NEW

Novedades / Nouveauté

1 **Grill**
Brasa
Braise

2 **Cookware**
Batería de Cocina
Batterie de Cuisine

3 **Fry pans**
Sartenes
Poêles

4 **Oven and roast pan**
Horno y rustideras
Four et plaques à rôtir

Index

1.1 **CHARCOAL OVENS** 30
HORNO DE BRASA
FOUR À BRAISE

1.2 **OPEN GRILLS** 40
BRASAS ABIERTAS
GRILLS OUVERTS

1.3 **GRILL COOKWARE** 60
MENAJE DE BRASA
MATÉRIEL DE CUISINE À BRAISE

1.4 **GRILLBOX** 62

1.5 **SMOKER** 64
AHUMADOS
FUMOIR

1.6 **CHARCOAL** 65
CARBÓN
CHARBON

1.7 **ACCESSORIES** 66
ACCESORIOS
ACCESSOIRES

2.1 **INOX PRO** 76

2.2 **TOP LINE** 82

2.3 **BLACK SERIES** 84

2.4 **CENTURY** 88

2.5 **TRIBUTE®** 92

3.1 **ST/STEEL** 104
ACERO INOXIDABLE
ACIER INOXYDABLE

3.2 **ALUMINIUM** 110
ALUMINIO
ALUMINIUM

3.3 **MULTI-PLY** 118
MULTIMETAL
MULTIMÉTAL

3.4 **CARBON STEEL** 120
ACERO AL CARBONO
ACIER AU CARBONE

3.5 **SPANISH PAELLA PAN** 122
PAELLERA
PLAT À PAELLA

4.1 **ROAST PANS** 126
RUSTIDERAS
PLAQUES À RÔTIR

4.2 **GASTRONORM SHEET PANS** 127
BANDEJAS HORNO GASTRONORM
PLAQUES FOUR GASTRONORME

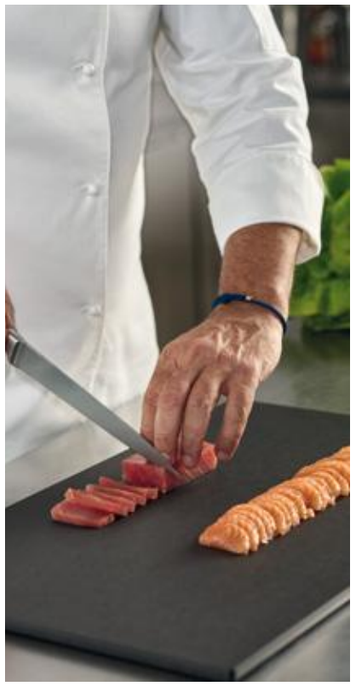
4.3 **PASTRY TRAYS** 129
BANDEJAS PASTELERÍA
PLAQUES À PÂTISSERIE

4.4 **GRIDS** 131
REJILLAS
GRILLES

4.5 **PIZZA PANS** 132
BANDEJAS PARA PIZZA
PLAQUES À PIZZA

4.6 **OVEN ACCESSORIES** 133
ACCESORIOS HORNO
ACCESSOIRES FOUR

5 Kitchen utensils
Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



6 Ice-cream utensils & pastry
Heladería y pastelería
Ustensiles à glace et pâtisserie

7 Gastronorm containers
Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme

8 Food delivery
Transporte de alimentos
Transport d'aliments

9 Dishwasher racks
Cestas para vajilla
Casiers à vaisselle

10 Trolleys
Carros
Chariots

5.1 KITCHEN UTENSILS 136
UTENSILIOS DE COCINA
USTENSILES DE CUISINE

5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS 165
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

5.3 CUTTING BOARDS 180
TABLAS DE CORTE
PLANCHES À DÉCOUPER

5.4 MEASURING UTENSILS 186
ELEMENTOS DE MEDIDA
USTENSILES DE MESURE

5.5 MITT 191
MANOPLA
GAN

5.6 NATURAL RUBBER MATS 191
ALFOMBRAS CAUCHO
TAPIS EN CAOUTCHOUC

6.1 ICE-CREAM UTENSILS 194
Utensilios Heladería
UStensiles pour glace

6.2 PASTRY UTENSILS 196
UTENSILIOS DE PASTELERÍA
USTENSILES DE PÂTISSERIE

6.3 NON-STICK MOULDS 206
MOLDES ANTIADHERENTES
MOULES ANTI-ADHÉSIFS

6.4 PASTRY CUTTER 209
CORTAPASTAS
DÉCOUPOIRS

6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS 210
MOLDES ACERO INOXIDABLE
MOULES EN ACIER INOX

6.6 BAGS AND NOZZLES 212
MANGAS Y BOQUILLAS
POCHES ET DOUILLES

6.7 FLEXIPAN MOULDS 217
MOLDES FLEXIPAN
MOULES FLEXIPAN

6.8 SILICONE MOULDS 224
MOLDES SILICONA
MOULES SILICONE

7.1 SUPER PAN 3 236

7.2 GN PRO 240

7.3 POLYCARBONATE 248

7.4 COPOLYESTER 250

7.5 POLYPROPYLENE 252

7.6 VIOLET COLLECTION 254

8.1 EPP BOX 259
CAJA PPE
BOÎTE PPE

8.2 INSULATED DELIVERY BAGS 260
BOLSAS DE REPARTO
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

8.3 TRAYS AND CONTAINERS 265
BANDEJAS Y RECIPIENTES
PLATEAUX ET RÉCIPIENTS

9.1 OPEN RACKS 274
CESTAS ABIERTAS
CASIERS OUVERTS

9.2 OPEN ASSEMBLED RACKS 276
CESTAS MONTADAS ABIERTAS
CASIERS MONTÉS OUVERTS

9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS 278
CESTAS MONTADAS CERRADAS
CASIERS MONTÉS FERMÉS

9.4 COMPLEMENTS 280
COMPLEMENTOS
COMPLÉMENTS

9.5 PLATE RACKS 282
CESTAS PARA PLATOS
CASIERS ASSIETTES

10.1 SERVING TROLLEYS 288
CARROS DE SERVICIO
CCHARIOTS DE SERVICE

10.2 ST/STEEL RAIL TROLLEYS 295
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

10.3 DISH TROLLEYS 302
CARROS PARA PLATOS
CHARIOTS À VAISSELLE

10.4 SPECIAL TROLLEYS 305
CARROS ESPECIALES
CHARIOTS SPÉCIAUX

11 Shelving
Estanterías
Rayonnages

12 Equipment
Maquinaria
Equipement

13 Melamine
Melamina y presentación
Melamine et présentation

11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING 314
ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

11.2 SHELVING WITH CASTERS 320
ESTANTERÍAS CON RUEDAS
RAYONNAGES AVEC ROUES

11.3 BENCH 320
BANCADAS
BANCS

11.4 PARTS 321
COMPONENTES
COMPOSANTS

11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS 324
DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

12.1 COOKING 330
COCCIÓN
CUISSON

12.2 FOOD PREPARATION 342
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
PRÉPARATION DES ALIMENTS

12.3 TOASTERS & CONTACT GRILLS 352
TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

12.4 WARMING 358
MANTENEDORAS
MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

13 MELAMINE 380
MELAMINA Y PRESENTACIÓN
MELAMINE ET PRÉSENTATION

14 Buffet & accessories
Buffet y accesorios
Buffet et accessoires

15 Table service
Servicio de mesa
Arts de table

16 Bar & coffee
Bar y cafetería
Bar et cafétéria

14.1 BUFFET TROLLEYS 438
CARROS BUFFET
CHARRIOT BUFFET

14.2 DISPLAY STANDS & BASKETS 444
PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES

14.3 BUFFET COOKWARE 458
BATERIAS PARA BUFFET
BUFFET CUISINE

14.4 SUPER SHAPES 470
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET
BACS PRÉSENTATION BUFFET

14.5 CUBIC 472

14.6 CHAFERS & DISPENSERS 488
CHAFINGS Y DISPENSADORES
CHAFERS ET DISTRIBUTEURS

14.7 PROTECTION & COVERS 498
PROTECCIÓN Y TAPAS
PROTECTION ET COUVERCLES

14.8 BOWLS & SERVING TRAYS 500
BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO
BOLS & PLATEAUX

14.9 SERVING TOOLS 503
UTENSILIOS DE SERVICIO
USTENSILES DE SERVICE BUFFET

14.10 SIGNS 512
SEÑALIZACIÓN
SIGNALIZATION

15.1 MINIATURES 516
MINIATURAS
MINIATURES

15.2 TABLE PRESENTATION 524
PRESENTACIÓN DE MESA
PRÉSENTATION TABLE

15.3 TABLE SERVICE 545
SERVICIO DE MESA
SERVICE DE TABLE

16.1 BEVERAGE TROLLEYS 552
CARRO BEBIDAS
CHARIOT BOISSONS

16.2 BAR 556

16.3 TEA & COFFEE SERVICE 568
TÉ Y CAFETERÍA
THÉ ET CAFÉTÉRIA

16.4 BEVERAGE SERVICE 572
SERVICIO DE BEBIDAS
SERVICE À BOISSONS

16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS 574
DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS

NEW

Novedades / Nouveauté

P. 240

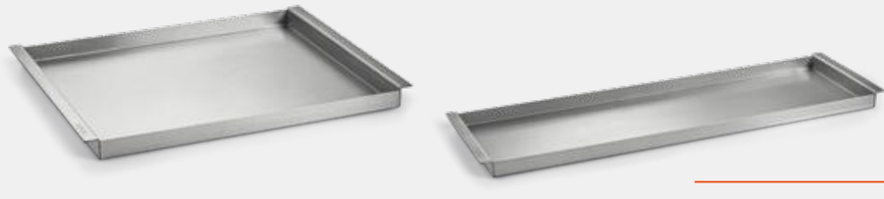
GN PRO

PATENT PENDING

Grillstation

P. 52

P. 61



P. 529

NEW

Novedades / Nouveauté

IP Pro

P. 336

IP First

P. 337

P. 338

IP Warm

P. 362

P. 488

Blenders

P. 343

Stick blenders

P. 346

NEW

Novedades / Nouveauté

Inox Pro

P. 104

P. 108

P. 109

P. 127

Eco-friendly cutting boards

P. 180

Rail trolley

2 IN *EN* 1

P. 295

NEW

Novedades / Nouveauté

Buffet trolleys

P. 440

Verona

P. 384

Nova

P. 444

NEW

Novedades / Nouveauté

Vintage

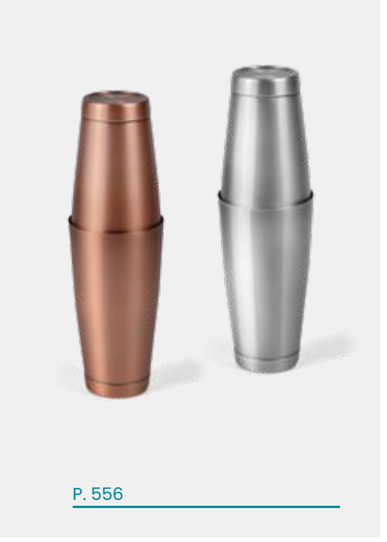
P. 524

P. 530

Led lighting cocktail trolley

P. 440

P. 564



P. 556

1 Grill
Brasa
Braise

1.1 CHARCOAL OVENS 30
HORNO DE BRASA
FOUR À BRAISE

Premium 34
Classic 35
Functional 36
Essential 37
Countertop 37
Charcoal ovens accessories 38

1.2 OPEN GRILLS 40
BRASAS ABIERTAS
GRILLS OUVERTS

Open grill 42
Open grill lite 46
Open grills accessories 50
Grillstation 52
Grillstation accessories 55
Robata 56
Robata accessories 59

1.3 GRILL COOKWARE 60
MENAJE DE BRASA
MATÉRIEL DE CUISINE À BRAISE

1.4 GRILLBOX 62

1.5 SMOKER 64
AHUMADOS
FUMOIR

1.6 CHARCOAL 65
CARBÓN
CHARBON

1.7 ACCESSORIES 66
ACCESORIOS
ACCESSOIRES

Charcoal Ovens

Hornos de brasa / Fours à braise

Charcoal Ovens

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecto para cocinas interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures.

Three sizes available: 50, 90 and 140 diners.
Tres tamaños disponibles: 50, 90 y 140 comensales.
T rois f ormats disponi les 0 0 et 1 0 couv erts.

Tempering module suitable for GN pans
Módulo de templado compatible con cubetas GN
Module de trempe apte pour bacs GN

Thermally insulated body for greater efficiency and better protection from the outside.
Cuerpo revestido con aislamiento térmico para una mayor eficiencia y una mejor protección hacía el exterior.
Corps avec revêtement thermique pour une plus grande ef cacité et une meilleure protection v ers l' e té rieur.

Ash drawer.
Cajón recogecenizas.
Tiroir à cendres.

Temperature maintaining drawer.
Cajón mantenedor de temperatura.
Tiroir de maintien en température.

Storage space
Espacio de almacenaje
Espace de stockage

Security firewall for increased safety.
Cortafuegos de seguridad para mayor protección.
Pare-feu de sécurité pour une plus grande protection.

Upper and lower airflow regulators ensure easy temperature control.
Reguladores de flujo de aire, superior e inferior, que garantizan un fácil control de la temperatura.
L es ré g ulateurs de dé it d' air en h aut et en as assurent un contr le f acile de la température.

High resistance and easy opening door system.
Puerta de alta resistencia y fácil apertura.
P orte de h aute ré sistance et d' ouv erture facile.

Adjustable grill height allows impressive versatility.
Parrilla ajustable en altura.
Grille réglable en hauteur.

Sunken charcoal fire bowl offers more space and easier operation.
Tolva de carbón hundida para un mayor espacio interior.
Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.

Front casters with brakes.
Also available with adjustable foot.
Ruedas delanteras con frenos.
También disponible con pie regulable.
Roues avant avec freins.
Également disponible avec pied réglable.

Technical information at www.pujadasgrill.com
Información técnica en www.pujadasgrill.com
Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

1.1 Charcoal ovens

Horno de brasa / Fours à braise

SS Stainless steel

MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Premium Charcoal oven

Horno de brasa Premium
Four à braise Premium

REF	Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Colour *Color* Couleur	🛒	📦
P850501R					
P850501B	Oven	0	1	1	1
P850501SS					
P850901R					
P850901B	Oven	0	1	1	1
P850901SS					
P851401R					
P851401B	Oven	1 0	1	1	1
P851401SS					

One GN 1/1 100 mm included
Incluye una GN 1/1 100mm
Un bac GN 1/1 100 mm inclus

Temperature maintaining drawer. Compatible with gastronom 1/1 up to depth of 100 mm.

Cajón mantenedor de temperatura. Compatible con GN 1/1 hasta 100mm de profundidad.

Tiroir de maintien en température. Compatible avec gastronom 1/1 jusqu'à 100 mm de profondeur.

Each oven comes with / *Cada horno viene con* / Chaque four est livré avec

VOLLRATH

pujadas

grill

SS Stainless steel

MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Classic Charcoal oven

Horno de brasa Classic
Four à braise Classic

REF	Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Colour *Color* Couleur	🛒	📦
P850502R					
P850502B	Oven	0	1	1	1
P850502SS					
P850902R					
P850902B	Oven	0	1	1	1
P850902SS					
P851402R					
P851402B	Oven	1 0	1	1	1
P851402SS					

Cabinet with removable shelf
Armario con estantería extraíble
Armoire avec étagère amovible

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 38**

VOLLRATH

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 38**

pujadas

SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Functional Charcoal oven
Horno de brasa Functional
Four à braise Functional

REF	Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Colour *Color* Couleur		
P850503R					
P850503B	Oven	0	1	1	1
P850503SS					
P850903R					
P850903B	Oven	0	1	1	1
P850903SS					
P851403R					
P851403B	Oven	1 0	1	1	1
P851403SS					

GN not included
GN no incluídas
Bacs GN non inclus

OVEN 140
8 1/1 GN pan capacity
Capacidad para 8 cubetas GN 1/1
Capacité pour bacs GN 1/1

OVEN 50 & 90
5 1/1 GN capacity
Capacidad para 5 cubetas GN 1/1
Capacité pour bacs GN 1/1

Each oven comes with / *Cada horno viene con* / Chaque four est livré avec

SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Essential Charcoal oven
Horno de brasa Essential
Four à braise Essential

REF	Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Colour *Color* Couleur		
P850504R					
P850504B	Oven	0	1	1	1
P850504SS					
P850904R					
P850904B	Oven	0	1	1	1
P850904SS					
P851404R					
P851404B	Oven	1 0	1	1	1
P851404SS					

Countertop Charcoal oven
Horno de brasa sobremesa
Four à braise de table

REF	Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Colour *Color* Couleur		
P850500R					
P850500B	Oven	0	1	1	1
P850500SS					
P850900R					
P850900B	Oven	0	1	1	1
P850900SS					
P851400R					
P851400B	Oven	1 0	1	1	1
P851400SS					

1.1 Charcoal ovens accessories

Complementos hornos brasa / Accessoires fours à braise

SS Stainless steel

Tempering module for charcoal oven
Módulo de templado para horno de carbón
Module de trempe pour four à braise

NEW

REF	Oven *Horno* Four	W x D x H cm	
P850508	0	1 1 1	1 1
P850908	0	1 1 1	1 1
P851408	1 0	1 1 1	

Charcoal oven rack
Rejilla para horno de carbón
Grille pour four à braise

REF	Oven *Horno* Four	W x D x H cm	
P8505004	0		1 1
P8509007	0		1 1
P8514007	1 0		1 1

Exceptional versatility: perfect for tempering or warming up food

Gran versatilidad: úsalo para atemperar o calentar alimentos

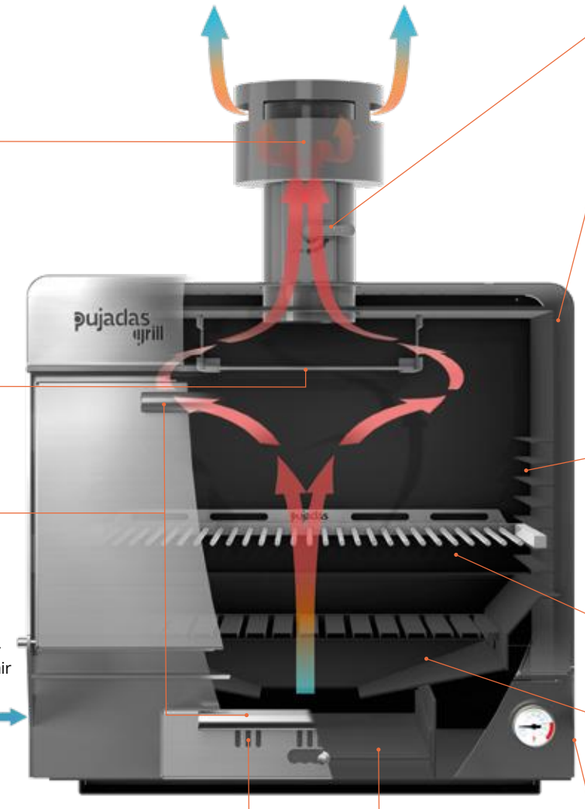
Polyvalence exceptionnelle : idéal pour t emp rer ou c h au er v os plat s

- **Quick and easy setup and takedown**
  Fácil montaje y desmontaje
  Facile à monter et démonter
- **Easy to clean: SS removable module**
  Fácil de limpiar: módulo extraíble en inox
  F acile netto er module amov i le en ino
- **Suitable for GN pans:**
  Compatible con GN:
  C ompati le av ec G N acs

  OVEN 140:
  All sizes except 2/1
  Todas las medidas excepto 2/1
  Toutes les tailles sauf 1

  OVEN 90 & 50:
  All sizes except 2/1 & 1/1
  Todas las medidas excepto 2/1 & 1/1
  T outes les tailles sauf 1 1 1

Oven operation



Security firewall
Cortafuegos de seguridad
Coupe-feu de sécurité

Smoke outlet regulation
Regulación salida de humos
R é g ulation de l' é v acuation de la fumée

Chamber with ceramic insulation up to 1200°C on entire perimeter
Camara con aislamiento cerámico hasta 1200°C en todo el perímetro
Chambre avec isolation cé ramiq ue usq u' 1 0 0 sur tout le périmètre

Higher lid height and greater number of tracks
Cabina interior de mayor altura y con mayor número de guías
Cabine intérieure plus haute av ec plus de niv eau

Handles made of stainless steel tube with air chamber for better insulation
Tiradores hechos con tubos de acero inoxidable con cámara de aire para un mejor aislamiento
P oig né es en tu e d' acier ino da le av ec ch am re air pour une meilleure isolation

Grill area
Zona braseado
Zone de cuisson

Air inlet cooling system chamber
Entrada aire sistema de refrigeración cámara
E ntré e d' air du s st me de réfrigération de la chambre

Sunken charcoal firebowl
Tolva carbón hundida
Trémie à charbon encastrée

Adjustable air inlet and fume outlet
Entrada de aire y salida de humos regulable
R é g lag e de l' entré e d' air et del' é v acuation de la f umé e

Ash drawer
Cajón recogecenizas
Tiroir à cendres

Easy-access side panel for maintenance
Registro lateral de fácil acceso para el mantenimiento
Ouverture latérale d´accès f acile pour l' entretien

Open Grills

Brasas abiertas / Grills ouverts

Open grill

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

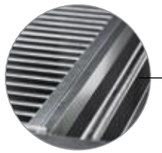
Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecto para cocinas interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures.



Removable rack and tempering bar.
Parrilla extraible y barra atemperadora.
Grille amovible et barre pour remise en température.

Large cooking surface available with V-shaped and rod bar grills.
Ámplia superfície de cocción, disponible con parillas en V y con varillas.
Grande surface de cuisson disponible avec g rille en ou en fil rond.

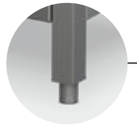
Refractory brick base.
Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200ºc on perimeter and base
Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200ºc en perímetro y base
Chambre thermique avec isolation céramique us u à c sur le p rim t re et la b ase

GN 2/1 size 2 shelves.
2 estantes medida GN 2/1.
2 étagères bac GN 2/1.

Front casters with brakes.
Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.

Available with adjustable feet.
Disponible con pies regulables.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.



Handwheel for easy elevation up to 400 mm.
Elevación regulable mediante volante hasta 400 mm.
Élévation réglable par volant usq u’ 0 0 mm.

Grease collector.
Recogedor de grasa.
Collecteur de graisse.

GN 1/1 rails.
Guías GN 1/1
G lissi res G N 1 1

Tilting grill in three positions: charcoal lightning, flat for cookware, fat collecting.

Parrilla vasculante con tres posiciones: atizar carbón, cocinar con menaje, recoger grasa.
Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.

Technical information at www.pujadasgrill.com
Información técnica en www.pujadasgrill.com
Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

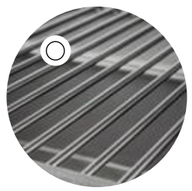
SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Open grill

Brasa abierta
Grill ouvert

REF	Colour *Color* Couleur	Grill *Parrilla* Grille	
P8581010R	●	○	1 1
P8581011R	●	⋁	1 1
P8581010B	●	○	1 1
P8581011B	●	⋁	1 1
P8581010SS	●	○	1 1
P8581011SS	●	⋁	1 1

V shape grill
Parilla en V
Grille en V


Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde

Each open grill comes with */ Cada brasa abierta viene con /* Chaque grill ouvert est livré avec

SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Countertop Open grill

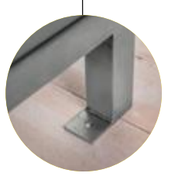
Brasa abierta de sobremesa
Grill ouvert de table

REF	Colour *Color* Couleur	Grill *Parrilla* Grille	
P8581000R	●	○	1 1
P8581001R	●	⋁	1 1
P8581000B	●	○	1 1
P8581001B	●	⋁	1 1
P8581000SS	●	○	1 1
P8581001SS	●	⋁	1 1

Open grill without refractory base

Brasa abierta sin base refractaria
Grill ouvert sans base réfractaire

REF	Colour *Color* Couleur	Grill *Parrilla* Grille	
P8581030R	●	○	1 1
P8581031R	●	⋁	1 1
P8581030B	●	○	1 1
P8581031B	●	⋁	1 1
P8581030SS	●	○	1 1
P8581031SS	●	⋁	1 1


Anchors for fixing
Anclajes para fijación
A ncrag es pour la fi ation

Install on refractory brick base
Instalar sobre base de ladrillo refractario
Installer sur une base en brique réfractaire

Open grill lite

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecto para cocinas interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures.

Wood burner (optional). Loads up to 12 kg wood.
Leñero quemador (opcional). Carga hasta 12 kg de leña.
B r leur ois optionnel . C h arg e usq u' 1 g de ois.

Independent double open grill with 5 cooking levels. Available with V-shaped and rod bar grills
Dos superfícies de cocción independientes. Disponibles con parrilla en V o varillas.
D eu surf aces de cuisson indé pendantes. D isponi le av ec g rille en ou en fil rond.

Grill size for firebasket
Medida parrilla para leñero
Dimension grille pour brûleur

Grease collectors
Recogedores de grasa
Collecteurs de graisse

GN 2/1 size 2 shelves.
2 estantes medida GN 2/1.
2 étagères bac GN 2/1.

Front casters with brakes.
Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.

Available with adjustable feet.
Disponible con pies regulables.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Tempering bar and compatible space for GN 1/3.
Barra de atemperamiento y espacio compatible para GN 1/3
Barre de remise en température et espace compati le pour G N 1 .

Grill size
Medida parrilla
Dimension grille

Refractory brick base.
Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°c on perimeter and base.
Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200ºc en perímetro y base
Chambre thermique avec isolation cé ramiq ue usq u' 1 0 0 c sur le pé rim tre la base.

GN 1/1 rails.
Guías GN 1/1
G lissi res G N 1 1

Tilting grill in three positions: charcoal lightning, flat for cookware, fat collecting.

Parrilla vasculante con tres posiciones: atizar carbón, cocinar con menaje, recoger grasa.

G rille inclina le en trois positions allumag e du ch ar on cuisson av ec atterie ré cupé ration des g raisses.

Technical information at www.pujadasgrill.com

Información técnica en www.pujadasgrill.com

Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

VOLLRATH pujadas

VOLLRATH pujadas

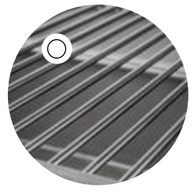
SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Open grill lite

Brasa abierta lite
Grill ouvert lite

REF	Colour *Color* Couleur	Num. fire baskets *Núm. leñeros* Num. brûleurs	Grill *Parrilla* Grille		
P8583010R		2	○	1	1
P8583011R		2	⋁	1	1
P8583010B		2	○	1	1
P8583011B		2	⋁	1	1
P8583010SS		2	○	1	1
P8583011SS		2	⋁	1	1
P8583110R		1	○	1	1
P8583111R		1	⋁	1	1
P8583110B		1	○	1	1
P8583111B		1	⋁	1	1
P8583110SS		1	○	1	1
P8583111SS		1	⋁	1	1
P8583210R		0	○	1	1
P8583211R		0	⋁	1	1
P8583210B		0	○	1	1
P8583211B		0	⋁	1	1
P8583210SS		0	○	1	1
P8583211SS		0	⋁	1	1

V shape grill
Parilla en V
Grille en V


Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde

Fire basket to burn wood
Leñero para quemar madera
Brûleur à bois

Each open grill lite comes with / *cada brasa abierta lite viene con* / chaque grill ouvert lite est livré avec

SS Stainless steel
MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Countertop Open grill lite

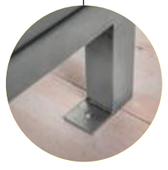
Brasa abierta lite de sobremesa
Grill ouvert lite de table

REF	Colour *Color* Couleur	Num. fire baskets *Núm. leñeros* Num. brûleurs	Grill *Parrilla* Grille		
P8583000R		2	○	1	1
P8583001R		2	⋁	1	1
P8583000B		2	○	1	1
P8583001B		2	⋁	1	1
P8583000SS		2	○	1	1
P8583001SS		2	⋁	1	1
P8583100R		1	○	1	1
P8583101R		1	⋁	1	1
P8583100B		1	○	1	1
P8583101B		1	⋁	1	1
P8583100SS		1	○	1	1
P8583101SS		1	⋁	1	1
P8583200R		0	○	1	1
P8583201R		0	⋁	1	1
P8583200B		0	○	1	1
P8583201B		0	⋁	1	1
P8583200SS		0	○	1	1
P8583201SS		0	⋁	1	1

Open grill lite without refractory base

Brasa abierta lite sin base refractaria
Grill ouvert lite sans base réfractaire

REF	Colour *Color* Couleur	Num. fire baskets *Núm. leñeros* Num. brûleurs	Grill *Parrilla* Grille		
P8583030SS		2	○	1	1
P8583031SS		2	⋁	1	1
P8583130SS		1	○	1	1
P8583131SS		1	⋁	1	1
P8583230SS		0	○	1	1
P8583231SS		0	⋁	1	1


Anchors for fixing
Anclajes para fijación
nc rag es pour f at ion

Install on refractory brick base
Instalar sobre base de ladrillo refractario
Installer sur une base en brique réfractaire

1.2 Open grills accessories

Complementos brasa abierta / Accessoires grills ouverts

SS Stainless steel

Grill rack for Open Grill
Parrilla para Open Grill
Grille pour Open Grill

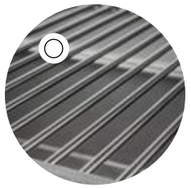
REF	W x D x H cm	Grill *Parrilla* Grill	
P858100		○	1 1
P858101		V	1 1

Grill for Open Grill Lite
Parrilla para Open Grill Lite
Grille pour Open Grill Lite

*** Suitable for firebasket**
** Compatible con leñero*
* Compatible avec brûleur à bois

REF	W x D x H cm	Grill *Parrilla* Grill	
P858300*		○	1 1
P858301*		V	1 1
P858310		○	1 1
P858311		V	1 1

V shape grill
Parilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde

Fire basket to burn wood
Leñero para quemar madera
Brûleur à bois

See products on / ***Ver productos en*** / Voir produits en page **P. 60**

grill

Grillstation

NEW

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Total versatility. Customize your setup with modular Grillstation accessories.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecto para cocinas interiores, abiertas o exteriores.

Versatilidad total. Personaliza tu configuración con los accesorios modulares de Grillstation.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures.

oly v alenc e t ot ale ersonnalise v ot re c onf g urat ion avec les accessoires modulaires Grillstation.

Dual-sided use allows two chefs to work simultaneously, boosting productivity.
Uso a dos bandas que permite a dos chefs trabajar simultáneamente, augmentando la productividad.
L ' utilisation dou le f ace permet deu ch ef s trav ailler simultané ment aug mentant la productiv ité .

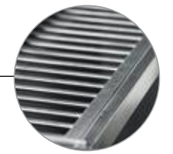
Angled front design for improved visibility and comfort.
Diseño frontal inclinado para una mejor visibilidad y comodidad.
Design frontal incliné pour une meilleure visibilité et confort.

Two levels of adjustable bars for GN pans, grills or other accessories.
Dos niveles de barras ajustables para GN, rejillas mantenedoras u otros accesorios.
D eu niv eau de arres ré g la les pour G N g rilles de maintien ou autres accessoires.

Extra-large cooking surface of 89 x 59 cm with 3 independent grills.
Superficie de cocción extragrande de 89 x 59 cm con 3 parrillas independientes.
S urf ace de cuisson e tra larg e de cm avec 3 grilles indépendantes.

Two GN 2/1 size shelves.
Dos estantes medida GN 2/1.
D eu niv eau G N 1 .

Front casters with brakes. Adjustable feet also available.
Ruedas delanteras con freno. Patas ajustables también disponibles.
Roues avant avec freins. Pieds réglables disponibles.



Removable rack.
Parrilla extraible.
Grille amovible.

Refractory brick base for optimal heat retention and distribution.
Base de ladrillo refractario para una óptima retención y distribución del calor.
Base en brique réfractaire pour une e cellente ré tention et distribution de la chaleur.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200 ºC on the perimeter and base.
Cámara térmica con aislamiento cerámico de hasta 1200 ºC en perímetro y base.
Chambre thermique avec isolation en cé ramiq ue usq u' 1 0 0 C le périmètre et la base.

GN 1/1 65mm rails.
Guías para GN 1/1 de 65 mm.
G lissi res pour G N 1 1 de mm

Technical information at www.pujadasgrill.com
Información técnica en www.pujadasgrill.com
Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

VOLLRATH pujadas

VOLLRATH pujadas

1.2 Open Grills

Brasas abiertas / Grills ouverts

NEW

Grillstation

REF	Colour *Color* Couleur	
P8584010R		1 1
P8584010B		1 1
P8584010SS		1 1

Countertop Grillstation

Grillstation de sobremesa

Grillstation de table

REF	Colour *Color* Couleur	
P8584000R		1 1
P8584000B		1 1
P8584000SS		1 1

Each Grillstation comes with / *Cada Grillstation viene con* / Chaque Grillstation est livré avec

SS Stainless steel

MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

NEW

Open Grills 1.2

Brasas abiertas / Grills ouverts

Grillstation grill
Parrilla Grillstation
Grille pour Grillstation

REF	W x D x H cm	
P8584950		1 1

Horizontal Grillstation bar
Barra horizontal Grillstation
Barre horizontale pour Grillstation

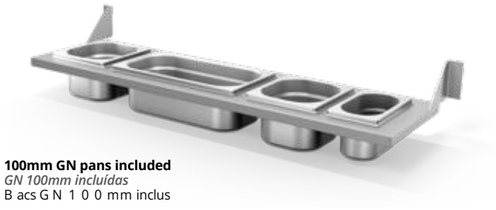
REF	W x D x H cm	
P8584951		1 1

Grillstation skewer support
Soporte pinchos Grillstation
Support à brochettes Grillstation

Pack 2 u.

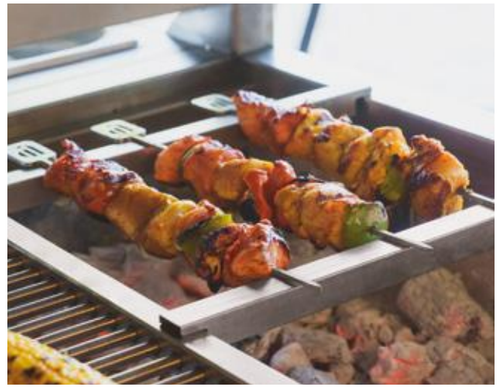
REF	W x D x H cm	
P8584952		1 1

GN Grillstation accessory
Accesorio GN Grillstation
Accessoire GN pour Grillstation



100mm GN pans included
GN 100mm incluidas
B acs G N 1 0 0 mm inclus
1 x 1/3 2 x 1/6 1 x 1/9

REF	W x D x H cm	
P8584900	1 0	1 1



Robata

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for kitchens with limited space.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecta para cocinas con espacio limitado.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Idéal pour cuisines avec un espace limité.

With 5 movable racks for all types of cooking.
Con 5 rejillas movibles para cualquier tipo de cocción.
Avec 5 grilles amovibles pour tout type de cuisson.

Removable 65 mm GN 2/3 container, for all types of cooking.
Cubeta GN 2/3 de 65 mm movible, para cualquier tipo de cocción.
B ac G N mm amov i le pour tout t pe de cuisson.

2 removable rod grills, ideal for intense embers.
2 parrillas de varilla removibles, ideal para brasa intensa.
g rilles tig es amov i les idé ales pour cuisson intense.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°C on perimeter and base.
Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200ºC en perímetro y base.
C h am re th ermiq ue av ec isolation cé ramiq ue usq u' 1 0 0 C sur le périmètre et la base.

5 100 mm GN 1/9 containers for ingredients.
5 cubetas GN inox 1/9 100 mm para ingredientes.
acs G N ino 1 1 0 0 mm pour ing ré dients.

GN 1/1 rails
Guías GN 1/1
G lissi res G N 1 1

GN 2/1 size 2 shelves.
2 estantes medida GN 2/1.
2 étagères bac GN 2/1.

Open grill with 3 cooking levels.
Parrilla abierta con 3 niveles de cocción.
Grill ouvert avec niv eau de cuisson.

Refractory brick base.
Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.

Front casters with brakes.
Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.

Available with adjustable feet.
Disponible con pies regulables.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Technical information at www.pujadasgrill.com
Información técnica en www.pujadasgrill.com
Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

1.2 Open Grills

Brasas abiertas / Grills ouverts

Robata

REF	Colour *Color* Couleur	Grill *Parrilla* Grille	
P8582010R	●	○	1 1
P8582010B	●	○	1 1
P8582010SS	●	○	1 1

Countertop Robata

Robata de sobremesa

Robata de table

REF	Colour *Color* Couleur	Grill *Parrilla* Grille	
P8582000R	●	○	1 1
P8582000B	●	○	1 1
P8582000SS	●	○	1 1

Each robata comes with / *Cada robata viene con* / Chaque robata est livré avec

x5

Only with table version

Solo con la versión con mesa

Uniquement avec la version avec table

SS Stainless steel **MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL**

FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD

FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Skewers support pack for Robata

Pack soporte pinchos para Robata

Pack support brochettes pour Robata

NEW

REF	W x D x H cm	
P858220		1 1

Rod grill for Robata

Parrilla de varilla para Robata

Grille à tiges pour Robata

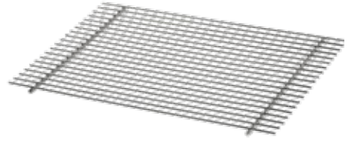
SS Stainless steel

REF	W x D cm	
P858200		1 1

Maintenance grill for Robata.

Rejilla mantenimiento para Robata.

Grille remise en temperature pour Robata.



Pack 2 u.

REF	W x D cm	
P858210	0	1 1

See products on / *Ver productos en* / Voir produits en page **P. 66**

Grill skewers

Pinchos Grill

Brochettes Grill

Doneness indicator skewers

Pinchos indicadores cocción

Brochettes avec indicateur cuisson

1.3 GRILL COOKWARE

Menaje brasa / Matériel de cuisine à braise

CA Cast Aluminum

Gravity-cast aluminium: superior performance under extreme conditions.

Aluminio de fundición por gravedad: rendimiento superior bajo condiciones extremas.

Fonte d'aluminium par gravité: performance supérieure dans des conditions extrêmes

Constructed from gravity-cast aluminium. Exceptional resistance to high temperatures. Ideal for charcoal ovens and open flames.

Fabricadas en aluminio de fundición por gravedad. Resistencia excepcional a altas temperaturas. Ideal para hornos de carbón y llamas directas.

Fabriquées en fonte d'aluminium par gravité. Résistance exceptionnelle aux hautes températures. Idéal pour les fours à charbon et les flammes directes

Triple-layer ceramic non-stick coating for long-lasting durability under heavy use.

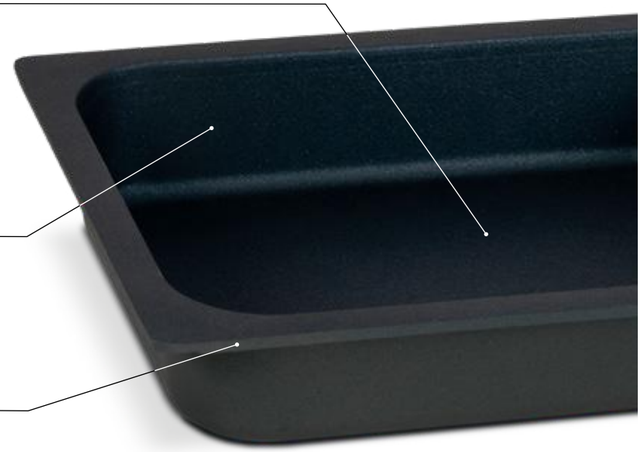
Revestimiento cerámico antiadherente triple capa para una larga durabilidad incluso con uso intensivo.

Revêtement céramique antiadhésif à trois couches pour une durabilité prolongée même en usage intensif.

Lightweight yet extremely sturdy thanks to 6+ mm thickness.

Ligeras y extremadamente robustas gracias a sus más de 6 mm de espesor.

Légères et extrêmement robustes grâce à leur épaisseur de plus de 6 mm.



GN 1/1 special grill tray

Bandeja GN 1/1 especial grill

Plateau GN 1/1 spécial gril

REF	W x D x H cm		
P851165		1	1

GN 1/2 special grill tray

Bandeja GN 1/2 especial grill

Plateau GN 1/2 spécial gril

REF	W x D x H cm		
P851265		1	1

GN 1/3 special grill tray

Bandeja GN 1/3 especial grill

Plateau GN 1/3 spécial gril

REF	W x D x H cm		
P851325	1	1	1

NEW

Fine mesh special grill pan

Sartén especial grill de malla fina

Poêle spéciale grill à maille fine

REF	W x D x H cm	Ø cm	
P851008			1

Coarse mesh special grill pan

Sartén especial grill de malla gruesa

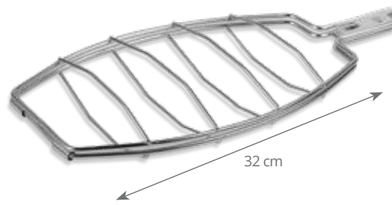
Poêle spéciale grill à maille grossière

REF	W x D x H cm	Ø cm	
P851009			1

Fish grilling basket

Besuguera especial grill

Grille à poisson



REF	W x D x H cm	
P851010	1	1

Special grill rectangular rack

Parrilla rectangular especial grill

Grille rectangulaire spécial grill

REF	W x D x H cm	
P851011	1	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 133**

Roast pan tong w/silicon protection

Pinza fuente horno c/protección silicona

Pince plaque rotir a protection silicone

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 531**

1.4 GRILLBOX

SS Stainless steel

Just the way you like it

A tu gusto, a tu ritmo / À v ot reg oût , à v ôt rery t h me

8 IN 1 EN

ORIGINAL

Stone / *Piedra /* Pierre

Reversible grill / *Parrilla reversible* / Grille réversible

Rod bar / *Varilla /* Ronde

Tray / *Llauna /* Plaque

Skewer / *Pincho /* Brochette

Cover / *Tapa /* Couvercle

Works with charcoal or chafing dish fuel / *Funciona con carbón o combustible para chafing dish*
F onc t ionne av ec d u c h arb on d e b ois ou f uel pour c h af ng d ish

Stainless steel tabletop barbecue
Barbacoa sobremesa acero inox
Barbecue de table acier inox

REF	W x D x H cm	
P85200	37 x 26 x 15	1/1

Stainless Steel tabletop barbecue Duo
Barbacoa de sobremesa Duo acero inoxidable
Barbecue de table Duo en acier inoxydable

REF	W x D x H cm	
P85220	66 x 26 x 15	1/1

Basalt stone
Piedra de basalto
Pierre de basalte

REF	W x D x H cm	
P85201	28,7 x 18,7 x 2	1/1

GrillBox lid
Tapa GrillBox
Couvercle GrillBox

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	
P85222	29,7 x 19,6 x 11,2	1/1

Enamelled cast iron reversible grill
Parrilla reversible de hierro fundido esmaltado
Grille réversible en fonte émaillée

CI Cast Iron

REVERSIBLE

REF	W x D x H cm	Kg	
P85202	37 x 21,5 x 1,8	3,5	1/1

Rod bar grill
Parrilla de varilla
Grille ronde

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	Kg	
P85203	29,7 x 21,5 x 1,2	1,2	1/1

Fuel holder base
Base para quemadores de combustible
Base pour brûleurs à combustible

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	
P85204	33 x 23 x 2,8	1/1

Gripper for basalt stone
Pala para piedra de basalto
Pele pour pierre de basalte

SS Stainless steel

REF	L cm	
P85223	30	1/1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 495**

Burner holder for chafing dish
Contenedor para combustible de chafing dish
P orte r leur pour ch afing dish

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 529**

Stainless Steel tray
Llauna inox
Plaque inox

1.5 SMOKER

Smoker
Ahumador
Fumoir

ABS | Al Aluminium

REF	W x D x H cm			
P85230	1	1	1	1

Smoking kitchenware / *Menaje para ahumar* Ustensiles de cuisine pour fumer

Food silicone valves with self-closing system that allow the entry of flavoured smoke without leaks, and preserving all food essence.

Válvulas de silicona alimentaria con autocierre que permiten la entrada del humo aromatizado sin fugas/escapes, preservando toda su esencia.

Valves en silicone alimentaire à fermeture automatique qui permettent l'entrée de fumée aromatisée sans fuites / pertes, préservant toute son essence.

GN lid for smoking
Tapa GN para ahumar
Couvercle GN pour fumer

SS Stainless steel

REF	GN	cm		
P110000A	1	1	1	1
P120000A	1		1	1

Ideal for cold smoking large pieces of meat or whole fish. Adaptable to all 1/1 & 1/2 GN containers.

Ideal para ahumar en frío piezas grandes de carne y pescado enteras. Adaptable a todas las cubetas GN 1/1 y 1/2.

Idéal pour fumer à froid de gros morceaux de viande ou poisson entier. Adaptable à tous les bacs GN 1/1 et 1/2.

Cookware inox lid for smoke
Tapa bateria inox para ahumar
Couvercle de batterie en acier inoxydable pour fumer

SS Stainless steel

REF	Ø cm		
P209020A	0	1	1
P209024A		1	1
P209028A	28	1	1
P209032A	32	1	1

Lid with smoke valve for preparations such as sauces, stews, etc.

Tapa con válvula de ahumado para elaboraciones como salsas, cocidos, etc.

Couvercle avec valve de fumage pour les élaborations telles que les sauces, les ragoûts, etc.

1.6 CHARCOAL

Marabú charcoal top quality
Carbón vegetal Marabú primera calidad
Charbon de bois Marabú de qualité supérieure

- **High calorific performance.**
- **A good mix of lumpwood and broken charcoal pieces.**
- **Coarse-grained, dust-free charcoal.**
- **10 Kg bag with handle for easy transport and handling.**
- **Bag made of plasticized raffia to prevent soot from escaping.**

- *Alto rendimiento calorífico.*
- *Buena mezcla de roturado y canelino.*
- *Carbón de granulometría gruesa y sin polvo.*
- *Saco de 10 kg con asa para su fácil transporte y manejo.*
- *Saco fabricado en rafia plastificada para evitar el escape de hollín.*

- P uissance calorifiq ue é lev é e.
  é lang e de ois en morceau et risé de q ualité supé rieure.
- Charbon grosse granulométrie et sans poussière.
  S ac de 1 0 g av ec poig né e pour un transport et une manipulation f aciles.
  S ac f a riq ué en raph ia plastifié pour é v iter la perte de suie.

REF	Kg		
P850000	0	1	pallet

28 bags per pallet
28 sacos por pallet
28 sacs par palette

FEATURES / *CARACTERÍSTICAS* / CARACTÉRISTIQUES

Wood type *Tipo de madera* T pe de ois	**Calorific value** *Poder calorífico* Puissance calorique **Kcal/Kg**	**Granulometry** *Granulometría* Granulométrie **mm**	**Carbon** *Carbono* Carbone **%**	**Ashes** *Cenizas* Cendres **%**	**Humidity** *Humedad* Humidité **%**	**Density** *Densidad* Densité **Km/m³**	**Bag weight** *Peso saco* Poids sac **Kg**
Marabú	0 0 0	1 0			< 6	298	1 0

Firelighters pack
Pack pastillas encendido
Pack plaquettes d'allumage

Each pack contains 24 tubes with 8 tablets.

Cada pack contiene 24 tubos de 8 pastillas.

Chaque pack contient tu es de plaq uettes.

REF	Tube weight *Peso tubo* Poids tube	
P852000	0 g	1 1

- **Smoke, spark, smell and explosion-free.**
- **Non-toxic.**
- **100% ecological natural product. 92% solid alcohol.**

- *Sin humo, sin chispas, sin olor, sin explosión.*
- *No Tóxico.*
- *Producto natural 100% ecológico. 92% alcohol solido.*

S ans f umé e sans é tincelles sans odeur sans e plosion
N on to iq ue.
P roduit naturel 1 0 0 % é colog iq ue. % alcool solide.

1.7 Accessories

Accesorios / Accessoires

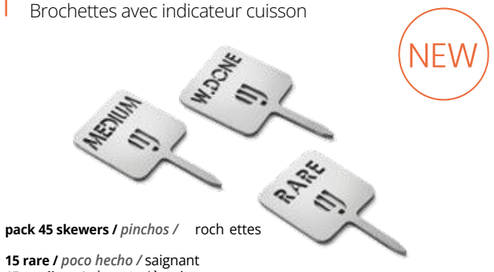
SS Stainless steel

Grill skewers
Pinchos Grill
Brochettes Grill

Pack 15 u.

REF	L cm	
P858230	0	1 1

Doneness indicator skewers
Pinchos indicadores cocción
Brochettes avec indicateur cuisson



pack 45 skewers / *pinchos /* roch ettes

15 rare / *poco hecho /* saignant
15 medium / *al punto /* à point
15 well done / *hecho /* bien cuit

REF	L cm	
P858260		1 1

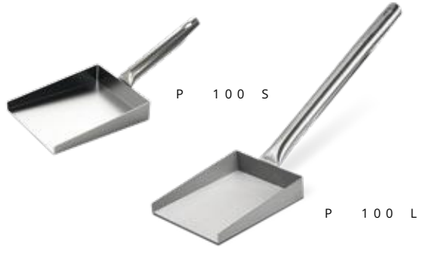
Heavy duty oven tong
Pinza reforzada horno
Pince renforcée pour four

REF	L cm	
P851004		1 1

Oven poker
Pala atizadora
Tisonnier

REF	W x D x H cm	
P851005S	1 0	1 1
P851005L	1 0	1 1

Collect ashes shovel
Pala recogecenizas
Pelle à cendres



REF	W x D x H cm	
P851006S	1 1	1 1
P851006L	1 0	1 1

Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse metallique

REF	L cm	
P851007		1 1
RE851008		1 1

Grill presentation

Presentación grill / Présentation à braise

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 522**

Cast iron miniatures
Miniaturas hierro fundido
Miniatures fonte émaillée

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 529-532**

Stainless steel tray with handles
Llauna inox con asas
P laq ue ino av ec anses

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 530**

Round tray with wooden base
Llauna redonda con base de madera
Plateau rond avec base en bois

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 463**

Bronze cookware
Batería de cocina bronce
Batterie de cuisine bronze

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 121**

Steel Expert

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 87**

Roast pan
Rustidera
P laq ue r tir

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 111**

Black Pro

2 Cookware
Batería de Cocina
Batterie de Cuisine

2.1 INOX PRO 76

2.2 TOP LINE 82

2.3 BLACK SERIES 84

2.4 CENTURY 88

2.5 TRIBUTE® 92

Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?
Quel matériau choisir ?

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

	18/10 Stainless steel SS Stainless steel **STAINLESS STEEL** *ACERO INOX* ACIER INOX	Al Aluminium **PRESSED ALUMINIUM** *ALUMINIO* ALUMINIUM
COMPOSITION *COMPOSICIÓN* CO POSITION	**Iron, carbon and chromium alloy compound.** *Aleación compuesta de hierro, carbono y cromo.* Alliage composé de fer, de carbone et de chrome.	**Minimum 99% purity aluminium alloy.** *Aleación compuesta de aluminio de un 99% de pureza como mínimo.* A lliag e composé d' aluminium d' une pureté d' au moins %.
MECHANICAL PROPERTIES *PROPIEDADES MECÁNICAS* PROPRIÉTÉS MÉCANIQUES	**Highly resistant to impacts while maintaining a perfect physical appearance and great protection against oxidation.** *Alta resistencia a los impactos manteniendo un perfecto aspecto físico y gran protección ante la oxidación.* Présente une résistance élevée aux chocs tout en conservant un aspect parfait et une grande protection contre l'oxydation.	**Very light, with moderate impact resistance.** *Muy ligero, con una resistencia a los impactos moderada.* Très léger, avec une résistance modérée aux chocs.
THERMAL PROPERTIES *PROPIEDADES TÉRMICAS* PROPRIÉTÉS THERMIQUES	**Moderate thermal conductivity that is optimised via a diffuser base. Great thermal inertia that maintains the temperature for longer.** *Conductividad térmica moderada que se optimiza mediante un fondo difusor. Gran inercia térmica que mantiene la temperatura durante más tiempo.* Conductivité thermique modérée, optimisée par un fond dif useur. F orte inertie th ermiq ue q ui maintient la tempé rature pendant plus longtemps.	**Great thermal conductivity for fast heating.** *Gran conductividad térmica para un rápido calentamiento.* G rande conductiv ité th ermiq ue pour un ch auf ag e rapide.
MAINTENANCE *MANTENIMIENTO* ENTRETIEN	**Non-porous material. Easy to clean. Prevents food sticking. The use of bleaches and alkaline detergents can cause damage.** *Material no poroso. Fácil de limpiar. Evita la adherencia de alimentos. El uso de lejías y detergentes alcalinos pueden dañarlo.* Matériau non poreux. Facile à nettoyer. Empêche les aliments d'adhérer. L'utilisation d'eau de Javel et de détergents alcalins peut l'endommager.	**Porous material. Good cleaning is important. Washing in a dishwasher is not recommended as it may corrode.** *Material poroso. Importante una buena limpieza. No se recomienda el uso en el lavavajillas ya que se puede corroer.* Matériau poreux. Un bon nettoyage est important. L'utilisation du lave-vaisselle n'est pas recommandée car il peut se corroder.
USE *USO* UTILISATION	**Especially suitable for intensive use in the kitchen.** *Especialmente indicado para un uso intensivo en la cocina.* Particulièrement indiqué pour une utilisation intensive en cuisine.	**Perfect for a fast, functional and practical kitchen.** *Indicado para una cocina rápida, funcional y práctica.* Indiqué pour une cuisine rapide, fonctionnelle et pratique.

	CA Cast Aluminum **CAST & FORGED ALUMINIUM** *ALUMINIO FUNDICION* FONTE D´ALUMINIUM	Mp Multiply **MULTI-PLY** *MULTIMETAL* MULTIMÉTAL
COMPOSITION *COMPOSICIÓN* CO POSITION	**Minimum 99% purity aluminium alloy.** *Aleación compuesta de aluminio de un 99% de pureza como mínimo.* A lliag e composé d' aluminium d' une pureté d' au moins %.	**Two layers of stainless steel on the outside and one layer of aluminium on the inside.** *Formado por dos capas de acero inoxidable en el exterior y una capa de aluminio en su interior.* Composé de deux couches d'acier inoxydable à l'extérieur et d'une couche d'aluminium à l'intérieur.
MECHANICAL PROPERTIES *PROPIEDADES MECÁNICAS* PROPRIÉTÉS MÉCANIQUES	**It allows uneven thicknesses to achieve high resistance to impacts, with a very light weight.** *Permite aplicar grosores discontínuos para lograr una alta resistencia a los impactos con un peso muy ligero.* Permet d'appliquer des épaisseurs discontinues pour obtenir une haute résistance aux chocs avec un poids très léger.	**Its multi-layer structure provides high impact resistance and good protection against oxidation.** *Su estructura multicapa proporciona una alta resistencia a los impactos y una buena protección ante la oxidación.* S a structure multicouch e of re une g rande ré sistance au ch ocs et une bonne protection contre l'oxydation.
THERMAL PROPERTIES *PROPIEDADES TÉRMICAS* PROPRIÉTÉS THERMIQUES	**The use of uneven thicknesses provides excellent thermal conductivity and uniform heat distribution.** *El uso de grosores discontínuos proporciona una excelente conductividad térmica y distribución uniforme del calor.* L'utilisation d'épaisseurs discontinues permet d'obtenir une excellente conductivité thermique et une répartition uniforme de la chaleur.	**The aluminium interior offers excellent thermal conductivity while the stainless steel exterior provides good thermal inertia.** *El interior de aluminio aporta una excelente conductividad térmica mientras el exterior de acero inoxidable proporciona una buena inercia térmica.* L'intérieur en aluminium procure une excellente conductivité thermique tandis q ue l' e té rieur en acier ino da le of re une onne inertie thermique.
MAINTENANCE *MANTENIMIENTO* ENTRETIEN	**It always comes with a non-stick coating, so maintenance is easy: neutral soap and a non-abrasive sponge.** *Siempre se presenta con un recubrimiento antiadherente, por lo que el mantenimiento es facil: jabón neutro y esponja no abrasiva.* T ou ours f ourni av ec un rev tement antiadh é sif afin de f aciliter l' entretien sav on neutre et é pong e non a rasiv e.	**Washing in a dishwasher is not recommended owing to its inner aluminium layer. The use of bleaches and alkaline detergents can damage the stainless steel.** *Por su capa interior de aluminio no se recomienda el uso en el lavavajillas. El uso de lejías y detergentes alcalinos pueden dañar el acero inoxidable.* En raison de sa couche intérieure en aluminium, l'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée. L'utilisation d'eau de Javel et de détergents alcalins peut endommager l'acier inoxydable.
USE *USO* UTILISATION	**Precise control of food cooking at moderate power.** *A potencia moderada permite un control preciso de la cocción de los alimentos.* Permet un contrôle précis de la cuisson des aliments à une puissance modérée.	**Even cooking of delicate products: sauces, creams, chocolates, etc. at low power.** *A baja potencia proporciona una cocción homogénea en productos delicados: salsas, cremas, chocolates, ..* À faible puissance, il garantit une cuisson homogène des produits dé licats sauces cr mes ch ocolats etc.

Which handle type should I choose?

¿Qué tipo de asa debo elegir?
Quel type de poignée choisir ?

RIVET ATTACHMENT
FIJACIÓN CON REMACHE
FIXATION AVEC RIVET

Handle joined to the pan's body using a rivet, which acts by compressing and deforming its ends.

Asa unida al cuerpo del recipiente mediante remache como elemento de fijación, que actúa por compresión y deformación de sus extremos.

P oig né e fi é e au corps du ré cipient par un rivet qui agit par compression et déformation de ses extrémités.

DIRECT WELDING ATTACHMENT
FIJACIÓN CON SOLDADURA DIRECTA
FIXATION AVEC SOUDURE DIRECTE

Handle welded directly onto the pan's body. The number of welding points is limited, for which reason the handle's safety will be directly proportional.

Soldado del asa directamente al cuerpo del recipiente. El número de puntos de soldadura es limitado, por lo que la seguridad del asa será directamente proporcional a este.

Poignée soudée directement au récipient. Le nombre de points de soudure est limité, de sorte que la sécurité de la poignée sera directement proportionnelle à celui-ci.

INDIRECT WELDING ATTACHMENT
FIJACIÓN CON SOLDADURA INDIRECTA
FIXATION AVEC SOUDURE INDIRECTE

Handle welded to a stainless steel base (platen). This two-component assembly is attached to the pan's body using the highest possible number of welding points.

Asa soldada a una base de acero inoxidable (pletina). Este conjunto de 2 elementos se fija al cuerpo del recipiente mediante el máximo número posible de puntos de soldadura.

Poignée soudée à une base en acier ino da le plaq ue de fi ation . C et ensem le de é lé ments est fi é au corps du récipient par le plus grand nombre possible de points de soudure.

Which diffuser bottom type should I choose?

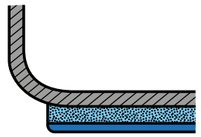
¿Qué tipo de fondo difusor debo elegir?
Quel type de fond diffuseur choisir ?

The bottom is the main component responsible for the exchange of heat between the heat source and food. The type of bottom applied will depend on the frying pan's material:

El fondo es el principal responsable del intercambio de calor entre la fuente de calor y los alimentos. Dependiendo del material de la sartén, será necesario aplicar un tipo u otro de fondo:

Le fond joue un rôle crucial dans le transfert de chaleur entre la source de chaleur et les aliments. En fonction du matériau de la poêle, il faudra appliquer un type de fond ou un autre

TECHNICAL
TÉCNICO
TECHNIQUE

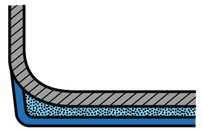


Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.

Aplicación de un sándwich de acero inoxidable ferrítico con un difusor de aluminio en su interior. Unión y sellado perfecto a la base.

Application d'un sandwich en acier inoxydable ferritique avec un dif useur en aluminium l'intérieur. Union et étanchéité parfaite à la base.

ENCAPSULATED
ENCAPSULADO
ENCAPSULÉ

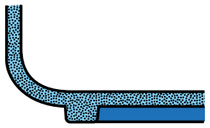


Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body

Aplicación de un sándwich en acero inoxidable y aluminio que cubre la totalidad de la base. El cierre se produce en la curvatura del cuerpo de la sartén

Application d'un sandwich en acier inoxydable et en aluminium qui couvre l'ensemble de la base. La f ermeture s' ef ectue la courbure du corps de la poêle.

INDUCTION DISC
DISCO INDUCCIÓN
DISQUE INDUCTION

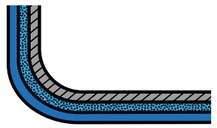


Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.

Destinado a artículos de aluminio aptos para su uso en cocinas de inducción, se basa en aplicar un disco de acero inoxidable ferrítico en la base del producto. Existen diferentes técnicas para realizar esta operación.

Destiné aux articles en aluminium adaptés aux plaques de cuisson à induction, un disque en acier inoxydable ferritique est appliqué au fond du produit. I l e iste dif é rentes tech niq ues pour ef ectuer cette opé ration.

MULTI-PLY
MULTIMETAL
MULTIMÉTAL



Owing to its thickness and its compatibility with induction cookers, the base follows the exact same configuration as the product walls: two outer stainless steel layers and a central aluminium layer.

Debido a su grosor y a su compatibilidad con las cocinas inducción, la base sigue exactamente la misma configuración que las paredes del producto: dos capas exteriores en acero inoxidable y una central en aluminio.

En raison de son épaisseur et de sa compatibilité avec les cuisinières à induction, le fond suit exactement la même config uration q ue les parois du produit deu couch es extérieures en acier inoxydable et une centrale en aluminium.

ALL OF THESE BASES ARE COMPATIBLE WITH INDUCTION COOKERS.
TODOS ESTOS FONDOS SON COMPATIBLES CON COCINAS DE INDUCCIÓN.
TOUS CES FONDS SONT COMPATIBLES AVEC LES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION.

Stainless steel 304
Acero inoxidable 304
Acier inoxydable 304

Aluminium
Aluminio
Aluminium

Ferritic stainless steel
Acero inoxidable ferrítico
Acier inoxydable ferritique

Which cookware do you need?

¿Qué batería necesitas?
Quelle batterie de cuisine vous faut-il ?

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

	Stainless Steel *Acero Inoxidable* Acier Inox	
	INOX PRO	**TOP LINE**
ATTRIBUTES *ATRIBUTOS* ATTRIBUTS	NSF · PFAS FREE	NSF · PFAS FREE
INDUCTION TYPE *TIPO INDUCCIÓN* TYPE INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
WALL/BASE THICKNESS *GROSOR PARED/BASE* ÉPAISSEUR PAROI/BASE	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm
DIFFUSER BOTTOM TYPE *TIPO FONDO INDUCCIÓN* TYPE FOND DIFFUSEUR	**Technical** *Técnico* Technique	**Technical** *Técnico* Technique
HANDLE TYPE *TIPO DE ASA* TYPE DE POIGNÉE	**Rod + Shim** *Varilla + Pletina* Tige + Plaque d'assemblage	**Tubular** *Tubular* Tubulaire
FRYING PAN AVAILABLE *SARTÉN DISPONIBLE* POÊLE DISPONIBLE	✓	-
MECHANICAL RESISTANCE *RESISTENCIA MECÁNICA* RÉSISTANCE MÉCANIQUE	★★★★★	★★★★
TEMPERATURE TRANSMISSION *TRANSMISIÓN DE TEMPERATURA* TRANSMISSION DE LA TEMPÉRATURE	★★★★	★★★★
TEMP. UNIFORMITY AT THE BASE *UNIFORMIDAD DE TEMP. EN LA BASE* UNIFORMITÉ DE LA TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★

	Aluminium *Aluminio* Aluminium		**Multi-ply** *Multimetal* Multimétal
	BLACK SERIES	**CENTURY**	**TRIBUTE®** VOLLRATH
ATTRIBUTES *ATRIBUTOS* ATTRIBUTS	ILAG NON STICK PROFESSIONAL · PFOA FREE	NSF · PFAS FREE	NSF · JP · PFAS FREE
INDUCTION TYPE *TIPO INDUCCIÓN* TYPE INDUCTION	INDUCTION	-	FULL INDUCTION
WALL/BASE THICKNESS *GROSOR PARED/BASE* ÉPAISSEUR PAROI/BASE	3 / 5 mm	3 / 5 mm	3,5 mm
DIFFUSER BOTTOM TYPE *TIPO FONDO INDUCCIÓN* TYPE FOND DIFFUSEUR	**Induction Disc** *Disco Inducción* Disque Induction	-	**Multi-ply** *Multimetal* Multimétal
HANDLE TYPE *TIPO DE ASA* TYPE DE POIGNÉE	**Cast Aluminium** *Aluminio Fundición* Fonte d'aluminium	**Tubular** *Tubular* Tubulaire	**Stainless Steel** *Acero Inoxidable* Acier Inoxydable
FRYING PAN AVAILABLE *SARTÉN DISPONIBLE* POÊLE DISPONIBLE	✓	✓	✓
MECHANICAL RESISTANCE *RESISTENCIA MECÁNICA* RÉSISTANCE MÉCANIQUE	★★★★★	★★★★	★★★★★
TEMPERATURE TRANSMISSION *TRANSMISIÓN DE TEMPERATURA* TRANSMISSION DE LA TEMPÉRATURE	★★★★	★★★★	★★★★★
TEMP. UNIFORMITY AT THE BASE *UNIFORMIDAD DE TEMP. EN LA BASE* UNIFORMITÉ DE LA TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★	★★★★

2.1 INOX PRO

PFAS FREE · 18/10 Stainless steel · NSF

FULL INDUCTION

Handcrafted welding and every unit checked
Soldadura artesanal e inspección en cada unidad
S oudure artisanale et v é rification de ch aq ue unité

500 KG

Ultra-resistant tinted stainless steel rod handles
Asas de varillas matizadas en inox ultraresistentes
Poignées en tige inox ultra-résistantes

Quality control of all production processes
Control de todos los procesos de fabricación
Contrôle de tous les processus de production

Uniform stain polish on inside and outside of all models
Pulido satinado interior y exterior uniforme en todos los modelos
Polissage satiné uniforme à l´intérieur et à l'extérieur de tous les modèles

Inner radius specially designed for easy and fast cleaning
Radios interiores diseñados para una limpieza fácil y rápida
Rayons permettant un nettoyage facile et rapide

Welded handles with filler materials
Asas soldadas por aportación de materiales
Soudures des poignées par apport de matériaux

Origin identification and type of cooking system
Identificación de origen y tipo fuente de calor
I dentification de l orig ine et t pe de s st me de cuisson

Lids designed to save energy
Tapas diseñadas para el ahorro de energía
Couvercles conçus pour économiser de l´energie

Technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel)
Fondo sandwich técnico (inox - alu - inox)
F ond sand ich tech niq ue ino alu ino

Specially designed for professional kitchens, with a 18/10 stainless steel body.

Especialmente diseñada para cocina profesional, con cuerpo en acero inoxidable 18/10.

Spécialement conçue pour les cuisines professionnelles, avec un corps en acier inoxydable 18/10.

Efficacy
Eficacia
E f cacité

Cold
Frío
Froid

Warm
Caliente
Chaud

18/10 Stainless steel · PFAS FREE · NSF

vitro · gas · electric · FULL INDUCTION

Stock pot without lid
Olla recta sin tapa
Marmite traiteur sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P218016	16	16,0	3,0	1/1
P218018	18	18,0	4,5	1/1
P218020	20	20,0	6,2	1/1
P218024	24	24,0	10,0	1/1
P218028	28	28,0	16,5	1/1
P218030	30	30,0	21,2	1/1
P218032	32	32,0	24,0	1/1
P218035	35	35,0	33,6	1/1
P218040	40	40,0	50,0	1/1
P218045	45	45,0	72,0	1/1
P218050	50	50,0	98,0	1/1
P218060	60	55,0	155,0	1/1

Sauce pot without lid
Cacerola alta sin tapa
Braisière sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P216016	16	11,0	2,1	1/1
P216018	18	12,0	3,0	1/1
P216020	20	13,0	4,0	1/1
P216024	24	14,0	6,3	1/1
P216028	28	17,5	10,2	1/1
P216030	30	18,0	12,7	1/1
P216032	32	19,0	15,2	1/1
P216035	35	21,0	20,2	1/1
P216040	40	25,0	31,4	1/1
P216045	45	28,0	44,5	1/1
P216050	50	30,0	59,0	1/1
P216060	60	35,0	99,0	1/1

Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P217016	16	7,5	1,5	1/1
P217018	18	8,0	2,0	1/1
P217020	20	8,0	2,5	1/1
P217024	24	9,50	4,3	1/1
P217028	28	11,0	6,7	1/1
P217030	30	12,0	8,4	1/1
P217032	32	12,5	10,0	1/1
P217035	35	14,0	13,6	1/1
P217040	40	15,5	19,5	1/1
P217045	45	17,0	27,0	1/1
P217050	50	20,0	39,0	1/1
P217060	60	23,0	65,0	1/1

Paella pan without lid
Paellera sin tapa
Plat à paella sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P205020	20	6,0	1,9	1/1
P205024	24	6,0	2,7	1/1
P205028	28	6,0	3,7	1/1
P205030	30	6,0	4,3	1/1
P205032	32	6,0	4,7	1/1
P205035	35	7,0	6,7	1/1
P205040	40	8,0	10,0	1/1
P205045	45	8,5	12,0	1/1
P205050	50	9,0	17,5	1/1
P205060	60	10,0	28,0	1/1

Lid
Tapa
Couvercle

REF	Ø cm	
P209016	16	1/1
P209018	18	1/1
P209020	20	1/1
P209024	24	1/1
P209028	28	1/1
P209030	30	1/1
P209032	32	1/1
P209035	35	1/1
P209040	40	1/1
P209045	45	1/1
P209050	50	1/1
P209060	60	1/1

Saucepan
Cazo recto bajo
Casserole

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P201016	16	7,5	1,5	1/1
P201018	18	8,0	2,0	1/1
P201020	20	8,0	2,5	1/1
P201024	24	9,5	4,3	1/1
P201028	28	11,0	6,7	1/1
P201032	32*	12,5	10,0	1/1

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

Deep saucepan
Cazo recto alto
Casserole haute

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P202016	16	11,0	2,1	1/1
P202018	18	12,0	3,0	1/1
P202020	20	13,0	4,0	1/1
P202024	24	14,0	6,3	1/1
P202028	28	17,5	10,2	1/1
P202032	32*	19,0	15,2	1/1

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

Saucepan with side spouts
Cazo con picos laterales
Casserole avec becs verseurs

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200116	16	7,5	1,5	1/1
P200120	20	10,0	3,1	1/1

French style saucepan
Cazo tipo francés
Casserole forme française

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200012	12	7,0	0,7	1/1
P200014	14	7,0	1,0	1/1
P200016	16	7,5	1,5	1/1
P200018	18	9,0	2,3	1/1
P200020	20	10,0	3,1	1/1
P200022	22	11,0	4,2	1/1
P200024	24	12,0	5,4	1/1
P200028	28	14,0	8,6	1/1

Conical sauté pan
Cazo cónico
Sauteuse evasée

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P214016	16	6,0	1,0	1/1
P214018	18	6,0	1,2	1/1
P214020	20	6,5	1,6	1/1
P214022	22	7,0	2,1	1/1
P214024	24	7,5	2,7	1/1

2.1 Inox Pro

18/10 Stainless steel · PFAS FREE · NSF

vitro · gas · electric · FULL INDUCTION

Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200320	20	7,5	1,8	1/1
P200324	24	8,5	3,0	1/1

Bain marie
Baño maría
Bain-marie

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P203016	16	16,0	3,0	1/1
P203018	18	18,0	4,5	1/1
P203020	20	20,0	6,2	1/1
P203024	24	24,0	10,0	1/1

Sauté pan
Sautex
Sauteuse

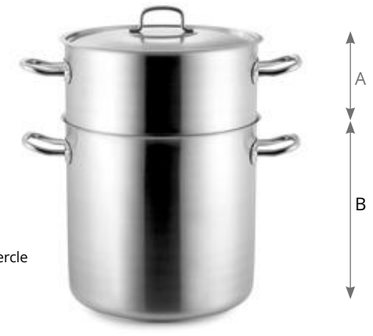
REF	Ø cm	H cm	Lts	
P204020	20	6,0	1,9	1/1
P204024	24	6,0	2,7	1/1
P204028	28	6,0	3,7	1/1
P204030	30	6,0	4,3	1/1
P204032	32	6,0	4,7	1/1
P204035	35	7,0	6,7	1/1
P204040*	40	8,0	10,0	1/1

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

Conical couscous set with lid
Conjunto cuscusera bombeada, con tapa
Couscoussier bombé avec couvercle

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P240040	A	40	20,0	20,0	1/1
	B	32	32,0	24,0	
P240050	A	50	25,0	40,0	1/1
	B	40	40,0	50,0	

Straight couscous set
Conjunto cuscusera forma recta
Couscoussier forme droite



With lid
Con tapa
Avec couvercle

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P242024	A	24	14,0	6,3	1/1
	B	24	24,0	10,0	
P242028	A	28	17,5	10,0	1/1
	B	28	28,0	16,5	
P242032	A	32	19,0	15,0	1/1
	B	32	32,0	24,0	
P242035	A	35	21,0	20,0	1/1
	B	35	35,0	33,6	

Top for couscous set conical shape
Parte superior de cuscusera bombeada
Dessus seul pour couscoussier forme bombée

Ø holes
agujeros
trous
4 mm

Without lid
Sin tapa
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P241040	40	20,0	20,0	1/1
P241050	50	25,0	40,0	1/1

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

Ø holes
agujeros
trous
4 mm

Without lid
Sin tapa
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P243024	24	14,0	6,3	1/1
P243028	28	17,5	10,0	1/1
P243032	32	19,0	15,0	1/1
P243035	35	21,0	20,0	1/1

Steam pot
Conjunto vaporera
Cuit vapeur

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P244024	A	24	14,0	6,3	1/1
	B	24	14,0	6,3	
P244028	A	28	17,5	10,0	1/1
	B	28	17,5	10,0	
P244032	A	32	19,0	15,0	1/1
	B	32	19,0	15,0	
P244035	A	35	21,0	20,0	1/1
	B	35	21,0	20,0	

Casserole set + 4 pasta colander
Conjunto cacerola + 4 colapastas
Ensemble braisière + 4 cuit-pâtes

Without lid
Sin tapa
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P223035	35	21,0	20,2	1/1
P223040	40	25,0	31,4	1/1

Casserole data P216.
Datos relativos a la cacerola P216.
Données relatives à la braisière P216

Pasta colander
Colapasta
Cuit-pâtes

A It fits P216 - Ø 35 cm
A Utilizable para P216 - Ø 35 cm
A Utilisable pour P216 - Ø 35 cm

B It fits P216 - Ø 40 cm
B Utilizable para P216 - Ø 40 cm
B Utilisable pour P216 - Ø 40 cm

REF		H cm	
P224023	A	23,0	1/4
P224026	B	26,0	1/4

Stock pot with tap and lid
Olla con grifo y tapa
Marmite traiteur avec robinet et couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P248028	28	28,0	16,5	1/1
P248032	32	32,0	24,0	1/1
P248035	35	35,0	33,6	1/1
P248040	40	40,0	50,0	1/1
P248045	45	45,0	72,0	1/1

2.2 TOP LINE

FULL INDUCTION

18/10 Stainless steel · PFAS FREE · NSF

18/10 stainless steel body.
18/10 stainless steel body.
Corps en acier inoxydable 18/10.

Stainless steel tube handles: robust and heat insulators.
Asas de tubo en acero inoxidable: robustas y aislantes del calor.
P oig né es sous f orme de tu e en acier ino da le ro ustes et isolantes de la chaleur

Inner satin polish.
Pulido satinado interior.
Polissage intérieur satiné.

Radius on upper edge for easy pour.
Radio en arista superior para un vertido facil.
Rebord supérieur pour faciliter le versement.

Handles welded via indirect welding with supply of materials.
Asas soldadas por soldadura indirecta con aportación de materiales.
Poignées soudées par soudure indirecte avec apport de matériax.

Satin finish.
Acabado satinado.
Finition satinée.

Full Induction Base: 6,5 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).
Fondo Full Induction: base técnica de 6,5 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).
F ond F ull I nduction ase tech niq ue de mm en sand ich acier ino da le aluminium acier ino da le .

Efficacy
Eficacia
E f cacité

Cold *Frío* Froid

Warm *Caliente* Chaud

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

vitro gas electric

Stock pot without lid
Olla recta sin tapa
Marmite traiteur sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P290120	20	20,0	6,20	1/1
P290124	24	24,0	10,00	1/1
P290128	28	28,0	16,50	1/1
P290130	30	30,0	21,20	1/1
P290132	32	32,0	24,00	1/1
P290135	35	35,0	33,60	1/1
P290140	40	40,0	50,00	1/1
P290145	45	45,0	72,00	1/1
P290150	50	50,0	98,00	1/1

Sauce pot without lid
Cacerola alta sin tapa
Braisière sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P292120	20	13,0	4,00	1/1
P292124	24	14,0	6,30	1/1
P292128	28	17,5	10,20	1/1
P292130	30	18,0	12,70	1/1
P292132	32	19,0	15,20	1/1
P292135	35	21,0	20,20	1/1
P292140	40	25,0	31,40	1/1
P292145	45	28,0	44,50	1/1
P292150	50	30,0	59,00	1/1
P292160	60	35,0	99,00	1/1

Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P291120	20	8,0	2,50	1/1
P291124	24	9,5	4,30	1/1
P291128	28	11,0	6,70	1/1
P291130	30	12,0	8,40	1/1
P291132	32	12,5	10,00	1/1
P291135	35	14,0	13,60	1/1
P291140	40	15,5	19,50	1/1
P291145	45	17,0	27,00	1/1
P291150	50	20,0	39,00	1/1
P291160	60	23,0	65,00	1/1

Lid
Tapa
Couvercle

REF	Ø cm	
P299020	20	1/1
P299024	24	1/1
P299028	28	1/1
P299030	30	1/1
P299032	32	1/1
P299035	35	1/1
P299040	40	1/1
P299045	45	1/1
P299050	50	1/1
P299060	60	1/1

Paella pan without lid
Paellera sin tapa
Plat à paella sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P293132	32	6,0	4,70	1/1
P293135	35	7,0	6,70	1/1
P293140	40	8,0	10,00	1/1

2.3 BLACK SERIES

PFAS FREE

INDUCTION

Tempered glass lids with stainless steel knob and handle.
Tapas de cristal templado con pomo y aro en acero inoxidable.
Couvercles en verre trempé avec poignée et contour en acier inoxydable.

Body and handle cast in a single piece.
Cuerpo y asa fundidos en una misma pieza.
Corps et poignée fondus dans une même pièce.

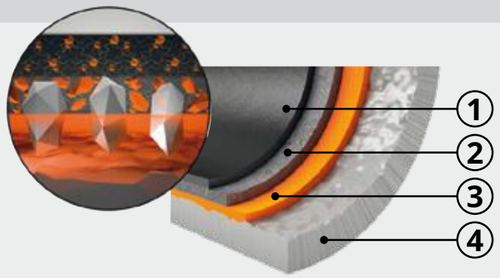
Uneven thickness to ensure excellent thermal conductivity.
Grosorses discontinuos para una excelente conductividad térmica.
Épaisseurs discontinues pour une excellente conductivité thermique.

Large induction base of transmission on this type of cookers
Base inducción de gran superficie para una máxima transmisión térmica en este tipo de cocinas.
Base induction de grande surface pour une transmission maximale de la chaleur dans ce type de plaques de cuisson.

Non-deformable cast aluminium saucepans for even heat distribution over the entire cooking surface.

Cacerolas en fundición de aluminio indeformable para una distribución uniforme del calor en toda su superficie de cocción.

Casseroles en fonte d'aluminium indéformables pour une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson.



ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

PROFESSIONAL SMOOTH

Three-coat system with extremely long-lasting non-stick effect.
Sistema de tres capas con efecto antiadherente extremadamente duradero.
S st me trois couch es av ec ef ect antiadh é sif e tr ment dura le.

1. **Surface sealing for highest abrasion and scratch resistance with great non-stick effect.**
   Sellado superficial para la máxima resistencia a la abrasión y a los arañazos, con muy buen efecto antiadherente.
   Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion et au ra ures av ec un tr s on ef et antiadhésif.
2. **Highly reinforced mid-coat for outstanding wear resistance.**
   Capa intermedia altamente reforzada para una resistencia excepcional al desgaste.
   Couche intermédiaire très renforcée pour une résistance exceptionnelle à l'usure.
3. **Ceramic reinforced primer with special NMP-free technology.**
   Imprimación reforzada con cerámica con tecnología especial sin NMP.
   Apprêt renforcé en céramique avec une technologie spéciale sans NMP.
4. **Specially prepared substrate for omptimal frying pan coating adhesion.**
   Sustrato especialmente preparado para una óptima adhesión del recubrimiento a la sartén.
   Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement à la poêle.

2.3 Black Series

CA Cast Aluminum · PFOA FREE

Non-stick casserole without lid
Cacerola baja antiadherente sin tapa
Faitout antiadhésive sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	
P144116	16	5,0	0,80	0,35	1/4
P144120	20	6,0	1,50	0,48	1/4
P144124	24	7,0	2,65	0,70	1/4
P144128	28	7,5	3,95	0,96	1/4
P144132	32	8,0	5,40	1,12	1/2
P144136	36	8,5	7,25	1,56	1/2
P144140	40	8,5	8,60	1,66	1/2

Non-stick saucepot without lid
Cacerola alta antiadherente sin tapa
Braisière antiadhésive sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	
P144216	16	7,5	1,2	0,42	1/4
P144220	20	9,0	2,4	0,65	1/4
P144224	24	11,0	4,3	0,90	1/4
P144228	28	12,5	6,3	1,12	1/4
P144232	32	14,5	9,5	1,40	1/2
P144236	36	16,5	13,7	1,83	1/2
P144240	40	18,0	19,0	2,42	1/2

Non-stick stock pot without lid
Olla antiadherente sin tapa
Marmite traiteur antiadhésive sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	
P144324	24	18	6,9	1,22	1/4
P144328	28	20	10,3	1,68	1/4

Square non-stick casserole without lid
Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa
Plat à rôtir rectangulaire antiadhésive sans couvercle

REF	W x D cm	H cm	Lts	Kg	
P144420	20x20	6,0	1,80	0,70	1/4
P144424	24x24	7,5	3,40	0,97	1/4
P144428	28x28	7,5	4,35	1,16	1/4

Glass lid
Tapa de cristal
Couvercle en verre

TG Tempered Glass

REF	Ø cm	
P144016	16	1/4
P144020	20	1/4
P144024	24	1/4
P144028	28	1/4
P144032	32	1/4
P144036	36	1/4
P144040	40	1/4

Square glass lid
Tapa cuadrada de cristal
Couvercle carré en verre

TG Tempered Glass

REF	W x D cm	
P144420T	20x20	1/4
P144424T	24x24	1/4
P144428T	28x28	1/4

Non-stick roast pan
Rustidera antiadherente
Plaque à rôtir antiadhésive

NEW

REF	W x D x H cm	Lts	
P144635	35 x 25 x 7,5	5	1/4

Non-stick roast pan
Rustidera antiadherente
Plaque à rôtir antiadhésive

Rectangular induction bottom
Fondo inducción rectangular
Fond induction rectangulaire

REF	W x D x H cm	Lts	
P144535	35 x 26 x 7	5,5	1/4

Non-stick deep roast pan
Rustidera alta antiadherente
Plaque à rôtir fonde antiadhésive

Rectangular induction bottom
Fondo inducción rectangular
Fond induction rectangulaire

REF	W x D x H cm	Lts	
P144532	32 x 20 x 10	5	1/4

Deep roast pan lid
Tapa rustidera alta
Couvercle plaque à rôtir fonde

TG Tempered Glass

REF	W x D cm	
P144532T	32 x 20	1/4

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 110**

2.4 CENTURY

Al Aluminium · NSF · PFAS FREE

Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

Stainless steel tube handles: strong and heat-resistant
Asas de tubo en acero inoxidable: robustas y aislantes del calor.
Poignées sous forme de tube en acier ino da le ro ustes et isolantes contre la chaleur.

Highly resistant and secure riveting
Remache de alta resistencia y seguridad
Rivet à haute résistance et sécurité

Excellent thermal conductivity
Excelente conductividad térmica
Excellente conductivité thermique

Extra-thick walls
Paredes de mayor grosor
Parois plus épaisses

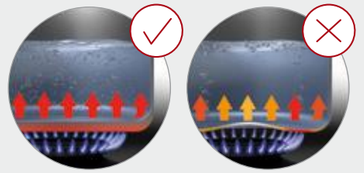
Polished exterior preventing the growth of bacteria
Exterior pulido evita alojamiento de bacterias
L'extérieur poli prévient l'accumulation de bactéries

High-strength pure aluminum cookware made of 100% recyclable aluminum, in sheets up to 5mm thick depending on diameter.

Batería de aluminio puro extra fuerte fabricada con chapas de aluminio 100% reciclable de hasta 5 mm según diámetro.

Batterie de cuisine en aluminium pur extra robuste, fabriquée avec des tôles d'aluminium 100 % recyclables jusqu'à 5 mm d'épaisseur selon le diamètre.

Base Thickness / *Epesor del Fondo* / Épaisseur du Fond



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

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

L'épaisseur du fond évite sa déformation, il est intégralement en contact avec la source de ch aleur ce q ui permet une meilleure ef cacité é nerg é tiq ue.

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

2.4 Century

Al Aluminium · PFAS FREE · NSF

Stock pot without lid
Olla sin tapa
Marmite traiteur sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	🛒/📦
P118324	24	24,0	10,0	1/1
P118328	28	28,0	16,5	1/1
P118332	32	32,0	25,5	1/1
P118335	35	35,0	33,6	1/1
P118340	40	40,0	50,0	1/1
P118345	45	45,0	72,0	1/1
P118350	50	50,0	98,0	1/1
P118360	60	60,0	155,0	1/1

Sauce pot without lid
Cacerola alta sin tapa
Braisière sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	🛒/📦
P116324	24	14,0	6,3	1/1
P116328	28	17,5	10,2	1/1
P116332	32	19,0	15,2	1/1
P116335	35	21,0	20,2	1/1
P116340	40	25,0	31,4	1/1
P116345	45	28,0	44,5	1/1
P116350	50	31,0	60,8	1/1
P116360	60	37,0	104,6	1/1

Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	🛒/📦
P117324	24	9,5	4,3	1/1
P117328	28	11,0	6,7	1/1
P117332	32	12,5	10,0	1/1
P117335	35	14,0	13,0	1/1
P117340	40	16,0	20,0	1/1
P117345	45	18,0	28,0	1/1
P117350	50	21,0	41,0	1/1
P117360	60	25,0	70,0	1/1

Paella pan without lid
Paellera sin tapa
Plat à paella sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	🛒/📦
P115320	20	5,5	1,75	1/1
P115324	24	6,0	2,75	1/1
P115340	40	8,0	10,00	1/1

Lid
Tapa
Couvercle

REF	Ø cm	🛒/📦
P112324	24	1/1
P112328	28	1/1
P112332	32	1/1
P112335	35	1/1
P112340	40	1/1
P112345	45	1/1
P112350	50	1/1
P112360	60	1/1

Sauté pan
Sautex
Sauteuse

REF	Ø cm	H cm	Lts	🛒/📦
P106320	20	5,5	1,75	1/1
P106324	24	6,0	2,75	1/1

Saucepan
Cazo recto
Casserole

REF	Ø cm	H cm	Lts	🛒/📦
P104318	18	9	2	1/1
P104320	20	10	3	1/1
P104324	24	12	5	1/1

Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

REF	Ø cm	H cm	Lts	🛒/📦
P103322	22	11	3	1/1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 113**

Aluminium non-stick fry pan
Sartén aluminio antiatherente
Poêle antiadhésive

2.5 TRIBUTE® by VOLLRATH

Mp Multiply · NSF · PFAS FREE

FULL INDUCTION

Comfortable handles resistant to high temperatures.
Asas confortables resistentes a altas temperaturas.
Poignées confortables résistantes aux hautes températures.

Ever-Tite™ riveting system patented by Vollrath provides a limited lifetime warranty against loose rivets.

El sistema de remachado Ever-Tite™ patentado por Vollrath ofrece una garantía limitada de por vida contra remaches sueltos.

Le système de rivetage Ever-Tite™ rev eté e par ollrath of re une garantie limitée à vie contre les rivets desserrés.

3-ply construction is durable and maintains shape.
El cuerpo tricapa es duradero y mantiene su forma.
La structure à 3 couches est durable et conserve sa forme.

18/0 stainless steel exterior is induction-ready.
Aleación de acero inoxidable 18/0 apta para inducción.
Alliage d'acier inoxydable 18/0 adapté à l'induction.

JP LIFETIME GUARANTEE

Warranty does not cover plastisol coating on handle.
La garantía no cubre el revestimiento de plastisol del mango.
La garantie ne couvre pas le revêtement en plastisol sur la poignée.

MADE IN USA

Professional Tribute® cookware is Vollrath's high-end option.

La batería profesional Tribute® es la elección de alta gama de Vollrath, especialmente diseñada para el alto rendimiento en cocina.

La batterie professionnelle Tribute® est le choix haut de gamme de Vollrath, spécialement conçue pour la haute performance en cuisine.

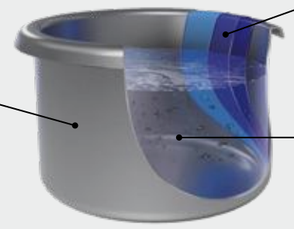
Riveted handle coated in silicone stays cool up to 350°F. Naturally antimicrobial. Open design for a more secure grip.

Mango remachado y sumergido en Silicona que se mantiene frío hasta los 175ºC. Propiedades antimicrobianas naturales. Diseño abierto para un agarre más seguro.

Poignée rivé et trempée dans du silicone, reste froide jusqu'à 175 °C. Propriétés antimicrobiennes naturelles. Conception ouverte pour une prise plus sûre.

3-ply cookware body / *Cuerpo tricapa* / Corps triple couche

Easy to clean and durable stainless steel 18/0 exterior.
Exterior de acero inoxidable 18/0 de fácil limpieza y alta resistencia.
Extérieur en acier inoxydable 18/0 facile à nettoyer et très résistant.



3004 aluminium core ensures perfectly uniform heat distribution.
Núcleo de aluminio 3004 que garantiza una distribución del calor perfectamente uniforme.
Noyau en aluminium 3004 assurant une répartition parfaitement uniforme de la chaleur.

Stainless steel 18/8 interior coating over the entire cooking surface. Color and flavour neutral.
Revestimiento interior Inox 18/8 por toda la superfície de cocción. Neutro en color y sabor.
Revêtement intérieur en inox 18/8 sur toute la surface de cuisson. Couleur et goût neutres.

