANNELÉES / CANNELÉES / RUNDE ECKEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.204		24	68	25,0	60	157,10	1
P859.205		24	78	30,0	105	157,10	1
P859.112		24	81	37,0	105	157,10	1



OCTÁGONOS / OCTAGONS / OCTAGONES / ACHTECKE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.119		40	43 x 40	26,0	28	157,10	1



MEDALLONES / MEDAILLONS / MÉDAILLONS / MEDAILLEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.179		96	28	8,0	5	157,10	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.120		96	36	17,0	14	157,10	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.121		54	40	20,0	22	157,10	1



RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE / ERSATZTEILE



P142.000

ASADOR GRILL MANGO MADERA / GRILL WOODEN HANDLE /
GRILL QUEUE EN BOIS / PFANNENHOLZGRIFF

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE142000	MANGO MADERA	WOODEN HANDLE	QUEUE EN BOIS	HOLZGRIFF



P15.000

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500010	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICHR BAKELITGRIFF



P15.001

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500010	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICHR BAKELITGRIFF



P15.002

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR + THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150007	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE150008	INTERRUPTOR	ON/OFF SWITCH	INTERRUPTEUR	AN/ AUSSCHALTER
RE150009	ENCENDIDO/APAGADO LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	ALLUMAGE/EXTINCTION VOYANT VERT	AN/ AUSSCHALTER GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150022	GRIFO VACIADO	DRAINAGE TAP	ROBINET VIDANGE	ABLAUFHAHN
RE150023	SOPORTE RESISTENCIA	RESISTANCE SUPPORT	SUPPORT DE RÉSISTANCE	HALTERUNG FÜR HEIZELEMENT
RE150024	JUNTA PROTECTORA RESISTENCIA	RESISTANCE PROTECTOR SEAL	ENSEMBLE PROTECTEUR DE RÉSISTANCE	SCHUTZDICHTUNGSRING FÜR HEIZELEMENT
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS



P15.003

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITTEUSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150007	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE150008	INTERRUPTOR ENCENDIDO/APAGADO	ON/OFF SWITCH	INTERRUPTEUR ALLUMAGE/EXTINCTION	AN/ AUSSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150022	GRIFO VACIADO	DRAINAGE TAP	ROBINET VIDANGE	ABLAUFHAHN
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS



P15.004

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN
RE150045	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	OBERES HEIZELEMENT
RE150046	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150047	MANGO INOX	ST/STEEL HANDLE	MANCHE INOX	GRIFF ROSTFREIER STAHL
RE150048	SILICONA	SILICONE	SILICONE	SILIKON
RE150049	MANGO INOX + SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	MANCHE INOX + SILICONE	GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON



P15.005

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE SWITCH	FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE	GRIFFHALTERUNG
RE150041	INTERRUPTOR	THERMOSTAT	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SPRING	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	UPPER ELEMENT	RESSORTS	FEDERN
RE150051	RESISTENCIA SUPERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	OBERES HEIZELEMENT
RE150052	RESISTENCIA INFERIOR	REAR AXLE	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150053	EJE POSTERIOR	HANDLE	AXE POSTÉRIEUR	OBERE ACHSE
RE150054	MANGO	SILICONE	MANCHE	GRIFF
RE150055	SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	SILICONE	SILIKON
RE150056	MANGO INOX + SILICONA		MANCHE INOX + SILICONE	GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON

P15.006

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE	FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE	GRIFFHALTERUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN
RE150051	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	OBERES HEIZELEMENT
RE150052	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150053	EJE POSTERIOR	REAR AXLE	AXE POSTÉRIEUR	OBERE ACHSE
RE150054	MANGO	HANDLE	MANCHE	GRIFF
RE150055	SILICONA	SILICONE	SILICONE	SILIKON
RE150056	MANGO INOX + SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	MANCHE INOX + SILICONE	GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON
RE150061	PLANCHA LISA INFERIOR	LOWER SMOOTH PLATE	PLANCHE LISSE INFÉRIEURE	



P15.007

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN

P15.008

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN
RE150061	PLANCHA LISA INFERIOR	LOWER SMOOTH PLATE	PLANCHE LISSE INFÉRIEURE	UNTERE GLATTE PLATTE



P15.009

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE	FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE	GRIFFHALTERUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN



P15.010

BAÑO MARIA MÁX. 40 ºC / CHOCOLATE WARMER MAX. 40 ºC /
CHAUFFE-CHOCOLAT MAX. 40 ºC / WASSERBAD MAX. 40 ºC

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150101	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150102	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.026

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 30 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 30 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 30 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 30 STÜCK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150260	SOPORTE PIE	SUPPORT FOOT	SUPPORT PIED	FUSSHALTER
RE150261	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE	REGAL
RE150262	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150263	SOPORTE	SUPPORT	SUPPORT	HALTER



P15.027

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 60 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 60 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 60 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 60 STÜCK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150271	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE	REGAL
RE150272	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15028

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 120 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 120 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 120 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 120 STÜCK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150281	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE	REGAL
RE150282	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.035

HORNO MULTIFUNCIONAL DE CONVECCIÓN / CONVECTION OVEN /
FOUR À AIR PULSE / KONFEKTIONSOFEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15035	REJILLA	GRID	GRILLE	GRILLROST
RE1503510	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE1503511	CRISTAL EXTERIOR	GLASS EXTERIOR	VITRE EXTÉRIEURE	AUSSENGLAS
RE1503512	TIRADOR	HANDLE	POIGNÉE	GRIFF
RE1503513	CRISTAL INTERIOR	GLASS INTERIOR	VITRE INTÉRIEURE	INNENGLAS
RE1503514	SOPORTE INFERIOR CRISTAL	GLASS BOTTOM SUPPORT	SUPPORT INFÉRIEUR EN VERRE	HALTER FÜR INNENGLAS
RE1503515	SOPORTE FIJO BISAGRA PARA PUERTA	FIXED SUPPORT WITH HINGE FOR DOOR	SUPPORT FIXE AVEC CHARNIÈRE POUR PORTE	FESTER SCHANIERHALTER FÜR DIE TÜR
RE1503516	SOPORTE TIRADOR PUERTA	DOOR HANDLE SUPPORT	SUPPORT AVEC POIGNÉE DE PORTE	TÜRGRIFFHALTER
RE1503517	BOMBILLA	LIGHT BULB	AMPOULLE	LAMPE
RE1503518	PROTECTOR BOMBILLA	LIGHT BULB PROTECTOR	PROTECTION D'AMPOULLE	LAMPENSCHUTZ
RE150352	BANDEJA	TRAY	PLATEAU	TABLETT
RE150353	GOMA	RUBBER	CAOUTCHOUC	GUMMI
RE150354	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150355	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150356	BISAGRA	HINGE	CHARNIÈRE	SCHANIER
RE150357	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150358	VENTILADOR - MOTOR	FAN - MOTOR	VENTILATEUR - MOTEUR	VENTILATIONSMOTOR
RE150359	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER



P15.036

SALAMANDRA CON PARTE SUPERIOR REGULABLE / SALAMANDER WITH ADJUSTABLE TOP /
SALAMANDRE AVEC REGULATION DU PLAFOND / SALAMANDER MIT BEWEGLICHEM OBERTEIL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150361	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150362	BANDEJA GOTEO	DRIP PLATE	PLATEAU ÉGOUTTAGE	TROPFGITTER
RE150363	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT



P15.038

TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS /
TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES / SANDWICHTOASTER MIT 3 UND 6 ZANGEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150381	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150382	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150383	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE150384	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150385	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150386	REGLETA CERÁMICA	CERAMICAL TERMINAL	RÈGLETTE EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE SCHINE
RE150387	PRENSA ESTOPAS	CABLE GLAND	PRESSE-ÉTOUPES	PRESSE- TUCH
RE150388	AISLAMIENTO CERÁMICO	CERAMIC INSULATOR	ISOLANT EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE ISOLIERUNG
RE15039	PINZA SANDWICH	SANDWICH TONG	PINCE À SANDWICH	SANDWICHZANGE
RE150391	REGLETA	TERMINAL	RÈGLETTE	SCHIENE



P15.039

TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS /
TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES / SANDWICHTOASTER MIT 3 UND 6 ZANGEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150382	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150383	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE150384	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150385	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150386	REGLETA CERÁMICA	CERAMICAL TERMINAL	RÈGLETTE EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE SCHIENE
RE150387	PRENSA ESTOPAS	CABLE GLAND	PRESSE-ÉTOUPES	PRESSE- TUCH
RE150388	AISLAMIENTO CERÁMICO	CERAMIC INSULATOR	ISOLANT EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE ISOLIERUNG
RE15039	PINZA SANDWICH	SANDWICH TONG	PINCE À SANDWICH	SANDWICHZANGE
RE150391	REGLETA	TERMINAL	RÈGLETTE	SCHIENE
RE1503919A	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.040

TOSTADORA / TOASTER /
TOASTEUR / TOASTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150400	PIÉS	FEET	PIEDS	FÜSSE
RE150401	RESISTENCIA 500W	500W ELEMENT	RÉSISTANCE 500W	HEIZELEMENT 500W
RE150402	RESISTENCIA 370W	370W ELEMENT	RÉSISTANCE 370W	HEIZELEMENT 370W
RE150403	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150404	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150405	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY



P15.041

TOSTADORA / TOASTER /
TOASTEUR / TOASTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150400	PIÉS	FEET	PIEDS	FÜSSE
RE150403	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150404	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150405	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE150411	RESISTENCIA 500W	500W ELEMENT	RÉSISTANCE 500W	HEIZELEMENT 500W
RE150412	RESISTENCIA 370W	370W ELEMENT	RÉSISTANCE 370W	HEIZELEMENT 370W



P15.042

TOSTADORA CONTINUA / CONVEYOR TOASTER /
TOASTEUR CONVEYEUR / DURCHLAUFTOASTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150421	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPERIOR	OBERES HEIZELEMENT
RE150422	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150423	MOTOR	MOTOR	MOTEUR	MOTOR
RE150424	VENTILADOR	FAN	VENTILATEUR	VENTILATOR
RE150425	SELECTION SWITCH	SELECTION SWITCH	SÉLECTION INTERRUPTEUR	AUSWAHLSCHALTER
RE150426	REGULADOR VELOCIDAD	ADJUSTABLE SPEED	RÉGULATEUR VITESSE	GESCHWINDIGKEITSREGLER
RE150427	POTENCIOMETRO	POTENTIOMETER	POTENCIOMÈTRE	POTENZREGLER
RE150428	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF



P15.044

MÁQUINA DE COCER PASTA / PASTA COOKER /
CUISER À PÂTE / NUDELKOCHER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150441	CESTA MALLA GRANDE CON ASAS	BIG MESH BASKET WITH HANDLES	PANIER GRANDE MAILLE À ANSES	GROSSER MASCHENKORB MIT GRIFFEN
RE150442	CESTA MALLA PEQUEÑA CON MANGO	SMALL MESH BASKET WITH HANDLE	PANIER PETITE MAILLE À MANCHE	KLEINER MASCHENKORB MIT GRIFFEN
RE150443	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150444	GRIFO DESAGUE	DRAINAGE TAP	ROBINET ÉCOULEMENT	ABLAUFHAHN
RE150445	CONEXIÓN BM GRIFO DRENAJE	BM CONNECTION DRAINING TAP	CONNECTION BM ROBINET DE DRAINAGE	BM VERBINDUNG ABLAUFHAHN



P15.070

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE15070	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER MAILLE	MASCHENKORB
RE150701	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150702	CABEZAL PARA	HEAD	TÊTE	KOPF
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICHR BAKELITGRIFF



P15.071

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE15070	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER MAILLE	MASCHENKORB
RE150701	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150702	CABEZAL PARA	HEAD	TÊTE	KOPF
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICHR BAKELITGRIFF



P15.073 / P15.074

PLACA CALIENTE / HEATING PLATE /
PLAQUE CHAUFFANTE / WÄRMEPLATTE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150740	PIE	BASE	PIED	FUSS



P15.075

CRÊPERA - CRÊPERA DOBLE / CRÊPE MAKER - DOUBLE CRÊPE MAKER /
CRÊPIÈRE - CRÊPIÈRE DOUBLE / CRÊPEEISEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150751	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.084

PLANCHA ELÉCTRICA LISA / ELECTRIC GRIDDLE PLAIN /
PLAQUE ÉLECTRIQUE UNIE / GLATTER ELEKTRISCHER GRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150841	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.097

FUENTE FONDUE CHOCOLATE / CHOCOLATE FOUNTAIN /
FONTAINE À CHOCOLAT / SCHOKOLADENBRUNNEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150971	ESPIRAL INTERIOR PLÁSTICO	INTERIOR PLASTIC SPIRALE	SPIRALE INTÉRIEUR EN PLASTIQUE	INNERE PLASTIKSPIRALE
RE1509741	CARCASA CILÍNDRICA	CYLINDRICAL CARCASE	CARCASSE CYLINDRIQUE	ZYLINDERGEHÄUSE
RE1509744	POMO DE PLÁSTICO	PLASTIC KNOB	POMMEAU EN PLASTIQUE	PLASTIKKNOPF
RE150978	ARANDELA SILICONA	SILICONE WASHER	RONDELLE EN SILICONE	SILIKONDICHTUNG
RE1509799	KIT FUENTE	FOUNTAIN KIT	KIT SOURCE	BRUNNENSET



P19.114-N / P19.114-A / P19.114-R

POSTE CON CINTA RETRÁCTIL ACERO INOX BRILLANTE / BARRIER WITH RETRACTABLE BELT. MIRROR POLISHED /
POTEAU DÉROULEUR À SANGLE. ACIER INOX BRILLANT / SEPERATIONSPFOSTEN MIT EINZIEHBAREM BAND GLÄNZEND

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE191110	PIEZA PLÁSTICO	PLASTIC PIECE	PIÈCE EN PLASTIQUE	PLASTIKTEIL
RE191140	BASE	BASE	BASE	BASIS



P248.028 / P248.032 / P248.035 / P248.040 / P248.045

OLLA CON GRIFO Y TAPA / STOCK POT WITH TAP AND LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET ET COUVERCLE / KOCHTOPF MIT ABLAUFHAHN UND DECKEL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
IV248000	GRIFO INOX	INOX TAP	ROBINET INOX	GRIFF ROSTFREIER STAHL

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY



P313.025

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130251	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	FEINER FILTER
RE3130252	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	GROBER FILTER
RE3130253	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF
RE3130254	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS
RE3130255	ASA	HANDLE	ANSE	GRIFF

P313.030

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130301	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	FEINER FILTER
RE3130302	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	GROBER FILTER
RE3130303	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF
RE3130304	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS



P313.126

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130261	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	FEINER FILTER
RE3130262	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	GROBER FILTER
RE3130263	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF
RE3130264	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS

P313.132

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130263	POMO	KNOB	POMMEAU	FEINER FILTER
RE3130321	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	GROBER FILTER
RE3130322	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	KNOPF
RE3130324	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS



P602.015

BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /
BALANCE AUTOMATIQUE / MECHANISCHE WAAGE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE602015	BANDEJA	TRAY	PLATEAU	TABLETT



P641.100

CARRO DE SERVICIO / TROLLEY /
CHARIOT DE SERVICE / SERVICEWAGEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE641101	TUBO	TUBE	TUBE	ROHR
RE641102	RUEDAS	WHEELS	ROUES	RÄDER
RE641103	BANDEJAS	TRAYS	PLATEAUS	TABLETTS
RE641104	ASAS	HANDLES	ANSES	GRIFFE



P81.000

ARMARIO CALIENTE / HOT CUPBOARD /
ARMOIRE CHAUDE / HEIZSCHRANK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE81000	MANETA INOX CON LLAVE	INOX HANDLE WITH KEY	MANETTE INOX AVEC CLÉ	TÜRGRIFF MIT SCHLÜSSEL ROSTFREIER STAHL



P830.001 / P830.002

EMBUDO DOSIFICADOR / CONFECTIONERY FUNNEL /
ENTONNOIR DOSEUR / DOSIERUNGSTRICHTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE8300010	BOQUILLA 4 mm	TUBE	DOUILLE	TÜLLE 4 MM
RE8300011	BOQUILLA 6 mm	TUBE	DOUILLE	TÜLLE 6 MM



P834.000

TAPA RECTANGULAR GN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE RECTANGULAR LID /
COUVERCLE RECTANGULAIRE GN POLYCARBONATE / RECHTECKIGER GN DDECKEL POLYCARBONAT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE834000	ASAS	HANDLES	ANSES	GRIFFE



P835.000

CAMPANA GN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE DOME LID /
DÔME PROTECTION GN POLYCARBONATE / GN HAUBE POLYCARBONAT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE835000	ASAS	HANDLES	ANSES	GRIFFE



P837.003

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm	SCHEIBE 20 CM
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm	SCHEIBE 26 CM
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm	SCHEIBE 32 CM
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR	KOPFSCHRAUBE
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS	STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)	ZENTRALROHR (EIN STÜCK)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL	ZENTRALFUSS

P837.005

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm	SCHEIBE 20 CM
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm	SCHEIBE 26 CM
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm	SCHEIBE 32 CM
RE837109	DISCO 40 cm	DISK 40 cm	DISQUE 40 cm	SCHEIBE 40 CM
RE837110	DISCO 45 cm	DISK 45 cm	DISQUE 45 cm	SCHEIBE 45 CM
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR	KOPFSCHRAUBE
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS	STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)	ZENTRALROHR (EIN STÜCK)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL	ZENTRALFUSS

P837.007

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE837105	DISCO 16 cm	DISK 16 cm	DISQUE 16 cm	SCHEIBE 16 CM
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm	SCHEIBE 20 CM
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm	SCHEIBE 26 CM
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm	SCHEIBE 32 CM
RE837109	DISCO 40 cm	DISK 40 cm	DISQUE 40 cm	SCHEIBE 40 CM
RE837110	DISCO 45 cm	DISK 45 cm	DISQUE 45 cm	SCHEIBE 45 CM
RE837111	DISCO 50 cm	DISK 50 cm	DISQUE 50 cm	SCHEIBE 50 CM
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR	KOPFSCHRAUBE
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS	STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)	ZENTRALROHR (EIN STÜCK)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL	ZENTRALFUSS

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY



P868.001 / P868.002 / P868.003

DISPENSADOR A PRESIÓN / SQUEEZE DISPENSER /
DISTRIBUTEUR À PRESSION / DRUCKDOSSIERER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE868123	TAPÓN ROJO	RED LID	EMBOUT ROUGE	ROTER DECKEL
RE868456	TAPÓN AMARILLO	YELLOW LID	EMBOUT JAUNE	GELBER DECKEL
RE868789	TAPÓN TRANSPARENTE	TRANSPARENT LID	EMBOUT TRANSPARENT	TRANSPARENTER DECKEL



P873.045 / P873.060 / P873.090

BARRA DE NOTAS DE ALUMINIO / ALUMINIUM CHECK MINDER /
BARRE PORTE-BONS EN ALUMINIUM / NOTIZLEISTE ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE873000	BOLAS	BALLS	BOULES	BÄLLE

P911 / P912 / P913

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS /
PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDEBRETTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE911000	PIÉS	FEET	PIEDS	FÜSSE



P918.000

LAVA-RACIONADOR ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SCOOP-WASHER /
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOXYDABLE / PORTIONIERERSPÜLE ROSTFREIER STAHL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE918001	GRIFO	TAP	ROBINET	HAHN
RE918002	CUBETA CON 1 AGUJERO	BAC WITH ONE HOLE	BAC AVEC UNE OUVERTURE	BEHÄLTER MIT 1 ABLAUF



P937.000

MÁQUINA MULTI-USOS / VERSATIL MACHINE /
MACHINE UNIVERSEL / MULTIFUNKTIONSMASCHINE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE937001	CORTADOR PATATAS	FRENCH FRY CUTTER	COUPE FRITES	KARTOFFELSCHNEIDER
RE937002	CORTADOR MANZANAS	APPLE CUTTER	COUPE POMMES	APFELSCHNEIDER
RE937003	EXPRIMIDOR ZUMOS	JUICER	PRESS FRUITS	SAFTPRESSE



P945.037

HARINERO / FLOUR BIN /
TAMIS À FARINE / MEHLSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE945001	CAJÓN	DRAWER	TIROIR	SCHUBLADE

P945.050 / P945.051

HARINERO / FLOUR BIN /
TAMIS À FARINE / MEHLSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE945000	CAJÓN	DRAWER	TIROIR	SCHUBLADE



P954.013 / P954.015

EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE / TRICHTER MIT AUSTAUSCHBAREM SIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE9541315	FILTRO	FILTER	FILTRE	FILTER

P954.020 / P954.025

EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE / TRICHTER MIT AUSTAUSCHBAREM SIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE9542025	FILTRO	FILTER	FILTRE	FILTER



P964.001

ABRELATAS INDUSTRIAL / CAN OPENER /
OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL / INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE964100	CUCHILLA	KNIFE	COUTEAU	KLINGE
RE964200	RODILLO	WHEEL	ROULEAU	RAD
RE964300	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MESCHANISMUS



P975.000

CORTADOR DE PATATAS FRITAS / FRENCH FRY CUTTER /
COUPE FRITES / POMMESSCHNEIDER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE975001	CUCHILLA 36 AGUJEROS	KNIFE 36 HOLES	COUTEAU 36 TROUS	SCHNEIDEGITTER 36 LÖCHER
RE975002	CUCHILLA 64 AGUJEROS	KNIFE 64 HOLES	COUTEAU 64 TROUS	SCHNEIDEGITTER 64 LÖCHER



P999.000

TRÍPODE PAELLERO / BASE FOR BURNER /
PIED POUR BRÛLEUR / STÄNDER FÜR GASBRENNER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE999000	TAPÓN PLÁSTICO CUADRADO	SQUARE PLASTIC CAP	EMBOUT CARRÉ EN PLASTIQUE	QADRATISCHER PLASTIKSTÖPSEL



IC70E

TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL / PROFESSIONEL ICE CRUSHER /
BROYEUR À GLACE PROFESSIONAL / PROFESSIONELLER EISCRUSHER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
IC70CHUTE	EMBUDO	ICE CHUTE	ENTONNOIR À GLAÇONS	EISTRICHTER
IC70CONT	CONTAINER POLICARBONATO	POLYCARBONATE CONTAINER	BAC À GLACE	BEHÄLTER POLYCARBONAT

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY



MX1000XTXEE / MX1000XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2L
CAC93I	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L
RE503351	LLAVE DE TUERCA ACOPLAMIENTO	COUPLING WRENCH	CLÉ D'ACOUPLEMENT	KUPPLUNGSSCHRAUBENSCHLÜSSEL



