



PROFESSIONAL COOKWARE & BUFFET PRESENTATION

2018

PUJADAS & VOLLRATH
CATÁLOGO TARIFA /
CATALOGUE PRICE LIST /
CATALOGUE TARIF /
KATALOGTARIF



Outperform every day.™

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

PROFESSIONAL COOKWARE

pujadas[®]

A VOLLRATH[®] COMPANY

PROFESSIONAL COOKWARE

Ctra. de Castanyet, 132 - P.O.Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

Ventas en España

Tel. 972 84 32 01
Fax 972 84 35 27
info@pujadas.es

Export Department

Tel. +34 972 84 32 01
Fax +34 972 84 35 27
info@pujadas.es

www.pujadas.es
info@pujadas.es

1

COCINA / KITCHEN / CUISINE / KÜCHE

1.1	BATERÍA DE COCINA / COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF	18
1.2	SARTENES / FRY PANS / POÊLES / PFANNEN	40
1.3	HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUES À RÔTIR / OFEN- UND BRATFORMEN	52
1.4	ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE / KÜCHENZUBEHÖR	60



ÍNDICE/ INDEX/ TABLE/ INDEX

2

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

2.1	COOL • LINE	130
2.2	IDEA	134
2.3	MULTIMETAL	136
2.4	BLACK SERIES	139
2.5	PUJADAS 1921	142
2.6	APARTAMENTO	144
2.7	UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / UTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN	145

3

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

3.1	CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER	152
3.2	CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE	175
3.3	CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS / SERVIERWAGEN	198
3.4	ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE	218



RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE / ERSATZTEILE

548



4

MAQUINARIA / MACHINES / MACHINERY / MASCHINEN

4.1	MANTECADORAS HELADO / ICE-CREAM MAKERS / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN	238
4.2	PROCESADOR ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMACHINEN	242
4.3	BRAZOS TRITURADORES / IMMERSION BLENDERS / MIXEURS / STABMIXER	248
4.4	BATIDORAS / BLENDERS / MIXEURS / MIXER	251
4.5	FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES / FRITEUSEN	264
4.6	TOSTADORAS / TOASTERS / TOASTEURS / TOASTER	266
4.7	GRILL DE CONTACTO Y PLANCHAS ELÉCTRICAS / CONTACT GRILL AND ELECTRIC GRIDDLES / GRILL DE CONTACT ET PLAQUES ÉLECTRIQUES / KONTAKTGRILL UND ELEKTRISCHE	270
4.8	HORNOS Y MICRO-ONDAS / OVENS & MICO-WAVES / FOURS ET MICRO-ONDES / OFEN UND MIKRIWELLEN	274
4.9	MAQUINARIA PARA CHOCOLOATE / MACHINES FOR CHOCOLOATE / MACHINES PUR LE CHOCOLAT/ MASCHINEN FÜR SCHOKOLADE	276
4.10	MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA/ MACHINERY FOR KEEPING TEMPERATURE / APPAREILS DE MAINEN EN TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN	279

ÍNDICE / INDEX/ INDEX/ INDEX	559
---------------------------------------	-----

5

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

5.1	MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN	288
5.2	COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS / KOLLEKTIVITÄT	322
5.3	ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS EN CAOUTCHOUC / KAUTSHUKMATTEN	327
5.4	SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG	328

6

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

6.1	HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME	334
6.2	UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / UTENSILS DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR	338
6.3	MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORMEN	352
6.4	CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGSHNEIDER	356
6.5	MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMMEN ROSTF.STAHL	357
6.6	MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN	361
6.7	MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN	366
6.8	MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLEXIPAN / FLEXIPANBACKFORMEN	372

7

BUFFET

7.1	SUPER SHAPES CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS / BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN	382
7.2	MIRAMAR® PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / BUFFET PRÉSENTATION / BUFFET PRÄSENTATION	386
7.3	BOXES	398
7.4	CUBIC	402
7.5	EXPOSITORES / DISPLAY STANDS / PRÉSENTOIRS / PRÄSENTATIONSSTÄNDER	427



9

ACCESORIOS Y UTENSILIOS BUFFET / BUFFET ACCESSORIES & UTENSILS / ACCESSOIRES ET USTENSILES BUFFET / BUFFET ZUBEHÖR UND UTENSILIEN

9.1	BOLS DOBLE PARED / DOUBLE WALL BOWLS / BOLS DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGE SCHALEN	470
9.2	BANDEJAS DE SERVICIO / S ERVING TRAYS / PLATEAUX / SERVIERTABLETTS	474
9.3	UTENSILIOS DE SERVICIO / SERVING TOOLS / USTENSILES DE SERVICE BUFFET / SERVIERBESTECK	478
9.4	PINZAS DE SERVICIO / SERVING TONGS / PINCES BUFFET / SERVIERZANGE	485

8

RETERMALIZADORES BUFFET CALIENTE / RETHEMALIZERS BUFFET WARMERS / AP. REMISE TEMPÉRATURE BUFFET CHAUD / RETHEMALISIERER BUFFET SPEISEWÄRMER

8.1	RETERMALIZADORES / RETHEMALIZERS / APP. DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHEMALISIERER	434
8.2	CALENTADORES BUFFET / BUFFET FOOD WARMERS / BUFFET CHAUD / BUFFET SPEISEWÄRMERS	444
8.3	DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SPENDER	460
8.4	ESTACIONES PARA BANQUETES / BUFFET STATIONS / STATIONS POUR BUFFET / BÜFFETSTATIONEN	462
8.5	PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS / PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN	464

10

SERVICIO DE MESA / FOOD & TABLE SERVICE / ARTS DE TABLE / TAFELSERVICE

10.1	PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET-PRÄSENTATION	490
10.2	MINIATURAS / MINIATURE POTS / MINIATURES / MINIATURGEFÄSSE	502
10.3	SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE / SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE	508
10.4	SERVICIO POSTRE / DESSERT SERVICE / SERVICE DESSERT / DESSERTSERVICE	516



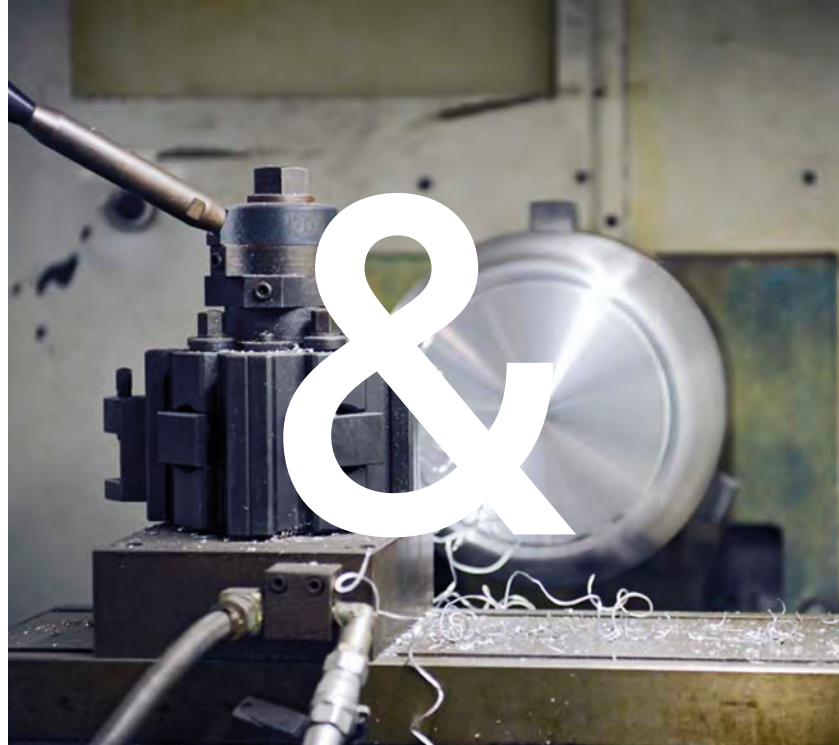
11

SERVICIO DE BEBIDAS Y BAR / BEVERAGE AND BAR SERVICE / SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE UND BARSERVICE

11.1	BAR	520
11.2	TÉ Y CAFETERÍA / TEA & COFFEE SERVICE / THÉ ET CAFÉTÉRIA / TEE- UND KAFFEESERVICE	532
11.3	SERVICIO DE BEBIDAS / BEVERAGE SERVICE SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE-SERVIC	539
11.4	LIDSAVER™	544



PUJADAS



EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA, POCAS COSAS HAY MEJORES QUE TRABAJAR CON PIEZAS DE PRIMERA CALIDAD, FABRICADAS Y DISTRIBUIDAS POR LÍDERES DEL MERCADO CON UNA LARGA EXPERIENCIA Y KNOW HOW.

UNA DE ELLAS ES CONSEGUIR TENER TODO LO QUE NECESITAS EN COCINA Y EN SALA DE FORMA FÁCIL. HOY ESO YA ES POSIBLE GRACIAS A LA UNIÓN DE VOLLRATH Y PUJADAS.

TIENES EN TUS MANOS EL RESULTADO: TODO LO QUE NECESITAS DENTRO Y FUERA DE LA COCINA EN UN SOLO CATÁLOGO. ÉSTA ES LA EXPRESIÓN DEL TRABAJO EN EQUIPO. ES EL REFLEJO DEL AMOR POR LA GASTRONOMÍA Y LA HOSTELERÍA. DEL TALENTO, LA INNOVACIÓN. Y DE LA ILUSIÓN, SOBRE TODO DE LA ILUSIÓN.

ILUSIÓN POR PONER NUESTROS PRODUCTOS EN MANOS DE LOS MEJORES COCINEROS, HOSTELEROS Y PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DE TODO EL MUNDO. ILUSIÓN POR SEGUIR CRECIENDO Y SER PIONEROS DENTRO DE NUESTRA CATEGORÍA. Y POR SUPUESTO, POR AYUDAR CON NUESTRAS SOLUCIONES EN MENAJE PROFESIONAL Y VER CRECER A NUESTROS CLIENTES.

IM GASTGEWERBE GIBT ES KAUM ETWAS BESSERES, ALS MIT ERSTKLASSIGEN PRODUKTEN ZU ARBEITEN, DIE VON MARKTFÜHRERN MIT LANGJÄHRIGER ERFAHRUNG UND DEM NÖTIGEN KNOW-HOW HERGESTELLT UND VERTRIEBEN WERDEN.

DAZU GEHÖRT AUCH, DASS ALLES NOTWENDIGE FÜR DIE KÜCHE UND DEN SPEISESAAL MÜHELOS BESCHAFFT WERDEN KANN. HEUTE IST DAS BEREITS MÖGLICH DANK DER PARTNERSCHAFT ZWISCHEN VOLLRATH UND PUJADAS.