Multimetal

Others

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

2.5 Tribute®

Mp Multiply · PFAS FREE · FULL INDUCTION · vitro · gas · electric

Stock pot
Olla recta
Marmite traiteur

REF	Ø cm (Inch)	H cm	Lts	
77519		14,6	5,6	1/1
77520	1 0	15,2	7,5	1/1
77521	0 1	15,9	11,4	1/1
77522	0 1	21,6	15,1	1/1
77523		19,7	18,9	1/1

Sauce Pot
Cacerola alta
Braisière

REF	Ø cm (Inch)	H cm	Lts	
77760	0 1	13,7	9,4	1/1
77761	1	14,2	14,1	1/1

Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

REF	Ø cm (Inch)	H cm	Lts	
702111	1 1	8,9	4,5	1/1

Sauce Pan
Cazo recto
Casserole

REF	Ø cm (Inch)	H cm	Lts	
702115	1	7,6	1,4	1/1
702125	1	8,9	2,4	1/1
702135	0	10,5	3,3	1/1
702145		10,5	4,2	1/1

Lid
Tapa
Couvercle

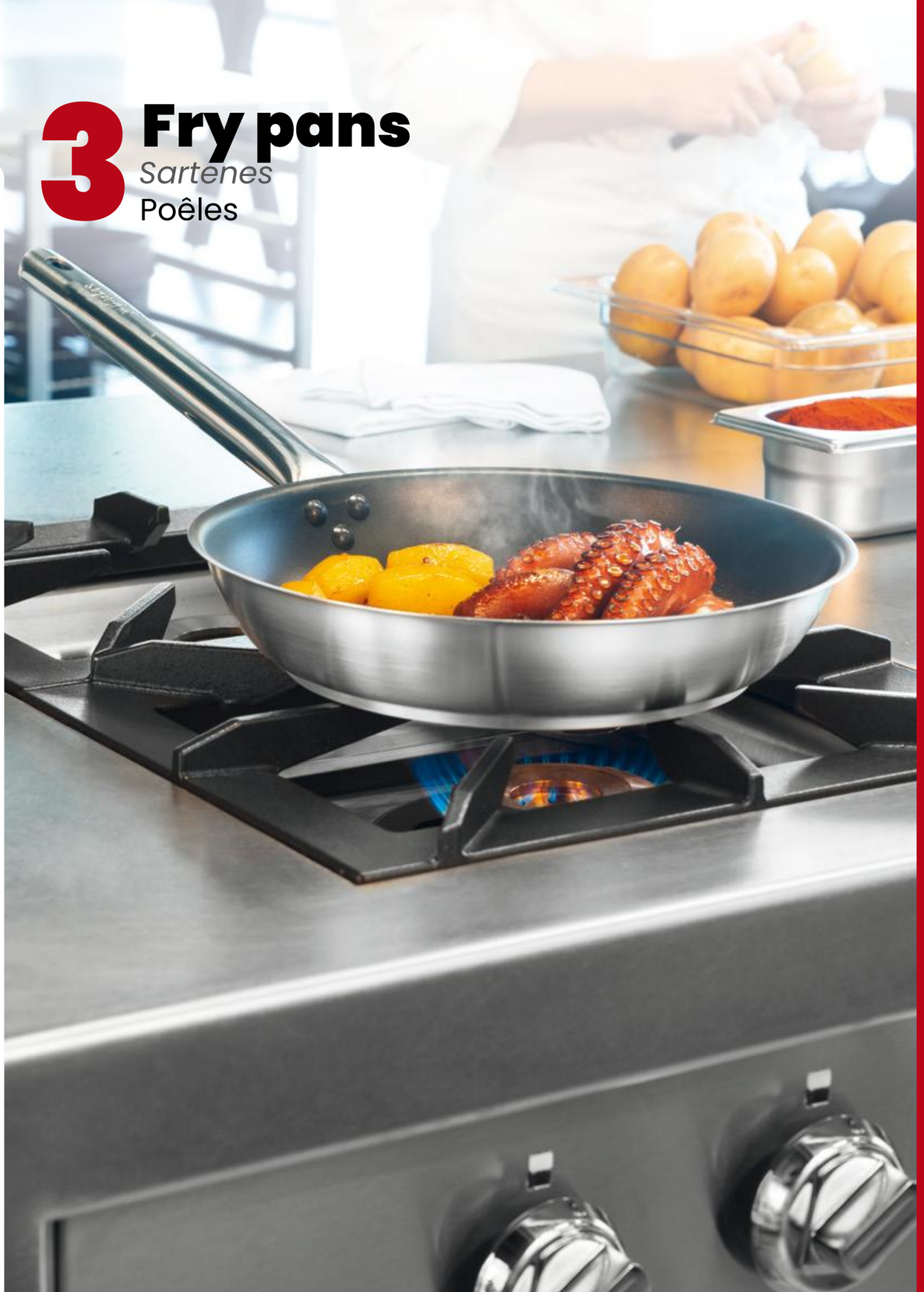
REF	Ø cm (Inch)			
69325	1			1/1
69328	0			1/1
69329				1/1
69410		1	0	1/1
69412	0	1		1/1
69414		1		1/1

Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P234020	20	7,5	1,8	1/1
P234024	24	8,5	3,0	1/1

BUFFET COOKWARE

Discover all the special buffet batteries on pag. 459 - 467
Descubre todas las baterías especiales para buffet en la pág. 459 - 467
c ouv re t out es les piles sp c iales b u et en pag e



3 Fry pans
Sartenes
Poêles

3.1 **ST / STEEL** 104
ACERO INOXIDABLE / ACIER INOXYDABLE

Inox Pro 104
Inox Pro Ceramic 106
Inox Pro Expert 107
Inox First 108
Inox First Expert 109

3.2 **ALUMINIUM** 110
ALUMINIO / ALUMINIUM

Black Pro 110
Alu Pro 112
Alu Pro Ceramic 114
Alu Pro Expert 115
Alu Pro Special 116
Alu First 117
Easy Apolo 117

3.3 **MULTI-PLY** 118
MULTIMETAL / MULTIMÉTAL

Tribute® 118
Woks 119

3.4 **CARBON STEEL** 120
ACERO AL CARBONO / ACIER AU CARBONE

Steel Pro 120
Steel Expert 121

3.5 **SPANISH PAELLA PAN** 122
PAELLERA / PLAT À PAELLA

Burners / Quemadores / *Brûleurs* 123

Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?
Quel matériau choisir ?

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

	SS Stainless steel **STAINLESS STEEL** *ACERO INOX* ACIER INOX	Al Aluminium **PRESSED ALUMINIUM** *ALUMINIO* ALUMINIUM
COMPOSITION *COMPOSICIÓN* CO POSITION	**Iron, carbon and chromium alloy compound.** *Aleación compuesta de hierro, carbono y cromo.* Alliage composé de fer, de carbone et de chrome.	**Minimum 99% purity aluminium alloy.** *Aleación compuesta de aluminio de un 99% de pureza como mínimo.* A lliag e composé d' aluminium d' une pureté d' au moins %.
MECHANICAL PROPERTIES *PROPIEDADES MECÁNICAS* PROPRIÉTÉS MÉCANIQUES	**Highly resistant to impacts while maintaining a perfect physical appearance and great protection against oxidation.** *Alta resistencia a los impactos manteniendo un perfecto aspecto físico y gran protección ante la oxidación.* Présente une résistance élevée aux chocs tout en conservant un aspect parfait et une grande protection contre l'oxydation.	**Very light, with moderate impact resistance.** *Muy ligero, con una resistencia a los impactos moderada.* Très léger, avec une résistance modérée aux chocs.
THERMAL PROPERTIES *PROPIEDADES TÉRMICAS* PROPRIÉTÉS THERMIQUES	**Moderate thermal conductivity that is optimised via a diffuser base. Great thermal inertia that maintains the temperature for longer.** *Conductividad térmica moderada que se optimiza mediante un fondo difusor. Gran inercia térmica que mantiene la temperatura durante más tiempo.* C onductiv ité th ermiq ue modé ré e optimisé e par un f ond dif Forte inertie thermique qui maintient la température pendant plus longtemps.	**Great thermal conductivity for fast heating.** *Gran conductividad térmica para un rápido calentamiento.* G rande conductiv ité th ermiq ue pour un ch auf ag e rapide. useur.
MAINTENANCE *MANTENIMIENTO* ENTRETIEN	**Non-porous material. Easy to clean. Prevents food sticking. The use of bleaches and alkaline detergents can cause damage.** *Material no poroso. Fácil de limpiar. Evita la adherencia de alimentos. El uso de lejías y detergentes alcalinos pueden dañarlo.* Matériau non poreux. Facile à nettoyer. Empêche les aliments d'adhérer. L'utilisation d'eau de Javel et de détergents alcalins peut l'endommager.	**Porous material. Good cleaning is important. Washing in a dishwasher is not recommended as it may corrode.** *Material poroso. Importante una buena limpieza. No se recomienda el uso en el lavavajillas ya que se puede corroer.* Matériau poreux. Un bon nettoyage est important. L'utilisation du lave-vaisselle n'est pas recommandée car il peut se corroder.
USE *USO* UTILISATION	**Especially suitable for intensive use in the kitchen.** *Especialmente indicado para un uso intensivo en la cocina.* Particulièrement indiqué pour une utilisation intensive en cuisine.	**Perfect for a fast, functional and practical kitchen.** *Indicado para una cocina rápida, funcional y práctica.* Indiqué pour une cuisine rapide, fonctionnelle et pratique.

	CA Cast Aluminum **CAST & FORGED ALUMINIUM** *ALUMINIO FUNDICION* FONTE D´ALUMINIUM	Mp Multiply **MULTI-PLY** *MULTIMETAL* MULTIMÉTAL	CS Carbon steel **CARBON STEEL** *ACERO AL CARBONO* ACIER AU CARBONE
COMPOSITION *COMPOSICIÓN* CO POSITION	**Minimum 99% purity aluminium alloy.** *Aleación compuesta de aluminio de un 99% de pureza como mínimo.* Alliage composé d'aluminium d'une pureté d'au moins %.	**Two layers of stainless steel on the outside and one layer of aluminium on the inside.** *Formado por dos capas de acero inoxidable en el exterior y una capa de aluminio en su interior.* Composé de deux couches d'acier inoxydable à l'extérieur et d'une couche d'aluminium à l'intérieur.	**Iron and carbon alloy.** *Aleación compuesta de hierro y carbono.* Alliage composé de fer et de carbone.
MECHANICAL PROPERTIES *PROPIEDADES MECÁNICAS* PROPRIÉTÉS MÉCANIQUES	**It allows uneven thicknesses to achieve high resistance to impacts, with a very light weight.** *Permite aplicar grosores discontínuos para lograr una alta resistencia a los impactos con un peso muy ligero.* Permet d'appliquer des épaisseurs discontinues pour obtenir une haute résistance aux chocs avec un poids très léger.	**Its multi-layer structure provides high impact resistance and good protection against oxidation.** *Su estructura multicapa proporciona una alta resistencia a los impactos y una buena protección ante la oxidación.* S a structure multicouch e of re une g rande résistance aux chocs et une bonne protection contre l'oxydation.	**High weight with great durability and impact resistance, although vulnerable to oxidation.** *Peso elevado con gran durabilidad y resistencia a los impactos, aunque vulnerable ante la oxidación* Poids élevé, grande durabilité et résistance aux chocs, mais vulnérable à l'oxydation.
THERMAL PROPERTIES *PROPIEDADES TÉRMICAS* PROPRIÉTÉS THERMIQUES	**The use of uneven thicknesses provides excellent thermal conductivity and uniform heat distribution.** *El uso de grosores discontínuos proporciona una excelente conductividad térmica y distribución uniforme del calor.* L'utilisation d'épaisseurs discontinues permet d'obtenir une excellente conductivité thermique et une répartition uniforme de la chaleur.	**The aluminium interior offers excellent thermal conductivity while the stainless steel exterior provides good thermal inertia.** *El interior de aluminio aporta una excelente conductividad térmica mientras el exterior de acero inoxidable proporciona una buena inercia térmica.* L'intérieur en aluminium procure une excellente conductivité thermique tandis que l'extérieur en acier ino da le of re une onne inertie thermique.	**Good thermal conductivity and excellent thermal inertia make heating quick and they also ensure an excellent ability to maintain heat.** *Una buena conductividad y una excelente inercia térmica proporcionan un rápido calentamiento, así como una gran capacidad para mantener el calor.* Une bonne conductivité et une excellente inertie th ermiq ue permettent un ch auf ag e rapide ainsi qu'une grande capacité à conserver la chaleur.
MAINTENANCE *MANTENIMIENTO* ENTRETIEN	**It always comes with a non-stick coating, so maintenance is easy: neutral soap and a non-abrasive sponge.** *Siempre se presenta con un recubrimiento antiadherente, por lo que el mantenimiento es facil: jabón neutro y esponja no abrasiva.* Toujours fourni avec un revêtement antiadhésif afin de f aciliter l' entretien sav on neutre et é ponge non abrasive.	**Washing in a dishwasher is not recommended owing to its inner aluminium layer. The use of bleaches and alkaline detergents can damage the stainless steel.** *Por su capa interior de aluminio no se recomienda el uso en el lavavajillas. El uso de lejías y detergentes alcalinos pueden dañar el acero inoxidable.* En raison de sa couche intérieure en aluminium, l'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée. L'utilisation d'eau de Javel et de détergents alcalins peut endommager l'acier inoxydable.	**To prevent oxidation, it is recommended to store it with a thin layer of oil applied using a cloth.** *Para prevenir la oxidación se recomienda mantener la pieza con una fina capa de aceite aplicada con un paño.* Pour prévenir l'oxydation, il est recommandé d' entretenir la pi ce en appliq uant une fine couch e d' h uile av ec un ch if on.
USE *USO* UTILISATION	**Precise control of food cooking at moderate power.** *A potencia moderada permite un control preciso de la cocción de los alimentos.* Permet un contrôle précis de la cuisson des aliments à une puissance modérée.	**Even cooking of delicate products: sauces, creams, chocolates, etc. at low power.** *A baja potencia proporciona una cocción homogénea en productos delicados: salsas, cremas, chocolates, ..* À faible puissance, il garantit une cuisson h omog ne des produits dé licats sauces cr chocolats, etc.	**Ideal for cooking at high temperatures. The pans are ideal for frying and sautéing.** *Ideal para cocciones a altas temperaturas. Las sartenes son ideales para freír y saltear.* Idéal pour les cuissons à haute température. Les poêles sont idéales pour frire et faire sauter.

Which handle type should I choose?

¿Qué tipo de mango debo elegir?
Quel type poignée choisir ?

ERGOS

With an ergonomic design and manufactured with stainless steel tube to insulate the heat. It has two lower orifices at its ends to allow full water drainage after washing.

De diseño ergonómico y fabricado en tubo de acero inoxidable para aislar el calor. Presenta dos orificios inferiores en los extremos para la completa salida del agua después del lavado.

Conception ergonomique et fabrication à l'aide d'un tube en acier inoxydable pour isoler de la chaleur. Comporte deux orifices inf é rieurs au e tré mité s pour une sortie compl te de l'eau après le lavage.

HÉRCULES

Manufactured in flat iron sheeting for improved temperature control. Central longitudinal fold for improved resistance and grip.

Fabricado en chapa plana de hierro para un mejor control de la temperatura. Pliegue central longitudinal para una mayor resistencia y sujeción.

Fabriqué avec une plaque plate en fer pour mieux contrôler la température. Pli central longitudinal pour plus de résistance et de soutien.

Which diffuser bottom type should I choose?

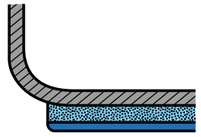
¿Qué tipo de fondo difusor debo elegir?
Quel type de fond diffuseur choisir ?

The bottom of a frying pan is the main component responsible for the exchange of heat between the heat source and food. The type of bottom applied will depend on the frying pan's material:

El fondo de las sartenes es el principal responsable del intercambio de calor entre la fuente de calor y los alimentos. Dependiendo del material de la sartén, será necesario aplicar un tipo u otro de fondo:

Le fond d'une poêle joue un rôle crucial dans le transfert de chaleur entre la source de chaleur et les aliments. En fonction du matériau de la poêle, il faudra appliquer un t pe de f ond ou un autre

TECHNICAL
TÉCNICO
TECHNIQUE

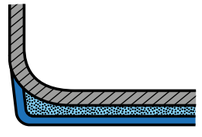


Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.

Aplicación de un sándwich de acero inoxidable ferrítico con un difusor de aluminio en su interior. Unión y sellado perfecto a la base.

Application d'un sandwich en acier inoxydable ferritique avec un dif useur en aluminium l'intérieur. Union et étanchéité parfaite à la base.

ENCAPSULATED
ENCAPSULADO
ENCAPSULÉ

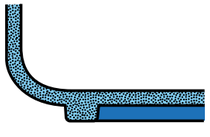


Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body

Aplicación de un sándwich en acero inoxidable y aluminio que cubre la totalidad de la base. El cierre se produce en la curvatura del cuerpo de la sartén

Application d'un sandwich en acier inoxydable et en aluminium qui couvre l'ensemble de la base. La f ermeture s' ef ectue la courbure du corps de la poêle.

INDUCTION DISC
DISCO INDUCCIÓN
DISQUE INDUCTION

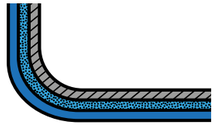


Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.

Destinado a artículos de aluminio aptos para su uso en cocinas de inducción, se basa en aplicar un disco de acero inoxidable ferrítico en la base del producto. Existen diferentes técnicas para realizar esta operación.

Destiné aux articles en aluminium adaptés aux plaques de cuisson à induction, un disque en acier inoxydable ferritique est appliqué au fond du produit. I l e iste dif é rentes tech niq ues pour ef ectuer cette opé ration.

MULTI-PLY
MULTIMETAL
MULTIMÉTAL



Owing to its thickness and its compatibility with induction cookers, the base follows the exact same configuration as the product walls: two outer stainless steel layers and a central aluminium layer.

Debido a su grosor y a su compatibilidad con las cocinas inducción, la base sigue exactamente la misma configuración que las paredes del producto: dos capas exteriores en acero inoxidable y una central en aluminio.

En raison de son épaisseur et de sa compatibilité avec les cuisinières à induction, le fond suit exactement la même config uration q ue les parois du produit deu couch es extérieures en acier inoxydable et une centrale en aluminium.

ALL OF THESE BASES ARE COMPATIBLE WITH INDUCTION COOKERS.
TODOS ESTOS FONDOS SON COMPATIBLES CON COCINAS DE INDUCCIÓN.
TOUS CES FONDS SONT COMPATIBLES AVEC LES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION.

Stainless steel 304
Acero inoxidable 304
Acier inoxydable 304

Aluminium
Aluminio
Aluminium

Ferritic stainless steel
Acero inoxidable ferrítico
Acier inoxydable ferritique

Which fry pan do you need?

¿Qué sartén necesitas?
Quelle poêle vous faut-il ?

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

	Stainless Steel *Acero Inoxidable* Acier Inox					Multi-ply *Multimetal* Multimétal
	INOX PRO	**INOX PRO CERAMIC**	**INOX PRO EXPERT**	**INOX FIRST**	**INOX FIRST EXPERT**	**TRIBUTE®** VOLLRATH
INDUCTION TYPE *TIPO INDUCCIÓN* TYPE INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
COATING *ANTIADHERENTE* REVÊTEMENT	DUROLITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL	CERAMITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL	Without coating *Sin recubrimiento* Sans revêtement		Without coating *Sin recubrimiento* Sans revêtement	CERAMIGUARD® II
	PFOA FREE	PFAS FREE	PFAS FREE	PFOA FREE	PFAS FREE	PFOA FREE
WALL / BASE *PARED / BASE* PAROI / BASE	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm	0,6 / 5 mm	0,6 / 5 mm	3,5 mm
DIFFUSER BOTTOM TYPE *TIPO FONDO DIFUSOR* TYPE FOND DIFFUSEUR	**Technical** *Técnico* Technique	**Technical** *Técnico* Technique	**Technical** *Técnico* Technique	**Encapsulated** *Encapsulado* Encapsulé	**Encapsulated** *Encapsulado* Encapsulé	**Multi-ply** *Multimetal* Multimétal
NON-STICK *ANTIADHERENCIA* ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★ S	★★★	★★	★★★	★★	★★★★★
MECH. STRENGHT* *RESIST. MECÁNICA** RES. MÉCANIQUE*	★★★★★ S	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★
ABRASION RESIST.** *RESIST. ABRASION*** RESIST. ABRASION**	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★★

	Aluminium *Aluminio* Aluminium						Carbon Steel *Acero al carbono* Acier au carbone	
	BLACK PRO	**ALU PRO**	**ALU PRO CERAMIC**	**ALU PRO EXPERT**	**ALU FIRST**	**EASY APOLO**	**STEEL PRO**	**STEEL EXPERT**
INDUCTION TYPE *TIPO INDUCCIÓN* TYPE INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
COATING *ANTIADHERENTE* REVÊTEMENT	ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL	ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL	CERAMITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL	Without coating *Sin recubrimiento* Sans revêtement			ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY ESSENTIAL	Without coating *Sin recubrimiento* Sans revêtement
	PFOA FREE	PFOA FREE	PFAS FREE	PFAS FREE	PFOA FREE	PFOA FREE	PFOA FREE	PFAS FREE
WALL / BASE *PARED / BASE* PAROI / BASE	4,2 / 4,5 mm	4 mm	4 mm	4 mm	3,5 mm	2,5 mm	4,5 mm	1,5 mm
DIFFUSER BOTTOM TYPE *TIPO FONDO DIFUSOR* TYPE FOND DIFFUSEUR	**Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction	**Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction	**Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction	**Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction	**Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction	**Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction	-	-
NON-STICK *ANTIADHERENCIA* ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★★	★★
MECH. STRENGHT* *RESIST. MECÁNICA** RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★	★★★★	★★★★★
ABRASION RESIST.** *RESIST. ABRASION*** RESIST. ABRASION**	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★	★★	★★★	★★★★

*** Pan's physical specifications that ensure it will last for the longest possible time.**
Capacidad física de la sartén para aguantar durante el mayor tiempo posible.
Capacité physique de la poêle à tenir le plus longtemps possible.

**** Ability of the cooking surface to resist wear and tear under normal usage conditions.**
Capacidad de la superficie útil de cocción para resistir el desgaste por el uso del producto en condiciones normales.
Capacité de la surface utile de cuisson à résister à l'usure exercée du fait de l'utilisation du produit dans des conditions normales.

3.1 INOX PRO by pujadas

18/10 Stainless steel · PFOA FREE · FULL INDUCTION

Ergos strong and durable tubular handle
Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

3-point riveted handles for extra strength and safety
Mangos remachados en 3 puntos para mayor resistencia y seguridad
P oig né es riv eté es points pour plus de solidité et de sécurité

3 layers of reinforced non-stick coating
Interior con 3 capas de recubrimiento antiadherente reforzado
I nté rieur av ec couch es de rev tement antiadh é sif r

Outer surface with an even satin polish finish
Cara exterior con pulido satinado uniforme
Face extérieure avec polissage satiné uniforme

6,5 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel)
Base técnica de 6,5 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable)
B as e tech niq ue de mm en sand ich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable)

Professional high-performance fry pan, known for its strength, thermal stability and durability.

Sartén profesional de alto rendimiento, reconocida por su robustez, estabilidad térmica y larga durabilidad.

Poêle professionnelle haute performance, reconnue pour sa robustesse, sa stabilité thermique et sa grande durabilité.

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

Reinforced non-stick fry pan
Sarten con antiadherente reforzado
Poêle avec antiadhésif renforcé

induction · gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	
P220018	18	3,5	1/1
P220020	20	3,8	1/1
P220022	22	4,2	1/1
P220024	24	4,6	1/1
P220026	26	5,0	1/1
P220028	28	5,5	1/1
P220032	32	6,0	1/1
P220036	36	6,0	1/1
P220040	40	6,5	1/1

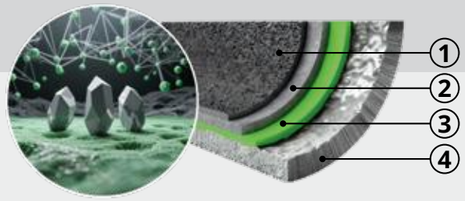
NEW high-resistance technical coating. Exceptional for intensive cooking, even when using metal utensils.

Nuevo recubrimiento técnico de alta resistencia mecánica. Excepcional para cocina intensiva, incluso con el uso de utensilios metálicos.

Nouveau revêtement technique haute résistance mécanique. Exceptionnel pour la cuisine intensive, même avec l'utilisation d'ustensiles métalliques.

DUROLITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL

BUILT TO LAST



ROBUST, SUSTAINABLE AND READY TO WITHSTAND THE HEAT OF THE MOST DEMANDING KITCHENS.

ROBUSTO, SOSTENIBLE Y PREPARADO PARA EL CALOR DE LAS COCINAS MÁS EXIGENTES.

ROBUSTE, DURABLE ET PRÊT À SUPPORTER LA CHALEUR DES CUISINES LES PLUS EXIGEANTES.

Professional non-stick coating free of PFOA. It delivers exceptional performance thanks to its advanced three-layer system with a unique multipolymer blend. Its durable and slightly textured surface ensures maximum longevity and excellent food release.

1. **Ultra-protective top layer – Provides maximum defense against abrasion and scratches while ensuring effort-less cleaning and long-lasting non-stick performance.**
2. **Reinforced mid layer – Engineered for extreme endurance, maintaining peak performance even under intensive, daily use.**
3. **Ceramic-strengthened primer – Developed with eco-friendly, NMP-free technology for outstanding adhesion and reliability.**
4. **Precision-prepared base – Guarantees perfect bonding between the coating and the cookware, enhancing durability and life.**

Recubrimiento antiadherente professional sin PFOA. Ofrece un rendimiento excepcional gracias a su avanzado sistema de tres capas de combinación multipolímera. Garantiza la máxima durabilidad y una excelente liberación de los alimentos gracias a su superfície resistente y ligeramente texturizada.

1. *Capa superior ultra protectora – Proporciona la máxima defensa contra la abrasión y los arañazos, asegurando una limpieza sencilla y un rendimiento antiadherente duradero.*
2. *Capa intermedia reforzada – Diseñada para una resistencia extrema, manteniendo un rendimiento óptimo incluso con un uso intensivo diario.*
3. *Imprimación reforzada con cerámica – Desarrollada con tecnología ecológica sin NMP, que ofrece una excelente adherencia y fiabilidad.*
4. *Base preparada con precisión – Garantiza una perfecta unión entre el recubrimiento y el cuerpo del utensilio, prolongando su vida útil.*

Revêtement antiadhésif professionnel sans P F O A . I l of re des perf ormances exceptionnelles grâce à son système avancé à trois couches avec un mélange multipolymère exclusif. Sa surface résistante et légèrement texturée garantit une durabilité maximale et un excellent démoulage des aliments.

1 .C ouch e supé eure ultra protectrice O f re une protection maximale contre l'abrasion et les rayures, tout en assurant un nettoyage facile et une performance antiadhésive durable.
2. Couche intermédiaire renforcée – Conçue pour une résistance extrême, elle maintient ses performances même lors d'une utilisation intensive et quotidienne.
3. Apprêt renforcé en céramique – Développé avec une technologie écologique sans NMP, garantissant une excellente adhérence et fia ilité .
4. Base préparée avec précision – Assure une liaison parfaite entre le revêtement et le corps du produit de cuisson, prolongeant sa longévité.

PFAS FREE

18/10 Stainless steel

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

INOX PRO CERAMIC

FULL INDUCTION

CERAMITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL

Ergos strong and durable tubular handle
Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

Safety: 3-point riveted handles
Seguridad: mangos remachados en 3 puntos
S é curité poig né es riv eté es points

2 layers of extremely hard non-stick Ceramith coating on the inside.
Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente Ceramith de gran dureza.
I nté rieur av ec couch es de rev tement antiadh é sif en Ceramith de grande dureté.

Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).
Inducción: base técnica de 6 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).
I nduction ase tech niq ue de mm en sand ich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).

Ceramic non-stick fry pan

induction gas vitro electric

Sarten con antiadherente cerámico
Poêle antiadhésive ceramique

REF	Ø cm	H cm	
P220820	20	3,8	1/1
P220824	24	4,6	1/1
P220828	28	5,5	1/1
P220832	32	6,0	1/1

18/10 Stainless steel

PFAS FREE

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

INOX PRO EXPERT

FULL INDUCTION

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

Ergos strong and durable tubular handle
Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

Outstanding natural non-stick properties
Extraordinaria propiedad antiadherente natural
Propriétés antiadhésives naturelles extraordinaires

Quality: inner and outer surfaces with an even satin polish finish
Calidad: caras interior y exterior con pulido satinado uniforme
ualité f aces inté rieure et e té rieure av ec polissag e satiné uniforme

Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).
Inducción: base técnica de 6 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).
I nduction ase tech niq ue de mm en sand ich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).

Fry pan

induction vitro gas electric oven

Sartén
Poêle

REF	Ø cm	H cm	
P213018	18	3,5	1/1
P213020	20	3,8	1/1
P213022	22	4,2	1/1
P213024	24	4,6	1/1
P213026	26	5,0	1/1
P213028	28	5,5	1/1
P213032	32	6,0	1/1
P213036	36	6,0	1/1
P213040	40	6,5	1/1

Round base wok

induction vitro gas electric oven

Wok con fondo redondo
Wok à fond rond

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239336	36	10,0	6,00	1/1

Flat base wok

induction vitro gas electric oven

Wok con fondo plano
Wok à fond plat

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239236	36	9,0	5,50	1/1

PFOA FREE · SS Stainless steel

INOX FIRST

FULL INDUCTION

Riveted tubular handle in stainless steel
Mango tubular en acero inoxidable remachado
Poignée tubulaire rivetée en acier inoxydable

Non-stick coating
Recubrimiento antiadherente
Revêtement antiadhésif

Full induction base
Base Full Induction
Base Full Induction

ALL OVER TECH
Encapsulated diffuser bottom
Fondo difusor encapsulado
F ond dif useur encapsulé

Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric

	REF	Ø cm	H cm	🛒/📦
	P459018	18	5,0	1/6
	P459020	20	5,0	1/6
NEW	**P459022**	22	5,0	1/6
	P459024	24	5,0	1/6
NEW	**P459026**	26	5,0	1/6
	P459028	28	5,0	1/6
	P459032	32	5,5	1/6
NEW	**P459036**	36	5,5	1/6

SS Stainless steel · PFAS FREE

INOX FIRST EXPERT

FULL INDUCTION

NEW

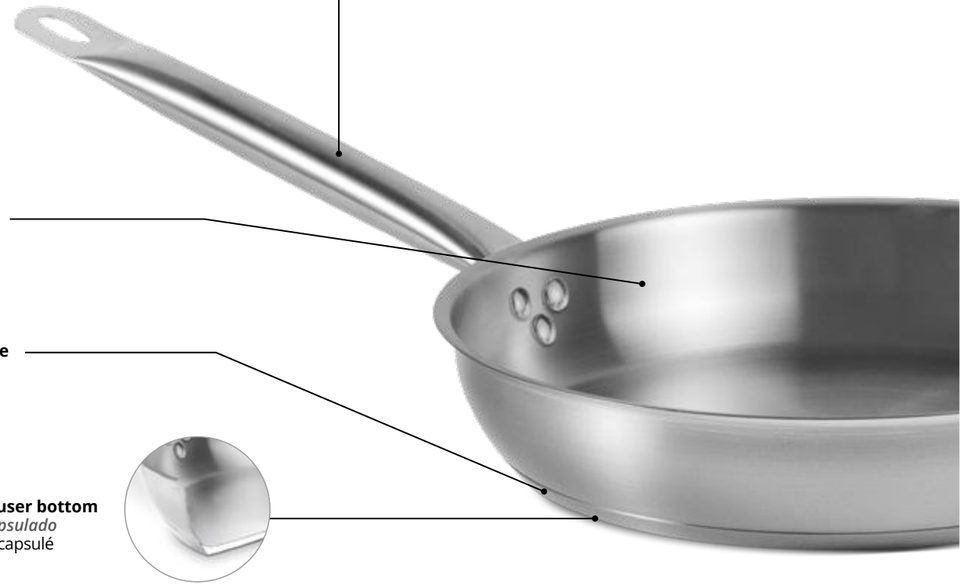
WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

Riveted tubular handle in stainless steel
Mango tubular en acero inoxidable remachado
Poignée tubulaire rivetée en acier inoxydable

Without coating
Sin recubrimiento
Sans revêtement

Full induction base
Base Full Induction
Base Full Induction

ALL OVER TECH
Encapsulated diffuser bottom
Fondo difusor encapsulado
F ond dif useur encapsulé



Fry pan
Sartén
Poêle

induction · gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	🛒/📦
P413018	18	5,0	1/6
P413020	20	5,0	1/6
P413022	22	5,0	1/6
P413024	24	5,0	1/6
P413026	26	5,0	1/6
P413028	28	5,0	1/6
P413032	32	5,5	1/6
P413036	36	5,5	1/6

3.2 BLACK PRO

Al Aluminium · PFOA FREE · INDUCTION

Outstanding thermal conductivity, even heat distribution and high non-deformability.

Excelente conductividad térmica, distribución uniforme del calor y una alta indeformabilidad.

Excellente conductivité thermique, répartition uniforme de la chaleur et haute indéformabilité.

Ergos stainless steel tubular handle, 3-point riveted for strength and safety.

Mango tubular Ergos en acero inoxidable remachado en 3 puntos para una gran robustez y seguridad.

Poignée tubulaire Ergos en acier inoxydable rivetée à points pour une g rande solidité et plus de sé curité .

3 layers of ILAG Professional S non-stick coating for intensive use.

Antiadherente de 3 capas Ilag Professional S para un uso intensivo.

S urf ace antiadh é siv e couch es I lag P rof essional S pour une utilisation intensive.

Thick induction base with a large surface area for maximum heat transmission.

Base inducción de gran grosor y superficie para una máxima transmisión térmica.

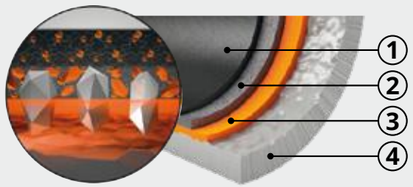
Grande base à induction très épaisse pour une transmission maximale de la chaleur.

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL — PROFESSIONAL SMOOTH

Three-coat system with extremely long-lasting non-stick effect.

Sistema de tres capas con efecto antiadherente extremadamente duradero.

S st me trois couch es av ec ef et antiadh é sif extrêmement durable.



1. **Surface sealing for highest abrasion and scratch resistance with great non-stick effect.**
   Sellado superficial para la máxima resistencia a la abrasión y a los arañazos, con muy buen efecto antiadherente.
   Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion et aux rayures av ec un tr s on ef et antiadh é sif .
2. **Highly reinforced mid-coat for outstanding wear resistance.**
   Capa intermedia altamente reforzada para una resistencia excepcional al desgaste.
   Couche intermédiaire très renforcée pour une résistance exceptionnelle à l'usure.
3. **Ceramic reinforced primer with special NMP-free technology.**
   Imprimación reforzada con cerámica con tecnología especial sin NMP.
   Apprêt renforcé en céramique avec une technologie spéciale sans NMP.
4. **Specially prepared substrate for optimal frying pan coating adhesion.**
   Sustrato especialmente preparado para una óptima adhesión del recubrimiento a la sartén.
   Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement à la poêle.

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

induction · vitro · gas · electric

REF	Ø cm	H cm	
P145020	20	4,5	1/6
P145022	22	5,0	1/6
P145024	24	5,0	1/6
P145026	26	5,5	1/6
P145028	28	6,0	1/6
P145030	30	6,0	1/6

Non-stick wok
Wok antiadherente
Wok antiadhésif

induction · vitro · gas · electric

REF	Ø cm	H cm	
P145128	28	8	1/6

Non-stick crêpe fry pan
Sartén para crêpes antiadherente
Poêle à crêpes antiadhésive

induction · vitro · gas · electric

REF	Ø cm	H cm	
P145228	28	1,5	1/6

Non-stick grill pan
Asador grill antiadherente
Grill antiadhésif

induction · vitro · gas · electric

REF	W x D x H cm	
P145328	28 x 28 x 5	1/6

Non-stick hot-plate with handles
Parrilla plana antiadherente con asas
Grill plat avec poignées antiadhésif

Cast Aluminum

induction · vitro · gas · electric

Rectangular induction base
Base inducción rectangular
Base induction rectangulaire

Silicone handles included
Asas de silicona incluídas
Poignées en silicone incluses

REF	W x D x H cm	
P143043	43 x 25 x 5	1/6

Non-stick grill-plate with handles
Parrilla antiadherente con asas
Grill avec poignées antiadhésif

Cast Aluminum

induction · vitro · gas · electric

Round induction base
Base inducción redonda
Base induction ronde

Silicone handles included
Asas de silicona incluídas
Poignées en silicone incluses

REF	W x D x H cm	
P143045	45 x 27 x 5	1/6

See products on / *Ver productos en* / Voir produits en page **P. 86**

Black Series

3.2 ALU PRO

Al Aluminium · PFOA FREE · INDUCTION

4 mm thick aluminium body for high thermal conductivity and resistance.

Cuerpo de aluminio de 4 mm de espesor para una gran conductividad térmica y resistencia.

orps en aluminium d e mm d paisseur pour une grande conductivité thermique et une grande résistance.

Professional handles, 3-point riveted for strength and safety.

Mangos profesionales remachados en 3 puntos para una gran robustez y seguridad.

P oig né es prof essionnelles riv eté es points pour une grande solidité et plus de sécurité.

3 layers of ILAG Professional S non-stick coating for intensive use.

Antiadherente de 3 capas Ilag Professional S para un uso intensivo.

S urf ace antiadh é siv e couch es I lag P rof essional S pour une utilisation intensive.

Outer surface with an even satin-polish finish and protective coating.

Cara exterior con pulido satinado uniforme y recubrimiento protector.

Face extérieure avec un polissage satiné uniforme et un revêtement protecteur.

Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.

Base inducción en acero inoxidable de máxima superfície, para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.

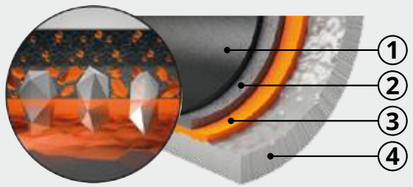
Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal de la cuisine professionnelle.

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL — PROFESSIONAL SMOOTH

Three-coat system with extremely long-lasting non-stick effect.

Sistema de tres capas con efecto antiadherente extremadamente duradero.

S st me trois couch es av ec ef et antiadh é sif extrêmement durable.



1. **Surface sealing for highest abrasion and scratch resistance with great non-stick effect.**

   Sellado superficial para la máxima resistencia a la abrasión y a los arañazos, con muy buen efecto antiadherente.

   Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion et aux rayures av ec un tr s on ef et antiadh é sif .

2. **Highly reinforced mid-coat for outstanding wear resistance.**

   Capa intermedia altamente reforzada para una resistencia excepcional al desgaste.

   Couche intermédiaire très renforcée pour une résistance exceptionnelle à l'usure.

3. **Ceramic reinforced primer with special NMP-free technology.**

   Imprimación reforzada con cerámica con tecnología especial sin NMP.

   Apprêt renforcé en céramique avec une technologie spéciale sans NMP.

4. **Specially prepared substrate for optimal frying pan coating adhesion.**

   Sustrato especialmente preparado para una óptima adhesión del recubrimiento a la sartén.

   Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement à la poêle.

Non-stick fry pan with Hércules handle
Sartén antiadherente con mango Hércules
Poêle antiadhésive avec manche Hércules

INDUCTION (induction · gas · vitro · electric)

REF	Ø cm	H cm	
P128918	18	4,0	1/6
P128920	20	4,0	1/6
P128922	22	4,5	1/6
P128924	24	4,5	1/6
P128926	26	5,0	1/6
P128928	28	5,0	1/6
P128932	32	5,5	1/6
P128936	36	6,0	1/6

NO INDUCTION (gas · vitro · electric)

REF	Ø cm	H cm	
P128018	18	4,0	1/6
P128020	20	4,0	1/6
P128022	22	4,5	1/6
P128024	24	4,5	1/6
P128026	26	5,0	1/6
P128028	28	5,0	1/6
P128032	32	5,5	1/6
P128036	36	6,0	1/6
P128040	40	6,5	1/6

Non-stick fry pan with Ergos handle
Sartén antiadherente con mango Ergos
Poêle antiadhésive avec manche Ergos

INDUCTION (induction · gas · vitro · electric)

REF	Ø cm	H cm	
P120918	18	4,0	1/6
P120920	20	4,0	1/6
P120922	22	4,5	1/6
P120924	24	4,5	1/6
P120926	26	5,0	1/6
P120928	28	5,0	1/6
P120932	32	5,5	1/6
P120936	36	6,0	1/6

NO INDUCTION (gas · vitro · electric)

REF	Ø cm	H cm	
P120018	18	4,0	1/6
P120020	20	4,0	1/6
P120022	22	4,5	1/6
P120024	24	4,5	1/6
P120026	26	5,0	1/6
P120028	28	5,0	1/6
P120032	32	5,5	1/6
P120036	36	6,0	1/6
P120040	40	6,5	1/6

Non-stick fry pan with Hércules handle in colors
Sartén antiadherente con mango Hércules a color
Poêle antiadhésive avec manche Hércules en couleur

NO INDUCTION (gas · vitro · electric)

REF	Color	Ø cm	H cm	
P128124		24	4,5	1/1
P128128		28	5,0	1/1
P128132		32	5,5	1/1
P128224		24	4,5	1/1
P128228		28	5,0	1/1
P128232		32	5,5	1/1
P128324		24	4,5	1/1
P128328		28	5,0	1/1
P128332		32	5,5	1/1
P128424		24	4,5	1/1
P128428		28	5,0	1/1
P128432		32	5,5	1/1

ALU PRO CERAMIC

INDUCTION

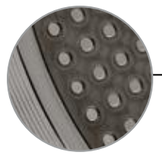
CERAMITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL

Ergos strong and durable tubular handle
Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

3-point riveted handles.
Mangos remachados en 3 puntos.
P oig né es riv eté es points.

2 layers of extremely hard non-stick Ceramith coating on the inside.
Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente Ceramith de gran dureza.
I nté rieur av ec couch es de rev tement antiadh é sif en Ceramith de grande dureté.

Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.
Base inducción en acero inoxidable de máxima superfície, para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.
Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal dans une cuisine professionnelle.



Ceramic non-stick fry pan
Sarten con antiadherente cerámico
Poêle antiadhésive céramique

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	
P120820	20	4,0	1/6
P120824	24	4,5	1/6
P120828	28	5,0	1/6
P120832	32	5,5	1/6

ALU PRO EXPERT

INDUCTION

NEW

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

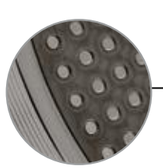
Ergos strong and durable tubular handle
Mango tubular Ergos sólido y robusto
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

3-point riveted handles.
Mangos remachados en 3 puntos.
P oig né es riv eté es points.

Outstanding natural non-stick properties on the inside.
Extraordinaria propiedad antiadherente natural en el interior.
Propriétés antiadhésives naturelles extraordinaires à l'intérieur.

Outer surface with an even satin polish finish and protective coating.
Cara exterior con pulido satinado uniforme con recubrimiento protector.
Face extérieure avec un polissage satiné uniforme et un revêtement protecteur.

Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.
Base inducción en acero inoxidable de máxima superfície, para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.
Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal dans une cuisine professionnelle.



Fry pan
Sartén
Poêle

induction gas vitro electric oven

REF	Ø cm	H cm	
P127920	20	4,0	1/6
P127924	24	4,5	1/6
P127928	28	5,0	1/6
P127932	32	5,5	1/6

gas vitro electric PFOA FREE Al Aluminium

ALU PRO SPECIAL

NO INDUCTION

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA
ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

Non-stick paella pan
Paellera antiadherente
Plat à paella antiadhésif

St/Steel handle
Asas de acero inox
Anses en acier inox

REF	Ø cm	H cm	🛒/📦
P124024	24	4,5	1/1
P124028	28	5,0	1/1
P124032	32	5,5	1/1
P124036	36	6,0	1/1
P124040	40	6,5	1/1

Non-stick sauté pan
Sartén honda antiadherente
Sautese evasée antiadhésive

REF	Ø cm	H cm	🛒/📦
P148020	20	6,5	1/1
P148024	24	7,0	1/1
P148028	28	7,5	1/1
P148032	32	8,0	1/1

Non-stick squared fry pan
Sarten rectangular antiadherente
Poêle rectangulaire antiadhésive

REF	cm	H cm	🛒/📦
P125038	38 x 26	5	1/1

Non-stick crêpe fry pan
Sarten para crêpes antiadherente
Poêle à crêpes antiadhésive

REF	Ø cm	H cm	🛒/📦
P131022	22	2,5	1/6
P131026	26	2,5	1/6

Non-stick blinis fry pan
Sarten para blinis antiadherente
Poêle à blinis antiadhésive

IDEA! **Specially for fried egg**
Especial para huevo frito
Spécialement pour oeuf au plat

REF	Ø cm	H cm	🛒/📦
P139012	12	2	1/6

Al Aluminium PFOA FREE

ALU FIRST

INDUCTION

Stainless steel riveted tubular handle.
Mango tubular en acero inoxidable remachado.
Poignée tubulaire rivetée en acier inoxydable.

3.5-mm thick aluminium.
Aluminio de 3,5mm de espesor.
A luminium de mm d' é paisseur.

Induction base for good heat transmission.
Base inducción para una buena transmisión térmica.
Base à induction pour une bonne transmission thermique.

Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	🛒/📦
P193918	18	4,0	1/6
P193920	20	4,0	1/6
P193922	22	4,5	1/6
P193924	24	4,5	1/6
P193926	26	5,0	1/6
P193928	28	5,0	1/6
P193932	32	5,5	1/6
P193936	36	6,0	1/6

EASY APOLO

INDUCTION

NEW

Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

induction gas vitro electric

2,5 mm Thickness
Espesor
Épaisseur

Bakelite handle
Mango baquelita
Queue en bakélite

REF	Ø cm	H cm	🛒/📦
P460918	18	4,0	1/12
P460920	20	4,0	1/12
P460924	24	4,0	1/12
P460926	26	4,5	1/12
P460928	28	4,5	1/12
P460930	30	4,5	1/12
P460932	32	5,0	1/12

3.3 TRIBUTE® by VOLLRATH

Mp Multiply · PFOA FREE · NSF · FULL INDUCTION

All the benefits of aluminium and stainless steel in a single item.

Todas las ventajas del aluminio y del acero inoxidable en una sola pieza.

Tous les avantages de l'aluminium et de l'acier inoxydable dans une seule pièce.

MADE IN USA

Vollrath's patented, high-temperature-resistant, comfortable, professional silicone handle.
Mango de silicona confortable profesional resistente a altas temperaturas patentado por Vollrath.
Poignée professionnelle en silicone confortable, résistante aux hautes températures, brevetée par Vollrath.

Ever-Tite™ riveting system for greater strength.
Sistema de remachado Ever-Tite™ que garantiza su robustez.
Système de rivets Ever-Tite™ garantissant sa solidité.

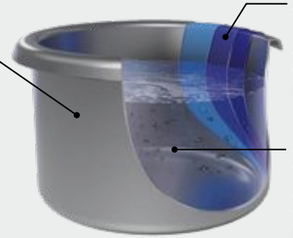
18/10 stainless steel alloy on the outside, suitable for induction use.
Aleación del acero inoxidable 18/10 exterior, apto para inducción.
Alliage en acier inoxydable 18/10 extérieur, adapté à l'induction

CeramiGuard® II non-stick coating offers exceptionally smooth food release and easy cleaning.
Recubrimiento antiadherente CeramiGuard®II que ofrece una liberación de los alimentos excepcionalmente suave además de una fácil limpieza.
Revêtement antiadhésif CeramiGuard®II qui permet un retrait des aliments tout en douceur ainsi qu'un nettoyage facile.

JP LIFETIME GUARANTEE

Warranty does not cover plastisol coating on handle.
La garantía no cubre el revestimiento de plastisol del mango.
La garantie ne couvre pas le revêtement en plastisol sur la poignée.

3-ply cookware body / *Cuerpo tricapa* / Corps triple couche



Easy to clean and durable stainless steel 18/0 exterior.
Exterior de acero inoxidable 18/0 de fácil limpieza y alta resistencia.
Éxterieur en acier inoxydable 18/0 facile à nettoyer et très résistant.

3004 aluminium core ensures perfectly uniform heat distribution.
Núcleo de aluminio 3004 que garantiza una distribución del calor perfectamente uniforme.
Noyau en aluminium 3004 assurant une répartition parfaitement uniforme de la chaleur.

Stainless steel 18/8 interior coating over the entire cooking surface. Color and flavour neutral.
Revestimiento interior Inox 18/8 por toda la superfície de cocción. Neutro en color y sabor.
Revêtement intérieur en inox 18/8 sur toute la surface de cuisson. Couleur et goût neutres.

Multimetal

Others

Mp Multiply · PFOA FREE · FULL INDUCTION

Multi-ply 3.3

Multimetal / Multimétal

Non-stick fry pan silicone handle
Sartén antiadherente mango silicona
Poêle antiadhésive queue silicone

induction · gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	
692407	17,8 (7")	4	1/6
692408	20,3 (8")	4	1/6
692410	25,4 (10")	5	1/6
692412	30,5 (12")	5	1/2
692414	35,6 (14")	6	1/1

Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	
691407	17,8 (7")	4	1/6
691408	20,3 (8")	4	1/6
691410	25,4 (10")	5	1/6
691412	30,5 (12")	5	1/2
691414	35,6 (14")	6	1/1

Non-stick round base wok
Wok antiadherente fondo redondo
Wok antiadhésif à fond rond

DUROLITH NON-STICK COATING PROFESSIONAL

induction · gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239436	36	10	6	1/1

Round base wok
Wok fondo redondo
Wok à fond rond

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

induction · gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239036	36	10	6	1/1

Non-stick flat base wok
Wok antiadherente fondo plano
Wok antiadhésif à fond plat

DUROLITH NON-STICK COATING PROFESSIONAL

induction · gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239536	36	9	5,5	1/1

Flat base wok
Wok fondo plano
Wok à fond plat

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

induction · gas · vitro · electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239136	36	9	5,5	1/1

STEEL PRO 1921 SERIES

FULL INDUCTION

Handle with an attractive design, riveted for safe use.
Mango de diseño atractivo, remachado para un uso seguro.
Poignée de conception attrayante, rivetée pour une utilisation sûre.

Lightweight, easy-to-handle cast carbon steel.
Acero al carbono fundido ligero de fácil manejo.
Acier au carbone fondu léger facile à utiliser.

Lighter than traditional cast iron frying pans
Más ligera que las sartenes tradicionales de hierro fundido.
Plus légère que les poêles traditionnelles en fonte.

Outstanding thermal conductivity and thermal inertia, resulting in an optimal heat transfer speed and high heat storage capacity.
Excelente conductividad e inercia térmicas que se traducen en una máxima velocidad para transmitir la temperatura, así como en una gran capacidad para acumularla.
Excellentes conductivité et inertie thermiques, ce qui se traduit par une vitesse maximale de transfert de la chaleur, ainsi que par une grande capacité pour l'accumuler.

2 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY ESSENTIAL

Non-stick fry pan
Sarten antiadherente
Poêle antiadhésive

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	
P169020	20	4,5	1/6
P169024	24	4,5	1/6
P169028	28	5,5	1/6
P169030	30	5,5	1/6

Non-stick wok with lid
Wok antiadherente con tapa
Wok antiadhésif avec couvercle

induction gas vitro electric

Glass lid included
Tapa de cristal incluida
Couvercle en verre inclus

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P166032	32	8,0	4,40	1/1

STEEL EXPERT

FULL INDUCTION

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

Long "Hercules" handle for better temperature control, riveted for safe use.
Mango largo Hércules para un mejor control de la temperatura, remachado para un uso seguro.
Poignée longue Hércules pour un meilleur contrôle de la température, rivetée pour une utilisation sûre.

Easy-to-handle carbon steel, much lighter than traditional cast iron frying pans.
Acero al carbono de fácil manejo, mucho más ligero que las sartenes tradicionales de hierro fundido.
Acier au carbone facile à utiliser, plus légère que les poêles traditionnelles en fonte.

Outstanding heat storage capacity.
Extraordinaria capacidad para acumular temperatura.
Capacité extraordinaire d'accumulation de la chaleur.

Excellent thermal conductivity and thermal inertia for the rapid transfer of heat.
Excelente conductividad e inercia térmicas que transmiten la temperatura a gran velocidad.
Excellentes conductivité et inertie thermiques qui transmettent la chaleur à grande vitesse.

Natural non-stick properties
Propiedades antiadherentes naturales
Propriétés antiadhésives naturelles

Fry pan
Sartén
Poêle

induction gas vitro electric oven bbq

REF	Ø cm	H cm	
P135120	20	4.5	1/6
P135124	24	5,0	1/6
P135128	28	5.5	1/6
P135132	32	6,0	1/6
P135140	40	7,0	1/6

Wok

induction gas vitro electric oven bbq

REF	Ø cm	H cm	
P135330	30	9,5	1/6

Crêpe fry pan
Sartén para crêpes
Poêle à crêpes

induction gas vitro electric oven bbq

REF	Ø cm	H cm	
P135424	24	2,0	1/6

3.5 Spanish paella pan

Paellera / Plat à paella

WITHOUT COATING
SIN RECUBRIMIENTO
SANS REVÊTEMENT

PFAS FREE

bbq gas

Polished steel paella pan
Paellera acero pulido
Plat à paella acier poli

St Steel

REF	Ø cm	Thickness *Espesor* Épaisseur	Portions *Raciones*	
P994020	20	0,8	1/2	1/10
P994022	22	0,8	1/2	1/10
P994024	24	0,8	1	1/10
P994026	26	0,8	2	1/10
P994030	30	1,0	4	1/10
P994032	32	1,0	5	1/10
P994034	34	1,0	6	1/10
P994036	36	1,0	7	1/10
P994038	38	1,0	8	1/10
P994040	40	1,0	9	1/10
P994042	42	1,2	10	1/10
P994046	46	1,2	12	1/5
P994050	50	1,2	14	1/5
P994055	55	1,5	16	1/5
P994065	65	1,5	22	1/3
P994080	80	2,0	40	1/1
P994090	90	2,0	50	1/1

Extra thickness polished steel paella pan
Paellera acero pulido espesor extra
Plat à paella acier poli épaisseur renforcée

St Steel

	REF	Ø cm	Thickness *Espesor* Épaisseur	Portions *Raciones*	
NEW	**P994134**	34	2,0	6	1/1
NEW	**P994138**	38	2,0	8	1/1
NEW	**P994142**	42	2,0	10	1/1
	P994150	50	2,0	14	1/1
	P994155	55	2,5	16	1/1
	P994165	65	2,5	22	1/1
	P994180	80	3,0	40	1/1
	P994190	90	3,0	50	1/1

MORE RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES
MÁS RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS
PLUS RÉSISTANT À HAUTES TEMPÉRATURES

Suitable for induction
Aptas para inducción
Compatibles avec l'induction

Enamelled steel paella pan
Paellera acero esmaltado
Plat à paella acier émaillé

ES Enamelled steel

oven

REF	Ø cm	Thickness *Espesor* Épaisseur	Portions *Raciones*	
P995010 *	10	0,8	TAPA	1/10
P995016 *	15	0,8	TAPA	1/10
P995020	20	0,8	1/2	1/10
P995026	26	0,8	1/2	1/10
P995030	30	1,0	4	1/10
P995032	32	1,0	5	1/10
P995034	34	1,0	6	1/10
P995036	36	1,0	7	1/10
P995038	38	1,0	8	1/10
P995040	40	1,0	9	1/10
P995042	42	1,2	10	1/10
P995050	50	1,2	14	1/5
P995060	60	1,5	19	1/5

Deep enamelled fry pan with handles
Sartén honda esmaltada con asas
Poêle haute émaillée avec anses

ES Enamelled steel

oven

REF	Ø cm	Lts	
P997014 *	14	0,35	1/10
P997016 *	16	0,45	1/10
P997028	28	3,70	1/10
P997032	32	5,00	1/10
P997036	36	7,40	1/5
P997040	40	8,90	1/5

IDEA! ***MINI-SIZE**

Recomended for tapas
Ideal para tapas
Recommandé pour tapas

Burners 3.5

Paelleros / Brûleurs

Enamelled gas burner
Paellero esmaltado gas
Brûleur émaillé

ES Enamelled steel

Valid only for gas butane and propane
Válido para gas butano y propano NO para gas ciudad
Valable uniquement pour gaz butane et propane

REF	Ø cm	Circles *Circulos* Cercles	Kw	Ø cm Compatible	
P998035	35	2	9,4	20 - 50	1/1
P998050	50	2	14,1	36 - 70	1/1
P998070	70	3	24,1	36 - 90	1/1

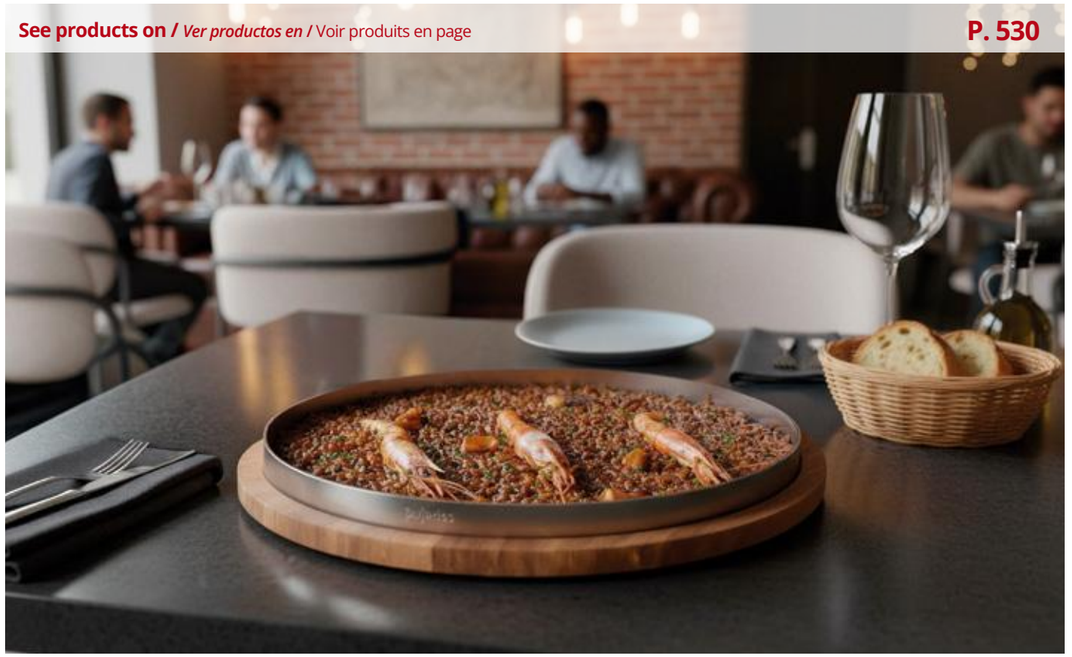
Base for burner
Trípode paellero
Pied pour brûleur

SS Stainless steel

Folding valid for 2 and 3 circles burners
Plegable apto para paelleros de 2 y 3 círculos
Pliant valable pour brûleurs de 2 et 3 cercles

REF	
P999000	1/6

See products on / ***Ver productos en*** **/** Voir produits en page **P. 530**



4 Oven and roast pans

Horno y rustideras

Four et plaques à rôtir

4.1 ROAST PANS 126
RUSTIDERAS
PLAQUES À RÔTIR

4.2 GASTRONORM SHEET PANS 127
BANDEJAS HORNO GASTRONORM
PLAQUES FOUR GASTRONORME

4.3 PASTRY TRAYS 129
BANDEJAS PASTELERÍA
PLAQUES À PÂTISSERIE

4.4 GRIDS 131
REJILLAS
GRILLES

4.5 PIZZA PANS 132
BANDEJAS PARA PIZZA
PLAQUES À PIZZA

4.6 OVEN ACCESSORIES 133
ACCESORIOS HORNO
ACCESSOIRES FOUR

4.1 Roast pans

Rustideras / Plaques à rôtir

BLACK ELEGANCE

Non-stick presentation aluminium roast pan
Rustidera aluminio presentación antiadherente
Plaque à rôtir anti-adhésive présentation

CA Cast Aluminum

3 LAYERS - PFOA-FREE
CAPAS - LIBRE DE PFOA
COUCHES - SANS PFOA
PPG QuanTanium® Titanium-reinforced non-stick coating

REF	W x D x H cm	Lts	
P114540	0 0		1/1
P114545		7,6	1/1

Roast pan falling handles
Rustidera asas móviles
Plaque à rôtir anses tombantes

18/10 Stainless steel

REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	
P309040	0	0	6,5	6,5	1/1
P309050	0		7,0	11,0	1/1
P309060	0	0	0	1 0	1/1

Roast pan falling handles
Rustidera asas móviles
Plaque à rôtir anses tombantes

Al Aluminium

REF	W x D x H cm	Lts	
P113035		5,0	1/1
P113040	0 0		1/1
P113050	0	10,8	1/1
P113060	0 0	1 0	1/1
P113070	0	1 0 27,7	1/1

Non-stick roast pan falling handles
Rustidera antiadherente asas móviles
Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes

Al Aluminium

REF	W x D x H cm	Lts	
P122040	0 0		1/1
P122050	0	10,8	1/1
P122060	0 0	1 0	1/1

Roast pan fixed handles
Rustidera asas fijas
P laq ue r tir av ec poig né es fi es

Al Aluminium

REF	W x D x H cm	Lts	
P114040	0 0		1/1
P114050	0	10,8	1/1
P114060	0 0	1 0	1/1
P114070	0	1 0 27,7	1/1

CA Cast Aluminum · oven · dishwasher · PFOA FREE

Gastronorm sheet pans 4.2

Bandejas horno gastronorm / Plaques four gastronorme

NEW

1/1 GN size, suitable for professional convection oven use

Medidas GN 1/1 para uso en hornos profesionales de convección

Format GN 1/1 adapté aux fours à convection professionnels

Non-deformable cast aluminium grill
Parrilla en fundición de aluminio indeformable
Grille en fonte d'aluminium indéformable

Highly resistant, up to 260ºC in continuous use
Gran resistencia, hasta 260ºC en trabajo contínuo
Haute résistance, jusqu'à 260 °C en utilisation continue

Uneven thicknesses to ensure excellent thermal conductivity
Grosores discontinuos para una excelente conductividad térmica
É paisseurs discontinues pour une e cellente conductiv ité th ermiq ue.

Non-stick coating for improved comfort, performance, and cleaning
Recubrimiento antiadherente para mayor comodidad, efectividad y mejor limpieza
R ev tement antiadh é sif pour plus de conf ort d' ef cacité et un netto ag e f acilité

Non-stick cast aluminium GN grill

Parrilla GN antiadherente aluminio fundido
Grille GN antiadhésive fonte d'aluminium

260 ºC

Open grill design for bbq-style searing
Diseño de parrilla abierta para el marcado como si fuera brasa
G rille ouv erte con ue pour un marq uag e f a on ar ecue.

REF	W x D x H cm	
P132501	1	1/1

Non-stick cast aluminium reversible GN baking sheet

Bandeja GN reversible antiadherente alumino fundido
Plaque GN réversible antiadhésive fonte d'aluminium

260 ºC

Reversible design for dual function: grill side or flat side, perfect for pizza
Diseño reversible para doble función: grill o superficie plana, ideal para pizza
Design réversible à double usage : côté grill ou côté plat, parfait pour la pizza

REF	W x D x H cm	
P132502	1	1/1

4.2 Gastronorm sheet pans

Bandejas horno gastronorm / Plaques four gastronorme

GN Pastry Pan

18/10 Stainless steel

Bandeja gastronorm

Bac GN pâtisserie

Sold in whole boxes only
Se vende por caja completa
Vendues uniquement par boîtes complètes

Thickness: 0,75 mm
Grosor: 0,75 mm
Epaisseur: 0,75 mm

REF	GN	W x D x H cm	
P120101	1/2		1/1
P230101			1/1
P110101	1/1	0	1/1

Gastronorm sheet

18/10 Stainless steel

Bandeja gastronorm

Plaque gastronorme

Thickness: 0,75 mm
Grosor: 0,75 mm
Epaisseur: 0,75 mm

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	
P318005	1/1		1/1

Deep gastronorm sheet

18/10 Stainless steel

Bandeja honda gastronorm

Plaque gastronorme fonde

Shiny finish
Acabado brillante
Finition brillante

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

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	
P318211	1/1		1/1

Non-stick GN pan tray

Al Aluminium

Bandeja GN antiadherente

Plaque GN anti-adhésive

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	Lts	
P132365	1/1			1/1

Non-stick oven egg GN pan

Al Aluminium

Bandeja GN antiadherente multiunidades

Plaque à oeufs anti-adhésive pour four

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	
P132560	1/1		11/1

Pastry trays 4.3

Bandejas pastelería / Plaques à pâtisserie

Baking sheet

18/10 Stainless steel

Bandeja pastelería

Plaque à pâtisserie

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

REF	W x D x H cm			
P318040	0	0	1	1/1
P318060	0	0	1	1/1

Baking sheet

18/10 Stainless steel

Bandeja pastelería

Plaque à pâtisserie

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

REF	W x D x H cm			
P779017		1	1	1/1
P779021		1	1	1/1
P779026	0	1		1/1
P779060	0	0	1	1/1

Baking sheet

SS Stainless steel

Bandeja pastelería

Plaque à pâtisserie

Thickness: 0,8 mm
Grosor: 0,8 mm
Épaisseur: 0,8 mm

REF	W x D x H cm			
P778040	0	0	1	1/1
P778048		1	1	1/1
P778060	0	0	1	1/1

Rectangle for baking sheets

18/10 Stainless steel

Marcos para bandejas escuadradas

Rectangle pour plaques

Thickness: 1,5 mm
Grosor: 1,5 mm
Épaisseur: 1,5 mm

Rectangles that are adptable to the baking sheets of ref. P778, P1232 and P1322
Marcos adaptables a las bandejas escuadradas de la ref. P778, P1232 y P1322
R ectang les pour adapter au plaq ues ino des ré f s. P P 1 et

REF	W x D x H cm			
P777540				1/1
P777548		0		1/1
P777560				1/1

Baking sheet

Al Aluminium

Bandeja pastelería

Plaque à pâtisserie

Thickness: 1,5 mm
Grosor: 1,5 mm
Épaisseur: 1,5 mm

REF	W x D x H cm			
P123040	0	0	1	1/1
P123060	0	0	1	1/1

Baking sheet

Al Aluminium

Bandeja pastelería

Plaque à pâtisserie

Thickness: 1,5 mm
Grosor: 1,5 mm
Épaisseur: 1,5 mm

REF	W x D x H cm			
P123260	0	0	1	1/1

4.3 Pastry trays

Bandejas pastelería / Plaques à pâtisserie

Al Aluminium

Non-stick baking sheet
Bandeja pastelería antiadherente
Plaque à pâtisserie anti-adhésive

Thickness: 1,5 mm
Grosor: 1,5 mm
Épaisseur: 1,5 mm

REF	W x D x H cm			
P132060	0	0	1	1/1

Non-stick baking sheet
Bandeja pastelería antiadherente
Plaque à pâtisserie anti-adhésive

Thickness: 1,5 mm
Grosor: 1,5 mm
Épaisseur: 1,5 mm

REF	W x D x H cm			
P132260	0	0	1	1/1

Perforated baking sheet
Bandeja pastelería perforada
Plaque à pâtisserie perforée

Thickness: 1,5 mm
Grosor: 1,5 mm
Épaisseur: 1,5 mm

Ø holes 3 mm
Ø agujeros 3 mm
trous mm

REF	W x D x H cm			
P123140	0	0	1	1/1
P123160	0	0	1	1/1

Perforated non-stick baking sheet
Bandeja pastelería antiadherente perforada
Plaque à pâtisserie anti-adhésive perforée

Thickness: 1,5 mm
Grosor: 1,5 mm
Épaisseur: 1,5 mm

Ø holes 3 mm
Ø agujeros 3 mm
trous mm

REF	W x D x H cm			
P132140	0	0	1	1/1
P132160	0	0	1	1/1

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 455**

Baking tray in anodized aluminium
Bandeja servicio pasteleria en aluminio anodizado
Plateau service pâtisserie en aluminium anodisé

Grids 4.4

Rejillas / Grilles

Baking sheet
Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

dishwasher

Al Aluminium

IDEA! **5220 / 5228**
Ideal for food presentation
Ideal para presentación
Idéal pour présentation

REF	W x D x H cm			
9002			1	1/12
5223			1	1/12
5303			1	1/12
5220		0	1	1/12
5228	1		1	1/12

SS gastronorm grid
Rejilla gastronorm inox
G rille g astronorme ino

SS Stainless steel

REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909121	2/1			5		2	1/10
P909111	1/1		2	5	20	2	1/10

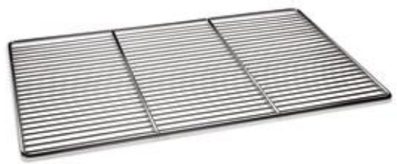
SS pastry grid
Rejilla pastelería inox
G rille p tisserie ino

SS Stainless steel

REF	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909360	0	0	5		2	1/10

SS reinforced pastry grid
Rejilla pastelería reforzada inox
G rille p tisserie renf orcé e ino

SS Stainless steel



REF	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909460	0	0 2	6	24		1/10

White rilsan steel gastronorm grid
Rejilla gastronorm con rilsan blanco
Grille gastronorm en acier et rilsan blanc

St Steel

oven

REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909221	2/1			5	22	5	1/1
P909211	1/1		2	5	1	5	1/1

OVEN
HORNO
FOUR

4.5 Pizza pans

Bandejas para pizza / Plaques à pizza

Non-stick deep pizza mould

CS Carbon steel

Molde hondo pizza antiadherente

oule h aut pi a anti adh é sif

160 ºC

non-stick
antiadherente
antiadhésif

REF	Ø cm	H cm	
P705028	28	2,5	1 0
P705032		2,5	1/24

Perforated non-stick pizza mould

St Steel

Molde pizza antiadherente perforado

oule pi a anti adh é sif perf oré

250 ºC

Ø 8 mm
Holes
Agujeros
Trous

With feet
Con pies
Avec pieds

REF	Ø cm	H cm	
P736030	0	1	1/1
P736034		1	1/1

Aluminium pizza mould

Al Aluminium

Base pizza aluminio

Plaque à pizza aluminium

250 ºC

REF	Ø cm	
P929025	25	1/12
P929028	28	1/12
P929030	0	1/12
P929036		1/12
P929040	40	1/12

Non-stick aluminium pizza grill

Al Aluminium

Base rejilla aluminio antiadherente para pizza

Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza

280 ºC

REF	Ø cm	
P949030	0	1/12
P949035		1/12
P949040	40,0	1/12

Aluminium pizza grill

Al Aluminium

Base rejilla aluminio para pizza

Base maillée aluminium pour pizza

200 ºC

REF	Ø cm	
P963025	25,0	1/12
P963030	0	1/12
P963035		1/12
P963040	40,0	1/12

Non-stick silicone mat

Si Silicone

Tapete de silicona

Toile de cuisson

- 40 °C
+260 °C

REF	cm	
P833001	1	1/1
P833002		1/1
P833003	0 0	1/1

Siliconized baking release papers

Papel siliconado

Papier siliconé anti-adhésif

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

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

Boîte de 0 0 unité s. D eu f aces siliconé es. ultiples utilisations.
Gramage 41 gr/m². R é sistant la g raisse. C ouleur lanc.

REF	cm	Unit / *Unidades*	
P972060	0 0	500	1/1
P972053		500	1/1

Roast pan tong w/silicon protection

SS Stainless steel

Pinza fuente horno c/protección silicona

Pince plaque à rotir a/protection silicone

REF	L cm	
P607100	18	1/12

Roast pan tong w/silicon protection

SS Stainless steel

Pinza fuente horno c/protección silicona

Pince plaque à rotir a/protection silicone

REF	L cm	
P607000	1	1/10

Aluminium pizza shovel

Al Aluminium

Pala pizza de aluminio

Pelle à pizza en aluminium

REF	Shovel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P948066	1	66	1/24
P948090	1	0	1/24
P948132	1	1	1/24

5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina

Ustensiles de cuisine

5.1 KITCHEN UTENSILS 136
UTENSILIOS DE COCINA
USTENSILES DE CUISINE

5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS 165
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

5.3 CUTTING BOARDS 180
TABLAS DE CORTE
PLANCHES À DÉCOUPER

5.4 MEASURING UTENSILS 186
ELEMENTOS DE MEDIDA
USTENSILES DE MESURE

5.5 MITT 191
MANOPLA
GAN

5.6 NATURAL RUBBER MATS 191
ALFOMBRAS CAUCHO
TAPIS EN CAOUTCHOUC

One piece ladle
Cacillo monobloc
Louche monobloc

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue

REF	Ø cm	L cm	Lts	
P301165	6,5	31	0,07	1/10
P301108	8,0	32	0,13	1/10
P301109	9,0	33	0,20	1/10
P301110	10,0	37	0,25	1/10
P301112	12,0	42	0,45	1/10
P301114	14,0	43	0,75	1/5
P301116	16,0	45	1,00	1/5
P301118	18,0	48	1,50	1/5

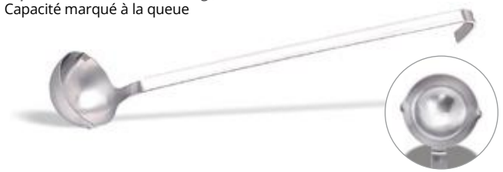
Economical one piece ladle
Cacillo monobloc económico
Louche monobloc economique

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue

REF	Ø cm	L cm	Lts	
P301206	6	27	0,05	1/10
P301208	8	31	0,12	1/10
P301210	10	33	0,25	1/10
P301212	12	36	0,42	1/10
P301214	14	39	0,75	1/10
P301216	16	43	1,20	1/10

One piece sauce ladle with 2 spouts
Cacillo para salsas con 2 picos laterales
Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	
P392065	6,5	31	0,07	1/10

One piece ladle short handle
Cacillo monobloc mango corto
Louche monobloc manche court

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue

REF	Ø cm	L cm	Lts	
P303265	6,5	22	0,07	1/10

One-Piece ladle Kool-Touch® handle
Cacillo monobloc Kool-Touch®
Louche monobloc manche Kool-Touch®

NSF JP

+82 ºC

Coated handle
Revestimiento mango
Revêtement queue

REF		Ø cm	L cm	ml	
4980120		4,5	25,0	30	1/12
4980230		6,0	25,0	59	1/12
4980280		6,0	25,0	59	1/12
4980480		8,6	32,0	118	1/12
4980335		7,5	32,0	90	1/12
4980445		8,5	32,0	118	1/12
4980655		9,0	31,5	175	1/12
4980865		10,0	32,0	235	1/12

SS Stainless steel

One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc

REF	Ø cm	L cm	
P302108	8	29	1/10
P302110	10	32	1/10
P302112	12	35	1/10
P302114	14	37	1/10
P302116	16	44	1/5
P302118	18	44	1/5
P302120	20	47	1/5

Economical one piece skimmer
Espumadera monobloc económica
Écumoire monobloc economique

REF	Ø cm	L cm	
P302210	10	33	1/10
P302212	12	36	1/10
P302214	14	39	1/10
P302216	16	42	1/10

One piece spatula
Espátula monobloc sin perforar
Spatule monobloc

REF	Ø cm	L cm	
P314110	10	36	1/5
P314112	12	39	1/5

One piece perforated spatula
Espátula monobloc perforada
Spatule monobloc perforée

REF	Ø cm	L cm	
P314210	10	36	1/5
P314212	12	39	1/5

One piece fish spatula
Pala pescado monobloc
Pelle à poisson monobloc

REF	cm	L cm	
P314300	16 x 12	42	1/5

Mesh skimmer
Espumadera de alambre
Écumoire à friture

REF	Ø cm	L cm	
P315012	12	43,0	1/12
P315015	15	50,0	1/12
P315017	17	54,0	1/12
P315020	20	61,5	1/12

Wire skimmer
Espumadera araña
Écumoire araignée

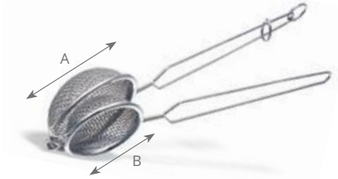
REF	Ø cm	L cm	
P941013	13	47,5	1/10
P941015	15	49,5	1/10
P941018	18	52,5	1/10
P941020	20	54,5	1/10
P941022	22	67,0	1/10
P941024	24	69,0	1/10
P941028	28	69,0	1/10

Mesh skimmer
Espumadera malla fina
Écumoire maillée

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

REF	Ø cm	L cm	
P955010	10	40	1/12
P955012	12	43	1/12
P955015	15	50	1/12
P955017	17	54	1/12
P955020	20	61	1/12

Bird nest mould
Molde nido
Moule à nid



REF	Ø A cm	Ø B cm	
P394008	10	8	1/12
P394012	12	10	1/12

Professional one piece spoon
Cuchara monobloc profesional
Cuillère monobloc professionnelle

REF	Ø cm	
P376037	37	1/12

Professional one piece deep spoon
Cuchara honda monobloc profesional
Cuillère profonde monobloc professionnelle

REF	Ø cm	
P376137	37	1/10

Professional one piece perforated spoon
Cuchara monobloc profesional perforada
Cuillère monobloc professionnelle perforée

REF	Ø cm	
P377037	37	1/12

Professional one piece perforated deep spoon
Cuchara honda monobloc profesional perforada
Cuillère profonde monobloc professionnelle perforée

REF	Ø cm	
P377137	37	1/10

One piece crosswire spoon
Cuchara oblicua monobloc
Cuillère oblique monobloc

REF	L cm	BASE cm	Lts	
P395038	38	10 x 7	0,075	1/10

2 prongs one piece meat fork
Tenedor monobloc 2 púas
Fourchette monobloc 2 dents

2 prongs
2 púas
2 dents

REF	Ø cm	
P397247	47	1/10

3 prongs one piece meat fork
Tenedor monobloc 3 púas
Fourchette monobloc 3 dents

3 prongs
3 púas
3 dents

REF	L cm	
P397347	47	1/10

Solid spoons
Cuchara
Cuillères pleines

+232 ºC

REF		L cm	
64130		35	1/12
6414015		35	1/12
6414030		35	1/12
6414040		35	1/12
6414050		35	1/12
6414070		35	1/12
6414080		35	1/12

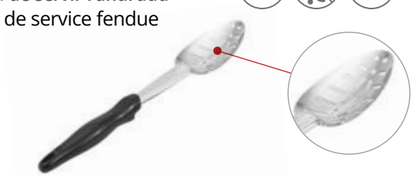
Perforated spoons
Cuchara perforada
Cuillères perforées

+232 ºC

REF		L cm	
64132		35	1/12
6414215		35	1/12
6414230		35	1/12
6414240		35	1/12
6414250		35	1/12
6414270		35	1/12
6414280		35	1/12

Slotted serving Spoon
Cuchara de servir ranurada
Cuillère de service fendue

+232 ºC



REF	Color	L cm	
64134		35	1/12

Antimicrobial

Utensils with nature's antimicrobial

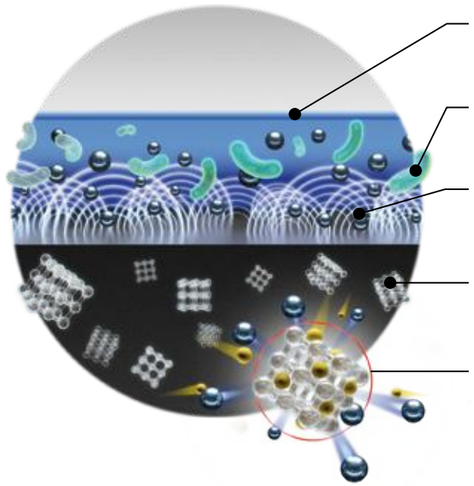
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales

Ustensiles avec traitement antimicrobien

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

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

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



Surface film of moisture
Película superficial de humedad
Film de surface de l'humidité

Bacteria
Bacteria
Bactéries

Waves of antimicrobial silver ions attacking
Olas de iones de plata anti-microbianos atacando
Ondes d'ions argent anti-microbiens attaquant

Handle material with embedded antimicrobial zeolites
Material del mango con zeolitas incrustadas
Matériau de manche avec zéolites intégrées

Antimicrobial zeolite releasing silver ions
Zeolitas liberando iones de plata
Zéolites libérant des ions argent

JP LIFETIME GUARANTEE

SPOODLE®

Mirror-finished stainless steel shafts and bowls resistant to corrosion

Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante resistente a la corrosión

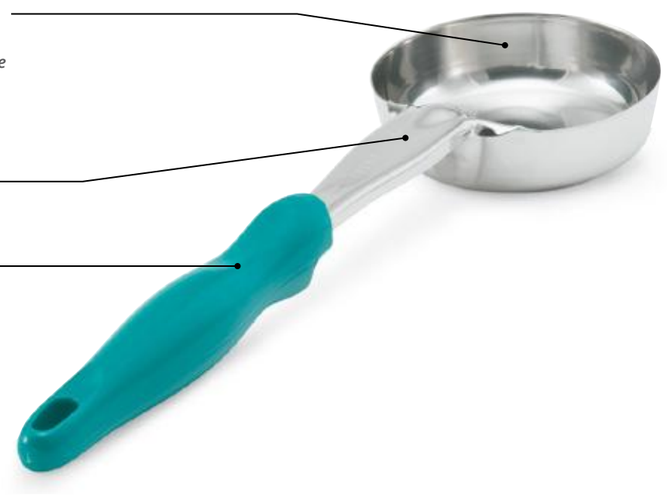
Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant résistant à la corrosion

Capacity marked on the handle
Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue

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

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

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



SS Stainless steel · Ny Nylon · NSF · JP · +232 °C

One-piece round Spoodle®
Spoodle® monobloc redondo
Spoodle® monobloc ronde

REF	Ø cm	L cm	ml	
6433120	5,2	31	29	1/12
6433220	6,5	32	60	1/12
6433320	7,4	33	89	1/12
6433420	7,2	34	118	1/12
6433520	8,8	34	148	1/12
6433620	9,3	35	177	1/12
6433820	10,2	36	236	1/12
6433230	6,5	32	60	1/12
6433335	7,4	33	118	1/12
6433445	8,2	34	118	1/12
6433480	8,2	34	118	1/12
6433580	8,8	34	148	1/12
6433655	9,3	35	177	1/12
6433865	10,2	36	236	1/12

One- pice oval Spoodle®
Spoodle® Monobloc ovalado
Spoddle® Monobloc ovale

REF	L cm	ml	
6412120	32	30	1/12
6412220	33	59	1/12
6412320	34	89	1/12
6412420	34	89	1/12
6412520	36	150	1/12
6412620	36	177	1/12
6412820	37	236	1/12
6412230	33	59	1/12
6412335	34	89	1/12
6412445	35	118	1/12
6412655	36	177	1/12
6412865	37	236	1/12

Perforated oval Spoodle®
Spoodle® perforado ovalado
Spoodle® perforé ovale

REF	L cm	ml	
6422120	32	30	1/12
6422220	33	59	1/12
6422320	34	89	1/12
6422420	35	118	1/12
6422520	36	148	1/12
6422620	36	177	1/12
6422820	38	236	1/12
6422230	33	59	1/12
6422335	34	88	1/12
6422445	35	118	1/12
6422655	36	177	1/12
6422865	37	236	1/12

Perforated round Spoodle®
Spoodle® redondo perforado
Spoodle® perforé ronde

REF	Ø cm	L cm	ml	
6432120	5,2	31	30	1/12
6432220	6,5	32	59	1/12
6432320	7,4	33	89	1/12
6432420	8,2	34	118	1/12
6432520	8,8	34	148	1/12
6432620	9,3	35	177	1/12
6432820	10,2	36	236	1/12
6432230	6,5	32	59	1/12
6432335	7,4	33	89	1/12
6432480	8,2	34	118	1/12
6432445	8,2	34	118	1/12
6432655	9,3	35	177	1/12
6432865	10,2	36	236	1/12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina / Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel · NSF · JP

Squeeze disher
Porcionador apretable
Cuillère-pression de service

REF		Size *Tamaño*	Ø cm	L cm	ml	🛒/📦
47370		6	7,6	27,6	139	1/12
47390		6	7,6	24,4	139	1/12
47371		8	7,3	27,0	110	1/12
47391		8	7,3	23,8	110	1/12
47372		10	7,0	26,7	96	1/12
47399		36	4,4	20,8	28	1/12
47392		10	7,0	23,8	96	1/12
47373		12	6,4	26,4	84	1/12
47393		12	6,4	23,2	84	1/12
47374		16	5,7	25,5	60	1/12
47395		16	5,7	22,5	60	1/12
47394		14	6,0	22,9	71	1/12
47375		20	5,7	25,4	53	1/12
47396		24	5,2	22,2	53	1/12
47376		20	5,1	25,1	45	1/12
47397		24	4,8	21,6	45	1/12
47377		30	4,8	24,4	33	1/12
47398		30	4,4	20,8	33	1/12
47379		60	3,5	23,2	16	1/12
47402		60	3,5	19,7	16	1/12
47400		40	4,1	20,1	21	1/12
47401		50	3,8	20,0	19	1/12
47403		70	3,2	19,7	14	1/12
47404		100	2,9	19,1	10	1/12

Thumb disher
Porcionador
Cuillère de service

REF		Size *Tamaño*	Ø cm	L cm	ml	🛒/📦
47139		6	7,9	25,0	158	1/12
47140		8	7,1	24,3	118	1/12
47141		10	6,7	23,8	96	1/12
47142		12	6,2	23,3	79	1/12
47143		16	5,6	22,8	59	1/12
47144		20	5,2	22,3	48	1/12
47145		24	4,8	22,0	39	1/12
47146		30	4,4	21,6	30	1/12

Ny Nylon

Round black Spoodle
Spoodle redondo negro
Spoodle round noir

+245 ºC

REF	Ø cm	L cm	ml	🛒/📦
5283520	7,1	30,7	88	1/12
5283720	8,4	31,4	118	1/12
5283920	9,1	31,9	177	1/12

Perforated black round Spoodle
Spoodle redondo perforado negro
Spoodle rond perforé noir

+245 ºC

REF	Ø cm	L cm	ml	🛒/📦
5283620	7,1	30,7	88	1/12

Black oval Spoodle
Spoodle ovalado negro
Spoodle ovale noir

+245 ºC

REF	L cm	ml	🛒/📦
5292620	7,6	30,7	1/12

Nylon spoon
Cuchara nylon
Cuillère nylon

NSF

+245 ºC

REF	Color	L cm	🛒/📦
5284220		34	1/12
5284320		34	1/12

Nylon spoon for preparation
Cuchara nylon para preparación
Cuillère nylon pour préparation

+205 ºC

REF		L cm	🛒/📦
4689760		21,6	1/12
4689860		30,5	1/12
4689960		38,1	1/12
4689815		30,5	1/12
4689830		30,5	1/12
4689840		30,5	1/12
4689850		30,5	1/12

18/10 Stainless steel

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina / Ustensiles de cuisine

Extra long fine tip straight tweezer (narrow)
Pinza chef precisión extra larga (fina)
Pince du chef précision extra long (étroite)

REF	L cm	
P343400	30	1/12

Fine tip straight tweezer
Pinza chef precisión
Pince du chef précision

REF	L cm	
P343600	21	1/24

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

REF	L cm	
P343700	16	1/24

Sushi tweezer
Pinza sushi
Pince à sushi

REF	L cm	
P343800	16	1/24

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 210**

Ice cream cake ring
Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin

Utility tong
Pinza buffet
P ince uf et

REF	L cm	
P358024	24	1/12
P358029	30	1/12
P358040	40	1/12

Heavy duty utility tongs
Pinzas inox servicio pesado
Pinces inox service lourd

REF	L cm	
47309	24	1/12
47312	30	1/12
47316	40	1/12

Utility tong coloured handle
Pinza buffet inox mango color
P ince uf et ino manch e couleur

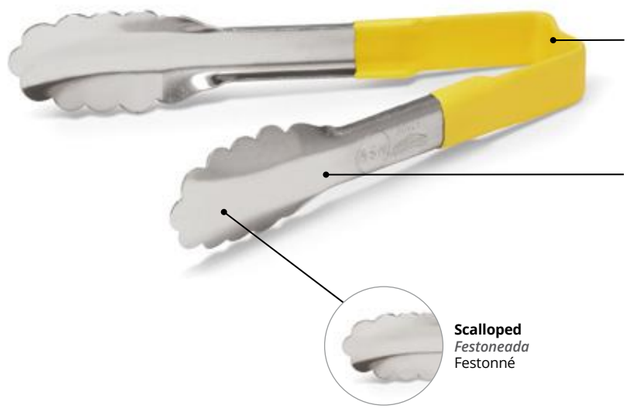
Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation.

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

Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation.

REF		L cm	
P358241		24	1/12
P358301		30	1/12
P358247		24	1/12
P358307		30	1/12
P358407		40	1/12
P358243		24	1/12
P358303		30	1/12
P358242		24	1/12
P358302		30	1/12
P358244		24	1/12
P358304		30	1/12
P358404		40	1/12
P358246		24	1/12
P358306		30	1/12
P358245		24	1/12
P358305		30	1/12

UTENSILS
UTENSILIOS
USTENSILES



Made of a single piece of stainless steel, in a W form to ensure maximum resistance and durability.

Fabricadas en acero inox, de una sola pieza, en forma de W que aseguran una máxima resistencia y durabilidad.

Fabriquées en acier inox, en une seule pièce, en forme de W, garantissant une résistance et une durabilité maximums.

One-Piece utility tong Kool-Touch®
Pinza buffet monobloc Kool-Touch®
P ince uf et ool T ouch

+107 °C

REF		L cm	
4780620		15	1/12
4780920		24	1/12
4781220		30	1/12
4781620		40	1/12
4780630		15	1/12
4780930		24	1/12
4781230		30	1/12
4781630		40	1/12
4780640		15	1/12
4780940		24	1/12
4781240		30	1/12
4781640		40	1/12
4780650		15	1/12
4780950		24	1/12
4781250		30	1/12
4781650		40	1/12
4780660		15	1/12
4780960		24	1/12
4781260		30	1/12
4781660		40	1/12
4780670		15	1/12
4780970		24	1/12
4781270		30	1/12
4781670		40	1/12
4780680		15	1/12
4780980		24	1/12
4781280		30	1/12

Stainless steel tong
Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable

*** Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications**
* *Pinza mas corta para espacios estrechos o comida delicada*
* Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments delicats a manipuler

REF	L cm	
4780610*	15,2	1/12
4780910	24,1	1/12
4781210	30,5	1/12
4781610	40,6	1/12

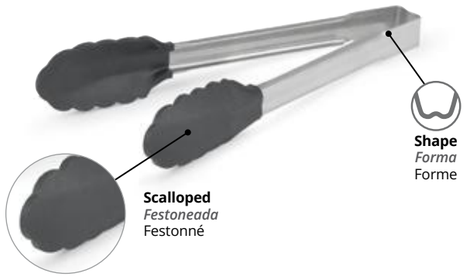
Utility tong with nylon end
Pinza con extremo de nylon
Pince utilitaire avec extrémité nylon

+177 °C

REF	L cm	
4781622	40	1/12
4780922	24	1/12
4781222	30	1/12

Utility tong with nylon end
Pinza con extremo de nylon
Pince utilitaire avec extrémité nylon

+232 °C



REF	L cm	
4780912	24	1/12
4781212	30	1/12

Heavy-Duty scissor tongs
Pinza tipo tijeras de uso intensivo
Pinces type ciseaux à usage intensif

REF	Color	L cm	
47325		38	1/12

Reinforced Pom Tong
Pinza dentada reforzada
Pince ceinture reinforcée

One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

Ideal for ovens, grills and barbecues
Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Idéal pour fours, grill et barbecue

REF	L cm	
47046	15,2	1/36
47049	22,9	1/24

Kool-Touch® Reinforced Pom Tong
Pinza dentada reforzada Kool-Touch®
Pince ceinture reinforcée Kool-Touch®

+107 °C

One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

Ideal for ovens, grills and barbecues
Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Idéal pour fours, grill et barbecue

REF	L cm	
47326	15,2	1/12

VERSAGRIP® Stainless steel tong
Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable
Pince inox VERSAGRIP®

+82 °C

REF		L cm	
4790910		24,0	1/12
4791210		30,5	1/12
4791610		40,6	1/12
4790960		24,0	1/12
4791260		30,5	1/12
4791660		40,6	1/12
4790970		24,0	1/12
4791270		30,5	1/12
4791670		40,6	1/12

VERSAGRIP®
Features flattened ends and gripper teeth.
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.
Of re des e tré mité s aplaties et cranté es pour une meilleure prise.