MX1050XTXSEE / MX1050XTPSEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93I	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L



MX1100XTXEE / MX1100XTXSEE / MX1100XTPEE / MX1100XTPSEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93I	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L



MX1200XTXEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93I	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L



MX1300XTXEE / MX1300XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93I	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L
RE028393	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTRÔLE	KONTROLLPLATTE

MX1500XTXEE / MX1500XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93I	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L
RE028397	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTROLE	KONTROLLPLATTE
RE029812	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTRÔLE	KONTROLLPLATTE
RE029816	SOFT START PARA PANEL DE CONTROL	SOFT START CONTROL PANEL	SOFT START CONTROL PANEL	SANFTER START KONTROLLPLATTE

ÍNDICE /
INDEX /
УКАЗАТЕЛЬ

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

ESPAÑOL

ARTÍCULO	PÁGINA
ABRELATAS INDUSTRIAL	113
ABRIDOR BOTELLAS	150
ABRIDOR DE OSTRAS	112
AFILADOR DE CUCHILLOS	267
ALCUZA	96
ALFOMBRAS	323
ALU-PRO	34-37
ANTIALÉRGICO	82-87
ANTIMICROBIAL	64
APARTAMENTO	146
APLASTACARNES	96
ARAÑA	70
ARMARIO CALIENTE	285-286
ARO	353
ASADOR GRILL	133, 135
BALANZA	120-121
BANDA SELLADORA SILICONA	170
BANDEJA	54-56, 305-306, 309-311, 319
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE	54-56
BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX	320
BANDEJA EXHIBICIÓN	309
BANDEJA FAST-FOOD	319
BANDEJA GASTRONORM	54
BANDEJA ISOTÉRMICA	321
BANDEJA PASTELERÍA	54-55, 375
BANDEJA PORTACUBIERTOS	320
BAÑO MARÍA	282
BARRA DE NOTAS	96
BASE PIZZA	57
BATERÍA COCINA 8 PZAS HOBBY CHEF	145
BATERIA COLOR	140
BATERÍA IDEA	142-143
BATIDOR	148, 338
BATIDORA SOBRE MESA	250-251
BATIDORAS DE VASO	256-265
BATIDORAS PARA BATIDOS	266
BLACK SERIES	132-135
BOL	303-306, 311-316, 321
BOQUILLA	358-361
BOQUILLA POLICARBONATO	361
BRAZOS TRITURADORES	253-255
CACEROLA ALUMINIO	35-36
CACEROLA APARTAMENTO	146
CACEROLA COOL • LINE	139
CACEROLA HANDY	32-33
CACEROLA HOBBY CHEF	144
CACEROLA IDEA	143
CACEROLA INOX-PRO	26-27
CACEROLA TOP LINE	20-21
CACILLO	60-61, 72, 147-148, 315
CALDERO	336-337
CALENTADOR DE PLATOS	287
CAMPANA PARA POSTRES	344
CARRO BASCULANTE	213
CARRO CON GUIAS	213-219, 221-222
CARRO CON GUIAS PARA HORNO	218

ARTÍCULO	PÁGINA
CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE	214-219
CARRO CON GUIAS, ENCASTABLE	215-216
CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO	221
CARRO DE MADERA	204-207
CARRO DE PLÁSTICO	208, 222-223
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE	210
CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO	208
CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE	209-211
CARRO DESCONGELACIÓN	217
CARRO DESEMBARACE	208, 211
CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD	219
CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN	217
CARRO GUERIDON	206-207
CARRO PARA CARGAS PESADAS	221
CARRO PARA CESTAS	222
CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE	223
CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM	213-217
CARRO PORTACUBIERTOS	207, 220, 318
CAZO ALUMINIO	37
CAZO APARTAMENTO	146
CAZO BOMBEADO	23, 31, 33, 37, 137, 336
CAZO COOL • LINE	139
CAZO HANDY	33
CAZO HOBBY CHEF	145
CAZO IDEA	143
CAZO INOX-PRO	31
CAZO TIPO FRANCÉS	22, 31
CAZOS DE MEDIDAS	123
CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN	134
CAZUELA BLACK SERIES	134
CAZUELA PUJADAS 1921	131
CEDAZO	345
CEPILLO	97
CESTA GRANDES BANDEJAS	196, 202
CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	196
CESTA PARA CUBIERTOS	191, 193, 202
CESTA UNIVERSAL	191, 202
CESTAS ABIERTAS	184-187, 192-193
CESTAS CERRADAS	188-189
CESTAS MEDIO TAMAÑO	192-193
CESTAS PARA PLATOS	194-196
CESTAS PARA TAZAS	190
CESTILLO PARA CUBIERTOS	191
CINTA PVC PARA MOUSSE	354
CLIP DE IDENTIFICACIÓN	196
CO-COTTE SILICONA	151
COLADOR	90-92
COLADOR CHINO	91
COLAPASTAS	29
COLECTIVIDADES	318-327
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS	231-237
COOL • LINE	138-139
COPA HELADO	332
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS	114-115, 150
CORTADOR DE CEBOLLAS	107
CORTADOR DE LECHUGA	106

ARTÍCULO	PÁGINA
CORTADOR DE PATATAS FRITAS	105
CORTADOR DE VERDURAS	248
CORTADOR EN CUBOS	112
CORTADOR QUESOS	112
CORTADOR SECCIONADOR	108
CORTADOR TOMATES	111
CORTADORA DE PEPINOS	105
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES	248
CORTADOR-REBANADOR	103-104
CORTAHUEVOS	114
CORTAPASTAS	340, 352
CRÊPERA	282
CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO	211
CUBETA GASTRONORM SIN BPA	174-175
CUBETAS HELADERÍA	333
CUCHARA	69, 71-72, 147-148, 315, 374
CUCHARA PARA UNTAR	79, 81
CUCHARA SERVICIO	71
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO	113
CUECE PASTAS	278
CUSCUSERA	28
DISPENSADOR A PRESIÓN	94-95
DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES	347
EMBUDO	95, 346
EMBUDO DOSIFICADOR	346
ESCAMADOR	97
ESCURRIDERA	92
ESPÁTULA	62, 78-81, 147-149, 339
ESPECIEROS	95
ESPUMADERA	62, 70, 147-148
ESTANTERÍAS	224-241
EXPOSITOR DE TARTAS	345
EXPOSITOR GASTRONORM	299-302
EXPRIMIDOR	109, 267
FLANERO	350, 355, 365
FLAP IDENTIFICACIÓN	196
FLAP-RACK®	180-196
FONDOS PERFORADOS GASTRONORM	164, 173, 175, 217
FREIDORA	269-270
FUENTE FONDUE CHOCOLATE	282
FUENTE HONDA CÓNICA	337
FUENTE OVAL	310-311
FUNDA PROTECTORA DE VINILO	223
FUNDAS DESECHABLES POLIETILENO DISPENSADOR	221
GANCHO	93
GASTRONORM FONDO DIFUSOR	171
GASTRONORM INOXIDABLE	162-166, 168, 171
GASTRONORM MELAMINA	295-297, 299-302
GASTRONORM POLICARBONATO	172-173
GASTRONORM POLIPROPILENO	176-177
GEL LUBRICANTE SANITARIO	115
GOFRERAS	283
GRILL	275-277
GUANTES PROTECCIÓN	124-125
HANDY	32-33
HARINERO	92

ARTÍCULO	PÁGINA
HELADERÍA	244-247, 330-333
HERVIDOR DE ARROZ	278
HOBBY CHEF	144-145
HORNOS	280
INOX-PRO	24-31
JARRA DE MEDIDAS	123
LÁMPARA MANTENEDORA	288-289
LAVA-RACIONADOR ACERO INOX	333
LIBRADOR	337
LICUADORAS	267
MANDOLINAS	115
MANGAS PASTELERAS	357
MANOPLA	124-125
MANTECADORA	244-247
MARCADOR DE TARTAS	342
MARCADORES TIZA	327
MARCOS PARA BANDEJAS	55
MELAMINA PRESENTACIÓN	294-317
MESA DE CORTE	118
MICRO-ONDAS	281
MOLDE CAKE	348, 355, 365
MOLDE FORMA CORAZÓN	354
MOLDE FORMA GOTA	354
MOLDE FORMA LÁGRIMA	354
MOLDE HEXAGONAL	354
MOLDE HUEVO	96
MOLDE MEDIA CAÑA	355
MOLDE NIDO	70
MOLDE OVAL	354
MOLDE PARA PIZZA	57
MOLDE SEMIESFÉRICO	355
MOLDES "FLEXIPAN"	368-375
MOLDES DE SILICONA	362-367
MOLDES PASTELERÍA	348-351, 353-354, 362-367, 368-375
MOLDES SILICONA 600 X 400	366-367
MOLINILLO ESPECIAS	268
MULTIMETAL	136-137
OLLA ALUMINIO	35-36
OLLA APARTAMENTO	146
OLLA CON GRIFO	29
OLLA COOL • LINE	138
OLLA HANDY	32
OLLA HOBBY CHEF	144
OLLA IDEA	143
OLLA INOX-PRO	26-27, 29
OLLA TOP LINE	20-21
PAELLERA ACERO ESMALTADO	50
PAELLERA ALUMINIO	45
PAELLERA HOBBY CHEF	144
PAELLERA INOX-PRO	26-27
PAELLERA PUJADAS 1921	131
PAELLERA TOP LINE	20-21
PAELLERA VALENCIANA	50
PAELLERO ESMALTADO GAS	51
PALA CHIPS	77
PALA FAST-FOOD	79-81

ESPAÑOL

ARTÍCULO	PÁGINA
PALA PARA QUESO	150
PALA PASTELES	79, 81, 149
PALA PESCADO	62, 79
PALA PIZZA	58
PALA PRESENTACIÓN	295, 297
PANEL INFORMACIÓN	325
PANERA	315
PAÑO SILICONA	125
PAPEL SILICONADO	58
PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO	135
PASAPURÉS	93
PEINE DECORADOR	342
PELADOR PATATAS	150
PELADOR UNIVERSAL	150
PERFILES DIVISORIOS	163
PINCEL	149, 341
PINZA	73-77, 147, 149
PINZA BUFFET	74-75
PINZAS PARA EMPLATAR	73
PISTOLA REPOSTERIA	357
PIZARRAS	326-327
PLACA ADAPTADORA ANGULAR	169
PLACA CALIENTE	289
PLANCHA ELÉCTRICA	277
PLATOS	304-305, 316, 321
PORCIONADOR APRETABLE	331
PORTA CUBIERTOS	207, 211, 220, 318
POSTE SEPARACIÓN	324-325
PRENSA AJOS	114, 150
PRESENTADOR CUBETAS GN	169, 302
PROCESADOR DE ALIMENTOS	247-252
PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL	113
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS	103-115
PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN	130-131
QUEMADOR ELÉCTRICO	344
RACIONADOR DE HELADO	72, 331-332
RALLADOR	88-89, 150
RASQUETA	79-81, 97, 342
REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS	107
RECIPIENTE PARA SALSAS	314
RECOGEVERDURAS	118
REDCO®	98-115
REJILLAS GN	56
REJILLAS PASTELERÍA	56, 375
RELOJ DE COCINA DIGITAL	121
REMO	97
RODILLO	340-341
RULETA CORTAPIZZAS	79
RUSTIDERA	53, 134-135, 137
SALAMANDRA	278
SARTÉN "LIONESA"	49
SARTÉN ACERO INOXIDABLE	47-48
SARTÉN ALUMINIO	44-46, 146
SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN	133
SARTÉN BLACK SERIES	133, 135

ARTÍCULO	PÁGINA
SARTÉN CRÊPES	45, 49, 135
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS	50
SARTÉN IDEA	143
SARTÉN MULTIMETAL	137
SARTÉN PARA BLINIS	46
SARTÉN PUJADAS 1921	131
SARTENES	40-50, 131, 133, 137, 143, 145
SAUTEX ALUMINIO	37
SAUTEX HANDY	33
SAUTEX HOBBY CHEF	145
SAUTEX INOX-PRO	30
SAUTEX MULTIMETAL	137
SEPARADOR PARA OLLA CON GRIFO	29
SIERRA DE COCINA	81, 97
SIGNATURE	198-202
SOPLETE COCINA	344
SOPORTE CUCURUCHO	332
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN	297
SOPORTE PARA BANDEJAS PORTACUBIERTOS GN	320
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO	91, 346
SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS	357
SOPORTE PARA PIZZAS	58
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE	169
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL	297
SOPORTE TAPAS GN	169
SPOODLE®	65-68, 85
SPOODLE® NYLON	68
SUPER PAN 3®	165
TABLA DE CORTE	116-118
TAPA BATERIA	23, 29, 33, 37
TAPA GN	168, 173, 175, 176
TAPA INOX-PRO	29
TAPA PARA CESTA	191
TAPA POLINORM®	168, 173, 175, 176
TAPA TAZA DESAYUNO	321
TAPETE DE SILICONA	58
TAZA	315-316, 321
TENEDOR	69, 81, 97, 147
TERMÓMETRO	121-123
TOP LINE	18-23
TOSTADORA	271-274
TRÍPODE PAELLERO	51
TRITURADOR DE HIELO	268
T-VERSION	182-196
UTENSILIOS MANGO MADERA	80-81
VAPORERA COOL • LINE	139
VAPORERA HOBBY CHEF	145
VAPORERA INOX-PRO	28
VASO	322
VERSATIL MACHINE	109
WOK ACERO	49
WOK BLACK SERIES	133
WOK INOX	48
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUJADAS 1921	131

ITEM	PAGE
ADAPTABLE BARS	163
ADJUSTABLE DISH CADDY	223
ALLERGEN-FREE	82-87
ALU-PRO	34-37
ANGLED ADAPTOR PLATE	169
ANTIMICROBIAL	64
APARTAMENTO	146
APPLE CORER	114-115, 150
BAIN MARIE	282
BARRIER	324-325
BASE FOR BURNER	51
BIRD NEST MOULD	70
BLACK SERIES	132-135
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN	50
BLACKBOARDS	326-327
BLENDERS	256-265
BOILER	336-337
BOTTLE OPENER	150
BOWL	303-306, 311-316, 321
BPA FREE GASTRONORM PAN	174-175
BREAD BASKET	315
BRUSH	97
BRUSH	149, 341
BUTTER SPREADER	79, 81
CAKE DIVIDER	342
CAKE MOULD	348, 355, 365
CAKE SERVER	79, 81, 149
CAKE STAND	345
CAN OPENER	113
CARAMEL CREAM MOULD	350, 355, 365
CARAMELIZER	344
CASSEROLE	134
CASSEROLE BLACK SERIES	134
CASSEROLE PUJADAS 1921	131
CHALKMARKERS	327
CHECK MINDER	96
CHEESE CUTTER	112
CHEESE SLICER	150
CHINESE COLANDER	91
CHIP BAGGER	77
CHOCOLATE FOUNTAIN	282
CLEARING TROLLEY	208, 211
CLIP TAGS	196
CO-COTTE SILICONE	151
COLANDER	90-92
COLANDER	92
COLORED COOKWARE	140
COMPLETE KITS OF SHELVING	231-237
CONFECTIONERY FUNNEL	346
CONICAL SAUCEPAN	23, 31, 33, 37, 137, 336
COOL • LINE	138-139
CORNET STAND	332
COUNTER-TOP DISPENSER	207, 220, 318
COUNTERTOP MIXERS	250-251
COUSCUS SET	28
CRÊPE MAKER	282

ITEM	PAGE
CUBE CUTTER	112
CUCUMBER SLICER	105
CUP	315-316, 321
CUP RACKS	190
CUTLERY BIN	320
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY	211
CUTTING BOARD	116-118
CUTTING BOARD TABLE	118
DECORATING COMB	342
DESSERT COVER	344
DICER & SLICER	103-104
DISHES	304-305, 316, 321
DISPLAY PLATE	309
DISPOSABLE COVER	221
DOUBLE COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN	320
DOUBLE CUTTER	340, 352
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY	219
DREGDERS	95
DRINK MIXERS	266
DROP MOULD	354
EGG RING	96
EGG SLICER	114
ELECTRIC SLICING MACHINE	248
ENAMELLED GAS BURNIER	51
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN	50
FAST-FOOD TURNER	79-81
FISH SCALER	97
FISH TURNER	62, 79
FLAP IDENTIFICATION	196
FLAP-RACK®	180-196
FLATWARE BASKET	191
FLOUR BIN	92
FOOD-PROCESSORS	247-252
FORK	69, 81, 97, 147
FRENCH FRY CUTTER	105
FRENCH STYLE SAUCEPAN	22, 31
FRUIT & VEGETABLE SLICER	107
FRY PAN "LYONNAISE"	49
FRY PAN ALUMINIUM	44-46, 146
FRY PAN BLACK SERIES	133, 135
FRY PAN BLINIS	46
FRY PAN CAST ALUMINIUM	133
FRY PAN CRÊPE	45, 49, 135
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES	50
FRY PAN IDEA	143
FRY PAN MULTIMETAL	137
FRY PAN PUJADAS 1921	131
FRY PAN ST/STEEL	47-48
FRY PANS	40-50, 131, 133, 137, 143, 145
FRYER	269-270
FUNNEL	95, 346
GARLIC PRESS	114, 150
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE)	295-297, 299-302
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE)	172-173
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE)	176-177
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY	217

ENGLISH

ITEM	PAGE
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM	171
GASTRONORM ST/STEEL	162-166, 168, 171
GASTRONORM STAND	299-302
GLASS	322
GLOVES	124-125
GN TRANSPORT TROLLEY	213-217
GRANITE-SLATE DISPLAYER	297
GRATER	88-89, 150
GRID FOR STOCK POT WITH TAP	29
GRID GN	56
GRID PASTRY	56, 375
GRIGGLE	277
GRILL	133, 135
GRILL	275-277
GRINDER (ELECTRIC)	268
HALF-SIZE RACKS	192-193
HANDY	32-33
HEART RING MOULD	354
HEATING PLATE	289
HEMISPHERICALD MOULD	355
HEXAGON MOULD	354
HOBBY CHEF	144-145
HOOK	93
HOT CUPBOARD	285-286
HOT TRAY WARMER	287
HOT-PLATE WITH HANDLES	135
ICE CREAM CONTAINERS	333
ICE CREAM CUP	332
ICE CREAM SCOOP	72, 331-332
ICE CRUSHER	268
ICE-CREAM CHURN	244-247
ICE-CREAM PARLOUR	244-247, 330-333
IDEA COOKWARE	142-143
INFORMATION SIGN	325
INOX-PRO	24-31
INSTITUTIONS	318-327
ISOTHERMAL TRAY	321
JUICE EXTRACTORS	267
KITCHEN BOW SAW	81, 97
KITCHEN BOWL	337
KITCHEN TIMER ALARM	121
KITCHENWARE SET 8 PCS HOBBY CHEF	145
KNIFE SHARPENER	267
KNIVE / WHEEL (SPARE PART)	113
LADLE	60-61, 72, 147-148, 315
LAMP	288-289
LID FOR BREAKFAST CUP	321
LID FOR COOKWARE	23, 29, 33, 37
LID GN	168, 173, 175, 176
LID INOX-PRO	29
LID RACKS	191
MANDOLINES	115
MANUAL FOOD PROCESSORS	103-115
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE	297
MATS	323
MEASURING CUPS	123
MEASURING JUG	123
MEAT BEATER	96
MELAMINE FOR PRESENTATION	294-317
MICRO-WAVES	281
MIXING PADDLE	97
MOULDS "FLEXIPAN"	368-375
MULTIMETAL	136-137
NON-STICK SILICONE MAT	58
NYLON SPOODLE®	68
OIL POURER	96
ONION CUTTER	107
OVAL MOULD	354
OVAL SERVING DISH	310-311
OVEN MITT	124-125
OVENS	280
OYSTER OPENER	112
PAELLA PAN ALUMINIUM	45
PAELLA PAN HOBBY CHEF	144
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL	26-27
PAELLA PAN PUJADAS 1921	131
PAELLA PAN TOP LINE	20-21
PAN BAND	170
PASTA COLANDER	29
PASTA COOKER	278
PASTRY BAGS	357
PASTRY MOULDS	348-351, 353-354, 362-367, 368-375
PASTRY TORCH	344
PELLER	150
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM	164, 173, 175, 217
PIZZA MOULD	57
PIZZA PAN	57
PIZZA PAN RACK	58
PIZZA PEEL	58
PIZZA WHEEL	79
PLATING TONGS	73
POLINORM® LID	168, 173, 175, 176
POLYCARBONATE TUBE	361
PORTION CONTROL DISPENSER	347
POTATO PEELER	150
POT-GRABBER	125
PRESS CUM ICING	357
PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION	130-131
PVC RIBBON	354
RACK (BIG TRAYS)	196, 202
RACK (CLOSED SYSTEM)	188-189
RACK (DISHES)	194-196
RACK (FLATWARE)	191, 193, 202
RACK (ISOTHERMAL TRAYS)	196
RACK (OPENED SYSTEM)	184-187, 192-193
RACK (UNIVERSAL)	191, 202
RAMEKIN	314
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS	55
REDCO®	98-115
RICE COOKER	278
RING	353