DAS ERGEBNIS HALTEN SIE IN IHREN HÄNDEN: ALLES, WAS SIE IN DER KÜCHE UND AUSSERHALB DAVON BENÖTIGEN IN EINEN EINZIGEN KATALOG. DAS IST AUSDRUCK VON TEAMARBEIT. ES IST EIN SPIEGELBILD DER LEIDENSCHAFT FÜR DIE GASTRONOMIE UND DAS GASTGEWERBE, DES TALENTS, DER INNOVATION UND DER FREUDE - VOR ALLEM DER FREUDE.

EINE FREUDE DARÜBER, DASS UNSERE PRODUKTE IN DIE HÄNDE DER BESTEN KÖCHE, GASTWIRTE UND PROFIS DES GASTGEWERBES DER GANZEN WELT GELANGEN. EINE FREUDE DARÜBER, DASS WIR WEITERHIN WACHSEN UND PIONIERE IN UNSERER BRANCHE SIND. UND NATÜRLICH AUCH, DA WIR MIT UNSEREN LÖSUNGEN IN SACHEN PROFI-KOCHGESCHIRR HELFEND ZUR SEITE STEHEN UND UNSERE KUNDEN WACHSEN SEHEN.



VOLLRATH



IN THE HOSPITALITY SECTOR, THERE ARE FEW THINGS BETTER THAN WORKING WITH TOP QUALITY EQUIPMENT, MANUFACTURED AND DISTRIBUTED BY MARKET LEADERS WITH EXTENSIVE EXPERIENCE AND KNOW-HOW.

ONE OF THESE IS WHEN YOU CAN GET EVERYTHING YOU NEED FOR THE KITCHEN AND IN THE LIVING ROOM, WITH EASE. TODAY THAT IS POSSIBLE THANKS TO THE PARTNERSHIP OF VOLLRATH AND PUJADAS.

HERE YOU HAVE THE RESULT IN YOUR HANDS: EVERYTHING YOU NEED INSIDE AND OUTSIDE THE KITCHEN IN A SINGLE CATALOGUE. THIS IS THE EXPRESSION OF TEAMWORK. IT IS THE REFLECTION OF LOVE FOR GASTRONOMY AND HOSPITALITY, TALENT, INNOVATION, AND DESIRE, ESPECIALLY ENTHUSIASM.

ENTHUSIASM FOR PLACING OUR PRODUCTS INTO THE HANDS OF THE BEST CHEFS, RESTAURATEURS AND PROFESSIONALS IN THE INDUSTRY AROUND THE WORLD. ENTHUSIASM FOR CONTINUING TO GROW AND BE PIONEERS IN OUR CATEGORY. AND OF COURSE, FOR HELPING OUR CUSTOMERS WITH PROFESSIONAL KITCHENWARE SOLUTIONS AND SEEING OUR CUSTOMERS GROW.

DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE, PEU DE CHOSSES SONT AUSSI ESSENTIELLES QUE DE TRAVAILLER AVEC DES PIÈCES DE PREMIÈRE QUALITÉ, FABRIQUÉES ET DISTRIBUÉES PAR DES LEADERS SUR LE MARCHÉ, POSSÉDANT UNE VASTE EXPÉRIENCE ET UN GRAND SAVOIR-FAIRE.

L'UNE D'ELLES EST DE POUVOIR TROUVER FACILEMENT TOUT CE DONT ON A BESOIN EN CUISINE ET EN SALLE. AUJOURD'HUI, C'EST POSSIBLE GRÂCE À L'ASSOCIATION DE VOLLRATH ET PUJADAS.

LE RÉSULTAT EST ENTRE VOS MAINS : TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN DANS ET HORS DE LA CUISINE EN UN SEUL CATALOGUE. C'EST LÀ L'EXPRESSION D'UN TRAVAIL EN ÉQUIPE, QUI ILLUSTRE BIEN CETTE PASSION POUR LA GASTRONOMIE ET L'HÔTELLERIE, MAIS AUSSI LE TALENT, L'INNOVATION ET LE PLAISIR PAR-DESSUS TOUT.

LE PLAISIR DE METTRE NOS PRODUITS ENTRE LES MAINS DES MEILLEURS CUISINIERS, HÔTELIERS ET AUTRES PROFESSIONNELS DE L'INDUSTRIE DU MONDE ENTIER. LE PLAISIR DE PROGRESSER ET D'ÊTRE PIONNIERS DANS NOTRE CATÉGORIE. ET, CELA VA DE SOI, LE PLAISIR D'AIDER NOS CLIENTS ET LES VOIR GRANDIR GRÂCE À NOS SOLUTIONS EN USTENSILES DE CUISINE PROFESSIONNELS.



PUJADAS





EN PUJADAS FABRICAMOS Y VENDEMOS UTENSILIOS DE COCINA DE PRIMERA CALIDAD. SOMOS UNA COMPAÑÍA QUE COMBINA LA EXPERIENCIA Y LA TRADICIÓN, CON LA TECNOLOGÍA Y LA INNOVACIÓN. CRECER, MEJORAR Y PERFECCIONAR NUESTRAS PIEZAS HA SIDO SIEMPRE NUESTRA ASPIRACIÓN PRIMORDIAL. Y ESO HACEMOS DÍA A DÍA. ESTAMOS POR TODO EL MUNDO, SACAMOS NUEVAS PATENTES Y SEGUIMOS CUIDANDO LOS DETALLES DE NUESTROS PRODUCTOS COMO EL PRIMER DÍA.



AT PUJADAS, WE MANUFACTURE AND SELL FIRST CLASS KITCHEN UTENSILS. WE ARE A COMPANY THAT COMBINES EXPERIENCE AND TRADITION WITH TECHNOLOGY AND INNOVATION. OUR MAIN ASPIRATION HAS ALWAYS BEEN TO EXPAND, IMPROVE AND PERFECT OUR KITCHEN EQUIPMENT. AND WE DO THIS DAY AFTER DAY. WE ARE PRESENT ALL OVER THE WORLD, WE REGISTER NEW PATENTS AND WE CONTINUE TAKING THE SAME CARE IN THE MINUTEST DETAIL OF OUR PRODUCTS AS WE DID FROM THE VERY FIRST DAY.



CHEZ PUJADAS, NOUS FABRIQUONS ET VENDONS DES USTENSILES DE CUISINE DE PREMIÈRE QUALITÉ. NOUS SOMMES UNE ENTREPRISE QUI ASSOCIE L'EXPÉRIENCE ET LA TRADITION À LA TECHNOLOGIE ET L'INNOVATION. GRANDIR, NOUS AMÉLIORER ET PERFECTIONNER NOS PIÈCES A TOUJOURS ÉTÉ NOTRE VOLONTÉ PROFONDE. ET C'EST CE QUE NOUS FAISONS JOUR APRÈS JOUR. NOUS SOMMES PRÉSENTS DANS LE MONDE ENTIER, NOUS DÉPOSONS RÉGULIÈREMENT DE NOUVEAUX BREVETS ET SOIGNONS TOUS LES DÉTAILS DE NOS PRODUITS COMME AU PREMIER JOUR.



WIR BEI PUJADAS PRODUZIEREN UND VERKAUFEN HOCHWERTIGEN KÜCHENBEDARF. ERFAHRUNG UND TRADITION SOWIE TECHNOLOGIE UND INNOVATION VEREINEN SICH IN UNSEREM UNTERNEHMEN. ZU WACHSEN, ZU VERBESSERN UND UNSERE PRODUKTE ZU PERFEKTIONIEREN WAR SCHON IMMER UNSER ZENTRALES ANLIEGEN. UND GENAU DAS MACHEN WIR TAG FÜR TAG. WIR SIND IN DER GANZEN WELT, MELDEN NEUE PATENTE AN UND PFLEGEN AUCH WEITERHIN DIE DETAILS UNSERER PRODUKTE WIE AM ERSTEN TAG.



VOLLRATH

NACIMOS EN WISCONSIN (USA),
HACE YA MÁS DE 140 AÑOS.
NUESTRA LARGA TRAYECTORIA
EN EL SECTOR DEL SERVICIO
DE RESTAURACIÓN NOS HA
CONVERTIDO EN LÍDERES
MUNDIALES PROPORCIONANDO
LA MEJOR EXPERIENCIA DE
BUFFET Y PRESENTACIÓN.

EL MEJOR MATERIAL, LOS
DISEÑOS MÁS VERSÁTILES, LAS
PIEZAS MÁS MODERNAS Y LOS
SISTEMAS MÁS EFICACES.
HEMOS LLEGADO MUY LEJOS
GRACIAS A QUE CONTAMOS
CON UN TALENTO GROUP
DE EXPERTOS. ESTAMOS EN
LOS MEJORES HOTELES Y
LAS COLECTIVIDADES MÁS
PRESTIGIOSAS.
ESTAMOS POR TODO EL MUNDO.
Y AHORA CON PUJADAS,
ESTAMOS EN EUROPA COMO
NUNCA ANTES.



WE BEGAN IN WISCONSIN
(USA), MORE THAN 140 YEARS
AGO. OUR LONG CAREER IN
THE CATERING SECTOR HAS
MADE US WORLD LEADERS,
PROVIDING THE BEST
BUFFET AND PRESENTATION
EXPERIENCE.

THE BEST MATERIAL, THE MOST
VERSATILE DESIGNS, THE MOST
MODERN EQUIPMENT AND THE
MOST EFFICIENT SYSTEMS. WE
HAVE COME SO FAR BECAUSE
WE HAVE A TALENTED GROUP
OF EXPERTS. WE ARE IN THE
BEST HOTELS AND THE MOST
PRESTIGIOUS GROUPS. WE
ARE PRESENT ALL OVER THE
WORLD. AND NOW, WITH
PUJADAS, WE ARE PRESENT IN
EUROPE LIKE NEVER BEFORE.



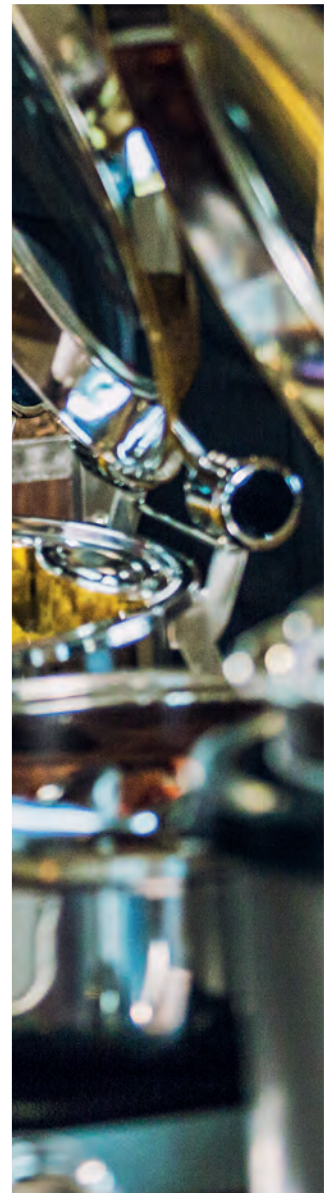
NOUS SOMMES NÉS DANS LE
WISCONSIN (USA) IL YA DÉJÀ
PLUS DE 140 ANS. NOTRE LONG
PARCOURS DANS LE SECTEUR DES
SERVICES EN RESTAURATION NOUS
A POSITIONNÉS EN TANT QUE
LEADER MONDIAL ET NOUS
PERMET AUJOURD'HUI D'OFFRIR
LA MEILLEURE EXPÉRIENCE EN
BUFFET ET PRÉSENTATION.