Chip bagger
Pala chips
Pelle à frites

Right hand
Mano derecha
Main droite

REF	cm	
P620001	23 x 21	1/10

ABS chip bagger
Pala chips ABS
Pelle à frites en ABS

+80 °C

REF	cm	
P621000	23 x 21	1/12

Solid Turner
Espátula reforzada
Palette reinforcée

SS Stainless steel · Ny Nylon · JP

+232 ºC

Ergo Grip®
Handle / *Mango* / Queue

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant

REF	Color	cm	L cm	
4808820		21 x 7,5	42	1/12
4808880		21 x 7,3	42	1/12

Perforated Turner
Espátula perforada reforzada
Palette perforée reinforcée

SS Stainless steel · Ny Nylon · JP

+232 ºC

Ergo Grip®
Handle / *Mango* / Queue

REF	Color	cm	L cm	
4808920		21 x 7,5	42	1/12

Slotted reinforced nylon turner
Espátula nylon reforzada
Spatule reinforcée à nylon

Ny Nylon · NSF

+245 ºC

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant

One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

REF	Color	L cm	
5284120		34,5	1/12

Baker spatula
Espátula pastelera
Palette

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P385020	20,5	34,0	1/12
P385026	26	39,0	1/12
P385030	30	43,5	1/12

Dough scraper
Rasqueta
Raclette

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

REF	cm	
P386000	15 x 7,5	1/12

Cleaning spatula
Espátula triangular "pintor"
Palette triangle

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

REF	cm	L cm	
P381008	8	24,5	1/12
P381010	10	25,0	1/12

Spatula
Pala bar
Palette

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

REF	cm	L cm	
P382000	7 x 16	29	1/12

Fast-food and fish turner
Pala fast-food y pescado
Palette fast-food et poisson

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

Flexibel
Flexible

REF	cm	L cm	
P383000	7,3 x 25	38	1/12

Perforated fast-food turner
Pala fast-food perforada
Palette fast-food perforée

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

Flexibel
Flexible

REF	cm	L cm	
P384000	7,3 x 25	38	1/12

Pizza wheel
Ruleta cortapizzas
Roulette à pizza

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

REF	cm	L cm	
P380000	10	23,5	1/12

Butter spreader
Espátula para untar
Couteau à beurre

SS Stainless steel · Pl Plastic

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P385500	10,4 x 3,4	23	1/12

Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau

SS Stainless steel · Pl Plastic

Without saw
Sin sierra
Sans scie

REF	L cm	
P872000	28	1/12

Triangle dough scraper. Wood handle
Rasqueta triangular. Mango madera
Raclette triangle. Manche en bois

SS Stainless steel · Wo Wood

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375010	10,2 x 10	21	1/12

Spatula. Wood handle
Pala bar. Mango madera
Palette. Manche en bois

SS Stainless steel · Wo Wood

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375061	15,2 x 7,6	29	1/12

Rectangular dough scraper. Wood handle
Rasqueta rectangular. Mango madera
Raclette rectangle. Manche en bois

SS Stainless steel · Wo Wood

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375070	15,2 x 7,6	11,3	1/12

Butter spreader. Wood handle
Espátula para untar. Mango madera
Couteau à beurre. Manche en bois

SS Stainless steel · Wo Wood

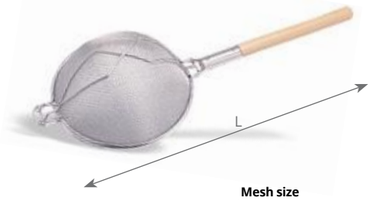
REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375110	10,2 x 3,3	19,7	1/12

SS Stainless steel

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

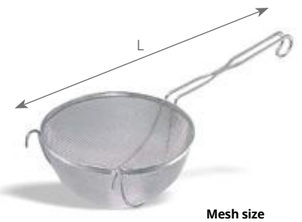
REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P374013	13	30,0	1-3	1/12
P374015	15	32,0	1-3	1/12
P374018	18	34,0	1-3	1/12
P374020	20	38,0	1-3	1/12
P374026	26	58,5	1,6-3	1/12

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



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P375030	30	79,0	1,04	1/12
P375035	35	86,5	1,04	1/12

St/Steel reinforced 1/2 ball colander
Colador 1/2 bola reforzado en acero inox
Passoire ronde renforcé en acier inox



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P324013	13	36,0	0,53	1/12
P324016	16	40,0	0,53	1/12
P324019	19	42,5	0,53	1/12
P324022	22	49,0	0,53	1/12
P324025	25	55,5	0,53	1/12

St/Steel conical strainer
Colador cónico en acero inoxidable
Passoire conique en acier inox

REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P348008	8	22,5	0,70	1/12
P348010	10	24,5	0,70	1/12
P348012	12	31,5	0,70	1/12
P348015	15	35,0	0,70	1/12
P348018	18	40,5	0,70	1/12

St/Steel hemispherical strainer
Colador media bola en acero inox
Passoire demi-sphérique en acier inox

REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P325008	8	22,5	0,70	1/12
P325010	10	25,2	0,70	1/12
P325012	12	32,5	0,70	1/12
P325015	15	40,2	0,70	1/12
P325018	18	42,5	0,70	1/12
P325020	20	44,5	0,70	1/12

Cotton strainer
Colador bayeta
Passe-bouillon

SS Stainless steel · Co Cotton

REF	L cm	
P373020	21,5	1/1
P373024	26,0	1/1
P373028	29,0	1/1

SS Stainless steel

Conical strainer
Colador chino
Chinois

REF	Ø cm	H cm	
P303016	17,2	15,9	1/12
P303018	18,6	17,9	1/12
P303020	21,1	20,6	1/12
P303022	23,2	23,0	1/12
P303024	25,1	25,2	1/12
P303026	27,2	28,1	1/12

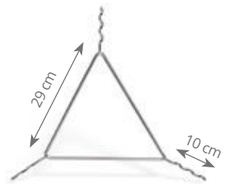
Conical strainer with wire gauze
Colador chino con malla
Chinois à gaze

REF	Ø cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P347020	20	0,70	1/12
P347024	24	0,70	1/12

Stand for chinese colander or funnel
Soporte para chino o embudo
Support pour chinois ou entonnoir

REF	Ø cm	H cm	
P970000	16	19	1/10

Triangle
Triángulo
Triangle



Equilateral triangle
Triángulo equilátero
Triangle équilatéral

REF	L cm	
P303200	29	1/12

See products on / ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 204**

Confectionery funnel
Embudo dosificador
Entonnoir doseur

Conical colander
Escurridera
Passoire conique

SS Stainless steel

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant

REF	Ø cm	H cm	
P308030	30	16,0	1/1
P308035	35	16,5	1/1
P308040	40	18,0	1/1
P308045	45	19,5	1/1
P308050	50	22,5	1/1

Conical colander
Escurridera con aro
Passoire conique

Al Aluminium

REF	Ø cm	H cm	
P109040	40	17,5	1/1
P109045	45	20,0	1/1
P109050	50	22,5	1/1

St/steel colander with stand
Escurridera inox con base
Passoire inox sur pied

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
P300024	24	11,50	1/12
P300030	30	13,50	1/12

Mesh conical colander
Escurridera de malla
Passoire à maille

SS Stainless steel

P300325
P300335

P300340

REF	Ø cm	H cm	
P300325	25	12	1/6
P300335	35	18	1/6
P300340	40	18	1/6

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina / Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel

Vegetable sieve
Pasapurés
Moulin à légumes

With 2 St/Steel interchangeable cutters
Con 2 discos inox. intercambiables
Avec 2 coupoirs inox interchangeables

REF	Ø cm	Ø cm Filter / *Filtro* / Filtre	
P313025	25	11,5	1/10
P313030	30	14,5	1/5

Vegetable sieve
Pasapurés
Moulin à légumes

With 2 St/Steel interchangeable cutters
Con 2 discos inox. intercambiables
Avec 2 coupoirs inox interchangeables

REF	Ø cm	Ø cm Filter / *Filtro* / Filtre	
P313126	26	16,5	1/1
P313132	32	16,5	1/1

Flour sieve
Harinero
Tamis à farine

REF	W x D x H cm	
P945037	37 x 26,5 x 18	1/4
P945050	50 x 26,5 x 18	1/4
P945051	50 x 33 x 18	1/3

Funnel with removable filter
Embudo con filtro extraíble
E ntonnoir av ec filtre e tracti le

REF	Ø A cm	Ø B cm	
P954013	13	2,6	1/12
P954015	15	2,6	1/12
P954020	20	3,2	1/12
P954025	25	3,2	1/12

St/Steel hook 10p.
Gancho acero inoxidable 10p.
Crochet inox 10p.

Pack 10u.

REF	L cm	Ø mm	
P958010	10	4	1/12
P958012	12	5	1/12
P958014	14	6	1/12
P958016	16	6	1/12
P958018	18	6	1/12

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina / Ustensiles de cuisine

Round egg ring
Molde huevo sandwich redondo
Moule à oeuf rond

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
P870000	8,5	11,0	1/12

Squared egg mould
Molde huevo sandwich cuadrado
Moule à oeuf carré

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	
P871000	8,5 x 8,5 x 11	1/12

Solid St/Steel meat beater
Aplastacarnes inox forjado
Aplatisseur inox forgé

SS Stainless steel

REF	Ø cm	Kg	L cm	
P905015	10	1,5	14	1/12

Meat tenderizer
Aplastadora carne
Aplatisseur à viande

SS Stainless steel

Smoth
Lisa
Lisse

Teeth
Dentada
Denté

REF	Ø cm	Kg	L cm	
P942000	9,5	0,750	28,5	1/10
P943000	9,5	0,750	28,5	1/10

Dredgers
Especieros
Saupoudreuses

PE Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent

4961-13191 4961-1332 4961-1308 4961-1301

REF	ml	Ø cm Holes / *Agujeros* Trous	Ø cm	H cm	🛒/📦
4961-13191	470	0,14	7,3	16	1/12
4961-1332	470	0,25	7,3	16	1/12
4961-1308	470	0,46	7,3	16	1/12
4961-1301	470	0,94	7,3	16	1/12

Dredgers
Especieros
Saupoudreuses

SS Stainless steel

Dredger "A" with mesh
Especiero "A" con malla
Saupoudreuse "A" maillée

With plastic cover
Con tapón de plástico
Avec couvercle en plastique

REF	Ø cm Holes / *Agujeros* Trous	H cm	Ø cm	🛒/📦
A P946001	-	9,6	7	1/12
B P946002	0,2	9,6	7	1/12
C P946003	0,3	9,6	7	1/12
D P946004	0,4	9,6	7	1/12

Grill scraper aluminium
Rascador con mango aluminio
Raclette à plancha

Al Aluminium

P940000

St Steel

RE940001

REF	cm	🛒/📦
P940000	44,5 x 12 x 12,7	1/1
RE940001	12,7 x 7,7	1/1

Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse metallique

Wo Wood

Ideal for ovens, grills and barbecues
Ideal para hornos, brasa y barbacoa
Idéal pour fours, grill et barbecue

REF	L cm	🛒/📦
P818000	27	1/12

Oil pourer
Alcuza
Huilière

SS Stainless steel

REF	Lts	🛒/📦
P334050	0,50	1/6
P334100	1,00	1/6

St/Steel mixing paddle
Remo acero inoxidable
Spatule géante inoxydable

SS Stainless steel

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	🛒/📦
P940090	12 x 19	90	1/12
P940120	12 x 19,5	120	1/12

Fish scaler
Escamador
Ecailleur

SS Stainless steel

REF	L cm	🛒/📦
P944000	23,5	1/12

Aluminium check minder
Barra de notas de aluminio
Barre porte-bons en aluminium

Al Aluminium

REF	L cm	H cm	🛒/📦
P873045	46	5,0	1/12
P873060	60	5,0	1/12
P873090	92	5,0	1/12

Graters selection guide
Guía selección ralladores
Guide sélection rapês

	RIBON *DOBLE NAVAJA* TRANCHANTS	LARGE SHAVER *TIRAS LARGAS* LARGE COUPE	FINE *FINO* FIN	MEDIUM *MEDIO* MOYEN	EXTRA COARSE *GRUESO* GROS GRAINS	DUAL *DUAL* DOUBLE
Carrot *Zanahoria* Carotte	✓	✓				✓
Onion *Cebolla* Oignon	✓			✓		✓
Garlic *Ajo* Ail			✓			
Chocolate	✓		✓	✓	✓	✓
Citrus *Cítricos* Citron		✓	✓	✓		
Potato *Patata* Pomme de Terre	✓	✓				
Apple *Manzana* Pomme	✓	✓			✓	
Hard Cheese *Queso duro* Fromage	✓		✓	✓	✓	✓
Soft Cheese *Queso blando* Fromage	✓				✓	
Nut *Nuez* Noix			✓	✓		✓
Pepper *Pimiento* Poivron			✓	✓		✓
Tomato *Tomate* Tomato				✓	✓	

Grater
Rallador
Râpe

P328600

REF	Sides / *Caras* / Faces	W x D x H cm	
P328020	4	9 x 6,5 x 20,8	1/12
P328023	4	10,5 x 8 x 23,3	1/12
P328600	6	14,5 x 11 x 22	1/12

St/Steel "slim" grater with handle
Rallador acero inoxidable "slim" con mango
Râpe inoxydable "slim" avec queue

P322104
Fine
Fino
Fin

P322103
Medium
Medio
Moyen

P322101
Dual
Dual
Double

P322102
Ribon
Doble navaja
Tranchants

REF	cm	
P322101	39,5 x 3,5	1/12
P322102	39,5 x 3,5	1/12
P322103	39,5 x 3,5	1/12
P322104	39,5 x 3,5	1/12

St/Steel "wide" grater with handle
Rallador acero inoxidable "wide" con mango
Râpe inoxydable "wide" avec queue

P322204
Fine
Fino
Fin

P322202
Ribon
Doble navaja
Tranchants

P322201
Large shaver
Tiras largas
Large coupe

P322203
Extra coarse
Grueso
Gros grains

REF	cm	
P322201	31,5 x 7,3	1/12
P322202	31,5 x 7,3	1/12
P322203	31,5 x 7,3	1/12
P322204	31,5 x 7,3	1/12

Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end / *Mangos ergonómicos. Borde antideslizante /* Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant

Squeeze dispenser
Dispensador a presión
Distributeur à pression

REF	Color	ml	H cm	Ø cm	
P868001		240	18,0	5	1/96
P868002		360	21,0	5	1/96
P868003		720	24,5	5	1/96
P868004		240	18,0	5	1/96
P868005		360	21,0	5	1/96
P868006		720	24,5	5	1/96
P868007*		240	18,0	5	1/96
P868008*		360	21,0	5	1/96
P868009*		720	24,5	5	1/96

*** Clear /** ***Transparente*** **/** *Transparent*

Twin squeeze dispenser
Dispensador a presión doble
Distributeur à pression double

REF		ml	H cm	Ø cm	
2208-13		240	18,4	5,1	1/12
2212-13		350	18,4	6,0	1/12
2224-13		710	24,8	7,5	1/12
2208-1301		240	18,4	5,1	1/12
2212-1301		350	18,4	6,0	1/12
2224-1301		710	24,8	7,5	1/12
2208-1302		240	18,4	5,1	1/12
2212-1302		350	18,4	6,0	1/12
2224-1302		710	24,8	7,5	1/12
2208-1308		240	18,4	5,1	1/12
2212-1308		350	18,4	6,0	1/12
2224-1308		710	24,8	7,5	1/12
2208-1344		240	18,4	5,1	1/12
2212-1344		350	18,4	6,0	1/12
2224-1344		710	24,8	7,5	1/12
2208-1354		240	18,4	5,1	1/12
2212-1354		350	18,4	6,0	1/12
2224-1354		710	24,8	7,5	1/12
2208-13191		240	18,4	5,1	1/12
2212-13191		350	18,4	6,0	1/12
2224-13191		710	24,8	7,5	1/12

Tri squeeze dispenser
Dispensador a presión triple
Distributeur à pression triple

REF		ml	H cm	Ø cm	
3316-13		470	18,7	7,5	1/12
3324-13		710	24,8	7,5	1/12
3332-13		950	25,4	8,6	1/12
3316-1301		470	18,7	7,5	1/12
3324-1301		710	24,8	7,5	1/12
3332-1301		950	25,4	8,6	1/12
3316-1302		470	18,7	7,5	1/12
3324-1302		710	24,8	7,5	1/12
3332-1302		950	25,4	8,6	1/12
3316-1308		470	18,7	7,5	1/12
3324-1308		710	24,8	7,5	1/12
3332-1308		950	25,4	8,6	1/12
3316-1344		470	18,7	7,5	1/12
3324-1344		710	24,8	7,5	1/12
3332-1344		950	25,4	8,6	1/12
3316-1354		470	18,7	7,5	1/12
3324-1354		710	24,8	7,5	1/12
3332-1354		950	25,4	8,6	1/12
3316-13191		470	18,7	7,5	1/12
3324-13191		710	24,8	7,5	1/12
3332-13191		950	25,4	8,6	1/12

PE
Polyethylene

Simple nozzle dispenser FIFO system
Dispensador simple boquilla sistema FIFO
Distributeur simple système FIFO

REF		ml	H cm	Ø cm	
49242-130101		710	28,45	7,57	1/12
49242-130202		710	28,45	7,57	1/12
49242-130808		710	28,45	7,57	1/12
49242-131313		710	28,45	7,57	1/12
49242-134444		710	28,45	7,57	1/12
49242-135454		710	28,45	7,57	1/12
49242-13191191		710	28,45	7,57	1/12

Double nozzle dispenser FIFO system
Dispensador doble boquilla sistema FIFO
Distributeur double système FIFO

REF		ml	H cm	Ø cm	
23242-130101		710	28,45	7,57	1/12
23242-130202		710	28,45	7,57	1/12
23242-130808		710	28,45	7,57	1/12
23242-131313		710	28,45	7,57	1/12
23242-134444		710	28,45	7,57	1/12
23242-135454		710	28,45	7,57	1/12
23242-13191191		710	28,45	7,57	1/12

Triple nozzle dispenser FIFO system
Dispensador triple boquilla sistema FIFO
Distributeur triple système FIFO

REF		ml	H cm	Ø cm	
33242-130101		710	28,45	7,57	1/12
33242-130202		710	28,45	7,57	1/12
33242-130808		710	28,45	7,57	1/12
33242-131313		710	28,45	7,57	1/12
33242-134444		710	28,45	7,57	1/12
33242-135454		710	28,45	7,57	1/12
33242-13191191		710	28,45	7,57	1/12

Cap dispenser FIFO system
Dispensador tapón sistema FIFO
Distributeur bouchon système FIFO

REF		ml	H cm	Ø cm	
490242-130501		710	28,45	7,57	1/12
490242-130502		710	28,45	7,57	1/12
490242-130508		710	28,45	7,57	1/12
490242-130513		710	28,45	7,57	1/12
490242-130544		710	28,45	7,57	1/12
490242-130554		710	28,45	7,57	1/12
490242-1305191		710	28,45	7,57	1/12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina / Ustensiles de cuisine

PE Polyethylene

Squeeze dispenser with open-close system cap
Dispensador a presión con tapón cierre rosca
Distributeur pressurisation a/capuchon d'ouverture-fermeture

Clear
Transparente
Transparent

2908-13 5324-13

REF	ml	H cm	Ø cm	
2908-13	240	18,4	5,1	1/12
2912-13	350	18,4	6,0	1/12
5324-13	710	24,4	7,3	1/12

Squeeze dispenser
Dispensador a presión
Distributeur à pression

Clear
Transparente
Transparent

2808-13
2812-13

4916-13
4924-13
4932-13

REF	ml	H cm	Ø cm	
2808-13	240	18,4	5,0	1/12
2812-13	350	18,4	6,0	1/12
4916-13	470	18,7	7,5	1/12
4924-13	710	26,0	7,3	1/12
4932-13	950	26,4	8,3	1/12

See products on / ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 158**

Dredgers
Especieros
Saupoudreuses

REDCO®

WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

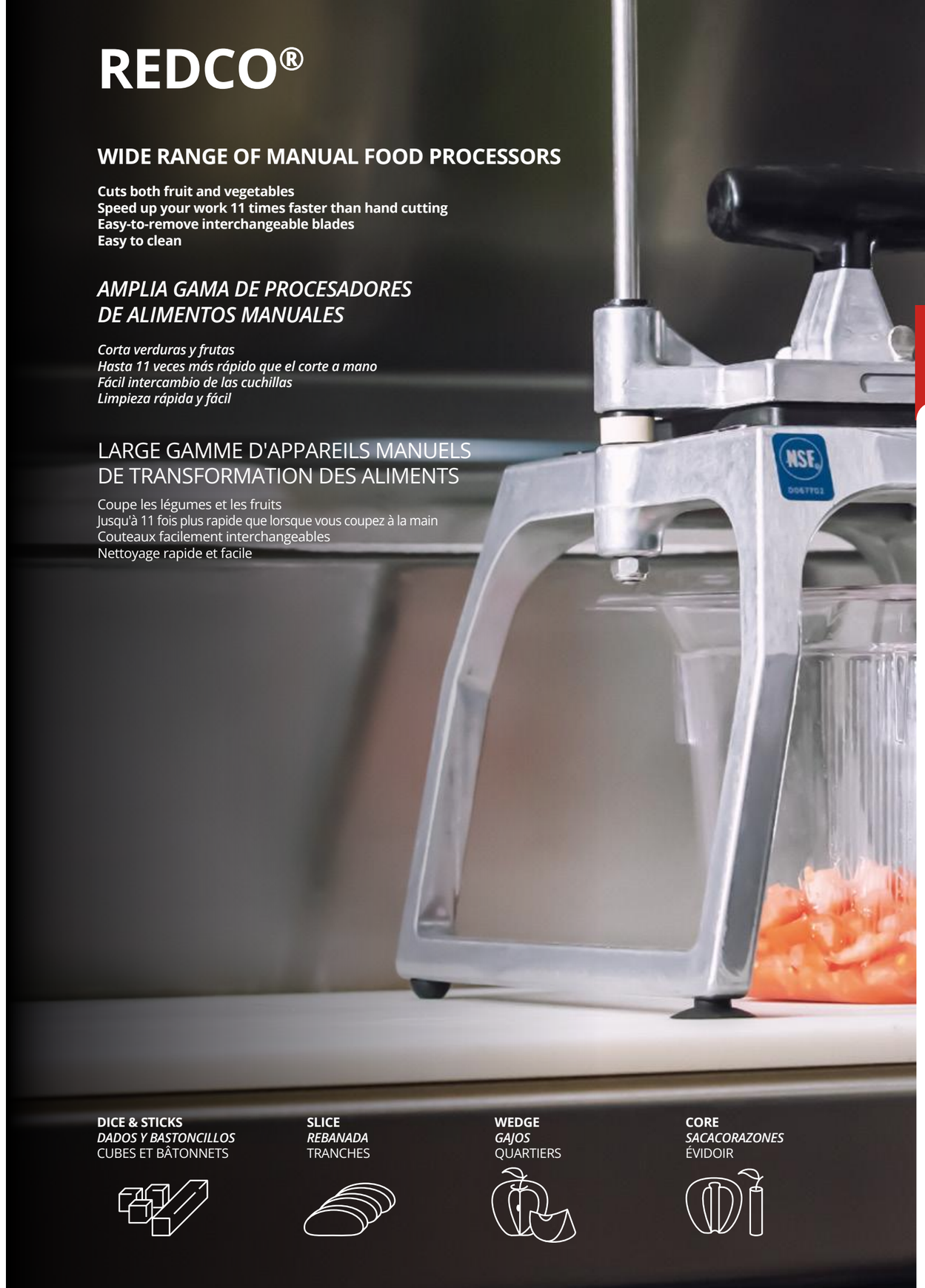
Cuts both fruit and vegetables
Speed up your work 11 times faster than hand cutting
Easy-to-remove interchangeable blades
Easy to clean

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

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



DICE & STICKS
DADOS Y BASTONCILLOS
CUBES ET BÂTONNETS

SLICE
REBANADA
TRANCHES

WEDGE
GAJOS
QUARTIERS

CORE
SACACORAZONES
ÉVIDOIR

UTENSILS
UTENSILIOS
USTENSILES

Which manual food processors do you need?

¿Qué procesador manual de alimentos necesitas?
Quel appareil manuel de transformation des aliments vous faut-il ?

TIME SAVING
Faster than cutting by hand.

AHORRO TIEMPO
Veces más rápido que cortar a mano.

GAIN DE TEMPS
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.

3x

3x

5x

3x

	3x	3x	5x	3x
Lemons *Limones* Citrons				
Limes *Limas* Citrons verts				
Oranges *Naranjas* Oranges				
Tomatoes *Tomates* Tomates	✓	✓		
Onions *Cebollas* Oignons	✓	✓	✓	
Celery *Apio* Céleri	✓	✓		
Peppers *Pimientos* Poivrons	✓	✓		
Potatoes Patatas Pommes de terre				✓
Apples *Manzanas* Pommes	✓ 4x	✓ 4x		
Pears *Peras* Poires	✓ 4x	✓ 4x		
Lettuce *Lechuga* Laitue			✓	
Bell peppers *Pimientos* Poivrons	✓		✓	
Cucumbers *Pepino* Concombres			✓	

11x

2,5x

3x

3x

5x

	11x	2,5x	3x	3x	5x
Lemons *Limones* Citrons		✓	✓	✓	
Limes *Limas* Citrons verts		✓	✓	✓	
Oranges *Naranjas* Oranges		✓	✓	✓	
Tomatoes *Tomates* Tomates			✓	✓	✓
Onions *Cebollas* Oignons		✓			
Celery *Apio* Céleri					
Peppers *Pimientos* Poivrons					
Potatoes Patatas Pommes de terre		✓	✓	✓	
Apples *Manzanas* Pommes			✓	✓	
Pears *Peras* Poires			✓	✓	
Lettuce *Lechuga* Laitue	✓				
Bell peppers *Pimientos* Poivrons					
Cucumbers *Pepino* Concombres					

SS Stainless steel · Al Aluminium · NSF

Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

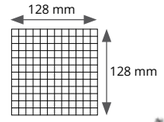
Big size tabletop dicer & slicer

Cortador-Rebanador de sobremesa grande

Grand Coupe légumes en tranches et cubes

InstaCut™ 5.1

Tabletop
Sobremesa
À poser



Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à

Inside / *Dentro /* Dans
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

Outside / *Fuera /*
Extérieur **(max)**
1/1 200 mm

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

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
55457		6,4 ●	1/1
55458		9,5	1/1
55459		12,7	1/1
SLICE / *REBANADA /* TRANCHES			
55460		6,4 ●	1/1

Items marked with the same coloured dot are compatible with each other
Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles

● ●

***H 50,8 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 47 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

3x Faster / *Más rápido*

4x Faster / *Más rápido*

T-handle, pusher block and blade

Asa en T, bloque de empuje y cuchilla

Poignée en T, bloque de poussée et lame

TIPO/TYPE		REF	mm
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS		● **55483**	6,4
		55484	9,5
		55485	12,7
SLICE / *REBANADA /* TRANCHES		● **55486**	6,4
SECTION / *SECCIONES /* QUARTIERS			
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS		● **55490**	6
		55491	8
		55492	10
		● **55493**	12
CORE / *SACACORAZONES /* ÉVIDOIR		● **55494**	6

Replacement blade only

Sólo cuchilla de reemplazo

Lame de rechange seule

	REF
	● **55470**
	55471
	● **55472**
	● **55473**
	● **55477**
	55478
	55479
	● **55480**
	● **55481**
	55482

UTENSILS
UTENSILIOS
USTENSILES

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel · Al Aluminium · NSF

Small size tabletop dicer & slicer

Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño

Coupe légumes en tranches et cubes de table

InstaCut™ 3.5

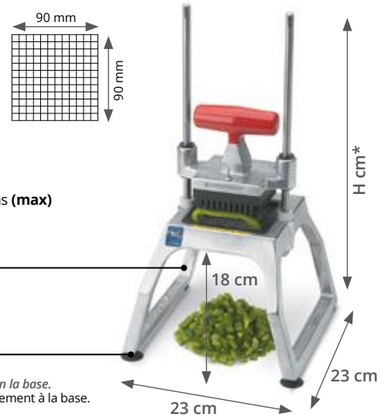
Tabletop
Sobremesa
À poser

Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à

Inside / *Dentro /* Dans **(max)**
1/3 40 mm
1/4 65 mm
1/6 65 mm

Outside / *Fuera*
Extérieur **(max)**
1/1 200 mm

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



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
15000		6,4	1/1
15001		9,5	1/1
15002		12,7	1/1

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS			
15005		6	1/1
15006		8	1/1
15007		10	1/1

***H 45,7 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 43,5 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

3x Faster / *Más rápido*

4x Faster / *Más rápido*

Wall mount dicer & slicer

Cortador-Rebanador de pared

C oupe lé g umes fi ation murale

InstaCut™ 3.5

Wall mount
Pared
Fixation murale

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
15016		6,4	1/1
15017		9,5	1/1

T-handle, pusher block and blade / *Asa en T, bloque de empuje y cuchilla*
Poignée en T, bloc de poussée et lame

TYPE / *TIPO*	REF	mm	Ref. 15000 - 15007	Ref. 15016 - 15017
			REF	REF
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS				
	15059	6,4	15081	15062
	15060	9,5	15082	15063
	15061	12,7	15083	15064
	15085	6,4 x 12,7	-	15086
		Section / *Secciones /* Quartiers		
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS				
	15050	4	15073	15065
	15052	6	-	15067
	15053	8	15076	15068
	15054	10	-	15069
	15055	12	15078	15070
CORE / *SACACORAZONES /* ÉVIDOIR				
	15058	8		15072

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos

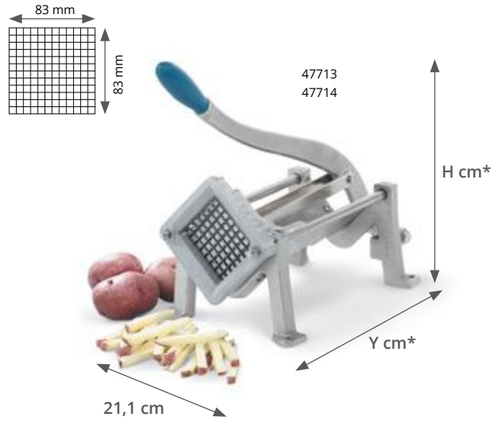
Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel

Potato cutter

Cortador de patatas

Coupe-pommes de terre



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
47713		9,5	1/1
47714		11,0	1/1
47715		7,0	1/1

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS			
47703		8,0	1/1

***Y 87,6 cm H 58,4 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***Y 45,0 cm H 35,6 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

30 x 21,5 cm

45682
^^ **Screws not included.**
No se incluyen los tornillos.
Vis non fournies.

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
45749-1		9,5	1/1
45750-1		11,0	1/1
45751-1		7,0	1/1
SECTION / *SECCIONES /* QUARTIERS			
45603-1		8	1/1

Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.

Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.

Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.

French fry cutter

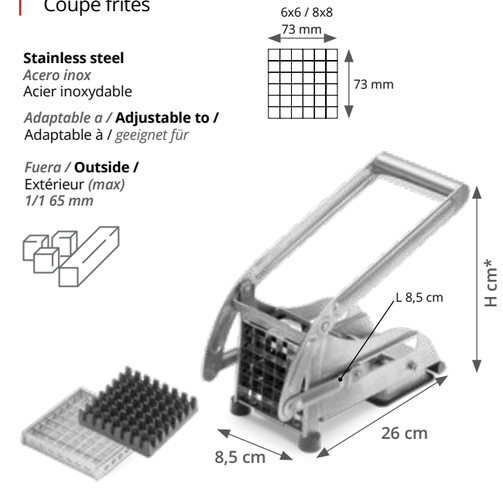
Cortador de patatas fritas

Coupe frites

Stainless steel
Acero inox
Acier inoxydable

Adaptable a / **Adjustable to /**
Adaptable à / *geeignet für*

Fuera / **Outside /**
Extérieur *(max)*
1/1 65 mm



REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Holes / *Agujeros /* Trous	
P975000	12 / 9	36 / 64	1/1

***H 30 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 13 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Holes / *Agujeros /* Trous	
RE975001	12	36 (6 x 6)	1/1
RE975002	9	64 (8 x 8)	1/1

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

CA Cast Aluminum · NSF

Salad cutter — LETTUCE KING® I

Cortador de lechuga
Coupe-Salade

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
400N		4,8	37	1/1
402NC		9,5	19	1/1
401N		19,0	10	1/1

***Y 48,3 cm H 45,7 cm** — **Open /** *Abierto* / Ouvert
***Y 59,1 cm H 43,5 cm** — **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

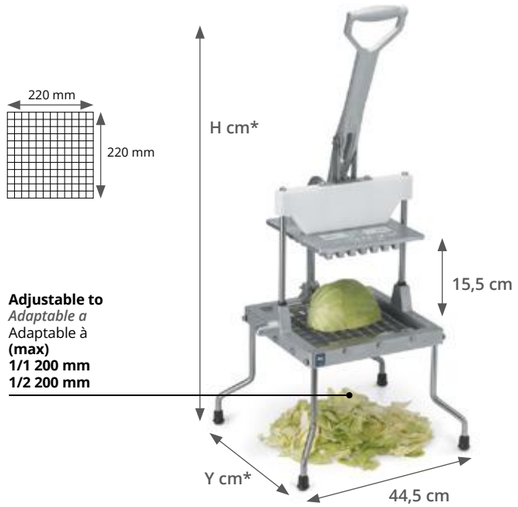
REF	For / *Para* Pour	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS				
435	400N	4,8	37	1/1
484C	402NC	9,5	19	1/1
434	401N	19,0	10	1/1

Cut a quarter head of lettuce at a time.
Corte un cuarto de cabeza de lechuga a la vez.
Coupez un quart de tête de laitue à la fois.

5x Faster / *Más rápido*

Salad cutter — LETTUCE KING® IV

Cortador de lechuga
Coupe-Salade



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS			
4400N		25,4 x 25,4	1/1

***Y 43,2 cm H 81,3 cm** — **Open /** *Abierto* / Ouvert
***Y 47 cm H 54,9 cm** — **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS			
4408		25,4 x 25,4	1/1

Does not bruise the lettuce.
No oscurece la lechuga.
N'abîme pas la laitue.

4408

11x Faster / *Más rápido*

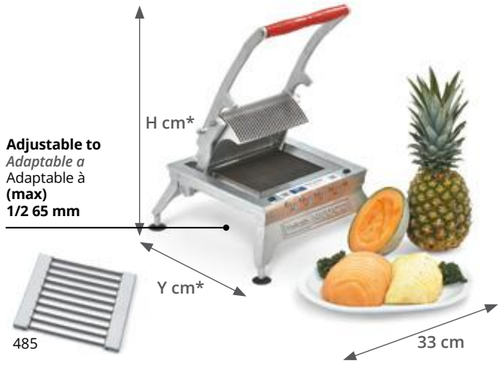
Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

Fruit & vegetable slicer

Rebanadora de frutas y verduras
Coup-fruit et légumes

CA Cast Aluminum



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR				
403NH		6,4	28	1/1

***Y 33,6 cm H 50,8 cm** — **Open /** *Abierto* / Ouvert
***Y 55,7 cm H 23,3 cm** — **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR				
485		6,4	28	1/1

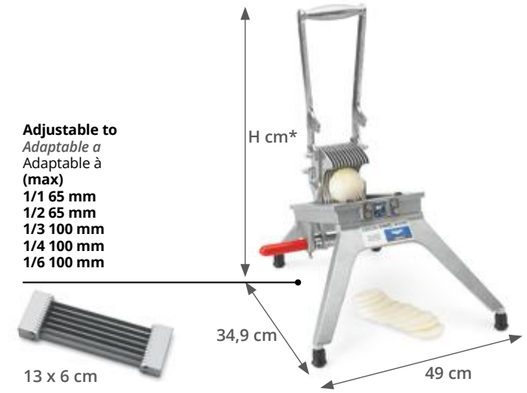
Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.

Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.

Onion cutter — ONION KING®

Cortador de cebollas
Coupe-onions

St Steel · NSF



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR				
500N		4,8	13	1/1
501N		6,4	11	1/1

***H 49 cm** — **Open /** *Abierto* / Ouvert
***H 39,4 cm** — **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	FOR / *PARA* POUR	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
509	500N	4,8	13	1/1
511	501N	6,4	11	1/1

Exact slice thickness / ***Espesor de rebanada exacto*** **/** Épaisseur de tranches exacte

2,5x Faster / *Más rápido*

Bloom onion cutter

Cortador cebollas en flor
C oupe onion en f eur

CA Cast Aluminum · NSF

INSTABLOOM® II

REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
15604	24	1/1

***H 76,2 cm** — **Open /** *Abierto* / Ouvert
***H 48,3 cm** — **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
15601	24	1/1

Constructed from heavy duty cast aluminum.
Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
En aluminium coulé ultra-robuste.

Features precision edged stainless steel blades.
Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Lames inox de précision.

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

15601

5.2 Manual food processors

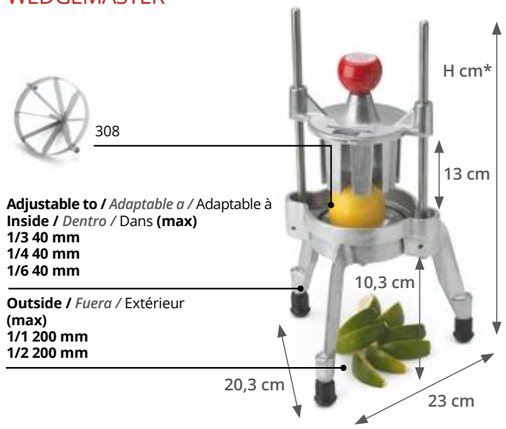
Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

Tomato and lemon wedger

CA Cast Aluminum

Cortador seccionador de tomates y cítricos
Diviseur à tomates et agrumes

WEDGEMASTER™



REF	Section / *Secciones* Quartiers	Ships with blades *Se vende con cuchillas* Description de la coupe	
606N	6	306/336	1
808N	8	308/338	1

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	
WEDGE / *GAJOS* / QUARTIERS			
306		6	1
308		8	1

***H 40,6 cm** **Open** / *Abierto* / Ouvert
***H 40,3 cm** **Closed** / *Cerrado* /Fermé

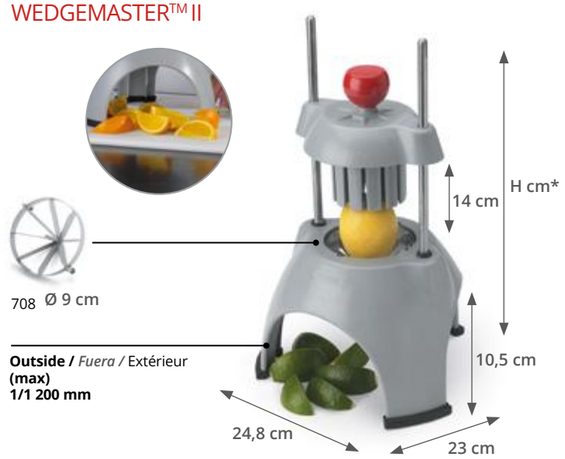
3x Faster / *Más rápido*

Tomato and lemon wedger

PC Polycarbonate

Cortador seccionador de tomates y cítricos
Diviseur à tomates et agrumes

WEDGEMASTER™ II



REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
700-1	6	1
700-4	8	1

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	
WEDGE / *GAJOS* / QUARTIERS			
704		4	1
706		6	1
708		8	1
712		12	1

***H 40,6 cm** **Open** / *Abierto* / Ouvert
***H 38,7 cm** **Closed** / *Cerrado* /Fermé

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

Compatible

3x Faster / *Más rápido*

Sanitary gel lubricant

Gel lubricante sanitario
G el lu rifiant sanitaire

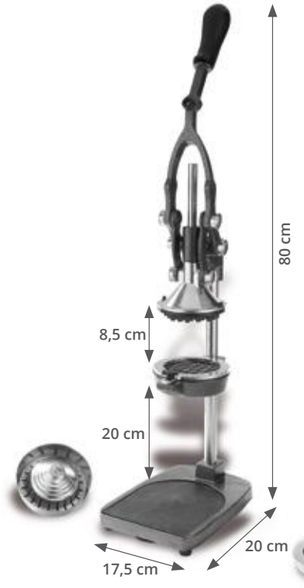
PETROL GEL

REF	ml	
15149	118	1

Versatil machine

St Steel

Máquina multi-usos
Machine universel



Juicer
Exprimidor zumos
Presse-fruits

Core & 8 wedge
Sacacorazones y 8 gajos
Évidoir et 8 quartiers

REF	H cm	
P937000	80	1/1

French fry cutter

Cortador patatas
Coupe frites

Apple cutter & core

Cortador manzanas
Vide et coupe pommes

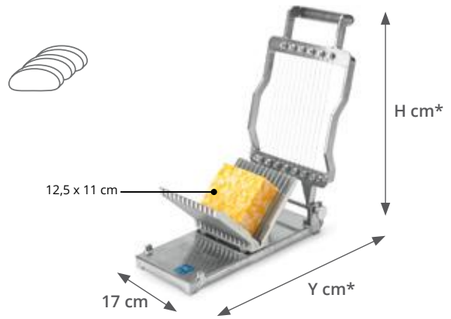
REF	H cm	
RE937001	**French fry cutter spare part** *Recambio cortador patatas* Coupe frites (pièce rechange)	1/1
RE937002	**Apple cutter spare part** *Recambio cortador manzanas* Coupe pommes (pièce rechange)	1/1
RE937003	**Juicer spare part** *Recambio exprimidor zumos* Press fruits (pièce rechange)	1/1

Cube cutter

SS Stainless steel NSF

Cortador en cubos
Coupe en cubes

CUBEKING™



REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	
1811	19,1	1/1
1812	9,5	1/1

***Y 33 cm** ***H 34 cm** **Open** / *Abierto* / Ouvert
***Y 32 cm** ***H 11 cm** **Closed** / *Cerrado* / Fermé

Replacement wire kit
Juego de alambres de repuesto
Kit de fil de rechange

REF	
1823	1/1

Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.

Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

Tomatoes slicer
Cortador de tomates
Coupe tomates

Al Aluminium · Pl Plastic

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	cm	
P975900	6,4	39 x 21,5 x 20	1/1
RE975901	6,4	25 x 6,8	1/1

5x Faster
Más rápido

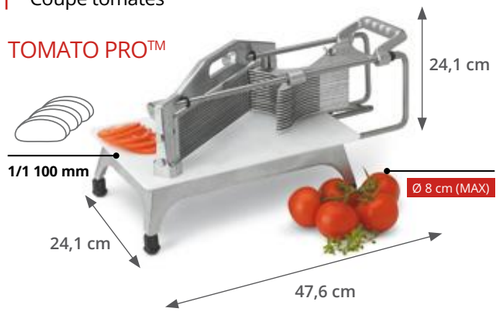
RE975901
Blade / *Cuchilla* / Lame

Al Aluminium · SS Stainless steel

Tomatoes slicer
Cortador de tomates
Coupe tomates

SS Stainless steel · NSF

TOMATO PRO™



REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	
0644N**	6,4	11	1/1

^ **With safety guard.**
Con protección de seguridad.
Avec sécurité.

Holds firmly on countertop.
Permite sujeción a la mesa.
Fixation ferme sur la table.

Replacement blade item
Cuchilla de reemplazo
Lame de recharge

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	
**0654	6,4	11	1/1

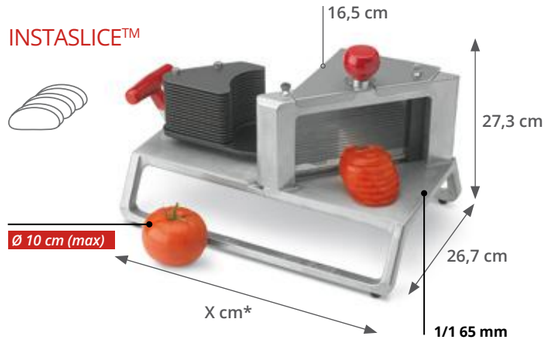
5x Faster
Más rápido

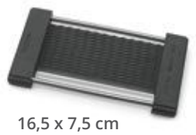
0653

Tomatoes slicer
Cortador de tomates
Coupe tomates

SS Stainless steel · NSF

INSTASLICE™





16,5 x 7,5 cm
^ **Scalloped**
Festoneada
Festonné

16,5 x 7,5 cm
^^ **Straight**
Recta
Droit

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* Coupe mm	Blades *Cuchillas* Lames	
15105^	∿∿∿	4,8	16	1/1
15104^	∿∿∿	9,5	8	1/1
15103^	∿∿∿	6,4	12	1/1

***X 44,5 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***X 40,6 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Replacement blade item
Cuchilla de reemplazo
Lame de recharge

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* Coupe mm	Blades *Cuchillas* Lames	
15115^	∿∿∿	4,8	16	1/1
15209^^	—	4,8	16	1/1
15113^	∿∿∿	6,4	12	1/1
15114^	∿∿∿	9,5	8	1/1

'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.
Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.

5x Faster / *Más rápido*

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

UTENSILS
UTENSILIOS
USTENSILES

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

St/Steel can opener

SS Stainless steel

Abrelatas industrial acero inoxidable

Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable

55 cm

Maximum height of cans.
Altura máxima de las latas.
Hauteur maximale des boîtes.

REF	H cm	
P964001	60	1/1

Knife (spare part)
Cuchilla de recambio
Couteau (pièce de rechange)

REF	
RE964100	1/1

Wheel (spare part)
Rodillo de recambio
Rouleau (pièce de rechange)

REF	
RE964200	1/1

St/Steel egg slicer

SS Stainless steel — dishwasher

Cortahuevos guitarra de acero inox

Coupe-oeuf en acier inox

REF	cm	
P390000	7,7 x 9,4	1/12

2 way egg cutter

SS Stainless steel — ZA Zinc Alloy — ABS — dishwasher

Cortahuevos doble uso

Coupe-oeuf 2 utilisations

REF	W x D x H cm	
P390100	11,5 x 9,5 x 3,5	1/12

Garlic Press

SS Stainless steel

Prensa ajos

Presse-ail

REF	
P938000	1/6

Apple cutter & corer

SS Stainless steel

Cortador y descorazonador manzanas

Vide et coupe pommes

St/Steel blades with cast aluminium frame
Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición
Lames inox et manche en aluminium fonté

REF	Ø cm	
P610000	8,5	1/6

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

"V" shaped mandoline slicer

Pl Plastic

Mandolina corte "V"

"V" mandoline

Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm)
Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm)
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm)

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

REF	**Cut /** *Corte /* Coupe mm	**Blades /** *Cuchillas /* Lames	
P975501	4 / 7	24 / 12	1/1

Mandoline

SS Stainless steel

Mandolina

Mandoline

Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm)
Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm)
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm)

Slice, wavy slice and sticks.
Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.

REF	**Cut /** *Corte /* Coupe mm	**Blades /** *Cuchillas /* Lames	
P975600	4 / 9	23 / 11	1/1

5.3 ECO-FRIENDLY CUTTING BOARDS FOR PROFESSIONALS

TABLAS DE CORTE ECOLÓGICAS PARA PROFESIONALES

PLANCHES À DÉCOUPER ÉCOLOGIQUES POUR LES PROFESSIONNELS

New range of cutting boards made from recycled paper fiber, designed for professional kitchens that value sustainability without sacrificing on quality or performance.

Nueva gama de tablas de corte fabricadas con fibra de papel reciclado, pensada para cocinas profesionales que apuestan por la sostenibilidad sin renunciar a la calidad ni al rendimiento.

Nouvelle gamme de planches à dé couper f a riq ué es en fi re de papier recyclé, conçue pour les cuisines professionnelles soucieuses de l'environnement, sans compromis sur la qualité ni la performance.

RPF Recycled Paper Fiber · SILICONE FEET · dishwasher

SUSTAINABILITY

Its use supports the circular economy and promotes responsible consumption of recycled materials.

SOSTENIBILIDAD

Su uso apoya la economía circular y fomenta el consumo responsable de materiales reciclados.

DURABILITÉ

Son utilisation soutient l'économie circulaire et encourage l'usage responsable de matériaux recyclés.

HIGH RESISTANCE AND DURABILITY

This board offers excellent cut resistance and withstands heavy daily use — matching the durability of a traditional cutting board.

ALTA RESISTENCIA Y DURABILIDAD

Esta tabla destaca por su gran resistencia al corte y al uso intensivo, ofreciendo una durabilidad comparable a la de una tabla tradicional.

HAUTE RÉSISTANCE ET DURABILITÉ

C ette planch e of re une e cellente ré sistance aux coupures et à un usage intensif, avec une durabilité comparable à celle d'une planche traditionnelle.

EASY TO CLEAN

Dishwasher safe and easy to wash — it won't warp or absorb water.

FÁCIL DE LIMPIAR

Apta para lavavajillas y fácil de lavar, sin deformarse ni absorber agua.

FACILE À NETTOYER

Compatible lave-vaisselle et simple à laver — ne se déforme pas et n'absorbe pas l'eau.

NEW

Eco-friendly cutting board
Tabla de corte ecológica
Planche à découper écologique

REF	Color	W x D x H cm	
P912402		53 x 32,5 x 0,9	1/5
P912404		60 x 40 x 0,9	1/5

Eco-friendly cutting board
Tabla de corte ecológica
Planche à découper écologique

REF	Color	W x D x H cm	
P912401		53 x 32,5 x 0,9	1/5
P912403		60 x 40 x 0,9	1/5

HDPE 500

CUTTING BOARDS FOR PROFESSIONALS

TABLAS DE CORTE HDPE 500 PARA PROFESIONALES

PLANCHES À DÉCOUPER HDPE 500 POUR LES PROFESSIONNELS

Cutting boards made of high-density Polyethylene 500 are characterized by:

- **High durability and abrasion resistance thanks to their high molecular density.**
- **Silicone feet provide stability and grip, ensuring safety and more precise cuts.**
- **The color-coding system prevents cross-contamination and helps organize professional kitchens in compliance with HACCP standards.**

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad se caracterizan por:

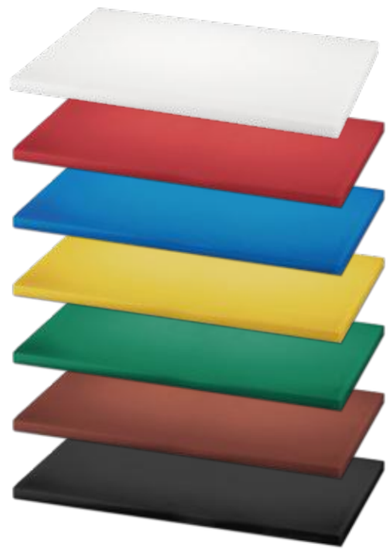
- ***Alta durabilidad y resistencia a la abrasion gracias a su alta densidad molecular***
- ***Los pies de silicona aportan firmeza y sujeción que aportan seguridad y cortes más precisos***
- ***El sistema de colores evita la contaminacion cruzada y la organización en cocina profesional cumpliendo normativa HACCP***

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité se caractérisent par :

- Haute durabilité et résistance à l'abrasion grâce à leur haute densité moléculaire.
- Les pieds en silicone assurent stabilité et adhérence, garantissant sécurité et coupes plus précises.
- Le système de couleurs évite la contamination croisée et facilite l'organisation en cuisine professionnelle conformément à la norme HACCP.

HDPE 500 · SILICONE FEET · dishwasher

HDPE 500 cutting board
Tabla de corte HDPE 500
Planche à découper HDPE 500



REF	Color	W x D x H cm	
P911801		30 x 20 x 2	1/10
P911802		30 x 20 x 2	1/10
P911803		30 x 20 x 2	1/10
P911804		30 x 20 x 2	1/10
P911805		30 x 20 x 2	1/10
P911806		30 x 20 x 2	1/10
P911808		30 x 20 x 2	1/10
P911401		40 x 30 x 2	1/6
P911402		40 x 30 x 2	1/6
P911403		40 x 30 x 2	1/6
P911404		40 x 30 x 2	1/6
P911405		40 x 30 x 2	1/6
P911406		40 x 30 x 2	1/6
P911408		40 x 30 x 2	1/6
P911901		50 x 30 x 2	1/6
P911902		50 x 30 x 2	1/6
P911903		50 x 30 x 2	1/6
P911904		50 x 30 x 2	1/6
P911905		50 x 30 x 2	1/6
P911906		50 x 30 x 2	1/6
P911908		50 x 30 x 2	1/6
P911501		53 x 32,5 x 2	1/6
P911502		53 x 32,5 x 2	1/6
P911503		53 x 32,5 x 2	1/6
P911504		53 x 32,5 x 2	1/6
P911505		53 x 32,5 x 2	1/6
P911506		53 x 32,5 x 2	1/6
P911508		53 x 32,5 x 2	1/6
P911601		60 x 40 x 2	1/6
P911602		60 x 40 x 2	1/6
P911603		60 x 40 x 2	1/6
P911604		60 x 40 x 2	1/6
P911605		60 x 40 x 2	1/6
P911606		60 x 40 x 2	1/6
P911608		60 x 40 x 2	1/6

HDPE 500 cutting board
Tabla de corte HDPE 500
Planche à découper HDPE 500

VIOLET COLLECTION

REF	W x D x H cm	
P911407	40 x 30 x 2	1/6
P911507	53 x 32,5 x 2 (1/1)	1/6
P911607	60 x 40 x 2	1/6

Purple color for quick identification, avoiding crosscontamination of allergen.

Color morado para una rápida identificación, evitando la contaminación cruzada de alérgenos.

Couleur violette pour une rapide identification en é v itant la contamination croisée aux allergènes.

5.3 Cutting boards

Tablas de corte / Planches à découper

dishwasher

HDPE 500 cutting board table

Mesa de corte HDPE 500

Table à découper HDPE 500

Juice groove
Ranura recoge jugos
Rainure pour recueillir les jus

1/3 GN pan not included
Cubeta GN 1/3 no incluída
Bac GN 1/3 non inclus

REF	Color	W x D x H cm	
P913000		65 x 40 x 11	1/1

LDPE cutting boards

Tablas de corte LDPE / Planches à découper LDPE

GN 1/1 LDPE cutting board

Tabla de corte LDPE GN 1/1

Planche à découper LDPE GN 1/1

Juice groove
Ranura recoge jugos
Rainure pour recueillir les jus

REF	Color	W x D x H cm	
P911301		53 x 32,5 x 2	1/6
P911302		53 x 32,5 x 2	1/6
P911303		53 x 32,5 x 2	1/6
P911304		53 x 32,5 x 2	1/6
P911305		53 x 32,5 x 2	1/6
P911306		53 x 32,5 x 2	1/6

LDPE cutting board

Tabla de corte LDPE

Planche à découper LDPE

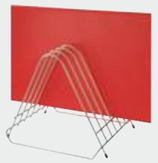
REF	Color	W x D x H cm	
P911201		40 x 30 x 2	1/6
P911202		60 x 40 x 2	1/6

See products on / ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 247**

Stand for GN lids

Soporte para tapas GN

Support pour couvercles GN



UTENSILS
UTENSILIOS
USTENSILES

Oval measuring scoop
Cuchara oval medidora
Cuillère à mesurer ovale

REF	L cm	ml	
47055	22,0	30	1/12
47056	23,0	60	1/12
47057	25,0	30	1/12
47058	25,5	120	1/12
47059	28,0	240	1/12

Set 3 measuring oval scoops
Set de 3 cucharas ovales medidoras
Set de 3 cuillères à mesurer ovales

REF	ml	
47054	30 / 60 / 120	1/5

Long handle round measuring spoon
Cuchara medidora redonda mango largo
Cuillère à mesurer ronde à long manche

REF	ml	
47025	1,25	1/12
47026	2,50	1/12
47027	5,00	1/12
47028	15,00	1/12
47029	30,00	1/12

5 piece round measuring spoon long handle
Set de 5 cucharas medidoras con mango
Set de 5 cuillères à mesurer avec poignée

REF	ml	
47031	30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25	1/12

5-piece measuring ladle set
Set de 5 cucharones medidores
Set de 5 cuillères à mesurer

REF	ml	
44572	15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5	1/12

6-piece oval measuring spoon set
Set de 6 cucharas ovales medidoras
Set de 6 cuillères à mesurer ovales

REF	ml	
46588	15 / 10 / 5 / 2,5 / 1,25 / 0,625	1/12

4- staightside measuring spoon set.
Set de 4 cucharas medidoras
Set de 4 cuillères à mesurer

REF	ml	
46589	30 / 15 / 10 / 5	1/12

4- piece measuring cup set
Set 4 tazas medidoras
Set de 4 tasses à mesurer

REF	ml	
47119	240 / 120 / 80 / 60	1/12

4-piece round measuring spoon set
Set 4 cucharas medidoras redondas
Set de 4 cuillères à mesurer rondes

REF	ml	
47118	15 / 5 / 2,5 / 1,25	1/12

St/Steel 4 pcs set measuring cups
Juego 4 cazos de medidas inox
Set 4 casseroles doseur

REF	ml	
P604500	59 - 78 - 118 - 236	1/12

Ramekins
Ramekin
Ramequin

REF	Ø cm	ml	
46654	5,7	59	1/12
46655	6,7	89	1/12
46661	7,6	118	1/12

Measuring ramekins
Ramekin medidor
Ramequin à mesurer

Capacities clearly stamped on product
Capacidades claramente indicadas en el producto
Capacités indiquées sur le produit

REF	Ø cm	ml	
46656	7,9	118	1/12
46657	9,8	236	1/12
46658	11,2	354	1/12
46659	12,3	473	1/12

Graduated measuring cup set
Kit tazas medidoras
Kit tasses à mesurer

SS Stainless steel

REF	Ø cm	Lls	
95160	8,8	0,47	1/6
95320	11,7	0,90	1/6
95640	9,0	1,90	1/6

Aluminum measuring cups
Tazas medidoras de aluminio
Tasses à mesurer en aluminium

Al Aluminium

REF	H cm	Lts	
68297	10,6	0,5	1/6
68296	14,0	0,9	1/6
68351	18,0	1,9	1/6
68352	23,5	3,8	1/6

Measuring jug
Jarra de medidas
Pot mesureur

SS Stainless steel

REF	Lts	
P604001	1,00	1/1
P604002	2,00	1/1

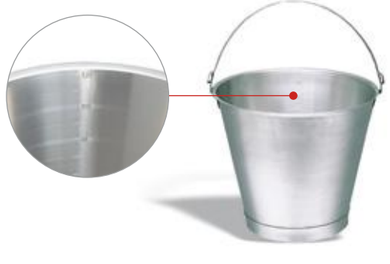
Polypropylene measuring jug
Jarra de medidas en polipropileno
Pot mesureur en polypropylène

PP Polypropylene

REF	Lts	
P846025	0,25	1/54
P846050	0,50	1/16
P846100	1,00	1/12
P846200	2,00	1/12
P846300	3,00	1/10

Bucket with base
Cubo con base
Seau avec base

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P603012	31,0	28,50	12,00	1/1
P603015	32,5	32,50	15,00	1/1

Digital kitchen scale
Balanza digital
Balance digital

CE RoHS SS Stainless steel Pl Plastic

USB cable and battery included.
Cable USB y batería incluida.
Câble USB et batterie inclus

REF	kg	min. g	
P609011	15	20	1/1

Digital kitchen scale
Balanza digital
Balance electronique

CE RoHS SS Stainless steel

Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered
Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED. Fonctionne avec des piles

REF	kg	min. g	d (g)	
P609200	15	40	1	1/1

Electronic kitchen scale
Balanza electrónica
Balance electronique

ABS

High accuracy
Multi-function weight and counting
Energy-saving system
Plastic Platform.

Gran precisión
Multifunción de peso
Contador de piezas
Sistema ahorro energia
Bandeja de plástico.

Haut précision
Multi-function des poid
Compteur des pièces
Système d'economie d'energie
Plateau en plastique.

REF	kg	g	Surface / *Plataforma* Plateau Ø cm	
P609706	5	1	11	1/1

Kitchen timer alarm
Reloj de cocina digital
Minuteur de cuisine

Pl Plastic

Battery not included
Pila no incluída
Pile non incluse

REF	W x D x H cm	
P611000	6,8 x 6,8 x 2,5	1/1

Digital thermometer with timer
Termómetro digital con temporizador
Thermomètre numérique avec minuterie

Pl Plastic
SS Stainless steel

-26 ºC
250 ºC

Up to
Hasta
Jusqu'a **99 min.**

S/Steel probe and 120cm cable. Battery included
Sonda y cable 120cm, en acero inoxidable. Incluye batería.
Sonde en inox et câble 120cm. Batterie inclus

REF	W x D x H cm	
P981500	6,4 x 7,0 x 7,7	1/5

5.4 Measuring utensils

Elementos de medida / Ustensiles de mesure

Infrared thermometer with laser pointer

Pl Plastic

Termómetro infrarrojos con mira laser
Thermomètre infra-rouge a visée laser

IDEA!

Non-contact temperature measure food's surface.
Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.
Ideal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.

REF	L cm	Temp.	
P980400	17	-60 °C / +500 °C	1/1

Cooking thermometer

SS Stainless steel · Pl Plastic

Termómetro de cocción
Thermomètre à cuisson

With plastic protection
Con protección de plástico
Avec gaine plastique

REF	W x D x H cm	Temp.	
P981601	2,5 x 1,7 x 23,2	-50°C / +300 °C	1/1

Pocket thermometer with protection

SS Stainless steel · Pl Plastic · NSF

Termómetro bolsillo con protección
Thermomètre de poche avec protection

REF	L cm	Temp.	
P981650	14,3	-40 °C / +70 °C	1/24

Cold storage thermometer

SS Stainless steel · Pl Plastic

Termómetro nevera
Thermomètre congelateur

Enameled finish
Acabado esmaltado
Émaillé

REF	L cm	Temp.	
P980000	28	-30 °C / +50 °C	1/10

Horitzontal refrigerator thermometer

SS Stainless steel · Pl Plastic

Termómetro nevera horizontal
Thermomètre congelateur horizontal

REF	cm	Temp.	
P980050	13,5 x 3,5	-40 °C / +20 °C	1/24

Mitt 5.5

Manopla / Gan

Heat protection gloves

Te Textile · Ni Nitrile

Guantes protección térmica
Gants protection thermique

Sold in pairs
Se venden por pares
Vendues par paires

- Resistant to contact heat. 100ºC for 15 minutes.
- Great resistance to abrasion, greater durability.
- Resistant to grease, water, oil and dust.

- Resistente al calor por contacto. 100ºC durante 15 minutos.
- Gran resistencia a la abrasión, mayor durabilidad.
- Resistente a grasa, agua, aceite y polvo

- Résistant à la chaleur par contact. 100ºC pendant 15 minutes.
- Grande résistance à l'abrasion, plus grande durabilité.
- Résistant à la graisse, à l'eau, à l'huile et à la poussière

REF	Size / *Talla* / Taille	
P947302	M	1/36
P947303	L	1/36

Silicone oven glove with cotton cover

Si Silicone

Manopla silicona con funda algodón
Gant silicone à fourreau coton

REF	L cm	
P947700	42,5	1/12

Silicone oven mitt

Si Silicone

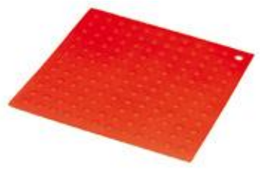
Manopla Silicona
ouf e en silicone

REF	L cm	
P947400	30	1/12

Silicone pot-grabber

Si Silicone

Paño de silicona
Torchon



REF	cm	
P947600	17,5 x 17,5	1/12

Natural rubber mats

Ru Rubber

Alfombras caucho / Tapis en caoutchouc

Mat

Alfombra
Tapis

✔ **REACH COMPLIANT**

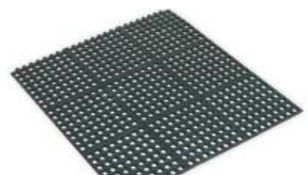
REF	W x D x H cm	
P26000	90 x 150 x 1,20	1/1

Mat

Alfombra
Tapis

✔ **REACH COMPLIANT**

You can connect these mats forming bigger surfaces.
Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies.
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.



REF	W x D x H cm	
P26001	90 x 90 x 1,20	1/1

6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería

Ustensiles à glace et pâtisserie

6.1 ICE-CREAM UTENSILS 194
UTENSILIOS HELADERÍA
USTENSILES POUR GLACE

6.2 PASTRY UTENSILS 196
UTENSILIOS DE PASTELERÍA
USTENSILES DE PÂTISSERIE

6.3 NON-STICK MOULDS 206
MOLDES ANTIADHERENTES
MOULES ANTI-ADHÉSIFS

6.4 PASTRY CUTTER 209
CORTAPASTAS
DÉCOUPOIRS

6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS 210
MOLDES ACERO INOXIDABLE
MOULES EN ACIER INOX

6.6 BAGS AND NOZZLES 212
MANGAS Y BOQUILLAS
POCHES ET DOUILLES

6.7 FLEXIPAN MOULDS 217
MOLDES FLEXIPAN
MOULES FLEXIPAN

6.8 SILICONE MOULDS 224
MOLDES SILICONA
MOULES SILICONE

Round squeeze disher
Racionador helado
Doseur à presser ronde

SS Stainless steel

REF	Size *Tamaño*	L cm	ml	
T7206	6	23,2	158	1/12
47150	8	23,2	118	1/12
47151	10	22,5	92	1/12
47152	12	22,5	81	1/12
47153	16	21,6	59	1/12
47154	20	21,6	44	1/12
47155	24	21,0	41	1/12
47156	30	21,0	37	1/12
47157	40	20,3	26	1/12
47158	50	20,0	18	1/12
47159	60	19,7	17	1/12
47160	70	19,7	14	1/12
47161	100	19,1	11	1/12

Ice cream scoop
Racionador de helado
Cuillère à glace

SS Stainless steel

REF	Ø cm	ml	
P331039	3,9	15	1/12
P331044	4,4	22	1/12
P331050	5,0	32	1/12
P331056	5,6	46	1/12
P331059	5,9	54	1/12
P331066	6,6	75	1/12
P331070	7,0	90	1/12

Ice cream scoop
Racionador de helado
Cuillère à glace

SS Stainless steel · Mc Methacrylate

***Methacrylate**

REF	Colour / Color / Coleur	L cm	
P908000	**White /** *Blanca /* Blanc	26	1/1
P908001*	**Clear /** *Transparente /* Trasparente	26	1/1
P908002	**Red /** *Roja /* Rouge	26	1/1
P908003	**Blue /** *Azul /* Bleu	26	1/1
P908004	**Yellow /** *Amarilla /* Jaune	26	1/1

Ice cream scoop
Racionador helado
Cuillère à glace

Al Aluminium · dishwasher

REF		Size *Tamaño*	Bol cm	L cm	ml	
47274		10	5,4	19,5	118,3	1/12
47275		12	5,2	19,5	88,7	1/12
47276		16	4,8	19,5	73,9	1/12
47277		20	4,4	19,0	59,1	1/12
47278		24	4,1	19,5	44,4	1/12
47279		30	3,7	19,0	29,6	1/12

Ice-cream pan
Cubeta heladería
Bac pour glace

18/10 Stainless steel

REF	W x D x H cm	Lts	
P914080	36 x 16,5 x 8	3,4	1/10
P914120	36 x 16,5 x 12	5,0	1/10
P914150	36 x 16,5 x 15	7,0	1/10

Ice-cream pan
Cubeta heladería
Bac pour glace

18/10 Stainless steel

REF	W x D x H cm	Lts	
P915080	36 x 25 x 8	5,4	1/10

Ice-cream pan
Cubeta heladería
Bac pour glace

PC Polycarbonate

REF	cm	H cm	Lts	
P916120	36 x 16,5	12	5	1/10

Ice-cream pan
Cubeta heladería
Bac pour glace

PC Polycarbonate

REF	W x D x H cm	Lts	
P917080	36 x 25 x 8	5,4	1/1

Ice-cream polycarbonate lid
Tapa policarbonato heladería
Couvercle polycarbonate pour glace

PC Polycarbonate

Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.

REF	cm	
P916000	36 x 16,5	1/10

Ice cream cup
Copa helado
Coupe à glace

SS Stainless steel

P332095

P332010

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P332095	9,5	8,5	0,15	1/6
P332010	10,5	6,0	0,17	1/12

SS Stainless steel

Mixing boiler
Caldero timbal
Bol mixeur

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P306035	35	18	10	1/1

Conical boiler
Caldero fondo bombeado
Bassine à fond bombé

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307125	25	13,0	3,8	1/1
P307130	30	16,0	6,5	1/1
P307140	40	19,0	13,0	1/1
P307150	50	23,5	25,0	1/1

Boiler
Caldero fondo plano
Bassine à fond plat

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307020	20	10,5	2,2	1/1
P307025	25	11,5	3,5	1/1
P307030	30	14,0	6,0	1/1
P307035	35	14,5	8,5	1/1
P307040	40	16,5	13,0	1/1
P307045	45	17,5	20,0	1/1
P307050	50	20,0	25,0	1/1
P307060	60	22,5	45,0	1/1
P307070	70	24,5	65,0	1/1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 128**

GN Pastry Pan
Bandeja gastronorm
Bac GN pâtisserie

Kitchen bowl
Fuente honda cónica
Bassine pâtissière

18/10 Stainless steel

Outer sizes
Medidas exteriores
Dimensions extérieures

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P356016	16	5,5	0,65	1/12
P356020	20	7,5	1,30	1/12
P356024	24	8,5	2,10	1/12
P356028	28	11,0	3,70	1/12
P356032	32	12,5	6,00	1/12

Stainless Steel mixing bowl
Bol inox. semi-esférico
Bassine inox demi-ronde

SS Stainless steel

REF	Ø cm	Lts	
47933	24	2,8	1/12
47934	28	3,8	1/12
47935	30	4,7	1/12
47938	35	7,6	1/12
47943	40	12,0	1/6

Hemispherical mould
Molde semiesférico
Demi-sphérique

18/10 Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P764008	8	4,0	0,13	1/6
P764010	10	5,0	0,26	1/6
P764012	12	6,2	0,45	1/6

St/Steel scoop
Librador de acero inox
Pelle à farine en acier inox

18/10 Stainless steel

REF	L cm	Lts	
P951010	10	0,1	1/1
P951015	15	0,4	1/1
P951019	19	1,0	1/1
P951024	24	1,7	1/1

Aluminum scoop
Librador aluminio
Pelle à farine aluminium

Al Aluminium

REF	L cm	Lts	
P953001	11,0	0,15	1/12
P953002	15,0	0,35	1/12
P953003	18,5	0,71	1/12
P953004	21,5	1,10	1/12
P953005	25,5	1,71	1/12

Polycarbonate scoop
Librador policarbonato
Pelle à farine polycarbonate

PC Polycarbonate

REF	L cm	Lts	
P952002	15,5	0,35	1/12
P952003	17,5	0,71	1/12

SS Stainless steel

Whisk (12 wires)
Batidor (12 varillas)
F ouet 1 fils

Rod thickness
Grosor varilla
É paisseur fil
0,13 cm

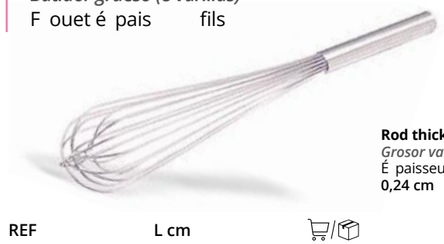
REF	L cm	
P316025	25	1/12
P316030	30	1/12
P316035	35	1/12
P316040	40	1/12
P316045	45	1/12
P316050	50	1/12

Whisk (10 wires)
Batidor (10 varillas)
F ouet 1 0 fils

Rod thickness
Grosor varilla
É paisseur fil
0,18 cm

REF	L cm	
P316125	25	1/12
P316130	30	1/12
P316135	35	1/12
P316140	40	1/12
P316145	45	1/12
P316150	50	1/12

Heavy whisk (8 wires)
Batidor grueso (8 varillas)
F ouet é pais fils



Rod thickness
Grosor varilla
É paisseur fil
0,24 cm

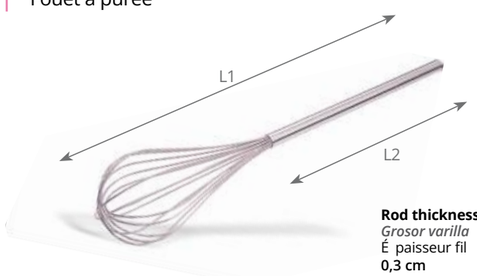
REF	L cm	
P354025	25	1/12
P354030	30	1/12
P354035	35	1/12
P354040	40	1/12
P354045	45	1/12
P354050	50	1/12

Whisk with anti-slip ABS handle (8 wires)
Batidor mango ABS antideslizante (8 varillas)
F ouet av ec poig né e A B S anti crispation fils

Rod thickness
Grosor varilla
É paisseur fil
0,2 cm

REF	L cm	
P959025	25	1/6
P959030	30	1/6
P959035	35	1/6
P959040	40	1/6
P959045	45	1/6
P959050	50	1/6

Big whisk
Batidor gigante
Fouet à purée



Rod thickness
Grosor varilla
É paisseur fil
0,3 cm

REF	L1 cm	L2 cm	
P393080	80	45	1/12
P393100	100	65	1/12
P393125	125	90	1/12

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

NSF JP

246 °C

Rod thickness
Grosor varilla
É paisseur fil
1,4 mm

REF	L cm	L mango cm	
47002	26	12	1/12
47003	31	12	1/12
47004	36	12	1/12
47005	41	12	1/12

High heat silicone spatula. Bowl scraper
Espátula silicona alta temperatura
Spatule silicone haute température

Si Silicone

260 °C

REF	Peel *Pala* Pelle cm	L cm	
P398125	9 x 6	26,8	1/24
P398135	11 x 7	35,5	1/12
P398140	11 x 7	42,5	1/12

High heat silicone spoon
Cuchara silicona alta temperatura
Cuillère silicone haute température

Si Silicone

260 °C

REF	Peel *Pala* Pelle cm	L cm	
P398225	9 x 6	26	1/12
P398235	11 x 7	36	1/12
P398240	11 x 7	41	1/12

Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaiselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

Rubber spatula
Espátula de goma
Spatule en caoutchouc

EVA

- 10 °C
+80 °C

REF	L cm	
P398024	25,5	1/24
P398035	33,0	1/12
P398042	41,0	1/12

Multi-purpose spatula
Espátula multi-usos
Spatule multi-usage

PS Polyestyrene PE Polyethylene

- 5 °C
+70 °C

REF	L cm	
P960225*	25	1/1
P960230*	30	1/1
P960235**	35	1/1

* **Polyestyrene /** *Poliestireno /* Polyestyrène
** **Polyethylene more resistant and durable**
Polietileno más resistente y durade
Polyéthylène plus résistant et durable

Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes

Pl Plastic

REF	
P807000	1/1

Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes

PO Polyacetal

REF	
P839000	1/12

Lattice cutting roller
Rodillo enrejado
Rouleau découpoir

PO Polyacetal

REF	
P840000	1/12

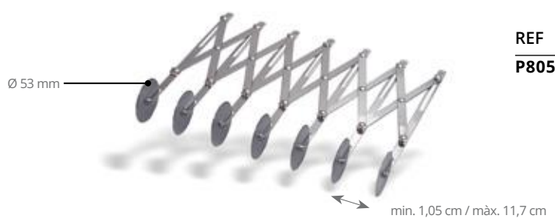
Double pastry cutter. Plain and serrated
Cortapastas doble. Liso y rizado
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée

SS Stainless steel

REF	
P842000	1/12

Extendable cutter roller 7 castors
Cortapastas extensible 7 ruedas
Rouleau extensible 7 roulettes

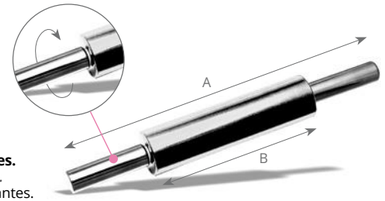
SS Stainless steel



REF	
P805000	1/1

St/Steel rolling pin
Rodillo acero inox
Rouleau pâtissier acier inox

SS Stainless steel

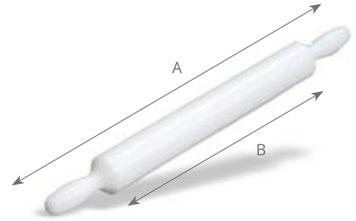


Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	
P801040	40	20	5,1	1/3
P801048	48	25	6,4	1/4

Polyethylene rolling pin with handles
Rodillo polietileno con asas
Rouleau en polyéthylène avec poignées

PE Polyethylene



REF	A cm	B cm	Ø cm	
P802000	60	40	4,8	1/1

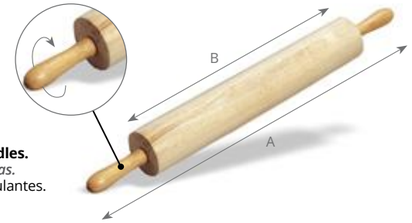
Polyethylene rolling Pin without handles
Rodillo polietileno sin asas
Rouleau en polyéthylène Sans poignées

PE Polyethylene

REF	L cm	Ø cm	
P803000	50	4,8	1/1

Wooden rolling pin
Rodillo de madera
Rouleau en bois

Wo Wood



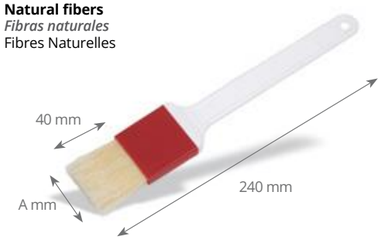
Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	
P804000	67,5	45,5	7,7	1/6

Polyamide brush
Pincel de poliamida
Pinceau en polyamide

Pa Polyamide

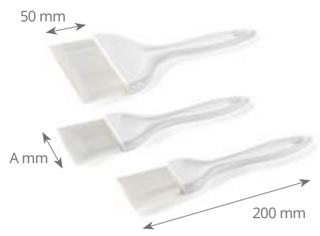
Natural fibers
Fibras naturales
Fibres Naturelles



REF	A cm	
P845040	4,0	1/12
P845050	5,0	1/12
P845060	6,0	1/12
P845075	7,5	1/12

Plastic brush + nylon bristle
Pincel plástico + cerdas nylon
Pinceau plastique + poils nylon

Pl Plastic Ny Nylon



REF	A cm	
P845138	3,8	1/12
P845155	5,5	1/12
P845110	10,0	1/12

Scraper ABS handle
Rasqueta mango ABS
Raclette manche ABS

SS Stainless steel

REF	cm	
P872500	21 x 14,5	1/12

Double cake divider
Marcador de tartas doble
Séparateur de portions double

PP Polypropylene

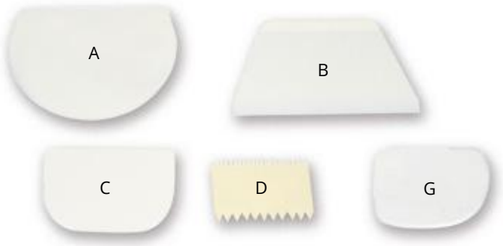
Ø Total: 26,5 cm

REF	**Portions** / *Porciones*	
P848008	8 / 12	1/1
P848014	14 / 16	1/1

Polypropylene scrapers
Rasquetas de polipropileno
Raclettes en polypropylène

PP Polypropylene

- 40 ºC
+80 ºC



REF		cm	
P836200	**A**	20,4 x 15,1	1/1
P836215	**B**	22,1 x 13,0	1/1
P836147	**C**	15,1 x 10,2	1/1
P836110	**D**	11,2 x 7,8	1/1
P836120	**G**	12,8 x 9,0	1/1

Pastry torch by gas
Soplete cocina
Torche à caraméliser

ABS Al Aluminium CE

120 min.
Lenght / *Duración* / Durée

Refilled with lighter fluid
Se recargan con carga para mecheros.
Se rechargent à l'aide de recharges pour briquets

REF	cm	
P979100	10 x 13,6	1/6
P979200	13 x 17,5	1/10
P979000	16,5 x 21	1/10

Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brulee, caramelization
Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation

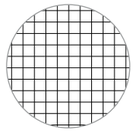
P979000
Super strong flame
Llama super fuerte
Flamme extra fort

P979200
Strong flame
Llama fuerte
F ort f amme

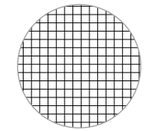
P979100
Standar flame
Llama normal
Flamme normal

St/Steel sieves
Cedazos en acero inox
Tamis en acier inox

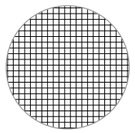
Detail of the 6 sieves at real scale.
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.



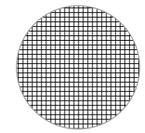
REF	Ø cm	Num	**Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm	
P350230	30	10	0,2	1/6
P350235	34	10	0,2	1/6



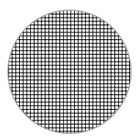
REF	Ø cm	Num	**Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm	
P350330	30	14	0,14	1/6
P350335	34	14	0,14	1/6



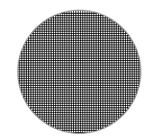
REF	Ø cm	Num	**Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm	
P350426	26	20	0,085	1/6
P350430	30	20	0,085	1/6
P350435	34	20	0,085	1/6
P350440	40	20	0,085	1/6



REF	Ø cm	Num	**Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm	
P350530	30	25	0,071	1/6
P350535	34	25	0,071	1/6



REF	Ø cm	Num	**Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm	
P350630	30	35	0,05	1/6
P350635	34	35	0,05	1/6



REF	Ø cm	Num	**Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm	
P350730	30	50	0,030	1/6
P350735	34	50	0,030	1/6

Confectionery funnel
Embudo dosificador
Entonnoir doseur

SS Stainless steel

Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluídas
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	
P830001	1	1/20
P830002	2	1/1

Economic confectionery funnel and stand
Embudo dosificador económico y soporte
Entonnoir doseur economique et support

SS Stainless steel

Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluídas
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	
P830003	1	1/1
P830004		1/1

Basic confectionery funnel with stand
Embudo dosificador básico con soporte
Entonnoir doseur de base avec support

SS Stainless steel

Funnel and stand sold together.
Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Entonnoir et support vendu ensemble.

REF	Lts	
P830005	1	1/1

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

Stand for funnel or chinese colander
Soporte para embudo o chino
Support pour entonnoir ou chinois

Portion control dispenser
Dispensador con control de porciones
Distributeur contrôle de la partie

Pl Plastic NSF

BATTER BOSS®

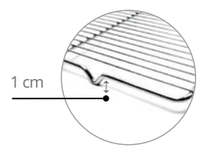
Not recommended for chunky batters.
No se recomienda para batidos espesos.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.

8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.

REF	L	W x D x H cm	
2803-18	1,4	15,6 x 27,6 x 19,1	1/1

St/steel pastry grid with feet
Rejilla inox pastelería con pies
Grille pâtisserie inox avec pieds

SS Stainless steel



REF	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909559	3	5	29	2	1/10

Professional cake mould
Molde cake profesional
Cake embouti professionnel

REF	cm (int.)	H cm	Lts	
P702230	30 x 10,5	8,0	2,0	1/1

Cake mould
Molde cake
Cake embouti

REF	W x D x H cm	
P702026	26 x 9,5 x 7,5	1/1
P702028	28 x 10 x 7,5	1/1

Folding cake mould
Molde para paté o cake desmontable
Pâté ou cake démontable

REF	W x D x H cm	
P704024	24 x 9,5 x 7	1/1
P704030	30 x 10 x 7,5	1/1

Small madeleine sheet
Placa madalenas pequeñas
Plaque madeleinettes

2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.
2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.

REF	cm	
P707039	39,5 x 12,5	1/1

Madeleine sheet
Placa madalenas
Plaque madeleines

2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.

REF	cm	
P706039	39,5 x 20	1/1

Non-stick spring form
Molde desmontable Antiadherente
Moule rond démontable

REF	Ø cm	H cm	
P723024	24	7,0	1/1
P723028	28	7,0	1/1

High cake mould
Molde para tarta
Manqué rond uni

REF	Ø cm	H cm	
P703020	20	4,5	1/1
P703024	24	5,0	1/1
P703028	28	5,0	1/1
P703032	32	5,5	1/1

Round tart mould with fluted edges
Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec Bord cannelé

REF	Ø cm	H cm	
P710020	20	2,5	1/1
P710024	24	2,5	1/1
P710028	28	2,5	1/1

Flutted edge mould with removable base
Molde rizado fondo desmontable
Tourtière avec fond amovible

REF	Ø cm	H cm	
P711010	10	1,8	1/1
P711012	12	2,0	1/1
P711020	20	2,5	1/1
P711024	24	2,5	1/1
P711028	28	2,5	1/1
P711032	32	2,5	1/1

Savarin mould
Molde savarin
Moule savarin

REF	Ø cm	H cm	
P708008	8	2,0	1/1
P708022	22	4,5	1/1
P708024	24	5,0	1/1

"Trois frères" ring mould
Molde savarin "trois frères"
Moule savarin "trois frères"

REF	Ø cm	H cm	
P712022	22	5,5	1/1

6.3 Non-stick moulds

Moldes antiadherentes / Moules anti-adhésifs

St Steel

Oval aspic mould
Molde ovalado para aspic
Moule aspic ovale

REF	cm	H cm	
P713075	7,5 x 5,5	3,8	1/1

Baba mould
Molde redondo para bizcocho
Baba rond

Rolled edge
Borde vuelto
Bord roulé

REF	Ø cm	H cm	
P715006	6,5	6,0	1/1

Plain oval boat mould
Molde barquita lisa
Moule Barquette unie

REF	cm	H cm	
P717008	8 x 3,3	1,2	1/1

10 Wide ribs brioche mould
Molde madalenas con 10 costados
Moule brioche 10 côtes

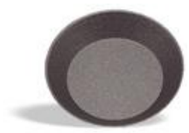
Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs
Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes

REF	Ø cm	H cm	
P718006	6	2,5	1/1
P718008	8	3,2	1/1
P718010	10	3,8	1/1

Round fluted tart mould
Molde tartaleta acanalada redonda
Moule tartelette ronde cannelée

REF	Ø cm	H cm	
P720005	5	1,2	1/1
P720006	6	1,2	1/1
P720007	7	1,2	1/1
P720008	8	1,2	1/1
P720010	10	1,8	1/1
P720012	12	2,0	1/1

Round plain tart mould
Molde tartaleta redonda lisa
Moule tartelette ronde unie



REF	Ø cm	H cm	
P721005	5	1,2	1/1
P721006	6	1,2	1/1
P721008	8	1,2	1/1
P721010	10	1,2	1/1

Pastry cutter 6.4

Cortapastas / Découpoirs

Set of 8 round plain cutters
Caja de 8 cortapastas redondos lisos
Boîte de 8 découpoirs ronds unis

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
P732000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1/1

Set of 8 round fluted cutters
Caja de 8 cortapastas redondos rizados
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
P733000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1/1

9 pcs set polyglass plain cutters
Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass

Pl Plastic

REF	Ø cm	H cm	
P796000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1/1

9 pcs set polyglass fluted cutters
Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass

Pl Plastic

REF	Ø cm	H cm	
P796100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1/1

Tart ring
Aro redondo para tarta
Cercle à tarte

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
P780006	6	2	1/1
P780008	8	2	1/1
P780010	10	2	1/1

"Entremets" ring
Aro redondo para tarta
Cercle à entremets

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
P781006	6	3,5	1/1
P781008	8	3,5	1/1
P781010	10	3,5	1/1

Mousse ring
Aro redondo para mousse
Cercle à mousse

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
P782075	7,5	4,0	1/1
P782008	8,0	4,5	1/1
P782010	10,0	4,5	1/1
P782012	12,0	4,5	1/1
P782014	14,0	4,5	1/1
P782016	16,0	4,5	1/1
P782018	18,0	4,5	1/1
P782020	20,0	4,5	1/1
P782022	22,0	4,5	1/1
P782024	24,0	4,5	1/1
P782026	26,0	4,5	1/1
P782028	28,0	4,5	1/1

Ice cream cake ring
Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
P783006	6	6	1/1
P783008	8	6	1/1
P783010	10	6	1/1
P783012	12	6	1/1
P783014	14	6	1/1
P783016	16	6	1/1
P783018	18	6	1/1
P783020	20	6	1/1
P783022	22	6	1/1
P783024	24	6	1/1
P783026	26	6	1/1
P783028	28	6	1/1
P783030	30	6	1/1

Mousse ring
Aro redondo para mousse
Cercle à r

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
P785006	6	4	1/1
P785008	8	4	1/1
P785010	10	4	1/1

IDEA!
Perfect for dishes presentation
Perfecto para presentación de platos
Idéal pour la présentation de plats

PVC ribbon for mousse
Cinta PVC para mousse
Ruban pâtissier en PVC

PVC

REF	Length *Longitud* Longueur	H cm	
P992040	100 m	4,0	1/1
P992045	100 m	4,5	1/1
P992050	100 m	5,0	1/1

Caramel cream mould
Flanero
oule f an

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P355007	4,1	4,5	0,12	1/12
P355008	5,3	5	0,17	1/12

Reinforced caramel cream mould
Molde industrial para flan
oule f an

Al Aluminium

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P136006	6	5,5	0,10	1/1
P136007	7	6,5	0,15	1/1
P136008	8	6,5	0,25	1/1

Round cake mould
Molde 1/2 caña desmontable redondo
Gouttière ronde

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	
P789025	25 x 9 x 6	1/1
P789050	50,5 x 9 x 9	1/1

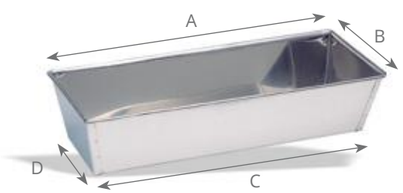
Triangle cake mould
Molde 1/2 caña desmontable triangular
Gouttière triangulaire

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	
P788025	25 x 9 x 6	1/1
P788050	50 x 9 x 6	1/1

Cake mould
Molde cake
Moule à cake

SS Stainless steel



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	
P784020	19,5 x 14,5	18,0 x 10	8	1/1
P784025	25 x 15	21,0 x 10	8	1/1
P784030	30 x 13	27,0 x 10	8	1/1
P784035	35 x 13	32,0 x 10	8	1/1
P784040	40 x 13	36,5 x 10	8	1/1

Nylon pastry bags
Mangas de nylon
Poches pâtissières en nylon

Ny Nylon

80 °C

REF	cm	Ø cm	
P800030	30	17,0	6/6
P800035	35	19,5	6/6
P800040	40	22,0	6/6
P800045	45	25,0	6/6
P800050	50	27,5	6/6
P800055	55	30,5	6/6
P800060	60	33,0	6/6
P800065	65	35,0	6/6
P800070	70	39,0	6/6

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.

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.

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Imperméables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.