ITEM	PAGE
ROAST PAN	53, 134-135, 137
ROLLING PIN	340-341
SALAD CUTTER	106
SALAMANDER	278
SANITARY GEL LUBRICANT	115
SAUCE PAN ALUMINIUM	37
SAUCE PAN APARTAMENTO	146
SAUCE PAN COOL • LINE	139
SAUCE PAN HANDY	33
SAUCE PAN HOBBY CHEF	145
SAUCE PAN IDEA	143
SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL	31
SAUCE POT ALUMINIUM	35-36
SAUCE POT APARTAMENTO	146
SAUCE POT COOL • LINE	139
SAUCE POT HANDY	32-33
SAUCE POT HOBBY CHEF	144
SAUCE POT IDEA	143
SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO	26-27
SAUCE POT TOP LINE	20-21
SAUTÉ PAN ALUMINIUM	37
SAUTÉ PAN HANDY	33
SAUTÉ PAN HOBBY CHEF	145
SAUTÉ PAN INOX-PRO	30
SAUTÉ PAN MULTIMETAL	137
SCALE	120-121
SCOOP	337
SCRAPER	79-81, 97, 342
SERVING PADDLE	295, 297
SHELVING	224-241
SIEVES	345
SIGNATURE	198-202
SILICONE MOULDS	362-367
SILICONE MOULDS 600 X 400	366-367
SILICONIZED BAKING PAPERS	58
SKIMMER	62, 70, 147-148
SPATULA	62, 78-81, 147-149, 339
SPOODLE®	65-68, 85
SPOON	69, 71-72, 147-148, 315, 374
SPOONS	71
SQUEEZE DISHER	331
SQUEEZER	109, 267
SQUEZZE DISPENSER	94-95
ST/STEEL SCOOP WASHER	333
ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY	320
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN	91, 346
STAND FOR CUTTING BOARDS	169
STAND FOR GN CONTAINERS	169, 302
STAND FOR GN LIDS	169
STEAM POT COOL • LINE	139
STEAM POT HOBBY CHEF	145
STEAM POT INOX-PRO	28
STICK BLENDERS	253-255
STOCK POT ALUMINIUM	35-36
STOCK POT APARTAMENTO	146
STOCK POT COOL • LINE	138
STOCK POT HANDY	32
STOCK POT HOBBY CHEF	144
STOCK POT IDEA	143
STOCK POT INOX-PRO	26-27, 29
STOCK POT TOP LINE ST/STEEL	20-21
STOCK POT WITH TAP	29
SUPER PAN 3®	165
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER	207, 211, 220, 318
SUPPORT FOR PASTRY BAGS	357
TEAR MOULD	354
THERMOMETER	121-123
TOASTER	271-274
TOMATOES SLICER	111
TONG	73-77, 147, 149
TONG. UTILITY	74-75
TOP LINE	18-23
TRAY	54-56, 305-306, 309-311, 319
TRAY (FAST-FOOD)	319
TRAY (GASTRONORM)	54
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM)	54-56
TRAY (PASTRY)	54-55, 375
TRIANGLE CAKE MOULD	355
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING)	208
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL)	217
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY)	210
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL)	214-219
TROLLEY (GUERIDON)	206-207
TROLLEY (INOX SERVING)	209-211
TROLLEY (OVEN TRAY)	218
TROLLEY (PLASTIC)	208, 222-223
TROLLEY (RAIL)	213-219, 221-222
TROLLEY (STACKABLE)	215-216
TROLLEY (SWINGING BEAM)	213
TROLLEY (WOODEN)	204-207
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS	222
TROLLEY FOR HEAVY LOADS	221
TROLLEY WITH WORKING TOP	221
TUBE	358-361
T-VERSION	182-196
VEGETABLE CUTTER	248
VEGETABLE SCRAPER	118
VEGETABLE SIEVE	93
VERSATIL MACHINE	109
VERSATILE MANUAL PROCESSOR	113
VINYL RACK COVER	223
WAFFLES MAKER	283
WEDGER	108
WHISK	148, 338
WIRE SKIMMER	70
WOK (ST/STEEL)	48
WOK BLAC SERIES	133
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUJADAS 1921	131
WOK STEEL	49
WOOD HANDLE UTENSILS	80-81

FRANÇAIS

ARTICLE	PAGE
AIGUISEUR ÉLECTRIQUE	267
ALU-PRO	34-37
ANTI ALLERGIQUE	82-87
ANTIMICROBIEN	64
APARTAMENTO	146
APLATISSEUR	96
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS	103-115
ARAIGNÉE	70
ARMOIRE CHAUD	285-286
ASSIETTES	304-305, 316, 321
BAC GASTRONORME SANS BPA	174-175
BAIN-MARIE	282
BALANCE	120-121
BANDE À SILICONE	170
BARRE PORTE-BONS	96
BARRETES DE COMPOSITION	163
BASSINE	336-337
BASSINE PÂTISSIÈRE	337
BATTERIE À COULEURS	140
BATTERIE DE CUISINE 8 PIÈCES HOBBY CHEF	145
BATTERIE IDEA	142-143
BLACK SERIES	132-135
BLENDERS	256-265
BOL	303-306, 311-316, 321
BROSSE	97
BROYEUR À GLACE	268
BRÛLER ÉMAILLÉ	51
CARAMÉLISER	344
CASIERS À TASSES	190
CASIERS DEMI-TAILLE	192-193
CASSEROLE ALUMINIUM	37
CASSEROLE APARTAMENTO	146
CASSEROLE BOMBÉE	23, 31, 33, 37, 137, 336
CASSEROLE COOL • LINE	139
CASSEROLE FORME FRANÇAISE	22, 31
CASSEROLE HANDY	33
CASSEROLE HOBBY CHEF	145
CASSEROLE IDEA	143
CASSEROLE INOX-PRO	31
CASSEROLES DOSEUR	123
CENTRIFUGEUSES	267
CERCLE	353
CHARIOT À CHARGES LOURDES	221
CHARIOT À DÉGIVRAGE	217
CHARIOT À GLISSIÈRES	213-219, 221-222
CHARIOT À GLISSIÈRES POUR FOUR	218
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE	214-219
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE	215-216
CHARIOT À PLASTIQUE	208, 222-223
CHARIOT AJUSTABLE	223
CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL	221
CHARIOT BASCULANTE	213
CHARIOT DE DÉBARASSAGE	208, 211
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE	210
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM	208
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD	219
CHARIOT EN BOIS	204-207
CHARIOT GUERIDON	206-207
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE	222
CHARIOT TRANSPORT BAC GN	213-217
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE	209-211
CHINOIS À GAZE	91
CLIP D'IDENTIFICATION	196
COCOTTE	134
COCOTTE BLACK SERIES	134
CO-COTTE SILICONE	151
COLLECTIVITÉS	318-327
COOL • LINE	138-139
CORBEILLE À PAIN	315
COUPE À GLACE	332
COUPE EN CUBES	112
COUPE FRITES	105
COUPE FROMAGE	112
COUPE TOMATES	111
COUPE-CONCOMBRE	105
COUPE-LÉGUMES	248
COUPE-OEUF	114
COUPE-ONIONS	107
COUPE-SALADE	106
COUP-FRUIT ET LÉGUMES	107
COUSCOUSSIER	28
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE)	113
COUTEAU À BEURRE	79, 81
COUTEUA À BEURRE	150
COUVERCLE À DESSERT	344
COUVERCLE BATTERIE	23, 29, 33, 37
COUVERCLE GN	168, 173, 175, 176
COUVERCLE INOX-PRO	29
COUVERCLE POLINORM®	168, 173, 175, 176
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT	321
COUVERCLE POUR PANIER	191
CRÊPIÈRE	282
CROCHET	93
CUILLÈRE	69, 71-72, 147-148, 315, 374
CUILLÈRE À GLACE	72, 331-332
CUILLÈRES À SERVIR	71
CUISER À PÂTE	278
CUISEUR À RIZ	278
CUIT-PÂTES	29
CUIT-VAPEUR COOL • LINE	139
CUIT-VAPEUR HOBBY CHEF	145
CUIT-VAPEUR INOX-PRO	28
DEMI-SPÉRIQUE	355
DISTRIBUTEUR À PRESSION	94-95
DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE	347
DIVISEUR	108
DOSEUR À PRESSER	331
DOUILLE	358-361
ECAILEUR	97
ECUMOIRE	62, 70, 147-148
EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME	164, 173, 175, 217

ARTICLE	PAGE
ENTONNOIR	95, 346
ENTONNOIR DOSEUR	346
EPLUCHEUR	150
EPLUCHEUR UNIVERSEL	150
ETAGÈRES	224-241
FAITOUT ALUMINIUM	35-36
FAITOUT APARTAMENTO	146
FAITOUT COOL • LINE	139
FAITOUT HANDY	32-33
FAITOUT HOBBY CHEF	144
FAITOUT IDEA	143
FAITOUT INOX-PRO	26-27
FAITOUT PUJADAS 1921	131
FAITOUT TOP LINE	20-21
FLAP IDENTIFICATION	196
FLAP-RACK®	180-196
FONTAIN À CHOCOLAT	282
FOUET	148, 338
FOUR À MICRO-ONDES	281
FOURCHETTE	69, 81, 97, 147
FOURS	280
FRITEUSE	269-270
GANT À FOUR	124-125
GANTS	124-125
GARTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE	217
GASTRONORM INOXYDABLE	162-166, 168, 171
GASTRONORME (MELAMINE)	295-297, 299-302
GASTRONORME (POLYCARBONATE)	172-173
GASTRONORME (POLYPROPYLÈNE)	176-177
GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR	171
GAUFFRIERS	283
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE	115
GLACES	244-247, 330-333
GOUTTIÈRE	355
GRILL	133, 135
GRILL	275-277
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES	135
GRILLE GN	56
GRILLE PÂTISSERIE	56, 375
GRILLE POUR MARMITE AVEC ROBINET	29
HANDY	32-33
HOBBY CHEF	144-145
HOUSSE JETABLES	221
HUILIÈRE	96
INOX-PRO	24-31
KITS PREPARÉS DE ÉTEGÉRE	231-237
LAMPE CHAUFFANTE	288-289
LOUCHE	60-61, 72, 147-148, 315
MANDOLINES	115
MARMITE ALUMINIUM	35-36
MARMITE APARTAMENTO	146
MARMITE COOL • LINE	138
MARMITE HOBBY CHEF	144
MARMITE INOX-PRO	26-27, 29
MARMITE TOP LINE	20-21
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET	29
MARMITE TRAITEUR HANDY	32
MARMITE TRAITEUR IDEA	143
MARQUEURS	327
MELAMINE POUR PRÉSENTATION	294-317
MÉLANGEURS DE COMPTOIR	250-251
MINUTEUR DE CUISINE	121
MIXEURS	253-255
MOULE À CAKE	348, 355, 365
MOULE À FLAN	350, 355, 365
MOULE À NID	70
MOULE À OEUF	96
MOULE À PIZZA	57
MOULE COEUR	354
MOULE GOUTTE	354
MOULE HEXAGONE	354
MOULE LARME	354
MOULE OVALE	354
MOULES "FLEXIPAN"	368-375
MOULES À SILICONE 600 X 400	366-367
MOULES DE SILICONE	362-367
MOULES PÂTISSERIE	348-351, 353-354, 362-367, 368-375
MOULIN À ÉPICES	268
MOULIN À LÉGUMES	93
MULTIMETAL	136-137
OUVRE BOUTEILLES	150
OUVRE HUÎTRES	112
OUVRE-BOÎTES	113
PALETTE	62, 78-81, 147-149, 339
PALETTE À FISH	62, 79
PALETTE FAST-FOOD	79-81
PANIER FERMÉES	184-187, 192-193
PANIER OUVERTS	188-189
PANIER POUR ASSITTES	194-196
PANIER POUR COUVERTS	191, 193, 202
PANIER POUR PLATEAUX	196, 202
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES	196
PANIER UNIVERSEL	191, 202
PANNEAU INFORMATION	325
PAPIER SILICONE	58
PASSOIRE À POIGNÉES	92
PASSOIRE À QUEUE	90-92
PEIGNE À DECOR	342
PELLE À ENFOURNER	58
PELLE À FARINE	337
PELLE À FRITES	77
PELLE À GÂTEAU	79, 81, 149
PELLE À LEGUMES	118
PELLE PRÉSENTATION	295, 297
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS	191
PIED POUR BRÛLEUR	51
PINCE	73-77, 147, 149
PINCE BUFFET	74-75
PINCEAU	149, 341
PINCES POUR PRÉSENTATION	73
PISTOLET POUR PÂTISSERIE	357
PLANCHE À DÉCOUPER	116-118

FRANÇAIS

ARTICLE	PAGE
PLAQUE À PÂTISSERIE	54-55, 375
PLAQUE À PIZZA	57
PLAQUE À RÔTIR	53, 134-135, 137
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF	54-56
PLAQUE CHAUFFANTE	289
PLAQUE ÉLECTRIQUE	277
PLAQUE GASTRONORME	54
PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE	169
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ	50
PLAT À PAELLA ALUMINIUM	45
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER	50
PLAT À PAELLA HOBBY CHEF	144
PLAT À PAELLA INOX-PRO	26-27
PLAT À PAELLA PUJADAS 1921	131
PLAT À PAELLA TOP LINE	20-21
PLAT OVALE	310-311
PLATEAU	54-56, 305-306, 309-311, 319
PLATEAU FAST-FOOD	319
PLATEAU ISHOTHERMIC	321
PLATEAU MARBRES NOIR	297
PLATEAU PRÉSENTATION	309
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX	320
POCHES PÂTISSIÈRES	357
POÊLE "LYONNAISE"	49
POÊLE À BLINIS	46
POÊLE À CRÊPES	45, 49, 135
POÊLE ACIER INOXYDABLE	47-48
POÊLE ALUMINIUM	44-46, 146
POÊLE ALUMINIUM FONTÉ	133
POÊLE BLACK SERIES	133, 135
POÊLE HAUTE AVEC ANSES	50
POÊLE IDEA	143
POÊLE MULTIMETAL	137
POÊLE PUJADAS 1921	131
POÊLES	40-50, 131, 133, 137, 143, 145
POLUCARBONATE DOUILLE	361
POT MESUREUR	123
POTEAU	324-325
PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME	299-302
PRÉSENTOIR DE TARTES	345
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE	297
PRESS FRUITS	109, 267
PRESSE-AIL	114, 150
PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL	113
PROTECTRICE EN VINYLE	223
PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION	130-131
RACLETTE	79-81, 97, 342
RAMASSE-COUVERTS	320
RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE	211
RAMEQUIN	314
RÂPE	88-89, 150
RÉCHAUD	287
RÉCIPIENT À GLACE	333
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX	55
REDCO®	98-115
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOX	333

ARTICLE	PAGE
ROBOT MULTIFUNCTION	247-252
ROULEAU	340-341
ROULETTE À PÂTES	340, 352
ROULETTE À PIZZA	79
RUBAN PÂTISSIER	354
SALAMANDRE	278
SAUPOUDREUSES	95
SAUTEUSE ALUMINIUM	37
SAUTEUSE HANDY	33
SAUTEUSE HOBBY CHEF	145
SAUTEUSE INOX-PRO	30
SAUTEUSE MULTI-METAL	137
SCIE DE CUISINE	81, 97
SÉPARATEUR DE PORTIONS	342
SHAKER ÉLECTRIQUE	266
SIGNATURE	198-202
SPATULE GÉANTE	97
SPOODLE®	65-68, 85
SPOODLE® NYLON	68
SUPER PAN 3®	165
SUPPORT DOUBLE PORTE-COUVERTS GN	320
SUPPORT POUR BACS GN	207, 220, 318
SUPPORT POUR BACS GN	169, 302
SUPPORT POUR CORNETS	332
SUPPORT POUR COUVERCLES GN	169
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS	91, 346
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER	169
SUPPORT POUR PLAQUES À PIZZA	58
SUPPORT POUR POCHES PÂTISSIER	357
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS	207, 211, 220, 318
TABLE À DÉCOUPER	118
TABLEAUX	326-327
TAMIS	345
TAMIS À FARINE	92
TAPIS	323
TASSE	315-316, 321
THERMOMÈTRE	121-123
TOASTEUR	271-274
TOILE DE CUISSON	58
TOP LINE	18-23
TORCHE À CARAMÉLISER	344
TORCHON EN SILICONE	125
TRANCHES ET CUBES	103-104
TRANCHEUR ELÈCTRIQUE	248
TURBINE À GLACE	244-247
T-VERSION	182-196
USTENSILES MANCHE EN BOIS	80-81
VERRE	322
VERSATIL MACHINE	109
VIDE / COUPE POMMES	114-115, 150
WOK ACIER	49
WOK BLACK SERIES	133
WOK INOX	48
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUJADAS 1921	131

ARTIKEL	SEITE
ABRÄUMWAGEN	208, 211
ABSPERRUNG	324-325
ALUMINIUMGUSSPFANNE	133
ALUMINIUMSAUTEUSE	37
ALUMINIUMTOPF	37
ALU-PRO	34-37
ANTI ALLERGIE	82-87
ANTIHAFTBESCHICHTETES ALUMINIUMBLECH	54-56
ANTIMIKROBIOTIKUM	64
APARTAMENT	146
APFELAUSSTECHER	114-115, 150
ARBEITSFLÄCHEN-MIXER	250-251
AUSFSTRICHMESSER	79, 81
AUSSTECHFORMEN	340, 352
AUSSTELLER GASTRONORM	299-302
AUSTERÖFFNER	112
BEHÄLTER FÜR SERVICEWAGEN	211
BESTECKKASTEN	320
BESTECKKASTEN	207, 211, 220, 318
BESTECKKÖRBCHEN	191
BESTECKSPÜLKORB	191, 193, 202
BLACK SERIES	132-135
BLINISPFANNE	46
BRÄTER	53, 134-135, 137
BROTKORB	315
BUFFETZANGE	74-75
COOL • LINE	138-139
COUSCOUSTOPF	28
CREPE-EISEN	282
CREPEPFANNE	45, 49, 135
DAMPFGARER COOL • LINE	139
DAMPFGARER HOBBY CHEF	145
DAMPFGARER INOX-PRO	28
DECKEL FRÜHSTÜCKSTASSE	321
DECKEL FÜR KOCHGESCHIRR	23, 29, 33, 37
DECKEL INOX-PRO	29
DECKEL POLINORM®	168, 173, 175, 176
DECKELGN	168, 173, 175, 176
DEKORATIONSSPACHTEL	342
DESSERTHAUBE	344
DIGITALE KÜCHENUHR	121
DOPPELTER FAST-FOOD TABLETT-TROLLEY	219
DOSIERUNGSTRICHTER	346
DOSSIERKASSEROLLEN	123
DREIECKIGE FORM	355
DREIFUSSTÄNDER FÜR GASBRENNER	51
DRUCKDISPENSER	94-95
EIERSCHNEIDER	114
EIFORM	96
EINSTELLBARER TELLERWAGEN	223
EINWEG-HÜLLEN AUS POLYÄTHYLEN	221
EISCREMEBECHER	332
EISCREMESCHALEN	333
EISCREMEWAFFELSTÄNDER	332
EISCRUSHER	268
EISDIELE	244-247, 330-333

ARTIKEL	SEITE
EISMASCHINE	244-247
EISPORTIONIERER	72, 331-332
EISPORTIONIERER	331
ELEKTRISCHER AUFSCHINITTMASCHINE	248
ELEKTRISCHER BRENNER	344
ELEKTRISCHER GRILL	277
EMAILLIERTE GASPAELLAPFANNE	51
EMAILLIERTE PAELLAPFANNE AUS STAHL	50
FAST-FOOD- SCHAUFEL	79-81
FAST-FOOD-TABLETT	319
FISCHENTSCHUPPER	97
FISCHWENDER	62, 79
FLAP IDENTIFIKATION	196
FLAP-RACK®	180-196
FLASCHENÖFFNER	150
FLEISCHSTAMPFER	96
FORMEN "FLEXIPLAN"	368-375
FRANZÖSISCHER KOCHTOPF INOX-PRO	22, 31
FRITEUSE	269-270
FRITTENHEBER	77
FRITTIERSCHAUFEL	70
GABEL	69, 81, 97, 147
GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BPA	174-175
GASTRONORM DIFFUSONSBODEN	171
GASTRONORM MELAMIN	295-297, 299-302
GASTRONORM POLYKARBONAT	172-173
GASTRONORM POLYPROPYLEN	176-177
GASTRONORM ROSTFREI	162-166, 168, 171
GASTRONORMTABLETT	54
GELOCHTE BÖDEN GASTRONORM	164, 173, 175, 217
GEMÜSEHACKER	118
GEMÜSEHOBEL	115
GEMÜSESCHNEIDER	248
GEMÜSESIEB	93
GETRÄNKEMIXER	266
GEWINKELTE ADAPTERPLATTE	169
GEWÜRZMÜHLE	268
GEWÜRZSTÄNDER	95
GLAS	322
GN TRANSPORTWAGEN	213-217
GRANIT-SCHIEFER PRÄSENTIERPLATTE	297
GRILL	275-277
GRILL	133, 135
GRILLPLATTE MIT GRIFFEN ALUMINIUM	135
GURKENSCHNEIDER	105
HAKEN	93
HALBKUGELFORM	355
HALTER FÜR BESTECKKASTEN GN	320
HALTER FÜR GN DECKEL	169
HALTER FÜR SCHNEIDEBRETTER	169
HALTER FÜR SPRITZBEUTEL	357
HANDY	32-33
HANDY KASSEROLLE	32-33
HANDY STIELKASSEROLLE	33
HANDY STIELKASSEROLLE	33
HANDY TOPF	32

DEUTSCH

ARTIKEL	SEITE
HERDPLATTE	289
HERZFORM	354
HOBBY CHEF	144-145
IDEA KASSEROLLE	143
IDEA KOCHBEDARF	142-143
IDEA STIELKASSEROLLE	143
IDEA TOPF	143
INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER	113
INFORMATIONSTAFEL	325
INOX-PRO	24-31
ISOTHERMISCHES TABLETT	321
KÄSE DRAHTSCHNEIDER	112
KÄSEHOBEL	150
KASSEROLLE	134
KASSEROLLE ALUMINIUM	35-36
KASSEROLLE APARTAMENTO	146
KASSEROLLE BLACK SERIES	134
KASSEROLLE COOL • LINE	139
KASSEROLLE COOL • LINE	139
KASSEROLLE HOBBY CHEF	145
KASSEROLLE HOBBY CHEF	144
KASSEROLLE INOX-PRO	26-27
KASSEROLLE PUJADAS 1921	131
KASSEROLLE TOP LINE	20-21
KNOBLAUCHPRESSE	114, 150
KOCHGESCHIRR FARBIG	140
KOCHTOPF INOX-PRO	31
KOLLEKTIVITÄT	318-327
KOMPLETTE REGALSETS	231-237
KONISCHE, TIEFE PLATTE	337
KONISCHER KOCHTOPF	23, 31, 33, 37, 137, 336
KREIDEMARKER	327
KUCHENBACKFORM	348, 355, 365
KÜCHENBEDARF 8-TLG HOBBY CHEF	145
KÜCHENBRENNER	344
KÜCHENMASCHINE	247-252
KÜCHENMASCHINE	109
KÜCHENSÄGE	81, 97
LÖFFEL	69, 71-72, 147-148, 315, 374
LÖFFEL	71
LYONER PFANNE	49
MANUELLE KÜCHENMASCHINEN	103-115
MATTEN	323
MEDIZINISCHES GLEITGEL	115
MEHLSIEB	92
MELAMIN PRÄSENTATION	294-317
MESSBECHER	123
MESSER/RAD (ERSATZTEIL)	113
MESSERSCHÄRFER	267
MIKROWELLE	281
MIXER	256-265
MULTIFUNKTIONSREIBE	113
MULTIMETAL	136-137
NAMENSSCHILDER MIT CLIP	196
NOTIZLEISTE	96
NUDELKOCHER	278