LE MEILLEUR MATÉRIEL, LES
DESIGNS LES PLUS VERSATILES,
LES PIÈCES LES PLUS MODERNES
ET LES SYSTÈMES LES PLUS
EFFICACES. SI NOUS SOMMES
ALLÉS SI LOIN, C'EST GRÂCE À
NOTRE TALENTUEUX GROUPE
D'EXPERTS. NOUS SOMMES
PRÉSENTS DANS LES MEILLEURS
HÔTELS ET LES COLLECTIVITÉS
LES PLUS PRESTIGIEUSES. NOUS
SOMMES DANS LE MONDE ENTIER.
ET AUJOURD'HUI, AVEC PUJADAS,
NOUS SOMMES EN EUROPE
COMME JAMAIS AUPARAVANT.



WIR GRÜNDETEN UNSER
UNTERNEHMEN VOR
MEHR ALS 140 JAHREN IN
WISCONSIN (USA). UNSERE
LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG
IM SPEISENSERVIERBEREICH
HABEN UNS ZU WELTWEITEN
MARKTFÜHRERN IN
SACHEN BUFFET UND
PRÄSENTATION GEMACHT.

DAS BESTE MATERIAL, DIE
VIELSEITIGSTEN DESIGNS, DIE
MODERNSTEN PRODUKTE UND
DIE EFFIZIENTESTEN SYSTEME.
DANK EINER GRUPPE VON
TALENTIERTEN EXPERTEN SIND
WIR SEHR WEIT GEKOMMEN.
WIR SIND IN DEN BESTEN
HOTELS UND NAMHAFTESTEN
EINRICHTUNGEN VERTRETEN.
WIR SIND IN DER GANZEN WELT.
UND JETZT MIT PUJADAS SIND
WIR IN EUROPA VERTRETEN WIE
NIE ZUVOR.



COOL • LINE
COLORS



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

P. 132

TERRACOTA



Plato tapas / Tapas dish /
Plat à tapas / Tapas Teller

P. 289-291



Melamina / Melamine /
Mélamine / Melamin

P. 315



Plato presentación /
Serving plate /
Assiette présentation /
Präsentierteller-Teller

P. 317-318

V I O L E T

C O L L E C T I O N



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

P. 34



Cubetas Gastronorm /
Gastronorm containers /
Bacs Gastronorme /
Gastronorm behälter

P. 174

GN SLIM



Melamina / Melamine /
Mélamine / Melamin

P. 299



Soporte presentación
madera blanca /
White wood serving tray /
Plateau présentation bois
blanc /
Weiße
Holzpräsentationstablent

P. 295-298



Presentación buffet / Buffet presentation /
Buffet présentation / Buffet präsentation

P. 399



Cesta rejilla GN negra / Black GN wire basket /
Pannier metalique GN noir / Schwarzer GN Grillkorb

P. 400



Cesta pan /
Bread basket /
Corbeille à pain /
Brotkorb

P. 401



Perforado / Perforated /
Perforé / Gelochter

P. 161



Tabla pizarra y acacia /
Slate and acacia board /
Plateau ardoise et bois /
Schieferplatte und Akazie

P. 500-501



Carro porta-cubiertos /
Cutlery dispenser trolley /
Chariot porte couverts /
Transportwagen für besteck

P. 201



Microondas / Micro-waves /
Micro-ondes / Mikrowelle

P. 275



Carro hielo /
Ice caddy /
Chariot à glaçons /
Eiswagen

P. 217



Placa caliente con lámpara mantenedora de comida caliente /
Heating plate with heat shade /
Plaque chauffante avec abat - jour pour lampe chauffante /
Heizplatte mit Wärmelampe

P. 284



Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe

P. 182-183



Placa inducción mantenedora de temperatura /
Buffet induction warmer /
Plaque induction de maintien température /
Warmehalte-Induktionsplatte

P. 449



1.1 BATERÍA DE COCINA / COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF 18

TOP LINE	20
INOX-PRO	24
HANDY	32
VIOLET COLLECTION	34
ALU-PRO	36

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES / PFANNEN 40

SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM / BRATPFANNEN ALUMINIUM	44
SARTENES ALUMINIO INDUCCIÓN / INDUCTION ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM INDUCTION / INDUKTION BRATPFANNEN ALUMINIUM	46
SARTENES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER INOXYDABLE / BRATPFANNEN EDELSTAHL	47
SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER / BRATPFANNEN ROSTFREIER STAHL	49
PAELLERAS / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA / PAELLAPFANNEN	50

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

RUSTIDERAS / ROAST PANS / PLAQUES À RÔTIR / BRÄTER	53
BANDEJAS GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS / PLAQUES GASTRONORME / GASTRONOMTABLETTS	54
BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT	54
REJILLAS / GRIDS / GRILLES / ROST	56
BANDEJAS PIZZERIA / PIZZERIA TRAYS / PLAQUES À PIZZERIA / PIZZABACKBLECHE	57
ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES FOUR / OFENACCESSORIES	58


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

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN	60
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS / MANUAL FOOD PROCESSORS / APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS / HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN GEEIGNET FÜR /	98
TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDBRETTER	116
ELEMENTOS DE MEDIDA / MEASURING UTENSILS / USTENSILES DE MESURE / MESSUTENSILIEN	120
MANOPLA / MITT / GAN / HANDSCHUHE	124

PROFESIONAL / PROFESSIONAL /
PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

	TOP LINE	INOX-PRO	HANDY	VIOLET COLLECTION	ALU-PRO
REF / ITEM / CODE / ART.NR.					
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR					
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€€€	€€€€	€€	€€	€
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES / GARANTIE JAHRE	5	5	1	1	1
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION					
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES / ISOLIERUNG	VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR
RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT / RESTAURANT	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOS / ALLE TYPEN	MEDIO / MEDIUM / MOYEN / MITTEL	MEDIO / MEDIUM / MOYEN / MITTEL	TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø / MASSE Ø	12-60	12-70	16-40	20-32	16-60

FOODIES

COOL • LINE	IDEA	MULTIMETAL	BLACK SERIES	PUJADAS 1921	APARTAMENTO
					
					
€€€	€€€	€€€€€	€€	€€	€
4	3	5	2	2	2
	 ALL OVER TECH	 NSF	 ETERNA		
FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN	DISEÑO / DESIGN / DESIGN / DESIGN	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ / INTEGRIERT	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELITE
GOURMET	MODERNA / MODERN / MODERNE / MODERN	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN / TRADITIONAL AND PRESENTATION / TRADITIONNEL ET PRESENTATION / TRADITIONELL UND PRÄSENTATION	RÁPIDA Y CON POCO ACEITE / FAST AND LITTLE OIL / RAPIDE ET AVEC PEU D'HUILE / SCHNELL UND MIT WENIG ÖL	LIGERA / LIGHT / LÉGERE / LEICHT
16-32	12-32	16-36	16-40	20-32	14-28

TOP LINE

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

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



INDUCTION

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

VERTIDO FÁCIL /
EASY POURING /
VERCEMENT FACILE /
SCHÜTTRAND

ESTÉTICA: ACABADO SATINADO /
AESTHETICS: SATIN FINISH /
ESTHÉTIQUE : FINITION SATINÉE /
ÄSTHETIK: SATINIERTER AUSFÜHRUNG

CALIDAD: SATINADO UNIFORME EN TODOS LOS MODELOS /
QUALITY: UNIFORM SATIN POLISHING IN ALL MODELS /
QUALITÉ : POLISSAGE SATINÉ UNIFORME SUR TOUS LES MODÈLES /
QUALITÄT: EINHEITLICH MATT GLÄNZEND FÜR ALLE MODELLE



INDUC



GAS



VITRO



ELECTR



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



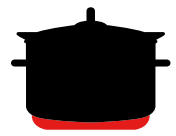
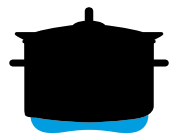
EFICIENTE: TAPAS DISEÑADAS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA /
EFFICIENT: LIDS DESIGNED TO SAVE ENERGY /
EFFICIENT : COUVERCLES CONÇUS POUR ÉCONOMISER DE L'ENERGIE /
EFFIZIENZ: ENERGIESPARENDES DECKELDESIGN

AISLANTE: ASAS DE INOX RESISTENTES AL CALOR /
INSULATING: ST/STEEL HEAT RESISTANT HANDLES /
ISOLANT : ANSES EN ACIER INOXYDABLE RÉSISTANTES À LA CHALEUR /
ISOLIERUNG: HITZEBSTÄNDIGE GRIFFE AUS EDELSTAHL

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

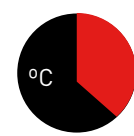
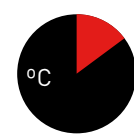
CONTROL: SOLDADURA ARTESANAL E INSPECCIÓN EN CADA UNIDAD /
CONTROL: HANDCRAFTED WELDING AND CHECKING EVERY UNIT /
CONTRÔLE: SOUDURE ARTISANALE ET VERIFICATION DE CHAQUE UNITÉ /
KONTROLLE: HANDANGESCHWEISST UND ÜBERPRÜFUNG JEDER EINHEIT

EFICACIA / EFFICACY /
EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

EFICIENCIA / EFFICACY /
EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



ACERO / INOX-ST/STEEL / EDELSTAHL ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM

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

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P290.120	20	20,0	6,20	50,15	1
P290.124	24	24,0	10,00	62,30	1
P290.128	28	28,0	16,50	90,60	1
P290.130	30	30,0	21,20	122,75	1
P290.132	32	32,0	24,00	129,50	1
P290.135	35	35,0	33,60	156,60	1
P290.140	40	40,0	50,00	188,55	1
P290.145	45	45,0	72,00	232,20	1
P290.150	50	50,0	98,00	383,35	1

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

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P291.120	20	8,0	2,50	39,55	1
P291.124	24	9,5	4,30	45,05	1
P291.128	28	11,0	6,70	65,20	1
P291.130	30	12,0	8,40	82,25	1
P291.132	32	12,5	10,00	81,55	1
P291.135	35	14,0	13,60	112,15	1
P291.140	40	15,5	19,50	128,45	1
P291.145	45	17,0	27,00	142,90	1
P291.150	50	20,0	39,00	205,95	1
P291.160	60	23,0	65,00	299,45	1