Disposable pastry bags
Mangas desechables
Poches jetables

Pl Plastic

45 °C

REF	cm	Lts	
P798040	43	2,00	6/6
P798055	55	3,50	6/6
P798065	65	5,00	6/6

Green disposable pastry bags
Mangas desechables color verde
Poches jetables vertes

Pl Plastic

45 °C

100 pieces set
Caja de 100 unidades
Boîte de 100 pièces

REF	cm	Lts	
P798056	55	3,50	6/6

SS Stainless steel

Plain nozzle
Boquilla redonda
Douille unie

REF	Ø cm	
P810004	0,4	1/25
P810006	0,6	1/25
P810008	0,8	1/25
P810010	1,0	1/25
P810012	1,2	1/25
P810014	1,4	1/25

Star nozzle
Boquilla estrella
Douille cannelée

REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P811004	0,4	6	1/25
P811006	0,6	6	1/25
P811008	0,8	6	1/25
P811010	1,0	7	1/25
P811012	1,2	7	1/25
P811014	1,4	8	1/25
P811016	1,6	9	1/25

Closed star nozzle
Boquilla estrella cerrada
Douille cannelée fermée

REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P812003	0,3	6	1/25
P812005	0,5	6	1/25
P812007	0,7	6	1/25
P812009	0,9	8	1/25
P812011	1,1	8	1/25

Yule log nozzle
Boquilla cinta estrella
Douille à bûche de noël

REF	cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P813016	1,6 x 0,2	6	1/25
P813020	2,0 x 0,3	6	1/25

Flower nozzle
Boquilla flor
D ouille f eur

REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P816011	1,1	6	1/25

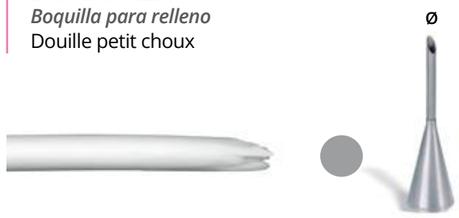
Closed flower nozzle
Boquilla flor cerrada
D ouille f eur f ermé e

REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P817005	0,5	6	1/25
P817006	0,6	8	1/25
P817008	0,8	9	1/25

"petits fours" nozzle
Boquilla rizada
Douille à "petits fours"

REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	
P815006	0,6	9	1/25
P815009	0,9	12	1/25
P815012	1,2	15	1/25
P815015	1,5	16	1/25

Bismark nozzle
Boquilla para relleno
Douille petit choux



REF	Ø cm	
P814000	0,4	1/25

Set of 6 nozzles nr. 0
Conjunto de 6 boquillas nº 0
Boîte de 6 douilles num. 0

REF	
P820000	1/1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
L es g rafiq ues des diam tres des em outs de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Plain nozzle 0,4 cm
1 Boquilla redonda 0,4 cm
1 Douille unie 0,4 cm

1 Star nozzle 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Plain nozzle 0,8 cm
1 Boquilla redonda 0,8 cm
1 Douille unie 0,8 cm

1 Star nozzle 1,2 cm
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm

1 Flower nozzle 1,1 cm
1 Boquilla flor 1,1 cm
1 D ouille f eur 1 1 cm

1 Yule log 2 x 0,3 cm
1 Boquilla cinta estrella 2 x 0,3 cm
1 Douille à bûche de Noël 2 x 0,3 cm

Set of 6 nozzles nr. 1
Conjunto de 6 boquillas nº 1
Boîte de 6 douilles num. 1

REF	
P821000	1/1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
L es g rafiq ues des diam tres des em outs de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Plain nozzle 0,2 cm
1 Boquilla redonda 0,2 cm
1 Douille unie 0,2 cm

1 Plain nozzle 0,4 cm
1 Boquilla redonda 0,4 cm
1 Douille unie 0,4 cm

1 Plain nozzle 0,6 cm
1 Boquilla redonda 0,6 cm
1 Douille unie 0,6 cm

1 Plain nozzle 0,8 cm
1 Boquilla redonda 0,8 cm
1 Douille unie 0,8 cm

1 Plain nozzle 1 cm
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm

1 Plain nozzle 1,2 cm
1 Boquilla redonda 1,2 cm
1 Douille unie 1,2 cm

SS Stainless steel

Set of 6 nozzles nr. 2
Conjunto de 6 boquillas nº 2
Boîte de 6 douilles num. 2

REF	
P822000	1/1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
L es g rafiq ues des diam tres des em outs de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Star nozzle 0,2 cm
1 Boquilla estrella 0,2 cm
1 Douille cannelée 0,2 cm

1 Star nozzle 0,4 cm
1 Boquilla estrella 0,4 cm
1 Douille cannelée 0,4 cm

1 Star nozzle 0,6 cm
1 Boquilla estrella 0,6 cm
1 Douille cannelée 0,6 cm

1 Star nozzle 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Star nozzle 1 cm
1 Boquilla estrella 1 cm
1 Douille cannelée 1 cm

1 Star nozzle 1,2 cm
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm

Set of 6 nozzles nr. 3
Conjunto de 6 boquillas nº 3
Boîte de 6 douilles num. 3

REF	
P823000	1/1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
L es g rafiq ues des diam tres des em outs de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Closed flower nozzle 0,6 cm
1 Boquilla flor cerrada 0,6 cm
1 D ouille f eur f ermé e 0 cm

1 Closed star nozzle 0,7 cm
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 cm
1 Douille cannelée fermée 0,7 cm

1 Star nozzle 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Plain nozzle 1 cm
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm

1 "Petits fours" nozzle 1,2 cm
1 Boquilla rizada 1,2 cm
1 Douille à "petits fours" 1,2 cm

1 Flower nozzle 1,3 cm
1 Boquilla flor 1,3 cm
1 D ouille f eur 1 cm

Set of 12 nozzles nr. 4
Conjunto de 12 boquillas nº 4
Boîte de 12 douilles num. 4

REF	
P824000	1/1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
L es g rafiq ues des diam tres des em outs de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Plain nozzle 0,6 cm
1 Boquilla redonda 0,6 cm
1 Douille unie 0,6 cm

1 Plain nozzle 1 cm
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm

1 Star nozzle 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Star nozzle 1,2 cm
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm

1 Closed star nozzle 0,7 mm
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 mm
1 Douille cannelée fermée 0,7 mm

1 Closed star nozzle 1,1 mm
1 Boquilla estrella cerrada 1,1 mm
1 Douille cannelée fermée 1,1 mm

1 Yule log nozzle 2 mm
1 Boquilla cinta estrella 2 mm
1 Douille à bûche de Noël 2 mm

1 "Petits fours" nozzle 0,9 mm
1 Boquilla rizada 0,9 mm
1 Douille à "petits fours" 0,9 mm

1 "Petits fours" nozzle 1,5 cm
1 Boquilla rizada 1,5 cm
1 Douille à "petits fours" 1,5 cm

1 Flower nozzle 1,1 cm
1 Boquilla flor 1,1 cm
1 D ouille f eur 1 1 cm

1 Flower nozzle 1,5 cm
1 Boquilla flor 1,5 cm
1 D ouille f eur 1 cm

1 Closed flower nozzle 0,8 cm
1 Boquilla flor cerrada 0,8 cm
1 D ouille f eur f ermé e 0 cm

6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas / Poches et douilles

PC Polycarbonate

Set of 6 round polycarbonate nozzles
Conj 6 boquillas redondas policarbonato
Boîte de 6 douilles rondes en polycarbonate

Nº 0	Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10
0,4 cm	0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm

REF	🛒/📦
P855000	1/1

Set of 6 star polycarbonate nozzles
Conj 6 boquillas estrella policarbonato
Boîte de 6 douilles cannelées en polycarbonate

Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10	Nº 12
0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm	1,6 cm

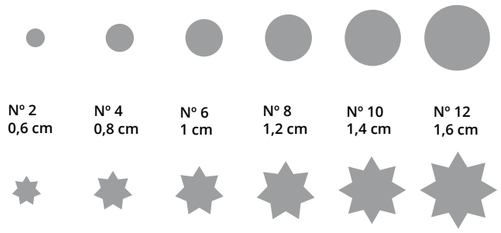
REF	🛒/📦
P856000	1/1

Set of 12 polycarbonate nozzles
Conj 12 boquillas policarbonato
Boîte de 12 douilles en polycarbonate

REF	🛒/📦
P857000	1/1

Nº 0	Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10
0,4 cm	0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm

Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10	Nº 12
0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm	1,6 cm



See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 212**

Nylon pastry bags
Mangas de nylon
Poches pâtissières en nylon

Disposable pastry bags
Mangas desechables
Poches jetables

Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan / Moules flexipan

FLEXIPAN® ORIGINE

BISPHENOL A FREE 100% BPA FREE · FDA · NF · NSF

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.

This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing.

The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould.

According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise.

The FLEXIPAN can be used to bake (+280 °C) or freeze (-40 °C) 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

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.

Esta combinacion de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, asi como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.

El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.

El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.

El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) como en congelación (-40 °C).

VENTAJAS FLEXIPAN®
- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cocciones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas.

Le Flexipan® est une combinaison de tissues de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.

Le Flexipan n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démoulage facile et rapide.

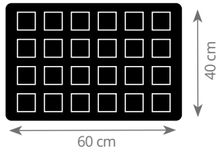
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.

Le Flexipan permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (- 40 °C).

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

Sizes
Medidas
Mesures

Pastry / *Pastelería /*
Pâtisserie



- 40 °C / -104 °F
+280 °C / +539 °F

gas

H.A.C.C.P. NO PROBLEM

Si Silicone | Fi Fiberglass | BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

Cones / *Conos* / Cones

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859134		40	5	4	24	1/1
P859135		20	7	6	80	1/1

Rosace shape / *Bavarois* / Bavarois

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859139		18	7,8	3,5	100	1/1

Charlottes

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859141		24	6,2	3,5	60	1/1
P859113		18	7,8	4,0	100	1/1

Madeleines/ *Magdalenas* / Madeleines

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859142		56	5,2 x 3,3	1,5	15	1/1
P859115		40	7,8 x 4,7	1,9	35	1/1

Saint Jacques shell / *Conchas* / Coquilles Saint-Jacques

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859132		24	8 x 7,5	2	70	1/1

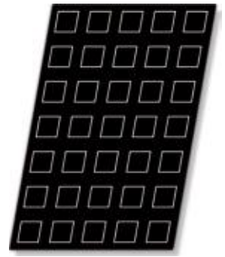
Deep flower / *Margaritas* / Marguerites en relief

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859143		24	2,4	7	70	1/1

Flowers / *Flores* / Fleurs

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859144		24	7,8	2	80	1/1

Pyramids / *Pirámides* / Pyramides

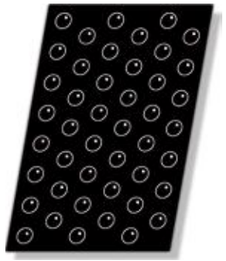


REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859109		54	3,5 x 3,5	2,3	15	1/1
P859111		35	5,0 x 5,0	3,5	35	1/1
P859110		24	7,1 x 7,1	4,1	90	1/1

Half-spheres / *Semi-esferas* / Demi-sphères

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859151		96	2,6	1,6	6	1/1
P859105		70	2,9	1,8	10	1/1
P859103		48	4,2	2,1	20	1/1
P859102		28	5,8	3,1	50	1/1
P859101		24	7,0	4,0	105	1/1
P859104		24	8,0	4,0	126	1/1

Half-spheres upside down / *Semi-esferas invertidas* Demi-sphères inversées



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859150		45	2,6	1,6	6	1/1

Squares / *Cuadrados* / Carrés

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859152		60	3,7 x 3,7	1,7	18	1/1
P859153		35	5,6 x 5,6	2,4	60	1/1

Square tartlet / *Tartaletas cuadradas* / Tartelettes carrées

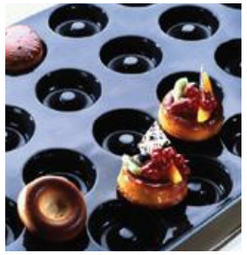
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859154		60	4,5 x 4,5	1,2	20	1/1
P859155		40	6,0 x 6,0	1,5	40	1/1

Si Silicone · Fi Fiberglass · BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

Square savarins / *Savarins cuadradas*
Savarins carrées

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859156		60	3,7 x 3,7	1,7	15	1/1
P859157		35	5,6 x 5,6	2,4	45	1/1
P859158		24	7,0 x 7,0	3,0	100	1/1

Round savarins / *Savarins redondos /* Savarins ronds

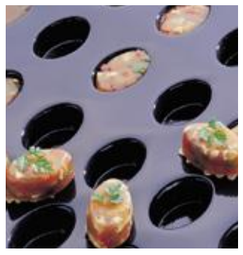


REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859159		60	4,1	1,2	10	1/1
P859124		35	6,6	2,0	50	1/1
P859219		24	7,0	2,3	65	1/1
P859122		24	8,0	2,0	70	1/1

Oval savarins / *Savarins ovalados /* Savarins ovales

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859123		24	8 x 6	2,5	70	1/1

Oval / *Óvalos /* Ovales

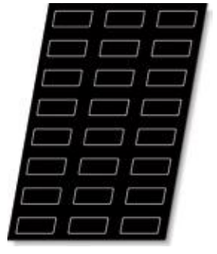


REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859167		30	7,0 x 5	3	25	1/1
P859130		30	8,5 x 6	3	100	1/1

Round tartlets / *Tartaletas redondas /*
Tartelettes ronds

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859114		60	4,2	1,0	13	1/1
P859171		48	4,8	1,5	20	1/1
P859172		40	5,8	2,0	35	1/1
P859126		24	7,7	2,0	65	1/1

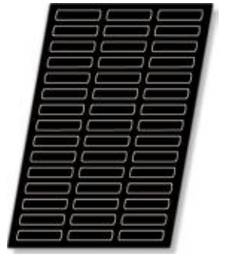
Logs / *Troncos /* Bûche



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859125		24	9,5 x 4,0	3,0	80	1/1
P859183*		12	12,1 x 4,1	3,2	115	1/1
P859184		8	33,9 x 4,0	3,9	450	1/1
P859185		5	49,5 x 4,0	3,9	700	1/1

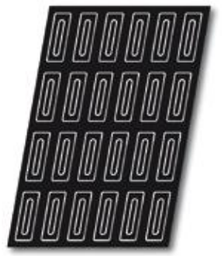
*** Silicone mould /** *Molde de silicona /* Moule en silicone **40x30 cm**

Cakes-Lady fingers / *Cakes/Bizcochos /* Cakes-Coudoirs



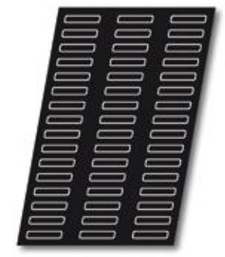
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859186		120	4,0 x 1,5	1,2	6	1/1

Lingots / *Lingotes /* Lingots



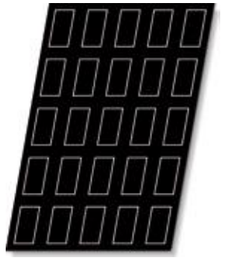
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859189		24	10 x 4	2,5	70	1/1
P859190		24	12 x 4	2,5	90	1/1

Half-Cylindres / *Semi-cilindros /* Demi-cylindres



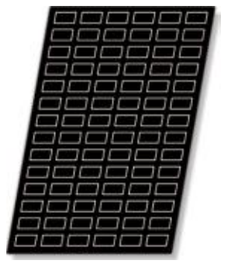
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859191		48	8,5 x 1,7	1,5	20	1/1

Cakes



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859192		24	8 x 3	3,0	55	1/1
P859195		16	11 x 6	2,5	105	1/1

Financiers



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859196		84	5,0 x 2,6	11	10	1/1
P859197		24	8,6 x 4,6	14	45	1/1

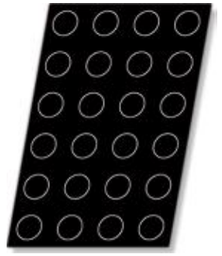
Muffins

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859106		40	5,1	2,9	45	1/1
P859107		24	7,3	4,0	125	1/1
P859198		15	8,2	5,0	220	1/1

Si Silicone · Fi Fiberglass · BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

Flexipan moulds 6.7
Moldes flexipan / Moules flexipan

Cylinders / *CilIndros* / Cylindres



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859206		48	4,0	2,0	25	1/1
P859207		24	6,3	2,5	65	1/1
P859117		24	6,3	3,5	90	1/1

Florentiners / *Florentina* / Florentins

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859129		15	10,2	2	140	1/1

Rounds / *Redondas* / Ronds

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859202		24	7,9	1,5	65	1/1

Flowers / *Flores* / Fleurs

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859203		24	6,2 x 4,9	2,6	60	1/1

Tatin apple tarts / *Tartas tatin* / Tartes tatin

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859210		15	8,2	3,0	135	1/1
P859211		12	10,0	3,5	245	1/1
P859212		12	10,5	4,0	305	1/1

Round-Pizza-Quiches / *Entremets-Pizzas-Quiches* / Empreintes rondes-Pizza-Quiches

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859116		6	18,6	1,2	300	1/1

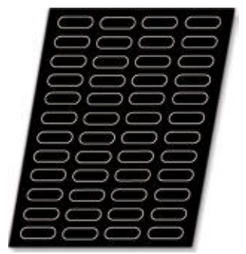
Cannelées / *Acanalda*

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859204		24	6,8	2,5	60	1/1
P859205		24	7,8	3,0	105	1/1

Octagons / *Octágonos* / Octagones

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859119		40	4,3 x 4	2,6	28	1/1

Mini-brioches / *Lanzaderas* / Navettes

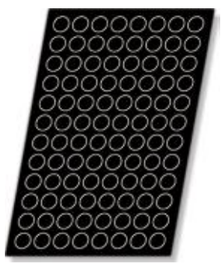


REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859200		48	7 x 3	1	15	1/1

Long / *Alargadas* / Longues

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	🛒/📦
P859201		24	13 x 4,8	1,8	80	1/1

Pomponnettes



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	🛒/📦
P859120		96	3,6	1,7	14	1/1

Cake mould
Molde cake
Moule à cake

REF	W x D x H cm	
P850424	24 x 10,5 x 6,5	1/1
P850426	26 x 10 x 7	1/1

High cake mould
Molde tarta
Manqué rond uni

REF	Ø cm	H cm	
P850124	24	4,2	1/1
P850128	28	4,7	1/1

Gugelhoph
Molde savarin alto
Moule savarin haut

New shape
Nueva forma
Nouvelle forme

REF	Ø cm	H cm	
P850222	22,5	11,5	1/12

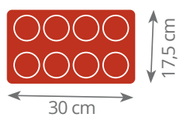
Round tart mould with fluted edges
Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec bord cannelé

New shape
Nueva forma
Nouvelle forme

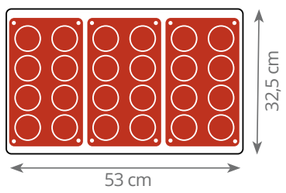
REF	Ø cm	H cm	
P850528	28	3	1/12

Medidas
Sizes
Mesures

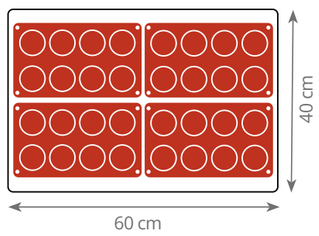
GN 1/3



GN 1/1



Pastry / *Pastelería /* Pâtisserie



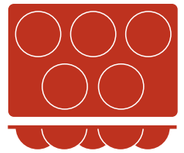
Ideal for freezing. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.
Ideal para congelador. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.
Idéal pour la congélation. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.

SILICONE 100% **Flexibility**
Flexibilidad
Flexibilité

- **- 60 °C / -140 °F**
- **+230 °C / +446 °F**

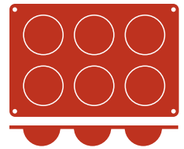
dishwasher · oven · gas · H.A.C.C.P. NO PROBLEM

MEDIA BOLA



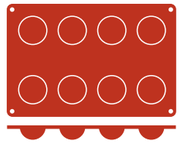
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850001	5	8	4	1/12

MEDIA BOLA



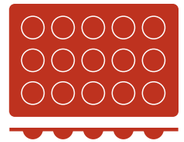
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850002	6	7	3,5	1/12

MEDIA BOLA



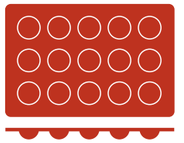
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850003	8	6	3	1/12

MEDIA BOLA



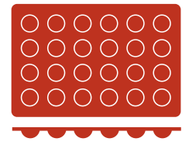
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850004	15	5	2,5	1/12

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850005	15	4	2	1/12

MEDIA BOLA

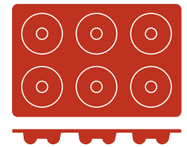


REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850006	24	3	1,5	1/12

PIRAMIDE

REF	Fig	cm	H cm	
P850007	6	7,1x7,1	4	1/12

SAVARIN

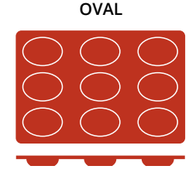


REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850012	6	7,2	2,3	1/12

OVAL

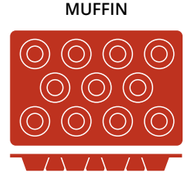
REF	Fig	cm	H cm	
P850017	24	3	1,5	1/12

OVAL



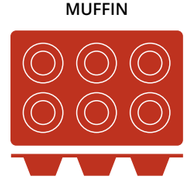
REF	Fig	cm	H cm	
P850018	9	7x5	2	1/12

MUFFIN



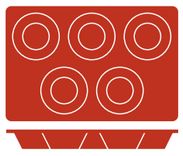
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850022	11	5	2,8	1/12

MUFFIN



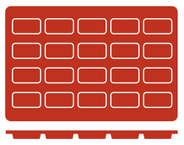
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850023	6	7	3,7	1/12

MUFFIN



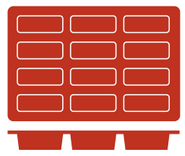
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850024	5	8	3,5	1/12

CAKE



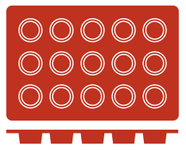
REF	Fig	cm	H cm	
P850025	20	4,9x2,6	11	1/12

CAKE



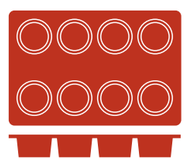
REF	Fig	cm	H cm	
P850026	12	8x3	3	1/12

PETIT FOUR



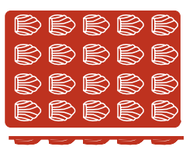
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850027	15	4	2	1/12

CILINDRO



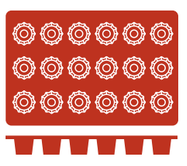
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850028	8	6	3,5	1/12

MADALENA



REF	Fig	cm	H cm	
P850031	20	3,8x3	1	1/12

BORDELAIS



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850033	18	3,5	3,5	1/12

Si Silicone · BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE · 260 °C

Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design
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
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symetrie

Mini-cakes

REF	Fig	cm1	cm2	H cm	🛒/📦
P859900	20	10 x 5	8 x 3	3	1/1

Briochette

REF	Fig	Ø cm	H cm	🛒/📦
P859901	24	7,9	3,7	1/1

Half-spheres
Semi-esferas
Demi-sphères

REF	Fig	Ø cm	H cm	🛒/📦
P859902	24	7	3,5	1/1

Muffin

REF	Fig	Ø cm	H cm	🛒/📦
P859903	24	7	4,2	1/1

Mini muffin

REF	Fig	Ø cm	H cm	🛒/📦
P859904	20	5	2,8	1/1

Gugelhopf

REF	Fig	Ø cm	H cm	🛒/📦
P859905	24	7	3,6	1/1

Mini madeleines
Mini madalenas
Mini madeleines

REF	Fig	Ø cm	H cm	🛒/📦
P859907	84	4,2 x 3	1,1	1/1

Tartalets
Tartaletas
Tartalettes

REF	Fig	Ø cm	H cm	🛒/📦
P859908	60	5	1,5	1/1

Cannelés
Canalados

REF	Fig	Ø cm	H cm	🛒/📦
P859909	60	8,5	5	1/1

Pyramids
Piramides
Pyramides

REF	Fig	cm	H cm	🛒/📦
P859910	30	7,1 x 7,1	4	1/1

Florentiners
Florentinas
Florentins

REF	Fig	Ø cm	H cm	🛒/📦
P859911	40	5,5	1,2	1/1

7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm

Bacs gastronorme

7.1 **SUPER PAN 3** 236

7.2 **GN PRO** 240

7.3 **POLYCARBONATE** 248

7.4 **COPOLYESTER** 250

7.5 **POLYPROPYLENE** 252

7.6 **VIOLET COLLECTION** 254

20 YEARS of expertise and innovation in premium container production

20 años de experiencia e innovación fabricando cubetas de alta calidad.

20 ans d'expertise et d'innovation dans la fabrication de bacs de qualité supérieure.

"Gastro norm" system is created in Switzerland.
El sistema "gastro norm" es creado en Suiza.
Le système "gastro norme" a été créé en Suisse.
1964

1992
Miquel Pujadas anticipates the great potential of "square pots".
Miquel Pujadas anticipa el gran potencial de las "ollas cuadradas".
Miquel Pujadas anticipe le grand potentiel des « casseroles carrées ».

EN-631-1
The regulation that standardises container sizes is introduced.
Nace la normativa de estandarización de las medidas de cubetas.
Publication de la norme relative aux dimensions des bacs.
1993

1998
Pujadas decides to market GN containers.
Pujadas apuesta por la comercialización de cubetas GN.
Pujadas mise sur la commercialisation des bacs GN.

Pujadas begins producing its own GN containers.
Pujadas empieza la producción de sus propias cubetas GN.
Pujadas commence la production de ses propres bacs GN.
2005

2022
New automated GN production line.
Nueva línea automatizada GN.
Nouvelle ligne de production automatisée de bacs GN.

After 20 years of manufacturing containers, we launch the new and improved GN PRO.
Después de 20 años fabricando cubetas, lanzamos la nueva y mejorada GN PRO.
Après 20 ans de fabrication de bacs, nous lançons le nouveau GN PRO amélioré.
2025

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

NEW GN PRO

PATENT PENDING

New anti-jam system
Nuevo sistema antiatasco
Nouveau système anti-blocage

Prevents containers from getting stuck during storage and facilitates drying, preventing moisture and hygiene issues.

Evita que las cubetas se queden encajadas durante el almacenaje y facilita el secado, evitando problemas de humedad e higiene.

Empêche les bacs de s'emboîter lors de leur rangement et facilite le séchage, évitant les problèmes d'humidité et d'hygiène.

Stainless steel 18/10
Acero inoxidable 18/10
Acier inoxydable 18/10

Greater corrosion resistance due to high chromium (18%) and nickel (10%) content.

Mayor resistencia a la corrosión por el alto contenido en cromo (18%) y níquel (10%).

Résistance accrue à la corrosion grâce à une teneur élevée en chrome (18 %) et en nickel (10 %).

New reinforced corner
Nuevo canto reforzado
Nouveau coin renforcé

25% more resistant.
Extends the container's lifespan.

25% más resistente.
Alarga la vida útil de la cubeta.

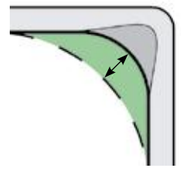
25 % plus résistant.
Prolonge la durée de vie du bac.

Small radius
Radio pequeño
Rayon réduit

Greater corner strength and increased internal usable capacity.

Mayor resistencia del canto y mayor capacidad interna útil.

Meilleure résistance du coin et capacité interne utile supérieure.



Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir? / Quel matériau choisir ?

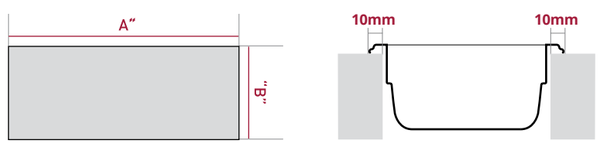
	Features *Características* / ***Caractéristiques***	**Perfect for** *Perfecto para* / ***Parfait pour***
SS Stainless steel	**Highly resistant, withstands high temperatures, and hygienic.** *Alta resistencia, soporta altas temperaturas. Higiénico.* Haute resistance aux hautes températures. Hygiénique.	**Preservation, cooking, intensive use.** *Conservación, cocción, uso intensivo.* Conservation, cuisson, usage intensif.
ES Enamelled steel	**Attractive design, withstands high temperatures, and easy to clean.** *Buena estética, soporta altas temperaturas. Fácil limpieza.* Esthétique soignée, résiste aux hautes températures. Nettoyage facile.	**Presentation, cooking.** *Presentación, cocción.* Présentation, cuisson.
Al Aluminium	**Excellent thermal conductor.** *Excelente conductor térmico.* Excellent conducteur thermique.	**Oven cooking.** *Cocción en horno.* Cuisson au four.
Pl Plastic	**Lightweight, transparent, and corrosion-resistant.** *Ligereza, transparencia y resistencia a la corrosión.* Léger, transparent et résistant à la corrosion.	**Storage, preservation and transport.** *Almacenaje, conservación y transporte.* Stockage, conservation et transport.
Me Melamine	**Porcelain-like appearance and lightweight.** *Aspecto similar a la porcelana. Ligereza.* Aspect similaire à la porcelaine. Légèreté.	**Buffet and presentation.** *Buffet y presentación.* B uf et et pré sentation.

Sizes and combinations / *Medidas y combinaciones* / Mesures et combinaisons

Adaptable bars
Perfiles divisorios / Barrettes de composition
1/1
1/2

Fitting measures / *Medidas de encaste* / Mesures d'emboîtement

GN	2/1	1/1	2/3	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9
"A"	630	510	333	305	305	245	456	156
"B"	510	305	305	245	155	142	142	88



Polynorm

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE · microwave · dishwasher · PE Polyethylene

The most versatile lid for professional kitchens.

- **It ADAPTS to GN containers of various materials.**
- **It SIMPLIFIES ORGANIZATION with color coding.**
- **It OPTIMIZES SPACE by stacking easily.**
- **It REDUCES WASTE by preserving food.**

- **- 40 °C**
- **+95 °C**

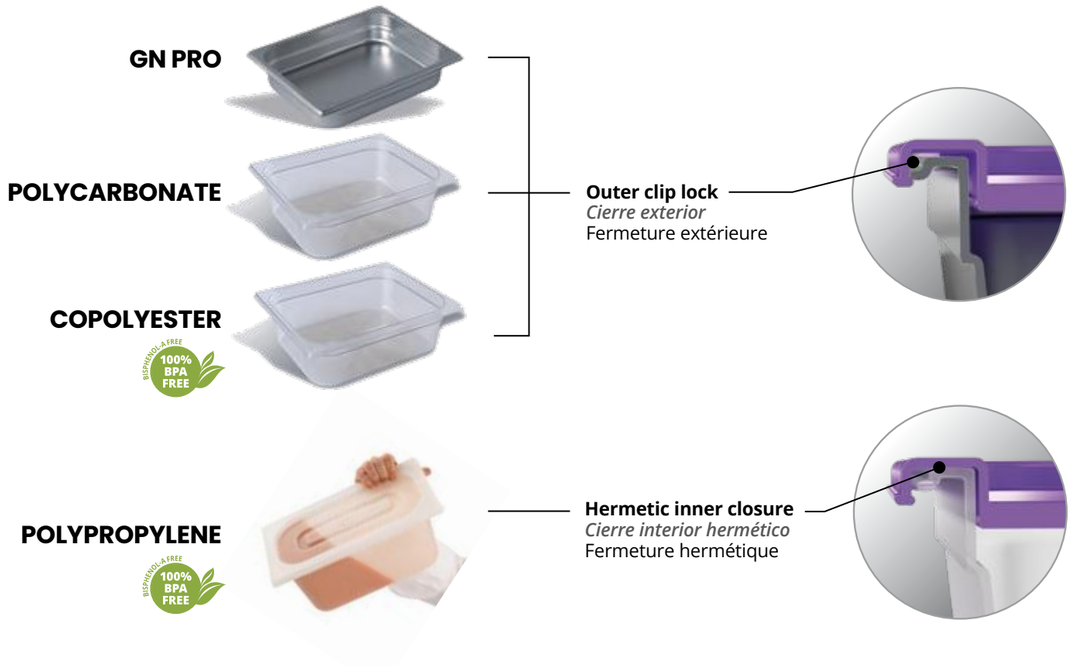
La tapa más versátil para la cocina profesional.

- *Se adapta a recipientes GN de diversos materiales.*
- *Simplifica la organización mediante la codificación por colores.*
- *Optimiza el espacio gracias a un fácil apilamiento.*
- *Reduce el desperdicio al conservar los alimentos.*

Le couvercle le plus polyvalent pour la cuisine professionnelle.

- Il s'adapte aux bacs GN en différents matériaux.
- Il simplifie l'organisation grâce au codage couleur.
- Il optimise l'espace grâce à un empilement facile.
- Il réduit le gaspillage en préservant les aliments.

Adjusts to / *Adaptables a* / Adaptable à:



See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 253**

Which GN container do you need?

¿Qué cubeta GN necesitas?

Quel bac GN vous faut-il ?

	Stainless Steel — Acero Inoxidable — Acier Inox			Enamelled steel — Acero esmaltado — Acier émaillée
	SUPER PAN 3 VOLLRATH	**GN PRO**	**GN COOL LINE**	**GN COOL LINE**
MATERIAL *MATERIAL* MATÉRIAU	Stainless Steel	Stainless steel 18/10	Stainless steel 18/10	Enamelled steel
ROBUSTNESS *ROBUSTEZ* ROBUSTESSE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★
CORROSION RESISTANCE *RESISTENCIA CORROSIÓN* RÉSISTANCE À LA CORROSION	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
MIN./MAX. TEMPERATURE *TEMPERATURA MIN/MAX* TEMPÉRATURE MIN./MAX.	-40 / 300 °C	-40 / 300 °C	-40 / 240 °C	-40 / 250 °C
REINFORCED CORNER *CANTO REFORZADO* COIN RENFORCÉ	✓	✓		
ANTI-JAM *ANTI - ATASCO* ANTI-BLOCAGE	✓	✓		
SANDWICH BOTTOM *FONDO DIFUSOR* FOND DIFFUSEUR		✓ **OPTIONAL** *OPCIONAL* OPTIONEL	✓	
USES / *USOS* / USAGES				
STORAGE & DELIVERY *ALMACENAJE Y TRANSPORTE* STOCKAGE ET TRANSPORT	✓	✓		
PRESENTATION *PRESENTACIÓN* PRÉSENTATION			✓	✓
COOKING *COCCIÓN* CUISSON	oven, bain marie	induction, vitro, gas, oven, bain marie	induction, vitro, gas, oven, bain marie	oven, bain marie
ACCESSORIES / *ACCESORIOS* / ACCESSOIRES				
LID *TAPA* COUVERCLE	✓	✓	✓	
HERMETIC LID *TAPA HERMETICA* COUVERCLE HERMÉTIQUE		✓	✓	
POLYNORM LIDS *TAPAS POLINORM* COUVERCLES POLYNORM		✓	✓	
PERFORATED BOTTOM *FONDO PERFORADO* EGOUTTOIR		✓		
			BUFFET	**BUFFET**

	Aluminium — Aluminio — Aluminium	Plastic — Plástico — Plastique			
MATERIAL *MATERIAL* MATÉRIAU	Aluminium	Polycarbonate	Copolyester	Polypropylene	Melamine
ROBUSTNESS *ROBUSTEZ* ROBUSTESSE	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★
CORROSION RESISTANCE *RESISTENCIA CORROSIÓN* RÉSISTANCE À LA CORROSION	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★
MIN./MAX. TEMPERATURE *TEMPERATURA MIN/MAX* TEMPÉRATURE MIN./MAX.	-40 / 240 °C	-40 / 99 °C	-40 / 80 °C	-40 / 95 °C	-20 / 70 °C
USES / *USOS* / USAGES					
STORAGE & DELIVERY *ALMACENAJE Y TRANSPORTE* STOCKAGE ET TRANSPORT		✓	✓	✓	
PRESENTATION *PRESENTACIÓN* PRÉSENTATION					✓
COOKING *COCCIÓN* CUISSON	oven	microwave	microwave	microwave	
ACCESSORIES / *ACCESORIOS* / ACCESSOIRES					
LID *TAPA* COUVERCLE		✓	✓	✓	
HERMETIC LID *TAPA HERMETICA* COUVERCLE HERMÉTIQUE					
POLYNORM LIDS *TAPAS POLINORM* COUVERCLES POLYNORM		✓	✓	✓ **AIRTIGHT** *HERMÉTICO* HERMÉTIQUE	
PERFORATED BOTTOM *FONDO PERFORADO* EGOUTTOIR		✓	✓		
					MELAMINE

7.1 SUPER PAN 3® by VOLLRATH

SS Stainless steel · NSF · MADE IN USA

Sturdy and rus-resistant 300-Series stainless steel.

Acero inoxidable de serie 300, robusto y resistente a la oxidación.

Fabriqué en acier inoxydable série 300, robuste et résistant à l'oxydation.

Industry-unique, anti-jam stacking lugs for easy unstacking

Sistema antiatasco, único en la industria, para una fácil separación una vez apiladas

Relief anti-blocage, unique dans le secteur, pour une séparation facile une fois empilés

Mirror-finish polishing maintains hygiene and allows for easy cleaning

Acabado pulido efecto espejo. Mantiene la higiene y permite una limpieza fácil

F inition polie ef et miroir. P ré serv e la propreté et permet un nettoyage facile

Industry-unique, reinforced, spouted-shape corners are twice as deform-resistant than any competitor.

Esquinas reforzadas con forma de pico, únicas en la industria, el doble de resistentes que las de cualquier competidor.

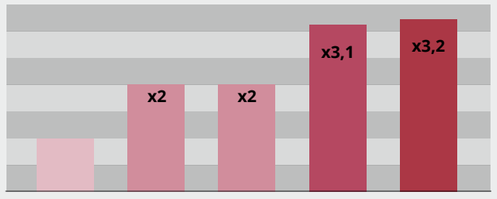
Coins renforcés en forme de bec, uniques dans le secteur, deux fois plus résistants que ceux de la concurrence.

Reduced edge for increased strength and larger capacity

Borde reducido para una mayor resistencia y capacidad

Coin réduit pour une plus grande résistance et capacité

Corner deformation / *Deformación del canto* / Déformation du coin



COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS *

*COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DEL CANTO VS COMPETENCIA **

COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DU COIN VS CONCURRENCE*

*** Corner deformation (mm) of a 1/1 65 mm container when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Vollrath SP3 tray is used as a reference.**

** Deformación (mm) del canto de una cubeta 1/1 65 mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Vollrath SP3.*

D é f ormation mm du coin d' un ac 1 1 mm en laissant tom er un poids de 1 g d' une distance de 0 cm. L a ré f é rence prise en compte est la dé f ormation de l' ang le du bac Vollrath SP3.

1/1 SP3 container
Cubeta SP3 1/1
Bac SP3 1/1

REF	WxDxH mm	Lts	🛒/📦
90002	530 x 325 x 20	-	1/6
90012	530 x 325 x 40	5,4	1/6
90052	530 x 325 x 55	7,3	1/6
90022	530 x 325 x 65	8,5	1/6
90042	530 x 325 x 100	13,4	1/6
90062	530 x 325 x 150	19,9	1/6
90082	530 x 325 x 200	26,1	1/3

2/3 SP3 container
Cubeta SP3 2/3
Bac SP3 2/3

REF	WxDxH mm	Lts	🛒/📦
90102	353 x 325 x 20	-	1/6
90112	353 x 325 x 40	3,4	1/6
90122	353 x 325 x 65	5,4	1/6
90142	353 x 325 x 100	8,0	1/6
90162	353 x 325 x 150	11,9	1/3
90182	353 x 325 x 200	15,5	1/3

1/2 SP3 container
Cubeta SP3 1/2
Bac SP3 1/2

REF	WxDxH mm	Lts	🛒/📦
90202	265 x 325 x 20	-	1/6
90212	265 x 325 x 40	2,4	1/6
90252	265 x 325 x 55	3,3	1/6
90222	265 x 325 x 65	3,8	1/6
90242	265 x 325 x 100	6,0	1/6
90262	265 x 325 x 150	8,9	1/6
90282	265 x 325 x 200	11,6	1/3

2/4 SP3 container
Cubeta SP3 2/4
Bac SP3 2/4

REF	WxDxH mm	Lts	🛒/📦
90502	530 x 162 x 20	-	1/6
90512	530 x 162 x 40	2,4	1/6
90552	530 x 162 x 55	3,1	1/6
90522	530 x 162 x 65	3,7	1/6
90542	530 x 162 x 100	5,7	1/3
90562	530 x 162 x 150	8,2	1/3

1/3 SP3 container
Cubeta SP3 1/3
Bac SP3 1/3

REF	WxDxH mm	Lts	🛒/📦
90302	176 x 325 x 20	-	1/6
90312	176 x 325 x 40	1,6	1/6
90352	176 x 325 x 55	2,0	1/6
90322	176 x 325 x 65	2,4	1/6
90342	176 x 325 x 100	3,7	1/6
90362	176 x 325 x 150	5,5	1/6
90382	176 x 325 x 200	7,1	1/3

1/4 SP3 container
Cubeta SP3 1/4
Bac SP3 1/4

REF	WxDxH mm	Lts	🛒/📦
90402	265 x 162 x 20	-	1/6
90412	265 x 162 x 40	1,1	1/6
90452	265 x 162 x 55	1,5	1/6
90422	265 x 162 x 65	1,7	1/6
90442	265 x 162 x 100	2,6	1/6
90462	265 x 162 x 150	3,8	1/6
90482	265 x 162 x 200	4,8	1/3

7.1 Super Pan 3

1/6 SP3 container
Cubeta SP3 1/6
Bac SP3 1/6

REF	W x D x H mm	Lts	
90622	176 x 162 x 65	1,1	1/6
90642	176 x 162 x 100	1,6	1/6
90662	176 x 162 x 150	2,3	1/6
90682	176 x 162 x 200	3,0	1/3

1/9 SP3 container
Cubeta SP3 1/9
Bac SP3 1/9

REF	W x D x H mm	Lts	
90922	176 x 108 x 65	0,60	1/6
90942	176 x 108 x 100	0,80	1/6

1/1 perforated SP3 container
Cubeta SP3 1/1 perforada
Bac perforé SP3 1/1

REF	W x D x H mm	
90013	530 x 325 x 40*	1/6
90053	530 x 325 x 55*	1/6
90023	530 x 325 x 65*	1/6
90043	530 x 325 x 100**	1/6
90063	530 x 325 x 150**	1/6

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

1/2 perforated SP3 container
Cubeta SP3 1/2 perforada
Bac perforé SP3 1/2

REF	W x D x H mm	
90213	325 x 265 x 40*	1/6
90223	325 x 265 x 65*	1/6
90243	325 x 265 x 100**	1/6
90263	325 x 265 x 150**	1/6

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

SP3 container lid
Tapa cubeta SP3
Couvercle bac SP3

Lids and false bottoms, use the same as our standard range.
False bottoms just to 100 mm depth.

Tapas y fondos perforados, se pueden utilizar los de la gama de cubetas inox.
Fondos hasta 100 mm de profundidad.

Couvercles and egouttoirs, sont les memes que la gamme standard.
Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

REF	Mod	W x D x H mm	
93100	1/1	530 x 325 x 10	1/6
93110	2/3	353 x 325 x 10	1/6
93200	1/2	265 x 325 x 10	1/6
93500	2/4	162 x 530 x 10	1/6
93300	1/3	176 x 325 x 10	1/6
93400	1/4	265 x 162 x 10	1/6
93600	1/6	176 x 162 x 10	1/6
93900	1/9	176 x 108 x 10	1/6

7.2 GN PRO by pujadas

18/10 Stainless steel · NSF · PATENT PENDING

NEW

High-quality 18/10 stainless steel
Acero inoxidable 18/10 de alta calidad
Acier inoxydable 18/10 de haute qualité

Reduced corner radius for increased corner resistance and larger capacity
Radio reducido para una mayor resistencia de los cantos y una mayor capacidad
Rayon de coin réduit pour une résistance accrue des coins et une plus grande capacité

Available with sandwich bottom for induction compatibility and even heating
La opción con fondo difusor ofrece compatibilidad con inducción y un calentamiento uniforme
O ption e clusiv e de f ond dif useur pour une compatibilité avec l'induction et une chaleur uniforme

Laser-marked batch number to facilitate traceability in quality control
Número de lote marcado a láser para facilitar la trazabilidad en controles de calidad
Numéro de lot marqué au laser pour faciliter la traçabilité lors des contrôles de qualité

Manufactured in Spain by Pujadas on a fully automated production line.

Fabricado en España por Pujadas en una línea de producción totalmente automatizada.

Fabriqué en Espagne par Pujadas sur une ligne de production entièrement automatisée.

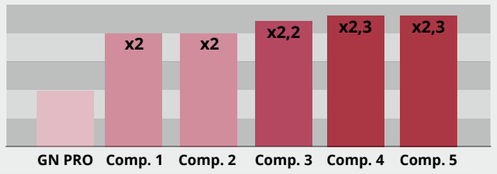
New reinforced corner, 25% more resistant
Nuevo canto reforzado, 25% más resistente
Nouveau coin renforcé, 25 % plus résistant

Anti-jam system for easy separation
Sistema anti-atasco para una fácil separación
Système anti-blocage pour une séparation facile

GREEN PACK
Cardboard-only packaging
Embalaje sólo de cartón
Emballage en carton uniquement

Corner deformation / *Deformación del canto* / Déformation du coin

COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS *
*COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DEL CANTO VS COMPETENCIA **
COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DU COIN VS CONCURRENCE*



* **Corner deformation (mm) of a 1/1 65 mm container when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Pujadas GN Pro tray is used as a reference.**
* *Deformación (mm) del canto de una cubeta 1/1 65 mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Pujadas GN Pro.*
* D é f ormation mm du coin d' un ac 1 1 mm en laissant tom er un poids de 1 g d' une distance de 0 cm. L a ré f é rence prise en compte est la dé f ormation de l' ang le du bac Pujadas GN Pro.

Lid options / *Opciones de tapa* / Options de couvercle

Hermetic Easy Open · Hermetic · Lid · Polinorm

- 40 °C
+300 °C

NSF 18/10 Stainless steel

2/1 GN PRO container
Cubeta GN PRO 2/1
Bac GN PRO 2/1

REF	WxDxH mm	Lts	
P210201	650 x 530 x 20	6,2	1/6
P210401	650 x 530 x 40	11,5	1/6
P210651	650 x 530 x 65	18,8	1/6
P211001	650 x 530 x 100	28,9	1/6
P211501	650 x 530 x 150	43,1	1/3
P212001	650 x 530 x 200	52,0	1/3

1/1 GN PRO container
Cubeta GN PRO 1/1
Bac GN PRO 1/1

REF	WxDxH mm	Lts	
P110101	530 x 325 x 10	1,25	1/6
P110201	530 x 325 x 20	2,80	1/6
P110401	530 x 325 x 40	5,10	1/6
P110551	530 x 325 x 55	7,00	1/6
P110651	530 x 325 x 65	8,30	1/6
P111001	530 x 325 x 100	14,20	1/6
P111501	530 x 325 x 150	20,20	1/6
P112001	530 x 325 x 200	26,00	1/6

2/3 GN PRO container
Cubeta GN PRO 2/3
Bac GN PRO 2/3

REF	WxDxH mm	Lts	
P230101	353 x 325 x 10	1,5	1/6
P230201	353 x 325 x 20	1,7	1/6
P230401	353 x 325 x 40	3,1	1/6
P230651	353 x 325 x 65	5,6	1/6
P231001	353 x 325 x 100	8,8	1/6
P231501	353 x 325 x 250	13,2	1/6
P232001	353 x 325 x 200	18,3	1/6

1/2 GN PRO container
Cubeta GN PRO 1/2
Bac GN PRO 1/2

REF	WxDxH mm	Lts	
P120101	265 x 325 x 10	1,0	1/6
P120201	265 x 325 x 20	1,2	1/6
P120401	265 x 325 x 40	2,2	1/6
P120651	265 x 325 x 65	4,1	1/6
P121001	265 x 325 x 100	6,1	1/6
P121501	265 x 325 x 150	9,1	1/6
P122001	265 x 325 x 200	12,0	1/6

2/4 GN PRO container
Cubeta GN PRO 2/4
Bac GN PRO 2/4

REF	WxDxH mm	Lts	
P240401	530 x 162 x 40	1,80	1/6
P240651	530 x 162 x 65	4,00	1/6
P241001	530 x 162 x 100	6,00	1/6
P241501	530 x 162 x 150	10,00	1/6

1/3 GN PRO container
Cubeta GN PRO 1/3
Bac GN PRO 1/3

REF	WxDxH mm	Lts	
P130201	176 x 325 x 20	0,8	1/6
P130401	176 x 325 x 40	1,5	1/6
P130651	176 x 325 x 65	2,5	1/6
P131001	176 x 325 x 100	3,8	1/6
P131501	176 x 325 x 150	5,6	1/6
P132001	176 x 325 x 200	7,3	1/6

1/4 GN PRO container
Cubeta GN PRO 1/4
Bac GN PRO 1/4

REF	WxDxH mm	Lts	
P140201	265 x 162 x 20	0,5	1/6
P140651	265 x 162 x 65	1,7	1/6
P141001	265 x 162 x 100	2,8	1/6
P141501	265 x 162 x 150	4,1	1/6
P142001	265 x 162 x 200	5,0	1/6

1/6 GN PRO container
Cubeta GN PRO 1/6
Bac GN PRO 1/6

REF	WxDxH mm	Lts	
P160651	176 x 162 x 65	1,0	1/6
P161001	176 x 162 x 100	1,6	1/6
P161501	176 x 162 x 150	2,2	1/6
P162001	176 x 162 x 200	2,9	1/6

1/9 GN PRO container
Cubeta GN PRO 1/9
Bac GN PRO 1/9

REF	WxDxH mm	Lts	
P190651	176 x 108 x 65	0,6	1/6
P191001	176 x 108 x 100	0,8	1/6

Falling handles
Asas móviles
Anses tombantes

Suitable for all GN, even perforated, exept for:
- 20mm depth GN containers
- 1/9 GN containers

Apta para todas las medidas de cubetas, incluso las perforadas, excepto:
- cubetas de 20mm de profundidad
- cubetas 1/9

Apte à tous les GN, même perforés, à l'exception de :
- bacs GN de 20 mm de profondeur
- bacs GN 1/9

Fixed handles
Asas fijas
A nses fi es

Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6 , perforated included. Welded handles.

Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6, incluidas las perforadas. Las asas van soldadas.

Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6, même perforés. Anses soudées.

2/1 Perforated GN PRO container
Cubeta perforada GN PRO 2/1
Bac perforé GN PRO 2/1

REF	W x D x H mm	
P210202	650 x 530 x 20*	1/6
P210402	650 x 530 x 40*	1/1
P210652	650 x 530 x 65*	1/1
P211002	650 x 530 x 100**	1/1
P211502	650 x 530 x 150**	1/1
P212002	650 x 530 x 200**	1/1

1/1 Perforated GN PRO container
Cubeta perforada GN PRO 1/1
Bac perforé GN PRO 1/1

REF	W x D x H mm	
P110202	530 x 325 x 20*	1/1
P110402	530 x 325 x 40*	1/1
P110552	530 x 325 x 55*	1/1
P110652	530 x 325 x 65*	1/1
P111002	530 x 325 x 100**	1/1
P111502	530 x 325 x 150**	1/1
P112002	530 x 325 x 200**	1/1

2/3 Perforated GN PRO container
Cubeta perforada GN PRO 2/3
Bac perforé GN PRO 2/3

REF	W x D x H mm	
P230202	353 x 325 x 20*	1/1
P230402	353 x 325 x 40*	1/1
P230652	353 x 325 x 65*	1/1
P231002	353 x 325 x 100**	1/1
P231502	353 x 325 x 150**	1/1
P232002	353 x 325 x 200**	1/1

1/2 Perforated GN PRO container
Cubeta perforada GN PRO 1/2
Bac perforé GN PRO 1/2

REF	W x D x H mm	
P120652	325 x 265 x 65*	1/1
P121002	325 x 265 x 100**	1/1
P121502	325 x 265 x 150**	1/1
P122002	325 x 265 x 200**	1/1

1/3 Perforated GN PRO container
Cubeta perforada GN PRO 1/3
Bac perforé GN PRO 1/3

REF	W x D x H mm	
P130202	325 x 176 x 20*	1/1
P130402	325 x 176 x 40*	1/1
P130652	325 x 176 x 65*	1/1
P131002	325 x 176 x 100**	1/1
P131502	325 x 176 x 150**	1/1
P132002	325 x 176 x 200**	1/1

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

INDUCTION

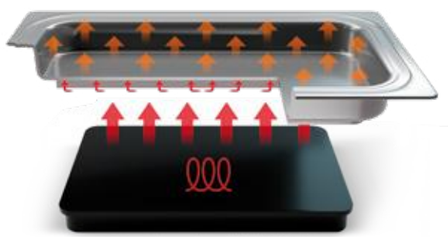
PATENTED EXCLUSIVE

GN containers with sandwich bottom, suitable for cooking directly on induction.

Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo difusor (inox-alu-inox).

Bacs GN av ec f ond th ermo dif useur apte sur induction.

induction gas vitro electric oven



Sandwich bottom GN PRO container
Cubeta GN PRO con fondo difusor
B ac G N P R O av ec f ond th ermo dif useur

REF	Tipo / *Type*	W x D x H mm	Lts	
P1106F1	1/1	530 x 325 x 65	8,3	1/1
P1110F1	1/1	530 x 325 x 100	14,2	1/1
P1115F1	1/1	530 x 325 x 150	20,2	1/1
P1206F1	1/2	265 x 325 x 65	4,1	1/1

Sandwich bottom GN PRO container with handles
Cubeta GN PRO con fondo difusor y asas
B ac G N P R O av ec f ond th ermo dif useur et anse

REF	Tipo / *Type*	W x D x H mm	Lts	
P1110F2	1/1	530 x 325 x 100	14,2	1/1
P1115F2	1/1	530 x 325 x 150	20,2	1/1

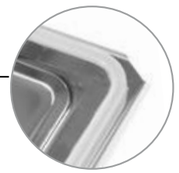
See products on / *Ver productos en* / Voir produits en page **P. 460**

dishwasher

Easy Open hermetic Lid
Tapa hermética Easy Open
Couvercle étanche Easy Open

- 40 ºC
+200 ºC

Lug for easy opening
Tirador para fácil apertura
Poignée pour une ouverture facile

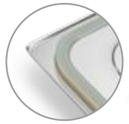


Silicone gasket for hermetic closure
Junta de silicona para cierre hermético
Joint en silicone pour fermeture hermétique

REF	Mod	WxDxH mm	
P110004EO*	1/1	530 x 325 x 10	1/1
P120004EO	1/2	325 x 265 x 10	1/1

GN PRO hermetic Lid
Tapa hermética GN PRO
Couvercle étanche GN PRO

- 40 ºC
+200 ºC



Silicone joint
Detalle silicona
Joint silicone

REF	Mod	WxDxH mm	
P110004	1/1	530 x 325 x 10	1/1
P120004	1/2	325 x 265 x 10	1/1
P130004	1/3	325 x 176 x 10	1/1
P140004	1/4	265 x 162 x 10	1/1
P160004	1/6	176 x 162 x 10	1/1

GN PRO Lid
Tapa GN PRO
Couvercle GN PRO

REF	Mod	WxDxH mm	
P110000	1/1	530 x 325 x 10	1/6
P230000	2/3	353 x 325 x 10	1/6
P120000	1/2	265 x 325 x 10	1/6
P130000	1/3	325 x 176 x 10	1/6
P140000	1/4	265 x 162 x 10	1/6
P160000	1/6	176 x 162 x 10	1/6
P190000	1/9	176 x 108 x 10	1/6

GN PRO flat lid without handle
Tapa plana sin asas GN PRO
Couvercre plat sans anse GN PRO

REF	Mod	WxDxH mm	
P110005	1/1	530 x 325 x 10	1/1
P120005	1/2	265 x 325 x 10	1/1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 253**

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

Silicone sealing band
Banda selladora silicona
Bande d'étanchéité silicone

Si Silicone · oven

+232,2 ºC

Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.
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.
F i e le couv ercle le papier d' aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

REF	type / *tipo*	WxDxH mm	
N-0001B	1/1	530 x 325 x 20	1/24
N-0002B	1/2	265 x 325 x 20	1/24
N-0003B	1/3	325 x 176 x 20	1/24
N-0006B	1/6	176 x 162 x 20	1/24

Adaptable bar
Perfil divisorio
Barrettes de composition

To arrange any composition with gastronorm containers.
Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.

REF	WxDxH mm	L cm	
P111111	530 x 20 x 10	53,0	1/1
P122222	325 x 265 x 10	32,5	1/1

Stand for GN lids
Soporte para tapas GN
Support pour couvercles GN

SS Stainless steel

For 6 lids
Para 6 tapas
Pour 6 couvercles

Stand for GN containers
Presentador cubetas GN
Support pour bacs GN

SS Stainless steel

REF	Only stand *Soporte solo* Support seul	WxDxH mm	
P100004P		680 x 115 x 150	1/1

REF	Set *Conjunto* Lot	WxDxH mm	
P100005P	6 - GN 1/9	176 x 108 x 15	1/1
P100006P	6 - GN 1/9	176 x 108 x 15	1/1
P100008P	4 - GN 1/6	176 x 162 x 15	1/1

It can contain / *Permiten sostener /* Il peut contenir

6-GN 1/9
4-GN 1/6

65 or 100 mm deep
En profundidades 65 y 100 mm
Profondeurs 65 ou 100 mm

Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène

Perforated bottom for containers
Fondo perforado para cubetas
Fond perforé pour bacs

NSF

Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adaptables à bags SP3 jusqu'à 100 mm profondeur

REF	Mod	WxDxH mm	
P215000	2/1	530 x 650 x 10	1/1
P115000	1/1	530 x 325 x 10	1/1
P235000	2/3	353 x 325 x 10	1/1
P125000	1/2	325 x 265 x 10	1/1
P135000	1/3	176 x 325 x 10	1/1
P145000	1/4	265 x 162 x 10	1/1

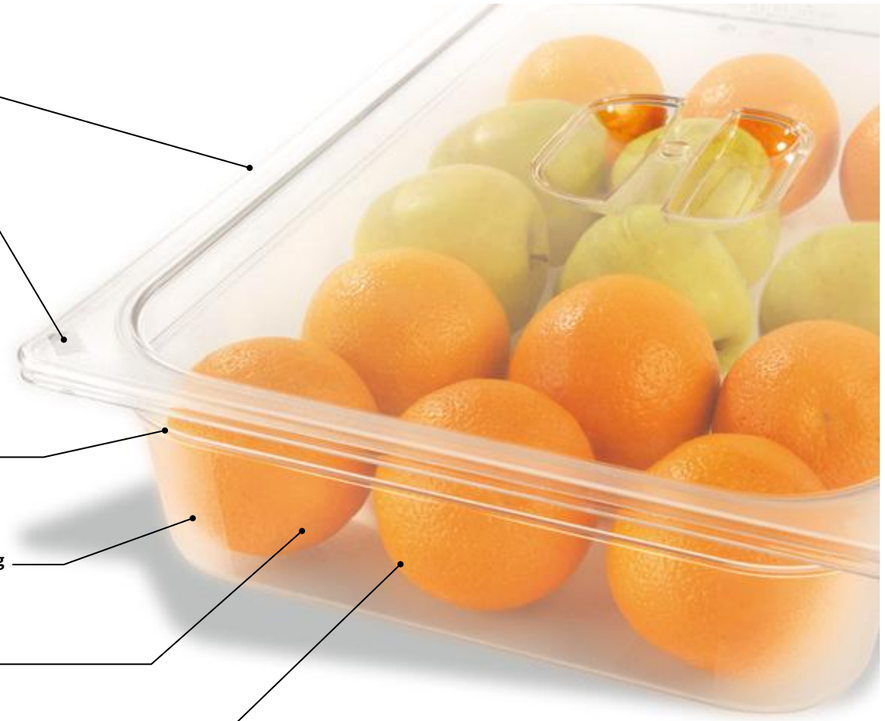
REF	WxDxH mm	
P100003P	310 x 270 x 100	1/8

Distance between wires 2,5 cm
Distancia entre varillas 2,5 cm
D istance entre fils cm

IDEA! **Perfect for cutting boards.**
Ideal para tablas de corte.
Ideal pour planches à découper.

microwave dishwasher PC Polycarbonate

- 40 ºC
+99 ºC



Reinforced edge
Bordes reforzados
Bords renforcés

Higher thickness and strength
Mayor grosor y resistencia
Épaisseur renforcée et haute résistance

Rim for easier stacking.
Reborde para un apilado fácil.
Rebord pour un empilage facile.

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

Graduations marked externally
Graduación exterior de capacidad
Échelle de graduations à l'éxterieur

High transparency to view contents without opening
Alta transparencia para ver el contenido sin abrir
Haute transparence pour voir le contenu sans ouvrir

IDEA! **Adjustable to Polinorm lids**
Adaptables a tapas Polinorm
Adaptables à couvercles Polinorm

1/1 Polycarbonate GN container
Cubeta policarbonato GN 1/1
Bac polycarbonate GN 1/1

REF	WxDxH mm	Lts	
P1106C1	530 x 325 x 65	8,70	1/12
P1110C1	530 x 325 x 100	13,30	1/12
P1115C1	530 x 325 x 150	19,60	1/12
P1120C1	530 x 325 x 200	25,50	1/6

1/2 Polycarbonate GN container
Cubeta policarbonato GN 1/2
Bac polycarbonate GN 1/2

REF	WxDxH mm	Lts	
P1206C1	325 x 265 x 65	4,00	1/24
P1210C1	325 x 265 x 100	6,00	1/24
P1215C1	325 x 265 x 150	8,70	1/24
P1220C1	325 x 265 x 200	11,20	1/18

PC Polycarbonate dishwasher microwave

1/3 Polycarbonate GN container
Cubeta policarbonato GN 1/3
Bac polycarbonate GN 1/3

REF	WxDxH mm	Lts	
P1306C1	325 x 175 x 65	2,35	1/18
P1310C1	325 x 175 x 100	3,50	1/12
P1315C1	325 x 175 x 150	5,00	1/12
P1320C1	325 x 175 x 200	6,35	1/6

1/4 Polycarbonate GN container
Cubeta policarbonato GN 1/4
Bac polycarbonate GN 1/4

REF	WxDxH mm	Lts	
P1406C1	265 x 162 x 65	1,65	1/18
P1410C1	265 x 162 x 100	2,46	1/18
P1415C1	265 x 162 x 150	3,47	1/12

1/6 Polycarbonate GN container
Cubeta policarbonato GN 1/6
Bac polycarbonate GN 1/6

REF	WxDxH mm	Lts	
P1606C1	176 x 162 x 65	0,95	1/30
P1610C1	176 x 162 x 100	1,40	1/24
P1615C1	176 x 162 x 150	1,95	1/24

1/9 Polycarbonate GN container
Cubeta policarbonato GN 1/9
Bac polycarbonate GN 1/9

REF	WxDxH mm	Lts	
P1906C1	176 x 162 x 65	0,54	1/54
P1910C1	176 x 162 x 100	0,77	1/42

Polycarbonate GN lid
Tapa policarbonato GN
Couvercle polycarbonate GN

REF	Mod	WxDxH mm	
P1100C1	1/1	530 x 325 x 10	1/30
P1200C1	1/2	265 x 325 x 10	1/60
P1300C1	1/3	325 x 176 x 10	1/30
P1400C1	1/4	265 x 162 x 10	1/30
P1600C1	1/6	176 x 162 x 10	1/60
P1900C1	1/9	176 x 108 x 10	1/60

Polycarbonate perforated botom
Fondo perforado policarbonato
Fond perforé polycarbonate

REF	Mod	WxDxH mm	
P1150C1	1/1	530 x 325 x 10	1/36
P1250C1	1/2	325 x 265 x 20	1/24
P1350C1	1/3	325 x 176 x 20	1/57
P1450C1	1/4	265 x 162 x 20	1/84

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 253**

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

7.4 Copolyester

microwave dishwasher CP Copolyester

- 40 ºC
+80 ºC

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

More resistant container thanks to its reinforced rim and increased thickness
Cubeta más resistente gracias a su borde reforzado y mayor grosor
Bac plus résistant grâce à son rebord renforcé et à son épaisseur accrue

Rim for easier stacking.
Reborde para un apilado fácil.
Rebord pour un empilage facile.

Graduations marked externally
Graduación exterior de capacidad
Échelle de graduations à l'extérieur

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

High transparency to view contents without opening
Alta transparencia para ver el contenido sin abrir
Haute transparence pour voir le contenu sans ouvrir

IDEA! **Adjustable to Polinorm lids**
Adaptables a tapas Polinorm
Adaptables à couvercles Polinorm

1/1 copolyester GN container
Cubeta GN 1/1 copoliéster
Bac GN 1/1 copoliéster

REF	WxDxH mm	Lts	
P1106BF	530 x 325 x 65	8,70	1/12
P1110BF	530 x 325 x 100	13,30	1/12
P1115BF	530 x 325 x 150	19,60	1/12
P1120BF	530 x 325 x 200	25,50	1/6

1/2 copolyester GN container
Cubeta GN 1/2 copoliéster
Bac GN 1/2 copoliéster

REF	WxDxH mm	Lts	
P1206BF	265 x 325 x 65	4,00	1/24
P1210BF	265 x 325 x 100	6,00	1/24
P1215BF	265 x 325 x 150	8,70	1/24
P1220BF	265 x 325 x 200	11,20	1/18

Copolyester 7.4

CP Copolyester dishwasher microwave

1/3 Copolyester GN container
Cubeta copoliéster GN 1/3
Cubeta copoliéster GN 1/3

REF	WxDxH mm	Lts	
P1306BF	176 x 325 x 65	2,35	1/18
P1310BF	176 x 325 x 100	3,50	1/12
P1315BF	176 x 325 x 150	5,00	1/12

1/4 Copolyester GN container
Cubeta copoliéster GN 1/4
Cubeta copoliéster GN 1/4

REF	WxDxH mm	Lts	
P1406BF	265 x 162 x 65	1,65	1/20
P1410BF	265 x 162 x 100	2,46	1/18
P1415BF	265 x 162 x 150	3,47	1/12

1/6 Copolyester GN container
Cubeta copoliéster GN 1/6
Cubeta copoliéster GN 1/6

REF	WxDxH mm	Lts	
P1606BF	176 x 162 x 65	0,95	1/30
P1610BF	176 x 162 x 100	1,40	1/24
P1615BF	176 x 162 x 150	1,95	1/24

1/9 Copolyester GN container
Cubeta copoliéster GN 1/9
Cubeta copoliéster GN 1/9

REF	WxDxH mm	Lts	
P1906BF	176 x 108 x 65	0,54	1/54
P1910BF	176 x 108 x 100	0,77	1/42

Copolyester GN lid
Tapa GN copoliéster
Couvercle GN copoliéster

REF	Mod	WxDxH mm	
P1100BF	1/1	530 x 325 x 10	1/30
P1200BF	1/2	265 x 325 x 10	1/60
P1300BF	1/3	325 x 176 x 10	1/30
P1400BF	1/4	265 x 162 x 10	1/30
P1600BF	1/6	176 x 162 x 10	1/60
P1900BF	1/9	176 x 108 x 10	1/60

Copolyester perforated bottom
Fondo perforado copoliéster
Fons perforé copoliéster

REF	Mod	WxDxH mm	
P1150BF	1/1	530 x 325 x 20	1/36
P1250BF	1/2	325 x 265 x 20	1/24
P1350BF	1/3	176 x 325 x 20	1/60
P1450BF	1/4	265 x 162 x 20	1/84
P1650BF	1/6	176 x 162 x 20	1/90

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 253**

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

GN CONTAINERS CUBETAS GN BACS GN

7.5 Polypropylene

microwave dishwasher

- 40 °C
+95 °C

Hermetic with Polinorm Lid
Hermético con tapa Polinorm
Hermetique avec couvercle Polinorm

Enhanced durability with reinforced rim and thicker walls
Cubeta más resistente gracias a su borde reforzado y mayor grosor
Bac plus résistant grâce à son rebord renforcé et à son épaisseur accrue

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

Graduations marked externally
Graduación externa de capacidad
Échelle de graduations à l'extérieur

1/1 polypropylene GN container
Cubeta polipropileno GN 1/1
Bac polypropylene GN 1/1

REF	WxDxH mm	Lts	
P1106P1	530 x 325 x 65	8,70	1/12
P1110P1	530 x 325 x 100	13,30	1/12
P1115P1	530 x 325 x 150	19,60	1/12
P1120P1	530 x 325 x 200	25,50	1/6

1/2 polypropylene GN container
Cubeta polipropileno GN 1/2
Bac polypropylene GN 1/2

REF	WxDxH mm	Lts	
P1206P1	265 x 325 x 65	4,00	1/24
P1210P1	265 x 325 x 100	6,00	1/24
P1215P1	265 x 325 x 150	8,70	1/24
P1220P1	265 x 325 x 200	11,20	1/18

1/3 polypropylene GN container
Cubeta polipropileno GN 1/3
Bac polypropylene GN 1/3

REF	WxDxH mm	Lts	
P1306P1	176 x 325 x 65	2,35	1/18
P1310P1	176 x 325 x 100	3,50	1/12
P1315P1	176 x 325 x 150	5,00	1/12
P1320P1	176 x 325 x 200	6,35	1/6

1/4 polypropylene GN container
Cubeta polipropileno GN 1/4
Bac polypropylene GN 1/4

REF	WxDxH mm	Lts	
P1406P1	265 x 162 x 65	1,65	1/18
P1410P1	265 x 162 x 100	2,46	1/18
P1415P1	265 x 162 x 150	3,47	1/12

1/6 polypropylene GN container
Cubeta polipropileno GN 1/6
Bac polypropylene GN 1/6

REF	WxDxH mm	Lts	
P1606P1	176 x 162 x 65	0,95	1/30
P1610P1	176 x 162 x 100	1,40	1/24
P1615P1	176 x 162 x 150	1,95	1/24

1/9 polypropylene GN container
Cubeta polipropileno GN 1/9
Bac polypropylene GN 1/9

REF	WxDxH mm	Lts	
P1906P1	176 x 108 x 65	0,54	1/54
P1910P1	176 x 108 x 100	0,77	1/42

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE

Hermetic with polypropylene containers
Hermético con cubetas de polipropileno
Hermétique avec bacs en polypropylène

REF		Mod	WxDxH mm	
P1100P1		1/1	530 x 325 x 10	1/30
P1100P2		1/1	530 x 325 x 10	1/30
P1100P3		1/1	530 x 325 x 10	1/30
P1100P4		1/1	530 x 325 x 10	1/30
P1100P5		1/1	530 x 325 x 10	1/30
P1100P6		1/1	530 x 325 x 10	1/30
P1200P1		1/2	265 x 325 x 10	1/60
P1200P2		1/2	265 x 325 x 10	1/60
P1200P3		1/2	265 x 325 x 10	1/60
P1200P4		1/2	265 x 325 x 10	1/60
P1200P5		1/2	265 x 325 x 10	1/60
P1200P6		1/2	265 x 325 x 10	1/60
P1300P1		1/3	325 x 176 x 10	1/30
P1300P2		1/3	325 x 176 x 10	1/30
P1300P3		1/3	325 x 176 x 10	1/30
P1300P4		1/3	325 x 176 x 10	1/30
P1300P5		1/3	325 x 176 x 10	1/30
P1300P6		1/3	325 x 176 x 10	1/30
P1400P1		1/4	265 x 162 x 10	1/30
P1400P2		1/4	265 x 162 x 10	1/30
P1400P3		1/4	265 x 162 x 10	1/30
P1400P4		1/4	265 x 162 x 10	1/30
P1400P5		1/4	265 x 162 x 10	1/30
P1600P1		1/6	176 x 162 x 10	1/60
P1600P2		1/6	176 x 162 x 10	1/60
P1600P3		1/6	176 x 162 x 10	1/60
P1600P4		1/6	176 x 162 x 10	1/60
P1600P5		1/6	176 x 162 x 10	1/60
P1600P6		1/6	176 x 162 x 10	1/60
P1900P1		1/9	176 x 108 x 10	1/60
P1900P2		1/9	176 x 108 x 10	1/60
P1900P3		1/9	176 x 108 x 10	1/60
P1900P4		1/9	176 x 108 x 10	1/60
P1900P5		1/9	176 x 108 x 10	1/60

Not for SP3 range / *No aptas para gama SP /* Pas pour la gamme SP3

V I O L E T

C O L L E C T I O N

microwave dishwasher

Quick identification, avoiding crosscontamination of allergen.

Rápida identificación, evitando la contaminación cruzada de alérgenos.

apid e id ent if c at ion, en v it ant la c ont am inat ion croisée aux allergènes.

- 40 ºC
+95 ºC

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

ALLERGEN-FREE GN container
Cubeta GN ALLERGEN-FREE
Bac GN ALLERGEN-FREE

PP Polypropylene

REF	Type / *Tipo*	W x D x H mm	Lts	
P1115P6	1/1	530 x 325 x 150	19,60	1/12
P1215P6	1/2	265 x 325 x 150	8,70	1/24
P1315P6	1/3	176 x 325 x 150	5,00	1/12

ALLERGEN-FREE GN lid
Tapa GN ALLERGEN-FREE
Couvercle GN ALLERGEN-FREE

PE Polyethylene

REF	Mod	W x D x H mm	
P1100P6	1/1	530 x 325 x 10	1/30
P1200P6	1/2	265 x 325 x 10	1/60
P1300P6	1/3	325 x 176 x 10	1/30
P1600P6	1/6	265 x 162 x 10	1/60

Adjustable to GN PRO, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.

Adaptable a cubetas GN PRO, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.

Adaptable à bacs GN PRO, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

Food storage box
Caja almacenameinto
Boîte de stockage

NSF PP Polypropylene HDPE

REF		W x D x H cm	
1527-C80	box/caja/boîte	55'1x39'5x17'9	1/6
1500-C80	cover/tapa/couv.	57'2x39'7x6'4	1/6

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 162**

Squeeze dispensers
Dispensadores a presión
Distributeurs à pression

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 163**

Dispensers FIFO system
Dispensadores sistema FIFO
Distributeurs système FIFO

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 147**

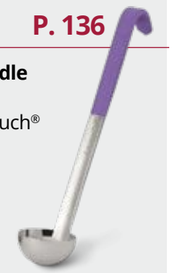
One-Piece utility tong Kool-Touch®
Pinza buffet monobloc Kool-Touch®
P ince uf et ool T®ouch

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 183**

Cutting board
Tabla de corte
Planche à découper

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 136**

One-Piece ladle Kool-Touch® handle
Cacillo monobloc Kool-Touch®
Louche monobloc manche Kool-Touch®



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 141**

Utensils with nature's antimicrobial
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales
Ustensiles avec traitement antimicrobien

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 139**

Solid spoons
Cuchara
Cuillères pleines

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 150**

Spatula
Pala bar
Palette

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

8 Food delivery

Transporte de alimentos

Transport d'aliments

8.1 EPP BOX 259

CAJA PPE

BOÎTE PPE

8.2 INSULATED DELIVERY BAGS 260

BOLSAS DE REPARTO

SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

Pizza Bags / *Bolsas para pizza* / Sacs à pizzas 260

Catering Bags / *Bolsas de catering* / Sacs de traiteur 262

Delivery Backpacks / *Mochila de reparto* / Sacs à dos de livraison 264

8.3 TRAYS AND CONTAINERS 265

BANDEJAS Y RECIPIENTES

PLATEAUX ET RÉCIPIENTS

EPP box 8.1

Caja PPE / Boîte PPE

Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours
Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frío y el calor durante horas
Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures

Inner slot for easy insertion of containers
Ranura interior para fácil inserción de cubetas
Rainure intérieure pour une installation facile des bacs

Superior load, GN 1/1
Carga superior, 1/1 GN
Charge supérieure, 1/1 GN

Inset handles on the sides
Asas encastradas en los laterales
Anses encastrées sur les côtés

100% recyclable
100% reciclable
100 % recyclable

Foldable to make storage and transport easier
Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte
Pliable pour faciliter le stockage et le transport

Foldable EPP box
Caja plegable PPE
Boîte pliable EPP

EPP Expanded Polypropylene

REF	W x D x H cm	Inner sizes *Dim int* / Dim. int. cm	Lt	GN	🛒/📦
P99001	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8 x 20	38	1/1	1/5

FOOD DELIVERY
TRANSPORT D'ALIMENTS

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Band to be able hang the bag
Cinta para poder colgar la bolsa
Bande pour pouvoir accrocher le sac

Thick, sturdy and easy to clean material
Material grueso y resistente fácil de limpiar
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer

Pizza Bags
Bolsas para pizza
Sacs à pizzas

P99021

P99020

REF	W x D x H cm	
P99020	45 x 45 x 16	1/6
P99021	49,5 x 49,5 x 26	1/10

Transparent pocket with zipper
Bolsillo transparente con cremallera
Poche transparente avec fermeture Éclair

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

Band to be able hang the bag
Cinta para poder colgar la bolsa
Bande pour pouvoir accrocher le sac

Reflective piping for safer night time delivery
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
P assepoil ré f é ch issant pour des liv raisons plus s res la nuit

Moisture-resistant outer shell
Carcasa exterior resistente a la humedad
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

Pizza Bags
Bolsas para pizza
Sacs à pizzas

VPB118
18" Pizza bag
Bolsa para pizza, 18"
Sac à pizzas, 18"

VPB116
16" Pizza bag
Bolsa para pizza, 16"
Sac à pizzas, 16"

REF	Serie	W x D x H cm	
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	1/5
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	1/5

Waterproof, easy to clean interior
Interior impermeable muy fácil de limpiar
Intérieur imperméable très facile à nettoyer

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Thick, sturdy material
Material grueso y resistente
Matériau épais et résistant

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

Catering bags
Bolsas de catering
Sacs de traiteur

P99031

P99030

REF	W x D x H cm	GN	
P99030	38 x 30,5 x 38	1/2	1/10
P99031	56 x 36 x 36	1/1	1/5

Polyester lining easy to clean
Interior de poliéster fácil de limpiar
Intérieur en polyester facile à nettoyer

Reflective piping for safer night time delivery
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
P assepoil ré f é ch issant pour des liv raisons plus s res la nuit

Moisture-resistant outer shell
Carcasa exterior resistente a la humedad
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

Catering bags
Bolsas de catering
Sacs de traiteur

VCBL100

VCBM100

REF	Serie	W x D x H cm	
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	1/5
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	1/5

8.2 Delivery Backpacks

Mochila de reparto / Sacs à dos de livraison

Adjustable straps for secure support during delivery

Correas ajustables para una buena sujeción durante el reparto

Sangles réglables pour un bon maintien pendant la livraison

Reflective trims for safer nighttime delivery

Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro

B ordures ré f é ch issantes pour des liv raisons nocturnes plus s res

Metal vent hole for steam release

Orificio metálico para el escape de vapor

O rifice mé talliq ue pour l' é v acuation de la vapeur

Integrated plastic frame to stabilize the bag

Bastidor de plástico integrado para estabilizar la bolsa

Cadre en plastique intégré pour stabiliser le sac

Food delivery backpack bags

Mochila reparto de alimentos

Sacs à dos de livraison d'aliments

REF	Serie	W x D x H cm	
VDBBM300	SERIE 3	40,6 x 40,6 x 33	1/4

Trays and containers 8.3

Bandejas y recipientes / Plateaux et récipients

Polypropylene fast-food trays

Bandejas fast-food de polipropileno

Plateaux fast-food en polypropylene

PP Polypropylene · NSF

+86 °C

Recyclable / *Reciclable /* Recyclable

Reinforced thick rim. Stackable. Non-slip textured finish.

Borde grueso reforzado. Apilable. Acabado texturizado antideslizante.

Bord épais renforcé. Empilable. Finition texturée antidérapante

REF		cm	
86100		25,4 x 35,6	1/24
86101		25,4 x 35,6	1/24
86104		25,4 x 35,6	1/24
86105		25,4 x 35,6	1/24
86106		25,4 x 35,6	1/24
86107		25,4 x 35,6	1/24
86108		25,4 x 35,6	1/24
86109		25,4 x 35,6	1/24
86110		30,5 x 40,6	1/24
86111		30,5 x 40,6	1/24
86114		30,5 x 40,6	1/24
86115		30,5 x 40,6	1/24
86116		30,5 x 40,6	1/24
86117		30,5 x 40,6	1/24
86118		30,5 x 40,6	1/24
86119		30,5 x 40,6	1/24
86120		35,6 x 45,7	1/12
86121		35,6 x 45,7	1/12
86124		35,6 x 45,7	1/12
86125		35,6 x 45,7	1/12
86126		35,6 x 45,7	1/12
86127		35,6 x 45,7	1/12
86128		35,6 x 45,7	1/12
86129		35,6 x 45,7	1/12

Fiberglass fast-food tray

Bandeja fast-food fibra de vidrio

P lateau f ast f ood fi re de v erre

Fi Fiberglass · dishwasher

Grey / *gris*

REF	cm	
P861045	45,5 x 35,5	1/12
P861053	53,0 x 32,5	1/12

St/steel self-service tray

Bandeja autoservicio acero inox

Plateau self-service acier inox

SS Stainless steel

6 Compart.

REF	W x D x H cm	
P340000	46 x 28,5 x 2	1/1

Polypropylene tray with 5 compartments

Bandeja polipropileno de 5 compartimentos

Plateau polypropylène avec 5 compartiments

PP Polypropylene · dishwasher

Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	
P919003	33 x 33 x 3,5	1/30

Isothermal tray

Bandeja isotérmica

Plateau Isotherme

PP Polypropylene

Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.
Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.
Fabriqué en polypropilène avec interieur isolant de polyurètane sans CFC.

Complements not included / *Complementos no incluidos /* Compléments non-inclus

REF	W x D x H cm	
P919000	53 x 37 x 11	1/1

FOOD DELIVERY
TRANSPORTE ALIMENTO
TRANSPORT D'ALIMENTS

Polycarbonate plates
Platos policarbonato
Assiettes en polycarbonate

PC Polycarbonate

dishwasher microwave

P920001

REF	Type / *Tipo*	Ø cm	H cm	
P920001	**Flat /** *Llano* / Plat	20,6	2,9	1/14
P920002	**Soup /** *Hondo* / À soupe	18,5	4,5	1/50
P920003	**Breakfast /** *Desayuno* / Petit déjeuner	17,5	2,5	1/40

Double wall polycarbonate bowl with lid
Bol doble pared policarbonato con tapa
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle

PC Polycarbonate PP Polypropylene

dishwasher

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P921001	12,5	6,8	0,45	1/1

Polycarbonate rectangular bowl
Fuente rectangular policarbonato
Ravier rectangulaire en polycarbonate

PC Polycarbonate

dishwasher microwave

REF	W x D x H cm	Lts	
P922000	9,5 x 13,8 x 4,5	0,25	1/6
P922100*	9,6 x 13,9 x 2,4	-	1/9

***Rigid lid /** *Tapa rígida* / Couvercle rigide

Polycarbonate breakfast cup
Taza desayuno policarbonato
Tasse petit déjeuner polycarbonate

PC Polycarbonate PP Polypropylene

P923000 P923001

dishwasher microwave

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P923000	9,4	6,8	0,325	1/50
P923001*	10,0	-	-	1/100

***Lid /** *Tapa* / Couvercle

Polycarbonate glass
Vaso policarbonato
Verre en polycarbonate

PC Polycarbonate

REF	Couleur / *Color*	Ø cm	H cm	Lts	
P924001		7	10,2	0,25	1/50
P924002		7	7,0	0,17	1/5
P924002A		7	7,0	0,17	1/5
P924002R		7	7,0	0,17	1/5
P924002V		7	7,0	0,17	1/5

- 30 ºC
+130 ºC

dishwasher microwave

Countertop cutlery dispenser
Soporte para bandejas portacubiertos
Support porte-couverts

SS Stainless steel

Compatible:
P900000

Cutterly bin not included
No incluye bandeja porta-cubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80700	52,6 x 51 x 32,8	1/1

Double countertop cutlery dispenser
Soporte doble para bandejas portacubiertos
Support double porte-couverts

SS Stainless steel

Compatible:
P900000

Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80710	52,6 x 51 x 58	1/1

Countertop dispenser for 4 GN containers 1/3
Soporte para 4 cubetas GN 1/3
Support pour 4 bacs GN 1/3

SS Stainless steel

Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80720	73,8 x 31 x 43	1/1

Countertop dispenser for 8 GN containers 1/3
Soporte para 8 cubetas GN 1/3
Support pour 8 bacs GN 1/3

SS Stainless steel

Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80730	73,8 x 46,5 x 60	1/1

1/1 gastronorm cutlery bin
Bandeja portacubiertos gastronorm 1/1
Bac porte-couverts gastronorme 1/1

PP Polypropylene

Food contact polypropylene
Polipropileno alimentario
Polypropylène alimentaire

REF	Couleur / *Color*	W x D x H cm	
P900000		53 x 32,5 x 10	1/12
NEW **P900001**		53 x 32,5 x 10	1/12

Cutlery bin lid
Tapa bandeja portacubiertos
Couvercle bac porte-couverts

PP Polypropylene

NEW

Transparent
Transparente
Transparent

REF	W x D x H cm	
P900002	53,5 x 33 x 4	1/12

9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla

Casiers à vaisselle

9.1 OPEN RACKS 274
CESTAS ABIERTAS
CASIERS OUVERTS

9.2 OPEN ASSEMBLED RACKS 276
CESTAS MONTADAS ABIERTAS
CASIERS MONTÉS OUVERTS

9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS 278
CESTAS MONTADAS CERRADAS
CASIERS MONTÉS FERMÉS

9.4 COMPLEMENTS 280
COMPLEMENTOS
COMPLÉMENTS

9.5 PLATE RACKS 282
CESTAS PARA PLATOS
CASIERS ASSIETTES

Get the best of both worlds

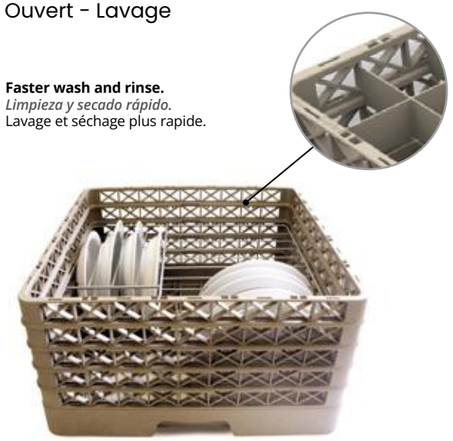
PATENTED

ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS

Open - Washing

Abierta - Lavado
Ouvert - Lavage

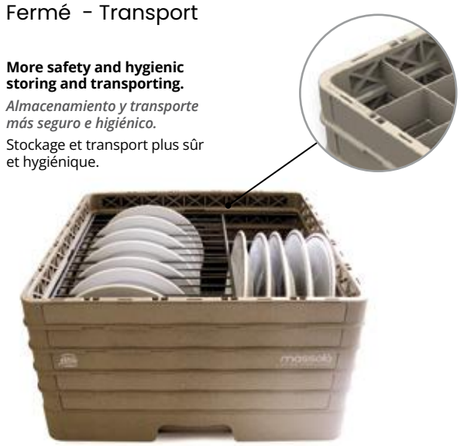
Faster wash and rinse.
Limpieza y secado rápido.
Lavage et séchage plus rapide.



Closed - Transport

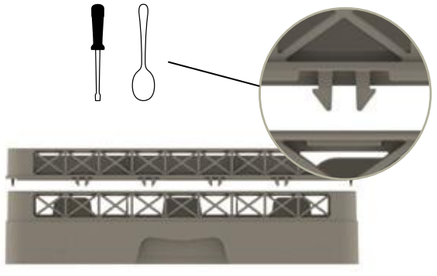
Cerrada -Transporte
Fermé - Transport

More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.



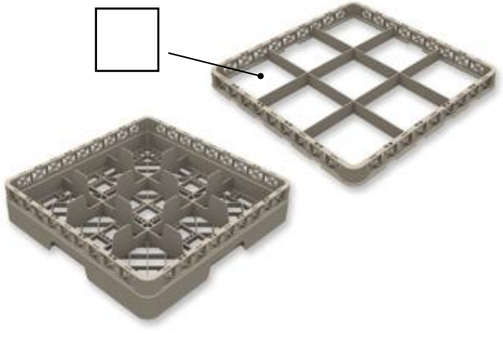
Easy to assemble - disassemble

Fácil montaje - desmontaje
Facile à monter - démonter



Square compartments

Compartimentos cuadrados
Compartiments carrés



Copolymer highly resistant to chemical products and high temperatures
Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y altas temperaturas
Copolymère très résistant aux produits chimiques et températures élevées
+95 °C

Stackable

Apilables
Empilables

Stackable with other brands of racks.
Apilables con otras cestas del mercado.
Empilables avec d'autres casiers du marché.

Reinforced double-wall (anti-shock).
Refuerzo de doble pared (anti-golpes).
Renfort avec double paroi (anti-choc).

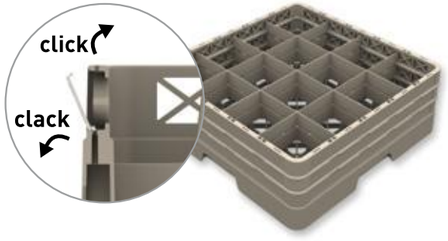
Flap identifier
Flap identificador
F lap identifiant

PP Polypropylene

F1	F2	F3	F4	F5	F6
Brown	Burgundy	Blue	Yellow	Green	Dark brown
Marrón	*Burdeos*	*Azul*	*Amarillo*	*Verde*	*Marrón oscuro*
Marron	Bordeaux	Bleu	Jaune	Vert	Marron foncé

Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours.
Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores.
I dentificateur en couleurs pour casiers et ré h ausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs.

REF	
P501 F1	1/1
P501 F2	1/1
P501 F3	1/1
P501 F4	1/1
P501 F5	1/1
P501 F6	1/1



System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des casiers et des réhausses

Possible customization.
Posibilidad de marcar logo cliente.
Personnalisation possible.

Hot stamped logo or text
Logo o texto estampado
Logo ou texte gravé

Printed logo or text
Logo o texto impreso
Logo ou texte imprimé

T-VERSION by VOLLRATH

+17-30% More glassware than a traditional rack

MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES
DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

SNAP-FIT EXTENDERS
Will not loosen or come apart over time
Assembled racks can not be refunded

EXTENSORES A PRESIÓN
No se sueltan con el tiempo
No se aceptan devoluciones de cestas montadas

RÉHAUSSES CLIPSABLES
S ans dé tach ements au fil du temps
Tout retour de casiers montés n'est pas accepté

SMALL SIDE COMPARTMENTS
hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

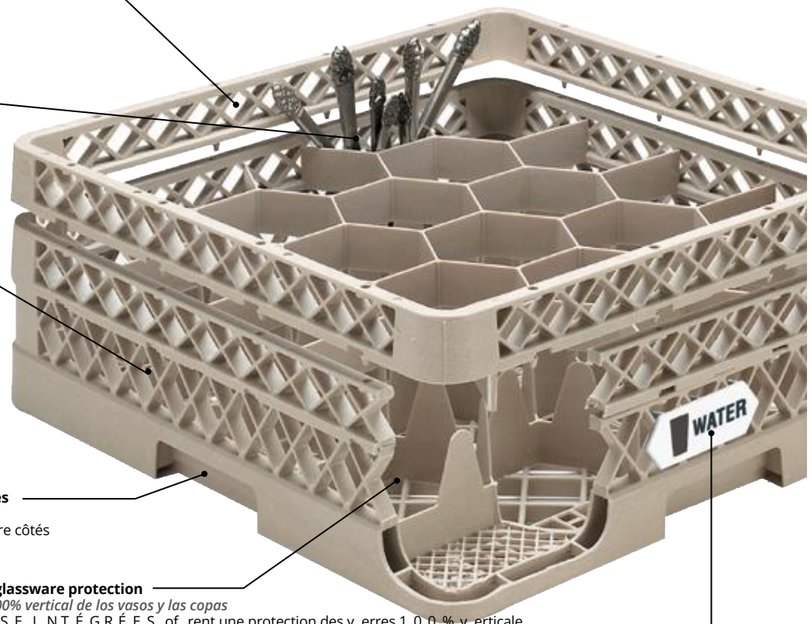
LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS
aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX
pour couverts, salières, ramequins, ...