ARTIKEL	SEITE
NUDELSIEB	29
NYLON-SPOODLE®	68
OBSTSCHNEIDER	107
ÖFEN	280
ÖLKANNE	96
OVALE FORM	354
OVALE PLATTE	310-311
PAELLAPFANNE ALUMINIUM	45
PAELLAPFANNE HOBBY CHEF	144
PAELLAPFANNE INOX-PRO	26-27
PAELLAPFANNE PUJADAS 1921	131
PAELLAPFANNE TOP LINE	20-21
PATISSERIEFORMEN	348-351, 353-354, 362-367, 368-375
PATISSERIE-PISTOLE	357
PATISSERIEROST	56, 375
PATISSERIETABLETT	54-55, 375
PFANNE ALUMINIUM	44-46, 146
PFANNE BLACK SERIES	133, 135
PFANNE EDELSTAHL	47-48
PFANNE IDEA	143
PFANNE MULTIMETAL	137
PFANNE PUCHADAS 1921	131
PFANNEN	40-50, 131, 133, 137, 143, 145
PFANNENWENDER	62, 78-81, 147-149, 339
PINSEL	97
PINSEL	149, 341
PIZZAFORM	57
PIZZAMESSER	79
PIZZAPLATTE	57
PIZZAROST	58
PIZZASCHAUFEL	58
POMMES FRITES-SCHNEIDER	105
PORTIONIERER	337
PORTIONSKONTROLLSPENDER	347
PRÄSENTATOINPLATTE	309
PRÄZISIONSPINZETTE	73
PRESSE	109, 267
PUDDINGFORM	350, 355, 365
PUJADAS 1921. GUSSEISEN ULTRALEICHT INDUKTION	130-131
PVC-BAND FÜR MOUSSE	354
RAHMEN FÜR BACKBLECHE	55
RECHTECKIGE MARMOR-PRÄSENTATIONSPLATTE	297
REDCO®	98-115
REGALE	224-241
REIBE	88-89, 150
REISKOCHER	278
RING	353
ROST GN	56
RÜHRBESEN	148, 338
RÜHRQUIRL	97
RÜHRSCHÜSSEL	336-337
SAFTPRESSE	267
SALAMANDER	278
SALATSCHNEIDER	106
SAUTEUSE HOBBY CHEF	145
SAUTEUSE INOX-PRO	30

ARTIKEL	SEITE
SAUTEUSE MULTIMETAL	137
SCHABER	79-81, 97, 342
SCHALE	303-306, 311-316, 321
SCHAUMLÖFFEL	62, 70, 147-148
SCHNEIDEBRETT	116-118
SCHNEIDETISCH	118
SCHOKOLADENBRUNNEN	282
SCHÖPFLÖFFEL	60-61, 72, 147-148, 315
SCHUTZHANDSCHUHE	124-125
SCHUTZHÜLLE VINYL	223
SECHSECKIGE FORM	354
SELBSTBEDIENUNGSTABLETT EDELSTAHL	320
SEPARIERER FÜR TOPF MIT HAHN	29
SERVIERPLATTE	295, 297
SERVIERWAGEN (ALUMINIUM)	208
SERVIERWAGEN (DEMONTIERBAR)	210
SERVIERWAGEN (INOX)	209-211
SIEB	345
SIEB	90-92
SIEB	92
SIGNATURE	198-202
SILIKON-BAND	170
SILIKON-CO-COTTE	151
SILIKONFORMEN	362-367
SILIKONFORMEN 600 X 400	366-367
SILIKONPAPIER	58
SILIKONTUCH	125
SILIKONTUCH	58
SOSSENSCHALE	314
SPARSCHÄLER	150
SPEZIALKORB IN HALBGRÖBE	192-193
SPITZSIEB	91
SPOODLE®	65-68, 85
SPRITZBEUTEL	357
SPÜLBECKEN FÜR PORTIONIERER	333
SPÜLKORB (GESCHLOSSENES SYSTEM)	188-189
SPÜLKORB (GROSSE TABLETTS)	196, 202
SPÜLKORB (ISOTHERMISCHE TABLETTS)	196
SPÜLKORB (OFFENES SYSTEM)	184-187, 192-193
SPÜLKORB (TELLER)	194-196
SPÜLKORBDECKEL	191
STABMIXER	253-255
STAHLWOK	49
STÄNDER FÜR GN BEHÄLTER	169, 302
STÄNDER FÜR SPITZSIEB ODER TRICHTER	91, 346
STIELKASSEROLLE APARTAMENTO	146
SUPER PAN 3®	165
TABLETT	54-56, 305-306, 309-311, 319
TAFELN	326-327
TASSE	315-316, 321
TASSENKÖRBE	190
TEIGROLLE	340-341
TELLER	304-305, 316, 321
TELLERWÄRMER	287
THERMOMETER	121-123
TIEFE, EMALLIERTE PFANNE MIT GRIFFEN	50

ARTIKEL	SEITE
TISCHWÜRFELSCHNEIDER UND - HOBEL	103-104
TOASTER	271-274
TOMATENSCHNEIDER	111
TOP LINE	18-23
TOPF ALUMINIUM	35-36
TOPF APARTAMENTO	146
TOPF COOL • LINE	138
TOPF HOBBY CHEF	144
TOPF INOX-PRO	26-27, 29
TOPF MIT HAHN	29
TOPF TOP LINE	20-21
TOPFHANDSCHUH	124-125
TORTENHEBER	79, 81, 149
TORTENSCHNEIDER	342
TORTENSTÄNDER	345
TRÄNENFORM	354
TRANSPORTWAGE FÜR BESTECKBEHÄLTER	207, 220, 318
TRICHTER	95, 346
TROLLEY (GUERIDON)	206-207
TROPFENFORM	354
TÜLLE	358-361
TÜLLE POLYCARBONAT	361
T-VERSION	182-196
UNIVERSALSCHÄLER	150
UNIVERSALSPÜLKORB	191, 202
UTENSILIEN MIT HOLZGRIFF	80-81
VALENZIANISCHE PAELLAPFANNE	50
VERSTELLBARE PROFILE	163
VOGELNESTFORM	70
WAAGE	120-121
WAFFELEISEN	283
WAGEN (AUFTAUEN)	217
WAGEN (EINSCHÜBE DEMONTIERBAR)	214-219
WAGEN (EINSCHÜBE)	213-219, 221-222
WAGEN (HOLZ)	204-207
WAGEN (KLAPPBAR)	213
WAGEN (KUNSTSTOFF)	208, 222-223
WAGEN (STAPELBAR)	215-216
WAGEN AUFTAUEN	217
WAGEN FÜR SCHWERE LASTEN	221
WAGEN FÜR SPÜLKORBE	222
WAGEN MIT ARBEITSFLÄCHE	221
WAGEN MIT EINSCHÜBEN FÜR DEN OFEN	218
WÄRMELAMPE	288-289
WARMHALTESCHRANK	285-286
WASSERBAD	282
WEDGER SCHNEIDER	108
WOK BLACK SERIES	133
WOK INOX	48
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUJADAS 1921	131
WÜRFELSCHNEIDER	112
ZANGE	73-77, 147, 149
ZWIEBELSCHNEIDER	107

PORTUGUÊS

ARTIGO	PÁGINA
ABRE-LATAS INDUSTRIAL	113
ABRIDOR GARRAFAS	150
AFIADOR DE FACAS	267
ALMOTOLIA	96
ALU-PRO	34-37
APARTAMENTO	146
APRESENTADOR CUBAS GN	169, 302
AQUECEDOR DE PRATOS	287
ARANHA	70
ARDÓSIAS	326-327
ARMÁRIO QUENTE	285-286
ARO	353
ASSADEIRA	53, 134-135, 137
ASSADOR GRILL	133, 135
BALANÇA	120-121
BANDEJA	54-56, 305-306, 309-311, 319
BANDEJA ALUMÍNIO ANTI-ADERENTE	54-56
BANDEJA EXPOSIÇÃO	309
BANDEJA FAST-FOOD	319
BANDEJA GASTRONORM	54
BANDEJA ISOTÉRMICA	321
BANDEJA PASTELARIA	54-55, 375
BANDEJA PORTA-TALHERES	320
BANDEJA SELF-SERVICE AÇO INOX	320
BANDOLINS	115
BANHO-MARIA	282
BARRA DE NOTAS	96
BASE PIZA	57
BATEDEIRAS DE COPO	256-265
BATEDEIRAS PARA BATIDOS	266
BATEDOR	148, 338
BATERIA COZINHA 8 PEÇAS HOBBY CHEF	145
BATERIA IDEA	142-143
BLACK SERIES	132-135
BOLSA PROTECTORA DE VINIL	223
BOLSAS REJEITÁVEIS POLIETILENO DISTRIBUIDOR	221
BOQUILHA	358-361
BOQUILHA POLICARBONATO	361
BRAÇOS TRITURADORES	253-255
CAÇAROLA ALUMÍNIO	35-36
CAÇAROLA APARTAMENTO	146
CAÇAROLA COOL • LINE	139
CAÇAROLA HANDY	32-33
CAÇAROLA HOBBY CHEF	144
CAÇAROLA IDEA	143
CAÇAROLA INOX-PRO	26-27
CAÇAROLA TOP LINE	20-21
CAÇOILA ALUMÍNIO FUNDIÇÃO	134
CAÇOILA BLACK SERIES	134
CAÇOILA PUXADAS 1921	131
CALDEIRO	336-337
CAMPÂNULA PARA SOBREMESAS	344
CARRO BASCULANTE	213
CARRO COM GUIAS	213-219, 221-222
CARRO COM GUIAS PARA FORNO	218
CARRO COM GUIAS, DESMONTÁVEL	214-219
CARRO COM GUIAS, ENCASTRÁVEL	215-216
CARRO COM SUPERFÍCIE DE TRABALHO	221
CARRO DE MADEIRA	204-207
CARRO DE PLÁSTICO	208, 222-223
CARRO DE SERVIÇO DESMONTÁVEL	210
CARRO DE SERVIÇO EM ALUMÍNIO	208
CARRO DE SERVIÇO INOXIDÁVEL	209-211
CARRO DESCONGELAÇÃO	217
CARRO DESEMBARAÇO	208, 211
CARRO DUPLO PARA BANDEJAS FAST-FOOD	219
CARRO GASTRONORM DESCONGELAÇÃO	217
CARRO GUERIDON	206-207
CARRO PARA CARGAS PESADAS	221
CARRO PARA CESTOS	222
CARRO PARA PRATOS AJUSTÁVEL	223
CARRO PORTA-CUBAS GASTRONORM	213-217
CARRO PORTA-TALHERES	207, 220, 318
CESTINHO PARA TALHERES	191
CESTO GRANDES BANDEJAS	196, 202
CESTO PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	196
CESTO PARA TALHERES	191, 193, 202
CESTO UNIVERSAL	191, 202
CESTOS ABERTOS	184-187, 192-193
CESTOS FECHADOS	188-189
CESTOS PARA PRATOS	194-196
CHÁVENA	315-316, 321
COADOR	90-92
COADOR CHINÊS	91
COADOR DE MASSA	29
CO-COTTE SILICONE	151
COLECTIVIDADES	318-327
COLHER	69, 71-72, 147-148, 315, 374
COLHER PARA UNTAR	79, 81
CONCHA	60-61, 72, 147-148, 315
CONJUNTO DE TEMPEROS	95
CONJUNTOS DE ESTANTES COMPLETOS	231-237
COOL • LINE	138-139
COPO	322
CORTADOR DE BATATAS FRITAS	105
CORTADOR DE OVOS	114
CORTADOR DE VERDURAS	248
CORTADOR TOMATES	111
CORTADOR/DESCAROÇADOR MAÇÃS	114-115, 150
CORTADORA DE FIAMBRES ELÉCTRICA	248
CORTA-MASSAS	340, 352
COZE-MASSAS	278
CRIVO	345
CUBA GASTRONORM SEM BPA	174-175
CUBAS GELATARIA	333
CUSCUZEIRA	28
DESCASCADOR BATATAS	150
DESCASCADOR UNIVERSAL	150
DISTRIBUIDOR SOB PRESSÃO	94-95
ESCAMADOR	97
ESCORREDOR	92
ESCOVA	97

ARTIGO	PÁGINA
ESCUMADEIRA	62, 70, 147-148
ESMAGA-CARNES	96
ESPÁTULA	62, 78-81, 147-149, 339
ESPREMEDOR	109, 267
ESPREMEDOR DE ALHOS	114, 150
ESTANTES	224-241
EXPOSITOR DE TORTAS	345
EXPOSITOR GASTRONORM	299-302
FERVEDOR DE ARROZ	278
FITA PVC PARA MOUSSE	354
FLAP IDENTIFICAÇÃO	196
FLAP-RACK®	180-196
FORMA DE PUDIM	350, 355, 365
FORNOS	280
FRITADEIRA	269-270
FUNDOS PERFURADOS GASTRONORM	164, 173, 175, 217
FUNIL	95, 346
FUNIL DOSEADOR	346
GANCHO	93
GARFO	69, 81, 97, 147
GASTRONORM FUNDO DIFUSOR	171
GASTRONORM INOXIDÁVEL	162-166, 168, 171
GASTRONORM MELAMINA	295-297, 299-302
GASTRONORM POLICARBONATO	172-173
GASTRONORM POLIPROPILENO	176-177
GELATARIA	244-247, 330-333
GRAMPO DE IDENTIFICAÇÃO	196
GRELHA PLANA COM PEGAS ALUMÍNIO	135
GRELHADOR	275-277
GRELHAS GN	56
GRELHAS PASTELARIA	56, 375
HANDY	32-33
HOBBY CHEF	144-145
INOX-PRO	24-31
JARRA DE MEDIÇÃO	123
LÂMINA/ROLO SOBRESSALENTE	113
LÂMPADA MANTENEDORA	288-289
LAVA-RACIONADOR AÇO INOX	333
LIQUIDIFICADORES	267
LUVA SEM DEDOS	124-125
LUVAS PROTECÇÃO	124-125
MAÇARICO COZINHA	344
MANGAS DE PASTÉIS	357
MÁQUINA DE CREPES	282
MÁQUINA DE GELADOS	244-247
MÁQUINAS DE GOFRES	283
MARCADOR DE TORTAS	342
MARCADORES GIZ	327
MELAMINA APRESENTAÇÃO	294-317
MESA DE CORTE	118
MICRO-ONDAS	281
MOINHO DE FARINHA	92
MOINHO ESPECIARIAS	268
MOLDE CAKE	348, 355, 365
MOLDE FORMA CORAÇÃO	354
MOLDE FORMA GOTA	354
MOLDE FORMA LÁGRIMA	354
MOLDE HEXAGONAL	354
MOLDE MEIA CANA	355
MOLDE NINHO	70
MOLDE OVAL	354
MOLDE OVO	96
MOLDE PARA PIZA	57
MOLDE SEMIESFÉRICO	355
MOLDES "FLEXIPAN"	368-375
MOLDES DE SILICONE	362-367
MOLDES PASTELARIA	348-351, 353-354, 362-367, 368-375
MOLDES SILICONE 600 X 400	366-367
MULTIMETAL	136-137
PÁ	337
PÁ APRESENTAÇÃO	295, 297
PÁ BATATAS FRITAS	77
PÁ FAST-FOOD	79-81
PÁ PARA QUEIJO	150
PÁ PASTÉIS	79, 81, 149
PÁ PEIXE	62, 79
PÁ PIZA	58
PAINEL INFORMAÇÃO	325
PANELA A VAPOR COOL • LINE	139
PANELA A VAPOR HOBBY CHEF	145
PANELA A VAPOR INOX-PRO	28
PANELA ALUMÍNIO	35-36
PANELA APARTAMENTO	146
PANELA COM TORNEIRA	29
PANELA COOL • LINE	138
PANELA DE PAELHA ESMALTADA GÁS	51
PANELA HANDY	32
PANELA HOBBY CHEF	144
PANELA IDEA	143
PANELA INOX-PRO	26-27, 29
PANELA TOP LINE	20-21
PANO SILICONE	125
PAPEL SILICONIZADO	58
PASSADOR DE PURÉS	93
PENTE DECORADOR	342
PERFIS DIVISÓRIOS	163
PINÇA	73-77, 147, 149
PINÇA BUFETE	74-75
PINÇAS PARA EMPRATAR	73
PINCEL	149, 341
PISTOLA PASTELARIA	357
PLACA DE CORTE	116-118
PLACA ELÉCTRICA	277
PLACA QUENTE	289
PORTA-PÃO	315
PORTA-TALHERES	207, 211, 220, 318
POSTE SEPARAÇÃO	324-325
PRATOS	304-305, 316, 321
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	247-252
PUXADAS 1921. FERRO DE FUNDIÇÃO	
ULTRALEVE INDUÇÃO	130-131
QUADROS PARA BANDEJAS	55

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

PORTUGUÊS

ARTIGO	PÁGINA
QUEIMADOR ELÉCTRICO	344
RACIONADOR DE GELADO	72, 331-332
RALADOR	88-89, 150
RASPADOR	79-81, 97, 342
RECIPIENTE PARA MOLHOS	314
RECOLHE-VERDURAS	118
REDCO®	98-115
RELÓGIO DE COZINHA DIGITAL	121
REMO	97
ROLETA CORTA-PIZAS	79
ROLO	340-341
SALAMANDRA	278
SAUTEX ALUMÍNIO	37
SAUTEX HANDY	33
SAUTEX HOBBY CHEF	145
SAUTEX INOX-PRO	30
SAUTEX MULTIMETAL	137
SEPARADOR PARA PANELA COM TORNEIRA	29
SERRA DE COZINHA	81, 97
SERTÃ "LIONESA"	49
SERTÃ AÇO ESMALTADO	50
SERTÃ AÇO INOXIDÁVEL	47-48
SERTÃ ALUMÍNIO	45
SERTÃ ALUMÍNIO	44-46, 146
SERTÃ ALUMÍNIO FUNDIÇÃO	133
SERTÃ BLACK SERIES	133, 135
SERTÃ CREPES	45, 49, 135
SERTÃ FUNDA ESMALTADA COM PEGAS	50
SERTÃ HOBBY CHEF	144
SERTÃ IDEA	143
SERTÃ INOX-PRO	26-27
SERTÃ MULTIMETAL	137
SERTÃ PARA BLINIS	46
SERTÃ PUJADAS 1921	131
SERTÃ PUXADAS 1921	131
SERTÃ TOP LINE	20-21
SERTÃ VALENCIANA	50
SERTÃS	40-50, 131, 133, 137, 143, 145
SIGNATURE	198-202
SPOODLE®	65-68, 85
SUPER PAN 3®	165
SUPORTE APRESENTAÇÃO ARDÓSIA-MÁRMORE	297
SUPORTE CARTUCHO	332
SUPORTE MÁRMORE APRESENTAÇÃO	297
SUPORTE PARA BANDEJAS PORTA-TALHERES GN	320
SUPORTE PARA MANGAS DE PASTÉIS	357
SUPORTE PARA PASSADOR CHINÊS OU FUNIL	91, 346
SUPORTE PARA PIZAS	58
SUPORTE PARA PLACAS DE CORTE	169
SUPORTE TAMPAS GN	169
TABULEIRO DE TALHERES PARA CARRO SERVIÇO	211
TAÇA GELADO	332
TACHO ALUMÍNIO	37
TACHO APARTAMENTO	146
TACHO BOLEADO	23, 31, 33, 37, 137, 336
TACHO COOL • LINE	139
TACHO HANDY	33
TACHO HOBBY CHEF	145
TACHO IDEA	143
TACHO INOX-PRO	31
TACHO TIPO FRANCÊS	22, 31
TACHOS DE MEDIÇÃO	123
TAMPA BATERIA	23, 29, 33, 37
TAMPA CHÁVENA PEQUENO-ALMOÇO	321
TAMPA GN	168, 173, 175, 176
TAMPA INOX-PRO	29
TAMPA PARA CESTO	191
TAMPA POLINORM®	168, 173, 175, 176
TAPETE DE SILICONE	58
TAPETES	323
TERMÓMETRO	121-123
TIGELA	303-306, 311-316, 321
TOP LINE	18-23
TORRADEIRA	271-274
TRAVESSA FONDUE CHOCOLATE	282
TRAVESSA FUNDA CÓNICA	337
TRAVESSA OVAL	310-311
TRIPÉ PANELA DE PAELHA	51
TRITURADOR DE GELO	268
T-VERSION	182-196
UTENSÍLIOS CABO MADEIRA	80-81
VERSATIL MACHINE	109
WOK AÇO	49
WOK BLACK SERIES	133
WOK INOX	48
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUXADAS 1921	131

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
COOL • LINE	138-139
GASTRONORM МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА	295-297, 299-302
REDCO®	98-115
SIGNATURE	198-202
SPOODLE®	65-68, 85
SUPER PAN 3®	165
T-VERSION	182-196
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПОДНОС С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ	54-56
БАРЬЕРНЫЕ СТОЛБИКИ	324-325
БЛЕНДЕРЫ	267
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ	266
БЛЕНДЕРЫ КУВШИННЫЕ	256-265
БЛЕНДЕРЫ ПОГРУЖНЫЕ	253-255
БЛИННИЦА	282
БРУС ДЛЯ ЗАМЕТОК	96
ВЕНЧИК	148, 338
ВЕСЛО	97
ВЕСЫ	120-121
ВИЛКА	69, 81, 97, 147
ВИТРИНА GASTRONORM	299-302
ВОРОНКА	95, 346
ВОРОНКА С ДОЗАТОРОМ	346
ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА	344
ГАСТРОЕМКОСТЬ GASTRONORM, БЕЗ ДФП	174-175
ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	333
ГОРЯЧАЯ ПЛИТА	289
ГОФРЕНИЦА	283
ГРИЛЬ	275-277
ГРИЛЬ САЛАМАНДРА	278
ДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА	342
ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ	357
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КИТАЙСКОГО ДУРШЛАГА ИЛИ ВОРОНКИ	91, 346
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КОНУСНОГО СТАКАНЧИКА	332
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПОДНОСОВ С ПРИБОРАМИ GN	320
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК	169
ДИСПЕНСЕР ПОД ДАВЛЕНИЕМ	94-95
ДИСПЕНСЕР С ОДНОРАЗОВЫМИ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМИ ЧЕХЛАМИ	221
ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ	116-118
ДОСКИ	326-327
ДУРШЛАГ	90-92
ДУРШЛАГ	92
ДУРШЛАГ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	29
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ	280
ЖАРОВНЯ-ГРИЛЬ	133, 135
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ	124-125
ЗАЩИТНЫЙ ВИНИЛОВЫЙ ЧЕХОЛ	223
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ ЗНАЧЕК	196
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ КЛИП	196
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ СПЕЦИЙ	268
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА	268
ИНВЕНТАРЬ С ДЕРЕВЯННЫМИ РУЧКАМИ	80-81
ИНФОРМАЦИОННОЕ ТАБЛО	325
КАСТРЮЛЬКА	60-61, 72, 147-148, 315
КАСТРЮЛЯ APARTAMENTO	146
КАСТРЮЛЯ COOL • LINE	139
КАСТРЮЛЯ HANDY	32-33