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

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P292.120	20	13,0	4,00	43,70	1
P292.124	24	14,0	6,30	51,20	1
P292.128	28	17,5	10,20	69,70	1
P292.130	30	18,0	12,70	88,30	1
P292.132	32	19,0	15,20	89,25	1
P292.135	35	21,0	20,20	123,05	1
P292.140	40	25,0	31,40	155,65	1
P292.145	45	28,0	44,50	169,90	1
P292.150	50	30,0	59,00	237,50	1
P292.160	60	35,0	99,00	352,00	1

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

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P293.128	28	6,0	3,70	59,20	1
P293.132	32	6,0	4,70	76,20	1
P293.135	35	7,0	6,70	97,35	1
P293.140	40	8,0	10,00	111,75	1

P299 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€	U
P299.016	16	8,75	1
P299.020	20	9,90	1
P299.024	24	11,60	1
P299.028	28	14,35	1
P299.030	30	16,35	1
P299.032	32	17,85	1
P299.035	35	21,15	1
P299.040	40	24,90	1
P299.045	45	30,00	1
P299.050	50	35,25	1
P299.060	60	46,65	1

P201 Cazo recto bajo / Saucepan /
Casserole / Flache Stielkasserolle

CLASS
INDUCTION

NSF



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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P201.016	16	7,5	1,50	27,85	1
P201.018	18	8,0	2,00	28,85	1
P201.020	20	8,0	2,50	32,40	1
P201.024	24	9,5	4,30	37,40	1
P201.028	28	11,0	6,70	54,35	1
P201.032	32*	12,5	10,00	81,60	1

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

CLASS
INDUCTION

NSF



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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P202.016	16	11,0	2,10	28,25	1
P202.018	18	12,0	3,00	33,40	1
P202.020	20	13,0	4,00	38,05	1
P202.024	24	14,0	6,30	45,10	1
P202.028	28	17,5	10,20	63,70	1
P202.032	32*	19,0	15,20	86,30	1

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

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P200.012	12	7,0	0,70	25,30	1
P200.014	14	7,0	1,00	27,75	1
P200.016	16	7,5	1,50	27,85	1
P200.018	18	9,0	2,30	32,50	1
P200.020	20	10,0	3,10	36,50	1
P200.022	22	11,0	4,20	39,45	1
P200.024	24	12,0	5,40	43,50	1
P200.028	28	14,0	8,60	60,85	1

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

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

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P214.016	16	6,0	1,00	31,55	1
P214.018	18	6,0	1,20	34,60	1
P214.020	20	6,5	1,60	36,15	1
P214.022	22	7,0	2,10	39,15	1
P214.024	24	7,5	2,70	43,30	1

P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

CLASS
INDUCTION

NSF



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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P204.020	20	6,0	1,90	32,30	1
P204.024	24	6,0	2,70	36,90	1
P204.028	28	6,0	3,70	52,25	1
P204.030	30	6,0	4,30	58,55	1
P204.032	32	6,0	4,70	61,15	1
P204.035	35	7,0	6,70	86,30	1
P204.040	40*	8,0	10,00	98,10	1

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

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P200.320	20	7,5	1,80	32,80	1
P200.324	24	8,5	3,00	37,70	1

INOX-PRO

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

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



SEGURA: ASAS SOLDADAS POR APORTACIÓN DE MATERIALES /
SAFETY : WELDED HANDLES BY BUILD-UP PROCESS /
SÉCURITÉ : SOUDURES DES ANSES PAR RÉSTANCE /
SICHERHEIT: ANGESCHWEISSTE GRIFFE FÜR DIE RESISTENZ



SOLIDA Y ROBUSTA: ASAS DE VARILLAS MATIZADA
EN INOX ULTRARESISTENTES, 500 KG /

SOLID AND ROBUST: ST/STEEL WIRE HANDLE
ULTRA-RESISTANT, 500KG /

SOLIDE ET ROBUSTE : ANSES EN FIL INOX
ULTRA-RÉSISTANTES, 500KG /

SOLIDE UND ROBUST: GRIFFE AUS
EDELSTAHL DRAHT, ULTRA RESISTENT,
500KG

EFICIENTE: TAPAS DISEÑADAS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA /
EFFICIENT: LIDS DESIGNED TO SAVE ENERGY /
EFFICIENT : COUVERCLES CONÇUS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE /
EFFIZIENT: ENERGIESPARENDES DECKELDESIGN

ÚNICA: IDENTIFICACIÓN DE ORIGEN Y TIPO FUENTE DE CALOR /
UNIQUE: ORIGIN IDENTIFICATION AND TYPE OF COOKING SYSTEM /
UNIQUE : IDENTIFICATION DE L'ORIGINE ET TYPE DE SYSTEME DE CUISSON /
UNIKAT: HERKUNFTSIDENIFIZIERUNG UND TYP DES KOCHSYSTEMS



INDUC



GAS



VITRO



ELECTR



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

GARANTÍA: CONTROL DE TODOS LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN /
WARRANTY: CONTROL OF ALL PRODUCTION PROCESSES /
GARANTIE : CONTRÔLE DE TOUS LES PROCESSUS DE PRODUCTION /
GARANTIE: KONTROLLE ALLER FABRIKATIONSPROZESSE

CALIDAD: PULIDO SATINADO INTERIOR Y EXTERIOR
UNIFORME EN TODOS LOS MODELOS /

QUALITY: INNER AND OUTER SIDES OF ALL MODELS WITH
UNIFORM SATIN POLISHING /

QUALITÉ : POLISSAGE SATINÉ UNIFORME À L'INTÉRIEUR ET À
L'EXTÉRIEUR DE TOUS LES MODÈLES /

QUALITÄT: SATINIERTER POLIERUNG INNEN UND AUSSEN
EINHEITLICH FÜR ALLE MODELLE

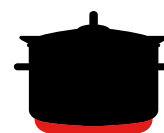
RADIOS INTERIORES DISEÑADOS PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL Y RÁPIDA /
RADIUS SPECIALLY DESIGNED FOR EASY AND FAST CLEANING /
RAYONS PERMETTANT UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE /
INNEN-RADIUS DESIGNT FÜR EINFACHE UND SCHNELLE REINIGUNG



CONTROL: SOLDADURA ARTESANAL E INSPECCIÓN EN CADA UNIDAD /
CONTROL: HANDCRAFTED WELDING AND CHECKING EVERY UNIT /
CONTRÔLE : SOUDURE ARTISANALE ET VERIFICATION DE CHAQUE UNITÉ /
KONTROLLE: HANDANGESCHWEISST UND ÜBERPRÜFUNG JEDER EINHEIT

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

EFICACIA / EFFICACY /
EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P218.016	16	16,0	3,00	37,15	1
P218.018	18	18,0	4,50	46,85	1
P218.020	20	20,0	6,20	48,50	1
P218.024	24	24,0	10,00	60,25	1
P218.028	28	28,0	16,50	88,05	1
P218.030	30	30,0	21,20	119,30	1
P218.032	32	32,0	24,00	125,35	1
P218.035	35	35,0	33,60	151,80	1
P218.040	40	40,0	50,00	183,05	1
P218.045	45	45,0	72,00	232,95	1
P218.050	50	50,0	98,00	371,30	1
P218.060	60	55,0	155,00	518,25	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P217.016	16	7,5	1,50	31,50	1
P217.018	18	8,0	2,00	36,80	1
P217.020	20	8,0	2,50	38,30	1
P217.024	24	9,50	4,30	43,50	1
P217.028	28	11,0	6,70	61,05	1
P217.030	30	12,0	8,40	79,90	1
P217.032	32	12,5	10,00	82,75	1
P217.035	35	14,0	13,60	108,65	1
P217.040	40	15,5	19,50	124,65	1
P217.045	45	17,0	27,00	140,25	1
P217.050	50	20,0	39,00	201,70	1
P217.060	60	23,0	65,00	292,70	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P216.016	16	11,0	2,10	34,65	1
P216.018	18	12,0	3,00	39,20	1
P216.020	20	13,0	4,00	42,30	1
P216.024	24	14,0	6,30	49,45	1
P216.028	28	17,5	10,20	66,05	1
P216.030	30	18,0	12,70	83,80	1
P216.032	32	19,0	15,20	84,00	1
P216.035	35	21,0	20,20	116,10	1
P216.040	40	25,0	31,40	147,55	1
P216.045	45	28,0	44,50	166,20	1
P216.050	50	30,0	59,00	232,60	1
P216.060	60	35,0	99,00	344,15	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P205.020	20	6,0	1,90	35,35	1
P205.024	24	6,0	2,70	39,90	1
P205.028	28	6,0	3,70	57,60	1
P205.030	30	6,0	4,30	61,70	1
P205.032	32	6,0	4,70	73,60	1
P205.035	35	7,0	6,70	94,30	1
P205.040	40	8,0	10,00	105,80	1
P205.045	45	8,5	12,00	123,40	1
P205.050	50	9,0	17,50	166,75	1
P205.060	60	10,0	28,00	241,45	1

P209 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€	U
P209.014	14	8,35	1
P209.016	16	8,55	1
P209.018	18	9,35	1
P209.020	20	9,80	1
P209.022	22	11,30	1
P209.024	24	11,50	1
P209.028	28	13,90	1
P209.030	30	15,80	1
P209.032	32	17,85	1
P209.035	35	20,85	1
P209.040	40	24,40	1
P209.045	45	29,25	1
P209.050	50	34,65	1
P209.060	60	46,45	1

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

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P202.016	16	11,0	2,10	28,25	1
P202.018	18	12,0	3,00	33,40	1
P202.020	20	13,0	4,00	38,05	1
P202.024	24	14,0	6,30	45,10	1
P202.028	28	17,5	10,20	63,70	1
P202.032	32*	19,0	15,20	86,30	1

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

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

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P200.116	16	7,5	1,50	30,40	1
P200.120	20	10,0	3,10	36,50	1

P201 Cazo recto bajo / Saucepan /
Casserole / Stielkasserolle

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P201.016	16	7,5	1,50	27,85	1
P201.018	18	8,0	2,00	28,85	1
P201.020	20	8,0	2,50	32,40	1
P201.024	24	9,5	4,30	37,40	1
P201.028	28	11,0	6,70	54,35	1
P201.032	32*	12,50	10,00	81,60	1

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

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

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P200.012	12	7,0	0,70	25,30	1
P200.014	14	7,0	1,00	27,75	1
P200.016	16	7,5	1,50	27,85	1
P200.018	18	9,0	2,30	32,50	1
P200.020	20	10,0	3,10	36,50	1
P200.022	22	11,0	4,20	39,45	1
P200.024	24	12,0	5,40	43,50	1
P200.028	28	14,0	8,60	60,85	1