OPEN PROFILE DESIGN
Allows top-to-bottom and
side-to-side washing and drying

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO
Permite un lavado y secado
de arriba a abajo y de lado a lado

CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage
de haut en bas et d'un côté à l'autre



CONVENIENT HANDLING With handles in all four sides
MANEJO CÓMODO Con asas en los cuatro lados
MANIPULATION PRATIQUE Grâce aux poignées des quatre côtés

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS provide 100% vertical glassware protection
LOS DIVISORES INCORPORADOS brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas
L E S P A R T I T I O N S D E C A S I E R D E B A S E I N T É G R É E S of rent une protection des v erres 1 0 0 % v erticale

COLOUR IDENTIFICATION CLIP for easy identification
CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES para facilitar la identificación
C L I P S I D E N T I F I C A T E U R S E N C O U L E U R S pour un acile

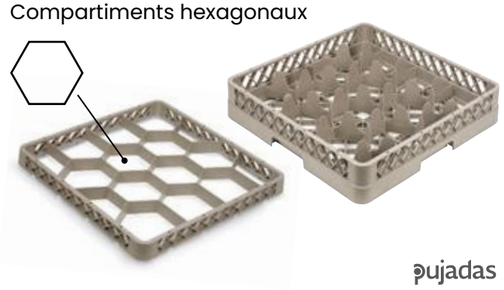
Clip tags
Clip identificación
C lip d' identification

T-VERSION

REF		
1009-01		1/12
1009-02		1/12
1009-03		1/12
1009-04		1/12
1009-05		1/12
1009-06		1/12
1009-08		1/12
1009-19		1/12
1009-32		1/12

Hexagonal compartments

Compartimentos hexagonales
Compartiments hexagonaux



Dishwasher racks selection

Selección cestas para vajilla
Sélection casiers à vaisselle

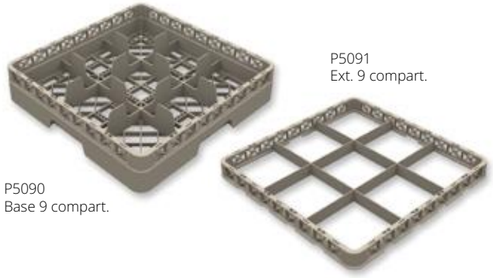
	FLAP RACK®	T-VERSION
FLAPS	✓	
CLIP TAGS *CLIP IDENTIFICACIÓN* CLIP D'IDENTIFICATION		✓
OPENED RACKS *CESTAS ABIERTAS* CASIERS OUVERTS	✓	✓
CLOSED RACKS *CESTAS CERRADAS* CASIERS FERMÉES	✓	
HALF-SIZE RACKS *CESTAS MEDIO TAMAÑO* CASIERS DEMI-TAILLE		✓
DISASSEMBLY *DESMONTABLE* DÉMONTABLE	✓	
COMPARTMENTS *COMPARTIMENTOS* COMPARTIMENTS □	✓	✓
COMPARTMENTS *COMPARTIMENTOS* COMPARTIMENTS ⬡		✓
NSF	✓	✓

9.1 Open racks

Cestas abiertas / Casiers ouverts

FLAP RACK

Ø max. 151 mm



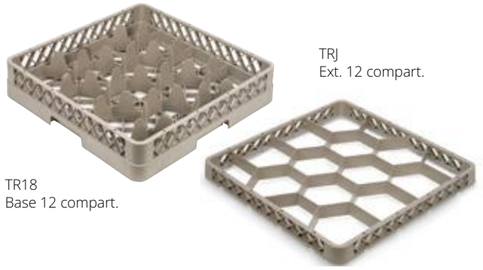
P5091
Ext. 9 compart.

P5090
Base 9 compart.

REF	
P5090	1/6
P5091	1/12

T-VERSION

Ø max. 122 mm



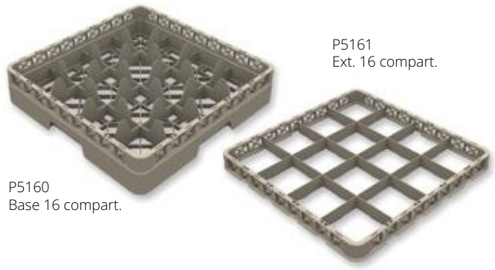
TRJ
Ext. 12 compart.

TR18
Base 12 compart.

REF	
TR18	1/6
TRJ	1/12

FLAP RACK

Ø max. 113 mm



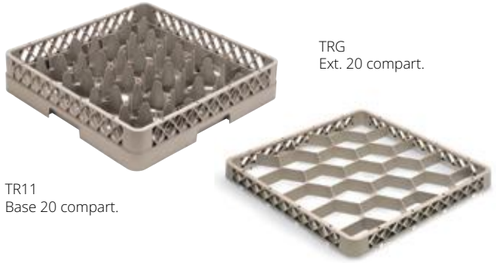
P5161
Ext. 16 compart.

P5160
Base 16 compart.

REF	
P5160	1/6
P5161	1/12

T-VERSION

Ø max. 100 mm



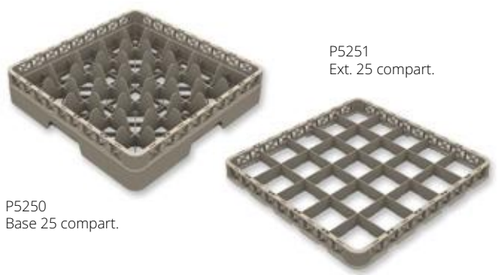
TRG
Ext. 20 compart.

TR11
Base 20 compart.

REF	
TR11	1/6
TRG	1/12

FLAP RACK

Ø max. 89 mm



P5251
Ext. 25 compart.

P5250
Base 25 compart.

REF	
P5250	1/6
P5251	1/12

NSF

T-VERSION

Ø max. 81 mm

TRH
Ext. 30 compart.

TR12
Base 30 compart.

REF	
TR12	1/6
TRH	1/12

FLAP RACK

Ø max. 73 mm

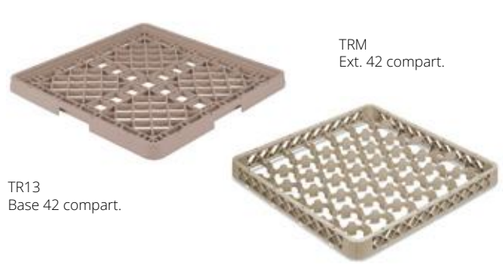
P5361
Ext. 36 compart.

P5360
Base 36 compart.

REF	
P5360	1/6
P5361	1/12

T-VERSION

Ø max. 70 mm



TRM
Ext. 42 compart.

TR13
Base 42 compart.

REF	
TR13	1/6
TRM	1/12

FLAP RACK

Ø max. 63 mm

P5491
Ext. 49 compart.

P5490
Base 49 compart.

REF	
P5490	1/6
P5491	1/12

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 306**

Dishwasher rack trolley
Carro para cestas Vajillas
Chariot casiers à vaisselle

9.2 Open assembled racks

Cestas montadas abiertas / Casiers montés ouverts

FLAP RACK

Ø max. 151 mm

9 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5090 E1	120	140	1/1
P5090 E2	160	180	1/1
P5090 E3	200	220	1/1
P5090 E4	240	260	1/1
P5090 E5	280	300	1/1

T-VERSION

Ø max. 122 mm

12 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR18 J	122	140	1/2
TR18 JJ	162	181	1/2
TR18 JJJ	200	222	1/2
TR18 JJJJ	240	262	1/2
TR18 JJJJJ	279	302	1/2

FLAP RACK

Ø max. 113 mm

16 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5160 E1	120	140	1/1
P5160 E2	160	180	1/1
P5160 E3	200	220	1/1
P5160 E4	240	260	1/1
P5160 E5	280	300	1/1

T-VERSION

Ø max. 100 mm

20 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR11 G	122	140	1/2
TR11 GG	162	181	1/2
TR11 GGG	200	222	1/2
TR11 GGGG	240	262	1/2
TR11 GGGGG	279	302	1/2

FLAP RACK

Ø max. 89 mm

25 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5250 E1	120	140	1/1
P5250 E2	160	180	1/1
P5250 E3	200	220	1/1
P5250 E4	240	260	1/1
P5250 E5	280	300	1/1

T-VERSION

Ø max. 81 mm

30 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR12 H	122	140	1/2
TR12 HH	162	181	1/2
TR12 HHH	200	222	1/2
TR12 HHHH	240	262	1/2
TR12 HHHHH	279	302	1/2

FLAP RACK

Ø max. 73 mm

36 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5360 E1	120	140	1/1
P5360 E2	160	180	1/1
P5360 E3	200	220	1/1
P5360 E4	240	260	1/1
P5360 E5	280	300	1/1

T-VERSION

Ø max. 70 mm

42 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR13 M	52	73	1/2
TR13 MM	91	114	1/2
TR13 MMM	130	156	1/2
TR13 MMMM	172	194	1/2

FLAP RACK

Ø max. 63 mm

49 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5490 E1	120	140	1/1
P5490 E2	160	180	1/1
P5490 E3	200	220	1/1
P5490 E4	240	260	1/1
P5490 E5	280	300	1/1

*** Total set height**
** Altura total del conjunto*
* Hauteur totale ensemble

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 307**

Trolley for dishwasher racks
Carro para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle

9.3 Closed assembled racks

Cestas montadas cerradas / Casiers montés fermés

FLAP RACK

Ø max. 151 mm

P5091 F1
Ext. 9 compart.

P5090 F1
Base 9 compart.

REF	🛒/📦
P5090 F1	1/1
P5091 F1	1/1

FLAP RACK

Ø max. 113 mm

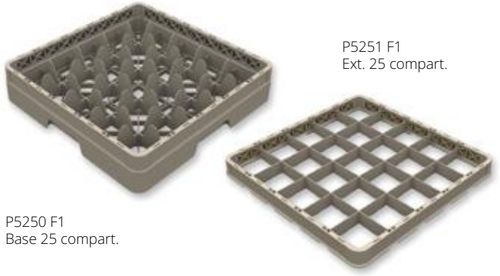
P5161 F1
Ext. 16 compart.

P5160 F1
Base 16 compart.

REF	🛒/📦
P5160 F1	1/1
P5161 F1	1/1

FLAP RACK

Ø max. 89 mm



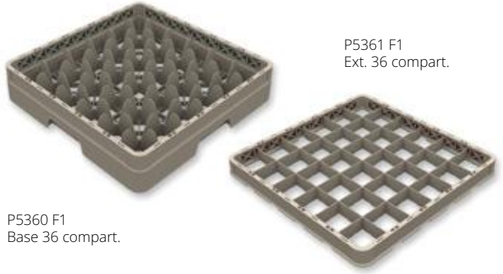
P5251 F1
Ext. 25 compart.

P5250 F1
Base 25 compart.

REF	🛒/📦
P5250 F1	1/1
P5251 F1	1/1

FLAP RACK

Ø max. 73 mm



P5361 F1
Ext. 36 compart.

P5360 F1
Base 36 compart.

REF	🛒/📦
P5360 F1	1/1
P5361 F1	1/1

FLAP RACK

Ø max. 63 mm

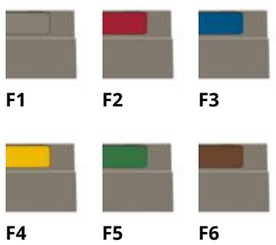
P5491 F1
Ext. 49 compart.

P5490 F1
Base 49 compart.

REF	🛒/📦
P5490 F1	1/1
P5491 F1	1/1

FLAP RACK

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
I ndiq uer le code de couleur a la fin de la ré f erence.



Closed assembled racks 9.3

Cestas montadas cerradas / Casiers montés fermés

FLAP RACK

Ø max. 151 mm

9 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	🛒/📦
P5090 E1F1	120	140	1/1
P5090 E2F1	160	180	1/1
P5090 E3F1	200	220	1/1
P5090 E4F1	240	260	1/1
P5090 E5F1	280	300	1/1

FLAP RACK

Ø max. 113 mm

16 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	🛒/📦
P5160 E1F1	120	140	1/1
P5160 E2F1	160	180	1/1
P5160 E3F1	200	220	1/1
P5160 E4F1	240	260	1/1
P5160 E5F1	280	300	1/1

FLAP RACK

Ø max. 89 mm

25 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	🛒/📦
P5250 E1F1	120	140	1/1
P5250 E2F1	160	180	1/1
P5250 E3F1	200	220	1/1
P5250 E4F1	240	260	1/1
P5250 E5F1	280	300	1/1

FLAP RACK

Ø max. 73 mm

36 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	🛒/📦
P5360 E1F1	120	140	1/1
P5360 E2F1	160	180	1/1
P5360 E3F1	200	220	1/1
P5360 E4F1	240	260	1/1
P5360 E5F1	280	300	1/1

FLAP RACK

Ø max. 63 mm

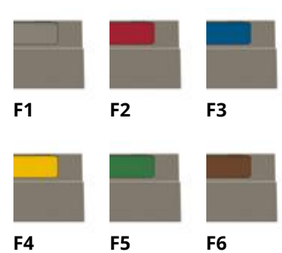
49 compart.

REF	max. (mm)	H (mm)*	🛒/📦
P5490 E1F1	120	140	1/1
P5490 E2F1	160	180	1/1
P5490 E3F1	200	220	1/1
P5490 E4F1	240	260	1/1
P5490 E5F1	280	300	1/1

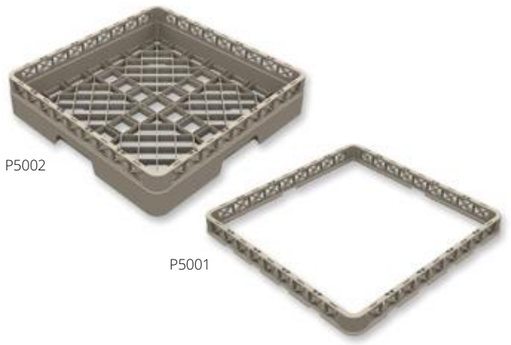
FLAP RACK

*** Total set height**
** Altura total del conjunto*
* Hauteur totale ensemble

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
I ndiq uer le code de couleur a la fin de la ré f erence.



Open rack
Cesta universal
Panier universel

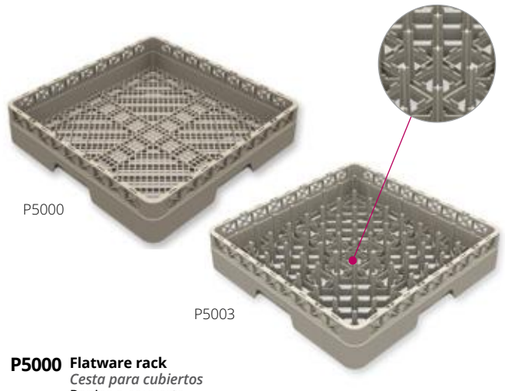


P5001 **Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.**
Compatible sólo con las cestas FlapRack®.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.

TRA* **Compatible only with T-Version dishwasher racks.**
Compatible sólo con las cestas T-Version.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage T-Version.

REF	
P5002	1/6
P5001	1/12
TRA*	1/12

Plate, tray and cutlery racks
Cesta para platos, bandejas y cubiertos
Paniers pour plats, plateaux et couverts



P5000 **Flatware rack**
Cesta para cubiertos
Panier a couverts

P5003 **Plates and trays rack**
Cesta para platos y bandejas
Panier pour assiettes et plateaux

REF	
P5000	1/6
P5003	1/6

Racks lid
Tapa para cestas
Couvercle pour paniers

REF	
TR33	1/6

Rack for cutlery storage
Cesta para almacenar cubiertos
Panier pour rangement couverts

REF	max. (mm)	H (mm)*	Cutlery cap. *Cap.cubiertos* Cap. couverts	
P5062	23	26	400	1/2

*** Total set height /** *Altura total del conjunto /* Hauteur totale ensemble

8-Compartment flatware basket
Cesta para cubiertos de 8 compartimentos
Panier pour couverts 8 compartiments

REF	W x D x H cm	
52640	46 x 19,6 x 18,5	1/4

8-Compart. flatware basket with handles
Cesta para cubiertos de 8 compart. con asas
Panier pour couverts 8 compartiments avec poignées

REF	W x D x H cm	
52641	46 x 19,6 x 18,5	1/4

Plastic vertical flatware cylinder
Cestilla para cubiertos en plástico
Petit panier pour couverts en plastique

PL Plastic

REF	Ø cm	H cm	
52642	11,18	14,3	1/12

Stainless steel vertical flatware cylinder
Cestilla para cubiertos en acero inoxidable
Petit panier pour couverts inox

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
99710	11,4	14,1	1/12

8-compartment flatware basket
Media cesta para cubiertos 8 compartimentos
Demi-panier pour couverts 8 compartiments

REF		W x D x H cm	
P5018	**With handle** *Con asa* Avec anse	22 x 42,5 x 14,5	1/6
P5019	**Without handle** *Sin asa* Sans anse	22 x 42,5 x 14,5	1/6

Flatware basket
Cestillo para cubiertos
Petit panier pour couverts

PL Plastic

REF	W x D X H cm	
P5004	10 x 10 X 14	1/1
52643	Ø 9,5 X 14,5	1/12

9.5 Plate racks

Cestas para platos / Casiers assiettes

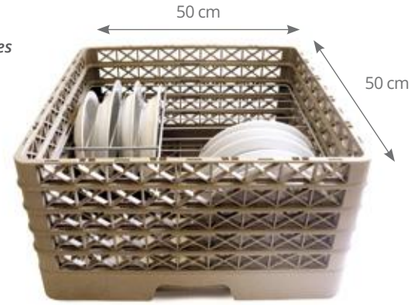
FLAP RACK®

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.

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.

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.

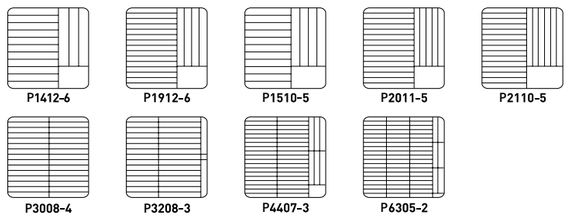
Two types
Dos modalidades
Deux modèles



Faster wash and rinse.
Limpieza y secado rápido.
Nettoyage et séchage plus rapide.

More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.

Nine different grids
Nueve formatos de rejilla
N euf g rilles dif erentes



Extra protection, strength and durability.
Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Plus grande protection, résistance et durabilité.

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.

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.

Comment choisir le casier pour assiettes:
Mesurer le diamètre et la hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre les 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.

FLAP RACK® — Ø 27-31 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P1412-6	3,5	14	1/1
P1412-6 F1*	3,5	14	1/1

FLAP RACK® — Ø 23-28 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P1510-5	3,5	15	1/1
P1510-5 F1*	3,5	15	1/1

FLAP RACK® — Ø 28-30,5 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P1912-6	2,5	19	1/1
P1912-6 F1*	2,5	19	1/1

FLAP RACK® — Ø 25-28 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P2011-5	2,5	20	1/1
P2011-5 F1*	2,5	20	1/1

FLAP RACK® — Ø 23-25 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P2110-5	2,5	21	1/1
P2110-5 F1*	2,5	21	1/1

FLAP RACK® — Ø 20-22 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P3008-4	2,5	30	1/1
P3008-4 F1*	2,5	30	1/1

FLAP RACK® — Ø 12-19 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P3208-3	2,5	32	1/1
P3208-3 F1*	2,5	32	1/1

FLAP RACK®

*** Closed racks**
** Cestas cerradas*
* Casiers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
I ndiq uer le code de couleur a la fin de la ré f erence.

DISHWASHER RACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

9.5 Plate racks

Cestas para platos / Casiers assiettes

NSF

FLAP RACK®

Ø 15-18 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates *Capacidad platos* Capacité assiettes	
P4407-3	2	44	1/1
P4407-3 F1*	2	44	1/1

Open tray rack
Cesta para grandes bandejas
Panier pour grands plateaux

T-VERSION

TR23

TR30

*** Capacity for 4 full-size extended trays**
Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo
Capacité pour 4 plateaux longs de grande taille

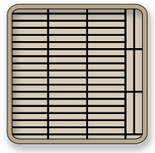
REF	H cm **Inside** *Interior* Intérieure	H cm **Outside** *Exterior* Extérieure	
TR23*	13,3	13,3	1/1
TR30	8,3	10,2	1/6

FLAP RACK®

*** Closed racks**
** Cestas cerradas*
* Paniers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
I ndiq uer le code de couleur a la fin de la ré f erence.

FLAP RACK®



Ø 10-12,8 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates *Capacidad platos* Capacité assiettes	
P6305-2	2,5	63	1/1
P6305-2 F1*	2,5	63	1/1

GN, isothermal trays and plates rack
Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos
Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes

T-VERSION

TR21

TR22

TR21

10 **Compartments** *Compartimentos* Compartiments

80 mm **Distance between compart.** *Distancia entre compart.* Distance entre compart

Not suitable for isothermal trays
No aptas para bandejas isotérmicas
Ne convient pas aux bacs isothermiques
Ref. 919000 (pag 220)

TR22

5 **Compartments** *Compartimentos* Compartiments

75 mm **Distance between compart.** *Distancia entre compart.* Distance entre compart

Suitable for isothermal trays
Aptas para bandejas isotérmicas
Convient aux bacs isothermiques
Ref. 919000 (pag 220)

Open end rack / *Cesta de extremo abierto /* Casier ouvert à l'extrémité

REF	H cm **Inside** *Interior* Intérieure	H cm **Outside** *Exterior* Extérieure	
TR21	8,3	12,1	1/1
TR22	13,3	13,3	1/1

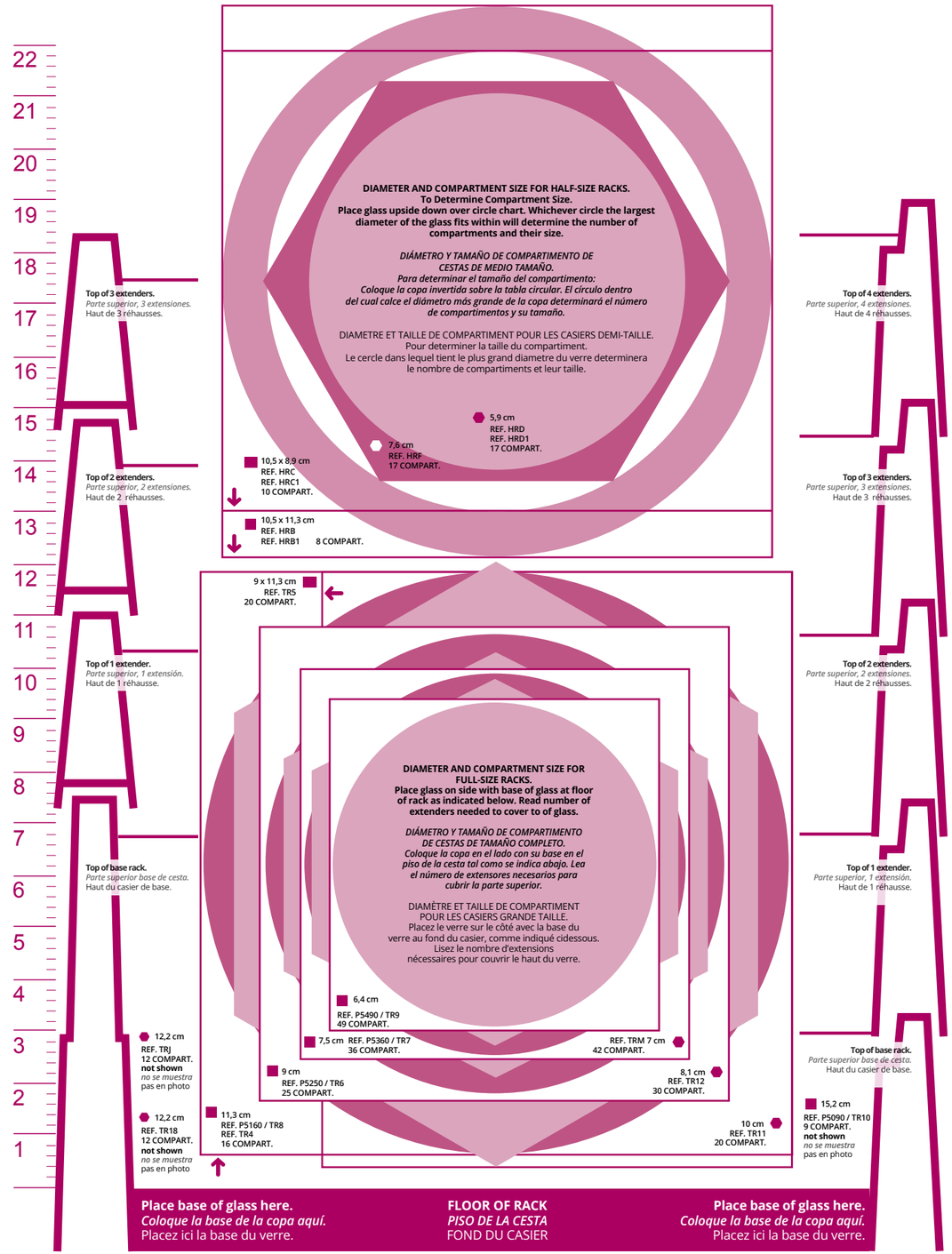
F1 **F2** **F3** **F4** **F5** **F6**

Reference guide for bases and extensions

Guía de selección para bases y extensiones / Guide de sélection pour bases et rehausses

HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS
ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO
HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE

HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS
ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO
HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE



12 Equipment
Maquinaria
Equipement

12.1 COOKING 330
COCCIÓN / CUISSON

Induction units / *Placas inducción* / Plaque induction 332
Cooking / *Cocción* / Cuisson 338
Ovens & micro-waves / *Hornos y micro-ondas* / Fours et micro-ondes 339
Fryers / *Freidoras* **/** Friteuses 340

12.2 FOOD PREPARATION 342
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS / PRÉPARATION DES ALIMENTS

Blenders / *Batidoras* / Mixeurs 343
Stick blenders / *Brazos trituradores* / Mixeurs plongeants 346
Slicing machines / *Corta fiambres* / Trancheurs 349
Mixers / *Batidoras planetarias* / Mélangeurs 350

12.3 TOASTERS & CONTACT GRILLS 352
TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

Toasters / *Tostadoras* / Toasteurs 352
Contact grill / *Grill de contacto* / Grill de contact 356

12.4 WARMING 358
MANTENEDORAS / MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

Warming induction units / *Placas mantenedoras inducción*
Plaques chauffantes à induction 360
Rethermalizers / *Retermalizadores* / Appareil de remise en température 366
Bain marie / *Baños maría* / Bain-marie 369
Heating lamps / *Lámparas mantenedoras* / Lampe chauffante 372
Hot cupboards and trolleys / *Armarios y carros calientes*
Armoires et chariots chauffants 377

Induction units

Placas inducción
Plaques induction

The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise.

La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rapida, más segura y más precisa.

La nouvelle manière de cuisiner : plus
f cac a i t éci

Energy efficient

Eficiencia energética
Ef cacité é éti

The electromagnetic field produced by induction hobs transmits the heat directly to the pan, avoiding the dispersal of energy that happens when cooking with gas.

El campo electromagnético producido por las placas de inducción transmite el calor directamente a la pieza evitando la dispersion de energía que se genera cocinando con gas.

c a é ct a éti it a a i cti t a t
a c a i ct t a i c é ita t a é iti é i é é é
a c i i a a

Speed / *Rapidez /* a i ité

As heat is directly transmitted to the pan, it will be concentrated where it is needed, saving both energy and time.

Siendo transmitido directamente a la olla, el calor, se concentra donde se necesita ahorrando energía y, obviamente, tiempo.

a c a éta t t a i i ct t a ca c c t
t éc ai éc i a t é i t i t

Precision / *Precisión /* éci i

Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an unbeatable ability to control the heat when compared to traditional hobs.

Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción conceden al cocinero una capacidad de control incomparable con las cocinas tradicionales.

c i i ité a i cti t a c i i i ca acité
c t a c a ai a c c i i i t a iti

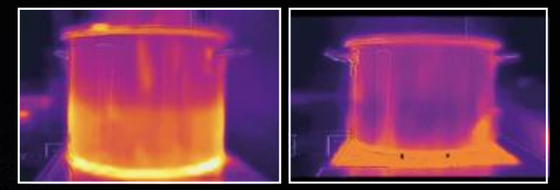
Safety / *Seguridad /* éc ité

Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up.

Sin una pieza especifica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan.

é a t i c a a té ca a acti c a
a éti a c a t a

Induction units
Placas inducción
Plaques induction



Induction units
Cocina de inducción
i i i i cti

Gas units
Cocina de gas
i i i a

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

Which induction unit do you need?

¿Qué placa de inducción necesita?
Quel plaque induction vous faut-il ?

	VOLLRATH					pujadas						
	4-SERIES	WOK	MIRAGE			IP PRO				IP FIRST		
	IP PRO 35 XL	IP PRO 35	IP PRO 35B	IP PRO 35 WOK	IP FIRST 35D	IP FIRST 35M	IP FIRST 20D					
INSTALLATION *INSTALACIÓN* INSTALLATION												
	Intensive cooking	Intensive cooking	Buffet & catering light cooking	Buffet & catering light cooking		Intensive cooking	Intensive cooking	Intensive cooking	Intensive cooking	Semi-intensive cooking	Semi-intensive cooking	Buffet & catering light cooking
DESIGNED FOR *DISEÑADO PARA* CONÇUE POUR	*Cocina intensiva* i i i t	*Cocina intensiva* i i i i t	*Cocina ligera buffet y cáterings* i i i é t t ait	*Cocina ligera buffet y cáterings* i i t é t t ait	t	*Cocina intensiva* Cuisine i t i	*Cocina intensiva* Cuisine i t i	*Cocina intensiva* Cuisine i t i	*Cocina intensiva* Cuisine i t i	*Semi-intensive cooking* Cuisine i i t	*Semi-intensive cooking* Cuisine i i i t	*Cocina ligera buffet y cáterings* i i é i t t t ait
CONTINOUS POWER TECHNOLOGY *TECNOLOGÍA POTENCIA CONTÍNUA* TECHNOLOGIE PUISSANCE CONTINUE	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			
POWER *POTENCIA* PUISSANCE	2600/3000/3800 W	3000 W	1800 W	1800 W		3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	2000 W
MAX DIAMETER *DIAMETRO MÁX* **DIAMETRE MAX**	36 CM	35 CM (WOK)	28 CM	30 CM		33 CM	28 CM	28 CM	36/40 CM	28 CM	28 CM	26 CM
POWER LEVELS *NIVELES DE POTENCIA* NIVEAUX DE PUISSANCE	100	100	100	100		20	20	20	20	12	10	8
TEMPERATURE LEVELS *NIVELES DE TEMPERATURA* NIVEAUX DE TEMPÉRATURE	27-232°C	NO	60-210°C	60-210°C		50 – 240°C	50 – 240°C	50 – 240°C	50 – 240°C	60 – 240°C	NO	60 – 240°C
TIMER *TEMPORIZADOR* MINUTERIE	0-24 H	NO	0-180 MIN	0-180 MIN		0-24 H	0-24 H	0-24 H	0-24 H	0-180 MIN	NO	0-180 MIN

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

12.1 4-SERIES by VOLLRATH

93 % Efficiency / *Eficiencia* / Ef cacité

100 Power levels / *Niveles de potencia* / i a i a c

27-232 °C Temperature levels / *Niveles de temperatura* / i a t é att i t i

24 h Timer / *Temporizador* / *Temporizador*

Heavy-duty usage / *Uso intensivo*

Expanded magnetic field maintains heat even when the pan is moved.
El campo magnético expandido mantiene el calor incluso cuando se mueve la sartén.
c a a éti ét ai ti t a t é ac

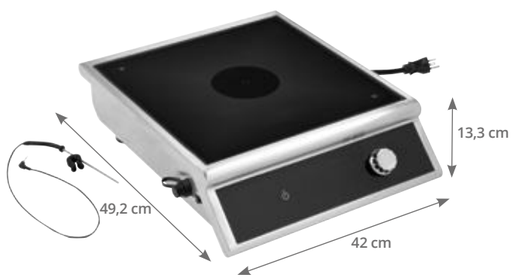
Smart detection provides instant heating, and four customizable programs ensure consistent results.

La detección inteligente ofrece calentamiento instantáneo y los cuatro programas personalizables garantizan resultados consistentes.

La détection intelligente assure un chauffage instantané et les quatre programmes personnalisables garantissent des résultats constants.

Temperature control probe included
Sonda de control de temperatura incluída
Sonde de contrôle de température incluse

High power induction
Placa de inducción control temperatura
a i cti c t t é at



REF	Ø Max cm	V	W	A		Hz	
HPI4-380002	36	230			EU	50/60	1/1
HPI4-380003	36	230		16	UK16A	50/60	1/1
HPI4-380004	36	230			CH	50/60	1/1
HPI4-300002	36	230		13	EU	50/60	1/1
HPI4-300003	36	230		13	UK	50/60	1/1
HPI4-300004	36	230		13	CH	50/60	1/1
HPI4-260002	36	230			EU	50/60	1/1
HPI4-260003	36	230			UK	50/60	1/1
HPI4-260004	36	230			CH	50/60	1/1

mirage® by VOLLRATH INDUCTION

90 % Efficiency / *Eficiencia* / Ef cacité

100 Power levels / *Niveles de potencia* / Niveaux de puissance

60-210 °C Temperature levels / *Niveles de temperatura* / Niveaux de température

1-180 min Timer / *Temporizador* / Minuterie

Medium-duty usage / *Uso semi-intensivo* / Semi-intensif usage

28x28 cm vitroceramic glass cooking surface
Superficie de cocción vitrocerámica de 28x28 cm
ac c i it cé a i c

Compact and easy to transport. Ideal for warming stations or commercial sautés.
Compacta y fácil de transportar. Ideal para calentar y saltear.
act t aci t a t éa c a t a t

Control knob with power and temperature level adjustment
Mando de selección de temperatura y potencia
Cadran de réglage de température et de puissance

Induction cooker
Placa inducción
a i cti

REF	Ø Max cm	V	W	A		Hz	
59650	28	230			EU	50/60	1/1
59651	28	230			UK	50/60	1/1

Drop in induction cooker
Placa inducción encastrable
a i cti ca t a

REF	Ø Max cm	V	W	A		Hz	
59601	30	230			EU	50/60	1/1
59602	30	230			UK	50/60	1/1

Induction wok range 35cm
Placa de inducción wok 35cm
a i cti

REF	V	W	A		Hz	
6958302	208-240	3000		EU	50/60	1/1
6958303	208-240	3000		UK	50/60	1/1

Includes a 35cm carbon steel wok. 100 power levels and display for precise cooking. Turbo button provides inmediate heat.
Incluye un wok de acero al carbono de 35cm. 100 niveles de potencia y display para una cocción precisa. El botón turbo ofrece calor inmediato.
i é a c aci a ca i a c t éc a c i éci c a i é iat

12.1 IP PRO by pujadas

Continuous Power technology
Tecnología de potencia contínua
c i i a ic ac ti

20
Power levels
Niveles de potencia

50-240 ºC
Temperature levels
Niveles de temperatura
i a t

24 h
Timer
Temporizador
á att i t i

Heavy-duty usage
Uso intensivo

Continuous power technology enables for steady and precise cooking at lower power

La tecnología de potencia contínua permite una cocción estable a baja potencia

La technologie de puissance continue permet une cuisson stable à faible puissance

IP PRO 35 XL

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)

c
XL vitroceramic cooking superface
Superfície de cocción vitrocerámica XL
ac c i it cé a i

REF	Ø Max cm	V	W		Hz	
P157921	33	220-240		EU	50/60	1/1
NEW **P157921-UK**	33	220-240		UK	50/60	1/1

Induction units 12.1

Placas de inducción / Plaques induction

IP PRO 35

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)

REF	Ø Max cm	V	W		Hz	
P157922	28	220-240		EU	50/60	1/1
NEW **P157922-UK**	28	220-240		UK	50/60	1/1

IP PRO 35 WOK

IEC Type F (EU)

REF	Ø WOK cm	V	W		Hz	
P157923	26	220-240		EU	50/60	1/1

For / *Para /* Pour: **Wok diam. 36 - 40 cm**

IP PRO 35 B

NEW

IEC Type F (EU)

Built-in size:
Tamaño incorporado:
ai i té é
32 x 34 cm

REF	Ø Max cm	V	W		Hz	
P157926	28	220-240		EU	50/60	1/1

IP FIRST 35 D

NEW

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)

REF	Ø Max cm	V	W		Hz	
P157927	28	220-240		EU	50/60	1/1
NEW **P157927-UK**	28	220-240		UK	50/60	1/1

12 power levels.
Temperature range 50-240°C.
Stainless steel case for mid-duty usage.

12 niveles de potencia.
Rango de temperatura de 50 a 240 °C.
Carcasa de acero inoxidable para uso de intensida
i a i a c
a t é at
t ct té i aci i a
i t i

IP FIRST 35 M

REF	Ø Max cm	V	W		Hz	
P157925	28	220-240		EU	50/60	1/1

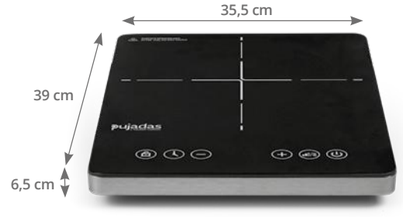
10 power levels.
Mechanical control with LED display.
Stainless steel (lowercase). For mid-duty usage.

10 niveles de potencia.
Control mecánico con indicador LED.
Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

i a i a c
a éca i a c i icat E
t ct té i aci i a a t ct i i t té i a ti a é

IP FIRST 20

NEW



REF	Ø Max cm	V	W		Hz	
P157928	26	220-240		EU	50/60	1/1

8 power levels and 10 temperature levels.
LED touch control with 180-minutes timer.
Plastic housing. Lisht-duty usage.

8 niveles de potencia y 10 niveles de temperatura.
Control táctil LED con temporizador de 180 minutos.
Carcasa de plástico. Uso ligero.

i a i a c t i a t é at
a tacti E a c i t i i t
a t ct i i t té i a ti a é

Rice cooker

Hervidor de arroz
i i

Rice cap.
Cap. arroz
i ca
3 Kg

REF	Lts	V	W	Hz	
P688085		220-230	1950	50/60	1/1

Rice cooker

Hervidor de arroz
i i

Rice cap.
Cap. arroz
i ca
6,1 Kg

REF	Lts	V	W	Hz	
P688087		220-240	2500	50/60	1/1

25L Professional microwave

Microondas profesional 25L
ic

REF	Lts	V	W		Hz	
P158121	25	230	1000	EU	50	1/1

5 power levels / *5 niveles de potencia /* i a i a c
Touch control / *Control táctil /* a tacti
60-min digital timer / *temporizador digital /* i t i ita

Stainless steel cavity without glass plate
Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio
a ité i té i aci i a a at a a ité i té i aci i a a at a

100 customizable cooking programs
100 programas de cocción personalizables
a c i a i é

For heavy-duty commercial usage
Para uso intensivo profesional
a i t i i

Inner dimensions / *Dimensiones internas /* i i i t
34 x 34 x 20 cm

25L Professional microwave

Microondas profesional 25L
ic

REF	Lts	V	W		Hz	
P158122	25	230	1000	EU	50	1/1

Easy to use: fixed power / *Máxima facilidad de uso: potencia fija /* aci ité ti i ati i a c

6-min mechanical timer / *temporizador mecánico /* i t éca i

Stainless steel cavity without glass plate
Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio
a ité i té i aci i a a at a a ité i té i aci i a a at a

For heavy-duty commercial usage
Para uso intensivo profesional
a i t i i

Inner dimensions / *Dimensiones internas /* i i i t
34 x 34 x 20 cm

20L grey microwave with grill

Microondas gris 20L con grill
ic i a c i

REF	Lts	V	W		Hz	
P158123	20	230	700	EU	50	1/1
NEW **P158124**	20	230	700	EU	50	1/1

5 power levels + 3 combo / *5 niveles de potencia + 3 combi /* i a i a c c i
1000 W grill
25,5 cm glass plate / *plato giratori /* at a
35-min mechanical timer / *temporizador mecánico /* a éca i
Inner dimensions / *Dimensiones internas /* i i i t
27 x 25 x 17 cm

Convection oven

Horno multifuncional de convección
ai

REF	Grill *Rejilla /* Grille	V	W	Hz	
P15035		230		50/60	1/1

4 grids included / *4 rejillas incluidas /* i i c

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass
Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras
c i t i a t i a t tat
éc ité t a c it a a ti

12.1 Fryers

Freidoras / Friteuses

Deep fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out and indicator lights.

Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras.

it é i é t tat E
t tat éc ité t a t
i

Temp. control up to 190°C
Control de temp.hasta 190°C
t a t

Thermo-resistant handle
Mango termoresistente
a c t é i ta t

Heating unit easily removable facilitating maintenance and cleaning
Unidad de calentamiento removible facilitando el mantenimiento y la limpieza
ité c a a a i
aci ita t t ti t tt a

Removable inner pan with collapsible handles
Cuba interior extraíble con asas plegables
i té i a i a c
a ia

18/10 Stainless steel

5 lts fryer
Freidora 5 lts
it t

REF	Lts	V	W	Hz	
P15070		230		50/60	1/1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **21 x 14 x 12,5 cm**

5+5 lts fryer
Freidora 5+5 lts
it t

REF	Lts	V	W	Hz	
P15071				50/60	1/1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **21 x 14 x 12,5 cm**

8 Lts Fryer
Freidora 8 Lts
it t

REF	Lts	V	W	Hz	
P15000		230		50/60	1/1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

8+8 Lts Fryer
Freidora 8+8 Lts
it t

REF	Lts	V	W	Hz	
P15001				50/60	1/1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

8 Lts fryer with drainage tap
Freidora 8 Lts con grifo de vaciado
it t a c i t i a

REF	Lts	V	W	Hz	
P15002		230		50/60	1/1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

8+8 Lts fryer with drainage tap
Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado
it t a c i t

REF	Lts	V	W	Hz	
P15003				50/60	1/1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

Which blender do you need?

¿Qué batidora necesita?
Quel mixeur vous faut-il ?

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

PREPTECH

	JAR PRO D	JAR PRO M	JAR T	JAR
POTENCIA MAX.* *POTENCIA MAX.** **PUISSANCE MAXIMALE***	3,7 HP/CV/CH	3,7 HP/CV/CH	3 HP/CV/CH	3 HP/CV/CH
DRINKS PER DAY *BEBIDAS POR DÍA* BOISSONS JOUR	+ 75	+ 75	50 - 75	50 - 75
CAPACITY *CAPACIDAD* CAPACITÉ	2,5 L	2,5 L	2 L	2 L
SPEEDS *VELOCIDADES* VITESSES	3	Variable	Variable	Variable
PULSE FUNCTION *FUNCIÓN DE PULSO* FONCTION PULSE	✓	✓	✓	✓
SPEED CONTROL *CONTROL DE VELOCIDAD* CONTRÔLE DE VITESSE	✓	✓	✓	✓
TIMER *TEMPORIZADOR* MINUTEUR	3-step	-	✓	-
CRUSHES ICE** *TRITURA HIELO*** BROIE LA GLACE**	✓	✓	✓	✓
TAMPER *EMPUJADOR* POUSSOIR	✓	✓	✓	✓

(*) Maximum power reflects the performance the product can reach under demanding conditions.
(*) La potencia máxima refleja el rendimiento que el producto puede alcanzar en condiciones exigentes.
(*) La puissance maximale reflète les performances que le produit peut atteindre dans des conditions exigeantes.

(**) Crushing ice with liquid is recommended to preserve optimal performance.
(**) Se recomienda picar hielo siempre con líquido para preservar el rendimiento del producto.
(**) Il est recommandé de broyer la glace avec du liquide pour préserver les performances du produit.

BLENDERS 12.2

NEW

Professional-grade motor with great reliability and excellent performance.

Motor de calidad profesional con gran fiabilidad y excelente rendimiento.

Moteur de qualité professionnelle avec une grande fiabilité et d'excellentes performances.

XL capacity: jar up to 2.5 liters
Capacidad XL: jarra de hasta 2,5 litros
Capacité XL : bol jusqu'à 2,5 litres

Temperature range: from -40 to 90°C
Rango térmico: de -40 a 90ºC
Plage thermique : de -40 à 90°C

High speed for ultra-fine results
Alta velocidad para resultados ultrafinos
Haute vitesse pour des résultats ultra-fins

Variable speed control and Pulse (lowercase)
Control de velocidad variable y función Pulse
Contrôle de vitesse variable et fonction Pulse

Perfect for cold and creamy smoothies
Ideal for both cold and hot recipes
Designed for intensive daily use

Perfecta para smoothies fríos y cremosos
Ideal para recetas frías y calientes
Diseñada para uso intensivo diario

Parfaite pour des smoothies froids et onctueux
Idéale pour les recettes froides et chaudes
Conçue pour un usage intensif au quotidien

Acoustic cover to reduce noise available
Cubierta acústica para reducir el ruido disponible
Couvercle acoustique pour réduire le bruit disponible

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

Tritan jar, lightweight and BPA-free
Jarra de Tritán, ligera y libre de BPA
Bol en Tritan, légèr et sans BPA

PREPTECH JAR PRO D

75+
Drinks per day
Bebidas por dia
i

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

IEC Type F (EU)

Professional motor with up to 3.7 HP max power.*
*Motor profesional de hasta 3,7 CV de potencia máxima.**
Moteur professionnel avec une puissance maximale de 3,7 CH.*

Robust 2.5 L Tritan jar ideal for large preparations.
Jarra de Tritan de 2,5 L, perfecta para grandes preparaciones.
Bol Tritan de 2,5 L, idéal pour les grandes préparations.

Pulse function for instant bursts of maximum power.
Función Pulse para impulsos instantáneos de máxima potencia.
Fonction Pulse pour des impulsions instantanées à puissance maximale.

3 preset speeds and 3 preset timer programs for easy operation.
3 velocidades predefinidas y 3 programas de tiempo preestablecidos para un uso sencillo.
3 vitesses préréglées et 3 programmes de minuterie préétablis pour une utilisation facile.

REF	Lts.	V	W		Hz	
P154623		220-240	1680	EU	50/60	1/1

PREPTECH JAR PRO M

75+
Drinks per day
Bebidas por dia
i

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

IEC Type F (EU)

Professional motor with up to 3.7 HP max power.*
*Motor profesional de hasta 3,7 CV de potencia máxima.**
t i a c i a c a i a

Robust 2.5 L Tritan jar ideal for large preparations.
Jarra de Tritan de 2,5 L, perfecta para grandes preparaciones.
ita i éa a é a ati

Pulse function for instant bursts of maximum power.
Función Pulse para impulsos instantáneos de máxima potencia.
cti i i ta ta é i a c

Variable speed control for precise results.
Control de velocidad variable para resultados precisos.
t it a ia é tat éci

REF	Lts.	V	W		Hz	
P154622		220-240	1680	EU	50/60	1/1

(*) Maximum power reflects the performance the product can reach under demanding conditions.
(*) La potencia máxima refleja el rendimiento que el producto puede alcanzar en condiciones exigentes.
a i a c a i a t a c it t att i a c iti i a t

PREPTECH

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

IEC Type F (EU)

50-75
Drinks per day
Bebidas por dia
i

Professional motor with up to 3 HP max power.*
*Motor profesional de hasta 3 CV de potencia máxima.**
t i
i a c a i a H

Variable speed control for precise results
Control de velocidad variable para resultados precisos
t it a ia
é

Mechanical timer for automatic stop
Timer mecanico para parada automática
i t a i éc
a t a t

REF	Lts.	V	W		Hz	
P154621	2	220-240	1500	EU	50/60	1/1

PREPTECH

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

IEC Type F (EU)

50-75
Drinks per day
Bebidas por dia
i

Professional motor with up to 3 HP max power.*
*Motor profesional de hasta 3 CV de potencia máxima.**
t i
i a c a i a H

Variable speed control for precise results
Control de velocidad variable para resultados precisos
t it a ia
é

REF	Lts.	V	W		Hz	
P154620	2	220-240	1500	EU	50/60	1/1

Jar
Jarra

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

Tr Tritan

REF	Compatible with *Compatible con* ati a c	Lts.	
P154681		2	1/1
P154682			1/1

Sound enclosure
Carcasa acústica
a t ac ti

Compatible with
Compatible con
ati a c
P154622, P154623

REF	W x D x H cm	
P154683		1/1

12.2 STICK BLENDERS

All models feature variable speed and safety lock.
Velocidad variable y bloqueo de seguridad en todos los modelos.
Tous les modèles disposent d'une vitesse variable et d'un verrouillage de sécurité.

Three models available with power ratings up to 650 W.
Tres modelos disponibles con potencias de hasta 650 W.
Trois modèles disponibles avec une puissance allant jusqu'à 650 W.

Dual-Grip area for comfortable two-hand control.
Zona Dual Grip para agarre cómodo a dos manos.
Zone Dual Grip pour une prise à deux mains confortable.

Quickfix system on larger models for easy arm removal.
Sistema Quickfix en los modelos de mayor tamaño para facilitar el desmontaje del brazo.
t ic
grands pour faciliter le démontage du pied.

Professional hand blenders designed for intensive use in industrial kitchens.

Batidoras de varilla profesionales diseñadas para un uso intensivo en cocinas industriales.

Mixeurs professionnels conçus pour une utilisation intensive en cuisines industrielles.

NEW

Combinations and capacity
Combinaciones y capacidad
Combinaisons et capacité

Combined with *Combinado con* Combiné avec	P154851	P154852	P154853
	80 L	120 L	180 L
	50 L	100 L	-

NEW

Stick blenders 12.2

Brazos trituradores / Mixeurs plongeants

PREPTECH STICK 60

IEC Type F (EU)

Motor unit only
Solo cuerpo motor
Seulement bloc moteur

650 W heavy-duty motor for intensive blending.
Motor de 650 W para mezclado intensivo en entornos exigentes.
Moteur de 650 W conçu pour un mixage intensif en cuisine professionnelle.

REF	V	W		Hz	
P154822	220-240	650	EU	50	1/1

PREPTECH STICK 40

IEC Type F (EU)

Motor unit only
Solo cuerpo motor
Seulement bloc moteur

420 W motor ideal for frequent high-performance use.
Motor de 420 W ideal para un uso frecuente y de alto rendimiento.
Moteur de 420 W idéal pour un usage fréquent et performant.

REF	V	W		Hz	
P154821	220-240	420	EU	50	1/1

QUICKFIX stick

P154851 P154852 P154853

REF	L cm	
P154851	30	1/1
P154852	40	1/1
P154853	50	1/1

Compatible with / ***Compatible con /*** Compatible avec
P154822, P154821

QUICKFIX stick

REF	W x D x H cm	
P154881	12 x 20 x 25	1/1

Compatible with / ***Compatible con /*** Compatible avec
P154822, P154821

12.2 Stick blenders

Brazos trituradores / Mixeurs plongeants

NEW

PREPTECH STICK 20

Blender stick included
Con brazo incluido
i i i c

270 W mid-duty motor for light food preparations and quick services.
Motor de 270 W para preparaciones ligeras y servicio rápido.
t
é a ati é
ic a i

REF	V	W		Hz	
P154820	220-240	270	EU	50	1/1

Stick 20 accessories

Accesorios para Stick 20
cc i tic

Compatible with
Compatible con
ati a c
P154620

P154850 P154880

REF	W x D x H cm	
P154850		1/1
P154880		1/1

PREPTECH STICK 15

Variable speed selector
Selector de velocidad variable
é ct it a ia

Pulse function for bursts of maximum power
Funcion pulse para un golpe a maxima potencia
cti att i a i a c a i a

Four stainless steel blades, suitable for crushing ice
Cuchillas de acero inoxidable de cuatro filos, aptas para picar hielo
at a aci i a a a té

Extra-long arm (28 cm)
Brazo extralargo de 28 cm
i c a c

Full stainless steel finish
Acabado en acero inoxidable
i iti aci i a

Professional-grade stainless steel head
Campana professional en acero inoxidable
c i aci i a

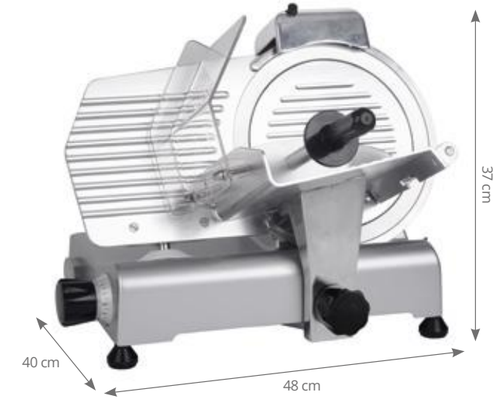
REF	V	W		Hz	
P154823	220-240	1500	EU	50/60	1/6

Slicing machines 12.2

Corta fiambres / Trancheurs

Electric slicing machine

Cortadora eléctrica de fiambres
a c é ct i



22 cm Ø
Blade / *Cuchilla* **/** Lame

Body: painted aluminium.
Cuerpo: aluminio pintado.
a i i

0-9 mm
Adjustable slice thickness
Espesor de corte ajustable
i t ai c

REF	V	W		Hz	
P15089	230	120	EU	50	1/1

Electric slicing machine

Cortadora eléctrica de fiambres
a c é ct i

25 cm Ø
Blade / *Cuchilla* **/** Lame

Body: painted aluminium.
Cuerpo: aluminio pintado.
é a a i i

0-9 mm
Adjustable slice thickness
Espesor de corte ajustable
i t ai c é

REF	V	W		Hz	
P15090	230	150	EU	50	1/1

Electric slicing machine

Cortadora eléctrica de fiambres
a c é ct i

30 cm Ø
Blade
Cuchilla
Lame

Body: painted aluminium.
Cuerpo: aluminio pintado.
a i i i t

0-11 mm
Adjustable slice thickness
Espesor de corte ajustable
ai c

REF	V	W		Hz	
P15091	230	250	EU	50	1/1

See products on / *Ver productos en /* i it a **P. 174**

Sanitary gel lubricant
Gel lubricante sanitario
i a t a itai

12.2 MIXERS

Floor-Bench mixers
Amasadora de pié
é a a

220-230 V
50 Hz

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal
Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica
i t i é i i t a t
a t ati t i a a t

Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation
Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso
E a t a aci a ié t aité
a c a é t
cti t i ci

Planetary mixing action
Acción de batido elíptico
é a a étai

Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage
Paro automático por sobre calentamiento
t a t ati a a c a

Consistent mixing speeds regardless of volume
Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen
it é a i
le volume

Safety guard
Protección Seguridad
t ct éc ité

Heavy-duty construction
Construcción extra robusta
t cti t

4075702

Comes with / *Incluye /* i é a c

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed *Velocidad* it	HP	W	A		
4075702	19		3		370	4	EU	1/1
4075703	19		3		370	4	UK	1/1
4075802	28		3		750	8	EU	1/1
4075803	28		3		750	8	UK	1/1
4075902	38		3			11	EU	1/1
4075903	38		3			11	UK	1/1

Wire Wishk
Batidor varilla
t

REF	For / *Para* / Pour *(Lts)*	
40766	19	1/1
40770	28	1/1
40774	38	1/1

Dough hook
Gancho para masa
c t t

REF	For / *Para* / Pour *(Lts)*	
40767	19	1/1
40771	28	1/1
40775	38	1/1

Spatula
Espátula
at

REF	For / *Para* / Pour *(Lts)*	
40768	19	1/1
40772	28	1/1
40776	38	1/1

S/Steel mixing bowl
Bol acero inoxidable
é a a a

REF	For / *Para* / Pour *(Lts)*	
40765	19	1/1
40769	28	1/1
40773	38	1/1

Countertop mixer
Amasadora sobremesa
é a ta

1/3 HP
250 W
3 A
50 Hz
220-230 V

it

Digital control panel is easy to read and allows speed adjustments while in use.
El panel de control digital es fácil de leer y permite ajustar la velocidad mientras se utiliza.
a a c a é i
t a t a it a t

Nonskid rubber base prevents movement.
La base de goma antideslizante evita el movimiento.
a a ca tc c a ti é a a t
t

4075503

Comes with / *Incluye /* i é a c

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed *Velocidad* it		
4075502			5	EU	1/1
4075503			5	UK	1/1
4075602			5	EU	1/1
4075603			5	UK	1/1

Wire Wishk
Batidor varilla
t

REF	For / *Para* / Pour *(Lts)*	
XMIX0705		1/1
40762		1/1

Dough hook
Gancho para masa
c t t

REF	For / *Para* / Pour *(Lts)*	
XMIX0704		1/1
40763		1/1

Spatula
Espátula
at

REF	For / *Para* / Pour *(Lts)*	
XMIX0703		1/1
40764		1/1

S/Steel mixing bowl
Bol acero inoxidable
é a a a

REF	For / *Para* / Pour *(Lts)*	
XMIX0702		1/1
40761		1/1

Save up to 75% energy*
*Ahorre hasta un 75% de energía**
c i é i

CONVEYOR TOASTERS
Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

*** The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.**

TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA
La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

**La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.*

GRILLE-PAIN CONVOYEURS
a c cti cé t é i ta c a t é éti t
f cac t i a i t a i

a cti ta t éc i é i a
t ai a

Dual conveyor toaster
Tostadora transportadora doble
ai c

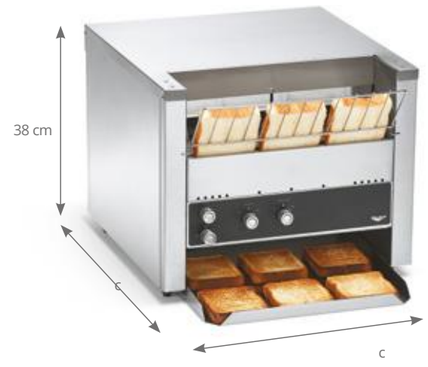
Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
i æ *s* i

3,8 - 7,6 cm
Adjustable entrance height
Altura entrada ajustable
a t t é é

1100
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	A	Hz	
CT4-230DUAL	220-240			50/60	1/1

Conveyor toaster
Tostadora continua
ai c



Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
i é a i

3,8 - 7,6 cm
Adjustable entrance height
Altura entrada ajustable
a t t é

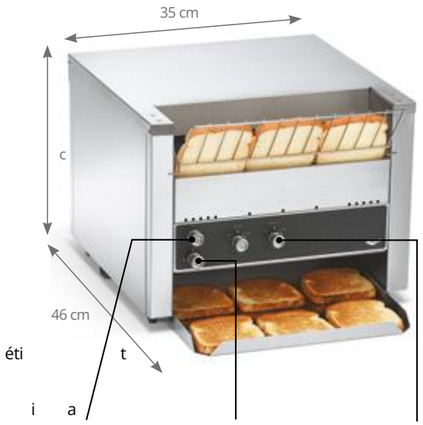
36,8 cm
Conveyor width
Ancho de cinta
a a

950
Slices per hour
Rebanadas por hora
é Tranches heure

REF	V	W	A	Hz	
CT4H-230950	220-240			50/60	1/1

18/10 Stainless steel

Conveyor toaster
Tostadora continua
i ai c



Speed control
Control de velocidad
t

Stand-by system
Sistema stand-by
it t ta

Temperature control
Control de temperatura
t a t é at

Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
i é a i

35,6 cm
Conveyor width
Ancho de cinta
a a

Replaceable quartz resistance.
Resistencias de cuarzo recambiables.
é i ta c a t a a

1.000
Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

REF	V	W	A	Hz	
CT4-2301000	230			50/60	1/1

Conveyor toaster
Tostadora continua
i ai c

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

Speed and temperature control.
Replaceable quartz resistance.
Dispone de control de velocidad y temperatura.
Resistencias de cuarzo recambiables.
c c t a it t t é at é i
a a

26,7 cm
Conveyor width
Ancho de cinta
a a

450-800
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	A		Hz	
CT4-23080002	230			EU	50/60	1/1
CT4-23080003	230			UK	50/60	1/1

Conveyor toaster
Tostadora continua
i ai c

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

REF	V	W	A		Hz	
CT2-23035002	230			EU	50/60	1/1
CT2-23035003	230			UK	50/60	1/1

350
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

26,7 cm
Conveyor width
Ancho de cinta
a a

Speed control.
Replaceable quartz resistance.
Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.
c c t a it
é i ta c a t a a

Conveyor heating oven / *Horno de cinta /* c a a t a

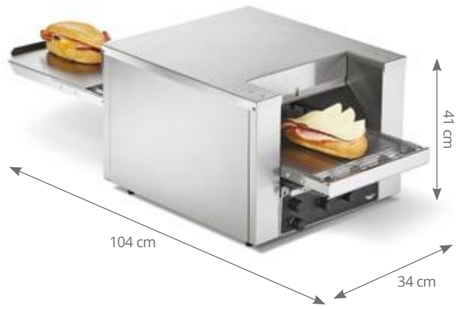
Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

é a t t t ac t ai
a a i t t f cac t
a i é aci i a a c t
c t it a ia t c t
t é at a c
a c t ac éc é ati i tt
t c cti cé t a i i ité
é a a t a a a t i é
i t a i f cacité é éti
t i t ité a i a c
acc i éc i ac

Conveyor heating oven
Horno calentador de cinta
c a a t a

IEC Type F (EU)

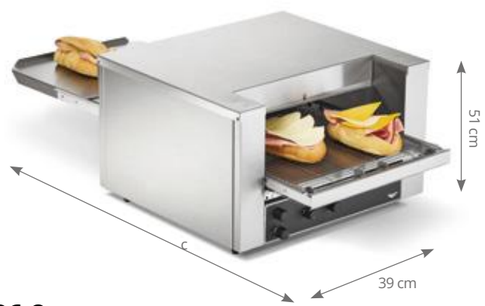


26,7 cm
Belt width / *Ancho de cinta*
a a a

3,8 - 7,6 cm
Adjustable entrance height
Altura entrada ajustable
a t t é é a

REF	V	W	A		Hz	
SO2-23010.5	230			EU	50	1/1

Conveyor heating oven
Horno calentador de cinta
c a a t a



36,8 cm
Belt width / *Ancho de cinta*
a a a

3,8 - 7,6 cm
Adjustable entrance height
Altura entrada ajustable
a t t é é ai é a i

Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.

REF	V	W	A	Hz	
SO2-23014.5	230			50	1/1

Standard Toasters / *Tostadoras Estándar /* a t ta a

Conveyor toaster
Tostadora continua
a t c

26 cm
Belt width
Ancho de cinta
a ta i a t

7,6 cm
Infeed height
Altura entrada
a t t é

500
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	Hz	
P15042	230		50/60	1/1

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.

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).

a c ai ét i a a it a a
ai i a é i ta c c t é i é a t
t i é tié t t é tt t c a i i a
t at a i ta t t a c a t i i c t
i ta a a a t a t
t a c t

Sandwich toaster
Tostadora
a t

Infeed
Entrada
E t é
26 x 24 x 6,5 cm

80-100
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Delivered with 3 sandwich tongs
Se entregan con 3 pinzas para sandwich
i é a c i c

REF	V	W	Hz	
P15038	230		50/60	1/1

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quarz heating elements.

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

é i ta c c t t é a é t
i tt t t a

Sandwich toaster
Tostadora
a t

2 Levels, infeed
2 Niveles, entrada
i a t é
26 x 24 x 6,5 cm

120-130
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Delivered with 6 sandwich tongs
Se entregan con 6 pinzas para sandwich
i é a c i c a

REF	V	W	Hz	
P15039	230		50/60	1/1

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quarz heating elements.

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

c i t a ti i aé ai ta c c t t é a é
ti i a a i tt t t a

Toaster
Tostadora
a t

120
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

With manual pop up
Con expulsión manual
c é cti a

REF	**Slots** *Ranuras* t	V	W	Hz	
P15040	4	230		50/60	1/1

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.With timer: 2 or 4
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

a a i
a i a a aci i a
c c tat éc i c i i
i
c i t i
t c

Toaster
Tostadora
a t

180
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

With manual pop up
Con expulsión manual
c é cti a

REF	**Slots** *Ranuras* t	V	W	Hz	
P15041	6	230		50/60	1/1

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.With timer: 2 or 4 or 6
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4 ó 6
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

a i a aci i a
c c t tat c éc i c i i
i
c i t i
t c

18/10 Stainless steel

"Solo compact" Contact grill
Grill de contacto "Solo compact"
i c tact c act

REF	Cooking surface *Superficie de cocción* ac cm	c V	W	Hz
P15004		230		50/60 1/1

CAST IRON GRIDDLE PLATES ENAMELED.
PLANCHAS DE FUNDICIÓN ESMALTADAS.
E E E EMAILLÉES

Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
a i a a t t a

High turned-up spatter rim.
Borde antisalpicaduras.
a ti cti a t

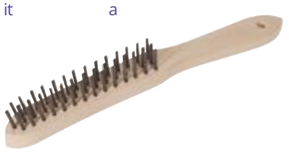
Large drip tray.
Bandeja y recoge jugos.
i i té

Adjustable thermostat to 300 °C.
Termostato ajustable hasta 300 °C.
tat é a

Indicator lights.
Luces piloto.
a t i

Each contact grill comes with / *Cada grill de contacto viene con* / Chaque grill de contact est livré avec

See products on / *Ver productos en* / i it a **P. 159**



"Solo grande" Contact grill
Grill de contacto "Solo grande"
i c tact a

Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
a i a a t t
P15005 / P15007

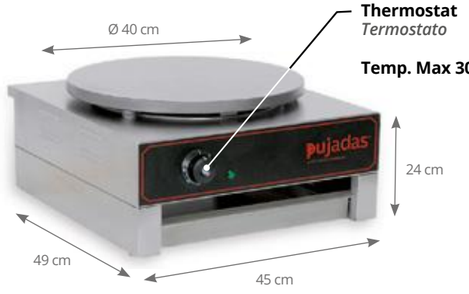
REF	Cooking surface *Superficie de cocción* ac cm	c V	W	Hz
P15005		230		50/60 1/1
P15006		230		50/60 1/1

"Duetto compact" Contact grill
Grill de contacto "Duetto compact"
i c tact tt c act

Upper groove
Ranura arriba
a a i a a t
P15006 / P15008

REF	Cooking surface *Superficie de cocción* ac cm	c V	W	Hz
P15007		230		50/60 1/1
P15008		230		50/60 1/1

Crêpe maker
Crêpera
Crêpière



St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/ warming tray and batter spreader.

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

ci i a a c a t a
é i c t ti i a c a a t

REF	V	W	Hz
P15075	230		50/60 1/1

EQUIPMENT MAQUINARIA EQUIPEMENT

Which warming induction unit do you need?

¿Qué placa mantenedora de inducción necesita?
Quel plaque chauffante à induction vous faut-il ?

	VOLLRATH MIRAGE			pujadas IP WARM				
				IP WARM 5035	IP WARM 4040	IP WARM 5035 B	IP WARM 4040 B	IP WARM ROUND 24
INSTALLATION *INSTALACIÓN* INSTALLATION								
CONTINOUS POWER TECHNOLOGY *TECNOLOGIA DE POTENCIA CONTINUA* E E E	E ✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DESIGNED FOR *DISEÑADO PARA* CONÇUE POUR	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* a ti t é at	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* a ti t é at	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* a ti t é at	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* a ti t	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* é aatti t	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* é aatti t	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* é aatti t	**Buffet maintenance** *Mantenimiento buffet* é at ti t é at **& Chafers**
FULL SURFACE HEATING *CALENT. DE SUPERFICIE COMPLETA* CHAUFFAGE SUR TOUTE LA SURFACE				✓	✓	✓	✓	✓
POWER *POTENCIA* PUISSANCE	300 W	375 W	650 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W
COOKING SURFACE *SUPERFÍCIE COCCIÓN* *SURFACE DE CUISSON*	40 X 40 CM	60 X 40 CM	Ø 36 CM	GN1/1	c	GN1/1	c	c
POWER LEVELS *NIVELES DE POTENCIA* NIVEAUX DE PUISSANCE	4	4	5	-	-	-	-	10
TEMPERATURE LEVELS *NIVELES DE TEMPERATURA* NIVEAUX DE TEMPÉRATURE	-	-	-	45 - 100 °C	45 - 100 °C	45 - 100 °C	45 - 100 °C	-
								BUFFET & ACCESSORIES

12.4 mirage® INDUCTION by VOLLRATH

With less that 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.

Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.

Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.

Tempered, black glass top.
Parte superior de cristal templado negro.
at a i t é

Touch control, 4 power settings.
Con 4 ajustes de potencia.
t tacti é a i a c

LED indicator lights on control panel & glass.
Indicadores luminosos LED en el panel de control.
a t E i a
c a t

Plate connection / *Conexión placas* / Connexion des plaques

Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.

Warming induction units 12.4

Placas mantenendoras inducción / Plaques chauffantes à induction

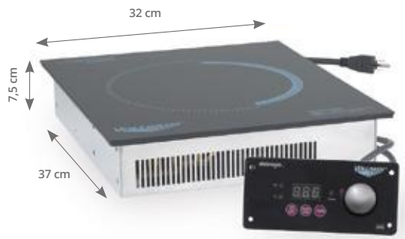
Buffet induction warmer
Placa inducción mantenedora de temp.
a i cti ai t

REF	V	W	A		Hz	
595027502	230	300		EU	50/60	1/1
595027503	230	300		UK	50/60	1/1

Buffet induction warmer
Placa inducción mantenedora de temp.
a i cti ai t

REF	V	W	A		Hz	
595087502	230	375		EU	50/60	1/1
595087503	230	375		UK	50/60	1/1

Drop in induction cooker
Placa inducción encastrable
a i cti ca t a



REF	Ø Max cm	V	W	A		Hz	
59641	36	230	650		EU	50/60	1/1
59642	36	230	650		UK	50/60	1/1

See products on / *Ver productos en /* i it a **P. 495**

Electric heating units for chafing dish
Elemento eléctrico para chafing dish
c a c a i

12.4 IP WARM by pujadas

Continuous power technology enables steady warming at lower power with maximum efficiency.
La tecnología de potencia continua permite un mantenimiento de temperatura estable a baja potencia y con maxima eficiencia.
a t c i i a c c ti
ai ti a t é at ta
a c f cacité a i a

1000 W power in all models, with a temperature range of 40 to 100 °C, adjustable in 5 °C increments.
Potencia de 1000 W en todos los modelos, con rango de temperatura de 40 a 100 °C, ajustable en incrementos de 5 °C.
i a c t
t é at

Full vitroceramic surface, durable and easy to clean
Superficie completamente vitrocerámica, resistente y fácil de limpiar
ac ti t it cé a i
é i ta t t aci tt

Professional warmer for keeping food warm at buffets, self-service areas, and events.

Placas profesionales para mantener alimentos calientes en buffets, autoservicios y eventos.

Plaques professionnelles pour maintenir les aliments au chaud lors de buffets, de libre-service et de réceptions.

NEW

t a

Available in countertop and built-in versions, adapting to suit different installation needs.
Disponibles en versiones de sobremesa y de encastre, adaptándose a distintas necesidades de instalación.
i i i ta
a a ta t i é t i i

Two versions: 40 x 40 cm and GN 1/1.
Dos versiones: 40 x 40 cm y GN 1/1.
at c t

Full surface warming
Calentamiento de superficie completa
a a ac

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

Warming induction units 12.4

Placas mantenendoras inducción / Plaques chauffantes à induction

IP WARM 4040

NEW

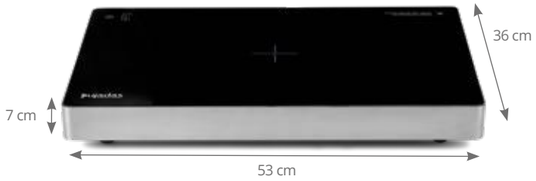
IEC Type F (EU)

REF	V	W		Hz	
P157952	220-240	1000	EU	50/60	1/1

IP WARM 5035

NEW

IEC Type F (EU)



REF	V	W		Hz	
P157950	220-240	1000	EU	50/60	1/1

IP WARM 4040 B

NEW

IEC Type F (EU)

Built-in size:
Tamaño para encastre:
ai i té é
37 x 37 cm

REF	V	W		Hz	
P157953	220-240	1000	EU	50/60	1/1

IP WARM 5035 B

NEW

IEC Type F (EU)

Built-in size:
Tamaño para encastre:
ai i té é
50 x 33 cm

REF	V	W		Hz	
P157951	220-240	1000	EU	50/60	1/1

1/1 Heating plate

Placa caliente 1/1
a c a a t

18/10 Stainless steel

Adjustable thermostat up to 75 °C.
Termostato regulable hasta 75 °C.

With on / off switch and indicator light.
Con interruptor central y piloto de control.

tat é a t t c t a
a t c t

REF	cm	V	W		Hz	
P15073		230	600	EU	50/60	1/1
P15074		230	600	EU	50/60	1/1

See products on
Ver productos en / i it **P. 444**

Induction warming station
Estación inducción mantenedora
tati i cti ai ti té

t

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

Which warming equipment do you need?

¿Qué mantenedor de temperatura necesitas?

Quel appareil maintenance de température vous faut-il ?

Rethermalizers *Application*: Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.

Retermalizadores *Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.*

Ap. de remise en température icaci t a i a a i t a ti ca i t

	INDUCTION 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
Warmer and rethermalizer *Calentadores y retermalizadores* a ai ti t é at t	✓	✓	✓	✓
Warmer only *Solo calentador* a a t t				
Power (W) *Potencia (W)* Puissance (W)	800		800	
Direct contact heating system *Calentamiento a través de contacto directo* t c a a a c tact i ct			✓	✓
Water *Água* Eau		✓	✓	✓
Low water light *Luz indicadora nivel de agua bajo* t i a a a a t i			✓	✓
Induction *Inducción* cti	✓			
Capacity (L) *Capacidad (L)* a acité				20
Temperature control *Control de temperatura* t t é at	✓	✓	✓	✓

Warmers *Application*: Hold Heated Food.

Calentadores *Aplicación: Mantiene calientes los alimentos.*

Chaud icati i a i t c a é

	SOUP KETTLE *OLLA ELÉCTRICA* / MARMITE CHAUD	BAIN MARIE *BAÑO MARÍA* / BAIN MARIE		CHAFING DISH
Warmer and rethermalizer *Calentadores y retermalizadores* a ai ti t é at t				
Warmer only *Solo calentador* a a t t	✓	✓	✓	✓
Power (W) *Potencia (W)* Puissance (W)	400	1200	500	0
Direct contact heating system *Calentamiento a través de contacto directo* t c a a a c tact i ct				
Water *Água* Eau	✓	✓	✓	✓
Low water light *Luz indicadora nivel de agua bajo* t i a a a a t i				
Induction *Inducción* cti				
Capacity (L) *Capacidad (L)* a acité	10	20	10	9
Temperature control *Control de temperatura* t t é at	✓	✓	✓	

BUFFET & ACCESSORIES

✓ **INCLUDED /** *INCLUIDO /* INCLUS

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

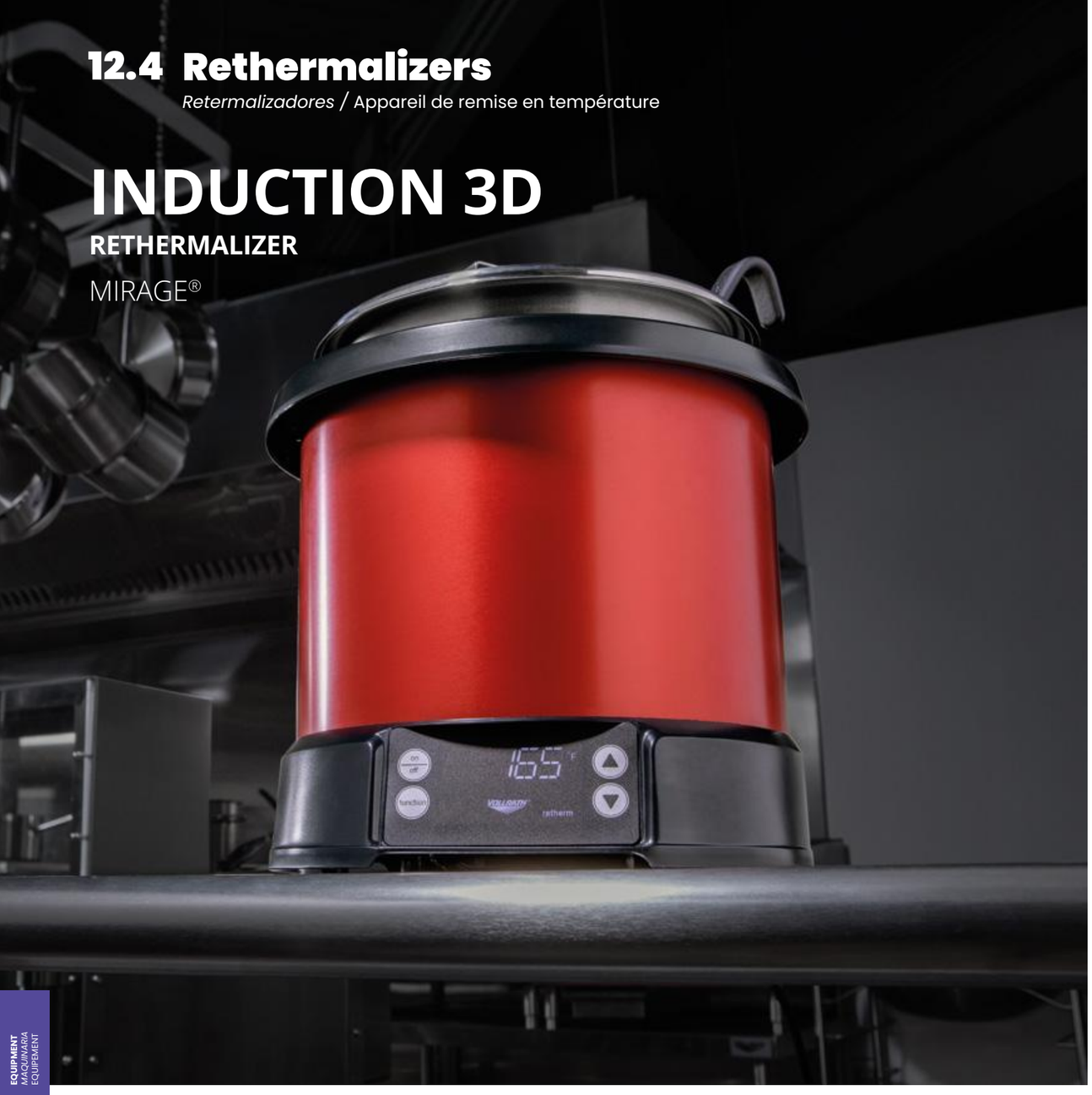
12.4 Rethermalizers

Retermalizadores / Appareil de remise en température

INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®



Low power, 3D induction, without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de retermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Retermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

NACUFS IICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

KITCHEN INNOVATIONS 2013 AWARD

Mirage® Induction Rethermalizers

Retermalizador de inducción Mirage®

t a i i ® cti

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

800 W
3,5 A
230V
50/60Hz

Natural / at **Red /** *Rojo /*

REF		L	Ø cm	H cm	Prof. cm		
7470210						EU	1/1
7470240						EU	1/1
7470310						UK	1/1
7470340						UK	1/1
74110210						EU	1/1
74110240						EU	1/1
74110310						UK	1/1
74110340						UK	1/1

Mirage® Drop-In Induction

Retermalizador ind. Mirage® encastrable

t a i i i a ca t a

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

800 W
3,5 A
230V
50/60Hz

REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm		
74702D					EU	1/1
74703D					UK	1/1
741102D					EU	1/1
741103D					UK	1/1

Drop-In / E ca t

1,8 m power cable / */ cable alimentación /* c a i tati

Hinged cover with hole

Tapa abatible con orificio

c a atta a c i c

SS Stainless steel

REF	For / *Para /* Pour	Ø cm	
47488			1/6
47490			1/6

Hinged cover with hole

Tapa abatible con orificio

c a atta a c i c

SS Stainless steel

NEW

REF	For / *Para /* Pour	Ø cm	
47493			1/6
47494			1/6

Mirage® 3D induction rethermalizer inset

Recipiente interior para retermalizadores Mirage® 3D

i éci i t i t i ®t3D a i i a

REF	L	Fits opening *Para obertura* cm	Prof. cm	
88184				1/6
88204				1/6

12.4 Rethermalizers

Retermalizadores / Appareil de remise en température

Retro

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)

Retro stockpot rethermalizer
Retermalizador Retro
t a i t

CE

Natural
at

Red
Rojo

Blanc cassé
Blanco perla
a

Black
Negro
Noir

it

REF		L	V	W	A		Hz	🛒/📦
7217810			230	1400		EU	50/60	1/1
7217910			230	1400		UK	50/60	1/1
7217850			230	1400		EU	50/60	1/1
7217950			230	1400		UK	50/60	1/1
7217855			230	1400		EU	50/60	1/1
7217955			230	1400		UK	50/60	1/1
7217860			230	1400		EU	50/60	1/1
7217960			230	1400		UK	50/60	1/1
7217310			230	1400		EU	50/60	1/1
7217410			230	1400		UK	50/60	1/1
7217350			230	1400		EU	50/60	1/1
7217450			230	1400		UK	50/60	1/1
7217355			230	1400		EU	50/60	1/1
7217455			230	1400		UK	50/60	1/1
7217360			230	1400		EU	50/60	1/1
7217460			230	1400		UK	50/60	1/1

One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool Touch Handkes
Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool Touch
c E i c a c
manche Kool Touch

SS Stainless steel · NSF · JP · ANTIMICROBIAL

Kool-Touch® handle. Heat resistant to
Asa Kool-Touch® que resiste hasta
Manche Kool-Touch®
é i ta t
82°C

REF	ml	Bowl / *Bol* Ø cm	Total cm	*cm	🛒/📦
4980422					1/6

***Length from bowl bottom to bend in handle**
**Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa*
a c a a c

Retro stockpot rethermalizer inset
Recipiente interior para retermalizadores Retro
éci i t i t i t a i t

NEW

Suitable for all Retro models
Compatible con todos los modelos Retro
ati a c t t

REF	H cm	Ø cm	L	🛒/📦
46311-2	22	29		1/6
46407-2	15	29		1/6

Hinged cover with hole
Tapa abatible con orificio
c a atta a c i c

REF	Ø cm	🛒/📦
46527	24	1/6

Bain marie 12.4

Baños maría / Bain-marie

CAYENNE®

Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer
Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve
i t at
a ®

800 W
3,5 A
230 V

HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W		🛒/📦
72522			230	800	EU	1/1

With inset, hinged cover
Con recipiente interior y tapa con visagra
c c t t c c

Inset container for Cayenne® Heat'N'Serve
Recipiente interior para Cayenne® Heat'N'Serve
éci i t i t i ® at a

REF	For / *Para*	Ø cm	AL cm	L	🛒/📦
78204	72522				1/6

***Not induction-ready insert**
**Cubeta no apta para Inducción*
t cti

See products on / *Ver productos en /* i it a **P. 367**

Hinged cover with hole
Tapa abatible con orificio
c a atta a c i c

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

Rethermalizer Cayenne® 1/1 GN

Retermalizador Cayenne® 1/1 GN

a i i t 1/1 GN

IEC Type F (EU) a IEC Type G (UK)

1.000 W
4,3 A
230 V
50/60 Hz

HEAT'N SERVE

Without pans
Sin cubetas
a ac

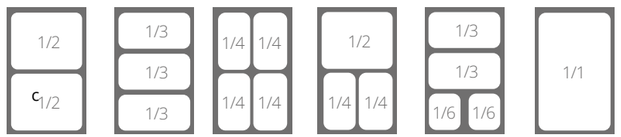
REF	Well depth i a cm		
72630		EU	1/1
72550		UK	1/1

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato

a ti t é i t ci cé i t
t é éti a i a tat t ca i ai

Compatible with
Compatible con
ati a c



a
100 mm

Bain-marie 1/1 GN with drain valve

Baño maría 1/1 GN con grifo drenaje

ai a i a c t ai a

IEC Type F (EU)

+ 30 °C **WARMER**
+ 90 °C

Without pans
Sin cubetas
a ac

REF	V	W		Hz	
P15020	230		EU	50/60	1/1

Bain-marie 2/4 GN

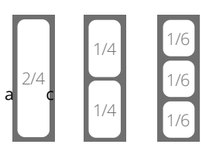
Baño maría 2/4 GN

ai a i

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

REF	V	W	A		Hz	
72013CE	230	500		EU	50/60	1/1
72013CE-UK	230	500		UK	50/60	1/1

Compatible with
Compatible con
ati a c



a
100 mm

Soup kettle

Olla eléctrica para buffet

a it t c a

External aluminium body with epoxy coating.
Cuerpo de aluminio con baño epoxy.
Corps en aluminium a

Thermostat
Termostato
tat

REF	cm	L	W	V		Hz	
P910008			400	230	EU	50/60	1/1

Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

é i ta c a
aci i i té i aci i ca acitéci t tt i é ati a

Chocolate fountain

Fuente Fondue chocolate

tai c c t

SS Stainless steel

REF	ml	Levels Niveles Niveaux	V	Hz	Ø cm	H cm	W	
P15096	700	3	230	50	21		250	1/1
P15097	1200	4	230	50	23		250	1/1

St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

a é t c a t aci i a a
aci t tt i é ati a

Chocolate warmer

Baño maría chocolate

a c c at

40 °C Max

18/10 Stainless steel

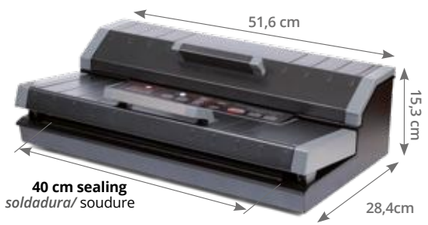
REF	Units Unidades Unités	Lts	V	W	Hz	
P15010	1		230	250	50/60	1/1

Vacuum sealer

Envasadora al vacío

Machine sous vide

Marinated / Liquids function
Función marinado / Líquidos
cti a i a i i

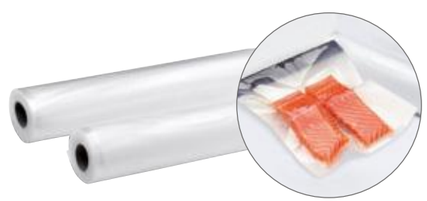


REF	V	W	Kg		Hz	
P688130	230	200		EU	50	1/1

Vacuum bags

Bolsas vacío

ac t i

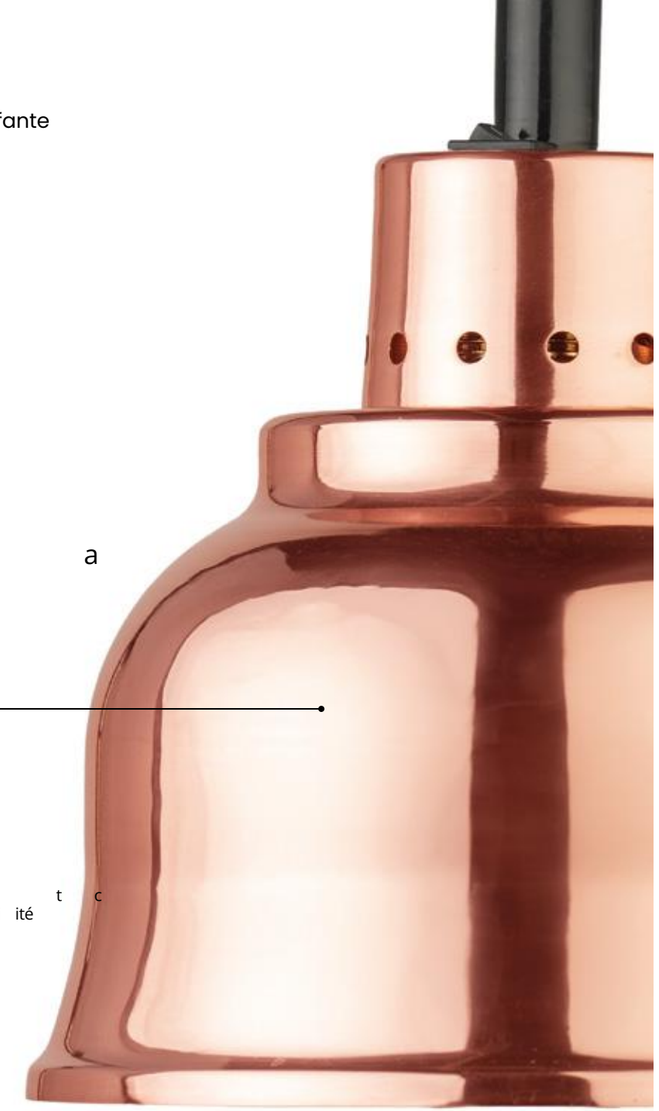


REF	L m	W cm	
P688133		30	1/1
P688134		40	1/1

CLASSIC

MADE IN ITALY

Robust, lasting construction
Construcción robusta y duradera
t cti t t a



100% COPPER

Real copper
Cobre auténtico
i a té ti

Made from 100% copper for a distinctive touch and great durability
Fabricada 100% en cobre para un toque distintivo y gran durabilidad
a icati c i
i ti cti t a a i ité t c

Cu Copper | Al Aluminium | Al Aluminium

100% COPPER

Matt aluminium
Aluminio mate
i i

Anodized matt black
Negro mate anodizado
at i at a i é

REF		V	W	Hz	
P156521		220-240	250	50/60	1/1
P156522		220-240	250	50/60	1/1
P156523		220-240	250	50/60	1/1

Top-quality white PHILLIPS bulb included
Bombilla blanca PHILLIPS de primera calidad incluida
a c a ité é i i c

St Steel

MINIMAL

Matt black
Negro mate
i at

REF		V	W	Hz	
P156524		220-240	250	50/60	1/1
P156525		220-240	250	50/60	1/1
P156526		220-240	250	50/60	1/1

White bulb included / *Bombilla blanca incluida /* a c c i

RETRO

Space gray

REF		V	W	Hz	
P156527		220-240	250	50/60	1/1
P156528		220-240	250	50/60	1/1
P156529		220-240	250	50/60	1/1

White bulb included / *Bombilla blanca incluida /* a c c i

STYLE

Chromed
Cromado
é

REF		V	W	Hz	
P156530		220-240	250	50/60	1/1
P156531		220-240	250	50/60	1/1
P156532		220-240	250	50/60	1/1

White bulb included / *Bombilla blanca incluida /* a c c

12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras / Lampe chauffante

St Steel · SS Stainless steel

Heating lamp with base
Lámpara mantenedora con base
a c a a t a c t

White bulb included
Bombilla blanca incluida
a c c i

REF		V	W		Hz	
P156550		220-240	250	EU	50/60	1/1
P156551		220-240	250	EU	50/60	1/1

Heating lamp with marble base
Lámpara mantenedora con base mármol
a c a a t a c t a

White bulb included
Bombilla blanca incluida
a c c i

REF		V	W		Hz	
P156552		220-240	250	EU	50/60	1/1
P156553		220-240	250	EU	50/60	1/1

Heating lamp with base
Lámpara mantenedora con base
a c a a t a c t

White bulb included
Bombilla blanca incluida
a c c i

REF	V	W		Hz	
P156554	220-240	250	EU	50/60	1/1

Bulb only
Bombilla
Ampoule seule

PHILIPS

REF		W	
P15033		175	1/1
P710205		250	1/1
P15034		175	1/1
P710206		250	1/1

St Steel · SS Stainless steel

Simple heating lamp with base
Lámpara mantenedora simple con base
a c a a t i a c

Suitable for 1/1 GN
Compatible con GN 1/1
a ta

White bulb included
Bombilla blanca incluida
a c c i

REF		V	W		Hz	
P156555		220-240	250	EU	50/60	1/1
P156556		220-240	250	EU	50/60	1/1

Double heating lamp with base
Lámpara mantenedora doble con base
t a c a a t a c

Suitable for 1/1 GN
Compatible con GN 1/1
a ta

White bulb included
Bombilla blanca incluida
a c c i

REF		V	W		Hz	
P156557		220-240		EU	50/60	1/1
P156558		220-240		EU	50/60	1/1

Triple heating lamp with base
Lámpara mantenedora triple con base
a c a a t t i a c t

Suitable for three 1/1 GN
Compatible con tres GN 1/1
a ta t i

White bulb included
Bombilla blanca incluida
a c c i

REF		V	W		Hz	
P156559		220-240		EU	50/60	1/1
P156560		220-240		EU	50/60	1/1

Contoured carving station
Estación buffet trinchante
tati éc a c ca

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving. On/off lighted switch on base.

Atractiva estación trinchante (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.

tati éc a att a a t i a t a
a t ic t t i a c a t

2 x 175 W (Ref. P15033)

Dual heat lamps.
Lámparas calentadoras dobles.
a c a a t

Spun aluminum shades for heat dissipation
Pantallas de aluminio para disipar el calor
at a i i é
dissiper la chaleur

Clear tempered glass customer breath guard
Protección contra aliento con vidrio templado transparente
a a i t é t a a t

Heavy-duty steel frame, chrome-plated
Marco de acero cromado altamente resistente
a aci c é t a t

Rubber feet provide stability and protect tabletop
Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad
i ca tc c ta i i t t t t a ta

Stylish solid surface base & top
Base y parte superior elegantes con superficie lisa
ac i t éti a t
dessus)

Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included
Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF
a c éc c ti é i c
a t a ai

Recessed base channels liquids into removable drip pan
La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable
a a cé c it i i a at a
a a tt

Contoured Carving Station
Estación buffet trinchante
tati éc a c ca

REF	W x D x H cm	CA/AC Volt.		Hz	
46671		230	EU	50/60	1/1
46672		230	UK	50/60	1/1

Cord / *Cable /* Cordon **L: 1,8 m.**

P15033

2 Infrared bulb included
Incluye 2 bombillas de infrarojos
c a i a

Hot cupboards
Calentador de platos
a a i tt

SS Stainless steel

- + 35 °C
- + 85 °C

Inner sizes
Medidas interiores
i t i
41 x 38 x 66,5 cm

Capacity plates
Capacidad platos
a acité a i tt
60 u

REF	V	W	Hz	
P15027	230	750	50/60	1/1

Hot cupboards
Calentador de platos
a a i tt

SS Stainless steel

- + 35 °C
- + 85 °C

Inner sizes
Medidas interiores
i t i
70 x 35 x 80 cm

Capacity plates
Capacidad platos
a acité a i tt
120 u

REF	V	W	Hz	
P15028	230		50/60	1/1

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.