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
КАСТРЮЛЯ HOBBY CHEF	144
КАСТРЮЛЯ IDEA	143
КАСТРЮЛЯ INOX-PRO	26-27
КАСТРЮЛЯ PUJADAS 1921	131
КАСТРЮЛЯ TOP LINE	20-21
КАСТРЮЛЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	35-36
КАСТРЮЛЯ ВОК PUJADAS 1921	131
КАСТРЮЛЯ ВОК MULTIMETAL	137
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	48
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ СТАЛИ	49
КАСТРЮЛЯ ВОК СЕРИИ BLACK	133
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ	26-27, 29
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ APARTAMENTO	146
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ COOL • LINE	138
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ HANDY	32
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ HOBBY CHEF	144
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ IDEA	143
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ TOP LINE	20-21
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	35-36
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ КУС-КУСА	28
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	278
КАСТРЮЛЯ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ	134
КАСТРЮЛЯ ПАРОВАРКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	28
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ HOBBY CHEF	144
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ INOX-PRO	26-27
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ PUJADAS 1921	131
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ TOP LINE	20-21
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	45
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИЙСКАЯ	50
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ИЗ СТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННАЯ	50
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ	51
КАСТРЮЛЯ С КРАНОМ	29
КАСТРЮЛЯ СЕРИИ BLACK	134
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК APARTAMENTO	146
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	31
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК КОНИЧЕСКИЙ	23, 31, 33, 37, 137, 336
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ФРАНЦУЗСКОГО ТИПА	22, 31
КИСТОЧКА	149, 341
КИТАЙСКИЙ ДУРШЛАГ	91
КОВРИКИ	323
КОЛОКОЛ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ	344
КОЛЬЦО	353
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУКИ	92
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПРИБОРОВ	207, 211, 220, 318
КОРЗИНА ДЛЯ БОЛЬШИХ ПОДНОСОВ	196, 202
КОРЗИНА ДЛЯ ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ПОДНОСОВ	196
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	191, 193, 202
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	191
КОРЗИНЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК	194-196
КОРЗИНЫ ЗАКРЫТЫЕ	188-189
КОРЗИНЫ ОТКРЫТЫЕ	184-187, 192-193
КОТЕЛ	336-337
КРЫШКА GN	168, 173, 175, 176
КРЫШКА POLINORM®	168, 173, 175, 176
КРЫШКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ	23, 29, 33, 37
КРЫШКА ДЛЯ КОРЗИНЫ	191

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

РУССКИЙ

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
КРЫШКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	29
КРЫШКА НА ЧАШКУ ДЛЯ ЗАВТРАКА	321
КРЮЧОК	93
КУХОННЫЙ НАБОР ИЗ 8-МИ ПРЕДМЕТОВ HOBBY CHEF	145
КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР	247-252
ЛАМПА ПОДОГРЕВА	288-289
ЛЕЙКА ДЛЯ МАСЛА	96
ЛЕНТА КОНДИТЕРСКАЯ ИЗ ПВХ ДЛЯ МУССА	354
ЛОЖКА	69, 71-72, 147-148, 315, 374
ЛОЖКА ДЛЯ СМАЗКИ	79, 81
ЛОПАТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ	77
ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	58
ЛОПАТКА ДЛЯ РЫБЫ	62, 79
ЛОПАТКА ДЛЯ СБОРА ОВОЩЕЙ	118
ЛОПАТКА ДЛЯ СЫРА	150
ЛОПАТКА ДЛЯ ТОРТОВ	79, 81, 149
ЛОПАТКА ДЛЯ ФАСТ-ФУДА	79-81
ЛОПАТКА	62, 78-81, 147-149, 339
ЛОТКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	333
МАНДОЛИНЫ	115
МАШИНА “VERSATIL MACHINE”	109
МАШИНА ДЛЯ ВЫЖИМАНИЯ	109, 267
МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	294-317
МЕЛКИ ДЛЯ ОТМЕТОК	327
МЕНЗУРКА	123
МЕРНЫЕ ЛОЖКИ	123
МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ	357
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	281
МИСКА КОНИЧЕСКАЯ	337
МОРОЖЕНИЦА	244-247
МОРОЖЕНОЕ	244-247, 330-333
МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	297
НАБОР КАСТРЮЛЬ IDEA	142-143
НАБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ	95
НАСАДКА	358-361
НАСАДКА ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	361
НОЖ / ЗАПАСНОЙ ВАЛИК	113
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	105
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ	248
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ТОМАТОВ	111
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯБЛОК И ВЫЕМКИ СЕРДЦЕВИНЫ	114-115, 150
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯИЦ	114
НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ	150
ОВАЛЬНОЕ БЛЮДО	310-311
ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ	57
ОТКРЫВАЛКА ПРОМЫШЛЕННАЯ	113
ПАРОВАРКА	282
ПАРОВАРКА COOL • LINE	139
ПАРОВАРКА HOBBY CHEF	145
ПЕРФОРИРОВАННОЕ ДНО GASTRONORM	164, 173, 175, 217
ПИАЛА	303-306, 311-316, 321
ПИЛА КУХОННАЯ	81, 97
ПИСТОЛЕТ КОНДИТЕРСКИЙ	357
ПЛОСКАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ С АЛЮМИНИЕВЫМИ РУЧКАМИ	135
ПОДНОС	54-56, 305-306, 309-311, 319
ПОДНОС GASTRONORM	54

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
ПОДНОС ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	309
ПОДНОС ДЛЯ ПРИБОРОВ	320
ПОДНОС ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	320
ПОДНОС ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ	321
ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ	54-55, 375
ПОДНОС ФАСТ-ФУД	319
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ТАРЕЛОК	287
ПОДСТАВКА ДЛЯ КРЫШЕК GN	169
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	58
ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА	345
ПОЛКИ	224-241
ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	72, 331-332
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ЛОПАТКА	295, 297
ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА	114, 150
ПЮРЕШНИЦА	93
РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ КАСТРЮЛИ С КРАНОМ	29
РАЗДЕЛИТЕЛЬНЫЕ ПРОФИЛИ	163
РАМКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ	55
РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК	223
РЕШЕТКИ GN	56
РЕШЕТКИ КОНДИТЕРСКИЕ	56, 375
РИСОВАРКА	278
РОЛИК ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЦЦЫ	79
РУКАВИЦА	124-125
СЕРИИ BLACK	132-135
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	172-173
СЕРИЯ GASTRONORM С УТОЛЩЕННЫМ ДНОМ СЭНДВИЧ	171
СЕРИЯ ALU-PRO	34-37
СЕРИЯ APARTAMENTO	146
СЕРИЯ FLAP-RACK®	180-196
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА	176-177
СЕРИЯ GASTRONORM, НЕРЖ.СТАЛЬ	162-166, 168, 171
СЕРИЯ HANDY	32-33
СЕРИЯ HOBBY CHEF	144-145
СЕРИЯ INOX-PRO	24-31
СЕРИЯ MULTIMETAL	136-137
СЕРИЯ PUJADAS 1921. ЧУГУН СВЕРХЛЕГКИЙ ДЛЯ И НДУКЦИОННЫХ ПЛИТ	130-131
СЕРИЯ TOP LINE	18-23
СИЛИКОНОВАЯ БУМАГА	58
СИЛИКОНОВАЯ КАСТРЮЛЬКА CO-COTTE	151
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА	125
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА	58
СИТО	345
СКАЛКА ДЛЯ ТЕСТА	340-341
СКОВОРОДА “LYONNAISE”	49
СКОВОРОДА IDEA	143
СКОВОРОДА MULTIMETAL	137
СКОВОРОДА PUJADAS 1921	131
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ	44-46, 146
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ	133
СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, С РУЧКАМИ	50
СКОВОРОДА ГРИЛЬ	53, 134-135, 137
СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНОВ	46
СКОВОРОДА ДЛЯ ФРАНЦУЗСКИХ БЛИНОВ	45, 49, 135
СКОВОРОДА СЕРИИ BLACK	133, 135

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
СКОВОРОДА, НЕРЖ. СТАЛЬ	47-48
СКОВОРОДЫ	40-50, 131, 133, 137, 143, 145
СКРЕБОК	79-81, 97, 342
СКРЕБОК ДЕКОРАТИВНЫЙ	342
СКРЕБОК ДЛЯ ЧИСТКИ РЫБЫ	97
СЛАНЦЕВО-МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	297
СОВОК	337
СОСУД ДЛЯ СОУСОВ	314
СОТЕЙНИК HANDY	33
СОТЕЙНИК HOBBY CHEF	145
СОТЕЙНИК MULTIMETAL	137
СОТЕЙНИК АЛЮМИНИЕВЫЙ	37
СОТЕЙНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	30
СОУСНИК COOL • LINE	139
СОУСНИК HANDY	33
СОУСНИК HOBBY CHEF	145
СОУСНИК IDEA	143
СОУСНИК АЛЮМИНИЕВАЯ	37
СТАКАН	322
СТЕНД ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN	169, 302
СТОЛ ДЛЯ НАРЕЗКИ	118
ТАРЕЛКИ	304-305, 316, 321
ТЕЛЕЖКА GUERIDON	206-207
ТЕЛЕЖКА ДВОЙНАЯ ДЛЯ ПОДНОСОВ ФАСТ-ФУД	219
ТЕЛЕЖКА ДЕРЕВЯННАЯ	204-207
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GASTRONORM	213-217
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИНОК	222
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	207, 220, 318
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ	217
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ GASTRONORM	217
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ	208, 211
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЯЖЕЛЫХ ГРУЗОВ	221
ТЕЛЕЖКА ОПРОКИДНАЯ	213
ТЕЛЕЖКА ПЛАСТМАССОВАЯ	208, 222-223
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ	213-219, 221-222
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ ДУХОВКИ	218
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ, РАЗБОРНАЯ	214-219
ТЕЛЕЖКА С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ	221
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	208
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	209-211
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ РАЗБОРНАЯ	210
ТЕЛЕЖКА ШПИЛЬКА	215-216
ТЕПЛОВОЙ ШКАФ	285-286
ТЕРКА	88-89, 150
ТЕРМОМЕТР	121-123
ТОСТЕР	271-274
ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ	267
ТРЕНОЖНИК ДЛЯ КАСТРЮЛИ ПАЭЛЬЯ	51
ТЯПКА ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА	96
УКОМПЛЕКТОВАННЫЕ НАБОРЫ ПОЛОК	231-237
УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОНЗИНКА	191, 202
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ	150
УЧРЕЖДЕНИЯ	318-327
ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ФОНДЮ	282
ФОРМА ГНЕЗДО	70
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ “СЛЕЗА”	354
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ “КАПЛЯ”	354
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ “КЕЙК”	348, 355, 365
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ “СЕРДЦЕ”	354
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ОВАЛЬНАЯ	354
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПОЛУСФЕРА	355
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ШЕСТИУГОЛЬНАЯ	354
ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ	57
ФОРМА ДЛЯ РУЛЕТА	355
ФОРМА ДЛЯ ЯЙЦА	96
ФОРМА-СТАКАНЧИК ДЛЯ ФЛАНА	350, 355, 365
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ “FLEXIPAN”	368-375
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СИЛИКОНОВЫЕ	362-367
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ТЕСТА	340, 352
ФОРМЫ КОНДИТЕРСКИЕ	348-351, 353-354, 362-367, 368-375
ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ 600 X 400	366-367
ФРИТЮРНИЦА	269-270
ХЛЕБНИЦА	315
ЦИФРОВЫЕ КУХОННЫЕ ЧАСЫ	121
ЧАША	315-316, 321
ЧАША ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	332
ШТОПОР	150
ШУМОВКА	62, 70, 147-148
ШУМОВКА СЕТЧАТАЯ	70
ЩЕТКА	97
ЩИПЦЫ	73-77, 147, 149
ЩИПЦЫ ДЛЯ БУФЕТА	74-75
ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ	73
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЛАМПА	344
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГЛИЛЬ	277
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЛАЙСЕР ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	248
ЯЩИК ДЛЯ ПРИБОРОВ ДЛЯ СЕРВИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКИ	211

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
306	108	15073	104	47156	331	52713	200	52832	201	90182	165
308	108	15076	104	47157	331	52714	201	52844	201	90202	165
336	108	15078	104	47158	331	52715	201	52845	201	90212	165
338	108	15081	104	47159	331	52716	201	52846	201	90222	165
434	106	15082	104	47160	331	52717	201	52847	201	90242	165
435	106	15083	104	47161	331	52718	200	52848	201	90252	165
485	106	15085	104	47169	331	52719	200	52849	201	90262	165
485	107	15086	104	47170	331	52720	200	55000	103	90282	165
509	107	15103	111	47171	331	52721	200	55001	103	90302	166
510	107	15104	111	47172	331	52722	201	55002	103	90312	166
511	107	15105	111	47200	331	52723	201	55010	105	90322	166
512	107	15113	111	47245	331	52724	201	55011	103	90342	166
0653	111	15114	111	47246	331	52725	201	55025	105	90352	166
0654	111	15115	111	47247	331	52726	199	55028	105	90362	166
704	108	15149	115	47248	331	52727	199	55059	103	90382	166
706	108	15153	103	47274	330	52728	199	55060	103	90402	166
708	108	15155	103	47275	330	52729	199	55061	103	90412	166
712	108	15205	111	47276	330	52730	199	55062	103	90422	166
1400	115	15209	111	47277	330	52731	199	55063	103	90442	166
1401	115	15601	107	47278	330	52732	200	55064	103	90452	166
1811	112	15604	107	47279	330	52733	200	55066	103	90462	166
1812	112	19184	169	47322	77	52734	201	55088	103	90482	166
1823	112	19196	169	47325	77	52735	201	55179	83	90502	166
1837	112	40761	250	47326	77	52736	199	64130	71	90512	166
1838	112	40762	250	47329	77	52737	200	64132	71	90522	166
1853	112	40763	250	47378	86	52738	200	64134	71	90542	166
4408	106	40764	250	47390	72	52739	201	64136	71	90552	166
5382	112	40765	251	47391	72	52740	201	64138	71	90562	166
6003	113	40766	251	47392	72	52754	200	86100	319	90622	166
6005	113	40767	251	47393	72	52755	200	86101	319	90642	166
6011	113	40768	251	47395	72	52757	200	86103	319	90662	166
6012	113	40769	251	47396	72	52760	199	86104	319	90682	166
6013	113	40770	251	47397	72	52761	199	86105	319	90922	166
6014	113	40771	251	47398	72	52762	199	86106	319	90942	166
6015	113	40772	251	47400	86	52763	199	86107	319	400780	84
15000	104	40773	251	47703	105	52764	199	86108	319	400880	84
15001	104	40774	251	47704	109	52765	199	86109	319	401080	84
15002	104	40775	251	47713	105	52766	200	86110	319	401280	84
15003	104	40776	251	47714	105	52767	200	86111	319	1512606	103
15005	104	40777	251	47715	105	52768	200	86113	319	1512808	103
15006	104	40778	251	52670	202	52769	200	86114	319	1515106	103
15007	104	40779	251	52671	202	52770	200	86115	319	1515208	103
15008	104	40780	251	52672	202	52771	200	86116	319	1515310	103
15010	104	45682	105	52678	202	52772	200	86117	319	1515512	103
15016	104	47002	86	52680	202	52773	200	86118	319	4075502	250
15017	104	47003	86	52681	202	52774	200	86119	319	4075503	250
15019	104	47004	86	52682	202	52775	200	86120	319	4075602	250
15022	104	47005	86	52683	202	52776	200	86121	319	4075603	250
15024	104	47006	86	52684	200	52777	200	86123	319	4075702	251
15050	104	47042	77	52689	201	52778	201	86124	319	4075703	251
15052	104	47046	77	52691	200	52779	201	86125	319	4075802	251
15053	104	47049	77	52692	200	52780	201	86126	319	4075803	251
15054	104	47139	72	52693	200	52781	201	86127	319	4075902	251
15055	104	47140	72	52694	200	52782	201	86128	319	4075903	251
15058	104	47141	72	52695	202	52783	201	86129	319	4076002	251
15059	104	47142	72	52696	202	52784	201	90002	165	4076003	251
15060	104	47143	72	52699	201	52785	201	90012	165	4656965	85
15061	104	47144	72	52702	200	52786	201	90022	165	4658765	85
15062	104	47145	72	52703	200	52787	201	90042	165	4659065	85
15063	104	47146	72	52704	200	52788	201	90052	165	4659165	85
15064	104	47147	86	52706	200	52789	201	90062	165	4659265	85
15065	104	47150	331	52707	200	52790	201	90082	165	4689760	72
15067	104	47151	331	52708	200	52811	201	90102	165	4689815	72
15068	104	47152	331	52709	200	52812	201	90112	165	4689830	72
15069	104	47153	331	52710	200	52813	201	90122	165	4689840	72
15070	104	47154	331	52711	200	52816	201	90142	165	4689850	72
15072	104	47155	331	52712	200	52817	201	90162	165	4689860	72

REF.	Pag.
4689960	72
4761965	85
4763265	85
4763465	85
4763565	85
4763765	85
4780610	76
4780620	74
4780630	74
4780640	74
4780650	74
4780660	74
4780670	74
4780680	85
4780910	76
4780911	75
4780912	76
4780920	75
4780922	76
4780930	75
4780940	75
4780950	75
4780960	75
4780970	75
4780980	85
4781210	76
4781212	76
4781220	75
4781222	76
4781230	75
4781240	75
4781250	75
4781260	75
4781270	75
4781280	85
4781610	76
4781612	76
4781620	75
4781622	76
4781630	75
4781640	75
4781650	75
4781660	75
4781670	75
4781680	85
4790910	76
4790920	75
4790930	75
4790940	75
4790950	75
4790960	75
4790970	75
4791210	76
4791220	75
4791230	75
4791240	75
4791250	75
4791260	75
4791270	75
4791610	76
4791620	75
4791630	75
4791640	75
4791650	75
4791660	75
4791670	75
4808715	78
4808720	78
4808780	86
4808815	78
4808820	78
4808880	86
4808915	78
4808920	78
4980120	61
4980230	61
4980280	85
4980335	61
4980445	61
4980480	85
4980655	61
4980865	61
5200080	84
5283520	68
5283620	68
5283720	68
5283820	68
5283920	68
5284020	68
5284120	78
5284220	72
5284320	72
5292620	68
5292720	68
5292820	68
5292920	68
5293320	68
5293420	68
6412120	67
6412220	67
6412230	67
6412320	67
6412335	67
6412420	67
6412445	67
6412520	67
6412620	67
6412655	67
6412820	67
6412865	67
6414015	71
6414030	71
6414040	71
6414050	71
6414070	71
6414080	86
6414215	71
6414230	71
6414240	71
6414250	71
6414270	71
6414280	86
6422120	67
6422220	67
6422230	67
6422320	67
6422335	67
6422420	67
6422445	67
6422520	67
6422620	67
6422655	67
6422820	67
6422865	67
6432120	66
6432220	66
6432230	66
6432320	66
6432335	66
6432420	66
6432445	66
6432480	85
6432520	66
6432620	66
6432655	66
6432820	66
6432865	66
6433120	66
6433220	66
6433230	66
6433320	66
6433335	66
6433420	66
6433445	66
6433480	85
6433520	66
6433580	85
6433620	66
6433655	66
6433820	66
6433865	66
15126060	103
15128080	103
15151060	103
15152080	103
15153100	103
15155120	103
478091280	85
0643N	111
0643SGN	111
0644N	111
0644SGN	111
1009-01	182
1009-02	182
1009-03	182
1009-04	182
1009-05	182
1009-06	182
1009-08	182
1009-19	182
1009-32	182
10815P	84
10816P	84
1500-C80	84
1522-C80	84
1527-C80	84
2208-1354	94
26120-13	95
26240-13	95
26320-13	95
2800-31	347
2803-18	347
2908-13	94
2912-13	94
3316-13191	94
400N	106
401N	106
402NC	106
403N	106
403NH	107
4400N	106
484C	106
4961-1301	95
4961-1308	95
4961-13191	95
4961-1332	95
500N	107
501N	107
502N	107
503N	107
5324-13	94
6001X	267
606N	108
700-1	108
700-4	108
808N	108
808SG	108
ADC-4	223
ADP	223
BB255E	261
BB300E	257
BB340E	257
BJX240	267
CAC132	257
CAC93XI	264
CAC95I	264
CB15VE	261
CTS1000E	272
HGB25E	257
HR1	192
HR1 A	193
HR1 AA	193
HR1 AAA	193
HR1 AAAA	193
HR1 B1	193
HR1 B1B	193
HR1 B1BB	193
HR1 B1BBB	193
HR1 C1	193
HR1 C1C	193
HR1 C1CC	193
HR1 C1CCC	193
HR1 D1	193
HR1 D1D	193
HR1 D1DD	193
HR1 D1DDD	193
HR1 F	193
HR1 FF	193
HR1 FFF	193
HR2	193
HR2 A	193
HRA	192
HRB	192
HRB1	192
HRC	192
HRC1	192
HRD	192
HRD1	192
HRF	192
IC70E	268
MX1000XTPEE	263
MX1000XTXEE	263
MX1100XTPSEE	263
MX1100XTXSEE	263
MX1200XTXEE	264
MX1500XTPSEE	263
MX1500XTXSEE	263
N-0001B	170
N-0001G	170
N-0002B	170
N-0002G	170
N-0003B	170
N-0003G	170
N-0006B	170
N-0006G	170
P100.002P	169
P100.003P	169
P100.004P	169
P100.005P	169
P100.006P	169
P100.008P	169
P103.016	37
P103.018	37
P103.020	37
P103.022	37
P103.024	37
P103.028	37
P104.016	37
P104.018	37
P104.020	37
P104.022	37
P104.024	37
P104.026	37
P106.020	37
P106.024	37
P106.028	37
P106.032	37
P106.040	37
P107.040	337
P107.050	337
P107.060	337
P109.030	92
P109.035	92
P109.040	92
P109.045	92
P109.050	92
P110.000	168
P110.001	168
P110.002	168
P110.004	168
P110.005	168
P110.0BF	175
P110.0C1	173
P110.0C1	177
P110.0P1	168
P110.0P1	173
P110.0P1	175
P110.0P1	176
P110.201	162
P110.202	164
P110.401	162
P110.402	164
P110.4F1	171
P110.551	162
P110.552	164
P110.651	162
P110.652	164
P110.6BF	174
P110.6C1	172
P110.6F1	171
P110.6P1	176
P111.001	162
P111.002	164
P111.0BF	174
P111.0C1	172
P111.0F1	171
P111.0F2	171
P111.0P1	176
P111.111	163
P111.501	162
P111.502	164
P111.5BF	174
P111.5C1	172
P111.5F1	171
P111.5F2	171
P111.5P1	176
P112.001	162
P112.002	164
P112.020	37
P112.025	37
P112.027	37
P112.030	37
P112.032	37
P112.035	37
P112.038	37
P112.040	37
P112.045	37
P112.050	37
P112.060	37
P112.0C1	172
P112.0P1	176
P113.030	53
P113.035	53
P113.040	53
P113.045	53
P113.050	53
P113.055	53
P113.060	53
P113.065	53
P113.070	53
P114.040	53
P114.045	53
P114.050	53
P114.060	53
P114.070	53
P114.540	53
P114.545	53
P114.550	53
P115.000	163
P115.000	217
P115.020	35
P115.024	35
P115.028	35
P115.032	35
P115.040	35
P115.050	35
P115.060	35
P115.0BF	175
P115.0C1	173
P115.0P1	177
P115.132	36
P115.140	36
P115.150	36
P115.160	36
P116.025	36
P116.030	36
P116.035	36
P116.040	36
P116.045	36
P116.050	36
P116.060	36
P116.125	35