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

CLASS
INDUCTION

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P214.016	16	6,0	1,00	31,55	1
P214.018	18	6,0	1,20	34,60	1
P214.020	20	6,5	1,60	36,15	1
P214.022	22	7,0	2,10	39,15	1
P214.024	24	7,5	2,70	43,30	1

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

P2003

**CLASS
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P200.320	20	7,5	1,80	32,80	1
P200.324	24	8,5	3,00	37,70	1

P210 Pote / Pot / Pot / Topf

**CLASS
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P210.016	16	16,0	3,00	37,40	1
P210.018	18	18,0	4,50	42,20	1
P210.020	20	20,0	6,20	47,40	1

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

P219



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P219.016	16	16,0	3,00	25,65	1
P219.018	18	18,0	4,50	27,95	1
P219.020	20	20,0	6,20	32,00	1

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

P212



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P212.016	16	16,0	3,00	24,90	1
P212.018	18	18,0	4,50	26,55	1
P212.020	20	20,0	6,20	28,95	1



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

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

**CLASS
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P203.016	16	16,0	3,00	34,40	1
P203.018	18	18,0	4,50	39,55	1
P203.020	20	20,0	6,20	43,30	1
P203.024	24	24,0	10,00	56,20	1

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

P204 Sautex / Sauté pan / Sautreuse / Sauteuse

**CLASS
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P204.020	20	6,0	1,90	32,30	1
P204.024	24	6,0	2,70	36,90	1
P204.028	28	6,0	3,70	52,25	1
P204.030	30	6,0	4,30	58,55	1
P204.032	32	6,0	4,70	61,15	1
P204.035	35	7,0	6,70	86,30	1
P204.040*	40	8,0	10,00	98,10	1

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

P240 Conjunto cuscusera bombeada, con tapa /
Conical couscous set with lid /
Couscoussier bombée avec couvercle /
Konisches Couscoustopfset mit Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U	
P240.040	A	40	20,0	20,00	237,10	1
	B	32	32,0	24,00		
P240.050	A	50	25,0	40,00	335,05	1
	B	40	40,0	50,00		
P240.070	A	70	25,0	65,00	981,35	1
	B	50	50,0	98,00		

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

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U	
P242.020	A	20	13,0	4,00	92,85	1
	B	20	20,0	6,20		
P242.024	A	24	14,0	6,30	114,55	1
	B	24	24,0	10,00		
P242.028	A	28	17,5	10,00	161,75	1
	B	28	28,0	16,50		
P242.032	A	32	19,0	15,00	211,90	1
	B	32	32,0	24,00		
P242.035	A	35	21,0	20,00	264,10	1
	B	35	35,0	33,60		

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P241

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P241.040	40	20,0	20,00	86,40	1
P241.050	50	25,0	40,00	117,95	1
P241.060	60	23,5	45,00	466,95	1
P241.070	70	25,0	65,00	539,25	1

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

P243

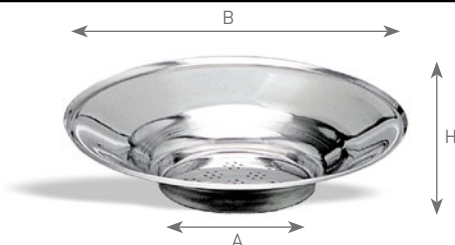
Parte superior de vaporera y cuscusera /
Top for steam pot and couscous set straight shape /
Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur /
Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P243.020	20	13,0	4,00	33,00	1
P243.024	24	14,0	6,30	41,75	1
P243.028	28	17,5	10,00	53,55	1
P243.032	32	19,0	15,00	59,90	1
P243.035	35	21,0	20,00	77,70	1

Ø agujeros / holes / trous / Löcher 3,25 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P211 Escurrefritos / Fry colander / Passoire à frites / Frittensieb



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P211.018	18	37,5	7,5	36,05	1
P211.020	20	38,0	7,5	38,05	1

P244 Conjunto vaporera / Steam pot /
Cuit vapeur / Dampfgarset

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U	
P244.020	A	20	13,0	4,00	86,60	1
	B	20	13,0	4,00		
P244.024	A	24	14,0	6,30	103,35	1
	B	24	14,0	6,30		
P244.028	A	28	17,5	10,00	139,25	1
	B	28	17,5	10,00		
P244.032	A	32	19,0	15,00	171,20	1
	B	32	19,0	15,00		
P244.035	A	35	21,0	20,00	228,75	1
	B	35	21,0	20,00		

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

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

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P223.035	35	21,0	20,20	384,65	1
P223.040	40	25,0	31,40	470,55	1

Datos relativos a la cacerola 216.

Casserole data 216.

Caractéristiques afférentes au braisière 216.

Entsprechende Eigenschaften der Kasserolle 216.

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P224 Colapasta / Pasta colander /
Cuit-pâtes / Nudelsieb



REF	H cm	€	U	
P224.023	A	23,0	63,90	1
P224.026	B	26,0	78,00	1

A Utilizable para la ref. 216 - Ø 35 cm

A It fits ref. 216 - Ø 35 cm

A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm

A Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 35 cm

B Utilizable para la ref. 216 - Ø 40 cm

B It fits ref. 216 - Ø 40 cm

B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm

B Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 40 cm

P248 Olla con grifo y tapa /
Stock pot with tap and lid /
Marmite traiteur avec robinet et couvercle /
Topf mit Ablaufhahn und Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P248.028	28	28,0	16,50	220,55	1
P248.032	32	32,0	24,00	261,20	1
P248.035	35	35,0	33,60	296,45	1
P248.040	40	40,0	50,00	328,75	1
P248.045	45	45,0	72,00	443,80	1

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

IDEA!



Perfecto para la esterilización de tarros /

Ideal for sterilizing jars /

Idéal pour la stérilisation des bocaux /

Ideal für die Sterilisierung von Glasbehältern

REF	Ø cm	H cm	€	U
P249.028	27,5	5,50	39,45	1
P249.032	31,5	5,50	42,70	1
P249.035	34,5	5,50	46,65	1
P249.040	39,5	5,50	52,65	1
P249.045	44,5	5,50	63,65	1





INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



ESPAÑOL

Batería de acero inoxidable con asas tubulares, resistentes al calor.
Fondo termo difusor encapsulado.

ENGLISH

St/Steel cookware with heat-resistant tubular handles.
Encapsulated sandwich base.

FRANÇAIS

Batterie de cuisine fabriquée en acier inoxydable avec anses tubulaires résistantes à la chaleur.
Fond thermo-diffuseur encapsulé

DEUTSCH

Kochbedarf aus Edelstahl mit Hitzebeständigen Rohrgriffen.
Kapselförmiger Thermodiffusionsunterboden.

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.824	24	20,0	9,00	50,45	1
P400.828	28	24,0	14,50	76,90	1
P400.832	32	28,0	22,50	106,55	1
P400.835	35	30,0	28,50	142,20	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.724	24	9,5	4,20	35,55	1
P400.728	28	11,0	6,50	55,40	1
P400.732	32	12,5	10,00	66,50	1
P400.735	35	13,0	12,50	102,45	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.624	24	14,0	6,20	42,00	1
P400.628	28	16,0	9,50	60,65	1
P400.632	32	19,0	15,00	74,00	1
P400.635	35	20,0	19,00	111,45	1
P400.640	40	32,0	40,00	141,80	1

P4009 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€	U
P400.916	16	8,05	1
P400.918	18	9,25	1
P400.920	20	9,70	1
P400.924	24	11,10	1
P400.928	28	12,70	1
P400.932	32	16,65	1
P400.935	35	18,95	1
P400.940	40	22,45	1

P4000 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Hohe Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.016	16	7,5	1,40	22,75	1
P400.018	18	9,0	2,10	25,10	1
P400.020	20	10,0	3,00	28,15	1
P400.024	24	12,0	5,00	36,15	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.320	20	7,5	2,00	27,55	1
P400.324	24	8,5	3,70	35,45	1

P4004 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P400.424	24	6,0	2,50	34,10	1

**1.1 ANTIALÉRGICO / ALLERGEN-FREE /
ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIEA**

V I O L E T
C O L L E C T I O N



EXCLUSIVE

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



Batería de cocina fabricada en acero inoxidable especialmente diseñada para evitar la contaminación cruzada de alérgenos.

Cookware made of stainless steel especially designed to avoid crosscontamination of allergens.

Batterie de cuisine en acier inoxydable, spécialement conçue pour éviter la contamination croisée aux allergènes.

Kochgeschirr in Edelstahl hergestellt, speziell für die Vermeidung von Kreuzkontaminationen mit Allergenen ausgelegt.

**Cacerola alta sin tapa /
Sauce pot without lid /
Braising pan without cover /
Hohe Kasserolle ohne Deckel**

P4106



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P410.624	24	14,0	6,20	45,45	1
P410.632	32	19,0	15,00	80,00	1

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

P4107



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P410.724	24	9,5	4,20	38,45	1
P410.732	32	12,5	10,00	72,00	1

P4109 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€	U
P410.920	20	10,45	1
P410.924	24	12,00	1
P410.932	32	18,00	1

**P4100 Cazo recto / Saucepan /
Casserole / Hohe Kasserolle**



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P410.020	20	10,0	3,00	30,50	1

V I O L E T

C O L L E C T I O N

COCINA /
KITCHEN /
CUISINE

ANTIALÉRGICO / ALLERGEN-FREE / ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

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



ENCONTRARÁS MÁS ARTÍCULOS DE ESTA GAMA EN /
PLEASE FIND MORE ITEMS FOR THIS RANGE IN /
VEUILLEZ TROUVEZ PLUS ARTICLES DE CETTE GAMME À /
BITTE FINDEN SIE MEHR ARTIKELS DIESES BEREICHS IN
P. 79

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

ALU-PRO



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

ESPAÑOL

Batería de aluminio puro 99,5% extra fuerte

ENGLISH

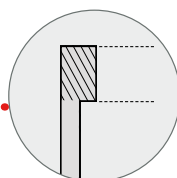
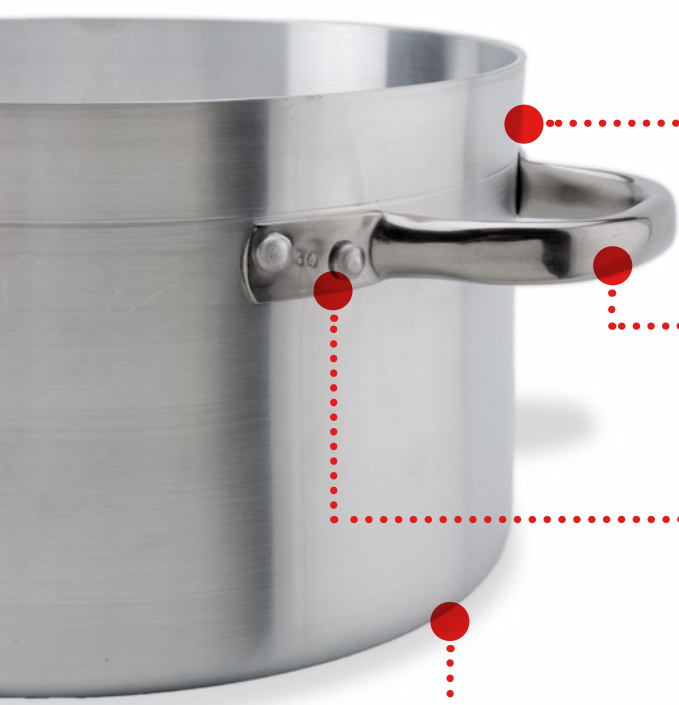
Pure 99,5% extra strength aluminum cookware