Calentadores de platos.
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.

a a i tt
a i ti
c t tat t i t t
c t
ta a ta t a i
t a c c a i i t
ia t a a i tt c

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.

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.

a i t c a a t t +90 ºC
ic t ait cat i
tt a c a c i i
i t c i t
a a ti a t a a it a i a t a
i ai at a

EVEN CIRCULATION OF HOT AIR
UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD

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.

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

a ci c ati ai c a t i t c ta t
c t i i c
ac t c t a i

1 ROCKWOOL INSULATION
AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA
ISOLATION EN LAINE DE ROCHE

+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.

+ 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.

E ati t é i ai c it a é ati a a
c a t a t a i ti a i
cE a t c i i i c a
tt a i t i t a ait ai é t a i
E Ec E t a i ai t i ati t é i
a té é at aité ti t a i t t c a t c
c a a t é i t

2 CAPACITY / *CAPACIDAD* / CAPACITÉ

Monoblock guides (without casters) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1.

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1.

i i c a i aci i a t ac
a t t

EASY HANDLING / *FÁCIL MANEJO* / MANUPULATION AISÉE

Back side handles / Rotating casters 360º / Front casters with brakes.

Asas posteriores / Ruedas pivotantes & 360º / Dos con frenos

i é té i i ta t a a t a c i

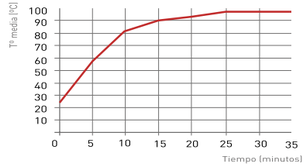
3 HEAT BLOCK / *BLOQUE CALÓRICO* /

Extractable without the need of tools. *Extraíble sin necesidad de herramientas.* i a i ti é at
Working temperature up to 80ºC. *Temperatura de trabajo hasta 80ºC.* t a ai ac i i cati
Provided with humidification container. *Recipiente humidificador integrado.* i té é

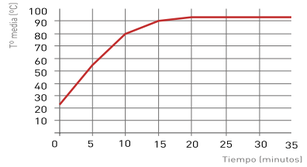
Rails Dim.
Medidas Guías
i i i
GN 2/1

Extractable heat block detail
Detalle del bloque calórico extraible
étai c c a a t a i

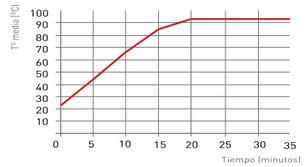
REF	Capacity / *Capacidad* / a acité	Max GN height / *Altura máx. GN* / a t a	W	V	Hz	🛒/📦
P81001	11 GN 2/1 - 22 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1/1



REF	Capacity / *Capacidad* / a acité	Max GN height / *Altura máx. GN* / a t a	W	V	Hz	🛒/📦
P81011	22 GN 2/1 - 44 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1/1
P81012	17 GN 2/1 - 34 GN 1/1	65mm	3000	230	50/60	1/1



REF	Capacity / *Capacidad* / a acité	Max GN height / *Altura máx. GN* / a t a	W	V	Hz	🛒/📦
P81021	44 GN 2/1 - 88 GN 1/1	55mm	4000	230	50/60	1/1
P81022	34 GN 2/1 - 68 GN 1/1	65mm	4000	230	50/60	1/1



13 Melamine

Melamina y presentación

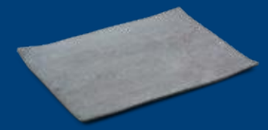
Melamine et présentation

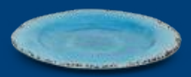
VERONA 384

HALO 386

LINEN 388

VOLCANO 390


STONEHENGE 391


SIENA 392

BIANCA 393

SAHARA 394

MOON 395

BUFFET DISPLAY
396

STONE
408

LIFE
421

HIDRAULICA
397

ELEGANCE
409

COMPLET TABLE
422

WOOD
398

MEDITERRANEAN
410

VENUS
424

NATURAL
399

COLORS
411

WOOD BOARD
425

GREY SOUL
400

COOL LINE
412

STONE BOARD
426

WATER
402

ZEN
414

GN CLASSIC BLACK
428

STYLISH
402

SHELL
415

GN SLIM
429

DEEP BLUE
402

BLANCHE
416

GN CLASSIC WHITE
430

OCEAN
403

FONTANA
416

STANDS
431

GOLDEN
404

OLA
417

MINI WHITE
432

PASTRY
405

SHARING
418

MINI BLACK
433

TERRACOTA
406

CANON
420

ASHTRAYS
435

Melamine 13

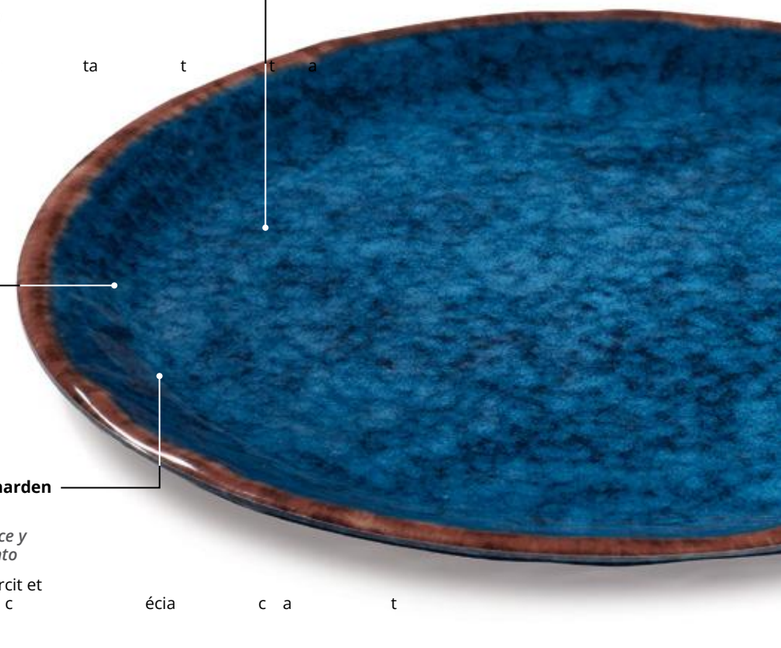
Melamina / Mélamine

Me
Melamine

It is highly recommended for table & buffet service for its properties.

Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.

é ti i é a ic ta t t a
ti



FCA
FOOD CONTACT APROVED

Melamine is a synthetic resin which becomes harden and formed after heating

La melamina es una resina sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento

La mélamine est une résine synthétique qui se durcit et
a c écia c a t

MAIN FEATURES
CARACTERÍSTICAS
PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

SGS **Food contact approved: certified by SGS**
Contacto con alimentos: certificado por SGS
tact a c a i t c ti é a

+70°C -20°C **Withstands temperatures: -20°C & +70°C**
Condiciones de trabajo: entre -20°C y +70°C
é at t t

USES
USOS
USAGES

Not recomended: Microwave
No recomendada: Microondas
c a é ic

Not recomended: Oven
No recomendada: Horno
c a é

Not recomended: Direct flame
No recomendada: Directo al fuego
c a é i ct a

Not recomended: Oil and chemical products
No recomendada: Aceite y productos químicos
c a é i it c i i

PROPERTIES
PROPIEDADES
PROPRIÉTÉS

Heat resistant
Resistente al calor
Résistante à la chaleur

Corrosion resistant
Resistente a la corrosión
é i ta t a c i

Non-toxic
No tóxico
t i

Non-odorous
Inodoro

Light weight
Ligero
é

Free form deformation
Indeformable
é a

Low heat conductivity
Poco conductor del calor
ai c cti ité a c a

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

NEW

NEW

Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	
P22459	19		
P22460			
P22461			

Bowl
Bol

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22462				
P22463		8		

Ramekin / Sauce container
Recipiente para salsas
éci i t a c

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22465		3		

Round plate
Fuente redonda
at a

REF	Ø cm	H cm	
P22480			

Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22464		8		

Display tray
Bandeja presentación
at a é tati

REF	W x D x H cm	
P22481		
P22482		
P22483		
P22484		

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	
P22432			
P22433			
P22434			

Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse

REF	Ø cm	H cm	
P22454		3	

Conical bowl
Bol cónico
c i

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22429				
P22430				
P22431				

Serving plate
Plato presentación
i tt é tati

REF	Ø cm	H cm	
P22437			

Oval serving dish
Fuente ovalada
at a

REF	W x D x H cm	Lts	
P22435			

Tray 2 compartments
Bandeja 2 compartimentos
at a c a ti t

REF	W x D x H cm	
P22436		

Oval serving dish
Fuente ovalada
at a

REF	W x D x H cm	
P22438		

Oval serving dish
Fuente ovalada
at a

REF	W x D x H cm	
P22439		
P22440		

Rectangular serving dish
Fuente rectangular
Plat rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22441		
P22442		
P22443		

Oval serving dish
Fuente ovalada
at a

REF	W x D x H cm	
P22451		
P22452		

Rectangular serving dish
Fuente rectangular
Plat rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22449		
P22450		

Display tray
Bandeja presentación
at a é tati

REF	W x D x H cm	
P22453		

6 compartment tray
Bandeja 6 compartimentos
at a c a ti t

REF	W x D x H cm	
P22419		

Taco tray 2-3 compartments
soporte tacos. 2-3 Compartimentos
at a tac c a ti t

REF	W x D x H cm	
P22470		

Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	
P22444			
P22445			

Bowl
Bol

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22447				
P22448				

Ramekin / Sauce container
Recipiente para salsas
éci i t a c

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22446				

Plate
Plato
Assiette

REF		Ø cm	H cm	
P22377				
P22378				
P22386				
P22387				

Bowl
Bol

REF		Ø cm	H cm	
P22379		14		
P22380		18		
P22388		14		
P22389		18		

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22409		

Oval plate
Plato ovalado
i tt a

REF	W x D x H cm	
P22410		

Deep plate
Plato hondo
Assiette creuse

REF		Ø cm	H cm	
P22381				
P22390				

Plate
Plato
Assiette

REF		Ø cm	H cm	
P22382				
P22384				
P22385				
P22391				
P22393				
P22394				

Display tray
Bandeja presentación
at a é tati

REF	W x D x H cm	
P22411		

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22412		

Gray plate
Plato gris
Assiette grise

REF	Ø cm	H cm
P22413		
P22414		

Blue plate
Plato azul
Assiette bleue

REF	Ø cm	H cm
P22415		
P22416		

White plate
Plato blanco
Assiette blanches

REF	Ø cm	H cm
P22417		
P22418		

See products on
Ver productos en / i it **P. 411**

Colors

Ripple ramekin
Ramekin ondulado
a i é

REF	cm	H cm	Lts
P22368			

Ripple ramekin
Ramekin ondulado
a i é

REF	cm	H cm	Lts
P22369			

Ripple serving bowl
Bol ondulado
é

REF	cm	H cm	Lts
P22370	Ø 14	9	

Ripple serving bowl
Bol ondulado
é

REF	cm	H cm	Lts
P22371			

Ripple serving bowl
Bol ondulado
é

REF	cm	H cm	Lts
P22372			4

Oval plate
Plato ovalado
i tt a

REF	W x D x H cm	
P22404		

Oval bowl
Bol ovalado
a

REF	W x D x H cm	
P22405		
P22406		
P22407		

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm	
P22399			
P22400			

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm	
P22401			

Oval bowl
Bol ovalado
a

REF	W x D x H cm	
P22408		

Buffet display
Expositor buffet
é t i t

Compatible with
Compatible con **P22399, P22400 y P22401**
ati a c

REF	Ø cm	H cm	
P22402	16,5		
P22403	16,5	18	

Fitting system with the base that provides stability
Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad
t a a a c a
base qui assure la stabilité

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

VOLLRATH
pujadas

13 Buffet display

Expositor buffet / Présentoir buffet

Hidraulica 13

Buffet display
Expositor buffet
é t i t

Compatible with
Compatible con **P22361 P22362 y P22363**

REF	Ø cm	H cm
P22366	16,5	
P22367	16,5	18

Display tray
Bandeja presentación
at a é tati

REF	Ø cm	H cm
P22361	22,7	
P22362	27,8	
P22363	32,7	

Display tray 1/1
Bandeja presentación 1/1
at a é tati

REF	GN	W x D x H cm
P22373		

Display tray 1/2
Bandeja presentación 1/2
at a é tati

REF	GN	W x D x H cm
P22374		

Display tray 1/3
Bandeja presentación 1/3
at a é tati

REF	GN	W x D x H cm
P22375		

Display tray 2/4
Bandeja presentación 2/4
at a é tati

REF	GN	W x D x H cm
P22376		

Fitting system with the base that provides stability
Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad
t a a
base qui assure la stabilité

The three pieces are sold separately
Las tres piezas se venden por separado
t i i c t é a é t

Dome cover
Tapa campana
c c c

a a c a

See products on
Ver productos en / i it **P. 498**

See products on
Ver productos en / i it a

Display board **P. 446**
Soporte presentación
é tati

Clear GN lids for presentation **P. 499**
Tapas GN transparentes presentación
c
t a a t
é tati

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Serving board
Tabla presentación
a é tati

REF	W x D x H cm	
P22424		

Serving board
Tabla presentación
a é tati

REF	W x D x H cm	
P22425		

Serving board
Tabla presentación
a é tati

REF	W x D x H cm	
P22426		

Serving board
Tabla presentación
a é tati

REF	W x D x H cm	
P22427		

Display plate
Soporte presentación
é t i

REF	Suitable for *Compatible con* a ta	Ø cm	H cm	
P22127				
P22128				
P22129				

Oven oak peel
Pala horno roble
c

REF	cm	
P22650		
P22651		
P22652		

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	GN	
P22324			
P22328			

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	GN	
P22323			
P22327			

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	GN	
P22322			
P22326			

Leaf plate
Bandeja forma hoja
at a i

REF	W x D x H cm	
P22325		

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Grey Soul

Me Melamine

Square plate
Plato cuadrado
Assiette carrée

REF	W x D x H cm
P22888	
P22889	
P22891	

Triangular plate
Plato triangular
Assiette triangulaire

REF	W x D x H cm
P22892	

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm
P22893	
P22894	

Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
i c i é

REF	Ø cm	H cm
P22898		
P22899		

Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
at a a c

REF	W x D x H cm
P22896	
P22897	

Tapas dish
Plato tapas
at ta a

REF	Ø cm	H cm
P22308		
P22309		

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm
P22306		
P22307		
P22428		

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm	Lts
P22303			
P22304			

Conical bowl
Bol cónico
c i

REF	Ø cm	H cm	Lts
P22305			

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm
P22895	11	

Oval serving dish
Fuente oval
at a

REF	W x D x H cm
P22301	
P22302	

Rectangular plate
Plato rectangular
Assiette rectangulaire

REF	W x D x H cm
P22422	

Oval plate
Plato ovalado
i tt a

REF	W x D x H cm
P22423	c

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Water

Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	
P22318			
P22319			
P22320			

Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse

REF	W x D x H cm	
P22321		

Ocean 13

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm	
P22316			

Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse

REF	Ø cm	H cm	
P22317			

Stylish

Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	
P22333			
P22334			
P22335	31		

Deep Blue

Serving plate
Plato presentación
i tt é tati

REF	W x D x H cm	
P22332		

Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	
P22314			
P22315			

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	cm	H cm	GN	
P22313				
P22312				
P22310				
P22311				

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Golden

Me Melamine

Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	
P22344			
P22345			
P22346			

Serving plate
Plato presentación
i tt é tati

REF	W x D x H cm	
P22347		

Serving plate
Plato presentación
i tt é tati

REF	W x D x H cm	
P22886		

Oval serving dish
Fuente oval
at a

REF	W x D x H cm	
P22348		
P22884		
P22885		

Plate 2 compartments
Plato 2 compartimentos
i tt c a ti t

REF	W x D x H cm	
P22887		

Me Melamine

Pastry 13

Display tray
Bandeja presentación
at a é tati

1/3

2/4

REF	Mod	L mm	H cm	
P23990				
P23991				
P23992				
P23993				

Confectionnery tray
Bandeja repostería
at a ti i

REF	cm	H cm	
P22779			

See products on
Ver productos en / i it
₽. 499

Clear GN lids for presentation
Tapas GN transparentes presentación
c t a a t

13 Terracota

Tapas dish
Plato tapas
at ta a

REF	Ø cm	H cm	
P22740			
P22741			
P22742			
P22743			

Tapas dish
Plato tapas
at ta a

REF	Ø cm	H cm	
P22744			
P22745			
P22746			

Square tray
Bandeja cuadrada
Plateau carré

REF	W x D x H cm	
P22750		
P22751		
P22752		

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22755		
P22756		

Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
at a a c

REF	W x D x H cm	
P22760		

Conical bowl
Bol cónico
c i

REF	Ø cm	H cm	
P22700			
P22701			
P22702			
P22703			
P22704			
P22705			

Tapas dish
Plato tapas
at ta a

REF	Ø cm	H cm	
P22710			
P22711			
P22712			

Serving plate
Plato presentación
i tt é tati

REF	W x D x H cm	
P22770		
P22772		

Black melamine wok
Wok negro de melamina
i é a i

REF	Ø cm	màx. W cm	
P22999		38	

13 Stone

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm	
P22824			
P22823			
P22825			

Plate
Plato
Assiette

REF	Ø cm	H cm	
P22815			
P22816			
P22817			

Curved board
Tabla presentación curvada
a c i c é é tai

REF	W x D x H cm	
P22850		
P22851		
P22852		

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Elegance 13

Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22782		

Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22780		

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22781		

Oval serving dish
Fuente oval
at a

REF	W x D x H cm	
P22783		

Leaf plate
Bandeja forma hoja
at a i

REF	W x D x H cm	
P22784		

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Mediterranean

Dish
Plato
Assiette

REF	Ø cm	H cm	
P22720			
P22725			

Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse

REF	Ø cm	H cm	
P22726			

Serving plate
Plato presentación
i tt é tati

Yellow / *Amarillo /* Jaune

REF	Ø cm	H cm	
P22830			
P22833			

Serving plate
Plato presentación
i tt é tati

Grey / *Gris /* Gris

REF	Ø cm	H cm	
P22834			
P22835			

Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	H cm	
P22727			
P22728			
P22729			

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm	
P22758			

Glass
Vaso
Verre

REF	Ø cm	H cm	
P22759			

Serving plate
Plato presentación
i tt é tati

Orange */ Naranja*

REF	Ø cm	H cm	
P22838			
P22839			

Serving plate
Plato presentación
i tt é tati

Red / *Rojo /*

REF	Ø cm	H cm	
P22844			
P22845			

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
i i c c tt a c c c

REF	Ø cm	H cm
P23800A		
P23800N		
P23800G		
P23800R		

Wood base for 3 mini casseroles
Base de madera para 3 mini cacerolas
a i i c c tt

REF	W x D x H cm
P22223	

Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
ca é c

REF	W x D x H cm
P22370A	
P22370N	
P22370G	
P22370R	

Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
ca é c

*** Fits in CUBIC display.**
** Encaja en expositores CUBIC.*
a ta a é t i

REF	W x D x H cm
P22371A	
P22371N	
P22371G	
P22371R	

See products on
Ver productos en / i it
P. 433

Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
i i c c tt a c c c

IDEA!

Glass
Vaso
Verre

REF	Ø cm	H cm	ml
P22884B		9	

See products on
Ver productos en / i it
P. 475

13 Zen

Shell 13

Dish
Plato
Assiette

REF	Ø cm	H cm	
P22901			
P22902			

Noodles bowl
Bol para noodels
i

REF	Ø cm	H cm	
P22971			
P22972			

Plate
Fuente
Plateau

REF	W x D x H cm	
P22354		
P22355		

Plate
Fuente
Plateau

REF	W x D x H cm	
P22356		
P22357		

Bowl
Bol

REF	Ø cm	H cm	
P22911			
P22912			

Sauce bowl
Bol para salsas
a c

IDEA! **Suitable for P22950.**
Compatible con P22950.
a ta

REF	Ø cm	H cm	
P22960			

Plate
Fuente
Plateau

REF	W x D x H cm	
P22358		

Rectangular Tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22940		

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Blanche

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22420		
P22421		

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P22349		
P22350		
P22351		

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm	
P22352			
P22353			

Fontana

Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
i c i é

REF	W x D x H cm	Lts	
P22359			
P22360			

Ola 13

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm	
P22973	25	11	
P22974	28		
P22975	35		

See products on
Ver productos en / i it **P. 457**

Leaf plate
Bandeja forma hoja
at a i

REF	W x D x H cm	
P22170	50,5 x 24 x 7	

Oval bowl
Bol oval
a

REF	W x D x H cm	
P22169	29 x 16,5 x 15	

High oblong plate
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut

REF	W x D x H cm
P22037	

High oblong plate
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut

REF	W x D x H cm
P22038	35 x 25 x 5

High oblong serving dish
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut

REF	W x D x H cm
P22164	25 x 15 x 7
P22165	35 x 25 x 7
P22166	45 x 30 x 7

5 - Compartment bowl
Bandeja 5 compartimentos
c a ti t

IDEA! **Central space ideal for sauces and dips.**
Espacio central ideal para salsas y dipear.
E ac c t a i éa a c t ta ti

REF	Ø cm	H cm
P22103	38	

Oval serving dish
Fuente oval
at a

REF	W x D x H cm
P22501	32,5 x 20 x 4
P22502	43,5 x 26,5 x 4

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm
P22100	16	9
P22101	26	
P22102	36	13

Bamboo displayer with 3 bowls
Expositor bambú con 3 bols
é t i a a c

REF	L cm	Ø cm	H cm	Lts
P22220		11		
P22221		13		
P22222				

Conical bowl
Bol cónico
c i

REF	Ø cm	H cm	Lts
P22167	13		
P22168	16		

Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
at a ca é é tati

REF	W x D x H cm
P22003	35 x 35 x 4
P220033	42 x 42 x 5

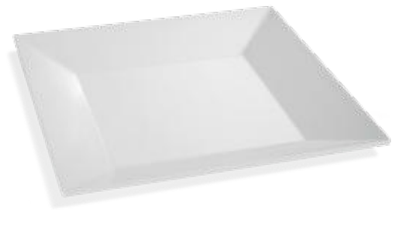
Round plate
Bandeja redonda
at a

REF	Ø cm	H cm
P22177	35	

13 Canon

Life 13

Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
at a ca é é tati



REF	W x D x H cm
P22002	35,5 x 30,5 x 4

Deep squared bowl
Bol cuadrado hondo
ca é

REF	W x D x H cm
P22211	7 x 7 x 4,2
P22200	9 x 9 x 5,5
P22201	13 x 13 x 7
P22202*	18 x 18 x 8,5
P22203	24 x 24 x 10
P22204	30 x 30 x 11,5

Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm
P22012	35,8 x
P22013	44,3 x 22,1 x 4,4
P22014	49,5 x 27,2 x 5,6
P22015	55,7 x 32,2 x 5,2
P22016	71 x 40,5 x 5,3

Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm
P22085	39 x 15 x 1,5
P22086	50 x 18 x 1,8

Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
ca é c

REF	W x D x H cm	Red *Rojo*	Blue *Azul* Bleu	Yellow *Amarillo* Jaune	Green *Verde* Vert	Black *Negro* i
P22200	9 x 9 x 5,5	R	A	AM	V	N
P22202*	18 x 18 x 8,5	R	A	AM	V	N
P22203	24 x 24 x 10	R	A	AM	V	N

REF + Color code / *REF + Codigo color /* E c

See products on
Ver productos en / i it **P. 475**

*** Fits in CUBIC display.**
** Encaja en expositores CUBIC.*
a ta a é t i

Gastronorm tray
Bandeja gastronorm
at a a t

REF	W x D x H cm
P22150	53 x 32,5 x 2
P22151	32,5 x 26,5 x 2

Deep squared bowl
Bol cuadrado
ca é

REF	W x D x H cm
P22004	25 x 25 x 8,8
P22005	37,5 x 37,5 x 9

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

VOLLRATH
pujadas

13 Complet Table

Round dish
Plato
i tt at

REF	Ø cm	H cm
P22111	16,0	
P22112	20,0	
P22113	23,0	
P22114	26,5	

Soup plate
Plato sopa
i tt

REF	Ø cm	H cm
P22115	24	

Big salad bowl
Bol grande
Saladier grand

REF	Ø cm	H cm
P22116	19	

Oval dish
Plato oval
i tt a

REF	W x D x H cm
P22182	24,3 x 18,2 x 2,1
P22183	30,5 x 23,2 x 2,5
P22184	34,2 x 26,8 x 2,7

Stackable bowl
Bol cereales encastable
i a

REF	Ø cm	H cm
P22250	12	
P22251	14	

Small salad bowl
Bol pequeño
a a i tit

REF	Ø cm	H cm
P22117	14	

Cup - Plate
Taza - Plato
Tasse - Assiette

	REF	Size	Ø cm	H cm	Lts
Cup / *Taza* Tasse	**P22178**	S	7,0		
	P22180	L	9,8		
Plate / *Plato* Assiette	**P22179**	S	10,3		
	P22181	L	14,4		

Stackable mug
Taza apilable
a i a

REF	Ø cm	H cm	Lts
P22118	7,5		

Soup ladle
Cacillo
c

REF	L cm	Lts
P22034	17	

13 Venus

Oval plate
Fuente oval honda
at a a

REF	W x D x H cm
P22023	50 x 36 x 6,7

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm
P22019	20	
P22020	28	

Round plate presentation
Plato redondo de presentación
at a é tati

REF	Ø cm	H cm
P22090	31	

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm
P22022	36	

Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
i c i é

REF	W x D x H cm	Lts
P22174	21,2 x 20,8 x 10,4	
P22175	30 x 29,1 x 13,7	
P22176	36 x 34,9 x 16,3	

Round bowl
Bol redondo

REF	Ø cm	H cm
P22364	22,5	
P22365	26,0	

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

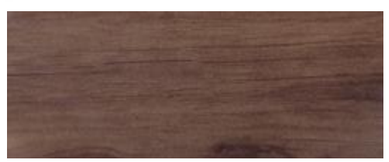
Wood board 13

Oak display plate
Soporte presentación roble
é t i c

With non-slip feet
Con pies antideslizantes
c i a ti é a a t

REF	Mod.	cm
P22600		
P22601		
P22602		
P22603		
P22604		

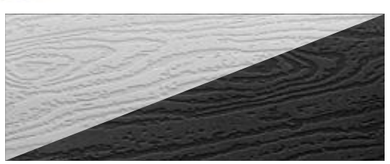
Oak serving tray
Bandeja presentación roble
at a é tati i



REF	W x D x H cm
P22620	
P22621	
P22622	

Display plate
Soporte presentación
é t i

With non-slip feet
Con pies antideslizantes
c i a ti é a a t



REF	Mod.	cm	White *Blanco* Blanc	Black *Negro* i
P22610			B	N
P22611			B	N
P22614			B	N

REF + color code / *REF + código color /* E c c

White wood serving tray
Soporte presentación madera blanca
at a é tati i a c

REF	Mod.	W x D x H cm
P22660		
P22661		
P22662		
P22663		
P22664		

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

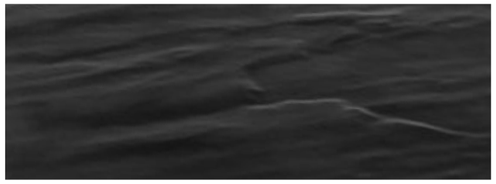
Me Melamine

Slate display plate
Soporte presentación pizarra
é t i a a i

REF	Mod.	W x D x H cm
P22690		
P22691		
P22692		

Slate display plate
Bandeja base pizarra
é t i a a i

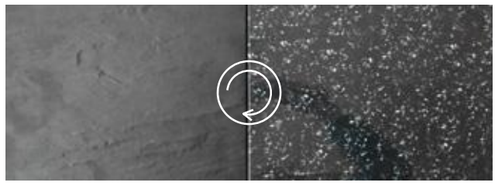
With non-slip feet
Con pies antideslizantes
c i a ti é a a t



REF	Mod.	cm
P22640N		
P22641N		
P22642N		

Slate - granite Display plate
Soporte presentación Pizarra - granito
t i i a it

Reversible: 1 slate side - 1 granite side
Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito
é i ac a i ac a it



REF	Mod.	W x D x H cm
P22161		53,0 x 32,5 x 0,7
P22162		32,5 x 26,5 x 0,7

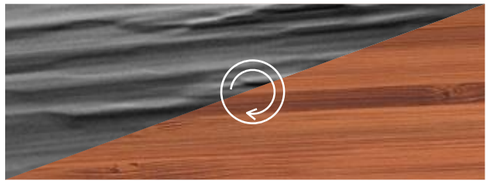
Me Melamine

Display plate
Soporte presentación
é t i

REF	Suitable for *Compatible con* a ta	Ø cm	H cm
P22124			
P22125			
P22126			

Double face slate - bamboo display plate
Soporte presentación doble cara pizarra - bambú
é t i ac a

Reversible:
1 slate side - 1 bamboo side
Reversible:
1 cara pizarra - 1 cara bambú
é i
ac a i ac



REF	Ø cm	H cm
P22144	33	1
P22145	43	1

Marble display plate
Soporte presentación mármol
é t i a a

BASE*

REF	Mod.	W x D x H cm
P22695		
P22696		
P22697		
P22698*		

13 GN Classic Black

Me Melamine

GN 1/1 530 x 325 mm

REF	H mm	
P22051		
P22053		
P22009		

GN 2/3 353 x 325 mm

REF	H mm	
P22047		

GN 2/4 530 x 162 mm

REF	H mm	
P22456		
P22049		

GN 1/3 325 x 175 mm

REF	H mm	
P22457		
P22011		
P22080		

GN 1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	
P22039		
P22041		
P22010		
P22084		

GN 1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	
P22043		

GN 1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	
P22045		
P22082		

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

Me Melamine ECONOMIC LINE

GN SLIM PAN

IDEA! **Ideal for cold buffets.**
Ideal buffets fríos.
éa

t i

GN 1/1 530 x 325 mm

REF	H mm	
P23030		
P23031		
P23032		

GN 1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	
P23033		
P23034		

GN 2/4 530 x 162 mm

REF	H mm	
P23044		
P23045		
P23046		

GN 1/3 325 x 176 mm

REF	H mm	
P23036		
P23037		
P23038		

GN 1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	
P23039		
P23040		

GN 1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	
P23042		
P23043		

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

Me Melamine

GN 1/1 530 x 325 mm

REF	H mm
P22052	
P22054	
P22006	

GN 1/2 325 x 265 mm

REF	H mm
P22040	
P22042	
P22007	
P22083	

GN 2/3 353 x 325 mm

REF	H mm
P22048	

GN 1/3 325 x 175 mm

REF	H mm
P22094	
P22008	
P22079	

GN 2/4 530 x 162 mm

REF	H mm
P22087	
P22050	

GN 1/4 265 x 162 mm

REF	H mm
P22044	

GN 1/6 176 x 162 mm

REF	H mm
P22046	
P22081	

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

1/1 Gastronorm buffet displayer

Expositor buffet para cubetas GN 1/1

é t i t ac

SS Stainless steel

REF	tipo/type	W x D x H cm
P22154		

1/3 Gastronorm buffet displayer

Expositor buffet para cubetas GN 1/3

é t i t ac

SS Stainless steel

Containers not included
Cubetas no incluidas
ac i c

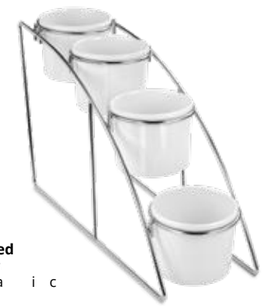
REF	tipo/type	W x D x H cm
P22156		

4 Crocks system stand

Expositor 4 vasijas

é t i c c

SS Stainless steel



P22160
Crocks not included
Vasijas no incluidas
c a i c

REF	W x D x H cm
P22158	

1l crock

Vasija 1l

Cruche 1l

Me Melamine

REF	Ø cm	H cm
P22160	13	

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Mini White

Me Melamine

Squared bowl
Platillo cuadrado
ca é

REF	W x D x H cm	Lts
P22108	10 x 10 x 3,3	
P22109	12,5 x 12,5 x 3,5	

Mini square plate
Mini bandeja presentación
Plateau miniature

REF	W x D x H cm
P22104	12,5 x 10,5 x 2
P22105	14 x 13 x 2
P22106	17 x 14 x 2,5

Egg cup
Platillo para huevo
ti

REF	W x D x H cm
P22088	11,5 x 11,5 x 2

Small tray
Fuente rectangular
Ravier rectangulaire

Stackable
Apilable
E i a

REF	W x D x H cm
P22890	13 x 9 x 2

Snack or sauce melamine tray
Bandeja melamina snacks o salsas
at a é a i ac a c

2 compartments
2 compartimentos
c a ti t

REF	W x D x H cm
P22119	

Party spoon
Cuchara degustación
i a c

REF		W x D x H cm
P22110		14,5 x 4,5 x 5
NEW **P22458**		14,5 x 4,5 x 5

Ramekin
Recipiente para salsas
éci i t a c

REF	Ø cm	H cm
P867030	5,8	
P867060	7,0	
P867090	7,8	
P867120	8,5	

MELAMINE MELAMINA MÉLAMINE

Mini Black 13

Mini oval casserole
Mini cacerola oval
i i ca a

REF	W x D x H cm	L cm
P23840		
P23841		

Mini round casserole
Mini cacerola redonda
i i c c tt

REF	Ø cm	L cm	H cm
P23835			
P23836		19	

Mini hot plate with handles
Mini parrilla con asas
i i i a c i é

REF	W x D x H cm	L cm
P23830		

Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
i i ca é

REF	W x D x H cm	L cm
P23824		

Mini round fry pan
Mini sartén redonda
i i

REF	Ø cm	L cm	H cm
P23825	11		

Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
i i c c tt a c c c

See colors on
Ver colores en
i c a
P. 412

REF	Ø cm	H cm	L cm
P23800			
P23810	14		

MELAMINE MELAMINA MÉLAMINE

Me Melamine

Mini casserole
Mini cacerola
i i c c tt

REF	Ø cm	H cm
P23842	9	

Mini oval casserole
Mini cacerola oval
i i c c tt a

REF	W x D x H cm
P23843	

Mini rectangular casserole
Mini cacerola rectangular
i i ca cta ai

REF	W x D x H cm
P23844	

Mini round fry pan
Mini sartén redonda
i i

REF	Ø cm	L cm	H cm
P23845			

Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
at a a c

REF	W x D x H cm
P22120	

Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
at a a c

REF	W x D x H cm
P22920	
P22930	

Me Melamine

Squared ashtray. Black
Cenicero cuadrado. Negro
i ca é i

REF	W x D x H cm
P22035	

Round ashtray. Black
Cenicero redondo. Negro
i i

REF	Ø cm	H cm
P22036		

Windproof ashtray round with lid. Black
Cenicero redondo con tapa. Negro
i t i a c c i

REF	Ø cm	H cm
P22030		

Round dinner ashtray. Black
Cenicero redondo. Negro
c i i

REF	Ø cm	H cm
P22031		

Conical melamine ashtray. Black
Cenicero cónico melamina. Negro
i c i i

REF	Ø cm	H cm
P22185		

15 Table service
Servicio de mesa
Arts de table

15.1 MINIATURES 516
MINIATURAS / MINIATURES

Stainless steel / *Acero inoxidable* / Acier inoxidable 516
Enamelled steel / *Acero esmaltado* / Acier émaillé 520
Cast aluminium / *Aluminio de fundición* / Fonte d'aluminium 521
Cast iron / *Hierro fundido* / Fonte émaillée 522

15.2 TABLE PRESENTATION 524
PRESENTACIÓN DE MESA / PRÉSENTATION TABLE

Vintage collection 524
Wood / *Madera* / Bois 527
Taco and sandwich tray / *Tacos y bocadillos presentación* Présentation de Tacos et sandwichs 528
Tin plates display / *Llaunas presentación* / Plateaux inox présentation 529
Slates / *Pizarras* / Ardoises 533
Natural bamboo / *Bambú natural* / Bambou naturel 534
Baskets and breadbaskets / *Paneras y cestas* / Paniers et corbeilles 536
Place mats / *Manteles individuales* / Sets de table 544

15.3 TABLE SERVICE 545
SERVICIO DE MESA / SERVICE DE TABLE

Flared sauce cups / *Salseras* / Saucières 545
Table accessories / *Complementos de mesa* / Accessoires de table 546
Menu holders / *Portamenús* / Porte-menus 548
Plate covers / *Tapas para platos* / Couvercles à assiette 549

15.1 Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable / Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

Mini casserole
Mini cacerola
Mini cocotte

NEW

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24720	12	3,5	0,35	1/6
P24721	16	4,0	0,80	1/6

Mini round frying pan
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24714	12,0	3,5	0,35	1/6
P24715	15,5	4,5	0,80	1/6

Mini round saucepan
Mini cazo redondo
Mini casserole ronde

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24716	10,5	5	0,40	1/6
P24717	12,0	6	0,65	1/6

Mini square frying pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée

REF	W x D x H cm	Lts	
P24718	12 x 12 x 3,5	0,40	1/6
P24719	14 x 14 x 3,5	0,60	1/6

SS Stainless steel

Stainless steel miniatures 15.1

Miniaturas acero inoxidable / Miniatures acier inoxydable

Mini saucepan
Mini cazo
Mini casserole

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24706	7	4,5	0,15	1/12
P24707	9	5,0	0,30	1/6

Mini saucepan. Copper color
Mini cazo. Color cobre
Mini casserole. Couleur cuivre

dishwasher

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24711	7	4,5	0,15	1/12
P24712	9	5,0	0,30	1/6

Mini wok
Mini wok
Mini wok

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24708	10	3	0,18	1/6

Mini wok. Copper color
Mini wok. Color cobre
Mini wok. Couleur cuivre

dishwasher

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24713	10	3	0,18	1/6

Mini frying pan
Mini sartén
Mini poêle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24704	11	3,0	0,25	1/6
P24705	12	3,5	0,35	1/6

Mini frying pan. Copper color
Mini sartén. Color cobre
Mini poêle. Couleur cuivre

dishwasher

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24709	11	3,0	0,25	1/6
P24710	12	3,5	0,35	1/6

15.1 Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable / Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

Mini rectangular roasting pan
Mini rustidera rectangular
Mini rôtissoire rectangulaire

REF	W x D x H cm	Lts	
P24410	14,5 x 9,5 x 7,5	0,50	1/12

Mini square roasting pan
Mini rustidera cuadrada
Mini rôtissoire carrée

REF	W x D x H cm	Lts	
P24411	11,5 x 11,5 x 7,5	0,45	1/12

Mini bucket
Mini cubo
Mini seau

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24407	7,5	6,5	0,15	1/6
P24409	9,0	8,5	0,32	1/6

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 131**

Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation

Serving cup
Vaso para servir
Tasse de service

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24415	8,5	8,5	0,40	1/12

Hammered serving cup
Vaso para servir hammered
Tasse de service martelée

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24412	8,5	8,5	0,40	1/12

Hammered serving cup. Copper color
Vaso para servir hammered. Color cobre
Tasse de service martelée Couleur cuivre

dishwasher

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24413	8,5	8,5	0,40	1/12

Hammered serving cup. Black color
Vaso para servir hammered. Color negro
Tasse de service martelée Couleur noire

dishwasher

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24414	8,5	8,5	0,40	1/12

15.1 Enamelled steel miniatures

Miniaturas acero esmaltado / Miniatures acier émaillé

ES Enamelled steel

Casserole with lid
Cacerola con tapa
Cocotte avec couvercle

induction gas vitro electric oven

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P998010	10	8	0,45	1/6
P998012	12	9	0,65	1/6
P998014	14	10	1,00	1/6

Shallow casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Cocotte sans couvercle

induction gas vitro electric oven

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P999012	12	4	0,30	1/12
P999014	14	4	0,40	1/12

Enamelled steel paella pan
Paellera acero esmaltado
Plat à paella acier émaillé

induction gas vitro electric oven

REF	Ø cm	Lts	
P995010	10	0,12	1/10
P995016	15	0,33	1/10

Deep enamelled fry pan with handles
Sartén honda esmaltada con asas
Poêle haute avec anses

induction gas vitro electric oven

REF	Ø cm	Lts	
P997014	14	0,40	1/10
P997016	16	0,50	1/10

CA Cast Aluminum

Cast aluminium miniatures 15.1

Miniaturas aluminio de fundición / Miniatures fonte d'aluminium

Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.

Non-stick interior coating.

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas.

Revestimiento interior antiadherente.

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

Revêtement intérieur antiadhésif.

Mini black casserole with lid
Mini cacerola negra con tapa
Mini cocotte noire avec couvercle

induction gas vitro electric oven

Wooden base included
Base de madera incluida.
Base en bois incluse

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P151100	10	5	0,24	1/1

Mini black oval casserole with lid
Mini cacerola oval negra con tapa
Mini cocotte ovale noire avec couvercle

induction gas vitro electric oven

Wooden base included
Base de madera incluida.
Base en bois incluse

REF	W x D x H cm	Lts	
P151200	13 x 10,5 x 5	0,25	1/1

Mini white casserole with lid
Mini cacerola blanca con tapa
Mini cocotte blanche avec couvercle

induction gas vitro electric oven

Wooden base included
Base de madera incluida.
Base en bois incluse

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P151300	10	5	0,24	1/1

Mini white oval casserole with lid
Mini cacerola oval blanca con tapa Mini cocotte ovale blanche avec couvercle

induction gas vitro electric oven

Wooden base included
Base de madera incluida.
Base en bois incluse

REF	W x D x H cm	Lts	
P151400	13 x 10,5 x 5	0,25	1/1

Shallow casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Cocotte sans couvercle

3 LAYERS • PFOA-FREE CAPAS • LIBRE DE PFOA COUCHES • SANS PFOA
ILAG NON STICK PROFESSIONAL

induction gas vitro electric oven

REF	Ø cm	H cm	L	
P144116	16	5	0,8	1/4
P144120	20	6	1,5	1/4

Deep casserole without lid
Cacerola alta sin tapa
Braisière sans couvercle

3 LAYERS • PFOA-FREE CAPAS • LIBRE DE PFOA COUCHES • SANS PFOA
ILAG NON STICK PROFESSIONAL

induction gas vitro electric oven

REF	Ø cm	H cm	L	
P144216	16	7,5	1,2	1/4

Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde

REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23500	10,5	16	2,6	0,08	1/1

Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde

REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23501	13,5	21	2,5	0,2	1/1

Mini deep fry pan
Mini sartén alta
Mini poêle ronde haute

REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23502	14	23,5	3,8	0,25	1/1

Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée

REF	W x D x H cm	L cm	Lts	
P23503	13,6 x 13,6 x 3,6	23,3	0,3	1/1

Mini oblong fry pan
Mini sartén rectangular
Mini poêle rectangulaire

REF	W x D x H cm	L cm	Lts	
P23504	12,7 x 10,5 x 2,5	18	0,15	1/1

Oval casserole
Cacerola oval
Mini casserole ovale

REF	W x D x H cm	Lts	
P23508	21,5 x 15,5 x 6,5	0,6	1/1

Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle

REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23505	10	13	7,5	0,3	1/1

High round casserole with lid
Cacerola alta con tapa
Cocotte haute avec couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P23507	14	9,5	0,6	1/1

Mini oval pan with lid
Mini fuente oval con tapa
Mini plateau ovale avec couvercle

REF	W x D x H cm	L cm	Lts	
P23506	12 x 8 x 5	15,5	0,08	1/1

High mini oval pan with lid
Mini fuente oval alta con tapa
Mini plateau ovale haut avec couvercle

REF	W x D x H cm	Lts	
P23509	12,5 x 9,3 x 7,5	0,3	1/1

15.2 Vintage collection

NEW

Vintage

Casserole
Cacerola
Cocotte

REF	W x D x H cm	Lts	
P24723	18 x 18 x 3,5	0,50	1/6
P24724	22 x 22 x 4	0,75	1/6

Oval casserole
Cacerola ovalada
Cocotte ovale

REF	W x D x H cm	Lts	
P24725	29,5 x 21 x 4	0,85	1/6

Bowl
Bol
Bol

REF	W x D x H cm	Lts	
P24726	15,5 x 14,5 x 5	0,5	1/12

Oval plate
Plato ovalado
Assiette ovale

REF	W x D x H cm	
P24727	30 x 14,5 x 3,5	1/12

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

SS Stainless steel
dishwasher
NEW

Vintage collection 15.2

Vintage finish: unique and attractive aesthetic with all the advantages of stainless steel.

Acabado vintage: estética única y atractiva con todas las ventajas del acero inoxidable.

Finition vintage: esthétique unique et séduisante avec tous les avantages de l'acier inoxydable.

Deep plate
Plato hondo
Assiette creuse

REF	W x D x H cm	
P24728	22,5 x 19 x 2,5	1/12

Plate
Plato
Assiette

REF	W x D x H cm	
P24729	27 x 23,5 x 1,5	1/12

Plate
Plato
Assiette

REF	W x D x H cm	
P24730	15 x 15 x 1,5	1/12
P24731	19 x 19 x 1,5	1/12
P24732	23 x 23 x 1,5	1/12
P24733	26 x 26 x 1,5	1/12

Deep oval serving dish
Fuente honda oval
Plat creuse ovale

REF	W x D x H cm	Lts	
P24734	26 x 18 x 5	0,6	1/12

Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale

REF	W x D x H cm	
P24735	30 x 18 x 2,5	1/12

Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P24736	23,5 x 14 x 1,5	1/12
P24737	33 x 17 x 1,5	1/12

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

15.2 Vintage collection

NEW

dishwasher

SS Stainless steel

Ramekin / Sauce container
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces

REF	W x D x H cm	Lts	
P24738	7,5 x 7,5 x 2,5	0,09	1/12
P24739	9,5 x 9,5 x 3	0,15	1/12

Mini bowl
Mini bol
Mini bol

REF	W x D x H cm	Lts	
P24740	7,5 x 7,5 x 4	0,15	1/12
P24741	9,5 x 9,5 x 4	0,25	1/12

Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateau sauces

REF	W x D x H cm	Compart.	
P24742	9 x 9 x 1,5	1	1/12
P24743	15,5 x 9 x 1,5	2	1/12
P24744	22,5 x 9 x 1,5	3	1/12

Oval tray
Bandeja ovalada
Plateau ovale

REF	W x D x H cm	
P24745	27 x 8 x 1	1/12
P24746	40,5 x 8,5 x 1	1/12

Wo Wood

dishwasher

Wood serving boards 15.2

Tablas de madera / Planches en bois

Wood serving boards
Tablas de madera
Planches en bois

REF	cm	
P41008	28 x 30,5	1/6

Wood serving boards
Tablas de madera
Planches en bois

REF	cm	
P41009	40,5 x 30,5	1/6

Wood serving boards
Tablas de madera
Planches en bois

REF	cm	
P41010	51,8 x 20,3	1/6

Wood serving boards
Tablas de madera
Planches en bois

REF	cm	
P41011	36 x 17,5	1/1

15.2 Taco and sandwich tray

Tacos y bocadillos presentación / Présentation de Tacos et sandwichs

Taco tray. 2-3 compartments
Soporte tacos. 2-3 compartimentos
Plateau à Tacos 2-3 compartiments

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	
P41001	21 x 10,2 x 5	1/36

Taco tray. 4-5 compartments
Soporte tacos. 4-5 compartimentos
Plateau à Tacos 4-5 compartiments

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	
P41002	36 x 10,2 x 5	1/12

Taco tray with wooden base
Soporte tacos con base de madera
Plateau à tacos avec base en bois

SS Stainless steel · Wo Wood

REF	W x D x H cm	
P41004	44 x 10,8 x 6,5	1/1

P. 545

Ramekin / Sauce container
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces

Sandwich tray. 7 compartments
Soporte bocadillos. 7 compartimentos
Plateau à sandwichs. 7 compartiments

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	
P41003	44 x 10,8 x 6,5	1/1

SS Stainless steel

NEW

Tin plates display 15.2

Llaunas presentación / Plateaux inox présentation

Stainless steel tray
LLauna inox
Plaque inox

REF	W x D x H cm	Lts	
P29611	50 x 30 x 2	2,5	1/1

Stainless steel tray. GN 1/2
LLauna inox. GN 1/2
Plaque inox. GN 1/2

REF	W x D x H cm	Lts	
P29612	32,5 x 26,5 x 2	1,5	1/1

Stainless steel tray. GN 1/3
LLauna inox. GN 1/3
Plaque inox. GN 1/3

REF	W x D x H cm	Lts	
P29613	32,5 x 17,6 x 2	1	1/1

Stainless steel tray. GN 2/4
LLauna inox. GN 2/4
Plaque inox. GN 2/4

REF	W x D x H cm	Lts	
P29624	53 x 16,2 x 2	1,5	1/1

Stainless steel tray. Tapas
Llauna inox. Tapas
Plaque inox. Tapas

REF	W x D x H cm	Lts	
P29650	22 x 11 x 2	0,5	1/1

Stainless steel tray with handles
Llauna inox con asas
Plaque inox avec anses

SS Stainless steel

P296415

P296515

P296615

P296715

REF	Base cm	Total W x D x H cm	Lts	
P296415	22 x 14	25,5 x 14 x 1,5	0,45	1/1
P296430	22 x 14	25,5 x 14 x 3	0,90	1/1
P296515	26,5 x 23	30 x 23 x 1,5	0,90	1/1
P296530	26,5 x 23	30 x 23 x 3	1,80	1/1
P296615	32 x 24	35,5 x 24 x 1,5	1,10	1/1
P296630	32 x 24	35,5 x 24 x 3	2,25	1/1
P296715	32 x 18	35,5 x 18 x 1,5	0,85	1/1
P296730	32 x 18	35,5 x 18 x 3	1,70	1/1

Round tray with wooden base
Llauna redonda con base de madera
Plateau rond avec base en bois

SS Stainless steel · Wo Wood

NEW

REF	Llauna Ø cm	Llauna H cm	Total L cm	Total H cm	Lts	
P29640	30	2	33	3	0,9	1/1

Cork base
Base de corcho
Base en liège

Ck Cork · dishwasher

REF	W x D x H cm	Suitable for *Compatible con* Adaptable pour	
P926300	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1/16
P926400	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1/8
P926500	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1/8
P926600	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1/10

Cork base
Base de corcho
Base en liège

Ck Cork · dishwasher

Ultra compact and resistant
Ultra compacto y resistente
Ultra compact et résistant

REF	W x D x H cm	Suitable for *Compatible con* Adaptable pour	
P926301	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1/16
P926401	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1/8
P926501	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1/8
P926601	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1/10

Stainless steel round tin
Llauna redonda acero inoxidable
Plaque ronde en acier inoxydable

SS Stainless steel

NEW

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P2964001	30	2	0,9	1/1

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

Tray with wooden base and handle
Llauna con base de madera con mango
Plateau avec base en bois et poignée

SS Stainless steel · Wo Wood

REF	Llauna W x D x H cm	Total W x D x H cm	Lts	
P29610	22 x 14 x 2	34 x 18 x 3	0,55	1/6

Tray with wooden base
Llauna con base de madera
Plateau avec base en bois

SS Stainless steel · Wo Wood

REF	Llauna W x D x H cm	Total cm	Lts	
P29600	29,5 x 19,5 x 2	33 x 23 x 3	0,95	1/6

Round tray with wooden base
Llauna redonda con base de madera
Plateau rond avec base en bois

SS Stainless steel · Wo Wood

IDEA! **Ideal for table top service**
Ideal para servir en mesa
Idéal pour service de table

REF	Llauna Ø cm	Llauna H cm	Total L cm	Total H cm	Lts	
P29620	20	4,5	31	5,5	0,8	1/6
P29630	26	4,5	37	5,5	1,8	1/6

Stainless steel tray
Llauna inox
Plaque inox

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	Lts	
P2961001	22 x 14 x 2	0,55	1/6

Stainless steel tray
Llauna inox
Plaque inox

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	Lts	
P2960001	29,5 x 19,5 x 2	0,95	1/6

Stainless Steel round tin
Llauna redonda acero inoxidable
Plaque ronde en acier inoxydable

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P2962001	20	4,5	0,8	1/6
P2963001	26	4,5	1,8	1/6

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

15.2 Tin plates display

Llaunas presentación / Plateaux inox présentation

1/1 GN sheet pan
Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación
Plateau GN 1/1 de présentation

SS Stainless steel

REF	Llauna W x D x H cm	Total L cm	Lts	
P195000	48 x 32 x 2	52,5	2,85	1/6

Stainless steel presentation spatula
Pala presentación en inox
Pelle de présentation en inox

REF	Base cm	Total W x D x H cm	
P29680	23 x 16	38,6 x 16 x 11,5	1/1

Slates

Pizarras
Ardoises

Sl Slate · Wo Wood · dishwasher

Natural, elegant and exclusive presentation of cold or hot plates.

Presentación natural, elegante y exclusiva de platos fríos o calientes.

Présentation naturelle, élégante et exclusive de plats froids ou chauds.

Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois

REF	W x D x H cm	
P28600	33 x 23 x 1,5	1/12

Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois

REF	W x D x H cm	L cm	
P28610	26 x 18 x 1,5	34	1/12

Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois

REF	Ø cm	L cm	H cm	
P28620	21,0	31	1,5	1/12
P28621	26,5	37	1,5	1/12

Slates 15.2

Pizarras / Ardoises

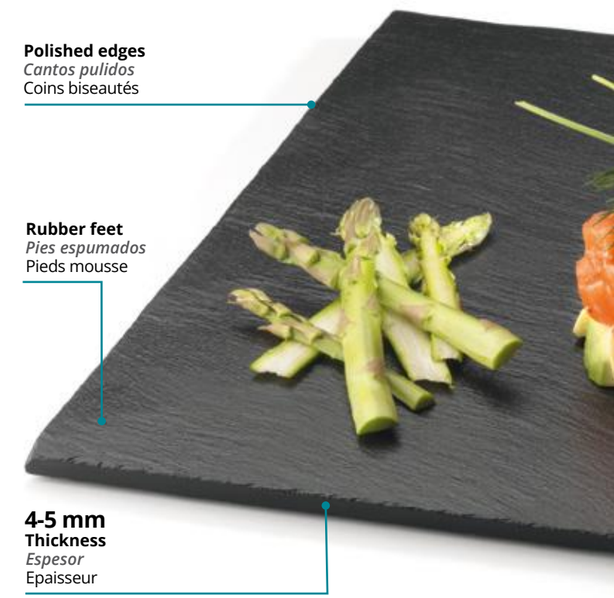
Sl Slate

Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation

REF	cm	
P28202	20 x 20	1/24
P28252	25 x 25	1/12
P28303	30 x 30	1/12
P28302	30 x 20	1/12
P28403	40 x 30	1/10

Polished edges
Cantos pulidos
Coins biseautés

Rubber feet
Pies espumados
Pieds mousse



4-5 mm
Thickness
Espesor
Epaisseur

Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation

REF	cm	
P28501	25 x 25	1/12
P28502	30 x 30	1/12
P28503	30 x 20	1/12
P28504	40 x 30	1/10

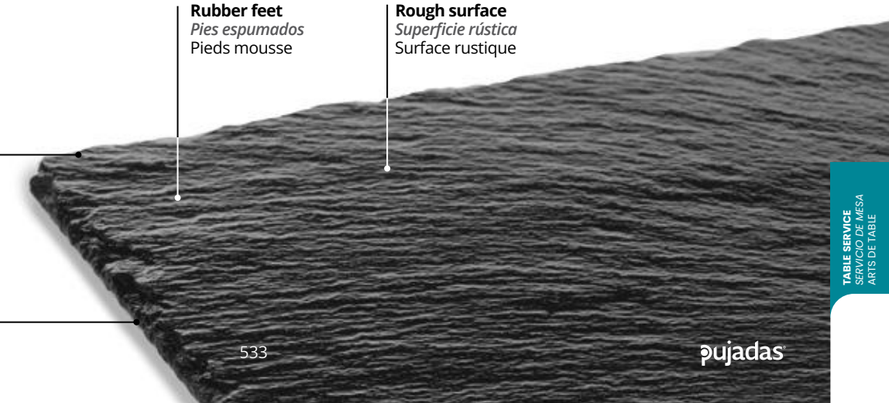
Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation

REF	Ø cm	
P28505	20	1/24
P28506	30	1/12

Natural edges
Cantos naturales
Coins naturels

Rubber feet
Pies espumados
Pieds mousse

Rough surface
Superficie rústica
Surface rustique



5-6 mm
Thickness
Espesor
Epaisseur

15.2 Natural bamboo

Bambú natural / Bambou naturel

dishwasher

NATURAL FIBERS

Natural bamboo presentation range for the most demandinng hotels and restaurants.

Gama presentación bambú natural para los más exigentes.

Gamme de présentation bambou naturel plus exigeants.

Bamboo sushi board
Tabla bambú presentación sushi
Planche bamboú présentation sushi

REF	W x D x H cm	
P100511	24 x 15 x 3	1/1
P100512	27 x 18 x 3	1/1

Curved bamboo sushi board
Tabla curvada bambú sushi
Planche incurvée bambou présentation sushi

REF	W x D x H cm	
P100520	21 x 12 x 2,5	1/1
P100521	24 x 15 x 3	1/1
P100522	27 x 18 x 3	1/1

Sushi boat presentation
Barco presentación sushi
Bateau présentation sushi

REF	W x D x H cm	
P100600	50 x 20 x 31	1/1
P100601	70 x 25,5 x 45	1/1

Ba Bamboo

dishwasher

Round bamboo steamer
Vaporera bambú redonda
Cuit vapeur bambou rond

Without lid
Sin tapa
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	
P100540	10	4,0	1/1
P100541	13	5,0	1/1
P100542	15	5,0	1/1
P100543	21	5,0	1/1
P100544	27	5,5	1/1

Round steamer lid
Tapa vaporera redonda
Couvercle cuit vapeur rond

REF	Ø cm	H cm	
P100550	10	3,0	1/1
P100551	13	3,5	1/1
P100552	15	3,5	1/1
P100553	21	4,0	1/1
P100554	27	4,0	1/1

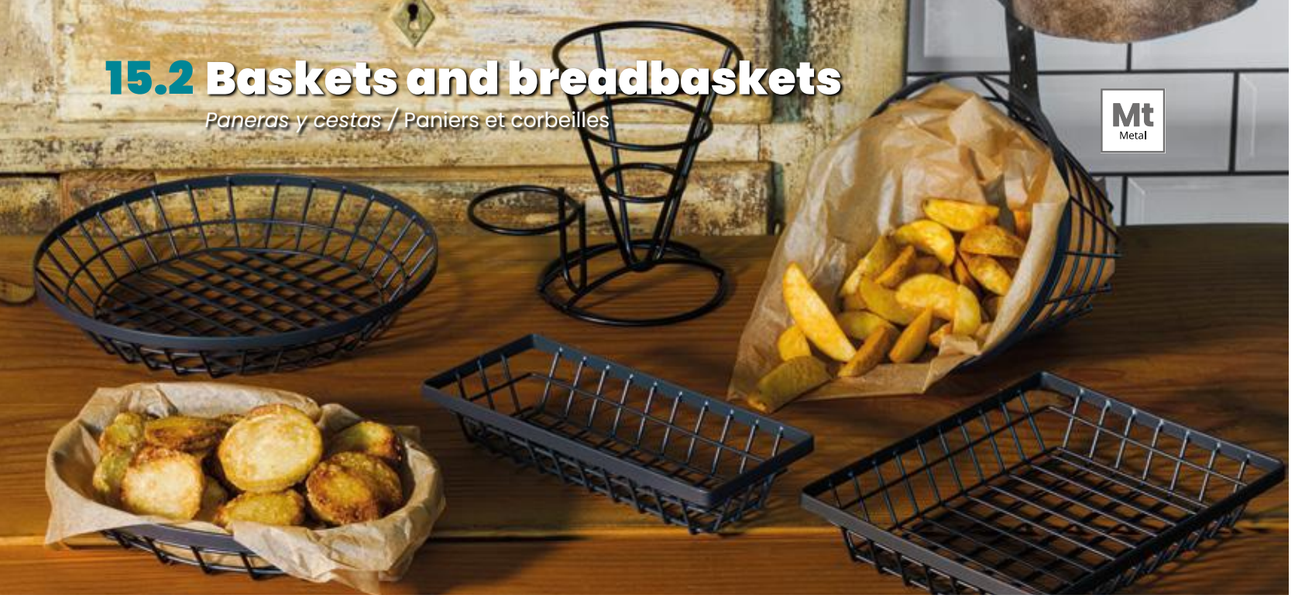
Sushi rectangular tray
Bandeja rectangular presentación sushi
Plateau rectangulaire présentation sushi

REF	W x D x H cm	
P100530	33 x 22,5 x 8	1/1
P100531	42 x 32 x 8,5	1/1

Bamboo tong
Pinza bambú
Pince bambou

REF	L cm	
P100570	20,0	1/1
P100571	25,5	1/1
P100572	30,0	1/1

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE



15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas / Paniers et corbeilles

Metal cone basket
Cesta cono metal
Panier métal cône

REF	cm	H cm	
P876001	13 x 13	18	1/12

Metal cone basket 1 ramekin
Cesta cono metal 1 ramekin
Panier métal cône 1 ramequin

Ramekin not included
Ramekin no incluido
Ramequin non inclus

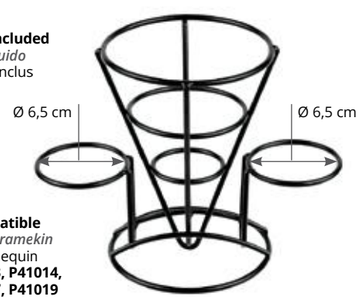
Ramekin compatible
Compatible con ramekin
Compatible ramequin
P41007, P41013, P41014, P41016, P41017, P41019 y P41020

REF	cm	H cm	
P876002	19 x 13	18	1/12

Metal cone basket 2 ramekins
Cesta cono metal 2 ramekines
Panier métal cône 2 ramequins

Ramekin not included
Ramekin no incluido
Ramequin non inclus

Ramekin compatible
Compatible con ramekin
Compatible ramequin
P41007, P41013, P41014, P41016, P41017, P41019 y P41020



REF	cm	H cm	
P876003	25 x 13	18	1/12

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 545**

Ramekins
Ramekins
Ramequins

Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas / Paniers et corbeilles

Round metal basket
Cesta metal redonda
Panier métal rond

REF	Ø cm	H cm	
P591001	26,5	5	1/12

Oval metal basket
Cesta metal ovalada
Panier métal ovale

REF	W x D x H cm	
P591002	22,5 x 15 x 4,5	1/12

Rectangular metal basket
Cesta metal rectangular
Panier métal rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P591003	23 x 10 x 4,5	1/12

Rectangular metal basket
Cesta metal rectangular
Panier métal rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P591004	23 x 17,5 x 4,5	1/12

Round metal basket
Cesta metal redonda
Panier métal rond

REF	Ø cm	H cm	
P591005	20,5	13	1/12

15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas / Paniers et corbeilles

Table caddy with handle
Caddy de mesa con asa
Caddy de table avec manche

Wood · dishwasher

REF	W x D x H cm	
P639001	20 x 15,5 x 18	1/12

Table caddy
Caddy de mesa
Caddy de table

Wood · dishwasher

REF	W x D x H cm	
P639002	15,5 x 17 x 14	1/3

Table caddy. 3 Compartments
Caddy de mesa. 3 Compartimentos
Caddy de table. 3 compartiments

dishwasher

Galvanised steel
Acero galvanizado
Acier galvanisé

Wooden handle
Asa de madera
Manche en bois

REF	W x D x H cm	
P638003	26 x 10 x 12	1/6

Table caddy. 4 Compartments
Caddy de mesa. 4 Compartimentos
Caddy de table. 4 compartiments

dishwasher

Galvanised steel
Acero galvanizado
Acier galvanisé

Wooden handle
Asa de madera
Manche en bois

REF	W x D x H cm	
P638004	26 x 18 x 12	1/6

Pepper mill-salt mill. Wooden
Molinillos pimienta y sal. Madera
Moulins à poivre et sel. Bois

Wood

REF	H cm	
P967007	12,5	1/1
P967009	19,5	1/1

Pepper mill-salt mill. Acrylic
Molinillos pimienta y sal. Acrílico
Moulins à poivre et sel. Acrylique

Acrylic

A **Pepper** *Pimienta* Poivre

B **Salt** *Sal* Sel

	REF	Type / *Tipo*	H cm	
A	**P967001**	A	15,5	1/1
A	**P967002**	A	20,0	1/1
A	**P967003**	A	23,0	1/1
B	**P967004**	B	15,5	1/1
B	**P967005**	B	20,0	1/1
B	**P967006**	B	23,0	1/1

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas / Paniers et corbeilles

Brown bread basket
Cesta pan marrón
Corbeille à pain marron

P100807

REF	W x D x H cm	
P100816	13,0 x 13,0 x 15	1/12
P100807	17,5 x 17,5 x 15	1/12

Grey bread basket
Cesta pan gris
Corbeille à pain gris

P100808

P100838

REF	W x D x H cm	
P100808	13,0 x 13,0 x 15	1/12
P100827	17,5 x 17,5 x 15	1/12

Black bread basket
Cesta pan negra
Corbeille à pain noir

P100826

REF	W x D x H cm	
P100817	13,0 x 13,0 x 15	1/12
P100826	17,5 x 17,5 x 15	1/12

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

PP Polypropylene

Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain

P100740

REF	W x D x H cm	
P100740	29 x 29 x 47,5	1/1

Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain

P100741

P100742

REF	W x D x H cm	
P100741	36 x 30 x 21 / 39	1/1
P100742	Ø 29 x 21 / 39	1/1

Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain

P100780

REF	Ø cm	H cm	
P100780	35	35	1/1

Slated bread basket
Cesta redonda inclinada
Corbeille ronde inclinée

REF	Ø cm	H cm	
P100754	36	10 / 20	1/1
P100755	40	13 / 23	1/1

Slated rectangular basket
Cesta rectangular inclinada
Corbeille rectangulaire inclinée

REF	W x D x H cm	
P100760	40 x 28 x 6 / 10	1/1
P100761	58 x 38 x 8 / 12	1/1

Two compartment rectangular basket
Cesta rectangular dos compartimentos
Corbeille rectangulaire deux compartiments

REF	W x D x H cm	
P100770	49 x 31 x 10 / 14,3	1/1

PP Polypropylene

Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde

REF	Ø cm	H cm	
P100792	24	5,5	1/1

Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde

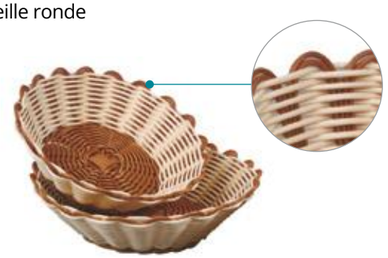
P100804

P100803

P100805

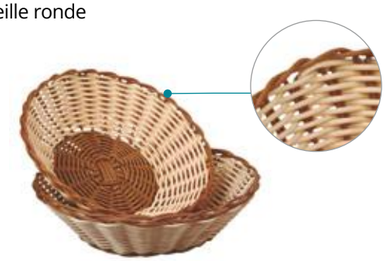
REF	Ø cm	H cm	
P100803	18	6,0	1/1
P100804	23	6,0	1/1
P100805	25	6,0	1/1

Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
P100813	18,5	6,0	1/1
P100814	23,0	6,0	1/1

Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
P100820	18,5	6,0	1/1
P100821	23,0	6,0	1/1

Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale

REF	W x D x H cm	
P100900	30 x 23,5 x 7,5	1/1

15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas / Paniers et corbeilles

PP Polypropylene

Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P100840	21,5 x 18 x 8	1/1
P100841	26 x 20 x 7,5	1/1

Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P100851	40 x 28,5 x 7	1/1

Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P100860	37 x 27 x 7	1/1
P100861	46 x 34 x 7	1/1
P100862	46 x 34 x 12	1/1

Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire

REF	W x D x H cm	
P100871	42 x 30 x 7	1/1

Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale

REF	W x D x H cm	
P100880	**18 x 12 x 6,5**	**1/1**
P100881	**23,5 x 15 x 7**	**1/1**
P100882	**28 x 14,5 x 7,5**	**1/1**

Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale

REF	W x D x H cm	
P100890	19 x 13 x 7	1/1
P100891	25 x 15 x 8	1/1
P100892	29 x 19 x 10	1/1

PP Polypropylene

Cutlery dispenser
Cesta para cubiertos
Corbeille à couverts

REF	W x D x H cm	
P100931	30 x 11 x 7	1/1
P100932	30 x 11 x 7	1/1

Cutlery dispenser
Cesta para cubiertos
Corbeille à couverts

REF	Ø cm	H cm	
P100940	13	14	1/1

Rectangular buffet basket
Cesta buffet rectangular
Corbeille rectangulaire buffet

PE Polyethylene PC Polycarbonate

GN 1/1

*** Lid**
Tapa
Couvercle

REF	cm	Total H cm	Base H cm	
P100950	53 x 31,5	26,0	8,5	1/1
P100951	53 x 31,5	26,0	8,5	1/1
P100955*				1/6

Round buffet basket
Cesta buffet redonda
Corbeille ronde buffet

PE Polyethylene PC Polycarbonate

*** Lid**
Tapa
Couvercle

REF	Ø cm	H cm	
P100960	40	30	1/1
P100965*			1/6

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

15.2 Place mats

Manteles individuales / Sets de table

PVC

Place mats made of PVC + polyester. To clean please use a damp sponge or cloth.

Manteles individuales fabricados en PVC y poliéster. Para su limpieza, se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.

Sets de table fabriqués en PVC + polyester. Nettoyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon humide.

DECO place mats

Manteles individuales DECO

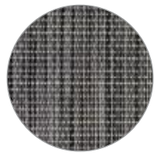
Sets de table DECO

PVC

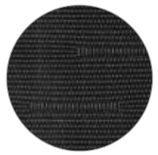
REF	cm	
P926051	45 x 30	1/20
P926052	45 x 30	1/20
P926053	45 x 30	1/20

Price / *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**

Brown&Black Lines
Líneas marrones-negras
Lignes marrons et noirs
P926051



Brown&Black
Marrón-negro
Marron et noir
P926052



Black
Negro
Noir
P926053

Place mat fine band

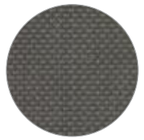
Mantel individual trama fina

Set de table maille fine

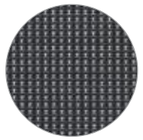
REF	cm	
P926006	45 x 30	1/20
P926007	45 x 30	1/20
P926008	45 x 30	1/20
P926009	45 x 30	1/20

Price / *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**

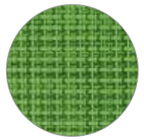
Brown
Marrón
Marron
P926006



Coffee
Café
Café
P926007



Black&White
Negro-Blanco
Noir et blanc
P926008



Green
Verde
Vert
P926009

Place mat wide band

Mantel individual trama gruesa

Set de table maille épaisse

REF	cm	
P926002	45 x 30	1/20
P926003	45 x 30	1/20
P926004	45 x 30	1/20
P926005	45 x 30	1/20
P926010	45 x 30	1/20
P926011	45 x 30	1/20
P926012	45 x 30	1/20

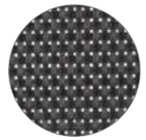
Price / *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**

Orange
Naranja
P926002

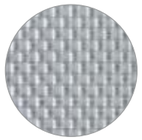
Brown&Silver
Marrón-Plata
Marron et Argent
P926010

Burgundy
Burdeos
Bordeuaux
P926003

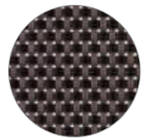
Brown&Gold
Marrón-Dorado
Marron et Doré
P926011



Black
Negro
Noir
P926004



Silver
Plateado
Argent
P926012



Brown&Black
Marrón-Negro
Marron et noir
P926005

Flared sauce cups 15.3

Salseras / Saucières

Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas

Récipient pour sauces

SS Stainless steel

Price / *Precio /* Prix : **Pack 12 u.**

REF	Ø cm	H cm	ml	
P41005	6,2	2,75	45	1/48
P41006	5,8	4,50	75	1/48
P41007	7,4	5,20	135	1/24

Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas

Récipient pour sauces

PET

Price / *Precio /* Prix : **Pack 12 u.**

REF		Ø cm	H cm	ml	
P41012	white	6,0	3,5	45	1/16
P41013	*blanco*	7,0	3,5	60	1/16
P41014	blanc	7,5	4,0	90	1/16
P41015	black	6,0	3,5	45	1/16
P41016	*negro*	7,0	3,5	60	1/16
P41017	noir	7,5	4,0	90	1/16
P41018	transparent	6,0	3,5	45	1/16
P41019	*transparente*	7,0	3,5	60	1/16
P41020	transparent	7,5	4,0	90	1/16

Snack bowl set or sauce bowl set

Portasalados o portasalsas

Ensemble bols pour snacks ou sauces

SS Stainless steel

REF	UNI.	Ø cm/u	ml/u	
P623003	3	9	200	1/12

Gravy boat

Salsera

Saucière

SS Stainless steel

REF	L	
P333010	0,10	1/12
P333020	0,20	1/12
P333035	0,35	1/12

SS Stainless steel

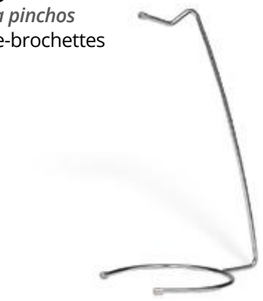
Number card holder
Soporte para número "banquete"
Support numéro "banquet"

REF	H cm	
P630020	20	1/50
P630030	30	1/10

"Reserved" table sign
Placa "Reservado"
Plaque "reserve"

REF	Text	W x H cm	
P633000	RESERVADO	10 x 5	1/12
P633002	RESERVED	10 x 5	1/12
P633003	RESERVE	10 x 5	1/12

Carry-skewers
Porta pinchos
Porte-brochettes



REF	Ø cm	H cm	
P968000	22	46	1/6

Skewer
Pincho
Brochette

Price 12 units box.
Precio caja 12 unidades.
Prix colis 12 unités.

REF	L cm	
P968125	25	1/5
P968130	30	1/5
P968135	35	1/5

Bill spike
Pinchanotas
Epingle porte-tickets

REF	Ø cm	H cm	
P874000	9	22	1/10

Napkin holder
Servilletero
Porte-serviettes

REF	H x W x D cm	
P357000	13 x 9,8 x 10	1/1

SS Stainless steel

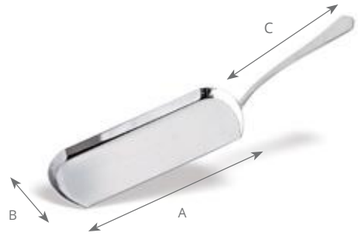
Water ashtray
Cenicero de agua
Cendrier à eau

REF	Ø cm	H cm	
P638000	11	5,5	1/12

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 435**

Melamine
Melamina
Mélamine

Table crumber
Pala recogemigas
Pelle ramasse-miettes



REF	A x B x C cm	
P625000	18 x 7 x 12,5	1/12

Large tray holder
Soporte para bandejas de gran tamaño
Support pour grands plateaux

Serving tray not included.
No icluye bandeja.
Plateau non inclus.

REF	W x D x H cm	
P863000	47 x 47 x 76,5	1/6

Non slip oval serving tray
Bandeja oval antideslizante
Plateau antidérapant forme ovale

Black color
Color negro
Couleur noir

REF	cm	
P862100	68 x 56	1/6

15.3 Menu holders

Portamenús / Porte-menus

- **Made of PVC.**
- **Pockets on each back cover.**
- **For DIN A4 and DIN A5 sheets.**

- *Fabricado en PVC.*
- *Bolsillos en contratapa interior.*
- *Para hojas DIN A4 y DIN A5.*

- Fabriqué en PVC.
- Poches avec couverture intérieure.
- Pour feuilles DIN A4 et DIN A5.

Elegance menu holder

Portamenús Elegance

Porte-Menus Elegance

PVC

Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.

Para 10 pàginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.

Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.

REF	cm	Colour / *Color*	
P20041	33 x 24	**Burdeos /** *Burgundy /* Bordeaux	1/1
P20042	33 x 24	**Negro /** *Black /* Noir	1/1

Elegance Bill holder

Porta blocs Elegance

Porte-addition Elegance

PVC

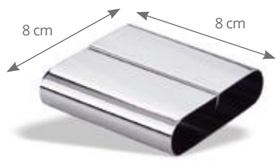
REF	cm	Colour / *Color*	
P20050	23 x 13	**Negro /** *Black /* Noir	1/1

Menu holder

Portamenús

Porte-menu de table

SS Stainless steel



REF	H cm	
P636000	2	1/10

Bill holder

Platillo cambio

Porte-addition

SS Stainless steel

REF	cm	
P637000	15,5 x 11	1/10
P637100	21,5 x 12,5	1/10

Bill Holder

Porta facturas

Porte-addition

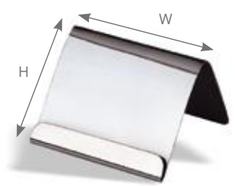
REF	W x H cm	Colour / *Color*	
P20066	24,5 x 17	**Negro /** *Black /* Noir	1/1
P20069	20 x 13,5	**Negro /** *Black /* Noir	1/1

Card holder

Portatarjetas

Porte-cartes

SS Stainless steel



REF	W x H cm	
P635000	6,2 x 5,2	1/25

Plate covers 15.3

Tapas para platos / Couvercles à assiette

Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.

Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.

Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.

Stainless Steel Plate Covers

Tapas Acero inoxidable para platos

Inox couvercles à assiette

SS Stainless steel

Stackable
Apilable
Empilable

Satin-finish keeps covers looking better longer
El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas
Fini satin pour un attrait durable

REF	For / *Para* / Pour Ø cm	H cm	
62300	22,9 - 23,2	5,9	1/12
62301	23,3 - 23,5	5,9	1/12
62303	24,0 - 24,1	5,9	1/12
62305	24,6 - 24,8	5,9	1/12
62309	25,9 - 26,0	5,9	1/12
62311	26,5 - 26,7	5,9	1/12
62312	26,8 - 27,0	5,9	1/12
62313	27,1 - 27,3	5,9	1/12
62314	27,5 - 27,6	5,9	1/12
62315	27,8 - 27,9	5,9	1/12
62318	28,1 - 28,3	5,9	1/12
62321	29,1 - 29,2	5,9	1/12
62322	29,4 - 29,5	7,1	1/12
62323	29,7 - 29,8	7,1	1/12
62325	30,3 - 30,5	7,1	1/12
62326	30,6 - 30,8	5,9	1/12
62327	31,0 - 31,11	7,1	1/12
62328	31,3 - 31,4	7,1	1/12

16 Bar & coffee
Bar y cafetería
Bar et cafétéria

16.1 BEVERAGE TROLLEYS 552
CARRO BEBIDAS / CHARIOT BOISSONS

Cocktail trolley / *Carro cocktail* / Chariot cocktail 552
Liquor trolley / *Carro licor* / Chariot à liqueurs 555

16.2 BAR 556

Cocktail service / *Cocteleria* / Cocktail 556
Bar mats / *Alfombras para bar* / Tapis de bar 560
Condiment dispensers / *Dispensador de condimentos* Distributeur de condiments 561
Wine buckets / Cubiteras / *Seaux à champagne* 562
Wine complements / *Complementos de vino* / Accessoires de vin 566
Trays / *Bandejas* / Plateaux 567

16.3 TEA & COFFEE SERVICE 568
TÉ Y CAFETERÍA / THÉ ET CAFÉTÉRIA

Planet 568
Atlantis 570
Cosmos 570
Tea pots / *Teteras* / Théières 571

16.4 BEVERAGE SERVICE 572
SERVICIO DE BEBIDAS / SERVICE À BOISSONS

Servers / *Servidores* / Verseuses 572
Pitchers / *Jarras* / Pichets 573

16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS 574
DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS

16.1 Cocktail trolley

Attractive design, large work surface, and multiple storage spaces. Create smart spaces for more efficient events.

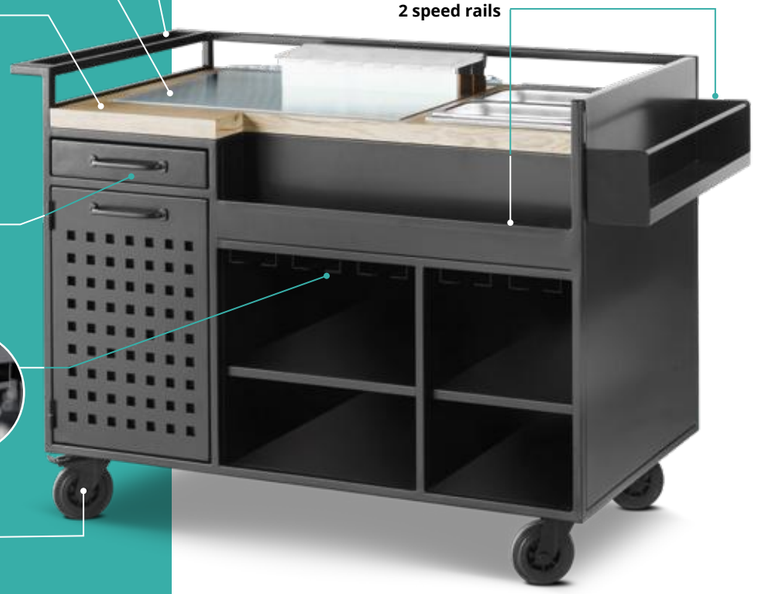
Atractivo diseño, amplia zona de trabajo y múltiples espacios de almacenamiento. Crea espacios inteligentes para eventos más eficientes

Design attrayant, avec une large surface de travail et de multiples espaces de rangement. Créez des espaces intelligents pour des événements plus e caces.

Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.
Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.
Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.

SS work area
Área de trabajo en acero inoxidable
Zone de travail en acier inoxydable

Solid anti-humidity board with oak finish
Tablero macizo antihumedad acabado roble
Panneau massif anti-humidité finition chêne



Container with 6 compartments for condiments.
Caja de 6 compartimenos para condimentos.
Boîte 6 compartiments pour condiments.

Area for emptying liquids
Zona de vaciado de líquidos
Zone d'écoulement de liquides

2 speed rails

Elements included:
Elementos incluidos:
Éléments inclus :

2 Perforated containers, GN 1/3, for ice
2 Cubetas GN 1/3 perforadas para hielo
2 Bacs GN 1/3 perforés pour glace

Work surface in St/Steel.
Superfície de trabajo en acero inoxidable.
Surface de travail en acier inoxydable.

Cocktail trolley
Carro cocktail
Chariot cocktail

REF	W x D x H cm	
P90910	132,5 x 63 x 98,5	1/1

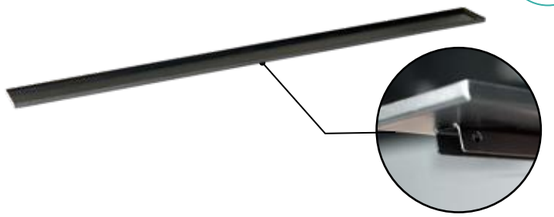
It can be customized with a logo.
Se puede personalizar con logo.
Personnalisable avec logo.

Cocktail trolleys accessories / *Complementos carros cocktail* / Accessoires pour chariots à cocktails

Suitables for / *Compatibles con* **/** Compatibles avec: **P90910, P90915**

Glass bar
Barra soporte para copas
Barre support verres

NEW



CS Carbon steel

REF	W x D x H cm	
P90912	124 X 10 X 1,5	1/1

Hanging bottle rack
Botellero colgante
Porte-bouteilles suspendu

CS Carbon steel

REF	W x D x H cm	
P90911	59,5 x 12 x 23,5	1/1

Cocktail trolley cover
Funda carro cocktail
Housse pour chariot cocktail

NEW

PE Polyethylene

REF	W x D x H cm	
P90913	147,5 x 85 x 67,5	1/1

16.1 Cocktail trolley

Carro cocktail / Chariot cocktail

Integrated, subtle, and cozy lighting. Perfect for creating elegant and inviting atmospheres.

NEW

Iluminación integrada, sutil y acogedora. Ideal para crear ambientes elegantes.

Éclairage intégré, subtil et chaleureux . Idéal pour créer des ambiances élégantes.

Cocktail trolley with led lighting
Carro cocktail con iluminación led
Chariot cocktail avec éclairage led

REF	V		W x D x H cm	
P90915	12	EU	132,5 x 63 x 98,5	1/1

Metal ON/OFF switch and jack-type connector.
Interruptor metálico ON/OFF y conector tipo jack.
Interrupteur métallique ON/OFF et connecteur type jack.

IEC Type F (EU)

8h **Autonomy up to 8h**
Autonomía hasta 8h
Autonomie jusqu'à 8h

3000K COB LED lighting (direct warm light).
Iluminación LED COB de 3000k (luz cálida directa).
Éclairage LED COB 3000K (lumière chaude directe).

Liquor trolley 16.1

Carro licor / Chariot à liqueurs

Liquor trolley
Carro licor
Chariot à liqueurs

REF	W x D x H cm	
P90930	91,5 x 63 x 98	1/1

Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint

Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée

Solid anti-humidity board with oak finish.
Tablero macizo antihumedad acabado roble.
Panneau massif anti-humidité finition chêne.

3 rails for hanging glasses
3 raíles para colgar copas
3 rails pour suspendre les verres

Area for rocks glasses. 20-glass capacity.
Zona para vasos de licor. Capacidad para 20 vasos.
Zone pour verres à liqueur. Capacité pour 20 verres.

Shelves for mixers
Estanterías para mixers
Étagères pour mixers

3 speed rails

Moscow mule mug
Moscow mule taza
Moscow mule gobelet

SS Stainless steel · dishwasher

P24419
P24420

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24418		9	10	0,5	1/1
P24420		9	10	0,5	1/1
P24419		9	10	0,5	1/1
	antique copper				

Diamont moscow mule mug
Diamont moscow mule taza
Diamont Moscow mule gobelet

SS Stainless steel · dishwasher

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24421		9	10	0,5	1/1
P24422		9	10	0,5	1/1
	antique copper				

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 519**

Two-piece cocktail shaker
Coctelera dos piezas
Shaker à cocktail en deux pièces

SS Stainless steel · dishwasher

P24439

NEW

Reinforced base
Base reforzada
Base renforcée

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24438		9	30	0,8/0,45	1/1
P24439		9	30	0,8/0,45	1/1
	antique copper				

Shaker
Coctelera
Shaker

SS Stainless steel

REF	H cm	Lts	
P330050	20,5	0,50	1/1
P330070	23,5	0,70	1/1

Boston shaker set
Juego coctelera Boston
Ensemble shaker Boston

SS Stainless steel · dishwasher

P24426

800 ml stainless steel cup + 450 ml glass cup
Vaso inoxidable 800 ml + vaso vidrio 450 ml
Verre en inox 800 ml + verre en verre 450 ml

Reinforced base
Base reforzada
Base renforcée

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P24425		9	30	0,8/0,45	1/1
P24426		9	30	0,8/0,45	1/1
	antique copper				

Glass
Vaso de vidrio
Verre

Cr Crystal

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24427	8,5	14,5	0,45	1/1

Ice tong
Pinza hielo
Pince à glace

SS Stainless steel

REF	L cm	
P388018	18,5	1/12

Ice tong
Pinza hielo
Pince à glace

SS Stainless steel

REF	L cm	
47104	15,9	1/12

SS Stainless steel

Cocktail strainer
Colador gusanillo
Passoire à cocktail

REF	Ø cm	H	
P24423	8,5	5	1/20

Cocktail strainer
Colador de coctel
Tamis cocktail

dishwasher
P24433

Handle 9 cm
Mango 9 cm
Manche 9 cm

REF		Ø cm	L cm	
P24432		9	18,5	1/25
P24433		9	18,5	1/25
	antique copper			

Cocktail strainer
Colador gusanillo
Passoire à cocktail

REF	Ø cm	W x D cm	
P318100	7,6	11,7 x 15	1/12

Lemon squeezer
Exprime limones
Presse citron

REF	Ø cm	
P616000	17	1/12

Bar scoop
Cuchara de bar
Pelle à bar

Sturdy handle provides a comfortable, reliable grip.
El mango resistente proporciona un agarre cómodo y fiable.
La poignée robuste offre une prise en main confortable et fiable.

REF	W x D x H cm	
46790	24 x 6,5 x 3	1/24

SS Stainless steel

Cocktail spoon trident
Cuchara de cocktail trident
Cuillère à cocktail trident

dishwasher
P24429

REF		L cm	
P24428		30	1/25
P24429		30	1/25
	antique copper		

Cocktail spoon
Cuchara de cocktail
Cuillère à cocktail

dishwasher
P24431

REF		L cm	
P24430		40	1/25
P24431		40	1/25
	antique copper		

Cocktail spoon
Cuchara batidora
Cuillère à cocktail

REF	L cm	
P319000	26,5	1/12
P319100	28,0	1/12

Jigger
Dosificador licor
Mesure à cocktail

dishwasher
P24435

REF		Ø cm	H cm	ml	
P24434		4,5	9	20/40	1/25
P24435		4,5	9	20/40	1/25
	antique copper				

Jigger
Dosificador licor
Mesure à cocktail

dishwasher
P24437

REF		Ø cm	H cm	ml	
P24436		4,5	11,5	25/50	1/25
P24437		4,5	11,5	25/50	1/25
	antique copper				

Jigger
Dosificador licor
Mesure à cocktail

REF	Ø cm	H cm	ml	
P399000	4	8,5	25/50	1/12

16.2 Bar mats

Alfombras para bar / Tapis de bar

Bar keep

Botella bar

Bouteille de bar

PI Plastic

3628 3664 3648 3632 3616

1x 1x 1x 6u

REF	Lts	cm	
3632	0,95	34,0 x 9,50	1/12
3648	1,40	38,1 x 16,5	1/6
3664	1,90	34,90 x 12,7	1/6
3628	3,80	43,2 x 14,0	1/6

Bar mat

Alfombra de bar para escurrido de copas

Tapis égouttoir pour verres

Joinable to form larger surfaces

Ensamblables para formar superficies mayores

Assemblable pour former des surfaces plus grandes

REF	W x D x H cm	
P26100	30 x 30 x 1,20	1/24

Service mat

Alfombra bar rectangular

Tapis de service

Flexible thermoplastic rubber

Caucho termoplástico flexible

Caoutchouc thermoplastique flexible

REF	W x D x H cm	
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	1/6

Condiment dispensers 16.2

Dispensador de condimentos / Distributeur de condiments

Condiment Bar Dispenser. Black

Caja condimentos negra

Boîte à condiments

NSF dishwasher PI Plastic

REF	W x D x H cm	Lts	Compart.	
4741-06	30,5 x 15,2 x 11,4	1,9	4	1/1

REF	W x D x H cm	Lts	Compart.	
4743-06	45,7 x 15,2 x 15,6	2,8	6	1/1

- **Transparent polycarbonate lid with automatic closure.**
- **The lid design increases the capacity and allows the item to be filled.**
- **Lids with holes allow utensils to be stored inside with the lid closed.**
- **Chiller plates are located on the bottom, keeping the condiments cool.**
- *Tapa policarbonato transparente con cierre automático.*
- *El diseño de la tapa aumenta la capacidad y permite llenar el artículo.*
- *Las tapas con orificios permiten mantener el utensilio dentro con la tapa cerrada.*
- *Las placas enfriadoras se colocan en la parte inferior, manteniendo los condimentos fríos.*
- Couvercle en polycarbonate transparent avec fermeture automatique.
- La conception du couvercle augmente la capacité et permet de remplir l'article.
- Les couvercles avec orifices permettent de garder l'ustensile à l'intérieur avec le couvercle fermé.
- Les plaques de refroidissement sont placées sur la partie inférieure, en conservant les condiments froids.