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

REF.	Pag.
P116.130	35
P116.135	35
P116.140	35
P116.145	35
P116.150	35
P116.160	35
P117.025	36
P117.027	36
P117.030	36
P117.032	36
P117.035	36
P117.038	36
P117.040	36
P117.045	36
P117.050	36
P117.060	36
P117.125	35
P117.127	35
P117.130	35
P117.132	35
P117.135	35
P117.138	35
P117.140	35
P117.145	35
P117.150	35
P117.160	35
P118.025	36
P118.027	36
P118.030	36
P118.032	36
P118.035	36
P118.040	36
P118.045	36
P118.050	36
P118.060	36
P118.125	35
P118.127	35
P118.130	35
P118.132	35
P118.135	35
P118.140	35
P118.145	35
P118.150	35
P118.160	35
P120.000	168
P120.001	168
P120.002	168
P120.004	168
P120.005	168
P120.018	44
P120.020	44
P120.022	44
P120.024	44
P120.026	44
P120.028	44
P120.032	44
P120.036	44
P120.040	44
P120.0BF	175
P120.0C1	173
P120.0C1	177
P120.0P1	168
P120.0P1	173
P120.0P1	175
P120.0P1	176
P120.201	162
P120.401	162
P120.4F1	171
P120.651	162
P120.652	164
P120.6BF	174
P120.6C1	172
P120.6F1	171
P120.6P1	176
P120.820	46
P120.824	46
P120.828	46
P120.832	46
P120.920	46
P120.924	46
P120.928	46
P120.932	46
P121.001	162
P121.002	164
P121.0BF	174
P121.0C1	172
P121.0F1	171
P121.0P1	176
P121.501	162
P121.502	164
P121.5BF	174
P121.5C1	172
P121.5F1	171
P121.5P1	176
P122.001	162
P122.002	164
P122.040	53
P122.050	53
P122.060	53
P122.0C1	172
P122.0P1	176
P122.222	163
P123.040	55
P123.060	55
P123.140	55
P123.160	55
P123.240	55
P123.260	55
P124.020	45
P124.024	45
P124.028	45
P124.032	45
P124.036	45
P124.040	45
P125.000	163
P125.038	45
P125.0BF	175
P125.0C1	173
P125.0P1	177
P127.024	45
P127.028	45
P127.032	45
P127.036	45
P127.040	45
P128.018	44
P128.020	44
P128.022	44
P128.024	44
P128.026	44
P128.028	44
P128.032	44
P128.036	44
P128.040	44
P128.120	44
P128.124	44
P128.128	44
P128.132	44
P128.220	44
P128.224	44
P128.228	44
P128.232	44
P128.320	44
P128.324	44
P128.328	44
P128.332	44
P128.420	44
P128.424	44
P128.428	44
P128.432	44
P128.920	46
P128.924	46
P128.928	46
P128.932	46
P130.000	168
P130.001	168
P130.002	168
P130.004	168
P130.0BF	175
P130.0C1	173
P130.0C1	177
P130.0P1	168
P130.0P1	173
P130.0P1	175
P130.0P1	176
P130.201	162
P130.202	164
P130.401	162
P130.402	164
P130.651	162
P130.652	164
P130.6BF	174
P130.6C1	172
P130.6P1	177
P131.001	162
P131.002	164
P131.022	45
P131.026	45
P131.0BF	174
P131.0C1	172
P131.0P1	177
P131.501	162
P131.502	164
P131.5BF	174
P131.5C1	172
P131.5P1	177
P132.001	162
P132.002	164
P132.040	55
P132.060	55
P132.0C1	172
P132.0P1	177
P132.140	56
P132.160	56
P132.240	56
P132.260	56
P132.365	54
P132.560	54
P135.000	163
P135.0BF	175
P135.0C1	173
P135.0P1	177
P135.120	49
P135.124	49
P135.128	49
P135.132	49
P135.136	49
P135.140	49
P135.330	49
P135.424	49
P136.006	355
P136.007	355
P136.008	355
P139.012	46
P140.000	168
P140.001	168
P140.002	168
P140.004	168
P140.018	45
P140.020	45
P140.024	45
P140.028	45
P140.032	45
P140.036	45
P140.040	45
P140.0BF	175
P140.0C1	173
P140.0C1	177
P140.0P1	168
P140.0P1	173
P140.0P1	175
P140.0P1	176
P140.201	163
P140.651	163
P140.6BF	175
P140.6C1	173
P140.6P1	177
P141.001	163
P141.020	134
P141.024	134
P141.028	134
P141.032	134
P141.036	134
P141.040	134
P141.0BF	175
P141.0C1	173
P141.0P1	177
P141.501	163
P141.5BF	175
P141.5C1	173
P141.5P1	177
P1412-6	195
P1412-6 F1	195
P142.000	135
P142.001	163
P142.100	133
P145.000	163
P145.0BF	175
P145.0C1	173
P145.0P1	177
P148.020	45
P148.024	45
P148.028	45
P148.032	45
P149.120	133
P149.124	133
P149.128	133
P149.130	133
P149.228	133
P149.330	133
P15.000	270
P15.001	270
P15.002	270
P15.003	270
P15.004	276
P15.005	276
P15.006	276
P15.007	276
P15.008	276
P15.009	276
P15.010	282
P15.026	287
P15.027	287
P15.028	287
P15.029	289
P15.030	289
P15.031	288
P15.032	288
P15.033	289
P15.034	289
P15.035	280
P15.036	278
P15.038	273
P15.039	273
P15.040	274
P15.041	274
P15.042	272
P15.044	278
P15.070	270
P15.071	270
P15.073	289
P15.074	289
P15.075	282
P15.080	281
P15.084	277
P15.086	277
P15.089	248
P15.090	248
P15.091	248
P15.095	248
P15.096	282
P15.097	282
P150.028	135
P150.128	133
P151.016	134
P151.020	134
P151.024	134
P151.028	134
P151.032	134
P1510-5	195
P1510-5 F1	195
P152.025	135
P152.030	135
P152.035	135
P153.025	135
P153.034	135
P153.050	135
P155.032	134
P160.000	168
P160.001	168
P160.002	168
P160.004	168
P160.0BF	175
P160.0C1	173
P160.0C1	177
P160.0P1	168
P160.0P1	173
P160.0P1	175
P160.0P1	176
P160.651	163
P160.6BF	175
P160.6C1	173
P160.6P1	177
P161.001	163
P161.0BF	175
P161.0C1	173
P161.0P1	177
P161.501	163
P161.5BF	175
P161.5C1	173
P161.5P1	177
P162.001	163
P165.024	131
P165.030	131
P165.034	131
P165.0BF	175
P165.0C1	173
P165.0P1	177
P166.032	131
P166.032V	131
P167.026	131
P167.028	131
P167.030	131
P167.032	131
P168.024	131
P168.028	131
P168.030	131
P169.020	131
P169.024	131
P169.028	131
P169.030	131
P19.100	324
P19.101	324
P19.102	324
P19.103	325
P19.104	325
P19.105	325
P19.106	325
P19.107	325
P19.108	325
P19.111	325
P19.113	324
P19.114A	324
P19.114N	324
P19.114R	324
P19.115A	325
P19.115N	325
P19.115R	325
P19.116	325
P190.000	168
P190.0BF	175
P190.0C1	173
P190.0C1	177
P190.0P1	168
P190.0P1	173
P190.0P1	175
P190.0P1	176
P190.651	163
P190.6BF	175
P190.6C1	173
P190.6P1	177
P191.001	163
P191.0BF	175

REF.	Pag.
P191.0C1	173
P191.0P1	177
P1912-6	195
P1912-6 F1	195
P200.012	22
P200.012	31
P200.014	22
P200.014	31
P200.016	22
P200.016	31
P200.018	22
P200.018	31
P200.020	22
P200.020	31
P200.022	22
P200.022	31
P200.024	22
P200.024	31
P200.028	22
P200.028	31
P200.116	31
P200.120	31
P200.320	23
P200.320	31
P200.324	23
P200.324	31
P201.016	22
P201.016	31
P201.018	22
P201.018	31
P201.020	22
P201.020	31
P201.024	22
P201.024	31
P201.028	22
P201.028	31
P201.032	22
P201.032	31
P2011-5	195
P2011-5 F1	195
P202.016	22
P202.016	31
P202.018	22
P202.018	31
P202.020	22
P202.020	31
P202.024	22
P202.024	31
P202.028	22
P202.028	31
P202.032	22
P202.032	31
P203.016	30
P203.018	30
P203.020	30
P203.024	30
P204.020	23
P204.020	30
P204.024	23
P204.024	30
P204.028	23
P204.028	30
P204.030	23
P204.030	30
P204.032	23
P204.032	30
P204.035	23
P204.035	30
P204.040	23
P204.040	30
P205.020	26
P205.024	26
P205.028	26
P205.030	26
P205.032	26
P205.035	26
P205.040	26
P205.045	26
P205.050	26
P205.060	26
P206.016	27
P206.018	27
P206.020	27
P206.024	27
P206.028	27
P206.030	27
P206.032	27
P206.035	27
P206.040	27
P206.045	27
P206.050	27
P206.060	27
P207.016	27
P207.018	27
P207.020	27
P207.024	27
P207.028	27
P207.030	27
P207.032	27
P207.035	27
P207.040	27
P207.045	27
P207.050	27
P207.060	27
P208.016	27
P208.018	27
P208.020	27
P208.024	27
P208.028	27
P208.030	27
P208.032	27
P208.035	27
P208.040	27
P208.045	27
P208.050	27
P208.060	27
P209.014	29
P209.016	29
P209.018	29
P209.020	29
P209.022	29
P209.024	29
P209.028	29
P209.030	29
P209.032	29
P209.035	29
P209.040	29
P209.045	29
P209.050	29
P209.060	29
P21.000	326
P21.001	326
P21.003	326
P21.004	326
P21.005	326
P21.006	326
P21.007	326
P21.008	326
P21.013	326
P21.015	327
P21.016	327
P21.017	327
P21.020	327
P21.023	327
P21.025	327
P21.027	327
P21.028	327
P21.029	327
P210.016	30
P210.018	30
P210.020	30
P210.201	162
P210.202	164
P210.401	162
P210.402	164
P210.651	162
P210.652	164
P211.001	162
P211.002	164
P211.018	30
P211.020	30
P211.501	162
P211.502	164
P2110-5	195
P2110-5 F1	195
P212.001	162
P212.002	164
P212.016	30
P212.018	30
P212.020	30
P213.018	48
P213.020	48
P213.022	48
P213.024	48
P213.026	48
P213.028	48
P213.032	48
P213.036	48
P213.040	48
P214.016	22
P214.016	31
P214.018	22
P214.018	31
P214.020	22
P214.020	31
P214.022	22
P214.022	31
P214.024	22
P214.024	31
P215.000	163
P215.000	217
P215.020	27
P215.024	27
P215.028	27
P215.030	27
P215.032	27
P215.035	27
P215.040	27
P215.045	27
P215.050	27
P215.060	27
P216.016	26
P216.018	26
P216.020	26
P216.024	26
P216.028	26
P216.030	26
P216.032	26
P216.035	26
P216.040	26
P216.045	26
P216.050	26
P216.060	26
P217.016	26
P217.018	26
P217.020	26
P217.024	26
P217.028	26
P217.030	26
P217.032	26
P217.035	26
P217.040	26
P217.045	26
P217.050	26
P217.060	26
P218.016	26
P218.018	26
P218.020	26
P218.024	26
P218.028	26
P218.030	26
P218.032	26
P218.035	26
P218.040	26
P218.045	26
P218.050	26
P218.060	26
P219.016	30
P219.018	30
P219.020	30
P22.000	307
P22.001	307
P22.002	309
P22.0021	309
P22.0023	309
P22.003	309
P22.0031	309
P22.0033	309
P22.004	311
P22.005	311
P22.006	299
P22.007	299
P22.008	299
P22.009	300
P22.010	300
P22.011	300
P22.012	307
P22.013	307
P22.014	307
P22.015	307
P22.016	307
P22.017	297
P22.018	297
P22.019	311
P22.020	311
P22.021	311
P22.022	311
P22.023	311
P22.030	317
P22.031	317
P22.033	315
P22.034	315
P22.037	307
P22.038	307
P22.039	300
P22.040	299
P22.041	300
P22.042	299
P22.043	300
P22.044	299
P22.045	300
P22.046	299
P22.047	300
P22.048	299
P22.049	300
P22.050	299
P22.051	300
P22.052	299
P22.053	300
P22.054	299
P22.055	301
P22.056	301
P22.057	301
P22.058	301
P22.059	301
P22.060	301
P22.061	301
P22.062	301
P22.063	301
P22.064	301
P22.065	301
P22.066	301
P22.067	301
P22.068	301
P22.069	301
P22.070	301
P22.071	301
P22.072	301
P22.073	301
P22.074	301
P22.075	301
P22.076	301
P22.077	301
P22.078	301
P22.079	299
P22.080	300
P22.081	299
P22.082	300
P22.083	299
P22.084	300
P22.085	309
P22.086	309
P22.087	299
P22.088	314
P22.089	299
P22.090	309
P22.091	307
P22.092	307
P22.097	315
P22.098	315
P22.099	313
P22.100	311
P22.101	311
P22.102	311
P22.103	310
P22.104	314
P22.105	314
P22.106	314
P22.107	314
P22.108	313
P22.109	313
P22.110	315
P22.111	316
P22.112	316
P22.113	316
P22.114	316
P22.115	316
P22.116	316
P22.117	316
P22.118	316
P22.123	303
P22.144	297
P22.145	297
P22.150	309
P22.151	309
P22.152	301
P22.153	301
P22.154	302
P22.155	302
P22.156	302
P22.157	302
P22.158	303
P22.159	301
P22.160	315
P22.161	297
P22.162	297
P22.163	310
P22.164	307
P22.165	307
P22.166	307
P22.167	312
P22.168	312
P22.169	313
P22.170	310
P22.171	312
P22.172	312
P22.173	312
P22.174	313
P22.175	313
P22.176	313
P22.177	311
P22.178	315
P22.179	315
P22.180	315
P22.181	315
P22.182	316
P22.183	316
P22.184	316
P22.185	317
P22.200	312
P22.200A	312
P22.200AM	312
P22.200N	312
P22.200R	312
P22.200V	312
P22.201	312
P22.202	312
P22.202A	312
P22.202AM	312
P22.202N	312
P22.202R	312
P22.202V	312

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

REF.	Pag.
P22.203	312
P22.203A	312
P22.203AM	312
P22.203N	312
P22.203R	312
P22.203V	312
P22.204	312
P22.211	312
P22.220	303
P22.221	303
P22.222	303
P22.250	314
P22.251	314
P22.270	306
P22.271	306
P22.272	306
P22.273	306
P22.274	306
P22.275	306
P22.500	310
P22.501	310
P22.502	310
P22.600	295
P22.601	295
P22.602	295
P22.603	295
P22.604	295
P22.605	295
P22.606	295
P22.610B	296
P22.610N	296
P22.611B	296
P22.611N	296
P22.612B	296
P22.612N	296
P22.613B	296
P22.613N	296
P22.614B	296
P22.614N	296
P22.615B	296
P22.615N	296
P22.616B	296
P22.616N	296
P22.620	296
P22.621	296
P22.622	296
P22.640B	296
P22.640N	296
P22.641B	296
P22.641N	296
P22.642B	296
P22.642N	296
P22.650	295
P22.651	295
P22.652	295
P22.670	297
P22.671	297
P22.672	297
P22.890	314
P22.901	304
P22.902	304
P22.911	304
P22.912	304
P22.920	305
P22.930	305
P22.940	305
P22.950	305

REF.	Pag.
P22.960	304
P22.971	304
P22.972	304
P220.018	47
P220.020	47
P220.022	47
P220.024	47
P220.026	47
P220.028	47
P220.032	47
P220.036	47
P220.040	47
P220.820	48
P220.824	48
P220.828	48
P220.832	48
P220.836	48
P220.840	48
P223.035	29
P223.040	29
P224.023	29
P224.026	29
P23.550	151
P23.551	151
P23.552	151
P230.000	168
P230.001	168
P230.201	162
P230.202	164
P230.401	162
P230.402	164
P230.651	162
P230.652	164
P231.001	162
P231.002	164
P231.501	162
P231.502	164
P232.001	162
P232.002	164
P233.024	137
P233.028	137
P233.032	137
P233.124	137
P233.128	137
P233.132	137
P234.016	137
P234.018	137
P234.020	137
P234.024	137
P234.028	137
P235.000	163
P237.120	139
P237.124	139
P238.120	137
P239.036	137
P239.136	137
P239.236	48
P239.336	48
P239.436	137
P239.536	137
P240.040	28
P240.050	28
P240.070	28
P240.401	162
P240.651	162
P241.001	162
P241.040	28

REF.	Pag.
P241.050	28
P241.060	28
P241.070	28
P241.501	162
P242.020	28
P242.024	28
P242.028	28
P242.032	28
P242.035	28
P243.020	28
P243.024	28
P243.028	28
P243.032	28
P243.035	28
P244.020	28
P244.024	28
P244.028	28
P244.032	28
P244.035	28
P248.028	29
P248.032	29
P248.035	29
P248.040	29
P248.045	29
P249.028	29
P249.032	29
P249.035	29
P249.040	29
P249.045	29
P251.020	137
P251.024	137
P251.028	137
P251.032	137
P26.000	323
P26.001	323
P26.002	323
P26.003	323
P269.035	53
P270.016	146
P270.020	146
P270.024	146
P270.028	146
P271.016	146
P271.020	146
P271.024	146
P271.028	146
P272.014	146
P272.016	146
P272.018	146
P272.020	146
P273.024	146
P273.028	146
P290.020	21
P290.024	21
P290.028	21
P290.030	21
P290.032	21
P290.035	21
P290.040	21
P290.045	21
P290.050	21
P290.120	20
P290.124	20
P290.128	20
P290.130	20
P290.132	20
P290.135	20

REF.	Pag.
P290.140	20
P290.145	20
P290.150	20
P291.020	21
P291.024	21
P291.028	21
P291.030	21
P291.032	21
P291.035	21
P291.040	21
P291.045	21
P291.050	21
P291.060	21
P291.120	20
P291.124	20
P291.128	20
P291.130	20
P291.132	20
P291.135	20
P291.140	20
P291.145	20
P291.150	20
P291.160	20
P292.016	21
P292.020	21
P292.024	21
P292.028	21
P292.030	21
P292.032	21
P292.035	21
P292.040	21
P292.045	21
P292.050	21
P292.060	21
P292.120	20
P292.124	20
P292.128	20
P292.130	20
P292.132	20
P292.135	20
P292.140	20
P292.145	20
P292.150	20
P292.160	20
P293.028	21
P293.032	21
P293.035	21
P293.040	21
P293.128	20
P293.132	20
P293.135	20
P293.140	20
P299.016	23
P299.020	23
P299.024	23
P299.028	23
P299.030	23
P299.032	23
P299.035	23
P299.040	23
P299.045	23
P299.050	23
P299.060	23
P300.024	92
P300.030	92
P3008-4	195
P3008-4 F1	195

REF.	Pag.
P301.108	60
P301.109	60
P301.110	60
P301.112	60
P301.114	60
P301.116	60
P301.118	60
P301.165	60
P301.206	60
P301.208	60
P301.210	60
P301.212	60
P301.214	60
P301.216	60
P302.108	62
P302.110	62
P302.112	62
P302.114	62
P302.116	62
P302.118	62
P302.120	62
P302.210	62
P302.212	62
P302.214	62
P302.216	62
P303.016	91
P303.018	91
P303.020	91
P303.022	91
P303.024	91
P303.026	91
P303.200	91
P303.265	60
P304.016	336
P304.018	336
P304.020	336
P304.022	336
P304.024	336
P305.020	145
P305.022	145
P306.035	336
P307.020	336
P307.025	336
P307.030	336
P307.035	336
P307.040	336
P307.045	336
P307.050	336
P307.060	336
P307.070	336
P307.125	336
P307.130	336
P307.140	336
P307.150	336
P307.230	336
P307.240	336
P308.030	92
P308.035	92
P308.040	92
P308.045	92
P308.050	92
P309.035	53
P309.040	53
P309.050	53
P309.060	53
P309.070	53
P313.025	93

REF.	Pag.
P313.030	93
P313.126	93
P313.132	93
P313.200	93
P313.500	93
P314.110	62
P314.112	62
P314.210	62
P314.212	62
P314.300	62
P315.010	70
P315.012	70
P315.015	70
P315.017	70
P315.020	70
P316.025	338
P316.030	338
P316.035	338
P316.040	338
P316.045	338
P316.050	338
P316.125	338
P316.130	338
P316.135	338
P316.140	338
P316.145	338
P316.150	338
P316.530	338
P316.630	338
P316.635	338
P316.640	338
P318.005	54
P318.040	54
P318.060	54
P318.211	54
P32.902	150
P32.905	150
P32.906	150
P32.908	150
P32.909	150
P32.911	150
P32.912	150
P3208-3	196
P3208-3 F1	196
P321.020	92
P321.022	92
P321.024	92
P321.026	92
P322.101	89
P322.102	89
P322.103	89
P322.104	89
P322.201	89
P322.202	89
P322.203	89
P322.204	89
P323.050	97
P324.013	90
P324.016	90
P324.019	90
P324.022	90
P324.025	90
P325.008	90
P325.010	90
P325.012	90
P325.015	90
P325.018	90