FRANÇAIS

Batterie de cuisine en aluminium pur à 99,5% extra fort

DEUTSCH

Kochbedarf aus 99,5% Extra Starken Aluminium



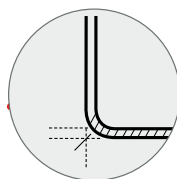
Bordes reforzados
Reinforced rims
Bords renforcés
Verstärkte Ränder



Asas ergonómicas
Ergonomic handles
Anses ergonomiques
Ergonomische Griffe



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



Fondo reforzado
Reinforced base
Fond renforcé
Verstärkter Boden

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

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P118.125	25	25,0	12,00	46,35	1
P118.127	27	27,0	15,00	55,70	1
P118.130	30	30,0	21,20	60,30	1
P118.132	32	32,0	25,50	64,45	1
P118.135	35	35,0	33,60	77,55	1
P118.140	40	40,0	50,00	104,30	1
P118.145	45	45,0	72,00	123,20	1
P118.150	50	50,0	98,00	140,90	1
P118.160	60	60,0	155,00	219,95	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P117.125	25	10,0	5,00	30,75	1
P117.127	27	11,0	6,00	35,10	1
P117.130	30	12,0	8,50	38,75	1
P117.132	32	13,0	10,00	39,75	1
P117.135	35	14,0	13,00	46,05	1
P117.138	38	15,0	17,00	54,45	1
P117.140	40	16,0	20,00	58,90	1
P117.145	45	18,0	28,00	66,65	1
P117.150	50	21,0	41,00	87,10	1
P117.160	60	25,0	70,00	134,05	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P116.125	25	15,0	7,30	35,90	1
P116.130	30	18,0	12,70	45,05	1
P116.135	35	21,0	20,20	59,15	1
P116.140	40	25,0	31,40	76,70	1
P116.145	45	28,0	44,50	84,00	1
P116.150	50	31,0	60,80	118,40	1
P116.160	60	37,0	104,60	167,65	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P115.020	20	5,5	1,75	25,00	1
P115.024	24	6,0	2,75	27,70	1
P115.028	28	6,0	3,75	30,55	1
P115.032	32	7,0	5,60	32,30	1
P115.040	40	8,0	10,00	47,15	1
P115.050	50	8,0	15,50	63,10	1
P115.060	60	10,0	28,00	91,30	1

P112 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€	U
P112.020	20	10,60	1
P112.025	25	11,10	1
P112.027	27	12,10	1
P112.030	30	13,70	1
P112.032	32	15,00	1
P112.035	35	16,55	1
P112.038	38	19,35	1
P112.040	40	20,40	1
P112.045	45	25,20	1
P112.050	50	27,95	1
P112.060	60	30,75	1

P106 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P106.020	20	5,5	1,75	22,70	1
P106.024	24	6,0	2,75	25,45	1
P106.028	28	6,0	3,75	28,85	1
P106.032	32	7,0	5,60	35,25	1
P106.040	40	8,0	10,00	59,65	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P103.016	16	8,0	1,00	19,45	1
P103.018	18	9,0	2,00	21,15	1
P103.020	20	10,5	2,50	24,40	1
P103.022	22	11,0	3,00	26,20	1
P103.024	24	12,0	4,00	28,85	1
P103.028	28	14,0	6,50	33,30	1

P104 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Kasserolle



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



SARTENES

ESPAÑOL

MANGOS:

Los mangos son uno de los elementos de diferenciación funcional más importantes. De esta forma PUJADAS, adaptándose a las nuevas tendencias en el sector de la cocina profesional, impulsa y promueve los diseños:

ERGOS: Fabricados en tubo de acero inoxidable, con un diseño ergonómico y exclusivo, resistente a la transmisión del calor. Máximo rendimiento en la cocina profesional.

HÉRCULES: Mangos tradicionales fabricados en hierro plano con recubrimiento "epoxy" resistente al calor. Altamente aconsejados para un uso intensivo.

BAQUELITA: Fabricados en 100% baquelita, aislante del calor y más ligeros. Ideales para un uso doméstico o poco frecuente.

ANTIADHERENTES:

Sartenes de Aluminio:

Antiadherente profesional multicapa en las sartenes de 4 mm de espesor y TITANIUM en las de 5 mm. Buena resistencia a la abrasión y larga durabilidad.

Sartenes de Acero Inoxidable y multimetal:

EXCALIBUR, antiadherente de última generación basado en un refuerzo de acero inoxidable que se integra en el sustrato metálico pasando a formar parte del mismo y logrando la combinación única de la dureza del acero inoxidable con las características de antiadherencia. Resistente a la erosión de los utensilios más agresivos (ver cuadro informativo).

FRY PANS

ENGLISH

HANDLES:

Handles are one of the most important differentiating functional elements. PUJADAS has adapted to the latest trends in the professional cooking sector and for this reason highlights and promotes the following designs:

ERGOS: Made of ST/STEEL tube with an exclusive, heat-resistant, ergonomic design. The best performance with professional use.

HERCULES: Traditional handles made of flat iron with a heat resistant "epoxy" coating. Highly recommended for intensive use.

BAKELITE: Made of 100% heat-resistant bakelite. Suggested for household or non-intensive use.

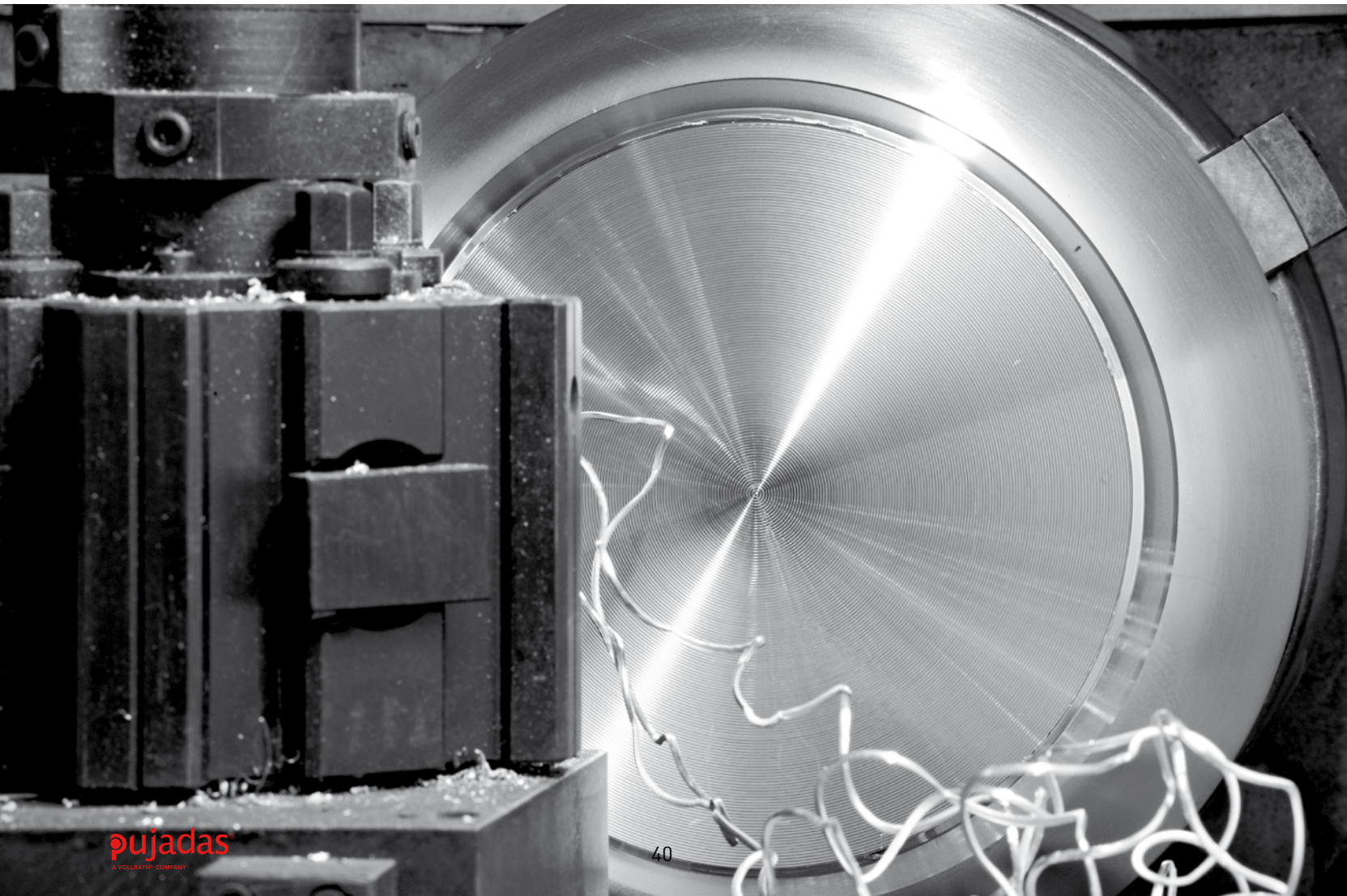
NON-STICK COATINGS:

Aluminium fry pans:

Non-stick professional multi layer coating applied on the 4 mm thick fry pans and TITANIUM on the 5 mm ones. Long-lasting and high resistance to abrasion.

ST/STEEL and Multimetal fry pans:

EXCALIBUR, a non-stick coating of the latest generation. A system where the non-stick coating forms an integral part of the base due to the addition of a coat of powdered ST/STEEL. Effectively combining the durability of ST/STEEL with the non-stick properties of the fluoropolymer. Resistant to the effects of the most aggressive kitchen utensils (See informative table).



QUEUES :

Les queues sont un des éléments de différenciation fonctionnelle les plus importants. Ainsi donc, PUJADAS en s'adaptant aux nouvelles tendances du secteur de la cuisine professionnelle, opte et mise pour les nouveaux dessins:

ERGOS: fabriquées en tube d'acier inoxydable, dessin ergonomique et exclusif, résistant à chaleur. Rendement maximal en utilisation professionnelle.