Cooling plate for condiment holder

Placa enfriadora para caja condimentos

Plaque réfrigérante pour Boîte à condiments

PE Polyethylene

REF	W x D x H cm	
4747	13,2 x 11,4 x 2,9	1/6

Condiment holder

Caja condimentos

Condiments

SS Stainless steel PS Polyestyrene

REF	W x D x H cm	L / Compart.	
P399400	30 x 14 x 8,5	0,45 x 4	1/1
P399500	38 x 14 x 8,5	0,45 x 5	1/1
P399600	45 x 14 x 8,5	0,45 x 6	1/1

SS Stainless steel

Conical champagne bucket with rings
Cubo champán cónico con anillas
Seau à champagne conique à anneaux

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P311071	20	19,5	4	1/1

Champagne bucket with fixed handles
Cubo champán con asas fijas
Seau à champagne à poignées fixes

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P311002	18	19	3,5	1/1

Champagne bucket with rings
Cubo champán con anillas
Seau à champagne à anneaux

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P311006	21	19	3,5	1/1

Champagne bucket two bottles
Cubo champán dos botelles
Seau à champagne deux bouteilles

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P326000	25	22	6,2	1/1

Conical champagne bucket with handles
Cubo champán cónico con asas
Seau à champagne conique avec poignées

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P976200	21	20	4	1/6

Conical champagne bucket with rings
Cubo champán cónico con anillas
Seau à champagne conique à anneaux

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P976300	19	19	4	1/6

SS Stainless steel

Hammered champagne bucket with handles
Cubo champán hammered con asas
Seau à champagne martelé avec poignées

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P976210	21	20	4	1/6

Champagne bucket with fixed handles
Cubo champán con asas fijas
Seau à champagne à poignées fixes

REF	Ø cm	H cm	Lts	
47620	21	19,7	4,3	1/1

Ice bucket with separative disk
Cubo para hielo con disco separador
Seau à glaçons avec disque de séparation

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P312000	11	13	0,75	1/1

Double wall insulated cooler
Enfriador isotérmico doble pared
Rafraîchisseur isotherme double paroi

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P974000	10,5	20	1,3	1/1

Ice cube bowl
Cubitera tipo ensaladera
Vasque

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P310000	40	24,5	13	1/1

Ice cube bowl
Cubitera tipo ensaladera
Vasque

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P327000	35	25	10	1/1

Bucket-holder stand
Pie portacubos
Pied porte-seau

Suitable for all single-bottle buckets.
Compatible con todas las champañeras de una botella.
Compatible avec tous les seaux d'une bouteille.

REF	Ø cm	H cm	
P311004	18	67,5	1/1

Bucket-holder stand
Pie portacubos
Pied porte-seau

Suitable for 2 bottle buckets.
Adecuado para cubos de 2 botellas.
Adapté pour des seaux de 2 bouteilles.

REF	Ø cm	H cm	
P311020	22	69,0	1/1

Bucket-holder stand
Pie portacubos
Pied porte-seau

SS Stainless steel

NEW

Compatible with all single-bottle buckets, except
Compatible con todas las champañeras de una botella, excepto
Compatible avec tous les seaux d'une bouteille, sauf
P311002, P311006

REF		Ø cm	H cm	
P311010		19	70	1/1
P311011		19	70	1/1
P311012		19	70	1/1

Champagne bucket
Cubo champán
Seau à champagne

SS Stainless steel

NEW

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P972300		20	21	4	1/6
P972301		20	21	4	1/6
P972302		20	21	4	1/6

Champagne bucket
Cubo champán
Seau à champagne

SS Stainless steel

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P972201		21	20	4	1/6
P972202		21	20	4	1/6
P972203		21	20	4	1/6

Oval plastic champagne bucket
Cubitera ovalada plástico
Seau à champagne ovale

PP Polypropylene

REF	W x D x H cm	Lts	
P988600	32,5 x 23,5 x 22	8	1/6

Plastic champagne bucket
Cubitera de plástico
Seau à champagne

PS Polyestyrene

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P988400	21	21,5	4	1/6

Bi-color plastic champagne bucket
Cubitera bicolor plástico
Seau à champagne bicolore

PS Polyestyrene

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P988500	19	21	4	1/12

Plastic champagne bucket
Cubitera de plástico
Seau à champagne

PS Polyestyrene

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P988700	19,5	21	4,5	1/6

Conical acrylic champagne bucket
Cubitera cónica acrílica
Seau à champagne conique

Ac Acrylic

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P988100	20	18,5	3,8	1/12

Oval acrylic champagne bucket
Cubitera ovalada acrílica
Seau à champagne ovale

Ac Acrylic

***3 BOTTLES**
**3 BOTELLAS*
*3 BOUTEILLES

REF	W x D x H cm	Lts	
P988200	27 x 20 x 20	2,9	1/12
P988300*	35 x 26 x 27	6,5	1/6

Oval plastic champagne bucket
Cubitera ovalada plástico
Seau à champagne ovale

PS Polyestyrene

REF	W x D x H cm	Lts	
P988900	44,5 x 41,5 x 25	12,5	1/4

Champagne bucket holder
Soporte de mesa para cubo champán
Support de table pour seau à champagne

SS Stainless steel

Suitable with all champagne bucket but:
Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:
Compatible avec tous les modèles sauf :
ref. P326

REF	Ø cm	cm	
P646000	18	52 x 17	1/1

Wine cooler
Manta enfriadora
Rafraichisseur

Reversible:
burgundy and silver
Reversible:
burdeos y plata
Réversible:
bordeaux et argenté

REF	cm	
P990000	35 x 18	1/12

Pulltap's™ waiter's corkscrew
Sacacorchos camarero Pulltap's™
Tire-bouchon de serveur Pulltap's™

SS Stainless steel

PATENTED

Double lever
Palanca doble
Double levier

Five turn Teflon® coated forged steel. Internal cutting blade.
Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours. Lame coupante intérieure.

REF	Spirale / *Espiral* cm	L cm	
47602	5,1	11,7	1/10

Wall-mounted corkscrew
Sacacorchos de pared
Tire-bouchon mural

ZA Zinc Alloy
Wo Wood

REF	W x D x H cm	
P984500	8 x 26 x 32	1/1

Bottle stopper
Tapón botella
Bouchon bouteille

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	
P985000	3	5,5	1/1

St/Steel round serving tray
Bandeja camarero en acero inox
Plateau limonadier en acier inox

SS Stainless steel

Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant

REF	Ø cm	
P619002	35	1/1
P619000	40	1/1

Non-Skid Trays
Bandeja camarero antideslizante
Plateau de service antidérapant

Non-slip
Antideslizante
Antidérapant

Black
Negro
Noir

REF	Ø cm	
1474-0606	35,6	1/12
1476-0606	40,6	1/12

Non slip serving tray
Bandeja camarero antideslizante
Plateau de service antidérapant

PP Polypropylene

Black and brown colour
Color Negro i marrón
Couleur noir et marron

REF		Ø cm	
P956035		35	1/12
P956040		40	1/12
P956135		35	1/12
P956140		40	1/12

Anti-Skid Mat Tray Accessories
Mantel antideslizante
Tapis antidérapant

REF		cm	
1612-06		41 x 31,8	1/12
1420-01		Ø 31,8	1/12

16.3 Planet

White creamer
Lechera blanca
Crémière blanche

REF	Lts	
P892035B	0,35	1/1
P892060B	0,60	1/1

Black creamer
Lechera negra
Crémière noire

REF	Lts	
P892035N	0,35	1/1
P892060N	0,60	1/1

Red creamer
Lechera roja
Crémière rouge

REF	Lts	
P892035R	0,35	1/1
P892060R	0,60	1/1

Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre

REF	Lts	
P890025	0,25	1/1
P890035	0,35	1/1
P890060	0,60	36

Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre

REF	Lts	
P891035	0,35	1/1
P891060	0,60	1/1
P891100	1,00	36

Creamer
Lechera
Crémière

REF	Lts	
P892015	0,15	1/1
P892025	0,25	1/1
P892035	0,35	1/1
P892060	0,60	1/1
P892100	1,00	1/1
P892150	1,50	1/1
P892200	2,00	1/1

Sugar bowl with lid
Azucarero con tapa
Sucrier avec couvercle

REF	Lts	
P893025	0,25	1/1
P893035	0,35	1/1

16.3 Atlantis

SS Stainless steel

Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre

REF	Lts	
P880035	0,35	1/1
P880050	0,50	1/1

Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre

REF	Lts	
P881100	1,00	1/1

Cosmos

Creamer
Lechera
Crémière

REF	Lts	
P882015	0,15	1/1
P882035	0,35	1/1
P882100	1,00	1/1

Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre

REF	Lts	
P885025	0,25	1/1
P885040	0,40	1/1
P885060	0,60	1/1

Tea pots 16.1

Teteras / Théières

"Japan" tea pot
Tetera "Japón"
Théière "Japon"

dishwasher

CI Cast Iron

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.

SS filter included
Filtro acero inox incluído
Filtre acier inox inclus

REF	Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm	Lts	
P23003	7,0	0,35	1/1
P23004	8,0	0,80	1/1

"Nipon" tea pot
Tetera "Nipon"
Théière "Nipon"

dishwasher

CI Cast Iron

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.

SS filter included
Filtro acero inox incluído
Filtre acier inox inclus

REF	Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm	Lts	
P23008	7,0	0,30	1/1
P23009	8,0	0,60	1/1

Coffee maker - herbal tea jug
Jarra para infusiones
Pot à infusions

+100 ºC

SS Stainless steel

Cr Crystal

REF	Lts	
P896003	0,35	1/1
P896008	0,80	1/1

To remove the glass it is necessary to unscrew.
Para sacar el cristal es necesario desatornillar.
Pour enlever le verre il est nécessaire de dévisser.

Airpot thermo inox with feeder
Termo con dosificador
Verseuse à pompe

SS Stainless steel

Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

Rotative base.
Base rotativa.
Fond rotatif.

REF	Lts	
P894003	3,00	1/1
P894004	4,00	1/1
P894005	5,00	1/1

Luxe insulated coffee pot
Jarra termo luxe
Pichet isolant luxe

dishwasher

SS Stainless steel

Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	
P337030	0,30	1/1
P337060	0,60	1/1
P337090	0,90	1/1
P337150	1,50	1/1
P337200	2,00	1/1

Hot-N-Cold
Servidor termo Hot-N-Cold
Pichet isotherme Hot-N-Cold

Looks like porcelain
Aspecto cerámico
Ressemble à la porcelaine

Vacuum jug
Servidor termo
Verseuse thermo

SS Stainless steel

Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	
P895006	0,60	1/1
P895010	1,00	1/1
P895015	1,50	1/1
P895020	2,00	1/1

Thermo jug
Jarra termo
Pichet isotherme

dishwasher

Pl Plastic

Cr Crystal

Inner side in glass
Interior en vidrio
Intérieur en veurre

REF	Colour / *Color*	Lts	
P898001		1	1/1
P898002		1	1/1

SWIRLSERVE®

dishwasher microwave

ABS

PP Polypropylene

Colored tabs for easy differentiation included
Pestañas de colores para una fácil diferenciación incluídas
Onglets colorés pour une différenciation facile inclus

REF	Colour / *Color*	Lts	
52172		0,60	1/12
52162		0,60	1/12
52170		1,25	1/12
52160		1,25	1/12
52174		1,90	1/6
52164		1,90	1/6

Server without lid
Jarra bombada con retén
Pichet bombé avec retenu

SS Stainless steel

REF	Lts	
P335002	1,8	1/1

Carafe tritan
Jarra agua tritan
Carafe en tritan

Tr Tritan

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

REF	Lts	
P649050	0,50	1/24
P649100	1,00	1/24

Stackable polycarbonate server without lid
Jarra policarbonato apilable sin tapa
Pichet polycarbonate empilable sans couvercle

PC Polycarbonate

REF	Color / Colour	Lts	
P646100		1	1/24
P646103		1	1/24
P646105		1	1/24
P646200		2	1/24

Server
Jarra
Pichet

PC Polycarbonate

Tube for ice
Tubo para hielo
Tube pour les glaçons

REF	Lts	
P646400	1,9	1/6

Server
Jarra
Pichet

SAN

+80 ºC

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

REF	Lts	
P644200	1,00	1/12
P644240	1,40	1/12
P644275	1,75	1/12

Polypropylene lid for stackable Server
Tapa polipropileno para jarra apilable
Couvercle polypropylène pour pichet empilable

PP Polypropylene

Fits only on the stackable polycarbonate servers P646.
Sólo para jarra policarbonato apilable sin tapa P646.
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.

REF	Color / Colour	Lts	
P646300		1	1/24
P646310		1	1/24
P646301		2	1/12

16.5 Lidsavers and cupdispensers

Dispensadores de tapas y vasos / Distributeur de couvercles et gobelets

Up to 30% cost savings

Ahorrar hasta un 30% de los costes / Économiseur de 30% des coûts

SANITARY SOLUTIONS

- **Sanitary dispensing system helps eliminate contamination from excess handling.**
- **Keeps operations clean and tidy, addressing major consumer concerns about health and well-being.**

CUSTOMER BENEFITS

- **A welcome environment that is clean and tidy.**
- **Noticeably more hygienic service fosters customer goodwill.**
- **Simple-to-use design allows customers to fill beverages and put on a lid using only one hand.**

COST SAVINGS

- **Fewer wasted lids adds up to more savings.**
- **Counters are kept free of stacks of new lids and messy rejected lids, requiring less labor for cleanup.**

SOLUCIONES HIGIÉNICAS

- *El sistema de dispensado higiénico previene la contaminación por manipulación excesiva.*
- *Mantiene las operaciones limpias y ordenadas y responde a las inquietudes de los consumidores en cuanto a salud y bienestar.*

BENEFICIOS PARA LOS CLIENTES

- *Un ambiente agradable, limpio y ordenado.*
- *Un servicio notablemente más higiénico fomenta la buena voluntad de los clientes.*
- *El diseño fácil de usar permite a los clientes llenar bebidas y poner la tapa usando una sola mano.*

AHORROS

- *Menos pérdidas de tapas significan más ahorro.*
- *Los mostradores se mantienen libres de pilas de tapas nuevas y tapas rechazadas, desordenadas, lo cual se traduce en menos trabajo de limpieza.*

SOLUTIONS HYGIÉNIQUES

- Ce système de distribution hygiénique empêche la contamination causée par une manipulation excessive.
- Maintient les locaux propres et ordonnés, répondant ainsi aux principaux soucis des clients en ce qui concerne la santé et le bien-être.

AVANTAGES POUR LE CLIENT

- Un cadre accueillant, propre et ordonné.
- Un service de toute évidence plus hygiénique dope les ventes.
- Utilisation simple et facile qui permet aux clients de remplir leur gobelet de boisson et de mettre le couvercle d'une seule main.

ÉCONOMIES

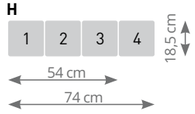
- Moins de couvercles gaspillés, ce qui se traduit par plus d'économies.
- Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés et sales, ce qui demande moins de main-d'oeuvre pour le nettoyage.

Lidsaver™ 3

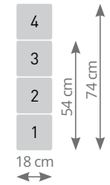
Assembly
Montaje
Montage

X

H



V



T1 (L)

Lids / *Tapas* / Couvercles
LS03 K / LS03 M

Model / *Modelo*	Code *Código*
Berry™ DLTI310 Domed	AB
Berry™ DLTI310SS	AC
Berry™ DLTI402 Domed	AD
Berry™ DLTI402SS	AE
Berry™ DLTI408 Domed	AF
Berry™ DLTI408SS	AG
Dart® 16EL	AJ
Dart® 16LCDH	AK
Dart® 16RCL	AL
Dart® 16SL	AM
Dart® 20SL	AN
Dart® 20SLR	AO
Dart® 32SL	AP
Dart® 32SLR	AQ
Dixie® 9542	AR
Dixie® 955	JY
Dixie® TP9542	AS
Dixie® TP9550	JZ
International Paper LCRS 32	AT
International Paper LCTS 44	AU
Sweetheart® LGX12R	AY
Solo® 626	AZ
Solo® DL626	BB
Solo® DLR642	BC
Solo® LD16A	BD

T2 (C)

Cup dispenser
Dispensador vaso
Distributeur de gobelets

REF	Code *Código*	Type *Tipo*	
INC-80	A	**Plastic** *Plástico* Plastique	1/1
CADJ-3	D	**St/Steel** *Inox*	1/1

T3 (S)

Straw dispenser
Dispensador de pajitas
Distributeur de pailles

REF	Code / *Código*
S1	S

T4 (P)

Condiment pocket
Apartado para condimentos
Casier à condiments

REF	Code / *Código*
P1	P

For other lid models, consult your dealer.
Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

Lids and cups dispenser display
Mueble dispensador tapas y vasos
Meuble distributeur couvercles et gobelets

REF + TYPE + CODE K4V-LLCC-AB-AD-A-A

REF	*Tipo /* Type	Code / *Código*
K1	L	T1
K2H	LL	T1 + T1
	LC	T1 + T2
K2V	LP	T1 + T4
	LLL	T1 + T1 + T1
K3H	LCC	T1 + T2 + T2
K3V	LCS	T1 + T2 + T3
	LCP	T1 + T2 + T4
	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
K4H	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
K4V	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2
	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
K4X	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2

Mini lid In-counter dispenser
Dispensador encastrable mini tapas
Distributeur encastrable mini couvercles

REF + CODE
LS03MS18B-M9

REF	Code *Código*	Positions *Posiciones* Positions	L cm	
LS03MS18B	T5	H	45,5	1
LS03MVS18B	T5	V	45,5	1

For / *Para /* Pour : **4,4 - 8,3 cm**

Lids In-counter dispenser
Dispensador encastrable tapas
Distributeur encastrable couvercles

REF + CODE
LS03IB-AB

REF	Code *Código*	Positions *Posiciones* Positions	L cm	For / *Para* / Pour cm	
LS03IB	T1	H	58,5	8,3 - 9,5	1
LS03IVB	T1	V	58,5	8,3 - 9,5	1
LS03PB	T1	H	58,5	9,7 - 12,1	1
LS03PVB	T1	V	58,5	9,7 - 12,1	1
LS03IS18B	T1	H	45,5	8,3 - 9,5	1
LS03PS18B	T1	H	45,5	9,7 - 12,1	1

Cup dispenser
Dispensador vaso
Distributeur de gobelets

REF	L cm	Ø cm	For / *Para* / Pour cm	
INC-80	58,5	13,5	5,7 - 12,1	1/1
INC-80S18	46,0	13,5	5,7 - 12,1	1/1
CADJ-1	56,0	13,5	6,4 - 8,9	1/1
CADJ-2	56,0	14,5	7,6 - 9,8	1/1
CADJ-3	56,0	17,5	7,6 - 11,7	1/1

Countertop dispenser
Dispensador de mostrador
Distributeur de comptoir

4 adjustable cup dispenser
4 T-lid holder
1 straw holder

Dispensador ajustable de 4 tazas
Soporte para 4 tapas en T
1 portapajillas

4 distributeurs de gobelets réglables
4 porte-couvercle en T
1 porte-pailles

REF	W x D x H cm	
G58807	36,2 x 62,5 x 80,5	1/1

Self-Serve dispenser system
Dispensador auto-servicio
Système distributeur libre-service

4842-01

4806-06

REF	Color / Colour	W x D x H cm	
4806-01		13 x 28,5 x 11	1/1
4806-06		13 x 28,5 x 11	1/1
4842-01		14,3 x 40,6 x 35,2	1/1

IDEA!

Ideal for flatware, tea, condiment packets, salt, pepper, and products with high-volume usage.

Ideal para cubiertos, te, condimentos, sal, pimienta y para todo tipo de productos de mucha rotación.

Idéal pour couverts, thé, condiments, sel, poivre et toute sorte de produits à usage intensif.

Condiment dispensers
Dispensadores de condimentos
Distributeurs de condiments

***Adjustable compartments**
Divisores ajustables
Compartiments réglables

REF	W x D x H cm	Capacity *Capacidad* Capacité	Napkin *Servilletas* Serviettes cm	
CTNO-06*	24,5 x 49,0 x 38,5	100	12,5 x 16,5 11,5-12,5 x 16,5	1/1

Condiment dispensers
Dispensador de condimentos
Distributeur de condiments

REF	W x D x H cm	
LDS-4CUP*	29,5 x 53,5 x 51,5	1/1

Napkin holder
Servilletero
Porte-serviettes

REF	W x D x H cm	Capacity *Capacidad* Capacité	Napkin *Servilletas* Serviettes cm	
7512-06	30,0 x 20,5 x 15,5	175	12,5 x 16,5 13,5 x 16,5	1/1

Straw dispenser
Dispensador de pajitas
Distributeur de pailles

REF	W x D x H cm	
3820-28	32 x 14 x 18	1/1

Index

Índice

Index

english

ITEM	PAGE
ADAPTOR BAR	247
AIR POT	572
ANTIMICROBIAL	140-141, 368
ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES	567
APPLE CORER	178
ASHTRAY	445, 547
BAIN MARIE	80, 370-371, 494
BAKERY DISPLAY CASES	498-499
BAR KEEP	560
BAR KEEP®	560
BAR MATS	560
BAR SCOOP	558
BARRIER	512
BASE FOR BURNER	123
BASKET, BREAD	539-540
BASKET, WIRE	452
BEVERAGE TROLLEY	552-555
BILL SPIKE	546
BIRD NEST MOULD	138
BLACK PRO	110-111
BLACK SERIES	84-87
BLACK SERIES CAST AL. CASSEROLE	86
BLACKBOARDS	513
BLENDER SOUND ENCLOSURE	345
BOILER	196
BOWL	153, 173, 190, 197, 260, 262, 266, 350-351, 371, 384, 386, 389-390, 393-395, 400-401, 403, 407-408, 410, 413-417, 419-424, 431, 449, 475-476, 479, 481, 500, 524, 526
BOWLS, ANGLED BEEHIVE	500
BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING	266, 500
BREATH GUARDS, MOBILE	498
BRONZE COOKWARE	463-464
BRUSH	201
BUCKET WITH BASE	188
BUCKET-HOLDER STAND	566
BUCKET-HOLDER STAND	564
BUFFET CUBIC ACCESSORIES	478-479
BUFFET CUBIC BOWLS DISPLAYER	481
BUFFET CUBIC BUFFET TROLLEY	484-487
BUFFET CUBIC CUBES & SHELVES	475-477, 481
BUFFET CUBIC DISPLAY CASE	475-483
BUFFET CUBIC NAPKIN HOLDER	479
BUFFET CUBIC SERVING TRAYS	480
BUFFET CUBIC SKEWERS SUPPORT	478
BUFFET CUBIC TEA&SUGAR BAGS DISPENSER	479
BUFFET CUBIC THREE LEVELS STAND	477
BUFFET DISPLAY	457
BUFFET FUEL	495
BUFFET STATION	376
BUFFET WARMING INDUCTION UNITS	360-363
BUTTER SPREADER	152
CAKE DIVIDER	202
CAKE MOULD	221, 224
CAKE SERVER	152, 503
CAN OPENER	178
CARAMEL CREAM MOULD	211
CARD HOLDER	548
CATERING BAGS	262-263
CAYENNE®	369-370
CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS	369-370
CENTURY	88-91
CEREAL DISPENSER	497
CHAFERS	488-495
CHAFERS ACCESSORIES	484, 486-487
CHAFERS, INTRIGUE®	492
CHALKMARKERS	513
CHAMPAGNE BUCKET	563-564
CHAMPAGNE STOPPER	566
CHECK MINDER	159
CHINESE COLANDER	154
CHIP BAGGER	149
CHOCOLATE FOUNTAIN	371
CLEAR GN LIDS	249, 251, 253
CLEARING TROLLEY	289
CLIP TAGS	272
COCKTAIL CUP	519, 557
COCKTAIL SERVICE	556-559
COCKTAIL SPOON	559
COCKTAIL STRAINER	558
COCKTAIL TROLLEY	553-554
COFFE MAKER	571
COFFE POT	569-570
COLANDER	153-154, 558
COLORED COOKWARE	458-459, 462-463
COMPLETE KITS OF SHELVING	314-319
CONDIMENT HOLDER	561, 577
CONFECTIONERY FUNNEL	204
CONICAL SAUCEPAN	80, 91, 94
CONTACT GRILL	356-357
COOKING INDUCTION UNITS	334-338
COOKWARE LID HOLDER	459
COOL LINE COLLECTION	412-413, 458-461
COOLERS	483, 494, 561, 563, 566
COOLING PLATE	483, 561
CORKSCREW	566
COUNTER-TOP DISPENSER	305, 487
COUNTERTOP MIXERS	350-351
COUSCUS SET	80-81
COVERS, PLATE	549
CREAMER	568-569, 570
CRÊPE MAKER	357
CUBE CUTTER	175
CUP	188, 266, 423, 556, 577
CUTLERY BIN	267
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY	290
CUTTING BOARDS	180-184
DELIVERY BACKPACKS	264
DICER & SLICER	169-170
DISH TROLLEYS	302-303
DISHES	280, 283-284, 302-304, 377, 549
DISHES, COLORED	392, 411
DISPENSER AND DISPOSABLE COVERS	298
DISPENSERS	162-164, 204-205, 496-497, 575-577

Index

Índice

Index

english

ITEM	PAGE
DISPENSING SOLUTIONS	574-577
DISPLAY CABINET	498-499
DISPLAY COOKWARE	458-469
DISPLAY SLATES	426-427, 483, 532-533
DISPLAY STANDS	457
DISPLAY TRAY	385, 388, 391, 396, 401, 498
DONENESS INDICATOR SKEWER	66
DOUBLE CUTTER	200, 209
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY	301
DOUBLE RAIL TROLLEY, GN 1/1 AND PASTRY	295
DREGDERS	158
EGG RING	157
EGG SLICER	178
ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH	495
ELECTRIC SLICING MACHINE	349
ELEGANCE	409, 548
ENAMELLED GAS BURNIER	123
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN	122, 520
EPP BOX	259
EXTRA THICK SPANISH PAELLA PAN	122
FAST-FOOD TURNER	151
FISH GRILLING BASKET	61
FISH SCALER	159
FISH TURNER	137, 151
FLAP IDENTIFICATION	271
FLAP-RACK®	274-284
FLATWARE BASKET	281
FOLDABLE SERVICE TROLLEY	288
FOOD PAN	133, 197, 266, 371, 387-388, 401, 404, 409-410, 415, 419, 421, 424, 467, 501, 523, 525
FORK	139, 361, 374-375, 444, 488, 503
FRENCH FRY CUTTER	171
FRENCH STYLE SAUCEPAN	79
FRY PAN "LYONNAISE"	121
FRY PAN ALUMINIUM	110-117
FRY PAN BLACK SERIES	110-111
FRY PAN BLINIS	116
FRY PAN CRÊPE	111
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES	122
FRY PAN MULTIMETAL	118-119
FRY PAN PUJADAS 1921	120
FRY PAN ST/STEEL	104-109
FRYER	341
FUNNEL	154, 156, 204
GASTRONORM PAN, ALLERGEN	254
GASTRONORM PAN, BPA FREE	250-254
GASTRONORM PAN, COPOLYESTER	250-251
GASTRONORM PAN, ENAMELLED STEEL	461
GASTRONORM PAN, MELAMINE	428-431
GASTRONORM PAN, PERFORATED BOTTOMS	247, 249, 251, 299
GASTRONORM PAN, POLYCARBONATE	248-249
GASTRONORM PAN, POLYPROPYLENE	252-253
GASTRONORM PAN, SANDWICH BOTTOM	245, 460
GASTRONORM PAN, SPECIAL FOR GRILL	60
GASTRONORM PAN, ST/STEEL	236-247
GASTRONORM STAND	267, 431, 477
GLASS	266, 410, 519, 557
GLOVES	191
GN BAMBOO BOX	453
GN HERMETIC LID	246
GN HERMETIC LID EASY OPEN	246
GN PASTRY PAN	128
GN TRANSPORT TROLLEY	295-297, 299, 305
GRANITE-SLATE DISPLAYER	425-427
GRATER	160-161
GRAVY BOAT	545
GRID GN	131
GRID PASTRY	131, 205
GRILL	111
GRILL	34-38, 44-45, 48-49
GRILL COOKWARE	60-61, 67
GRILL TEMPERING MODULE	38
GRILLBOX LID	63
GRILLSTATION	54-55
GRILLSTATION GRILL	55
GRIPPER	63, 66, 133, 137, 149, 151-152, 398, 503-504, 532, 547
HEATING LAMPS	372-376
HEATING PLATE	363
HEMISPHERICALD MOULD	197
HOOK	156, 321, 350-351, 512
HOT CUPBOARD	377-379
HOT TRAY WARMER	495
HOT-PLATE WITH HANDLES	63, 111
ICE BUCKET	563
ICE CREAM CONTAINERS	195
ICE CREAM CUP	195
ICE CREAM SCOOP	194
INFORMATION SIGN	512
INOX-PRO	80
INSTITUTIONS	265-267
INSULATED COFFE POT	572
ISOTHERMAL TRAY	265
JAR BLENDER	342-345
JIGGER	559
JUICE DISPENSER	496
KITCHEN BOWL	60
KITCHEN TIMER ALARM	189
KNIFE	503, 505
LADLE	136, 368, 423, 503-507
LEMON SQUEEZER	558
LID FOR BREAKFAST CUP	266
LID FOR COOKWARE	79, 83, 86-87, 91, 94
LID GN	246, 249, 251, 253-254, 499
LID INOX PRO	79
LID RACKS	280
LOBSTER CRACKER	511
MANDOLINES	179
MANUAL FOOD PROCESSORS	165-179
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE	427
MEASURING CUP	187
MEASURING CUPS	187
MEASURING JUG	188
MEASURING JUG	188
MEASURING SPOON	186-187

Index

Índice

Index

english

ITEM	PAGE
MEAT BEATER	157
MEDITERRANEAN	410
MELAMINE SLIM	429
MENU HOLDER	548
MESH GRILL PAN	61
METAL WIRE BASKET	537
METALLIC BRUSH	66
MICRO-WAVES	339
MILK DISPENSER	496
MINIATURES, CAST ALUMINIUM	521
MINIATURES, CAST IRON	522, 523
MINIATURES, ENAMELLED STEEL	520
MINIATURES, MELAMINE	432-434
MINIATURES, STAINLESS STEEL	516, 519
MIRAGE®	335, 360-361, 367
MIRAMAR®	464, 469
MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE	464-469
MIXER	350-351
MIXERS	350-351
MIXING PADDLE	148, 158
MODULAR BUFFET TROLLEY	438-443
MOULDS "FLEXIPAN"	217
MULTI-PLY	94, 118-119
NAPKIN HOLDER	479, 546, 577
NATURAL BAMBOO	419, 453, 534-535
NON SLIP SERVING TRAY	265, 547, 567
NON-STICK GN 1/1 GRILL	127
NON-STICK SILICONE MAT	133
NUMBER CARD HOLDER	546
NUT CRACKER	511
OIL POURER	158
ONION CUTTER	173
OPEN GRILLS SKEWER SUPPORT	55, 59
OVAL MOULD	208, 220
OVAL SERVING DISH	387-388, 401, 404, 409, 419, 424, 501, 523, 525
OVAL SERVING TRAY	526
OVEN MITT	191
PAELLA PAN ALUMINIUM	90
PAELLA PAN INOX PRO ST/STEEL	78, 83
PAN BAND	247
PASTA COLANDER	81
PASTRY BAGS	212
PASTRY MOULDS	206-208, 211, 218-227
PASTRY TORCH	202
PEPPER MILL	538
PIZZA BAGS	260-261
PIZZA BAKING SHEETS	132
PIZZA PAN	132
PIZZA PEEL	133
PIZZA WHEEL	151
PLACE MATS	544
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET	565
PLATING TONGS	145
POLINORM® LID	253
POLYPROPYLENE BASKETS	540-543
PORTION CONTROL DISPENSER	205
POT-GRABBER	191
PRESENTATION SPATULA	532
PROTECTION COVER	298, 302, 304, 553
PVC RIBBON	210
RACK (BIG TRAYS)	284
RACK (CLOSED SYSTEM)	278-279
RACK (DISHES)	282-284
RACK (FLATWARE)	280, 543
RACK (ISOTHERMAL TRAYS)	284
RACK (OPENED SYSTEM)	274-277
RACK (UNIVERSAL)	280
RAMEKIN	385, 389, 526
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS	129
RETHERMALIZER RETRO	368
RETHERMALIZERS	366-371
RETHERMALIZERS	367-370
RICE COOKER	338
RING	86, 186, 210, 218, 406, 500
ROAST PAN	87, 126, 463, 518
ROLLING PIN	200-201
RUBBER MATS	191
SALAD BOWL	501
SALAD CUTTER	172
SALT MILL	538
SANITARY GEL LUBRICANT	174
SAUCE PAN ALUMINIUM	91
SAUCE PAN COOL LINE	459
SAUCE PAN INOX PRO ST/STEEL	79-80
SAUCE POT CENTURY ALUMINIUM	88
SAUCE POT COOL LINE	458
SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO	76
SAUTÉ PAN ALUMINIUM	91
SAUTÉ PAN INOX PRO	80
SCALE	189
SCOOP	197, 558
SCRAPER	150, 152, 202
SELF-SERVICE TRAY	265
SERVER	188, 345, 571-573
SERVER, POLICARBONATE	573
SERVING PADDLE	398, 532
SERVING BOARD	398, 408, 532, 534
SERVING TOOLS	503-511
SERVING TRAY	455, 480, 501
SHAKER	557
SIEVES	203
SILICONE MOULDS	224
SKEVER	66, 546
SKIMMER	137-138, 503-505
SNACK BOWL SET	385, 389, 400, 406, 414, 418, 432, 434, 526, 545
SOUP KETTLE	371
SOUP TOUREEN	501
SPANISH PAELLA PAN	122
SPATULA	137, 350-351, 508
SPECIAL TROELLYS	305-307
SPOODLE®	141-143
SPOON	138-139, 143, 186-187, 199, 432, 503-508, 558-559
SPOONS	503-508
SQUEEZE DISHER	142
SQUEZZE DISPENSER	162, 164
STAINLESS STEEL MINIATURES	516-519
STAINLESS STEEL PLATE COVERS	549
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN	154
STAND FOR CUTTING BOARDS	247
STAND FOR GN CONTAINERS	247
STAND FOR GN LIDS	247
STEAM POT INOX-PRO	81, 535
STEEL PRO 1921 FRYPAN	120
STICK BLENDERS	346-348
STOCK POT COOL LINE	459
STOCK POT INOX PRO	78
STOCK POT WITH TAP	81
STONE	148, 408
SUGAR BOWL	569
SUPER PAN® 3	236-238
SUPER PAN® SUPER SHAPES	470-471
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER	267, 448, 480, 487
TABLE CADDY	538
TABLE CRUMBER	547
TABLE SING "RESERVED"	546
TEA POT	569-571
TEA POT WITH FILTER	571
TEMPLATES	468-469
TERRACOTA	406-407
THERMOMETER	189-190
TIN PLATES DISPLAY	529-532
TOASTER	352-354
TOMATOES SLICER	177
TONG	66, 133, 145-149, 508-511, 535, 557
TONG. BUTCHER'S	511
TONG. CAKE	510
TONG. UTILITY	146-147, 509
TONGS, SERVING	509
TRAY	127-131, 265, 267, 280, 284, 298, 301, 385, 387-389, 391, 396-397, 399, 401, 403, 405-406, 409, 414, 416, 418-421, 425, 431, 444, 448, 453-455, 477, 480, 487, 492, 495, 498, 525-527, 529, 547, 567
TRAY (FAST-FOOD)	265
TRAY (GASTRONORM)	128, 421, 532
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM)	128, 130, 132
TRAY (PASTRY)	129-131
TRAY STAND	444, 547
TRAYS, FIBERGLASS	265
TRIANGLE CAKE MOULD	211
TRIBUTE	92-94, 118-119
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING)	289
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL)	299
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY)	291
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL)	291-292, 296-298
TROLLEY (GUERIDON)	486
TROLLEY (INOX SERVING)	290-294
TROLLEY (PLASTIC)	288-289, 294, 304, 307
TROLLEY (RAIL)	295-301
TROLLEY (STACKABLE)	296-297
TROLLEY (WOODEN)	438-443, 477-479
TROLLEY COVER	302
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS	306-307
TROLLEY FOR HEAVY LOADS	306
TROLLEY WITH WORKING TOP	477-479
TUBE	163, 213-216
T-VERSION	274-277, 284
UNIVERSAL STOPPER	566
VEGETABLE SIEVE	156
VIOLET COLLECTION	183, 254
WALL-MOUNTED COWKSCREW	566
WATER PITCHER	573
WEDGER	174
WHISK	198, 350-351, 559
WHITE WOOD SERVING TRAY	425
WINE BUCKETS	562-565
WINE COMPLEMENTS	564, 566
WINE COOLER	566
WIRE SKIMMER	138
WOK (ST/STEEL)	517
WOK BLAC SERIES	111
WOK MELAMINE	407
WOK MINIATURE	517
WOK MULTIMETAL	119
WOK STAINLESS STEEL	107
WOK STEEL PRO	121
WOOD SERVING BOARDS	527
WOODEN BOX	446-447

Index

Índice

Index

english

Index

Índice

Index

español

ARTÍCULO	PÁGINA
ABRELATAS INDUSTRIAL	178
ALCUZA	158
ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS	560
ALFOMBRAS CAUCHO	191
ANTIMICROBIAL	140-141, 368
APLASTACARNES	157
ARAÑA	138
ARMARIO CALIENTE	377-379
ARO	86, 186, 210, 218, 406, 500
ASADOR GRILL	111
AZUCARERO	569
BALANZA	189
BAMBÚ NATURAL	419, 453, 534-535
BANDA SELLADORA SILICONA	247
BANDEJA	127-131, 265, 267, 280, 284, 298, 301, 385, 387-389, 391, 396-397, 399, 401, 403, 405-406, 409, 414, 416, 418-421, 425, 431, 444, 448, 453-455, 477, 480, 487, 492, 495, 498, 525-527, 529, 547, 567
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE	128, 130, 132
BANDEJA AUTO-SERVICIO	265
BANDEJA FAST-FOOD	265
BANDEJA GASTRONORM	128, 421, 532
BANDEJA ISOTÉRMICA	265
BANDEJA OVAL	526
BANDEJA PASTELERÍA	129-131
BANDEJA PORTACUBIERTOS	267
BANDEJA PRESENTACIÓN	385, 388, 391, 396, 401, 498
BANDEJA SERVICIO	455, 480, 501
BANDEJAS ANTI-DESLIZANTES	265, 547, 567
BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO	265
BANDEJAS PARA PIZZA	132
BAÑO MARÍA	80, 370-371, 494
BAR KEEP®	560
BARRA DE NOTAS	159
BASE PIZZA	132
BATERÍA BRONCE	463-464
BATERIA COLOR	458-459, 462-463
BATERÍA MIRAMAR®	464-469
BATERIA PRESENTACIÓN	458-469
BATIDOR	198, 350-351, 559
BATIDORA DE VASO	342-345
BATIDORA PLANETARIA	350-351
BATIDORA SOBRE MESA	350-351
BATIDORAS PLANETARIAS	350-351
BESUGUERA	61
BLACK PRO	110-111
BLACK SERIES	84-87
BOL	153, 173, 190, 197, 260, 262, 266, 350-351, 371, 384, 386, 389-390, 393-395, 400-401, 403, 407-408, 410, 413-417, 419-424, 431, 449, 475-476, 479, 481, 500, 524, 526
BOL DOBLE PARED	266, 500
BOL ESTRIADO INCLINADO	500
BOLSAS DE CATERING	262-263
BOLSAS PARA PIZZAS	260-261
BOQUILLA	163, 213-216
BOTELLA BAR	560
BRASA	34-38, 44-45, 48-49
BRAZOS TRITURADORES	346-348
BUFFET CUBIC ACCESORIOS	478-479
BUFFET CUBIC BANDEJAS	480
BUFFET CUBIC CARRO BUFFET	484-487
BUFFET CUBIC CUBOS Y ESTANTES	475-477, 481
BUFFET CUBIC DISP. BOLSAS TE Y AZÚCAR	479
BUFFET CUBIC EXPOSITOR TRES NIVELES	477
BUFFET CUBIC MUEBLE EXPOSITOR	475-483
BUFFET CUBIC PRESENTACIÓN BOLES	481
BUFFET CUBIC SERVILLETERO	479
BUFFET CUBIC SOPORTE PINCHOS	478
CACEROLA ALUMINIO CENTURY	88
CACEROLA COOL LINE	458
CACEROLA INOX PRO	76
CACILLO	136, 368, 423, 503-507
CADDY DE MESA	538
CAFETERA	569-570
CAJA CONDIMENTOS	561, 577
CAJA DE MADERA	446-447
CAJA GN BAMBU	453
CAJA PPE	259
CALDERO	196
CALENTADOR DE PLATOS	495
CARCASA ACÚSTICA MIXER	345
CARRO BEBIDAS	552-555
CARRO BUFFET MODULAR	438-443
CARRO COCKTAIL	553-554
CARRO CON DOBLE GUÍA, GN 1/1 Y PASTELERÍA	295
CARRO CON GUIAS	295-301
CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE	291-292, 296-298
CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE	296-297
CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO	477-479
CARRO DE MADERA	438-443, 477-479
CARRO DE PLÁSTICO	288-289, 294, 304, 307
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE	291
CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO	289
CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE	290-294
CARRO DE SERVICIO PLEGABLE	288
CARRO DESCONGELACIÓN	299
CARRO DESEMBARACE	289
CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD	301
CARRO GUERIDON	486
CARRO PARA CARGAS PESADAS	306
CARRO PARA CESTAS	306-307
CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM	295-297, 299, 305
CARRO PORTACUBIERTOS	305, 487
CARROS ESPECIALES	305-307
CARROS PARA PLATOS	302-303
CASCANUECES	511
CAYENNE®	369-370
CAZO ALUMINIO	91
CAZO BOMBEADO	80, 91, 94
CAZO COOL LINE	459
CAZO INOX PRO	79-80
CAZO TIPO FRANCÉS	79
CAZOS DE MEDIDAS	187
CAZUELA AL. FUNDICIÓN BLACK SERIES	86

Index

Índice

Index

español

ARTÍCULO	PÁGINA
CEDAZO	203
CENICERO	445, 547
CENTURY	88-91
CEPILLO METÁLICO	66
CESTA GRANDES BANDEJAS	284
CESTA METAL	537
CESTA PAN	539-540
CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	284
CESTA PARA CUBIERTOS	280, 543
CESTA REJADA	452
CESTA UNIVERSAL	280
CESTAS ABIERTAS	274-277
CESTAS CERRADAS	278-279
CESTAS PARA PLATOS	282-284
CESTAS POLIPROPILENO	540-543
CESTILLO PARA CUBIERTOS	281
CHAFING , ACCESORIOS	484, 486-487
CHAFING DISH	488-495
CHAFING DISHES INTRIGUE	492
CHAMPAÑERA	562-565
CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS	564, 566
CINTA PVC PARA MOUSSE	210
CLIP DE IDENTIFICACIÓN	272
COCTELERA	557
COCTELERÍA	556-559
COLADOR	153-154, 558
COLADOR CHINO	154
COLADOR GUSANILLO	558
COLAPASTAS	81
COLECTIVIDADES	265-267
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS	314-319
COOL LINE, COLECCIÓN	412-413, 458-461
COPA HELADO	195
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS	178
CORTADOR DE CEBOLLAS	173
CORTADOR DE LECHUGA	172
CORTADOR DE PATATAS FRITAS	171
CORTADOR EN CUBOS	175
CORTADOR SECCIONADOR	174
CORTADOR TOMATES	177
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES	349
CORTADOR-REBANADOR	169-170
CORTAHUEVOS	178
CORTAPASTAS	200, 209
CRÊPERA	357
CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO	290
CUBETAS HELADERÍA	195
CUBITERA DE PLÁSTICO	565
CUBO CHAMPÁN	563-564
CUBO CON BASE	188
CUBO HIELO	563
CUCHARA	138-139, 143, 186-187, 199, 432, 503-508, 558-559
CUCHARA BATIDORA	559
CUCHARA MEDIDORA	186-187
CUCHARA SERVICIO	503-508
CUCHILLO	503, 505
CUSCUSERA	80-81
DISPENSADOR A PRESIÓN	162, 164
DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES	205
DISPENSADOR DE CEREALES	497
DISPENSADOR DE ZUMOS	496
DISPENSADOR LECHE	496
DISPENSADOR Y FUNDAS DESECHABLES	298
DISPENSADORES	162-164, 204-205, 496-497, 575-577
DOSIFICADOR LICOR	559
ELEGANCE	409, 548
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH	495
EMBUDO	154, 156, 204
EMBUDO DOSIFICADOR	204
ENFRIADORES	483, 494, 561, 563, 566
ENSALADERA ACRÍLICA	501
ESCAMADOR	159
ESCURRIDERA	155
ESPÁTULA	137, 350-351, 508
ESPÁTULA PARA UNTAR	152
ESPECIEROS	158
ESPUMADERA	137-138, 503-505
ESTACION BUFFET TRINCHANTE	376
EXPOSITOR BOLLERIA	498-499
EXPOSITOR BUFFET	457
EXPOSITOR GASTRONORM	267, 431, 477
EXPOSITORES	457
EXPRIME LIMONES	558
FLANERO	211
FLAP IDENTIFICACIÓN	271
FLAP-RACK®	274-284
FREIDORA	341
FUEL PARA CHAFING DISH	495
FUENTE. 133, 197, 266, 371, 387-388, 401, 404, 409-410, 415, 419, 421, 424, 467, 501, 523, 525	
FUENTE FONDUE CHOCOLATE	371
FUENTE HONDA CÓNICA	60
FUENTE OVAL	387-388, 401, 404, 409, 419, 424, 501, 523, 525
FUNDA CARRO	302
FUNDA PROTECTORA	298, 302, 304, 553
GANCHO	156, 321, 350-351, 512
GASTRONORM ACERO ESMALTADO	461
GASTRONORM ALÉRGENOS	254
GASTRONORM COPOLIESTER	250-251
GASTRONORM ESPECIAL BRASA	60
GASTRONORM FONDO DIFUSOR	245, 460
GASTRONORM FONDOS PERFORADOS	247, 249, 251, 299
GASTRONORM INOXIDABLE	236-247
GASTRONORM MELAMINA	428-431
GASTRONORM POLICARBONATO	248-249
GASTRONORM POLIPROPILENO	252-253
GASTRONORM SIN BPA	250-254
GEL LUBRICANTE SANITARIO	174
GN PASTRY PAN	128
GRILL DE CONTACTO	356-357
GRILLSTATION	54-55
GUANTES PROTECCIÓN	191
HERVIDOR DE ARROZ	338
INOX-PRO	80

Index

Índice

Index

español

ARTÍCULO	PÁGINA
JARRA	188, 345, 571-573
JARRA AGUA	573
JARRA DE MEDIDAS	188
JARRA MEDIDORA	188
JARRA PARA INFUSIONES	571
JARRA POLICARBONATO	573
JARRA TERMO	572
LÁMPARAS MANTENEDORAS	372-376
LECHERA	568-569, 570
LIBRADOR	197, 558
LLAUNAS PRESENTACIÓN	529-532
MANDOLINAS	179
MANGAS PASTELERAS	212
MANOPLA	191
MANTA ENFRIADORA	566
MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA	567
MANTELES INDIVIDUALES	544
MARCADOR DE TARTAS	202
MARCADORES TIZA	513
MARCOS PARA BANDEJAS	129
MEDITERRANEAN	410
MELAMINA SLIM	429
MENAJE GRILL	60-61, 67
MICRO-ONDAS	339
MINIATURAS ACERO ESMALTADO	520
MINIATURAS ACERO INOXIDABLE	516, 519
MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN	521
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO	522, 523
MINIATURAS INOXIDABLE	516-519
MINIATURAS MELAMINA	432-434
MIRAGE®	335, 360-361, 367
MIRAMAR®	464, 469
MOCHILA DE REPARTO	264
MÓDULO CALENTADOR GRILL	38
MOLDE CAKE	221, 224
MOLDE HUEVO	157
MOLDE MEDIA CAÑA	211
MOLDE NIDO	138
MOLDE OVAL	208, 220
MOLDE SEMIESFÉRICO	197
MOLDES "FLEXIPAN"	217
MOLDES DE SILICONA	224
MOLDES PASTELERÍA	206-208, 211, 218-227
MOLINILLO PIMIENTA	538
MOLINILLO SAL	538
MULTIMETAL	94, 118-119
OLLA CON GRIFO	81
OLLA COOL LINE	459
OLLA ELÉCTRICA	371
OLLA INOX PRO	78
PAELLERA ACERO ESMALTADO	122, 520
PAELLERA ALUMINIO	90
PAELLERA INOXPRO	78, 83
PAELLERA VALENCIANA	122
PAELLERA VALENCIANA EXTRA GRUESA	122
PAELLERO ESMALTADO GAS	123
PALA	63, 66, 133, 137, 149, 151-152, 398, 503-504, 532, 547
PALA CHIPS	149
PALA FAST-FOOD	151
PALA HIELO	558
PALA PASTELES	152, 503
PALA PESCADO	137, 151
PALA PIZZA	133
PALA PRESENTACIÓN	398, 532
PALA PRESENTACIÓN	532
PALA RECOGEMIGAS	547
PANEL INFORMACIÓN	512
PAÑO SILICONA	191
PARRILLA ANTIADHERENTE GN 1/1	127
PARRILLA GRILLSTATION	55
PARRILLA PLANA CON ASAS	63, 111
PASAPURÉS	156
PERFILES DIVISORIOS	247
PIE CON PORTACUBOS	564
PINCEL	201
PINCHANOTAS	546
PINCHO / BROCHETA	66, 546
PINCHO INDICADOR COCCIÓN	66
PINZA	66, 133, 145-149, 508-511, 535, 557
PINZA BUFFET	146-147, 509
PINZA CHARCUTERÍA	511
PINZA PARA MARISCO	511
PINZA REPOSTERÍA	510
PINZA SERVICIO	509
PINZAS PARA EMPLATAR	145
PIZARRAS	513
PIZARRAS PRESENTACIÓN	426-427, 483, 532-533
PLACA "RESERVADO"	546
PLACA CALIENTE	363
PLACA ENFRIADORA	483, 561
PLACAS INDUCCIÓN COCCIÓN	334-338
PLACAS INDUCCIÓN MANTENEDORAS BUFFET	360-363
PLANTILLAS	468-469
PLATOS	280, 283-284, 302-304, 377, 549
PLATOS COLORES	392, 411
PORCIONADOR APRETABLE	142
PORTA CUBIERTOS	267, 448, 480, 487
PORTAMENÚS	548
PORTASALADOS / PORTASALSAS	385, 389, 400, 406, 414, 418, 432, 434, 526, 545
PORTATARJETAS	548
POSTE SEPARACIÓN	512
PRESENTADOR CUBETAS GN	247
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS	165-179
PROTECTOR ANTI-ALIENTO	498
RACIONADOR DE HELADO	194
RALLADOR	160-161
RASQUETA	150, 152, 202
RECIPIENTE PARA SALSAS	385, 389, 526
REJILLAS GN	131
REJILLAS PASTELERÍA	131, 205
RELOJ DE COCINA DIGITAL	189
REMO	148, 158
RETERMALIZADOR	367-370
RETERMALIZADOR RETRO	368
RETERMALIZADORES	366-371
RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS	369-370
RODILLO	200-201
RULETA CORTAPIZZAS	151
RUSTIDERA	87, 126, 463, 518
SACACORCHOS	566
SACACORCHOS DE PARED	566
SALSERA	545
SARTÉN "LIONESA"	121
SARTÉN ACERO INOXIDABLE	104-109
SARTÉN ALUMINIO	110-117
SARTÉN BLACK PRO	110-111
SARTÉN CRÊPES	111
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS	122
SARTÉN MALLA GRILL	61
SARTÉN MULTIMETAL	118-119
SARTÉN PARA BLINIS	116
SARTÉN STEEL PRO	120
SARTÉN STEEL PRO 1921	120
SAUTEX ALUMINIO	91
SAUTEX INOX PRO	80
SERVILLETERO	479, 546, 577
SOLUCIONES DE DISPENSADO	574-577
SOPERA	501
SOPLETE COCINA	202
SOPORTE BANDEJA SERVICIO	444, 547
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN	427
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO	154
SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN	566
SOPORTE PARA NÚMEROS	546
SOPORTE PARA PINCHOS BRASA ABIERTA	55, 59
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE	247
SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA	425
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL	425-427
SOPORTE TAPAS BATERÍA	459
SOPORTE TAPAS GN	247
SPOODLE®	141-143
STONE	148, 408
SUPER PAN® 3	236-238
SUPER PAN® SUPER SHAPES	470-471
TABLA PRESENTACIÓN	398, 408, 532, 534
TABLAS DE CORTE	180-184
TABLAS DE MADERA	527
TAPA BATERIA	79, 83, 86-87, 91, 94
TAPA GN	246, 249, 251, 253-254, 499
TAPA GRILLBOX	63
TAPA HERMÉTICA GN	246
TAPA HERMÉTICA GN EASY OPEN	246
TAPA INOX PARA PLATOS	549
TAPA INOX PRO	79
TAPA PARA CESTA	280
TAPA PLATOS	549
TAPA POLINORM®	253
TAPA TAZA DESAYUNO	266
TAPAS GN TRANSPARENTES	249, 251, 253
TAPETE DE SILICONA	133
TAPÓN CHAMPÁN	566
TAPÓN UNIVERSAL	566
TAZA	188, 266, 423, 556, 577
TAZA MEDIDORA	187
TENEDOR	139, 361, 374-375, 444, 488, 503
TERMO CON DOSIFICADOR	572
TERMÓMETRO	189-190
TERRACOTA	406-407
TETERA	569-571
TETERA CON FILTRO	571
TOSTADORA	352-354
TRIBUTE	92-94, 118-119
TRÍPODE PAELLERO	123
T-VERSION	274-277, 284
UTENSILIOS DE SERVICIO	503-511
VAPORERA INOX-PRO	81, 535
VASO	266, 410, 519, 557
VASO COCKTAIL	519, 557
VIOLET COLLECTION	183, 254
VITRINAS PRESENTACIÓN	498-499
WOK ACERO INOXIDABLE	107
WOK BLACK SERIES	111
WOK INOX	517
WOK MELAMINA	407
WOK MINIATURA	517
WOK MULTIMETAL	119
WOK STEEL PRO	121

Index

Índice

Index

español

Index

Índice

Index

français

ARTICLE	PAGE
ANTIMICROBIEN	140-141, 368
APLATISSEUR	157
APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP.	366-371
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS.	165-179
ARAIGNÉE	138
ARDOISES PRÉSENTATION	426-427, 483, 532-533
ARMOIRE CHAUD	377-379
ASSIETTES	280, 283-284, 302-304, 377, 549
ASSIETTES, COULEUR	392, 411
BAC À ALIMENTS.	133, 197, 266, 371, 387-388, 401, 404, 409-410, 415, 419, 421, 424, 467, 501, 523, 525
BAIN-MARIE	80, 370-371, 494
BALANCE	189
BAMBOU NATUREL	419, 453, 534-535
BANDE À SILICONE	247
BAR KEEP®	560
BARRE INTERMÉDIAIRE	247
BARRE PORTE-BONS	159
BASSINE	196
BASSINE PÂTISSIÈRE	60
BATTERIE À COULEURS	458-459, 462-463
BATTERIE BRONZE	463-464
BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION	458-469
BLACK PRO	110-111
BLACK SERIES	84-87
BOIS BLANVC, PLATEAU	425
BOÎTE À CONDIMENT	561, 577
BOÎTE EN BOIS	446-447
BOÎTE PPE	259
BOL	153, 173, 190, 197, 260, 262, 266, 350-351, 371, 384, 386, 389-390, 393-395, 400-401, 403, 407-408, 410, 413-417, 419-424, 431, 449, 475-476, 479, 481, 500, 524, 526
BOL POUR SNACKS	385, 389, 400, 406, 414, 418, 432, 434, 526, 545
BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI	266, 500
BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE	500
BOUCHON À CHAMPAGNE	566
BOUCHON UNIVERSEL	566
BOUTEILLE DE BAR	560
BRAISE	34-38, 44-45, 48-49
BRAS MIXEURS	346-348
BROCHETTE	66, 546
BROCHETTE INDICATEUR CUISSON	66
BROSSE METALLIQUE	66
BRÛLER ÉMAILLÉ	123
BUFFET CUBIC ACCESSOIRES	478-479
BUFFET CUBIC CHARIOT BUFFET	484-487
BUFFET CUBIC CUBES ET TABLETTES	475-477, 481
BUFFET CUBIC DIS. SAQUETTES THÉ & SUCRE	479
BUFFET CUBIC DISTRIBUTEUR SERVIETTES	479
BUFFET CUBIC MEUBLE PRÉSENTOIR	475-483
BUFFET CUBIC PLATEAUX PRÉSENTATION	480
BUFFET CUBIC PRÉSENTOIR BOLS	481
BUFFET CUBIC PRÉSENTOIR TROIS NIVEAUX	477
BUFFET CUBIC SUPPORT PIQUES	478
CADDY DE TABLE	538
CAFETIÈRE	569-570
CANNETTE ISOLANTE	572
CAPOT ACOUSTIQUE MIXEUR	345
CASSE-NOIX	511
CASSE-PATTES	511
CASSEROLE ALUMINIUM	91
CASSEROLE BOMBÉE	80, 91, 94
CASSEROLE COOL LINE	459
CASSEROLE FORME FRANÇAISE	79
CASSEROLE INOX PRO	79-80
CASSEROLES DOSEUR	187
CAYENNE®	369-370
CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE	369-370
CENDRIER	445, 547
CENTURY	88-91
CERCLE	86, 186, 210, 218, 406, 500
CHAFERS	488-495
CHAFERS INTRIGUE	492
CHAFERS, ACCESSOIRES POUR	484, 486-487
CHARIOT À CHARGES LOURDES	306
CHARIOT À DÉGIVRAGE	299
CHARIOT À GLISSIÈRES	295-301
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE	291-292, 296-298
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE	296-297
CHARIOT À PLASTIQUE	288-289, 294, 304, 307
CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL	477-479
CHARIOT BUFFET MODULABLE	438-443
CHARIOT COCKTAIL	553-554
CHARIOT DE DÉBARASSAGE	289
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE	291
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM	289
CHARIOT DE SERVICE PLIABLE	288
CHARIOT DOUBLE GLISSIÈRE, GN 1/1 ET PÂTISSERIE	295
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD	301
CHARIOT EN BOIS	438-443, 477-479
CHARIOT GUERIDON	486
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE	306-307
CHARIOT TRANSPORT BAC GN	295-297, 299, 305
CHARIOTS À VAISSELLE	302-303
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE	290-294
CHARIOTS SPÉCIAUX	305-307
CHINOIS À GAZE	154
CLIP D'IDENTIFICATION	272
COCKTAIL	556-559
COLLECTION COOL LINE	412-413, 458-461
COLLECTIVITÉS	265-267
CONTENEUR POUR SERVIETTES	479, 546, 577
CORBEILLE PAIN	539-540
CORBEILLES POLYPROPYLÈNE	540-543
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH	495
COUPE À GLACE	195
COUPE EN CUBES	175
COUPE FRITES	171
COUPE TOMATES	177
COUPE-OEUF	178
COUPE-ONIONS	173
COUPE-SALADE	172
COUSCOUSSIER	80-81
COUTEAU	503, 505
COUTEAU À BEURRE	152
COUVERCLE BATTERIE	79, 83, 86-87, 91, 94
COUVERCLE GN	246, 249, 251, 253-254, 499
COUVERCLE GRILLBOX	63
COUVERCLE HERMET	246
COUVERCLE HERMET EASY OPEN	246
COUVERCLE INOX PRO	79
COUVERCLE POLINORM®	253
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT	266
COUVERCLE POUR PANIER	280
COUVERCLES À ASSIETTE	549
COUVERCLES GN TRANSPARENTS	249, 251, 253
COUVRE-ASSIETTES INOX	549
CREMIÈRE	568-569, 570
CRÊPIÈRE	357
CROCHET	156, 321, 350-351, 512
CUILLÈRE	138-139, 143, 186-187, 199, 432, 503-508, 558-559
CUILLÈRE À COCKTAIL	559
CUILLÈRE À GLACE	194
CUILLÈRES À MESURER	186-187
CUILLÈRES À SERVIR	503-508
CUISEUR À RIZ	338
CUIT-PÂTES	81
CUIT-VAPEUR INOX-PRO	81, 535
DEMI-SPÉRIQUE	197
DISTRIBUTER À JUS	496
DISTRIBUTEUR À LAIT	496
DISTRIBUTEUR À PRESSION	162, 164
DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE	205
DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES	497
DISTRIBUTEUR ET HOUSSES JETABLES	298
DISTRIBUTEURS	162-164, 204-205, 496-497, 575-577
DIVISEUR	174
DOSEUR À PRESSER	142
DOUILLE	163, 213-216
ECAILEUR	159
ECUMOIRE	137-138, 503-505
ELEGANCE	409, 548
ENTONNOIR	154, 156, 204
ENTONNOIR DOSEUR	204
EPINGLE PORTE-TICKETS	546
FAITOUT CENTURY ALUMINIUM	88
FAITOUT COOL LINE	458
FAITOUT FONTE D'AL. BLACK SERIES	86
FAITOUT INOX-PRO	76
FLAP IDENTIFICATION	271
FLAP-RACK®	274-284
FONTAIN À CHOCOLAT	371
FOUET	198, 350-351, 559
FOUR À MICRO-ONDES	339
FOURCHETTE	139, 361, 374-375, 444, 488, 503
FRITEUSE	341
FUEL POR CHAFING DISH	495
GABARITS	468-469
GANT À FOUR	191
GANTS	191
GASTRONORME, ACIER INOXYDABLE	236-247
GASTRONORME, ALLERGÈNES	254
GASTRONORME, COPOLYESTER	250-251
GASTRONORME, EGOUTTOIRS	247, 249, 251, 299
GASTRONORME, FOND THERMO-DIFFUSEUR	245, 460
GASTRONORME, GRILL	60
GASTRONORME, MELAMINE	428-431
GASTRONORME, POLYCARBONATE	248-249
GASTRONORME, POLYPROPYLÈNE	252-253
GASTRONORME, PRÉSENTOIR	267, 431, 477
GASTRONORME, SANS BPA	250-254
GATRONORME, ACIER ÉMAILLÉ	461
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE	174
GN PASTRY PAN	128
GOUTTIÈRE	211
GRILL	111
GRILL DE CONTACT	356-357
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES	63, 111
GRILLE À POISSON	61
GRILLE GN	131
GRILLE GN 1/1 ANTIADHÉSIVE	127
GRILLE GRILLSTATION	55
GRILLE PÂTISSERIE	131, 205
GRILLSTATION	54-55
HOUSSE CHARIOT	302
HOUSSE PROTECTRICE	298, 302, 304, 553
HUILIÈRE	158
INOX-PRO	80
KITS PREPARÉS DE ÉTEGÉRE	314-319
LAMPE CHAUFFANTE	372-376
LOUCHE	136, 368, 423, 503-507
MANDOLINES	179
MARMITE BUFFET	371
MARMITE COOL LINE	459
MARMITE INOX PRO	78
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET	81
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE	367-370
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO	368
MARQUEURS	513
MATÉRIEL À BRAISE	60-61, 67
MEDITERRANEAN	410
MÉLAMINE SLIM	429
MÉLANGEURS	350-351
MÉLANGEURS	350-351
MÉLANGEURS DE COMPTOIR	350-351
MESURE À COCKTAIL	559
MINIATURES ACIER INOXYDABLE	516-519
MINIATURES MÉLAMINE	432-434
MINIATURES, ACIER EMAILLÉ	520
MINIATURES, ACIER INOXYDABLE	516, 519
MINIATURES, FONTE ALUMINIUM	521
MINIATURES, FONTE ÉMAILLÉE	522, 523
MINUTEUR DE CUISINE	189
MIRAGE®	335, 360-361, 367
MIRAMAR®	464, 469
MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION	464-469
MIXEUR BOL	342-345

Index

Índice

Index

français

Index

Índice

Index

français

ARTICLE	PAGE
MODULE DE TREMPE	38
MOULE À CAKE	221, 224
MOULE À FLAN	211
MOULE À NID	138
MOULE À OEUF	157
MOULE OVALE	208, 220
MOULES "FLEXIPAN"	217
MOULES DE SILICONE	224
MOULES PÂTISSERIE	206-208, 211, 218-227
MOULIN À LÉGUMES	156
MOULINS À POIVRE	538
MOULINS À SEL	538
MULTIMÉTAL	94, 118-119
OICHET À EAU	573
OUVRE-BOÎTES	178
PALETTE	137, 350-351, 508
PALETTE À FISH	137, 151
PALETTE FAST-FOOD	151
PANIER EN MÉTAL	537
PANIER FERMÉES	274-277
PANIER OUVERTS	278-279
PANIER POUR ASSITTES	282-284
PANIER POUR COUVERTS	280, 543
PANIER POUR PLATEAUX	284
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES	284
PANIER UNIVERSEL	280
PANIER, METALIQUE	452
PANNEAU INFORMATION	512
PARE-HALEINE MOBILES	498
PASSOIRE À COCKTAIL	558
PASSOIRE À POIGNÉES	155
PASSOIRE À QUEUE	153-154, 558
PELLE	63, 66, 133, 137, 149, 151-152, 398, 503-504, 532, 547
PELLE À ENFOURNER	133
PELLE À FARINE	197, 558
PELLE À FRITES	149
PELLE À GÂTEAU	152, 503
PELLE GLAÇON	558
PELLE PRÉSENTATION	532
PELLE PRÉSENTATION	398, 532
PELLE RAMASSE-MIETTES	547
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS	281
PICHET	188, 345, 571-573
PICHET GRADUÉ	188
PICHET POLYCARBONATE	573
PIED PORTE-SEAU	564
PIED POUR BRÛLEUR	123
PINCE	66, 133, 145-149, 508-511, 535, 557
PINCE À GÂTEAU	510
PINCE À VIANDE	511
PINCE BUFFET	146-147, 509
PINCE DE SERVICE	509
PINCEAU	201
PINCES POUR PRÉSENTATION	145
PLANCHES À DÉCOUPER	180-184
PLAQUE "RESERVÉ"	546
PLAQUE À PÂTISSERIE	129-131
PLAQUE À PIZZA	132
PLAQUE À RÔTIR	87, 126, 463, 518
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF	128, 130, 132
PLAQUE CHAUFFANTE	363
PLAQUE GASTRONORME	128, 421, 532
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE	483, 561
PLAQUES À PIZZA	132
PLAQUES CHAUFFANTES BUFFET INDUCTION	360-363
PLAQUES INDUCTION CUISSON	334-338
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ	122, 520
PLAT À PAELLA ALUMINIUM	90
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER	122
PLAT À PAELLA EXTRA ÉPAIS	122
PLAT À PAELLA INOX PRO	78, 83
PLAT OVALE	387-388, 401, 404, 409, 419, 424, 501, 523, 525
PLATEAU	127-131, 265, 267, 280, 284, 298, 301, 385, 387-389, 391, 396-397, 399, 401, 403, 405-406, 409, 414, 416, 418-421, 425, 431, 444, 448, 453-455, 477, 480, 487, 492, 495, 498, 525-527, 529, 547, 567
PLATEAU DE PRESENTATION	398, 408, 532, 534
PLATEAU DE SERVICE	455, 480, 501
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT	265, 547, 567
PLATEAU FAST-FOOD	265
PLATEAU FORME OVALE	526
PLATEAU ISHOTHERMIC	265
PLATEAU MARBRES NOIR	427
PLATEAU PRÉSENTATION	385, 388, 391, 396, 401, 498
PLATEAU SELF-SERVICE	265
PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE	265
PLATEAUX INOX PRÉSENTATION	529-532
POCHES PÂTISSIÈRES	212
POÊLE "LYONNAISE"	121
POÊLE À BLINIS	116
POÊLE À CRÊPES	111
POÊLE ACIER INOXYDABLE	104-109
POÊLE ALUMINIUM	110-117
POÊLE BLACK SERIES	110-111
POÊLE HAUTE AVEC ANSES	122
POÊLE MAILLE GRILL	61
POÊLE MULTIMETAL	118-119
POÊLE PUJADAS 1921	120
POÊLE STELL PRO 1921	120
PORTE-CARTES	548
PORTE-MENU	548
POT À INFUSIONS	571
POT MESUREUR	188
POTEAU	512
PRÉSENTOIR	457
PRÉSENTOIR BUFFET	457
PRÉSENTOIR GN BAMBOU	453
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE	425-427
PRESSE CITRON	558
RACLETTE	150, 152, 202
RAMASSE-COUVERTS	267
RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE	290
RAMEQUIN	385, 389, 526
RÂPE	160-161
RÉCHAUD	495
RÉCIPIENT À GLACE	195
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX	129
REFRAÎCHISSEUR	566
REFRAÎCHISSEURS	483, 494, 561, 563, 566
ROULEAU	200-201
ROULETTE À PÂTES	200, 209
ROULETTE À PIZZA	151
RUBAN PÂTISSIER	210
SACS À DOS DE LIVRAISON	264
SACS À PIZZAS	260-261
SACS DE TRAITEUR	262-263
SALADIER	501
SAUCIÈRE	545
SAUPOUDREUSES	158
SAUTEUSE ALUMINIUM	91
SAUTEUSE INOX PRO	80
SEAU À CHAMPAGNE	563-564
SEAU Á CHAMPAGNE EN PLASTIQUE	565
SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS	564, 566
SEAU À GLAÇONS	563
SEAU AVEC BASE	188
SEAUX À VIN	562-565
SÉPARATEUR DE PORTIONS	202
SETS DE TABLE	544
SHAKER	557
SOLUTIONS DE DISTRIBUTION	574-577
SOUPIÈRE	501
SPATULE GÉANTE	148, 158
SPOODLE®	141-143
STATIONS POUR BUFFET	376
STONE	148, 408
SUCRIER	569
SUPER PAN® 3	236-238
SUPER PAN® SUPER SHAPES	470-471
SUPPORT À PIQUES GRILLS OUVERTS	55, 59
SUPPORT COUVERCLE	459
SUPPORT DE TABLE POU SEAUX	566
SUPPORT NUMÉRO	546
SUPPORT PLATEAU	444, 547
SUPPORT POUR BACS GN	247
SUPPORT POUR BACS GN	305, 487
SUPPORT POUR COUVERCLES GN	247
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS	154
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER	247
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS	267, 448, 480, 487
TABLE EN BOIS	527
TABLEAUX	513
TAMIS	203
TAPIS ANTIDÉRAPANT	567
TAPIS CAOUTCHOUC	191
TAPIS DE BAR	560
TASSE	188, 266, 423, 556, 577
TASSE GRADUÉE	187
TCHARIOT BOISSON	552-555
TERRACOTA	406-407
THÉIÈRE	569-571
THÉIÈRE AVEC FILTRE	571
THERMOMÈTRE	189-190
TIRE-BOUCHONS	566
TIRE-BOUCHONS MUR	566
TOASTEUR	352-354
TOILE DE CUISSON	133
TORCHE À CARAMÉLISER	202
TORCHON EN SILICONE	191
TRANCHES ET CUBES	169-170
TRANCHEUR ELÈCTRIQUE	349
TRIBUTE	92-94, 118-119
T-VERSION	274-277, 284
USTENSILS DE SERVICE	503-511
VERRE	266, 410, 519, 557
VERRE COCKTAIL	519, 557
VERSEUSE À POMPE	572
VIDE / COUPE POMMES	178
VIOLET COLLECTION	183, 254
VITRINES À PÂSTISSERIES	498-499
VITRINES PRÉSENTATION	498-499
WOK ACIER INOXYDABLE	107
WOK BLACK SERIES	111
WOK INOX	517
WOK MELAMINE	407
WOK MINIATURE	517
WOK MULTIMETAL	119
WOK STEEL PRO	121

Index

Índice

Index

français

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
0644N	177	1612-06	567	3102220	470	40772	350	4689860	143
1009-01	272	1697	307	3316-13	162	40773	350	4689960	143
1009-02	272	1811	175	3316-1301	162	40774	350	46905	506
1009-03	272	1812	175	3316-1302	162	40775	350	46907	506
1009-04	272	1823	175	3316-1308	162	40776	350	46909	506
1009-05	272	2208-13	162	3316-13191	162	434	172	46926	509
1009-06	272	2208-1301	162	3316-1344	162	435	172	46928	510
1009-08	272	2208-1302	162	3316-1354	162	4400N	172	46929	511
1009-19	272	2208-1308	162	3324-13	162	4408	172	46936	506
1009-32	272	2208-13191	162	3324-1301	162	44572	186	46938	509
1420-01	567	2208-1344	162	3324-1302	162	45603-1	171	46952	506
1474-0606	567	2208-1354	162	3324-1308	162	45749-1	171	46960	506
1476-0606	567	2212-13	162	3324-13191	162	45750-1	171	46988	509
15000	170	2212-1301	162	3324-1344	162	45751-1	171	46989	509
15001	170	2212-1302	162	3324-1354	162	46009	457	47002	198
15002	170	2212-1308	162	33242-130101	163	4600960	457	47003	198
15005	170	2212-13191	162	33242-130202	163	46110	495	47004	198
15006	170	2212-1344	162	33242-130808	163	46115	495	47005	198
15007	170	2212-1354	162	33242-131313	163	46125	492	47025	186
1500-C80	255	2224-13	162	33242-13191191	163	46131	492	47026	186
15016	170	2224-1301	162	33242-134444	163	46132	492	47027	186
15017	170	2224-1302	162	33242-135454	163	46134	492	47028	186
15050	170	2224-1308	162	3332-13	162	46137	492	47029	186
15052	170	2224-13191	162	3332-1301	162	46285	496	47031	186
15053	170	2224-1344	162	3332-1302	162	46311-2	368	47046	149
15054	170	2224-1354	162	3332-1308	162	4635110	496	47049	149
15055	170	23242-130101	163	3332-13191	162	4635210	497	47054	186
15058	170	23242-130202	163	3332-1344	162	46407-2	368	47055	186
15059	170	23242-130808	163	3332-1354	162	46527	368	47056	186
15060	170	23242-131313	163	3628	560	46569	500	47057	186
15061	170	23242-13191191	163	3632	560	46582	500	47058	186
15062	170	23242-134444	163	3648	560	46584	500	47059	186
15063	170	23242-135454	163	3664	560	46585	500	47104	557
15064	170	2331-99	560	3820-28	577	46586	500	47118	187
15065	170	2803-18	205	400N	172	46587	500	47119	187
15067	170	2808-13	164	401N	172	46588	186	47139	142
15068	170	2812-13	164	402NC	172	46589	187	47140	142
15069	170	2908-13	164	403NH	173	46590	500	47141	142
15070	170	2912-13	164	4075502	351	46591	500	47142	142
15072	170	306	174	4075503	351	46592	500	47143	142
15073	170	308	174	4075602	351	46654	187	47144	142
15076	170	3100020	471	4075603	351	46655	187	47145	142
15078	170	3100040	471	4075702	350	46656	187	47146	142
15081	170	3100220	471	4075703	350	46657	187	47150	194
15082	170	3100240	471	4075802	350	46658	187	47151	194
15083	170	3100320	471	4075803	350	46659	187	47152	194
15085	170	3100321	471	4075902	350	46661	187	47153	194
15086	170	3100340	471	4075903	350	46665	500	47154	194
15103	177	3100341	471	40761	351	46666	500	47155	194
15104	177	3101015	470	40762	351	46667	500	47156	194
15105	177	3101020	470	40763	351	46671	376	47157	194
15113	177	3101040	470	40764	351	46672	376	47158	194
15114	177	3101120	470	40765	350	46790	558	47159	194
15115	177	3101220	470	40766	350	46861	492	47160	194
15149	174	3101240	470	40767	350	4689760	143	47161	194
15209	177	3102015	470	40768	350	4689815	143	47274	194
1527-C80	255	3102020	470	40769	350	4689830	143	47275	194
15601	173	3102040	470	40770	350	4689840	143	47276	194
15604	173	3102120	471	40771	350	4689850	143	47277	194

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
47278	194	4780920	147	49242-130202	163	52170	572	62311	549
47279	194	4780922	148	49242-130808	163	52172	572	62312	549
47309	146	4780930	147	49242-131313	163	52174	572	62313	549
47312	146	4780940	147	49242-13191191	163	5220	131	62314	549
47316	146	4780950	147	49242-134444	163	5223	131	62315	549
47325	148	4780960	147	49242-135454	163	5228	131	62318	549
47326	149	4780970	147	4932-13	164	52640	281	62321	549
47370	142	4780980	147	49410	466	52641	281	62322	549
47371	142	4781210	148	49411	466	52642	281	62323	549
47372	142	4781212	148	49412	467	52643	281	62325	549
47373	142	4781220	147	49413	466	5283520	143	62326	549
47374	142	4781222	148	49414	466	5283620	143	62327	549
47375	142	4781230	147	49416	466	5283720	143	62328	549
47376	142	4781240	147	49417	466	5283920	143	6412120	141
47377	142	4781250	147	49418	466	5284120	150	6412220	141
47379	142	4781260	147	49419	467	5284220	143	6412230	141
47390	142	4781270	147	49412C	467	5284320	143	6412320	141
47391	142	4781280	147	49420	467	5292620	143	6412335	141
47392	142	4781610	148	49423	467	5303	131	6412420	141
47393	142	4781620	147	49424	466	5324-13	164	6412445	141
47394	142	4781622	148	49425	466	55457	169	6412520	141
47395	142	4781630	147	49426	467	55458	169	6412620	141
47396	142	4781640	147	49427	467	55459	169	6412655	141
47397	142	4781650	147	49428	466	55460	169	6412820	141
47398	142	4781660	147	49429	467	55470	169	6412865	141
47399	142	4781670	147	49420C	467	55471	169	64130	139
47400	142	4790910	149	49430	466	55472	169	64132	139
47401	142	4790960	149	49431	467	55473	169	64134	139
47402	142	4790970	149	49432	467	55477	169	6414015	139
47403	142	4791210	149	49434	467	55478	169	6414030	139
47404	142	4791260	149	49432C	467	55479	169	6414040	139
4741-06	561	4791270	149	49433W	467	55480	169	6414050	139
4743-06	561	4791610	149	49434C	467	55481	169	6414070	139
4747	561	4791660	149	49435W	467	55482	169	6414080	139
47488	367	4791670	149	49441	466	55483	169	6414215	139
47490	367	47933	197	49442	467	55484	169	6414230	139
47493	367	47934	197	49445	467	55485	169	6414240	139
47494	367	47935	197	49442C	467	55486	169	6414250	139
47602	566	47938	197	4961-1301	158	55490	169	6414270	139
47619	500	47943	197	4961-1308	158	55491	169	6414280	139
47620	563	4806-01	577	4961-13191	158	55492	169	6422120	141
47632	500	4806-06	577	4961-1332	158	55493	169	6422220	141
47634	500	4808820	150	4980120	136	55494	169	6422230	141
47635	500	4808880	150	4980230	136	595027502	361	6422320	141
47637	500	4808920	150	4980280	136	595027503	361	6422335	141
47703	171	48144	505	4980335	136	595087502	361	6422420	141
47713	171	4842-01	577	4980445	136	595087503	361	6422445	141
47714	171	484C	172	4980480	136	59601	335	6422520	141
47715	171	485	173	4980655	136	59602	335	6422620	141
4780610	148	490242-130501	163	4980865	136	59641	361	6422655	141
4780620	147	490242-130502	163	4980422	368	59642	361	6422820	141
4780630	147	490242-130508	163	4980622	368	59650	335	6422865	141
4780640	147	490242-130513	163	500N	173	59651	335	6432120	141
4780650	147	490242-1305191	163	501N	173	606N	174	6432220	141
4780660	147	490242-130544	163	509	173	62300	549	6432230	141
4780670	147	490242-130554	163	511	173	62301	549	6432320	141
4780680	147	4916-13	164	52160	572	62303	549	6432335	141
4780910	148	4924-13	164	52162	572	62305	549	6432420	141
4780912	148	49242-130101	163	52164	572	62309	549	6432445	141

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.
6432480	141
6432520	141
6432620	141
6432655	141
6432820	141
6432865	141
6433120	141
6433220	141
6433230	141
6433320	141
6433335	141
6433420	141
6433445	141
6433480	141
6433520	141
6433580	141
6433620	141
6433655	141
6433820	141
6433865	141
64403	506
64404	506
64406	506
64407	506
654	177
68296	188
68297	188
68351	188
68352	188
691407	119
691408	119
691410	119
691412	119
691414	119
692407	119
692408	119
692410	119
692412	119
692414	119
69325	94
69328	94
69329	94
69410	94
69412	94
69414	94
6958302	335
6958303	335
700-1	174
700-4	174
702111	94
702115	94
702125	94
702135	94
702145	94
704	174
706	174
708	174
712	174
72013CE	370
72013CE-UK	370
7217310	368
7217350	368
7217355	368
7217360	368
7217410	368
7217450	368
7217455	368
7217460	368
7217810	368
7217850	368
7217855	368
7217860	368
7217910	368
7217950	368
7217955	368
7217960	368
72522	369
72550	370
72630	370
74110210	367
74110240	367
741102D	367
74110310	367
74110340	367
741103D	367
7470210	367
7470240	367
74702D	367
7470310	367
7470340	367
74703D	367
75013	471
75015	471
7512-06	577
77519	94
77520	94
77521	94
77522	94
77523	94
77760	94
77761	94
78204	369
78710	494
78720	494
78725	494
78730	494
78740	494
78760	494
808N	174
82093	501
82094	501
82095	501
8230210	467
8230720	467
8231420	467
8231810	467
8240016	469
8242014	468
8242310	468
8242314	468
8242414	468
8242514	468
8242610	468
8242614	468
8242710	468
8242714	468
8242814	469
8242914	469
8243014	469
8243114	469
8243210	469
8243214	469
8243314	469
86100	265
86101	265
86104	265
86105	265
86106	265
86107	265
86108	265
86109	265
86110	265
86111	265
86114	265
86115	265
86116	265
86117	265
86118	265
86119	265
86120	265
86121	265
86124	265
86125	265
86126	265
86127	265
86128	265
86129	265
88184	367
88204	367
90002	237
90012	237
90013	238
9002	131
90022	237
90023	238
90042	237
90043	238
90052	237
90053	238
90062	237
90063	238
90082	237
90102	237
90112	237
90122	237
90142	237
90162	237
90182	237
90202	237
90212	237
90213	238
90222	237
90223	238
90242	237
90243	238
90252	237
90262	237
90263	238
90282	237
90302	237
90312	237
90322	237
90342	237
90352	237
90362	237
90382	237
90402	237
90412	237
90422	237
90442	237
90452	237
90462	237
90482	237
90502	237
90512	237
90522	237
90542	237
90552	237
90562	237
90622	238
90642	238
90662	238
90682	238
90922	238
90942	238
93100	238
93110	238
93200	238
93300	238
93400	238
93500	238
93600	238
93900	238
95160	188
95320	188
95640	188
97168	293
97181	294
97208	293
99710	281
ADC-4	304
ADP	304
CADJ-1	576
CADJ-2	576
CADJ-3	575
CADJ-3	576
CT2-23035002	353
CT2-23035003	353
CT4-2301000	353
CT4-23080002	353
CT4-23080003	353
CT4-230DUAL	352
CT4H-230950	352
CTNO-06	577
G58807	576
HPI4-260002	334
HPI4-260003	334
HPI4-260004	334
HPI4-300002	334
HPI4-300003	334
HPI4-300004	334
HPI4-380002	334
HPI4-380003	334
HPI4-380004	334
INC-80	575
INC-80	576
INC-80S18	576
LDS-4CUP	577
N-0001B	247
N-0002B	247
N-0003B	247
N-0006B	247
P100003P	247
P100004P	247
P100005P	247
P100006P	247
P100008P	247
P100511	534
P100512	534
P100520	534
P100521	534
P100522	534
P100530	535
P100531	535
P100540	535
P100541	535
P100542	535
P100543	535
P100544	535
P100550	535
P100551	535
P100552	535
P100553	535
P100554	535
P100570	535
P100571	535
P100572	535
P100600	534
P100601	534
P100740	540
P100741	540
P100742	540
P100754	540
P100755	540
P100760	540

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.
P100761	540
P100770	540
P100780	540
P100792	541
P100803	541
P100804	541
P100805	541
P100807	539
P100808	539
P100813	541
P100814	541
P100816	539
P100817	539
P100820	541
P100821	541
P100826	539
P100827	539
P100840	542
P100841	542
P100851	542
P100860	542
P100861	542
P100862	542
P100871	542
P100880	542
P100881	542
P100882	542
P100890	542
P100891	542
P100892	542
P100900	541
P100931	543
P100932	543
P100940	543
P100950	543
P100951	543
P100955	543
P100960	543
P100965	543
P103322	91
P104318	91
P104320	91
P104324	91
P106320	91
P106324	91
P109040	155
P109045	155
P109050	155
P110000	246
P110000A	64
P110004	246
P110004EO	246
P110005	246
P1100BF	251
P1100C1	249
P1100P1	253
P1100P6	254
P110101	128
P110101	242
P110201	242
P110202	244
P110401	242
P110402	244
P110551	242
P110552	244
P110651	242
P110652	244
P1106BF	250
P1106C1	248
P1106F1	245
P1106F3	460
P1106F3A	460
P1106F3G	460
P1106F3N	460
P1106F3R	460
P1106P1	252
P111001	242
P111002	244
P1110BF	250
P1110C1	248
P1110F1	245
P1110F2	245
P1110P1	252
P111111	247
P111501	242
P111502	244
P1115BF	250
P1115C1	248
P1115F1	245
P1115F2	245
P1115P1	252
P1115P6	254
P112001	242
P112002	244
P1120BF	250
P1120C1	248
P1120P1	252
P112324	91
P112328	91
P112332	91
P112335	91
P112340	91
P112345	91
P112350	91
P112360	91
P113035	126
P113040	126
P113050	126
P113060	126
P113070	126
P114040	126
P114050	126
P114060	126
P114070	126
P114540	126
P114545	126
P115000	247
P115000	299
P1150BF	251
P1150C1	249
P115320	90
P115324	90
P115340	90
P116324	90
P116328	90
P116332	90
P116335	90
P116340	90
P116345	90
P116350	90
P116360	90
P117324	90
P117328	90
P117332	90
P117335	90
P117340	90
P117345	90
P117350	90
P117360	90
P118324	90
P118328	90
P118332	90
P118335	90
P118340	90
P118345	90
P118350	90
P118360	90
P120000	246
P120000A	64
P120004	246
P120004EO	246
P120005	246
P120018	113
P120020	113
P120022	113
P120024	113
P120026	113
P120028	113
P120032	113
P120036	113
P120040	113
P1200BF	251
P1200C1	249
P1200P1	253
P1200P6	254
P120101	128
P120101	242
P120201	242
P120401	242
P120651	242
P120652	244
P1206BF	250
P1206C1	248
P1206F1	245
P1206F3	460
P1206F3A	460
P1206F3G	460
P1206F3N	460
P1206F3R	460
P1206P1	252
P120820	114
P120824	114
P120828	114
P120832	114
P120918	113
P120920	113
P120922	113
P120924	113
P120926	113
P120928	113
P120932	113
P120936	113
P121001	242
P121002	244
P1210BF	250
P1210C1	248
P1210P1	252
P121501	242
P121502	244
P1215BF	250
P1215C1	248
P1215P1	252
P1215P6	254
P122001	242
P122002	244
P122040	126
P122050	126
P122060	126
P1220BF	250
P1220C1	248
P1220P1	252
P122222	247
P123040	129
P123060	129
P123140	130
P123160	130
P123260	129
P124024	116
P124028	116
P124032	116
P124036	116
P124040	116
P125000	247
P125038	116
P1250BF	251
P1250C1	249
P127920	115
P127924	115
P127928	115
P127932	115
P128018	113
P128020	113
P128022	113
P128024	113
P128026	113
P128028	113
P128032	113
P128036	113
P128040	113
P128124	113
P128128	113
P128132	113
P128224	113
P128228	113
P128232	113
P128324	113
P128328	113
P128332	113
P128424	113
P128428	113
P128432	113
P128918	113
P128920	113
P128922	113
P128924	113
P128926	113
P128928	113
P128932	113
P128936	113
P130000	246
P130004	246
P1300BF	251
P1300C1	249
P1300P1	253
P1300P6	254
P130201	243
P130202	244
P130401	243
P130402	244
P130651	243
P130652	244
P1306BF	251
P1306C1	249
P1306P1	252
P131001	243
P131002	244
P131022	116
P131026	116
P1310BF	251
P1310C1	249
P1310P1	252
P131120	461
P131165	461
P131220	461
P131265	461
P131501	243
P131502	244
P1315BF	251
P1315C1	249
P1315P1	252
P1315P6	254
P132001	243
P132002	244
P132060	130
P1320C1	249

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.
P1320P1	252
P132140	130
P132160	130
P132260	130
P132365	128
P132501	127
P132502	127
P132560	128
P135000	247
P1350BF	251
P1350C1	249
P135120	121
P135124	121
P135128	121
P135132	121
P135140	121
P135330	121
P135424	121
P136006	211
P136007	211
P136008	211
P139012	116
P140000	246
P140004	246
P1400BF	251
P1400C1	249
P1400P1	253
P140201	243
P140651	243
P1406BF	251
P1406C1	249
P1406P1	252
P141001	243
P141024B	463
P141028B	463
P141032B	463
P1410BF	251
P1410C1	249
P1410P1	252
P14126	283
P14126F1	283
P141501	243
P1415BF	251
P1415C1	249
P1415P1	252
P142001	243
P143043	111
P143045	111
P144016	86
P144020	86
P144024	86
P144028	86
P144032	86
P144036	86
P144040	86
P144116	86
P144116	521
P144120	86
P144120	521
P144124	86
P144128	86
P144132	86
P144136	86
P144140	86
P144216	86
P144216	521
P144220	86
P144224	86
P144228	86
P144232	86
P144236	86
P144240	86
P144324	86
P144328	86
P144420	86
P144420T	86
P144424	86
P144424T	86
P144428	86
P144428T	86
P144532	87
P144532T	87
P144535	87
P144635	87
P145000	247
P145020	111
P145022	111
P145024	111
P145026	111
P145028	111
P145030	111
P1450BF	251
P1450C1	249
P145128	111
P145228	111
P145328	111
P148020	116
P148024	116
P148028	116
P148032	116
P15000	341
P15001	341
P15002	341
P15003	341
P15004	356
P15005	357
P15006	357
P15007	357
P15008	357
P15010	371
P15020	370
P15027	377
P15028	377
P15033	374
P15034	374
P15035	339
P15038	355
P15039	355
P15040	355
P15041	355
P15042	354
P15070	341
P15071	341
P15073	363
P15074	363
P15075	357
P15089	349
P15090	349
P15091	349
P15096	371
P15097	371
P151020B	463
P151024B	463
P151028B	463
P15105	283
P15105F1	283
P151100	521
P151200	521
P151300	521
P151400	521
P152035B	463
P152935	463
P154020	463
P154024	463
P154028	463
P154032	463
P154620	345
P154621	345
P154622	344
P154623	344
P154681	345
P154682	345
P154683	345
P154820	348
P154821	347
P154822	347
P154823	348
P154850	348
P154851	347
P154852	347
P154853	347
P154880	348
P154881	347
P156521	372
P156522	372
P156523	372
P156524	373
P156525	373
P156526	373
P156527	373
P156528	373
P156529	373
P156530	373
P156531	373
P156532	373
P156550	374
P156551	374
P156552	374
P156553	374
P156554	374
P156555	375
P156556	375
P156557	375
P156558	375
P156559	375
P156560	375
P157921	336
P157921-UK	336
P157922	337
P157922-UK	337
P157923	337
P157925	338
P157926	337
P157927	337
P157927-UK	337
P157928	338
P157950	363
P157951	363
P157952	363
P157953	363
P157954	488
P158121	339
P158122	339
P158123	339
P158124	339
P160000	246
P160004	246
P1600BF	251
P1600C1	249
P1600P1	253
P1600P6	254
P160651	243
P1606BF	251
P1606C1	249
P1606P1	253
P161001	243
P1610BF	251
P1610C1	249
P1610P1	253
P161501	243
P1615BF	251
P1615C1	249
P1615P1	253
P162001	243
P1650BF	251
P166032	120
P169020	120
P169024	120
P169028	120
P169030	120
P190000	246
P1900BF	251
P1900C1	249
P1900P1	253
P190651	243
P1906BF	251
P1906C1	249
P1906P1	253
P19100	512
P191001	243
P19101	512
P19103	512
P19104	512
P19105	512
P19106	512
P19107	512
P1910BF	251
P1910C1	249
P1910P1	253
P19114A	512
P19114N	512
P19114R	512
P19115A	512
P19115N	512
P19115R	512
P19116	512
P19117	512
P19118	512
P19120	498
P19126	283
P19126F1	283
P193918	117
P193920	117
P193922	117
P193924	117
P193926	117
P193928	117
P193932	117
P193936	117
P195000	532
P200012	79
P200014	79
P200016	79
P200018	79
P200020	79
P200022	79
P200024	79
P200028	79
P200116	79
P200120	79
P200320	80
P200324	80
P20041	548
P20042	548
P20050	548
P20066	548
P20069	548
P20072	479
P201016	79
P201018	79
P201020	79
P201024	79
P201028	79
P201032	79
P20115	283