REF.	Pag.
P325.020	90
P328.020	88
P328.023	88
P328.600	88
P33.601	148
P33.602	148
P33.603	148
P33.604	148
P33.605	148
P33.607	148
P33.608	149
P33.610	149
P33.612	149
P33.614	149
P33.620	149
P331.039	331
P331.044	331
P331.050	331
P331.056	331
P331.059	331
P331.066	331
P331.070	331
P332.010	332
P332.095	332
P334.025	96
P334.050	96
P334.100	96
P334.200	96
P340.000	320
P340.010	147
P340.020	147
P340.030	147
P340.040	147
P340.050	147
P340.060	147
P340.070	147
P340.080	147
P340.090	147
P343.400	73
P343.500	73
P343.600	73
P343.700	73
P343.800	73
P347.020	91
P347.024	91
P348.008	90
P348.010	90
P348.012	90
P348.015	90
P348.018	90
P350.230	345
P350.235	345
P350.330	345
P350.335	345
P350.426	345
P350.430	345
P350.435	345
P350.440	345
P350.526	345
P350.530	345
P350.535	345
P350.540	345
P350.626	345
P350.630	345
P350.635	345
P350.640	345
P350.726	345

REF.	Pag.
P350.730	345
P350.735	345
P350.740	345
P354.025	338
P354.030	338
P354.035	338
P354.040	338
P354.045	338
P354.050	338
P355.007	355
P355.008	355
P355.107	355
P355.108	355
P356.016	337
P356.020	337
P356.024	337
P356.028	337
P356.032	337
P358.024	74
P358.029	74
P358.040	74
P358.241	74
P358.242	74
P358.243	74
P358.244	74
P358.245	74
P358.246	74
P358.247	74
P358.301	74
P358.302	74
P358.303	74
P358.304	74
P358.305	74
P358.306	74
P358.307	74
P358.401	74
P358.402	74
P358.403	74
P358.404	74
P358.405	74
P358.406	74
P358.407	74
P36.790.250	246
P37.318	151
P373.020	91
P373.024	91
P373.028	91
P374.013	90
P374.015	90
P374.018	90
P374.020	90
P374.026	90
P375.010	80
P375.020	80
P375.030	90
P375.035	90
P375.041	80
P375.042	80
P375.050	80
P375.061	80
P375.062	80
P375.063	80
P375.070	81
P375.080	81
P375.090	81
P375.100	81
P375.110	81

REF.	Pag.
P376.037	69
P376.137	69
P377.037	69
P377.137	69
P38.240.250	245
P38.250.250	244
P38.550.250	245
P380.000	79
P381.008	79
P381.010	79
P382.000	79
P383.000	79
P384.000	79
P385.020	79
P385.026	79
P385.030	79
P385.500	79
P386.000	79
P390.000	114
P390.100	114
P391.000	88
P392.065	60
P393.080	338
P393.100	338
P393.125	338
P394.008	70
P394.012	70
P395.038	69
P396.009	60
P396.010	60
P396.012	60
P397.247	69
P397.347	70
P398.024	339
P398.035	339
P398.042	339
P398.125	339
P398.135	339
P398.140	339
P398.225	339
P398.235	339
P398.240	339
P398.290	339
P400.016	33
P400.018	33
P400.020	33
P400.024	33
P400.320	33
P400.324	33
P400.424	33
P400.624	33
P400.628	33
P400.632	33
P400.635	33
P400.640	33
P400.724	32
P400.728	32
P400.732	32
P400.735	32
P400.824	32
P400.828	32
P400.832	32
P400.835	32
P400.916	33
P400.918	33
P400.920	33
P400.924	33

REF.	Pag.
P400.928	33
P400.932	33
P400.935	33
P400.940	33
P404.512	145
P404.514	145
P404.516	145
P404.518	145
P404.520	145
P406.524	144
P406.528	144
P407.516	144
P407.520	144
P407.524	144
P407.528	144
P407.532	144
P408.516	144
P408.520	144
P408.524	144
P408.528	144
P408.532	144
P410.524	145
P411.524	144
P411.528	144
P412.020	145
P412.024	145
P4407-3	196
P4407-3 F1	196
P454.012	143
P454.014	143
P454.016	143
P454.018	143
P454.020	143
P456.016	143
P456.020	143
P456.024	143
P456.028	143
P456.032	143
P457.016	143
P457.020	143
P457.024	143
P457.028	143
P457.032	143
P458.024	143
P458.028	143
P459.018	143
P459.020	143
P459.024	143
P459.028	143
P460.018	146
P460.020	146
P460.022	146
P460.024	146
P460.026	146
P460.028	146
P460.030	146
P460.032	146
P470.005	145
P490.012	139
P490.014	139
P490.016	139
P490.018	139
P490.020	139
P490.220	139
P490.224	139
P490.616	139
P490.620	139

REF.	Pag.
P490.624	139
P490.624A	140
P490.624G	140
P490.624N	140
P490.624R	140
P490.628	139
P490.628A	140
P490.628G	140
P490.628N	140
P490.628R	140
P490.632	139
P490.632A	140
P490.632G	140
P490.632N	140
P490.632R	140
P490.716	139
P490.720	139
P490.724	139
P490.728	139
P490.732	139
P490.732A	140
P490.732G	140
P490.732N	140
P490.732R	140
P490.824	138
P490.828	138
P5000	191
P5001	191
P5002	191
P5003	191
P5004	191
P501 F1	181
P501 F2	181
P501 F3	181
P501 F4	181
P501 F5	181
P501 F6	181
P5015	222
P5017	222
P5018	191
P5019	191
P5060	191
P5061	191
P5062	191
P508.015	288
P5090	184
P5090 E1	186
P5090 E1F1	189
P5090 E2	186
P5090 E2F1	189
P5090 E3	186
P5090 E3F1	189
P5090 E4	186
P5090 E4F1	189
P5090 E5	186
P5090 E5F1	189
P5090 F1	188
P5091	184
P5091 F1	188
P5160	184
P5160 E1	186
P5160 E1F1	189
P5160 E2	186
P5160 E2F1	189
P5160 E3	186
P5160 E3F1	189
P5160 E4	186

REF.	Pag.
P5160 E4F1	189
P5160 E5	186
P5160 E5F1	189
P5160 F1	188
P5161	184
P5161 F1	188
P5250	184
P5250 E1	186
P5250 E1F1	189
P5250 E2	186
P5250 E2F1	189
P5250 E3	186
P5250 E3F1	189
P5250 E4	186
P5250 E4F1	189
P5250 E5	186
P5250 E5F1	189
P5250 F1	188
P5251	184
P5251 F1	188
P5360	185
P5360 E1	187
P5360 E1F1	189
P5360 E2	187
P5360 E2F1	189
P5360 E3	187
P5360 E3F1	189
P5360 E4	187
P5360 E4F1	189
P5360 E5	187
P5360 E5F1	189
P5360 F1	188
P5361	185
P5361 F1	188
P5490	185
P5490 E1	187
P5490 E1F1	189
P5490 E2	187
P5490 E2F1	189
P5490 E3	187
P5490 E3F1	189
P5490 E4	187
P5490 E4F1	189
P5490 E5	187
P5490 E5F1	189
P5490 F1	188
P5491	185
P5491 F1	188
P600.005	120
P601.010	120
P602.015	120
P603.012	123
P603.015	123
P604.001	123
P604.002	123
P604.500	123
P607.000	58
P609.010	120
P609.200	121
P609.705	121
P610.000	114
P611.000	121
P611.001	77
P620.001	77
P621.000	77
P621.001	77
P6305-2	196

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

REF.	Pag.
P6305-2 F1	196
P640.000	208
P641.100	208
P642.000	208
P643.000	208
P688.010	281
P688.045	288
P688.085	278
P688.087	278
P688.150	280
P7000	232
P7001	232
P7002	232
P7003	232
P7004	232
P7004R	231
P7005	232
P7005R	231
P7006	232
P7006R	231
P7007	232
P7008	232
P7009	232
P701.014	350
P701.016	350
P701.018	350
P701.020	350
P701.022	350
P7010	232
P7011	232
P7012	232
P7013	232
P7014	232
P7015	232
P7016	232
P7017	232
P7018	232
P7019	232
P702.026	348
P702.028	348
P702.230	348
P7020	232
P7021	232
P7022	232
P7023	232
P7024	232
P7025	232
P7026	232
P7027	232
P7028	232
P7029	232
P703.020	349
P703.024	349
P703.028	349
P703.032	349
P7030	232
P7031	232
P7032	232
P7033	232
P7034	232
P7035	232
P7036	232
P7037	232
P7038	232
P7039	232
P704.024	348
P704.030	348

REF.	Pag.
P7040	232
P7041	232
P7042	232
P7043	232
P7044	232
P7045	232
P7046	232
P7047	234
P7048	234
P7049	234
P705.024	57
P705.028	57
P705.032	57
P7050	234
P7051	234
P7052	234
P7053	234
P7054	234
P7055	234
P7056	234
P7057	234
P7058	234
P7059	234
P706.039	348
P7060	234
P7061	234
P7062	234
P7063	234
P7064	234
P7065	234
P7066	234
P7067	234
P7068	234
P7069	234
P707.039	348
P7070	234
P7071	234
P7072	234
P7073	234
P7074	234
P7075	234
P7076	234
P7077	234
P7078	234
P7079	234
P708.008	350
P708.022	350
P708.024	350
P7080	234
P7081	234
P7082	234
P7083	234
P7084	234
P7085	234
P7086	234
P7087	234
P7088	234
P7089	234
P709.035	348
P7090	234
P7091	234
P7092	234
P7093	234
P7094	236
P7095	236
P7096	236
P7097	236

REF.	Pag.
P7098	236
P7099	236
P710.020	349
P710.024	349
P710.028	349
P710.032	349
P710.205	289
P710.206	289
P7100	236
P7101	236
P7102	236
P7103	236
P7104	236
P7105	236
P7106	236
P7107	236
P7108	236
P7109	236
P711.010	349
P711.012	349
P711.020	349
P711.024	349
P711.028	349
P711.032	349
P7110	236
P7111	236
P7112	236
P7113	236
P7114	236
P7115	236
P7116	236
P7117	236
P7118	236
P7119	236
P712.022	350
P7120	236
P7121	236
P7122	236
P7123	236
P7124	236
P7125	236
P7126	236
P7127	236
P7128	236
P7129	236
P713.075	350
P7130	236
P7131	236
P7132	236
P7133	236
P7134	236
P7135	236
P7136	236
P7137	236
P7138	236
P7139	236
P7140	236
P7141	232
P7142	232
P7143	232
P7144	232
P7145	232
P7145R	231
P7146	232
P7146R	231
P7147	232
P7147R	231

REF.	Pag.
P7148	232
P7149	232
P715.006	350
P7150	232
P7151	232
P7152	232
P7153	232
P7154	232
P7155	232
P7156	232
P7157	232
P7158	232
P7159	232
P716.008	351
P716.010	351
P716.012	351
P7160	232
P7161	232
P7162	232
P7163	232
P7164	232
P7165	232
P7166	232
P7167	232
P7168	232
P7169	232
P717.008	351
P717.010	351
P7170	232
P7171	232
P7172	232
P7173	232
P7174	232
P7175	232
P7176	232
P7177	232
P7178	232
P7179	232
P718.006	351
P718.008	351
P718.010	351
P718.011	351
P7180	232
P7181	232
P7182	232
P7183	232
P7184	232
P7185	232
P7186	232
P7187	232
P7188	234
P7189	234
P7190	234
P7191	234
P7192	234
P7193	234
P7194	234
P7195	234
P7196	234
P7197	234
P7198	234
P7199	234
P720.005	351
P720.006	351
P720.007	351
P720.008	351
P720.010	351

REF.	Pag.
P720.012	351
P7200	234
P7201	234
P7202	234
P7203	234
P7204	234
P7205	234
P7206	234
P7207	234
P7208	234
P7209	234
P721.005	351
P721.006	351
P721.007	351
P721.008	351
P721.010	351
P7210	234
P7211	234
P7212	234
P7213	234
P7214	234
P7215	234
P7216	234
P7217	234
P7218	234
P7219	234
P722.000	351
P7220	234
P7221	234
P7222	234
P7223	234
P7224	234
P7225	234
P7226	234
P7227	234
P7228	234
P7229	234
P723.024	349
P723.028	349
P7230	234
P7231	234
P7232	234
P7233	234
P7234	234
P7235	236
P7236	236
P7237	236
P7238	236
P7239	236
P7240	236
P7241	236
P7242	236
P7243	236
P7244	236
P7245	236
P7246	236
P7247	236
P7248	236
P7249	236
P7250	236
P7251	236
P7252	236
P7253	236
P7254	236
P7255	236
P7256	236
P7257	236

REF.	Pag.
P7258	236
P7259	236
P7260	236
P7261	236
P7262	236
P7263	236
P7264	236
P7265	236
P7266	236
P7267	236
P7268	236
P7269	236
P7270	236
P7271	236
P7272	236
P7273	236
P7274	236
P7275	236
P7276	236
P7277	236
P7278	236
P7279	236
P7280	236
P7281	236
P7282	233
P7283	233
P7284	233
P7285	233
P7286	233
P7287	233
P7288	233
P7289	233
P7290	233
P7291	233
P7292	233
P7293	233
P7294	233
P7295	233
P7296	233
P7297	233
P7298	233
P7299	233
P7300	233
P7301	233
P7302	233
P7303	233
P7304	233
P7305	233
P7306	233
P7307	233
P7308	233
P7309	233
P7310	233
P7311	233
P7312	233
P7313	233
P7314	233
P7315	233
P7316	233
P7317	233
P7318	233
P7319	233
P732.000	352
P7320	233
P7321	233
P7322	233
P7323	233

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P7324	233	P7388	237	P7455	233	P7522	237	P7590	229	P778.048	55
P7325	233	P7389	237	P7456	233	P7523	237	P7591	229	P778.060	55
P7326	233	P7390	237	P7457	233	P7524	237	P7592	229	P779.017	54
P7327	233	P7391	237	P7458	233	P7525	237	P7593	229	P779.021	54
P7328	233	P7392	237	P7459	233	P7526	237	P7594	229	P779.026	54
P7329	235	P7393	237	P7460	233	P7527	237	P7595	229	P779.060	54
P733.000	352	P7394	237	P7461	233	P7528	237	P7596	229	P780.006	353
P7330	235	P7395	237	P7462	233	P7529	237	P7597	229	P780.008	353
P7331	235	P7396	237	P7463	233	P7530	237	P7598	229	P780.010	353
P7332	235	P7397	237	P7464	233	P7531	237	P7599	229	P780.020	353
P7333	235	P7398	237	P7465	233	P7532	237	P7603	231	P780.024	353
P7334	235	P7399	237	P7466	233	P7533	237	P7604	231	P780.028	353
P7335	235	P7400	237	P7467	233	P7534	237	P7605	231	P781.006	353
P7336	235	P7401	237	P7468	233	P7535	237	P7606	231	P781.008	353
P7337	235	P7402	237	P7469	233	P7536	237	P7607	231	P781.010	353
P7338	235	P7403	237	P7470	235	P7537	237	P7608	231	P781.018	353
P7339	235	P7404	237	P7471	235	P7538	237	P7609	231	P781.020	353
P7340	235	P7405	237	P7472	235	P7539	237	P7610	231	P782.008	353
P7341	235	P7406	237	P7473	235	P7540	237	P7611	231	P782.010	353
P7342	235	P7407	237	P7474	235	P7541	237	P7612	231	P782.012	353
P7343	235	P7408	237	P7475	235	P7542	237	P7613	231	P782.014	353
P7344	235	P7409	237	P7476	235	P7543	237	P7614	231	P782.016	353
P7345	235	P7410	237	P7477	235	P7544	237	P7615	231	P782.018	353
P7346	235	P7411	237	P7478	235	P7545	237	P7616	231	P782.020	353
P7347	235	P7412	237	P7479	235	P7546	237	P7617	231	P782.022	353
P7348	235	P7413	237	P7480	235	P7547	237	P7618	231	P782.024	353
P7349	235	P7414	237	P7481	235	P7548	237	P7628	230	P782.026	353
P7350	235	P7415	237	P7482	235	P7549	237	P7629	230	P782.028	353
P7351	235	P7416	237	P7483	235	P7550	237	P7630	230	P782.075	353
P7352	235	P7417	237	P7484	235	P7551	237	P7631	230	P783.006	353
P7353	235	P7418	237	P7485	235	P7552	237	P7632	230	P783.008	353
P7354	235	P7419	237	P7486	235	P7553	237	P7633	230	P783.010	353
P7355	235	P7420	237	P7487	235	P7554	237	P7634	230	P783.012	353
P7356	235	P7421	237	P7488	235	P7555	237	P7635	230	P783.014	353
P7357	235	P7422	237	P7489	235	P7556	237	P7636	230	P783.016	353
P7358	235	P7423	233	P7490	235	P7557	237	P7637	230	P783.018	353
P7359	235	P7424	233	P7491	235	P7558	237	P7638	230	P783.020	353
P736.030	57	P7425	233	P7492	235	P7559	237	P7639	230	P783.022	353
P736.034	57	P7426	233	P7493	235	P7560	237	P764.004	355	P783.024	353
P7360	235	P7427	233	P7494	235	P7561	237	P764.006	355	P783.026	353
P7361	235	P7428	233	P7495	235	P7562	237	P764.008	355	P783.028	353
P7362	235	P7429	233	P7496	235	P7563	237	P764.010	355	P783.030	353
P7363	235	P7430	233	P7497	235	P7565	228	P764.012	355	P784.020	355
P7364	235	P7431	233	P7498	235	P7566	228	P764.014	355	P784.025	355
P7365	235	P7432	233	P7499	235	P7567	228	P7640	230	P784.030	355
P7366	235	P7433	233	P7500	235	P7568	228	P7641	230	P784.035	355
P7367	235	P7434	233	P7501	235	P7569	228	P7642	230	P784.040	355
P7368	235	P7435	233	P7502	235	P7570	228	P7643	230	P785.006	353
P7369	235	P7436	233	P7503	235	P7571	228	P7646	229	P785.008	353
P7370	235	P7437	233	P7504	235	P7572	228	P7647	229	P785.010	353
P7371	235	P7438	233	P7505	235	P7573	228	P765.020	354	P785.012	353
P7372	235	P7439	233	P7506	235	P7574	228	P765.022	354	P785.016	353
P7373	235	P7440	233	P7507	235	P7575	228	P765.024	354	P785.020	353
P7374	235	P7441	233	P7508	235	P7576	228	P768.006	354	P788.025	355
P7375	235	P7442	233	P7509	235	P7577	228	P768.008	354	P788.050	355
P7376	237	P7443	233	P7510	235	P7578	228	P768.016	354	P789.025	355
P7377	237	P7444	233	P7511	235	P7579	228	P769.008	354	P789.050	355
P7378	237	P7445	233	P7512	235	P7580	228	P769.010	354	P796.000	352
P7379	237	P7446	233	P7513	235	P7581	228	P769.018	354	P796.100	352
P7380	237	P7447	233	P7514	235	P7582	228	P769.020	354	P798.040	357
P7381	237	P7448	233	P7515	235	P7583	228	P769.022	354	P798.055	357
P7382	237	P7449	233	P7516	235	P7584	228	P770.014	354	P798.065	357
P7383	237	P7450	233	P7517	237	P7585	229	P771.025	354	P80.210	206
P7384	237	P7451	233	P7518	237	P7586	229	P777.540	55	P80.216	207
P7385	237	P7452	233	P7519	237	P7587	229	P777.548	55	P80.219	206
P7386	237	P7453	233	P7520	237	P7588	229	P777.560	55	P80.220	206
P7387	237	P7454	233	P7521	237	P7589	229	P778.040	55	P80.240	209