HÉRCULES: forme traditionnelle en fer à revêtement "époxy", résistant à la chaleur. Hautement recommandés pour une utilisation intensive.

BAKÉLITE: fabriquées 100% bakélite, résistantes à la chaleur et plus légères. Idéales pour une utilisation domestique ou peu fréquente.

ANTI-ADHÉSIF :

Poêles en aluminium :

Revêtement professionnel anti-adhérent multicouche appliqué sur les poêles de 4 mm d'épaisseur et TITANIUM sur celles de 5 mm. Longue et forte résistance à l'abrasion.

Poêles en acier inoxydable et multi-métal :

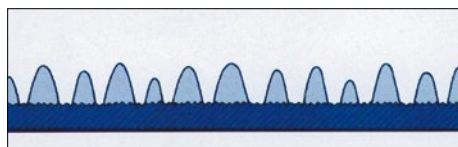
EXCALIBUR, un revêtement de nouvelle génération, basé sur un renfort en acier inoxydable, QUI s'intègre dans le substrat métallique dont il fait partie, ce qui donne une combinaison unique entre la dureté de l'acier et les caractéristiques de l'anti-adhésif. Le revêtement EXCALIBUR résiste même aux ustensiles les plus durs (voir tableau informatif).



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



- 1 Para dar rugosidad a la superficie de la pieza se chorrea con elementos abrasivos y con ello se logra un buen anclaje del excalibur.
- 1 The surface of the substrate is blasted with an abrasive to roughen it, so other elements in the excalibur process adhere to it better.
- 1 Afin de la rendre rugueuse, la surface de la pièce est sablée avec un abrasif; ceci permettra une excellente tenue du procédé excalibur.
- 1 Um der Oberfläche eine Rauheit zu geben wird sie mit rauen Elementen bestrahlt. Dies erlaubt einen exzellenten Halt von anderen Elementen im Excalibur Prozess.



- 3 Las partículas se enfrían, formando parte integral de la superficie con "picos" y "valles" que permiten alojar las capas de antiadherente de forma permanente.
- 3 The particles cool and harden, bonded to the surface, forming a series of "peaks and valleys" that provide a permanent base for the non-stick coatings.
- 3 Ces particules se refroidissent, forment des crêtes et des vallées constituant une excellente base permanente d'accrochage et de renforcement de l'anti-adhésif.
- 3 Die Partikel kühlen sich ab und integrieren sich in der Oberfläche in Form von "Höhen und Tiefen". Dies ermöglicht eine permanente Grundlage für die Antihafbeschichtung.

Griffe :

Die Griffe sind eine der wichtigsten Unterscheidungsmerkmale der Funktionalität. PUJADAS wird von den neuesten Trends der professionellen Küche angetrieben und entwickelt folgende Designs:

Ergos: Fertigung aus rostfreiem Edelstahlrohr, exklusives und ergonomisches Design, Hitzebeständigkeit, maximale Handhabung in der professionellen Küche.

Hércules: Traditionell gefertigte Griffe aus Flacheisen mit der "Epoxy" Beschichtung, Hitzebeständig. Höchst empfehlenswert bei einem intensiven Gebrauch.

Bakelite: Gefertigt aus 100% Bakelite, Hitzebeständig und sehr leicht. Ideal für den Hausgebrauch oder wenigen Gebrauch.

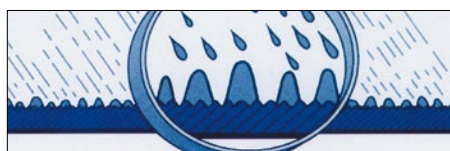
ANTIHAFT BESCHICHTUNG:

Bratpfannen aus Aluminium:

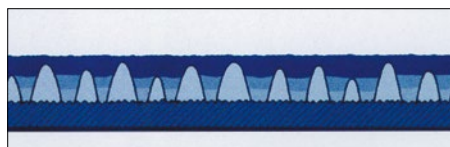
Mehrfache professionelle Antihafbeschichtung der Bratpfannen von 4 mm Dicke und TITANIUM von 5 mm Dicke. Gute Widerstandsfähigkeit gegen Verschleiß und für die Langlebigkeit.

Bratpfannen aus Edelstahl und Multimetall:

EXCALIBUR, Antihafbeschichtung der neuesten Generation basierend auf einer Verstärkung durch Edelstahl, dass sich im metallischen Substrat so integriert, dass es ein Bestandteil desselben wird. Hierdurch wird eine einzigartige Kombination von Stahlhärte und Antihafung erreicht. Resistent gegen die aggressivsten Utensilien (siehe weitere Informationen unten).



- 2 La parte más importante del proceso: la pulverización y deposición de las partículas fundidas de una aleación de acero inoxidable, patentada por whitford.
- 2 Then, the most important part: white-hot particles of a special stainless steel (Whitford's patented alloy) are sprayed onto the roughened surface.
- 2 Le processus plus important: des particules d'un acier inoxydable spécial (protégé par brevet par Whitford) sont chauffées à blanc et pulvérisées sur la pièce.
- 2 Der wichtigste Prozessschritt: Die Pulverisierung und Ablagerung der Schmelzpartikel formt sich zu einer speziellen Legierung (Whitford Legierung patentiert).



- 4 Finalmente se aplican varias capas de fluoropolímeros que rellenan los "valles" y cubren los "picos", los cuales protegen el recubrimiento antiadherente.
- 4 Several coats of tough fluoropolymers fill the "valleys" and cover the "peaks", held permanently in place by the special stainless steel "peaks".
- 4 Des couches d'anti-adhésif très résistantes sont appliquées; elles remplissent les vallées, recouvrent juste le haut des crêtes qui les maintiennent fermement en place.
- 4 Schliesslich werden unterschiedliche Schichten aus Fluorpolymer über die "Höhen und Tiefen" aufgetragen, um die Antihafbeschichtung zu schützen.

PROFESIONAL / PROFESSIONAL /
PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

	ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL	ALUMINIO INDUCCIÓN / INDUCTION ALUMINIUM / ALUMINIUM INDUCTION / ALUMINIUMINDUKTION	ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM		ACERO / STEEL / ACIER / STAHL
REF / ITEM / CODE / ART.NR.				VIOLET COLLECTION 	
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR					
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€	€	€	€	€
ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE	0,8 mm	4 mm	4,5 mm	4,5 mm	1,5 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT / ANTIHAFTBESCHICHTUNG					NINGUNO / NONE / AUCUN / KEINE
MANGO / HANDLE / QUEUE / GRIFF	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	HIERRO / FLAT IRON / FER / EISEN
RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE / EMPFEHLUNG	ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASIÓN / HAUTE RÉSIDANCE À L'ABRASIÓN / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASIÓN / HAUTE RÉSIDANCE À L'ABRASIÓN / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT / KOCHEN MIT KLEINER FLAMME	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT / KOCHEN MIT KLEINER FLAMME	SELLAR, FREIR, DORAR / SEALING, FRYING, BROWNING / CULOTTAGE, FRIRE ET DORER / ANBRATEN, FRITIEREN, ANBRÄUNEN



FOODIES

COOL•LINE	IDEA	MULTIMETAL	BLACK SERIES	PUJADAS 1921	APARTAMENTO
					
					
€€	€€	€€€€	€€	€€	€
0,8 mm	0,7 mm	3,5 mm	4 mm	2 mm	2,5 mm
					ANTIADHERENTE / NON-STICK / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFT
INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELITE
ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONNELLE RESISTENZ	HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA / HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS / HOMOGENÉITÉ ET EFFICACITÉ THERMIQUE / HOMOGENITÄT UND WÄRMEFFIZIENZ	ROBUSTEZ Y BUEN DESGLIZAMIENTO / ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING / ROBUSTESSE ET BON GLISSEMENT / ROBUSTHEIT UND GUTES RUTSCHEN	ALTAS TEMPERATURAS / HIGH TEMPERATURES / HAUTES TEMPERATURES / HOHE TEMPERATUREN	RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONNELLE RESISTENZ



1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN

ALUMINIO / ALUMINIUM



ESPAÑOL

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

ENGLISH

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

FRANÇAIS

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

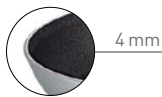
DEUTSCH

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

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



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



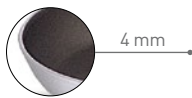
Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

REF	Ø cm	H cm	€	U
P120.018	18	4,0	20,35	12
P120.020	20	4,0	22,75	12
P120.022	22	4,5	23,75	12
P120.024	24	4,5	26,85	6
P120.026	26	5,0	30,30	6
P120.028	28	5,0	34,20	6
P120.032	32	5,5	40,05	6
P120.036	36	6,0	47,90	6
P120.040	40	6,5	55,50	6

P128 Sartén antiadherente "HERCULES" / Non-stick fry pan "HERCULES" / Poêle anti-adhésive "HERCULES" / Antihft Bratpfanne "HERCULES"



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



Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

REF	Ø cm	H cm	€	U
P128.018	18	4,0	17,05	12
P128.020	20	4,0	18,05	12
P128.022	22	4,5	20,05	12
P128.024	24	4,5	21,85	6
P128.026	26	5,0	24,45	6
P128.028	28	5,0	26,20	6
P128.032	32	5,5	30,60	6
P128.036	36	6,0	37,25	6
P128.040	40	6,5	43,35	6

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



REF	ROJO/RED/ ROUGE/ROT	AMARILLO/YELLOW/ JAUNE/GELB	AZUL/BLUE/ BLEU/BLAU	VERDE/GREEN/ VERT/GRÜN	Ø cm	H cm	€	U
P128	1	2	3	4	20	4,0	20,55	12
P128	1	2	3	4	24	4,5	24,45	12
P128	1	2	3	4	28	5,0	29,30	12
P128	1	2	3	4	32	5,5	33,80	6

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

Ref: P128 + [Color / Colour / Couleur / Farbe] + Ø

P1201 Sartén antiadherente / Non-stick fry pan /
Poêle anti-adhésive / Antihaft Bratpfanne



EXCLUSIVE



+ VIOLET
COLLECTION
P. 79

REF	Ø cm	H cm	€	U
P120.120	20	4,0	25,65	1
P120.124	24	4,5	30,25	1
P120.128	28	5,0	38,20	1

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P127.024	24	4,5	24,45	1
P127.028	28	5,0	30,85	1
P127.032	32	5,5	36,50	1
P127.036	36	6,0	43,50	1
P127.040	40	6,5	49,55	1

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P148.020	20	6,5	26,30	1
P148.024	24	7,0	32,50	1
P148.028	28	7,5	37,60	1
P148.032	32	8,0	47,70	1

P124 Paellera antiadherente /
Non-stick paella pan /
Plat à paella anti-adhésif /
Paellapfanne Antihaft



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

REF	Ø cm	H cm	€	U
P124.020	20	4,0	24,00	1
P124.024	24	4,5	28,45	1
P124.028	28	5,0	36,20	1
P124.032	32	5,5	42,30	1
P124.036	36	6,0	50,65	1
P124.040	40	6,5	58,55	1

P125 Sartén pescado "ERGOS" antiadherente /
Non-stick FRY pan for fish "ERGOS" /
Poêle à poisson "ERGOS" anti-adhésive /
Antihaft Fischbratpfanne "ERGOS"



REF	Ø cm	H cm	€	U
P125.038	38 x 26	5,0	44,85	1

P131 Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente /
Non-stick crêpe fry pan "HERCULES" /
Poêle à crêpes "HERCULES" anti-adhésive /
Crêpepfanne "HERCULES" Antihaft



REF	Ø cm	H cm	€	U
P131.022	22	2,5	16,70	12
P131.026	26	2,5	20,55	12

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P139.012	12	2,0	9,00	36



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

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P120.820	20	4,0	26,60	12
P120.824	24	4,5	34,45	6
P120.828	28	5,0	42,15	6
P120.832	32	5,5	51,15	6



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



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



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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P120.920	20	4,0	24,10	12
P120.924	24	4,5	27,90	6
P120.928	28	5,0	35,65	6
P120.932	32	5,5	41,30	6



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



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



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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P128.920	20	4,0	20,25	12
P128.924	24	4,5	26,00	6
P128.928	28	5,0	30,00	6
P128.932	32	5,5	35,50	6



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



EXCALIBUR 18/10



Fabricadas en acero inoxidable 18/10, adaptadas a todo tipo de cocinas incluidas la de inducción.