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.
P20115F1	283
P202016	79
P202018	79
P202020	79
P202024	79
P202028	79
P202032	79
P203016	80
P203018	80
P203020	80
P203024	80
P204020	80
P204024	80
P204028	80
P204030	80
P204032	80
P204035	80
P204040	80
P205020	78
P205024	78
P205028	78
P205030	78
P205032	78
P205035	78
P205040	78
P205045	78
P205050	78
P205060	78
P209016	79
P209018	79
P209020	79
P209020A	64
P209024	79
P209024A	64
P209028	79
P209028A	64
P209030	79
P209032	79
P209032A	64
P209035	79
P209040	79
P209045	79
P209050	79
P209060	79
P21000	513
P21001	513
P21003	513
P21005	513
P21015	513
P21016	513
P21017	513
P21020	513
P210201	242
P210202	244
P21027	513
P21028	513
P210401	242
P210402	244
P210651	242
P210652	244
P211001	242
P211002	244
P21105	283
P21105F1	283
P211501	242
P211502	244
P212001	242
P212002	244
P213018	107
P213020	107
P213022	107
P213024	107
P213026	107
P213028	107
P213032	107
P213036	107
P213040	107
P214016	79
P214018	79
P214020	79
P214022	79
P214024	79
P215000	247
P215000	299
P216016	78
P216018	78
P216020	78
P216024	78
P216028	78
P216030	78
P216032	78
P216035	78
P216040	78
P216045	78
P216050	78
P216060	78
P217016	78
P217018	78
P217020	78
P217024	78
P217028	78
P217030	78
P217032	78
P217035	78
P217040	78
P217045	78
P217050	78
P217060	78
P218016	78
P218018	78
P218020	78
P218024	78
P218028	78
P218030	78
P218032	78
P218035	78
P218040	78
P218045	78
P218050	78
P218060	78
P220018	105
P22002	420
P220020	105
P220022	105
P220024	105
P220026	105
P220028	105
P22003	419
P220032	105
P220033	419
P220036	105
P22004	421
P220040	105
P22005	421
P22006	430
P22007	430
P22008	430
P22009	428
P22010	428
P22011	428
P22012	421
P22013	421
P22014	421
P22015	421
P22016	421
P22019	424
P22020	424
P22022	424
P22023	424
P22030	445
P22031	445
P22034	423
P22035	445
P22036	445
P22037	418
P22038	418
P22039	428
P22040	430
P22041	428
P22042	430
P22043	428
P22044	430
P22045	428
P22046	430
P22047	428
P22048	430
P22049	428
P22050	430
P22051	428
P22052	430
P22053	428
P22054	430
P22079	430
P22080	428
P22081	430
P22082	428
P220820	106
P220824	106
P220828	106
P22083	430
P220832	106
P22084	428
P22085	421
P22086	421
P22087	430
P22088	432
P22090	424
P22094	430
P22100	419
P22101	419
P22102	419
P22103	418
P22104	432
P22105	432
P22106	432
P22108	432
P22109	432
P22110	432
P22111	422
P22112	422
P22113	422
P22114	422
P22115	422
P22116	422
P22117	423
P22118	423
P22119	432
P22120	444
P22124	427
P22125	427
P22126	427
P22127	398
P22128	398
P22129	398
P22144	427
P22145	427
P22150	421
P22151	421
P22154	431
P22156	431
P22158	431
P22160	431
P22161	426
P22162	426
P22164	418
P22165	418
P22166	418
P22167	419
P22168	419
P22169	417
P22170	417
P22174	424
P22175	424
P22176	424
P22177	419
P22178	423
P22179	423
P22180	423
P22181	423
P22182	422
P22183	422
P22184	422
P22185	445
P22200	420
P22200A	420
P22200AM	420
P22200N	420
P22200R	420
P22200V	420
P22201	420
P22202	420
P22202A	420
P22202AM	420
P22202N	420
P22202R	420
P22202V	420
P22203	420
P22203A	420
P22203AM	420
P22203N	420
P22203R	420
P22203V	420
P22204	420
P22211	420
P22220	419
P22221	419
P22222	419
P22223	412
P22250	423
P22251	423
P22301	401
P22302	401
P22303	401
P223035	81
P22304	401
P223040	81
P22305	401
P22306	401
P22307	401
P22308	400
P22309	400
P22310	403
P22311	403
P22312	403
P22313	403
P22314	403
P22315	403
P22316	403
P22317	403
P22318	402
P22319	402
P22320	402
P22321	402
P22322	399
P22323	399

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P22324	399	P22381	390	P22444	389	P22691	426	P22851	408
P22325	399	P22382	390	P22445	389	P22692	426	P22852	408
P22326	399	P22384	390	P22446	389	P22695	427	P22884	404
P22327	399	P22385	390	P22447	389	P22696	427	P22884B	413
P22328	399	P22386	390	P22448	389	P22697	427	P22885	404
P22332	402	P22387	390	P22449	388	P22698	427	P22886	404
P22333	402	P22388	390	P22450	388	P22700	407	P22887	404
P22334	402	P22389	390	P22451	388	P22701	407	P22888	400
P22335	402	P22390	390	P22452	388	P22702	407	P22889	400
P22344	404	P22391	390	P22453	388	P22703	407	P22890	432
P22345	404	P22393	390	P22454	386	P22704	407	P22891	400
P22346	404	P22394	390	P22456	428	P22705	407	P22892	400
P22347	404	P22399	395	P22457	428	P22710	407	P22893	400
P22348	404	P22400	395	P22458	432	P22711	407	P22894	400
P22349	416	P22401	395	P22459	384	P22712	407	P22895	401
P22350	416	P22402	395	P22460	384	P22720	410	P22896	400
P22351	416	P224023	81	P22461	384	P22725	410	P22897	400
P22352	416	P224026	81	P22462	384	P22726	410	P22898	400
P22353	416	P22403	395	P22463	384	P22727	410	P22899	400
P22354	415	P22404	394	P22464	384	P22728	410	P22901	414
P22355	415	P22405	394	P22465	385	P22729	410	P22902	414
P22356	415	P22406	394	P22470	389	P22740	406	P22911	414
P22357	415	P22407	394	P22480	385	P22741	406	P22912	414
P22358	415	P22408	394	P22481	385	P22742	406	P22920	444
P22359	416	P22409	391	P22482	385	P22743	406	P22930	444
P22360	416	P22410	391	P22483	385	P22744	406	P22940	414
P22361	396	P22411	391	P22484	385	P22745	406	P22960	414
P22361	498	P22412	391	P22501	419	P22746	406	P22971	414
P22362	396	P22413	392	P22502	419	P22750	406	P22972	414
P22362	498	P22414	392	P22600	425	P22751	406	P22973	417
P22363	396	P22415	392	P22601	425	P22752	406	P22974	417
P22363	498	P22416	392	P22602	425	P22755	406	P22975	417
P22364	424	P22417	392	P22603	425	P22756	406	P22999	407
P22365	424	P22418	392	P22604	425	P22758	410	P230000	246
P22366	396	P22419	389	P22610B	425	P22759	410	P23003	571
P22366	498	P22420	416	P22610N	425	P22760	406	P23004	571
P22367	396	P22421	416	P22611B	425	P22770	407	P23008	571
P22367	498	P22422	401	P22611N	425	P22772	407	P23009	571
P22368	393	P22423	401	P22614B	425	P22779	405	P230101	128
P22369	393	P22424	398	P22614N	425	P22780	409	P230101	242
P22370	393	P22425	398	P22620	425	P22781	409	P230201	242
P22370A	413	P22426	398	P22621	425	P22782	409	P230202	244
P22370G	413	P22427	398	P22622	425	P22783	409	P23030	429
P22370N	413	P22428	401	P22640N	426	P22784	409	P23031	429
P22370R	413	P22429	386	P22641N	426	P22815	408	P23032	429
P22371	393	P22430	386	P22642N	426	P22816	408	P23033	429
P22371A	413	P22431	386	P22650	398	P22817	408	P23034	429
P22371G	413	P22432	386	P22651	398	P22823	408	P23036	429
P22371N	413	P22433	386	P22652	398	P22824	408	P23037	429
P22371R	413	P22434	386	P22660	425	P22825	408	P23038	429
P22372	393	P22435	387	P22661	425	P22830	411	P23039	429
P22373	397	P22436	387	P22662	425	P22833	411	P23040	429
P22374	397	P22437	386	P22663	425	P22834	411	P230401	242
P22375	397	P22438	387	P22664	425	P22835	411	P230402	244
P22376	397	P22439	387	P22680	447	P22838	411	P23042	429
P22377	390	P22440	387	P22681	447	P22839	411	P23043	429
P22378	390	P22441	387	P22682	447	P22844	411	P23044	429
P22379	390	P22442	387	P22683	447	P22845	411	P23045	429
P22380	390	P22443	387	P22690	426	P22850	408	P23046	429

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P230651	242	P242035	80	P24726	524	P291140	83	P301109	136
P230652	244	P243024	81	P24727	524	P291145	83	P301110	136
P231001	242	P243028	81	P24728	525	P291150	83	P301112	136
P231002	244	P243032	81	P24729	525	P291160	83	P301114	136
P231501	242	P243035	81	P24730	525	P292120	83	P301116	136
P231502	244	P244024	81	P24731	525	P292124	83	P301118	136
P232001	242	P244028	81	P24732	525	P292128	83	P301165	136
P232002	244	P244032	81	P24733	525	P292130	83	P301206	136
P234020	94	P244035	81	P24734	525	P292132	83	P301208	136
P234024	94	P24407	518	P24735	525	P292135	83	P301210	136
P23500	522	P24409	518	P24736	525	P292140	83	P301212	136
P235000	247	P24410	518	P24737	525	P292145	83	P301214	136
P23501	522	P24411	518	P24738	526	P292150	83	P301216	136
P23502	522	P24412	519	P24739	526	P292160	83	P302108	137
P23503	522	P24413	519	P24740	526	P293132	83	P302110	137
P23504	523	P24414	519	P24741	526	P293135	83	P302112	137
P23505	523	P24415	519	P24742	526	P293140	83	P302114	137
P23506	523	P24418	556	P24743	526	P29600	531	P302116	137
P23507	523	P24419	556	P24744	526	P2960001	531	P302118	137
P23508	523	P24420	556	P24745	526	P29610	531	P302120	137
P23509	523	P24421	556	P24746	526	P2961001	531	P302210	137
P23800	433	P24422	556	P248028	81	P29611	529	P302212	137
P23800A	412	P24423	558	P248032	81	P29612	529	P302214	137
P23800G	412	P24425	557	P248035	81	P29613	529	P302216	137
P23800N	412	P24426	557	P248040	81	P29620	531	P303016	154
P23800R	412	P24427	557	P248045	81	P2962001	531	P303018	154
P23810	433	P24428	559	P26000	191	P29624	529	P303020	154
P23824	433	P24429	559	P26001	191	P29630	531	P303022	154
P23825	433	P24430	559	P26100	560	P2963001	531	P303024	154
P23830	433	P24431	559	P28202	533	P29640	530	P303026	154
P23835	433	P24432	558	P28252	533	P2964001	530	P303200	154
P23836	433	P24433	558	P28302	533	P296415	530	P303265	136
P23840	433	P24434	559	P28303	533	P296430	530	P306035	196
P23841	433	P24435	559	P28403	533	P29650	529	P307020	196
P23842	444	P24436	559	P28501	533	P296515	530	P307025	196
P23843	444	P24437	559	P28502	533	P296530	530	P307030	196
P23844	444	P24438	557	P28503	533	P296615	530	P307035	196
P23845	444	P24439	557	P28504	533	P296630	530	P307040	196
P239036	119	P24704	517	P28505	533	P296715	530	P307045	196
P239136	119	P24705	517	P28506	533	P296730	530	P307050	196
P239236	107	P24706	517	P28600	532	P29680	532	P307060	196
P239336	107	P24707	517	P28610	532	P299020	83	P307070	196
P239436	119	P24708	517	P28620	532	P299024	83	P307125	196
P239536	119	P24709	517	P28621	532	P299028	83	P307130	196
P23990	405	P24710	517	P290120	83	P299030	83	P307140	196
P23991	405	P24711	517	P290124	83	P299032	83	P307150	196
P23992	405	P24712	517	P290128	83	P299035	83	P308030	155
P23993	405	P24713	517	P290130	83	P299040	83	P308035	155
P240040	80	P24714	516	P290132	83	P299045	83	P308040	155
P240050	80	P24715	516	P290135	83	P299050	83	P308045	155
P240401	242	P24716	516	P290140	83	P299060	83	P308050	155
P240651	242	P24717	516	P290145	83	P300024	155	P309040	126
P241001	242	P24718	516	P290150	83	P300030	155	P309050	126
P241040	81	P24719	516	P291120	83	P300325	155	P309060	126
P241050	81	P24720	516	P291124	83	P300335	155	P310000	563
P241501	242	P24721	516	P291128	83	P300340	155	P311002	562
P242024	80	P24723	524	P291130	83	P30084	283	P311004	564
P242028	80	P24724	524	P291132	83	P30084F1	283	P311006	562
P242032	80	P24725	524	P291135	83	P301108	136	P311010	564

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P311011	564	P318211	128	P33807	508	P358245	146	P386000	150
P311012	564	P319000	559	P340000	265	P358246	146	P387065	494
P311020	564	P319100	559	P341000	505	P358247	146	P387100	495
P311071	562	P32083	283	P342000	505	P358301	146	P387200	495
P312000	563	P32083F1	283	P343000	505	P358302	146	P387500	493
P313025	156	P322101	161	P343400	145	P358303	146	P388018	557
P313030	156	P322102	161	P343600	145	P358304	146	P389000	511
P313126	156	P322103	161	P343700	145	P358305	146	P390000	178
P313132	156	P322104	161	P343800	145	P358306	146	P390001	489
P314110	137	P322201	161	P345000	505	P358307	146	P390002	490
P314112	137	P322202	161	P347020	154	P358404	146	P390003	491
P314210	137	P322203	161	P347024	154	P358407	146	P390004	489
P314212	137	P322204	161	P348008	153	P359000	510	P390005	490
P314300	137	P324013	153	P348010	153	P361000	503	P390006	491
P315012	137	P324016	153	P348012	153	P361100	504	P390007	489
P315015	137	P324019	153	P348015	153	P362000	503	P390008	490
P315017	137	P324022	153	P348018	153	P362100	504	P390009	491
P315020	137	P324025	153	P350230	203	P363000	503	P390010	489
P316025	198	P325008	153	P350235	203	P363100	504	P390011	490
P316030	198	P325010	153	P350330	203	P364000	503	P390012	491
P316035	198	P325012	153	P350335	203	P364100	504	P390100	178
P316040	198	P325015	153	P350426	203	P365000	503	P392065	136
P316045	198	P325018	153	P350430	203	P366000	503	P393080	198
P316050	198	P325020	153	P350435	203	P367000	503	P393100	198
P316125	198	P326000	562	P350440	203	P367100	504	P393125	198
P316130	198	P327000	563	P350530	203	P368000	503	P394008	138
P316135	198	P328020	160	P350535	203	P369000	503	P394012	138
P316140	198	P328023	160	P350630	203	P369100	504	P395038	139
P316145	198	P328600	160	P350635	203	P372200	495	P397247	139
P316150	198	P330050	557	P350730	203	P373020	153	P397347	139
P317025	501	P330070	557	P350735	203	P373024	153	P398024	199
P317030	501	P331039	194	P351000	510	P373028	153	P398035	199
P317035	501	P331044	194	P352000	510	P374013	153	P398042	199
P317040	501	P331050	194	P353000	510	P374015	153	P398125	199
P317045	501	P331056	194	P354025	198	P374018	153	P398135	199
P317050	501	P331059	194	P354030	198	P374020	153	P398140	199
P317100B	455	P331066	194	P354035	198	P374026	153	P398225	199
P317100G	455	P331070	194	P354040	198	P375010	152	P398235	199
P317100S	455	P332010	195	P354045	198	P375030	153	P398240	199
P317200B	455	P332095	195	P354050	198	P375035	153	P399000	559
P317200G	455	P333010	545	P355007	211	P375061	152	P399400	561
P317200S	455	P333020	545	P355008	211	P375070	152	P399500	561
P317300B	455	P333035	545	P356016	197	P375110	152	P399600	561
P317300G	455	P334050	158	P356020	197	P376037	138	P41001	528
P317300S	455	P334100	158	P356024	197	P376137	138	P41002	528
P317425	501	P335002	573	P356028	197	P377037	138	P41003	528
P317430	501	P33621	507	P356032	197	P377137	139	P41004	528
P317435	501	P33622	507	P357000	546	P379065	494	P41005	545
P317440	501	P33623	507	P358024	146	P379500	494	P41006	545
P317445	501	P33624	507	P358029	146	P380000	151	P41007	545
P317450	501	P33625	507	P358040	146	P381008	151	P41008	527
P317500B	454	P337030	572	P358230	509	P381010	151	P41009	527
P317500G	454	P337060	572	P358231	509	P382000	151	P41010	527
P317500S	454	P337090	572	P358232	509	P383000	151	P41011	527
P317600S	455	P337150	572	P358237	509	P384000	151	P41012	545
P318005	128	P337200	572	P358241	146	P385020	150	P41013	545
P318040	129	P33801	508	P358242	146	P385026	150	P41014	545
P318060	129	P33803	508	P358243	146	P385030	150	P41015	545
P318100	558	P33806	508	P358244	146	P385500	152	P41016	545

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P41017	545	P490732N	459	P5250E3	276	P595003	451	P603012	188
P41018	545	P490732R	459	P5250E3F1	279	P595004	451	P603015	188
P41019	545	P490928A	459	P5250E4	276	P595005	445	P604001	188
P41020	545	P490928G	459	P5250E4F1	279	P595006	445	P604002	188
P413018	109	P490928N	459	P5250E5	276	P595007	445	P604500	187
P413020	109	P490928R	459	P5250E5F1	279	P595008	448	P605000	510
P413022	109	P490932A	459	P5250F1	278	P595009	448	P606000	510
P413024	109	P490932G	459	P5251	274	P595010	449	P607000	133
P413026	109	P490932N	459	P5251F1	278	P595011	449	P607100	133
P413028	109	P490932R	459	P5360	275	P595012	448	P609011	189
P413032	109	P5000	280	P5360E1	277	P595013	446	P609200	189
P413036	109	P5001	280	P5360E1F1	279	P595014	446	P609706	189
P44073	284	P5002	280	P5360E2	277	P595015	446	P610000	178
P44073F1	284	P5003	280	P5360E2F1	279	P595016	446	P611000	189
P459018	108	P5004	281	P5360E3	277	P595017	449	P615000	511
P459020	108	P5015	307	P5360E3F1	279	P595019	449	P616000	558
P459022	108	P5017	307	P5360E4	277	P595020	447	P617017	511
P459024	108	P5018	281	P5360E4F1	279	P595021	447	P618000	511
P459026	108	P5019	281	P5360E5	277	P595022	448	P619000	567
P459028	108	P501F1	271	P5360E5F1	279	P595024	444	P619002	567
P459032	108	P501F2	271	P5360F1	278	P595026	444	P620001	149
P459036	108	P501F3	271	P5361	275	P595050	444	P621000	149
P460918	117	P501F4	271	P5361F1	278	P595100	453	P623003	545
P460920	117	P501F5	271	P5490	275	P595110	453	P625000	547
P460924	117	P501F6	271	P5490E1	277	P595111	453	P630020	546
P460926	117	P5062	280	P5490E1F1	279	P595120	453	P630030	546
P460928	117	P5090	274	P5490E2	277	P595121	453	P63052	284
P460930	117	P5090E1	276	P5490E2F1	279	P595130	453	P63052F1	284
P460932	117	P5090E1F1	279	P5490E3	277	P595131	453	P633000	546
P490016A	459	P5090E2	276	P5490E3F1	279	P595200	453	P633002	546
P490016G	459	P5090E2F1	279	P5490E4	277	P595300	453	P633003	546
P490016N	459	P5090E3	276	P5490E4F1	279	P596110	452	P635000	548
P490016R	459	P5090E3F1	279	P5490E5	277	P596111	452	P636000	548
P490620A	459	P5090E4	276	P5490E5F1	279	P596120	452	P637000	548
P490620G	459	P5090E4F1	279	P5490F1	278	P596121	452	P637100	548
P490620N	459	P5090E5	276	P5491	275	P596130	452	P638000	547
P490620R	459	P5090E5F1	279	P5491F1	278	P596131	452	P638003	538
P490624A	459	P5090F1	278	P590001	499	P597110	457	P638004	538
P490624G	459	P5091	274	P590002	499	P597120	457	P639001	538
P490624N	459	P5091F1	278	P590003	499	P597130	457	P639002	538
P490624R	459	P5160	274	P590004	499	P597140	457	P640000	289
P490628A	459	P5160E1	276	P590005	499	P597150	457	P641100	289
P490628G	459	P5160E1F1	279	P590006	499	P597160	457	P642000	289
P490628N	459	P5160E2	276	P590008	498	P597180	456	P642100	288
P490628R	459	P5160E2F1	279	P590009	498	P597190	456	P643000	289
P490632A	459	P5160E3	276	P590010	498	P597200	456	P644200	573
P490632G	459	P5160E3F1	279	P590110	499	P597210	456	P644240	573
P490632N	459	P5160E4	276	P590120	499	P597220	456	P644275	573
P490632R	459	P5160E4F1	279	P590130	499	P597230	456	P646000	566
P490724A	459	P5160E5	276	P590240	499	P597240	459	P646100	573
P490724G	459	P5160E5F1	279	P591001	537	P598001	450	P646103	573
P490724N	459	P5160F1	278	P591002	537	P598002	450	P646105	573
P490724R	459	P5161	274	P591003	537	P598003	450	P646200	573
P490728A	459	P5161F1	278	P591004	537	P598004	446	P646300	573
P490728G	459	P5250	274	P591005	537	P598005	446	P646301	573
P490728N	459	P5250E1	276	P591006	451	P598006	446	P646310	573
P490728R	459	P5250E1F1	279	P591007	451	P598007	446	P646400	573
P490732A	459	P5250E2	276	P595001	451	P598700	498	P649050	573
P490732G	459	P5250E2F1	279	P595002	451	P598800	498	P649100	573

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.
P685004	495
P688085	338
P688087	338
P688130	371
P688133	371
P688134	371
P7000	314
P7001	314
P7002	314
P7003	314
P7004	314
P7004R	320
P7005	314
P7005R	320
P7006	314
P7006R	320
P7007	314
P7008	314
P7009	314
P7010	314
P7011	314
P7012	314
P7013	314
P7014	314
P7015	314
P7016	314
P7017	314
P7018	314
P7019	314
P7020	314
P702026	206
P702028	206
P7021	314
P7022	314
P702230	206
P7023	314
P7024	314
P7025	314
P7026	314
P7027	314
P7028	314
P7029	314
P7030	314
P703020	207
P703024	207
P703028	207
P703032	207
P7031	314
P7032	314
P7033	314
P7034	314
P7035	314
P7036	314
P7037	314
P7038	314
P7039	314
P7040	314
P704024	206
P704030	206
P7041	314
P7042	314
P7043	314
P7044	314
P7045	314
P7046	314
P7047	316
P7048	316
P7049	316
P7050	316
P705028	132
P705032	132
P7051	316
P7052	316
P7053	316
P7054	316
P7055	316
P7056	316
P7057	316
P7058	316
P7059	316
P7060	316
P706039	206
P7061	316
P7062	316
P7063	316
P7064	316
P7065	316
P7066	316
P7067	316
P7068	316
P7069	316
P7070	316
P707039	206
P7071	316
P7072	316
P7073	316
P7074	316
P7075	316
P7076	316
P7077	316
P7078	316
P7079	316
P7080	316
P708008	207
P708022	207
P708024	207
P7081	316
P7082	316
P7083	316
P7084	316
P7085	316
P7086	316
P7087	316
P7088	316
P7089	316
P7090	316
P7091	316
P7092	316
P7093	316
P7094	318
P7095	318
P7096	318
P7097	318
P7098	318
P7099	318
P7100	318
P710020	207
P710024	207
P710028	207
P7101	318
P7102	318
P710205	374
P710206	374
P7103	318
P7104	318
P7105	318
P7106	318
P7107	318
P7108	318
P7109	318
P7110	318
P711010	207
P711012	207
P711020	207
P711024	207
P711028	207
P711032	207
P7111	318
P7112	318
P7113	318
P7114	318
P7115	318
P7116	318
P7117	318
P7118	318
P7119	318
P7120	318
P712022	207
P7121	318
P7122	318
P7123	318
P7124	318
P7125	318
P7126	318
P7127	318
P7128	318
P7129	318
P7130	318
P713075	208
P7131	318
P7132	318
P7133	318
P7134	318
P7135	318
P7136	318
P7137	318
P7138	318
P7139	318
P7140	318
P7141	314
P7142	314
P7143	314
P7144	314
P7145	314
P7145R	320
P7146	314
P7146R	320
P7147	314
P7147R	320
P7148	314
P7149	314
P7150	314
P715006	208
P7151	314
P7152	314
P7153	314
P7154	314
P7155	314
P7156	314
P7157	314
P7158	314
P7159	314
P7160	314
P7161	314
P7162	314
P7163	314
P7164	314
P7165	314
P7166	314
P7167	314
P7168	314
P7169	314
P7170	314
P717008	208
P7171	314
P7172	314
P7173	314
P7174	314
P7175	314
P7176	314
P7177	314
P7178	314
P7179	314
P7180	314
P718006	208
P718008	208
P718010	208
P7181	314
P7182	314
P7183	314
P7184	314
P7185	314
P7186	314
P7187	314
P7188	316
P7189	316
P7190	316
P7191	316
P7192	316
P7193	316
P7194	316
P7195	316
P7196	316
P7197	316
P7198	316
P7199	316
P7200	316
P720005	208
P720006	208
P720007	208
P720008	208
P720010	208
P720012	208
P7201	316
P7202	316
P7203	316
P7204	316
P7205	316
P7206	316
P7207	316
P7208	316
P7209	316
P7210	316
P721005	208
P721006	208
P721008	208
P721010	208
P7211	316
P7212	316
P7213	316
P7214	316
P7215	316
P7216	316
P7217	316
P7218	316
P7219	316
P7220	316
P7221	316
P7222	316
P7223	316
P7224	316
P7225	316
P7226	316
P7227	316
P7228	316
P7229	316
P7230	316
P723024	207
P723028	207
P7231	316
P7232	316
P7233	316
P7234	316
P7235	318
P7236	318

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.
P7237	318
P7238	318
P7239	318
P7240	318
P7241	318
P7242	318
P7243	318
P7244	318
P7245	318
P7246	318
P7247	318
P7248	318
P7249	318
P7250	318
P7251	318
P7252	318
P7253	318
P7254	318
P7255	318
P7256	318
P7257	318
P7258	318
P7259	318
P7260	318
P7261	318
P7262	318
P7263	318
P7264	318
P7265	318
P7266	318
P7267	318
P7268	318
P7269	318
P7270	318
P7271	318
P7272	318
P7273	318
P7274	318
P7275	318
P7276	318
P7277	318
P7278	318
P7279	318
P7280	318
P7281	318
P7282	315
P7283	315
P7284	315
P7285	315
P7286	315
P7287	315
P7288	315
P7289	315
P7290	315
P7291	315
P7292	315
P7293	315
P7294	315
P7295	315
P7296	315
P7297	315
P7298	315
P7299	315
P7300	315
P7301	315
P7302	315
P7303	315
P7304	315
P7305	315
P7306	315
P7307	315
P7308	315
P7309	315
P7310	315
P7311	315
P7312	315
P7313	315
P7314	315
P7315	315
P7316	315
P7317	315
P7318	315
P7319	315
P7320	315
P732000	209
P7321	315
P7322	315
P7323	315
P7324	315
P7325	315
P7326	315
P7327	315
P7328	315
P7329	317
P7330	317
P733000	209
P7331	317
P7332	317
P7333	317
P7334	317
P7335	317
P7336	317
P7337	317
P7338	317
P7339	317
P7340	317
P7341	317
P7342	317
P7343	317
P7344	317
P7345	317
P7346	317
P7347	317
P7348	317
P7349	317
P7350	317
P7351	317
P7352	317
P7353	317
P7354	317
P7355	317
P7356	317
P7357	317
P7358	317
P7359	317
P7360	317
P736030	132
P736034	132
P7361	317
P7362	317
P7363	317
P7364	317
P7365	317
P7366	317
P7367	317
P7368	317
P7369	317
P7370	317
P7371	317
P7372	317
P7373	317
P7374	317
P7375	317
P7376	319
P7377	319
P7378	319
P7379	319
P7380	319
P7381	319
P7382	319
P7383	319
P7384	319
P7385	319
P7386	319
P7387	319
P7388	319
P7389	319
P7390	319
P7391	319
P7392	319
P7393	319
P7394	319
P7395	319
P7396	319
P7397	319
P7398	319
P7399	319
P7400	319
P7401	319
P7402	319
P7403	319
P7404	319
P7405	319
P7406	319
P7407	319
P7408	319
P7409	319
P7410	319
P7411	319
P7412	319
P7413	319
P7414	319
P7415	319
P7416	319
P7417	319
P7418	319
P7419	319
P7420	319
P7421	319
P7422	319
P7423	315
P7424	315
P7425	315
P7426	315
P7427	315
P7428	315
P7429	315
P7430	315
P7431	315
P7432	315
P7433	315
P7434	315
P7435	315
P7436	315
P7437	315
P7438	315
P7439	315
P7440	315
P7441	315
P7442	315
P7443	315
P7444	315
P7445	315
P7446	315
P7447	315
P7448	315
P7449	315
P7450	315
P7451	315
P7452	315
P7453	315
P7454	315
P7455	315
P7456	315
P7457	315
P7458	315
P7459	315
P7460	315
P7461	315
P7462	315
P7463	315
P7464	315
P7465	315
P7466	315
P7467	315
P7468	315
P7469	315
P7470	317
P7471	317
P7472	317
P7473	317
P7474	317
P7475	317
P7476	317
P7477	317
P7478	317
P7479	317
P7480	317
P7481	317
P7482	317
P7483	317
P7484	317
P7485	317
P7486	317
P7487	317
P7488	317
P7489	317
P7490	317
P7491	317
P7492	317
P7493	317
P7494	317
P7495	317
P7496	317
P7497	317
P7498	317
P7499	317
P7500	317
P7501	317
P7502	317
P7503	317
P7504	317
P7505	317
P7506	317
P7507	317
P7508	317
P7509	317
P7510	317
P7511	317
P7512	317
P7513	317
P7514	317
P7515	317
P7516	317
P7517	319
P7518	319
P7519	319
P7520	319
P7521	319
P7522	319
P7523	319
P7524	319
P7525	319
P7526	319
P7527	319

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P7528	319	P7588	322	P779017	129	P800060	212	P80780	305
P7529	319	P7589	322	P779021	129	P800065	212	P80790	302
P7530	319	P7590	322	P779026	129	P800070	212	P80791	303
P7531	319	P7591	322	P779060	129	P801040	201	P80792	303
P7532	319	P7592	322	P780006	210	P801048	201	P80793	302
P7533	319	P7593	322	P780008	210	P802000	201	P80810	299
P7534	319	P7594	322	P780010	210	P80216	486	P80811	299
P7535	319	P7595	322	P781006	210	P80219	486	P80813	299
P7536	319	P7596	322	P781008	210	P80220	486	P80814	299
P7537	319	P7597	322	P781010	210	P80240	290	P80840	298
P7538	319	P7598	322	P782008	210	P80250	290	P80850	298
P7539	319	P7599	322	P782010	210	P80260	290	P80870	298
P7540	319	P7600	322	P782012	210	P80270	290	P80880	298
P7541	319	P7601	322	P782014	210	P80280	290	P80900	289
P7542	319	P7602	322	P782016	210	P80282	294	P80910	301
P7543	319	P7603	320	P782018	210	P80290	290	P80940	291
P7544	319	P7604	320	P782020	210	P80300	290	P80941	291
P7545	319	P7605	320	P782022	210	P803000	201	P80950	300
P7546	319	P7606	320	P782024	210	P80310	290	P80951	300
P7547	319	P7607	320	P782026	210	P80320	290	P80960	292
P7548	319	P7608	320	P782028	210	P80330	291	P80961	292
P7549	319	P7609	320	P782075	210	P80340	291	P80965	300
P7550	319	P7610	320	P783006	210	P80350	291	P80966	300
P7551	319	P7611	320	P783008	210	P80360	291	P80970	296
P7552	319	P7612	320	P783010	210	P80374	290	P80980	292
P7553	319	P7613	320	P783012	210	P80380	305	P810004	213
P7554	319	P7614	320	P783014	210	P80390	305	P810006	213
P7555	319	P7615	320	P783016	210	P804000	201	P810008	213
P7556	319	P7616	320	P783018	210	P80430	295	P81001	379
P7557	319	P7617	320	P783020	210	P80440	297	P810010	213
P7558	319	P7618	320	P783022	210	P80460	298	P810012	213
P7559	319	P7628	321	P783024	210	P80470	296	P810014	213
P7560	319	P7629	321	P783026	210	P80480	297	P81011	379
P7561	319	P7630	321	P783028	210	P80500	298	P81012	379
P7562	319	P7631	321	P783030	210	P805000	200	P81021	379
P7563	319	P7632	321	P784020	211	P80510	297	P81022	379
P7565	323	P7633	321	P784025	211	P80520	296	P811004	213
P7566	323	P7634	321	P784030	211	P80540	305	P811006	213
P7567	323	P7635	321	P784035	211	P80550	305	P811008	213
P7568	323	P7636	321	P784040	211	P80560	305	P811010	213
P7569	323	P7637	321	P785006	210	P80570	306	P811012	213
P7570	323	P7638	321	P785008	210	P80580	306	P811014	213
P7571	323	P7639	321	P785010	210	P80590	306	P811016	213
P7572	323	P7640	321	P788025	211	P80600	295	P812003	213
P7573	323	P764008	197	P788050	211	P80610	298	P812005	213
P7574	323	P764010	197	P789025	211	P80620	298	P812007	213
P7575	323	P764012	197	P789050	211	P80630	298	P812009	213
P7576	323	P7641	321	P796000	209	P80641	298	P812011	213
P7577	323	P7642	321	P796100	209	P80670	295	P813016	213
P7578	323	P7643	321	P798040	212	P80680	290	P813020	213
P7579	323	P76430	321	P798055	212	P80700	267	P814000	214
P7580	323	P7646	322	P798056	212	P807000	200	P815006	214
P7581	323	P7647	322	P798065	212	P80710	267	P815009	214
P7582	323	P777540	129	P800030	212	P80720	267	P815012	214
P7583	323	P777548	129	P800035	212	P80730	267	P815015	214
P7584	323	P777560	129	P800040	212	P80740	305	P816011	213
P7585	322	P778040	129	P800045	212	P80750	306	P817005	213
P7586	322	P778048	129	P800050	212	P80760	306	P817006	213
P7587	322	P778060	129	P800055	212	P80770	306	P817008	213

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P818000	159	P850222	224	P851402R	35	P8583001SS	49	P859111	219
P820000	214	P850424	224	P851402SS	35	P858301	50	P859113	218
P821000	214	P850426	224	P851403B	36	P8583010B	48	P859114	220
P822000	215	P8505004	38	P851403R	36	P8583010R	48	P859115	218
P823000	215	P850500B	37	P851403SS	36	P8583010SS	48	P859116	222
P824000	215	P850500R	37	P851404B	37	P8583011B	48	P859117	222
P830001	204	P850500SS	37	P851404R	37	P8583011R	48	P859119	223
P830002	204	P850501B	34	P851404SS	37	P8583011SS	48	P859120	223
P830003	204	P850501R	34	P851408	38	P8583030SS	49	P859122	220
P830004	204	P850501SS	34	P85200	62	P8583031SS	49	P859123	220
P830005	204	P850502B	35	P852000	65	P858310	50	P859124	220
P833001	133	P850502R	35	P85201	63	P8583100B	49	P859125	220
P833002	133	P850502SS	35	P85202	63	P8583100R	49	P859126	220
P833003	133	P850503B	36	P85203	63	P8583100SS	49	P859129	222
P834000	499	P850503R	36	P85204	63	P8583101B	49	P859130	220
P836110	202	P850503SS	36	P85220	62	P8583101R	49	P859132	218
P836120	202	P850504B	37	P85222	63	P8583101SS	49	P859134	218
P836147	202	P850504R	37	P85223	63	P858311	50	P859135	218
P836200	202	P850504SS	37	P85230	64	P8583110B	48	P859139	218
P836215	202	P850508	38	P855000	216	P8583110R	48	P859141	218
P839000	200	P850528	224	P856000	216	P8583110SS	48	P859142	218
P840000	200	P8509007	38	P857000	216	P8583111B	48	P859143	218
P842000	200	P850900B	37	P858100	50	P8583111R	48	P859144	219
P845040	201	P850900R	37	P8581000B	45	P8583111SS	48	P859150	219
P845050	201	P850900SS	37	P8581000R	45	P8583130SS	49	P859151	219
P845060	201	P850901B	34	P8581000SS	45	P8583131SS	49	P859152	219
P845075	201	P850901R	34	P8581001B	45	P8583200B	49	P859153	219
P845110	201	P850901SS	34	P8581001R	45	P8583200R	49	P859154	219
P845138	201	P850902B	35	P8581001SS	45	P8583200SS	49	P859155	219
P845155	201	P850902R	35	P858101	50	P8583201B	49	P859156	220
P846025	188	P850902SS	35	P8581010B	44	P8583201R	49	P859157	220
P846050	188	P850903B	36	P8581010R	44	P8583201SS	49	P859158	220
P846100	188	P850903R	36	P8581010SS	44	P8583210B	48	P859159	220
P846200	188	P850903SS	36	P8581011B	44	P8583210R	48	P859167	220
P846300	188	P850904B	37	P8581011R	44	P8583210SS	48	P859171	220
P848008	202	P850904R	37	P8581011SS	44	P8583211B	48	P859172	220
P848014	202	P850904SS	37	P8581030B	45	P8583211R	48	P859183	220
P850000	65	P850908	38	P8581030R	45	P8583211SS	48	P859184	220
P850001	225	P851004	66	P8581030SS	45	P8583230SS	49	P859185	220
P850002	225	P851005L	66	P8581031B	45	P8583231SS	49	P859186	221
P850003	225	P851005S	66	P8581031R	45	P8584000B	54	P859189	221
P850004	225	P851006L	66	P8581031SS	45	P8584000R	54	P859190	221
P850005	225	P851006S	66	P858200	59	P8584000SS	54	P859191	221
P850006	225	P851007	66	P8582000B	58	P8584010B	54	P859192	221
P850007	225	P851008	61	P8582000R	58	P8584010R	54	P859195	221
P850012	225	P851009	61	P8582000SS	58	P8584010SS	54	P859196	221
P850017	225	P851010	61	P8582010B	58	P8584900	55	P859197	221
P850018	225	P851011	61	P8582010R	58	P8584950	55	P859198	221
P850022	225	P851165	60	P8582010SS	58	P8584951	55	P859200	222
P850023	225	P851265	60	P858210	59	P8584952	55	P859201	222
P850024	225	P851325	60	P858220	59	P859101	219	P859202	223
P850025	225	P8514007	38	P858230	66	P859102	219	P859203	223
P850026	225	P851400B	37	P858260	66	P859103	219	P859204	223
P850027	225	P851400R	37	P858300	50	P859104	219	P859205	223
P850028	225	P851400SS	37	P8583000B	49	P859105	219	P859206	222
P850031	225	P851401B	34	P8583000R	49	P859106	221	P859207	222
P850033	225	P851401R	34	P8583000SS	49	P859107	221	P859210	222
P850124	224	P851401SS	34	P8583001B	49	P859109	219	P859211	222
P850128	224	P851402B	35	P8583001R	49	P859110	219	P859212	222

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.
P859219	220
P859900	226
P859901	226
P859902	226
P859903	226
P859904	226
P859905	226
P859907	227
P859908	227
P859909	227
P859910	227
P859911	227
P861045	265
P861053	265
P862100	547
P863000	547
P867030	432
P867060	432
P867090	432
P867120	432
P868001	162
P868002	162
P868003	162
P868004	162
P868005	162
P868006	162
P868007	162
P868008	162
P868009	162
P870000	157
P871000	157
P872000	152
P872500	202
P873045	159
P873060	159
P873090	159
P874000	546
P876001	536
P876002	536
P876003	536
P880035	570
P880050	570
P881100	570
P882015	570
P882035	570
P882100	570
P885025	570
P885040	570
P885060	570
P890025	569
P890035	569
P890060	569
P891035	569
P891060	569
P891100	569
P892015	569
P892025	569
P892035	569
P892035B	568
P892035N	568
P892035R	568
P892060	569
P892060B	568
P892060N	568
P892060R	568
P892100	569
P892150	569
P892200	569
P893025	569
P893035	569
P894003	572
P894004	572
P894005	572
P895006	572
P895010	572
P895015	572
P895020	572
P896003	571
P896008	571
P897500	493
P898001	572
P898002	572
P899200	496
P899300	496
P899400	497
P899500	497
P899600	497
P900000	267
P900001	267
P900002	267
P902000	511
P903001	494
P903002	494
P904113	482
P904120	482
P904140	482
P904142	483
P904145	483
P904146	483
P904155	478
P904160	483
P904165	482
P904200	482
P904300	499
P904350	478
P904400	483
P904500	483
P904600	481
P904610	481
P904612	481
P904650	481
P904652	481
P904660	481
P904680	481
P904682	481
P904711	480
P904720	479
P904721	479
P904725	479
P904740	480
P904760	480
P904780	480
P904790	477
P904804	478
P904809	478
P904810	478
P904820	478
P904850	478
P90490	485
P90492	485
P90493	485
P904937	481
P904950	481
P904975	481
P904980	481
P904990	481
P905015	157
P905300	476
P905310	477
P905320	477
P905340	477
P905400	476
P905410	476
P905504	475
P905506	475
P905508	475
P905516	475
P905518	476
P907024	501
P907026	501
P908000	194
P908001	194
P908002	194
P908003	194
P908004	194
P90813	487
P908132	487
P90814	487
P908142	487
P90910	553
P90911	553
P909111	131
P90912	553
P909121	131
P90913	553
P90915	554
P909211	131
P909221	131
P90930	555
P909360	131
P90940	441
P909460	131
P90950	441
P909559	205
P90960	442
P90961	442
P90962	442
P90963	442
P90964	443
P90970	443
P90971	443
P90980	443
P90981	443
P910008	371
P911201	184
P911202	184
P911301	184
P911302	184
P911303	184
P911304	184
P911305	184
P911306	184
P911401	183
P911402	183
P911403	183
P911404	183
P911405	183
P911406	183
P911407	183
P911408	183
P911501	183
P911502	183
P911503	183
P911504	183
P911505	183
P911506	183
P911507	183
P911508	183
P911601	183
P911602	183
P911603	183
P911604	183
P911605	183
P911606	183
P911607	183
P911608	183
P911801	183
P911802	183
P911803	183
P911804	183
P911805	183
P911806	183
P911808	183
P911901	183
P911902	183
P911903	183
P911904	183
P911905	183
P911906	183
P911908	183
P912401	181
P912402	181
P912403	181
P912404	181
P913000	184
P914080	195
P914120	195
P914150	195
P915080	195
P916000	195
P916120	195
P917080	195
P919000	265
P919003	265
P920001	266
P920002	266
P920003	266
P921001	266
P922000	266
P922100	266
P923000	266
P923001	266
P924001	266
P924002	266
P924002A	266
P924002R	266
P924002V	266
P925001	301
P925002	301
P926002	544
P926003	544
P926004	544
P926005	544
P926006	544
P926007	544
P926008	544
P926009	544
P926010	544
P926011	544
P926012	544
P926051	544
P926052	544
P926053	544
P926300	530
P926301	530
P926400	530
P926401	530
P926500	530
P926501	530
P926600	530
P926601	530
P928000	501
P928001	501
P929025	132
P929028	132
P929030	132
P929036	132
P929040	132
P937000	175
P938000	178
P940000	159
P940090	158
P940120	158
P941013	138
P941015	138

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.
P941018	138
P941020	138
P941022	138
P941024	138
P941028	138
P942000	157
P943000	157
P944000	159
P945037	156
P945050	156
P945051	156
P946001	158
P946002	158
P946003	158
P946004	158
P947302	191
P947303	191
P947400	191
P947600	191
P947700	191
P948066	133
P948090	133
P948132	133
P949030	132
P949035	132
P949040	132
P950000	495
P951010	197
P951015	197
P951019	197
P951024	197
P952002	197
P952003	197
P953001	197
P953002	197
P953003	197
P953004	197
P953005	197
P954013	156
P954015	156
P954020	156
P954025	156
P955010	138
P955012	138
P955015	138
P955017	138
P955020	138
P956035	567
P956040	567
P956135	567
P956140	567
P958010	156
P958012	156
P958014	156
P958016	156
P958018	156
P959025	198
P959030	198
P959035	198
P959040	198
P959045	198
P959050	198
P960225	199
P960230	199
P960235	199
P962002	495
P962003	495
P963025	132
P963030	132
P963035	132
P963040	132
P964001	178
P967001	538
P967002	538
P967003	538
P967004	538
P967005	538
P967006	538
P967007	538
P967009	538
P968000	546
P968125	546
P968130	546
P968135	546
P970000	154
P972053	133
P972060	133
P972201	564
P972202	564
P972203	564
P972300	564
P972301	564
P972302	564
P974000	563
P975000	171
P975501	179
P975600	179
P975900	177
P976200	562
P976210	563
P976300	562
P979000	202
P979100	202
P979200	202
P980000	190
P980050	190
P980400	190
P981500	189
P981601	190
P981650	190
P984500	566
P985000	566
P988100	565
P988200	565
P988300	565
P988400	565
P988500	565
P988600	564
P988700	565
P988900	565
P990000	566
P99001	259
P99020	260
P99021	260
P99030	262
P99031	262
P992040	210
P992045	210
P992050	210
P994020	122
P994022	122
P994024	122
P994026	122
P994030	122
P994032	122
P994034	122
P994036	122
P994038	122
P994040	122
P994042	122
P994046	122
P994050	122
P994055	122
P994065	122
P994080	122
P994090	122
P994134	122
P994138	122
P994142	122
P994150	122
P994155	122
P994165	122
P994180	122
P994190	122
P995010	122
P995010	520
P995016	122
P995016	520
P995020	122
P995026	122
P995030	122
P995032	122
P995034	122
P995036	122
P995038	122
P995040	122
P995042	122
P995050	122
P995060	122
P997014	122
P997014	520
P997016	122
P997016	520
P997028	122
P997032	122
P997036	122
P997040	122
P998010	520
P998012	520
P998014	520
P998035	123
P998050	123
P998070	123
P999000	123
P999012	520
P999014	520
RE851008	66
RE937001	175
RE937002	175
RE937003	175
RE940001	159
RE964100	178
RE964200	178
RE975001	171
RE975002	171
RE975901	177
SAC-SQ5-06	304
SAVC	304
SO2-23010.5	354
SO2-23014.5	354
T7206	194
TR11	274
TR11G	276
TR11GG	276
TR11GGG	276
TR11GGGG	276
TR11GGGGG	276
TR12	275
TR12H	277
TR12HH	277
TR12HHH	277
TR12HHHH	277
TR12HHHHH	277
TR13	275
TR13M	277
TR13MM	277
TR13MMM	277
TR13MMMM	277
TR18	274
TR18J	276
TR18JJ	276
TR18JJJ	276
TR18JJJJ	276
TR18JJJJJ	276
TR21	284
TR22	284
TR23	284
TR30	284
TR33	280
TRA	280
TRG	274
TRH	275
TRJ	274
TRM	275
VCBL100	263
VCBM100	263
VDBBM300	264
VPB116	261
VPB118	261
XMIX0702	351
XMIX0703	351
XMIX0704	351
XMIX0705	351

1. LEGAL PROVISIONS

ll sales made by Pujadas – a company of the Vollrath group (hereinafter, "the seller") are subject to these terms and conditions and are expressly contingent upon their acceptance. No additional or differing terms or conditions shall be binding on the seller unless specifically agreed upon in writing. The seller hereby does not accept any additional or differing terms and informs the buyer that it is unwilling to proceed under terms other than those set out herein. **Each sales contract, including these terms and conditions, forms the entire agreement between the seller and the buyer and will be governed by and interpreted in accordance with the laws of Spain, without regard to Conflict of Law Principles. The rights and obligations of both parties under these terms are not governed by the United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods (1980). Both parties hereby expressly submit to the jurisdiction of the courts of Barcelona (Spain) for any legal proceedings arising from or related to these general terms of sale.** No term affecting the agreement between the parties exists outside of those set forth in these terms and conditions.

2. OFFERS AND ORDERS

Offers and quotations made by the seller are contingent upon the seller's acceptance of the order and are therefore non-binding until such acceptance is confirmed. The seller reserves the right to accept or decline any order. All orders placed with the seller must be submitted in writing, clearly identified, and must include the product, quantity, and, where applicable, the delivery address. Order acceptance by the seller will be provided in writing (e.g., via an order confirmation) within the validity period of the offer. The seller reserves the discretionary right to cancel accepted orders or request additional guarantees for orders that have not yet been accepted, should any circumstances arise that, in the seller's judgement, raise concerns about the buyer's financial solvency or assets.

3. TAXES AND OTHER CHARGES

Value-added tax, duties, customisation fees, inspection or testing charges or any other tax, fee, interest or charge of any kind imposed by a government authority in relation to the transaction between the buyer and the seller shall be paid by the buyer, in addition to the quoted or invoiced prices. If the seller is required to pay such taxes or other charges, the buyer must reimburse the seller.

4. DELIVERY AND FREIGHT

As a general rule, all products will be delivered FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020), except for:

Orders with a final destination in the Iberian Peninsula and the Balearic Islands valued at over €500 (€1,600 for the Canary Islands), to a single destination, which will be shipped prepaid by the seller.

Orders valued at less than €500 (excluding tax) will incur a freight charge of €15 (€60 for the Canary Islands).

For final destinations outside Spain, all products will be delivered FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020).

Orders with a final destination in France valued at over €800, to a single destination, will be shipped prepaid by the seller.

Orders with a final destination in Italy valued at over €1,000, to a single destination, will be shipped prepaid by the seller.

Orders with a final destination in Germany valued at over €1,200, to a single destination, will be shipped prepaid by the seller.

Once the products are handed over to the carrier, delivery will be considered completed, and regardless of the shipping terms or freight payment, the buyer will assume all risks of loss or damage during transport. The seller reserves the right to deliver in multiple shipments, unless expressly agreed otherwise; each shipment will be invoiced separately and must be paid on the date indicated on the respective invoice, regardless of subsequent deliveries. The seller retains ownership of all materials shipped until full payment is received.

a. Quantity

Products will be shipped with complete packaging units containing the quantity indicated in our current rates.

b. Custom-made or bespoke products

Orders for custom-made products will be fulfilled with partial deliveries/shipments, with the difference not exceeding 10% more or less than the original quantity ordered.

c. For urgent orders within Spain, including the Balearic and Canary Islands, a €15 charge per order will apply.

Shipping will be via "Express Delivery", with a commitment to deliver within 24/48 hours, except for the Canary Islands and Balearic Islands. In such cases, shipping costs will be borne by the customer.

d. Direct deliveries to the final destination

For orders where the seller is requested to deliver to a final destination other than the buyer's usual delivery location, a €20 charge per order will apply.

5. CLAIMS, DELAYS AND FORCE MAJEURE

No claims regarding the condition of the goods or shipping errors will be accepted under any circumstances after 15 working days from the date of receipt. Claims for missing materials or other delivery errors must be submitted in writing to the seller within 15 working days of receiving the shipment. Failure to notify within this period will constitute full acceptance of the shipment and a waiver of any further claims by the buyer.

Claims for loss or damage to the products during transport must be reported by the buyer to the carrier by noting it on the POD and/or delivery note at the time of delivery. No claims for loss or damage during transport will be accepted unless they are properly noted on the delivery note.

All delivery dates are approximate. Delays in the delivery of any shipment do not exempt the buyer from the obligation to accept it. Furthermore, the seller will not be held liable for any loss or damage resulting from delays or failure to deliver due to causes beyond the seller's reasonable control, including, but not limited to, force majeure, actions by the buyer, embargoes or other governmental acts, regulations or requests, fire, accidents, strikes, lockouts, war, terrorism, riots, transport delays or the inability to obtain necessary labour, materials or production facilities. In the event of such a delay, the delivery date will be extended by a period equal to the time lost due to the delay.

6. MODIFICATIONS

The seller may, at any time, make changes to the design and construction of the products, components or parts as deemed appropriate, without prior notice to the buyer. The seller may offer suitable substitutes for unavailable materials due to government-mandated priorities or material shortages from suppliers.

7. WARRANTY

The seller warrants that the products supplied hereunder will conform to any attached specifications and be free from defects in materials and workmanship. If, within 12 months of delivery, it is proven to the seller's satisfaction that the relevant product is defective, the affected part will be repaired or replaced free of charge, under FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020), or the seller will refund the purchase price of the affected part. Repair, replacement or refund (as determined at the seller's discretion) will constitute the seller's sole obligation and the buyer's sole remedy for any deficiencies in the products supplied hereunder and is contingent upon the buyer returning the defective products to the seller under DDP at the seller's loading dock (Incoterms 2020). Any part repaired or replaced under this warranty will only be covered

for the remainder of the original warranty period. The seller does not warrant products that have been damaged due to accident, negligence, improper installation, inadequate set-up or supervision (where applicable) or that have been installed or operated in a manner contrary to the installation and operating instructions. The seller does not warrant any repairs carried out by unauthorised personnel or service agencies.

The above warranties are exclusive and replace all other statements and warranties, whether express or implied. The seller expressly excludes and disclaims any implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, as well as any warranty arising from custom or trade practice.

8. CANCELLATIONS AND RETURNS.

Orders may not be cancelled or modified by the buyer except under terms and conditions agreed to by the seller, as confirmed by the seller's written consent. A return authorisation is required for all returns. **Returns of products without prior authorisation from the seller's office in Santa Coloma de Farners will not be accepted.** PUJADAS reserves the right to authorise or refuse returns at its discretion.

a. Requests for returns of merchandise (excluding defective items) must be made within 90 DAYS of the Pujadas invoice date. The purchase order number or Pujadas invoice number must be provided when requesting return authorisation. No return authorisation will be issued without the corresponding Pujadas purchase order number or invoice number.

b. A restocking fee will apply. **Generally, returns will incur a 20% charge for depreciation and handling, with a minimum charge of €10.**

c. All returns or shipments of materials to Pujadas' facilities must be made with freight costs and responsibility borne by the buyer.

d. The return authorisation number must be clearly displayed on all packages containing returned products.

e. Only current merchandise in its original, unused and saleable condition will be accepted for return. Returned merchandise that has been used, is obsolete or worn out will be disposed of, and no credit will be issued.

1. Returns of shelving will only be accepted if they are in their complete and original packaging, palletised if they consist of more than one item and properly protected.
2. Returns of trolleys must be made on pallets and with complete protective packaging.

f. The following products cannot be returned: (1) custom-made products, (2) Traex washing baskets, (3) personalised items. Additionally, materials that Pujadas has specifically adapted to fulfil the order requirements will not be accepted for return.

9. USE OF TRADEMARKS AND TRADE NAMES

The seller or The Vollrath Company LLC, as applicable, hold all rights to their trademarks, trade names and/or any intellectual and industrial property rights to which they are entitled. The sale of products and/or association with these Terms does not imply the assignment or transfer of any rights unless expressly stated. The buyer shall not, directly or indirectly, in whole or in part, use the name Pujadas or any other trademark or trade name owned by Vollrath Pujadas, S.A.U. or The Vollrath Company LLC (collectively, the Trademarks) as part of the buyer's corporate or business name, or in any way related to the buyer's business, except with prior written authorisation from Vollrath Pujadas, S.A.U. The buyer is permitted to use the Trademarks solely in connection with the promotion or sale of the Products in accordance with the terms of the Agreement. The buyer must reproduce the Trademarks exactly as specified by Vollrath Pujadas, S.A.U. The buyer may not use the Trademarks in combination with other trademarks or names. The buyer agrees not to register or attempt to register any Trademark, or any imitation thereof (including any language variation), nor to use the Trademarks for any product or purpose other than those established in the Agreement. The buyer shall not, at any time during or after the termination of the Agreement, use any trademark that is similar to or in any way resembles the Trademarks in a manner that could cause confusion or deception. The buyer agrees to reasonably cooperate with any efforts by Vollrath Pujadas, S.A.U. to protect, defend or enforce its rights to the Trademarks.

10. DAMAGES AND OTHER LIABILITY; INDEMNIFICATION

The seller's liability concerning the products or services sold under these terms will be limited to the warranty and indemnification provided in Section 7 of these terms and conditions of sale, and for any other breach of contract with the buyer, it will be limited to the contract price. **The seller shall not be subject to any additional obligations or liabilities, whether arising from breach of contract, warranty, tort (including negligence and liability for third-party actions) or other legal doctrines, regarding the products or services offered by the seller, or any actions or omissions related thereto.** Without limiting the foregoing, the seller specifically disclaims liability for property damage, fines, liquidated or punitive damages, loss of profits, downtime, loss of goodwill, capital costs, costs of replacement products or services or any other form of economic loss, as well as claims from the buyer's customers or any third party for such damages, costs or losses. **The seller shall not be liable and does not accept responsibility for losses or incidental, indirect or accidental damages of any kind.** The buyer agrees to indemnify and hold the seller harmless from any loss, liability, damage or expense (including, without limitation, reasonable attorney's fees and other defence costs) that the seller may incur as a result of any claim by the buyer, the buyer's customers or any third party arising from or related to the products or services sold under these terms or associated with them, unless it is ultimately determined that such losses, liabilities, damages or expenses are solely attributable to the seller's wilful misconduct.

11. PRICES

The sale prices are those specified in our most recent price lists, applicable to merchandise from our warehouse in Santa Coloma de Farners, with non-returnable cardboard packaging.

12. PHOTOGRAPHS, INFORMATION AND DIMENSIONS

The photographs, information and dimensions in the seller's catalogue are subject to change without prior notice due to technical or production requirements.

13. PERSONAL DATA PROTECTION

In accordance with current personal data protection regulations, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informs the buyer that any personal data collected during the commercial relationship will be processed and included in the seller's files to provide the requested services and keep the buyer informed about new products and services. The data will be retained for the duration of the commercial relationship and, once it ends, only the data required by tax legislation will be kept. At any time, you may exercise your rights to access, rectify, erase or restrict the processing of your data, request data portability or object to its processing by sending a written request to info@pujadas.es, along with a copy of your ID/NIF. You may also contact the relevant Supervisory Authority to file any complaint you consider appropriate.

All rights to make changes without prior notice are reserved, particularly concerning colours or prices of the items in this catalogue.

Photographs are non-contractual

1. DISPOSICIONES LEGALES

Todas las ventas realizadas por Pujadas – Una compañía del grupo Vollrath (en adelante, "el vendedor") están sujetas a los presentes términos y condiciones, y están expresamente condicionadas por la aceptación de los presentes términos y condiciones. Ningún otro término o condición adicional o diferente será vinculante para el vendedor a menos que se acuerde lo contrario específicamente por escrito. Por el presente el vendedor no acepta otros términos adicionales o diferentes y notifica al comprador que no está dispuesto a vender en virtud de términos diferentes de los presentes términos y condiciones. **Cada contrato de venta, incluyendo los presentes términos y condiciones, constituirá el acuerdo indivisible entre el vendedor y el comprador, y se regirá, interpretará y entenderá según las leyes de España, sin remisión a los Principios sobre Conflictos de Leyes. Los derechos y las obligaciones de las partes en virtud del presente no se regirán por la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías de 1980; y por el presente ambas partes se someten expresamente a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España), para cualquier proceso judicial que surja de las presentes condiciones generales de venta o relacionado con estas.** No existe ninguna condición que afecte al acuerdo de las partes que no esté expresada en los presentes términos y condiciones.

2. OFERTAS Y PEDIDOS

Las ofertas y presupuestos realizados por el vendedor están sujetas a la aceptación del pedido por parte de ésta y, por tanto, no serán vinculantes hasta que se produzca dicha aceptación. El vendedor se reserva el derecho a la aceptación del pedido. Todos los pedidos cursados a el vendedor deberán serlo por escrito, claramente identificados y en ellos deberá constar el producto, la cantidad, y en su caso, la dirección de entrega. La aceptación del pedido por parte de el vendedor se realizará por escrito (i.e. A través de una confirmación de pedido) dentro del plazo de validez de la oferta. El vendedor se reserva el derecho discrecional de anular pedidos aceptados o pedir garantías adicionales en relación con pedidos que todavía no han sido aceptados, siempre que advierta cualquier circunstancia que, a su juicio, le haga dudar de la solvencia financiera o patrimonial del comprador.

3. IMPUESTOS Y OTROS CARGOS

El impuesto sobre el valor añadido, tasas, tarifas de personalización, inspección o prueba, o cualquier otro impuesto, tasa, interés o cargo de cualquier naturaleza impuesto por una autoridad gubernamental, en virtud de la transacción entre el comprador y el vendedor serán pagados por el comprador, además de los precios cotizados o facturados. Si el vendedor debiera pagar dichos impuestos u otros cargos, el comprador deberá reembolsarlos al vendedor.

4. ENTREGA Y FLETE

En general, todos los productos se entregarán bajo FCA en muelle de carga del vendedor, situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020) a excepción de:

Los pedidos con destino final Península Ibérica y las Islas Baleares con un valor superior a 500 € (1.600€ en las Islas Canarias), con envío a un único destino, se enviarán prepagados por el vendedor.

Los pedidos con un valor inferior a 500 € (Base Imponible) se grabarán con un cargo por flete de 15 € (60 € en las Islas Canarias).

Para destinos finales fuera de España, todos los productos estarán sujetos a FCA en muelle de carga del vendedor situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020).

Los pedidos con destino final Francia con un valor superior a 800 €, con envío a un único destino, se enviarán prepagados por el vendedor.

Los pedidos con destino final Italia con un valor superior a 1.000 €, con envío a un único destino, se enviarán prepagados por el vendedor.

Los pedidos con destino final Alemania con un valor superior a 1.200 €, con envío a un único destino, se enviarán prepagados por el vendedor.

La entrega de los productos al transportista se considerará entrega al comprador; e independientemente de los términos de envío o el pago del flete, el comprador asumirá todos los riesgos por pérdida o daño durante el transporte. El vendedor se reserva el derecho a hacer la entrega en múltiples envíos, a menos que se estipule lo contrario expresamente en el presente; dichos envíos se facturarán por separado y se pagarán en la fecha que indica cada factura, independientemente de las entregas posteriores. El vendedor se reserva los derechos de propiedad de todos los materiales enviados hasta el pago completo de estos.

a. Cantidad

Los productos se enviarán con las unidades de embalaje completo que contenga la cantidad indicada en nuestras tarifas vigentes.

b. Productos fabricados o personalizados a medida

Los pedidos de productos a medida se ejecutan con entregas parciales/sobre envíos, sin que la diferencia suponga un 10% más o menos de la cantidad original pedida.

c. Para pedidos Urgentes en el territorio nacional, incluyendo Islas Baleares y Canarias, se les aplicará un cargo de 15€ por pedido.

El envío será por "Transporte Urgente" con compromiso de entrega en 24/48 horas, a excepción de las Islas Canarias y Baleares. En estos casos, el transporte será a cargo del cliente.

d. Entregas directas a destino final

En los pedidos en que se solicite al vendedor la entrega en destino final diferente del destino habitual del comprador, se aplicará un cargo de 20€ por pedido.

5. RECLAMACIONES, RETRASOS Y FUERZA MAYOR

No se aceptarán, bajo ninguna circunstancia, reclamaciones relativas al estado de la mercancía o a errores de envío tras 15 días laborables desde la recepción de esta. Las reclamaciones por falta de materiales u otros errores en la entrega deben efectuarse por escrito ante el vendedor en el plazo de 15 días laborables tras la recepción del envío; y el hecho de no notificar dicha reclamación supone la aceptación absoluta y la renuncia a cualquier reclamación por parte del comprador.

Las reclamaciones por pérdidas o daños en los productos durante el transporte deben ser comunicados por el comprador ante el transportista, mediante anotación en el POD y/o albarán del transporte en el momento exacto de la entrega. No se aceptarán reclamaciones relativas a pérdidas o daños debidos al transporte sino están debidamente anotadas en el albarán del transporte.

Todas las fechas de entrega son aproximadas. El retraso en la entrega de cualquier envío no exime al comprador de su obligación de aceptarlo. Además, el vendedor no será responsable por las pérdidas o los daños que resulten de los retrasos o de la falta de entrega por cualquier causa fuera del control razonable del vendedor, incluyendo sin limitación fuerza mayor, actos del comprador, embargo u otro acto, norma o petición gubernamental, incendio, accidente, huelga, parones, guerra, acto de terrorismo, disturbios, retraso en el transporte o incapacidad para conseguir la mano de obra, los materiales o las instalaciones de producción necesarios. En caso de algún retraso de este tipo, la fecha de entrega se ampliará durante un plazo igual al tiempo perdido debido al retraso.

6. MODIFICACIONES

En cualquier momento, el vendedor podrá realizar modificaciones en el diseño y la construcción de los productos, los componentes o las partes como el vendedor lo crea apropiado, sin previo aviso al comprador. El vendedor puede ofrecer sustitutos apropiados del material no disponible debido a las prioridades o normas establecidas por la autoridad gubernamental o la falta de materiales por parte de los proveedores.

7. GARANTÍA

El vendedor garantiza que los productos suministrados en virtud del presente están libres de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad. Si en el plazo de 12 meses desde su suministro el producto pertinente se demuestra a satisfacción del vendedor que es defectuoso, la pieza afectada será reparada o sustituida sin cargo, bajo **FCA en muelle de carga del vendedor, situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020)**, o el vendedor devolverá el precio de compra de la parte afectada. La reparación, la sustitución o la devolución (lo que el vendedor determine, a su discreción) constituirá la única obligación del vendedor y el único remedio del comprador para cualquier deficiencia en los productos subministrados en virtud del presente, y estará condicionada por la devolución de dichos productos al vendedor por parte del comprador, bajo DDP muelle de carga del vendedor (Incoterms 2020). Cualquier pieza reparada o sustituida en virtud de esta garantía se garantiza solo durante el período restante de garantía sobre la pieza que ha sido reparada o sustituida. El vendedor no garantiza productos que hayan sido dañados por accidente, imprudencia, instalación indebida, configuración o supervisión (cuando proceda) inadecuadas o que hayan sido instalados o puestos en funcionamiento de cualquier modo que sea contrario a las instrucciones de instalación y funcionamiento. El vendedor no garantiza ningún servicio de reparación efectuado por personal no autorizado o agencias deservicios no autorizadas.

Las garantías anteriores son exclusivas y sustituyen todas las otras aseveraciones y garantías, expresas o implícitas; y el vendedor no acepta y excluye expresamente cualquier garantía implícita de comercialización o idoneidad para cualquier propósito particular, y cualquier garantía que pueda surgir de un acuerdo o uso comercial.

8. CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES

Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador excepto en virtud de los términos y condiciones que pueda aceptar el vendedor, tal como lo indique el consentimiento escrito del vendedor. Se solicitará una autorización de devolución para todas las devoluciones. **Se rechazarán** las devoluciones de productos que no cuenten con la autorización previa por parte de la oficina del vendedor de Santa Coloma de Farners. PUJADAS tiene libertad para autorizar y devolver y puede decidir rechazar la devolución según su propio criterio.

a. Las solicitudes de devoluciones de mercancía (que no sea mercancía defectuosa) deben efectuarse en el plazo de **90 DÍAS desde la fecha de la factura de pujadas. Debe indicarse el número de orden de compra o el número de factura de pujadas al solicitar la autorización. No se emitirá ninguna autorización de devolución a menos que se proporcione el número de orden de compra o el número de factura de Pujadas.**

b. Se aplicará un cargo por reposición de existencias. En general cualquier **devolución se cargará un 20%** del importe, por demerito y gestión, con un mínimo de 10 €.

c. Las devoluciones o los envíos de materiales a las instalaciones de Pujadas deberán efectuarse **siempre por flete a cargo y responsabilidad del comprador.**

d. El número de autorización de la devolución deberá marcarse en todos los embalajes de los productos que se devuelvan.

e. Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y no se emitirá crédito.

1. La devolución de estanterías solo se efectuará si van en su embalaje completo y original, en palés si constan de más de un bulto y correctamente protegidas.

2. La devolución de carros se efectuará en palés y con el embalaje protector completo.

f. Los siguientes productos no pueden devolverse: (1) productos realizados a medida, (2) cestas de lavado Traex (3) artículos personalizados. Tampoco se aceptará la devolución de materiales en los que Pujadas haya efectuado alguna adaptación concreta para satisfacer el pedido.

9. USO DE MARCAS Y NOMBRES COMERCIALES

El vendedor o The Vollrath Company LLC, según corresponda, son titulares de cuantas marcas, nombres comerciales y/o derechos de propiedad intelectual e industrial les corresponda. La venta de los productos y/o vinculación a los presentes Términos no supone la cesión o transmisión de ningún derecho salvo que así se disponga de forma expresa. El comprador no utilizará, directa o indirectamente, en su totalidad o en parte, el nombre de Pujadas, ni ninguna otra marca registrada o nombre comercial que ahora sea o pueda ser propiedad de Vollrath Pujadas, S.A.U. o The Vollrath Company LLC, (colectivamente, las Marcas Comerciales), como parte del nombre corporativo o comercial del comprador, o de cualquier manera relacionada con el negocio del Comprador, excepto si fuera autorizado o aprobado por Vollrath Pujadas, S.A.U. por escrito. El comprador tiene derecho a utilizar las Marcas comerciales únicamente en relación con la promoción o venta de los Productos de conformidad con los términos del Acuerdo. El Comprador deberá reproducir las Marcas exactamente como lo especifica Vollrath Pujadas, S.A.U.. El Comprador no puede utilizar las Marcas Comerciales en combinación con otras marcas comerciales o nombres. El Comprador acepta que no registrará ni intentará registrar ninguna Marca Comercial ni ninguna imitación de la misma (incluida cualquier variación de idioma), ni utilizará las Marcas Comerciales para ningún producto o para ningún fin distinto de los establecidos en el Acuerdo. El Comprador no deberá, en ningún momento durante o después de la terminación del Acuerdo, utilizar en su negocio ninguna otra marca comercial que sea similar o de alguna manera se parezca a las Marcas Comerciales de manera que pueda causar engaño o confusión con las Marcas Comerciales. El Comprador deberá colaborar de manera razonable con respecto a cualquier esfuerzo de Vollrath Pujadas, S.A.U. para proteger, defender o hacer cumplir sus derechos sobre las Marcas Comerciales.

10. PERJUICIOS Y OTRA RESPONSABILIDAD; INDEMNIZACIÓN

La responsabilidad del vendedor respecto de los productos o servicios que se vendan en virtud del presente se limitará a la garantía y la indemnización establecida en la sección 7 de los presentes términos y condiciones de venta y, respecto de cualquier otro incumplimiento de su contrato con el comprador, se limitará al precio del contrato. **El vendedor no estará sujeto a otra obligación o responsabilidades, ya sea que surjan de un incumplimiento de contrato, garantía, ilícito civil (incluyendo negligencia y responsabilidad por hechos ajenos) u otras doctrinas, respecto de los productos o los servicios ofrecidos por el vendedor, o cualquier emprendimiento, acción u omisión relacionada con estos.** Sin limitar el carácter general de lo antedicho, el vendedor específicamente rechaza cualquier responsabilidad por daños a la propiedad, multas, daños cuantificables o punitivos, daños por lucro cesante, inactividad, pérdida de clientela, coste de capital, coste de sustitución de productos o servicios, o cualquier otro tipo de pérdida de ventaja económica, o demandas de los clientes del comprador o de cualquier tercero por dichos daños, costes o pérdidas. **El vendedor no será responsable y no acepta la responsabilidad por perjuicios, daños fortuitos, indirectos y accidentales de cualquier naturaleza.** El comprador eximirá y liberará al vendedor de cualquier pérdida, responsabilidad, daños y gastos (incluyendo sin limitación honorarios razonables de abogados y otros costes de defensa) en que pueda incurrir el vendedor como resultado de cualquier demanda del comprador, de los clientes del comprador o de cualquier tercero derivados de los productos y servicios que se vendan en virtud del presente o relacionados con estos, a menos que se determine en última instancia que dichas pérdidas, responsabilidades, daños o gastos son atribuibles únicamente a la conducta premeditada del vendedor.

11. PRECIOS

Los precios de venta son los que se especifican en nuestras tarifas (según ultima tarifa vigente), en referencia a la mercancía de nuestro almacén de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

12. FOTOGRAFÍAS, INFORMACIÓN Y MEDIDAS

Las fotografías, **la información y las medidas indicadas en el catálogo del vendedor pueden sufrir cambios**, sin previo aviso, debido a requisitos técnicos o de producción.

13. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De conformidad con lo establecido en la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informa al comprador que los datos personales recogidos durante la relación comercial serán tratados e incorporados en los ficheros del vendedor, con el objetivo de poder prestar los servicios solicitados, así como también para mantenerlo informado de nuevos productos y servicios. Los datos facilitados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial y una vez finalizada se conversarán aquellos que vengan exigidos por la legislación tributaria. En cualquier momento usted podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación o supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición mediante una petición escrita a info@pujadas.es, acompañada de una fotocopia de su DNI/NIF. También podrá dirigirse a la Autoridad de Control competente para presentar la reclamación que considere oportuna.

Quedan reservados todos los derechos de cambio sin aviso previo, en especial colores o precios para los artículos que aparecen en este catálogo.

Fotografías no contractuales

1. MENTIONS LÉGALES

Toutes les ventes effectuées par Pujadas – une entreprise du groupe Vollrath (ci-après, le vendeur) sont expressément soumises aux présentes conditions générales et à leur acceptation. Aucune autre condition supplémentaire ou différente sera contraignante pour le vendeur sauf accord écrit spécifique. Par la présente, le vendeur n'accepte aucune autre condition supplémentaire ou différente et informe l'acheteur qu'il n'est pas disposé à vendre selon des conditions différentes des présentes. **Chaque contrat de vente, y compris les présentes conditions générales, constituera l'intégralité de l'accord entre le vendeur et l'acheteur et sera régi, interprété et compris conformément aux lois espagnoles, sans renvoi aux règles de conflit de lois. Les droits et les obligations des parties en vertu des présentes ne sont pas régis par la Convention des Nations unies sur les contrats de vente internationale de marchandises de 1980 ; et par les présentes, les deux parties se soumettent expressément à la juridiction des tribunaux de Barcelone (Espagne) pour toute procédure judiciaire découlant des présentes conditions générales de vente ou s'y rapportant.** Il n'existe aucune condition affectant l'accord des parties qui ne soit pas exprimée dans les présentes conditions générales.

2. OFFRES ET COMMANDES

Les offres et les devis effectués par le vendeur sont soumis à l'acceptation de la commande par celui-ci et ne seront pas contraignants jusqu'à ladite acceptation. Le vendeur se réserve le droit d'accepter la commande. Toutes les commandes passées au vendeur devront être écrites, clairement identifiées et présenter le produit, la quantité et, le cas échéant, l'adresse de livraison. L'acceptation de la commande par le vendeur doit se faire par écrit (c'est-à-dire par le biais d'une confirmation de la commande), dans le délai de validité de l'offre. Le vendeur se réserve le droit discrétionnaire d'annuler les commandes acceptées ou de demander des garanties supplémentaires pour les commandes qui n'ont pas encore été acceptées, s'il a connaissance de circonstances qui, à son avis, l'amènent à douter de la solvabilité financière ou patrimoniale de l'acheteur.

3. TAXES ET AUTRES CHARGES

La taxe sur la valeur ajoutée, les taxes, les frais de personnalisation, d'inspection ou d'essai, ou tout autre impôt, taxe, intérêt ou charge de quelque nature que ce soit imposés par une autorité gouvernementale, en vertu de la transaction entre l'acheteur et le vendeur, seront réglés par l'acheteur, en plus des prix indiqués ou facturés. Si le vendeur devait payer ces taxes ou autres charges, l'acheteur devrait les lui rembourser.

4. LIVRAISON ET FRET

En général, tous les produits seront expédiés en FCA au quai de chargement du vendeur à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020) à l'exception de ce qui suit :

Les commandes dont la destination finale est la péninsule ibérique et les îles Baléares et dont la valeur est supérieure à 500 € (1 600 € dans les îles Canaries), avec expédition vers une seule destination, seront envoyées en port payé par le vendeur.

Les commandes dont la valeur est inférieure à 500 € (base imposable) seront enregistrées avec des frais de transport de 15 € (60 € dans les îles Canaries).

Pour les destinations finales en dehors de l'Espagne, tous les produits seront soumis au FCA au quai de chargement du vendeur situé à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020).

Les commandes dont la destination finale est la France, d'une valeur supérieure à 800 €, avec expédition vers une seule destination, seront envoyées en port payé par le vendeur.

Les commandes dont la destination finale est l'Italie, d'une valeur supérieure à 1 000 €, avec expédition vers une seule destination, seront envoyées en port payé par le vendeur.

Les commandes dont la destination finale est l'Allemagne, d'une valeur supérieure à 1 200 €, avec expédition vers une seule destination, seront envoyées en port payé par le vendeur.

La remise des produits au transporteur est considérée comme une livraison à l'acheteur et, quelles que soient les conditions d'expédition ou de paiement du fret, l'acheteur assumera tous les risques de perte ou de dommage pendant le transport. Le vendeur se réserve le droit de procéder à des livraisons multiples, sauf stipulation contraire expresse dans le présent document ; ces livraisons sont facturées séparément et payées à la date indiquée sur chaque facture, sans tenir compte des livraisons ultérieures. Le vendeur se réserve les droits de propriété de tous les produits envoyés jusqu'au paiement intégral de ceux-ci.

a. Quantité

Les produits seront expédiés avec les unités d'emballage complètes qui contiennent la quantité indiquée dans nos grilles tarifaires en vigueur.

b. Produits personnalisés ou sur mesure

Les commandes de produits sur mesure sont exécutées avec des livraisons partielles/livraisons supplémentaires, la différence n'étant pas supérieure ou inférieure de 10 % à la quantité initialement commandée.

c. Pour les commandes urgentes en Espagne, y compris les îles Baléares et Canaries, des frais de 15 euros par commande seront appliqués.

L'expédition se fera par « transport urgent » avec un engagement de livraison dans les 24/48 heures, à l'exception des îles Canaries et Baléares. Dans ce cas, le transport sera à la charge du client.

d. Livraisons directes à la destination finale

Pour les commandes pour lesquelles il est demandé au vendeur de livrer à une destination finale autre que la destination habituelle de l'acheteur, des frais de 20 € par commande seront appliqués.

5. RÉCLAMATIONS, RETARDS ET FORCE MAJEURE

Les réclamations relatives à l'état des marchandises ou aux erreurs d'expédition ne seront aucunement acceptées après 15 jours ouvrables à compter de leur réception. Les réclamations pour produits manquants ou autres erreurs à la livraison doivent être adressées par écrit au vendeur dans les 15 jours ouvrables suivant la réception de l'envoi ; l'absence de notification de ladite réclamation constitue une acceptation totale et une renonciation à toute réclamation de la part de l'acheteur.

Les réclamations pour les pertes ou dommages des produits pendant le transport doivent être communiquées par l'acheteur au transporteur, par une mention sur l'accusé de réception et/ou bon de livraison au moment exact de la livraison. Les réclamations pour pertes ou dommages dus au transport ne seront pas acceptées, sauf si elles sont dûment mentionnées sur le bon de livraison.

Toutes les dates de livraison sont approximatives. Le retard dans la livraison d'un envoi ne libère pas l'acheteur de son obligation de l'accepter. En outre, le vendeur n'est pas responsable des pertes ou dommages résultant d'un retard ou d'une absence de livraison dus à une cause échappant au contrôle raisonnable du vendeur, comprenant, notamment, les cas de force majeure, les actes de l'acheteur, les embargos ou autres actes, les règlements ou demandes gouvernementales, les incendies, les accidents, les grèves, les lock-out, les guerres, les actes de terrorisme, les émeutes, les retards de transport ou l'impossibilité d'obtenir la main-d'œuvre, les matériaux ou les installations de production nécessaires. En cas de retard de ce type, la date de livraison sera prolongée d'une période égale au temps perdu en raison du retard.

6. MODIFICATIONS

À tout moment, le vendeur pourra apporter les modifications qu'il juge opportunes à la conception et à la fabrication des produits, des composants ou des pièces, sans préavis à l'acheteur. Le vendeur peut proposer des substituts appropriés pour le matériel non disponible en raison de priorités ou de normes fixées par les autorités gouvernementales ou d'un manque de matériaux de la part des fournisseurs.

7. GARANTIE

Le vendeur garantit que les produits fournis en vertu des présentes conditions sont exempts de toute non-conformité avec les spécifications jointes et de tout défaut de matériel et de qualité. Si, dans les 12 mois suivant la livraison, le produit concerné s'avère défectueux à la satisfaction du vendeur, la pièce concernée sera réparée ou remplacée gratuitement, en FCA au quai de chargement du vendeur, situé à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020) ou le vendeur remboursera le prix d'achat de la pièce concernée. La réparation, le remplacement ou le retour (selon ce que le vendeur détermine, à sa seule discrétion) constitueront la seule obligation du vendeur et le seul recours de l'acheteur pour toute déficience des produits livrés en vertu des présentes conditions, et seront conditionnés par le retour par l'acheteur de ces produits au vendeur en DDP sur le quai de chargement du vendeur (Incoterms 2020). Toute pièce réparée ou remplacée dans le cadre de cette garantie n'est garantie que pour la période de garantie restante de la pièce réparée ou remplacée. Le vendeur ne garantit pas les produits endommagés à la suite d'un accident, d'une imprudence, d'une installation incorrecte, d'une configuration ou d'une supervision inadéquate (le cas échéant) ou qui ont été installés ou mis en service d'une manière contraire aux instructions d'installation et d'utilisation. Le vendeur ne garantit pas les services de réparation effectués par du personnel non autorisé ou des agences de service non autorisées.

Les garanties précédentes sont exclusives et remplacent toutes les autres affirmations et garanties expresses ou implicites ; le vendeur rejette et exclut expressément toute garantie implicite de commercialisation ou d'adéquation à un usage particulier, et toute garantie pouvant résulter d'un accord ou d'un usage commercial.

8. ANNULATIONS ET RETOURS

Aucune commande ne peut être annulée ni modifiée par l'acheteur sauf dans les conditions générales acceptées par le vendeur, comme indiqué dans l'accord écrit du vendeur. Une autorisation de retour sera demandée pour tous les retours. Les retours de produits qui n'ont pas fait l'objet d'une autorisation préalable par le bureau du vendeur de Santa Coloma de Farners seront refusés. PUJADAS est libre d'autoriser et d'effectuer un retour, et peut décider de refuser un retour à sa propre discrétion.

a. Les demandes de retour de marchandises (autres que des marchandises défectueuses) doivent être effectuées dans les 90 JOURS à compter de la date de la facture de Pujadas. Le numéro du bon de commande ou de la facture de Pujadas doit être indiqué lors de la demande d'autorisation. Aucune autorisation de retour ne sera émise si le numéro de bon de commande ou de facture de Pujadas n'est pas fourni.

b. Des frais de réapprovisionnement seront appliqués. En général, tout retour sera facturé 20 % du montant, pour frais de traitement et de gestion, d'un minimum de 10 €.

c. Les retours ou les expéditions de produits aux installations de Pujadas devront toujours être effectués par fret à la charge et sous la responsabilité de l'acheteur.

d. Le numéro d'autorisation du retour devra figurer sur tous les emballages des produits à retourner.

e. Seule la marchandise actuelle dans son emballage d'origine, non utilisée et en état de vente sera acceptée pour le retour. La marchandise retournée qui a été utilisée, qui est obsolète ou usée, sera jetée et aucun crédit ne sera accordé.

1. Les étagères ne seront retournées que si elles sont dans leur emballage complet et d'origine, sur une palette s'il y a plus d'un paquet et correctement protégées.
2. Les chariots seront retournés sur des palettes et avec leur emballage de protection complet.

f. Les produits suivants ne peuvent pas être retournés : (1) produits sur mesure, (2) paniers de lavage Traex (3) articles personnalisés. Le matériel ayant subi une adaptation de la part de Pujadas pour satisfaire la commande ne pourra pas non plus être retourné.

9. UTILISATION DES MARQUES ET NOMS COMMERCIAUX

Le vendeur ou The Vollrath Company LLC, selon le cas, est propriétaire de toutes les marques, noms commerciaux et/ou droits de propriété intellectuelle et industrielle qui lui correspondent. La vente de produits et/ou le rattachement des présentes conditions générales n'impliquent pas la cession ou le transfert de droits, sauf dans les cas expressément prévus. L'acheteur n'utilisera pas, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, le nom Pujadas ou toute autre marque déposée ou nom commercial qui appartient actuellement ou peut appartenir à Vollrath Pujadas, S.A.U. ou The Vollrath Company LLC, (collectivement, les marques), comme partie de la dénomination sociale ou du nom commercial de l'acheteur, ou de quelque manière que ce soit en relation avec les activités de l'acheteur, sauf autorisation ou approbation écrite de Vollrath Pujadas, S.A.U. L'acheteur est autorisé à utiliser les marques uniquement dans le cadre de la promotion ou de la vente des produits conformément aux dispositions de l'accord. L'acheteur devra reproduire les marques exactement comme l'indique Vollrath Pujadas, S.A.U. L'acheteur ne peut pas utiliser les marques commerciales en combinaison avec d'autres marques commerciales ou noms. L'acheteur s'engage à n'enregistrer ou tenter d'enregistrer aucune marque ni imitation de celle-ci (y compris toute variation de langue), et à ne pas utiliser les marques pour tout produit ou à toute fin autre que les conditions établies de l'accord. L'acheteur ne devra, à aucun moment, pendant ou après la résiliation de l'accord, utiliser dans ses activités d'autres marques similaires ou ressemblant d'une manière ou d'une autre aux marques pouvant entraîner une tromperie ou une confusion avec les marques. L'acheteur devra collaborer de manière raisonnable à tous les efforts déployés par Vollrath Pujadas, S.A.U. pour protéger, défendre ou faire respecter ses droits sur les marques.

10. PRÉJUDICES ET AUTRE RESPONSABILITÉ ; INDEMNISATION

La responsabilité du vendeur concernant les produits ou services vendus en vertu des présentes conditions sera limitée à la garantie et à l'indemnisation établie dans la section 7 de ces conditions de vente et, en ce qui concerne tout autre manquement de son contrat avec l'acheteur, elle sera limitée au prix contractuel. **Le vendeur ne sera pas soumis à d'autres obligations ou responsabilités, qu'elles découlent d'une rupture de contrat, d'une garantie, d'un délit (y compris la négligence et la responsabilité du fait d'autrui) ou d'autres doctrines, en ce qui concerne les produits ou les services offerts par le vendeur, ou tout engagement, acte ou omission en rapport avec ceux-ci.** Sans limiter le caractère général de ce qui précède, le vendeur décline spécifiquement toute responsabilité pour les dommages matériels, les amendes, les dommages quantifiables ou punitifs, les dommages pour manque à gagner, l'inactivité, la perte de clientèle, le coût du capital, le coût des produits ou services de remplacement, ou toute autre perte d'avantage économique, ou les réclamations des clients de l'acheteur ou de tout tiers pour de tels dommages, coûts ou pertes. **Le vendeur n'est pas responsable et décline toute responsabilité pour les préjudices, dommages accessoires, indirects et accidentels de toute nature.** L'acheteur exemptera et dégagera le vendeur de toute responsabilité en cas de pertes, responsabilités, dommages et dépenses (notamment, les honoraires raisonnables d'avocats et autres frais de défense) que le vendeur pourrait encourir à la suite d'une réclamation de l'acheteur, des clients de l'acheteur ou d'un tiers découlant des produits et services vendus en vertu des présentes conditions ou s'y rapportant, à moins que ces pertes, responsabilités, dommages ou dépenses ne soient considérés comme imputables uniquement au comportement prémédité du vendeur.

11. PRIX

Les prix de vente sont ceux indiqués dans notre grille tarifaire (selon la dernière liste de prix en vigueur), en référence aux produits de notre entrepôt de Santa Coloma de Farners avec un emballage en carton qui ne peut pas être retourné.

12. PHOTOS, DONNÉES ET DIMENSIONS

Les photographies, les informations et les dimensions indiquées dans le catalogue du vendeur peuvent être modifiées sans préavis en raison d'exigences techniques ou de production.

13. PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur sur la protection des données à caractère personnel, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informe l'acheteur que les données personnelles recueillies au cours de la relation commerciale seront traitées et intégrées aux fichiers du vendeur, afin de pouvoir fournir les services demandés, ainsi que de le tenir informé des nouveaux produits et services. Les données fournies seront conservées pendant toute la durée de la relation commerciale et, une fois celle-ci terminée, seules les données requises par la législation fiscale seront gardées. À tout moment, vous pourrez faire valoir vos droits d'accès, de rectification ou suppression, de limitation du traitement, de portabilité et d'opposition en adressant une demande écrite à info@pujadas.es, accompagnée d'une photocopie de votre pièce d'identité. Vous pourrez également vous adresser à l'Autorité de contrôle compétente pour introduire la réclamation que vous jugez appropriée.

Tous droits de modification sans préavis, notamment des couleurs ou des prix des articles présentés dans ce catalogue, sont réservés.

Photographies non contractuelles

CPUJADAS26
8 421661 638623

THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.
1236 North 18th street
Sheboygan, WISCONSIN 53081-3201 USA
Customer Service; 920.459.4851
Fax. 920.459. 6537
Credit: 920.459.5387

VOLLRATH PUJADAS SAU
Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED
Room 906, Building A, Hongwell Plaza, No.1308
Lianhua Road, Minhang District
Shanghai, 201102 CHINA
Tel. 86-21-50589580

VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.
Periférico Sur edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, JALISCO MEXICO
Tel. (52) 333.133.6767 or (52) 333.133.6769
Fax. (52) 333.133.6768

VOLLRATH

www.vollrathfoodservice.com

©2023 The Vollrath Company, L.L.C.
An ISO 9001 Certified Company

STOELTING
A VOLLRATH BRAND

www.stoeltingfoodservice.com

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

www.pujadas.es
www.pujadasgrill.com

An ISO 9001 Certified Company