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P80.250	209	P800.035	357	P830.005	346	P851.050	357	P859.179	375	P90.813	207
P80.260	209	P800.040	357	P833.001	58	P851.060	357	P859.183	372	P90.814	207
P80.270	209	P800.045	357	P833.002	58	P853.004	361	P859.184	372	P900.000	320
P80.280	209	P800.050	357	P833.003	58	P853.006	361	P859.185	372	P901.014	118
P80.290	209	P800.055	357	P834.000	344	P853.008	361	P859.186	372	P901.018	118
P80.300	209	P800.060	357	P835.000	344	P853.010	361	P859.189	372	P905.015	96
P80.310	209	P800.065	357	P836.110	342	P853.012	361	P859.190	372	P908.000	332
P80.320	209	P800.070	357	P836.120	342	P853.014	361	P859.191	372	P908.001	332
P80.330	210	P801.040	341	P836.147	342	P853.016	361	P859.192	373	P908.002	332
P80.340	210	P801.048	341	P836.200	342	P854.006	361	P859.195	373	P908.003	332
P80.350	210	P802.000	341	P836.215	342	P854.008	361	P859.196	373	P908.004	332
P80.360	210	P803.000	341	P837.003	345	P854.010	361	P859.197	373	P909.111	56
P80.374	211	P804.000	341	P837.005	345	P854.012	361	P859.198	373	P909.121	56
P80.380	220	P805.000	340	P837.007	345	P854.014	361	P859.200	374	P909.211	56
P80.390	220	P807.000	340	P837.300	345	P854.016	361	P859.201	374	P909.221	56
P80.430	213	P808.000	342	P839.000	340	P855.000	361	P859.202	374	P909.340	56
P80.440	215	P81.000	286	P840.000	340	P856.000	361	P859.203	375	P909.360	56
P80.460	216	P81.010	286	P842.000	340	P857.000	361	P859.204	375	P909.460	56
P80.470	214	P81.020	286	P845.040	341	P859.101	370	P859.205	375	P909.559	347
P80.480	215	P810.002	358	P845.050	341	P859.102	370	P859.206	373	P911.201	117
P80.500	216	P810.004	358	P845.060	341	P859.103	370	P859.207	373	P911.202	117
P80.510	215	P810.006	358	P845.075	341	P859.104	370	P859.210	374	P911.301	117
P80.520	214	P810.008	358	P845.110	341	P859.105	370	P859.211	374	P911.302	117
P80.530	216	P810.010	358	P845.138	341	P859.106	373	P859.212	374	P911.303	117
P80.540	221	P810.012	358	P845.155	341	P859.107	373	P859.219	371	P911.304	117
P80.550	221	P810.014	358	P845.275	341	P859.109	370	P859.900	366	P911.305	117
P80.560	221	P810.016	358	P846.025	123	P859.110	370	P859.901	366	P911.306	117
P80.570	221	P811.002	358	P846.050	123	P859.111	370	P859.902	366	P911.401	117
P80.580	222	P811.004	358	P846.100	123	P859.112	375	P859.903	366	P911.402	117
P80.590	222	P811.006	358	P846.200	123	P859.113	369	P859.904	366	P911.403	117
P80.610	221	P811.008	358	P846.300	123	P859.114	372	P859.905	366	P911.404	117
P80.620	221	P811.010	358	P848.008	342	P859.115	369	P859.906	367	P911.405	117
P80.630	221	P811.012	358	P848.014	342	P859.116	374	P859.907	367	P911.406	117
P80.640	221	P811.014	358	P849.000	357	P859.117	373	P859.908	367	P911.501	118
P80.670	213	P811.016	358	P850.001	363	P859.119	375	P859.909	367	P911.502	118
P80.680	211	P811.018	358	P850.002	363	P859.120	375	P859.910	367	P911.503	118
P80.700	320	P812.003	358	P850.003	363	P859.121	375	P859.911	367	P911.504	118
P80.710	320	P812.005	358	P850.004	363	P859.122	371	P861.045	319	P911.505	118
P80.720	320	P812.007	358	P850.005	363	P859.123	371	P861.053	319	P911.506	118
P80.730	320	P812.009	358	P850.006	363	P859.124	371	P867.030	314	P911.601	118
P80.740	220	P812.011	358	P850.007	363	P859.125	372	P867.060	314	P911.602	118
P80.740	318	P813.016	358	P850.010	363	P859.126	372	P867.090	314	P911.603	118
P80.750	222	P813.020	358	P850.012	363	P859.129	373	P867.120	314	P911.604	118
P80.760	222	P813.028	358	P850.017	363	P859.130	371	P868.001	94	P911.605	118
P80.770	222	P814.000	359	P850.018	363	P859.132	369	P868.002	94	P911.606	118
P80.780	221	P815.004	359	P850.022	363	P859.134	369	P868.003	94	P911.701	117
P80.800	213	P815.006	359	P850.023	363	P859.135	369	P868.004	94	P911.801	117
P80.810	217	P815.009	359	P850.024	363	P859.139	369	P868.005	94	P911.802	117
P80.811	217	P815.012	359	P850.025	363	P859.141	369	P868.006	94	P911.803	117
P80.813	217	P815.015	359	P850.026	363	P859.142	369	P868.007	94	P911.804	117
P80.814	217	P815.018	359	P850.027	363	P859.143	370	P868.008	94	P911.805	117
P80.840	216	P816.011	358	P850.028	363	P859.144	370	P868.009	94	P911.806	117
P80.850	216	P816.013	358	P850.030	363	P859.150	370	P870.000	96	P911.901	118
P80.870	216	P816.015	358	P850.031	363	P859.151	370	P871.000	96	P911.902	118
P80.880	216	P817.005	358	P850.032	364	P859.152	370	P872.000	79	P911.903	118
P80.890	218	P817.006	358	P850.033	364	P859.153	370	P872.500	342	P911.904	118
P80.891	218	P817.008	358	P850.034	364	P859.154	371	P873.045	96	P911.905	118
P80.900	208	P820.000	359	P850.037	364	P859.155	371	P873.060	96	P911.906	118
P80.910	219	P821.000	359	P850.124	365	P859.156	371	P873.090	96	P912.001	117
P80.940	211	P822.000	360	P850.128	365	P859.157	371	P875.003	332	P913.000	118
P80.941	211	P823.000	360	P850.222	365	P859.158	371	P875.004	332	P913.501	118
P80.950	219	P824.000	360	P850.424	365	P859.159	371	P90.490	204	P913.601	118
P80.951	219	P826.000	357	P850.426	365	P859.167	371	P90.492	204	P913.701	118
P80.960	210	P830.001	346	P850.528	365	P859.169	371	P90.492	205	P913.901	118
P80.961	210	P830.002	346	P850.614	365	P859.171	372	P90.493	204	P914.080	333
P80.970	214	P830.003	346	P851.040	357	P859.172	372	P90.493	205	P914.120	333
P800.030	357	P830.004	346	P851.046	357	P859.174	374	P90.495	205	P914.150	333

REF.	Pag.
P915.080	333
P915.150	333
P916.000	333
P916.120	333
P917.080	333
P918.000	333
P919.000	321
P920.001	321
P920.002	321
P920.003	321
P921.001	321
P922.000	321
P922.100	321
P923.000	321
P923.001	321
P924.001	322
P924.002	322
P924.002A	322
P924.002R	322
P924.002V	322
P925.001	219
P925.001	322
P925.002	219
P925.002	322
P929.025	57
P929.028	57
P929.030	57
P929.036	57
P929.040	57
P937.000	109
P938.000	114
P94.500.250	247
P940.000	97
P940.090	97
P940.120	97
P941.000	97
P941.013	70
P941.015	70
P941.018	70
P941.020	70
P941.022	70
P941.024	70
P941.028	70
P942.000	96
P943.000	96
P944.000	97
P945.037	92
P945.050	92
P945.051	92
P946.001	95
P946.002	95
P946.003	95
P946.004	95
P947.033	124
P947.038	124
P947.043	124
P947.101	124
P947.102	124
P947.103	124
P947.301	124
P947.302	124
P947.303	124
P947.400	125
P947.500	125
P947.600	125
P947.700	125
P948.066	58
P948.090	58
P948.132	58
P948.163	58
P949.025	57
P949.030	57
P949.035	57
P949.040	57
P951.010	337
P951.015	337
P951.019	337
P951.024	337
P952.001	337
P952.002	337
P952.003	337
P953.000	97
P953.001	337
P953.002	337
P953.003	337
P953.004	337
P953.005	337
P954.013	95
P954.015	95
P954.020	95
P954.025	95
P955.010	70
P955.012	70
P955.015	70
P955.017	70
P955.020	70
P958.010	93
P958.012	93
P958.014	93
P958.016	93
P958.018	93
P959.025	338
P959.030	338
P959.035	338
P959.040	338
P959.045	338
P959.050	338
P960.225	339
P960.230	339
P960.235	339
P962.002	289
P962.003	289
P963.025	57
P963.030	57
P963.035	57
P963.040	57
P964.001	113
P970.000	91
P972.060	58
P975.000	114
P975.100	114
P975.500	115
P975.600	115
P975.900	111
P977.015	58
P979.000	344
P979.100	344
P979.200	344
P980.000	121
P980.050	121
P980.200	121
P980.400	123
P981.400	122
P981.500	122
P981.600	122
P981.650	122
P99.00.000	247
P991.010	344
P991.108	344
P991.112	344
P992.040	354
P992.045	354
P992.050	354
P994.020	50
P994.022	50
P994.024	50
P994.026	50
P994.030	50
P994.032	50
P994.034	50
P994.036	50
P994.038	50
P994.040	50
P994.042	50
P994.046	50
P994.050	50
P994.055	50
P994.065	50
P994.080	50
P994.090	50
P995.010	50
P995.016	50
P995.020	50
P995.026	50
P995.030	50
P995.034	50
P995.036	50
P995.038	50
P995.040	50
P995.042	50
P995.050	50
P995.060	50
P997.014	50
P997.016	50
P997.028	50
P997.032	50
P997.036	50
P997.040	50
P998.035	51
P998.050	51
P998.070	51
P999.000	51
RE 937.001	109
RE 937.002	109
RE 937.003	109
RE 940.001	97
RE 941.001	97
RE 964.100	113
RE 964.200	113
RE 975.001	114
RE 975.002	114
RE 975.101	114
RE 975.102	114
RE 975.901	111
RE15.095-1	248
RE15.095-10	248
RE15.095-11	248
RE15.095-2	248
RE15.095-3	248
RE15.095-4	248
RE15.095-5	248
RE15.095-6	248
RE15.095-7	248
RE15.095-8	248
RE15.095-9	248
SAC-SQ5-06	223
SE1000	264
SE500	264
T400780	84
T400880	84
T401080	84
T401280	84
T7206	331
TBB145E	259
TBB160E	259
TBB175E	259
TR11	184
TR11 G	186
TR11 GG	186
TR11 GGG	186
TR11 GGGG	186
TR11 GGGGG	186
TR12	185
TR12 H	187
TR12 HH	187
TR12 HHH	187
TR12 HHHH	187
TR12 HHHHH	187
TR13	185
TR13 KKKK	190
TR13 KKKKK	190
TR13 KKKKKK	190
TR13 M	187
TR13 MM	187
TR13 MMM	187
TR13 MMMM	187
TR16	190
TR16 B	190
TR16 BB	190
TR16 BBB	190
TR16 BBBB	190
TR18	184
TR18 J	186
TR18 JJ	186
TR18 JJJ	186
TR18 JJJJ	186
TR18 JJJJJ	186
TR21	196
TR22	196
TR23	196
TR30	196
TR33	191
TR4	190
TR4 D	190
TR4 DD	190
TR4 DDD	190
TR4 DDDD	190
TR5	190
TR5 A	190
TR5 AA	190
TRA	190
TRB	190
TRD	190
TRG	184
TRH	185
TRICE 16	190
TRICE 25	190
TRICE 36	190
TRJ	184
TRM	185
WCG75E	252
WCT708E	274
WDM120E	266
WDM360E	266
WFP7E	252
WKS800E	267
WPG150E	277
WPG250E	277
WSB2W	255
WSB33XE	255
WSB40E	255
WSB50E	254
WSB50ST	254
WSB55E	254
WSB55ST	254
WSB60E	254
WSB60ST	254
WSB65E	254
WSB65ST	254
WSB70E	254
WSB70ST	254
WSBPPCE	254
WSG30E	268
WSG60E	268
WW180E	283
WW200E	283
WWCM180E	283
XMIX0702	250
XMIX0703	250
XMIX0704	250
XMIX0705	250

CONDICIONES GENERALES DE VENTA /
GENERAL SELLING CONDITIONS /

ESPAÑOL

CONDICIONES DE VENTA

RESERVA DE DOMINIO
PUJADAS se reserva el derecho de propiedad de todos los materiales suministrados hasta el cumplimiento integro del pago de los mismos.

PRECIOS
Los precios de venta son los que figuran en nuestras tarifas y se refieren para la mercancía situada en nuestros almacenes de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

PORTES
Todos los pedidos de ámbito Península y Baleares con un valor superior a 500 € (1.000 €. Canarias), se enviarán a portes pagados. Resto de países a consultar.
Pedidos de importe inferior podrán viajar con porte a cargo de PUJADAS mediante recargo del 4% en factura del valor neto del pedido con un mínimo de 10 €.

CANTIDADES
Los materiales serán suministrados por embalajes completos conteniendo las cantidades indicadas en nuestras tarifas.

DEVOLUCIONES
Sólo se admitirán las devoluciones aceptadas previamente por PUJADAS, en embalajes completos, etiquetados y referenciados. Para la aceptación de la misma será necesario remitir el formulario PUJADAS de devolución, firmado por el comercial de PUJADAS asignado y autorizado por Dirección Comercial.
En caso de devolución por error en el pedido, o por razones ajenas a PUJADAS, la mercancía y el embalaje de la misma deberán encontrarse en condiciones para su reventa y estar referenciada en la tarifa vigente.
La mercancía será abonada a su valor neto cargándose un demérito del 10% en concepto de participación en los costes de revisión y manipulado, descontándose si ha lugar el coste del embalaje y su acondicionamiento.
En ningún caso se admitirán devoluciones de materiales que hayan sido utilizados.
Tampoco se admitirá la devolución de aquellos materiales en los que PUJADAS haya realizado alguna adaptación específica para el pedido.
Las devoluciones o envíos de materiales a las instalaciones de PUJADAS ya sea para su abono, sustitución o reparación deberán efectuarse siempre a portes pagados.
Las devoluciones de ESTANTERIAS se efectuarán sólo en embalajes completos, sobre palet si es más de un embalaje y con protección de film plástico sobre el mismo.
Las devoluciones de CARROS se harán sobre palet y con embalaje protector completo.

RECLAMACIONES
En ningún caso se aceptarán reclamaciones sobre el estado de la mercancía o sobre errores de envíos una vez pasados 15 días laborales desde su recepción.

REPARACIONES
La reparación o reposición de materiales defectuosos se realizará sin cargo sólo cuando esté dentro del periodo de garantía. Nuestros productos están garantizados por el plazo de dos años (un año en el caso de la maquinaria).
En todos los casos en que resulte exigible la garantía nuestra responsabilidad se limita a la entrega gratuita de un nuevo producto que sustituya al averiado o al reembolso íntegro del precio del producto afectado, quedando expresamente excluida cualquier responsabilidad por daños y perjuicios o cualesquiera otros gastos, cargos o indemnizaciones.

FOTOS, DATOS Y MEDIDAS
Las fotos, datos y medidas de este catálogo pueden cambiar, sin previo aviso por exigencias técnicas o de producción.

LEY APLICABLE Y JURISDICCION COMPETENTE
Las partes de estas Condiciones Generales de Venta acuerdan expresamente que cualquier litigio en relación con las mismas sea sometida a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España) y que la Ley aplicable sea la Ley española.

ENGLISH

GENERAL SELLING CONDITIONS

TITLE RETENTION
PUJADAS reserves ownership rights over all the materials supplied until full payment of the same.

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.

FREIGHT
All orders made from the area of the Peninsula and the Balearic Islands with a value over 500 € (1.000 € in Canary Islands), shall be shipped prepaid. The remaining countries should consult regarding the same.
Orders with a lower value may be shipped with freight collect chargeable to PUJADAS for a surcharge of 4% over the net worth of the invoice on a minimum order of 10 €.

QUANTITY
The materials will be supplied in complete packaging containing the quantity indicated in our rates.

RETURNS
PUJADAS shall only admit returns which it has previously accepted, in complete packaging, labelled and indexed. In order to accept the same it will be necessary to remit the PUJADAS return form, signed by the salesperson of PUJADAS, settled and authorized by Business Management.
In case of return due to mistake in the order, or due to reasons not attributable to PUJADAS, the merchandise and the packaging thereof should be in conditions for resale and be indexed at the rate in force. The merchandise shall be paid at its net worth, charging a depreciation of 10% for sharing in costs of inspection and handling, discounting, as the case may be, the cost of packaging and the condition thereof.
Under no circumstances shall the return of materials which have been used be admitted.
Neither shall the return of materials be admitted in which PUJADAS has performed some specific adaptation to comply with the order.
The returns or shipments of materials to the facilities of PUJADAS whether for payment, replacement or repair should always be made by prepaid freight.
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.
The return of TROLLEYS shall be made on pallets and with complete protective packaging.

CLAIMS
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.

REPAIRS
The repair or replacement of defective materials shall be performed without charge only when it is within the warranty period. Our products are guaranteed for a two year term (one year for machinery).
In all cases in which the warranty turns out to be enforceable, our liability is limited to the free delivery of a new product in substitution for the damaged product or full reimbursement of the price of the affected product, expressly excluding hereby any liability for consequential damages or any other expenses, charges or indemnities.

PHOTOS, DATA AND MEASUREMENTS.
The photos, data and measurements in this catalogue are subject to change, without prior notice, due to technical or production requirements.

GOVERNING LAW AND JURISDICTION
The parties to these General Selling Conditions agree that they shall be governed and interpreted according to the laws of Spain 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.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE / GENERELLE VERKAUFSBEDINGUNGEN

FRANÇAIS

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ
PUJADAS se réserve le droit de propriété sur toutes les marchandises fournies jusqu'au paiement total de celles-ci.

PRIX
Les prix de vente sont ceux qui figurent sur nos tarifs et font référence à la marchandise se trouvant dans nos entrepôts de Santa Coloma de Farners sous emballage en carton non retournable.

PORTS
Toutes les commandes sur la Péninsule et les Baléares d'une valeur supérieure à 500 € (1.000 € pour les Canaries) seront envoyées en port payé. Pour les autres pays, veuillez consulter.
Les commandes inférieures pourront être expédiées avec port à la charge de PUJADAS moyennant une majoration sur facture de 4% de la valeur nette de la commande et pour un minimum de 10 €.

QUANTITÉS
Les marchandises seront fournies par emballages complets contenant les quantités indiquées sur nos tarifs.

RETOURS
Seuls seront admis les retours préalablement acceptés par PUJADAS, dans des emballages complets, étiquetés et référencés. Pour l'acceptation de ces derniers, il faudra remettre le formulaire PUJADAS de retour, signé par le commercial de PUJADAS assigné et autorisé par la Direction Commerciale.
En cas de retour pour erreur sur la commande ou pour des raisons indépendantes de la volonté de PUJADAS, la marchandise avec son emballage devront être en condition de revente et elle devra être référencée sur le tarif en vigueur. La marchandise sera créditée à concurrence de sa valeur nette en appliquant une dépréciation de 10% à titre de frais de révision et de manutention et en décomptant s'il y a lieu le coût de l'emballage et de son conditionnement.
Les retours de marchandises ayant été utilisées ne seront en aucun cas acceptés.
Le retour de marchandises sur lesquelles PUJADAS aura réalisé une quelconque adaptation spécifique à la commande ne sera pas non plus accepté.
Les retours ou envois de marchandises aux installations de PUJADAS, que ce soit pour être créditées, remplacées ou réparées, devront être toujours effectués en port payé.
Les retours d'ÉTAGÈRES ne seront effectués que sous emballages complets, sur palette s'il y a plus d'un emballage, et protégés à l'aide d'un film plastique tout autour.
Les retours de CHARIOTS seront effectués sur palette et sous emballage protecteur complet.

RÉCLAMATIONS
Les réclamations sur l'état de la marchandise ou pour erreur d'envoi ne seront en aucun acceptées après écoulement d'un délai de 15 jours ouvrables à compter de la date de réception.

RÉPARATIONS
La réparation ou le remplacement de marchandises défectueuses seront effectués sans frais dès l'instant que la période de garantie sera en vigueur. Nos produits sont garantis pendant une période de deux ans (un an pour les machines).
Dans tous les cas où la garantie sera exigible, notre responsabilité se limitera à la livraison gratuite d'un nouveau produit remplaçant le produit défectueux ou au remboursement du produit affecté, toute autre responsabilité en dommages-intérêts ou tout autre frais, débit ou indemnisation étant expressément exclus.

PHOTOGRAPHIES, DONNÉES ET DIMENSIONS
Les photos, données et dimensions de ce catalogue peuvent changer sans préavis suite à des impératifs techniques ou de production.

JURIDICTION COMPETENTE ET LOI APLICABLE
Pour le règlement des litiges, les deux parties s'en remetent expréssement aux Tribunaux de Barcelone (Espagne), comme juridiction compétente étant la Loi applicable la Loi Espagnole.

DEUTSCH

VERKAUFSBEDINGUNGEN

Eigentumsrecht
PUJADAS behält sich das Eigentumsrecht an allen gelieferten Materialien bis zurvollständigen Bezahlung derselbigen.

PREISE
Die Verkaufspreise sind in unseren Tarifen festgeschrieben und beziehen sich auf die Ware in unserem Lager in Santa Coloma de Farners mit Kartonverpackung nicht rücksendbar.

LIEFERUNG
Alle Bestellungen auf der Halbinsel Spanien und den Balearen mit einem Wert über 500 € (1.000 €. Kanarische Inseln) werden bei Vorauszahlung Frachtkostenfrei geliefert. Bei Lieferungen in andere Ländern fragen Sie bitte nach.
Bestellungen unterhalb des Wertes können auf Kosten von PUJADAS geliefert werden mit einem Preisaufschlag von 4% des Nettobestellwertes bei einem Mindestbestellwert von 10 €.

MENGEN
Die Produkte werden in kompletten Verpackungen geliefert, welche die in unseren Tarifenangegebenen Mengen beinhalten.

RÜCKGABE
Rücksendungen, in kompletten Verpackungen, etkettiert mit Referenznummern, werden nur angenommen, wenn PUJADAS diese vorher akzeptiert hat. Für die Akzeptierung ist es nötig das Rückgabeformular von PUJADAS zu schicken, welches vom zugeteilten PUJADAS Vertreter unterschieben sein soll und durch die Verkaufsleitung authorisiert.

In Fall der Rückgabe wegen Falschbestellung oder aus nicht von Pujadas zu vertretenen Gründen, muss die Ware und die Verpackung in einem wiederverkäuflichen Zustand sein und in den aktuellen Tarifen aufgelistet sein. Die Ware wird in seinem Nettowert erstattet mit einer Reduzierung von 10% an Bearbeitungs- und Kontrollkosten, in manchen Fällen können die Verpackungs- und Bereitstellungskosten auch abgezogen werden. In keinem Fall wird die Rückgabe von Materialien zugelassen, die schon gebraucht wurden. Es wird auch keine Rückgabe von Materialien zugelassen, die von PUJADAS teilweise speziell für die Bestellung angefertigt wurden.
Die Frachtkosten für die Rückgabe oder Rücksendung der Materialien zu den Einrichtungen von PUJADAS, sei es wegen seiner Gutschrift, Ersetzung oder Reparation müssen immer bezahlt sein. Die Rückgabe der Regale werden nur mit seiner kompletten Verpackung akzeptiert. Sind es mehr Verpackungen, müssen diese auf einer Palette mit einer Verpackungsfolie zusammen verpackt sein. Die Rückgabe der Wägen hat auf einer Palette mit der kompletten Schutzhülle zu erfolgen.

REKLAMATIONEN
Auf keinen Fall werden Reklamationen wegen dem Zustand der Waren oder Falschlieferungen 15 Werktage nach Erhalt der Waren akzeptiert.

REPARIERUNGEN

Die Reparierung oder Ersetzung von defekten Waren erfolgt nur innerhalb des Garantiezeitraums ohne Kosten. Die Garantiedauer unserer Produkte beträgt zwei Jahre (1 Jahr im Falle von Maschinen).
In allen Garantiefällen, beschränkt sich unsere Verantwortung auf die kostenlose Lieferung eines neuen Produktes, welches das Defekte ersetzt oder auf die Zurückerstattung des Wertes des betroffenen Produktes.
Die Haftung für Schäden, Folgeschäden oder irgendwelche andere Kosten, Gebühren oder Wiedergutmachungen ist ausdrücklich ausgeschlossen.

FOTOS, DATEN UND GRÖSSEN
Fotos, Daten und Grössen im Katalog können sich ohne vorherige Ankündigung aus technischen Gründen oder aus Produktionsanforderungen ändern.

ANWENDBARES RECHT UND ZUSTÄNDIGER GERICHTSSTAND
Die Parteien dieser generellen Verkaufsbedingungen erklären sich ausdrücklich damit einverstanden, dass im Streitfall, der zuständige Gerichtsstand in Barcelona (Spanien) sein wird und das anzuwende Recht, das spanische Recht ist.