ESPAÑOL

Made of 18/10 st/steel. Suitable for any kind of stoves, including induction.

ENGLISH

Fabriquée en acier inoxydable 18/10. Recommandées pour tout type de feux, et compris induction.

FRANÇAIS

Hergestellt aus rostfreiem Stahl 18/10. geeignet für alle küchen inklusive induktion.

DEUTSCH

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



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

CLASS
INDUCTION

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich
Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	€	U
P220.018	18	3,5	42,80	1
P220.020	20	3,8	43,30	1
P220.022	22	4,2	48,40	1
P220.024	24	4,6	51,60	1
P220.026	26	5,0	57,60	1
P220.028	28	5,5	62,70	1
P220.032	32	6,0	73,60	1
P220.036	36	6,0	101,15	1
P220.040	40	6,5	117,30	1



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



**CLASS
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	€	U
P220.820	20	3,8	42,10	1
P220.824	24	4,6	49,20	1
P220.828	28	5,5	59,65	1
P220.832	32	6,0	70,85	1
P220.836	36	6,0	96,80	1
P220.840	40	6,5	108,90	1

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



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



**CLASS
INDUCTION**

Fondo sandwich
Sandwich base
Fond sandwich
Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	€	U
P213.018	18	3,5	32,10	1
P213.020	20	3,8	33,60	1
P213.022	22	4,2	36,35	1
P213.024	24	4,6	38,70	1
P213.026	26	5,0	43,75	1
P213.028	28	5,5	47,00	1
P213.032	32	6,0	56,50	1
P213.036	36	6,0	72,10	1
P213.040	40	6,5	84,45	1

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



**CLASS
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P239.336	36	10,0	6,00	48,00	1

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



**CLASS
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P239.236	36	9,0	5,50	48,00	1



ESPAÑOL

Fabricadas en acero con excelentes propiedades térmicas y antiadherentes naturales. Aptas para hornos. Limpieza: no es necesario utilizar ningún tipo de jabón o agua. Es suficiente, frotar suavemente con un paño humedecido con aceite.

ENGLISH

Made of carbon steel with excellent thermal and natural non-stick properties. Flash oven baking possible. Cleaning: avoid soap or water, just wipe them with an oiled tissue or cloth.

FRANÇAIS

Fabriquées en acier offrant d'excellentes propriétés thermiques et antiadhésives naturelles. Apte pour utilisation en four. Nettoyage : éviter le savon et l'eau. Uniquement frotter doucement avec un chiffon imbibé d'huile.

DEUTSCH

Hergestellt aus Stahl mit exzellenten thermischen Eigenschaften und natürlicher Antihafbeschichtung. Geeignet für öfen. Reinigung: Kein gebrauch von spülmittel oder wasser nötig. mit einem geölten Tuch ausreiben, reicht aus.

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P135.120	20	4,5	10,80	1
P135.124	24	5,0	13,95	1
P135.128	28	5,5	18,05	1
P135.132	32	6,0	22,35	1
P135.136	36	6,5	28,90	1
P135.140	40	7,0	36,30	1

P1353 Wok / Wok / Wok / Wok



REF	Ø cm	H cm	€	U
P135.330	30	9,5	39,15	1

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P135.424	24	2,0	20,40	1

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



REF	Ø cm	RACIONES / PORTIONS / PORTIONEN	€	U
P994.020	20	1	5,30	1
P994.022	22	1	5,45	1
P994.024	24	1	5,90	1
P994.026	26	2	6,25	1
P994.030	30	4	7,15	1
P994.032	32	5	8,25	1
P994.034	34	6	8,70	1
P994.036	36	7	10,00	1
P994.038	38	8	10,50	1
P994.040	40	9	11,10	1
P994.042	42	10	12,95	1
P994.046	46	12	14,40	1
P994.050	50	14	17,05	1
P994.055	55	16	27,80	1
P994.065	65	22	41,45	1
P994.080	80	40	86,10	1
P994.090	90	50	113,50	1

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



REF	Ø cm	RACIONES / PORTIONS / PORTIONEN	€	U
P995.010 *	10	-	4,95	1
P995.016 *	15	-	5,80	1
P995.020	20	2	7,80	1
P995.026	26	2	9,00	1
P995.030	30	4	11,20	1
P995.034	34	6	13,75	1
P995.036	36	7	17,75	1
P995.038	38	8	16,65	1
P995.040	40	9	19,95	1
P995.042	42	10	20,15	1
P995.050	50	14	30,85	1
P995.060	60	19	47,60	1



*MINI-SIZE



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

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



REF	Ø cm	Lts	€	U
P997.014 *	14	0,40	5,30	1
P997.016 *	16	0,50	5,70	1
P997.028	28	3,90	9,50	1
P997.032	32	5,30	12,10	1
P997.036	36	7,80	16,20	1
P997.040	40	9,40	20,50	1



*MINI-SIZE



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

P998 Paellero esmaltado gas / Enamelled gas burner / Brûleur émaillé / Emailierter Gasbrenner



REF	Ø cm	CÍRCULOS / CIRCLES / CERCLES / KREIS	Kw	€	U
P998.035	35	2	9,4	48,25	1
P998.050	50	2	14,1	94,70	1
P998.070	70	3	24,1	256,10	1

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

Ref. P998.035

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

Ref. P998.050

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

Ref. P998.070

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

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



REF	€	U
P999.000	41,25	1

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

**COOKWARE
PASSION &
MEDITERRANEAN**

NOTHING LESS,
NOTHING MORE



SelfCookingCenter
with efficiency

0 1

100 %
160 °C
01:38 m:s

11:02
20.08.13

The digital control panel features a blue background with several icons: a fan, a flame, a steam icon, a double-headed arrow, a thermometer, a clock, a globe, and a question mark. Below the icons are three horizontal sliders for power, temperature, and time. At the bottom left, the time '11:02' and date '20.08.13' are displayed. At the bottom right, there are icons for a power button, a question mark, and a refresh button.



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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	€	U
P309.035	35 x 27	37,5 x 29,5	5,5	5,20	74,35	1
P309.040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,50	87,80	1
P309.050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,00	111,30	1
P309.060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,00	135,60	1
P309.070	70 x 45	74 x 49	10,0	27,00	157,40	1

BLACK ELEGANCE

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

P1145

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	€	U
P114.540	40 x 30	6,5	6,30	79,25	1
P114.545	45 x 32	6,5	7,60	85,65	1
P114.550	50 x 35	7,0	10,80	97,20	1

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

P122

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	€	U
P122.040	40 x 30	6,5	6,30	56,15	1
P122.050	50 x 35	7,0	10,80	70,15	1
P122.060	60 x 40	9,0	19,00	100,65	1

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

P114

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	€	U
P114.040	40 x 30	6,5	6,30	39,75	1
P114.045	45 x 32	6,5	7,60	43,40	1
P114.050	50 x 35	7,0	10,80	55,85	1
P114.060	60 x 40	9,0	19,00	69,10	1
P114.070	70 x 45	10,0	27,70	84,85	1

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

P113

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	€	U
P113.030	30 x 23	5,0	3,00	28,65	1
P113.035	35 x 27	5,5	5,00	34,20	1
P113.040	40 x 30	6,5	6,30	39,75	1
P113.045	45 x 32	6,5	7,60	43,40	1
P113.050	50 x 35	7,0	10,80	55,85	1
P113.055	55 x 40	8,0	15,50	62,00	1
P113.060	60 x 40	9,0	19,00	69,10	1
P113.065	65 x 45	10,0	25,70	78,80	1
P113.070	70 x 45	10,0	27,70	82,75	1

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

BANDEJAS GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS / PLAQUES GASTRONORME / GASTRONOMTABLETTS

P3180 Bandeja gastronorm / Gastronorm sheet / Plaque gastronorme / Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Grosor: 1 mm
Thickness: 1 mm
Épaisseur: 1 mm
Dicke: 1 mm

REF	TIPO / TYPE	mm	H mm	€	U
P318.005	1/1	530 x 325	8,0	25,40	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	TIPO / TYPE	mm	H mm	€	U
P318.211	1/1	530 x 325	20,0	21,65	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM

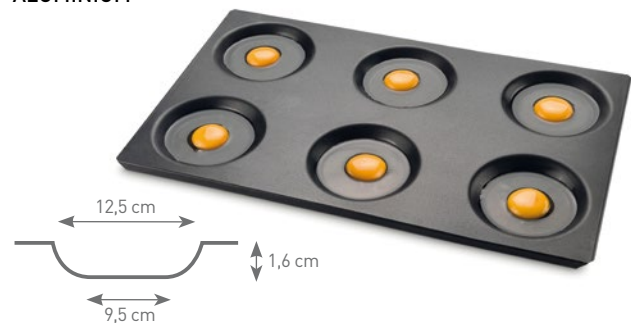


Grosor = 3 mm
Thickness = 3 mm
Épaisseur = 3 mm
Dicke: 3 mm

REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€	U
P132.365	1/1	65,0	7,90	90,95	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	TIPO / TYPE	mm	€	U
P132.560	1/1	530 x 325	66,50	1

BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Grosor: 1 mm
Thickness: 1 mm
Épaisseur: 1 mm
Dicke: 1 mm

REF	mm	H mm	€	U
P318.040	400 x 300	12,0	22,10	1
P318.060	600 x 400	12,0	46,30	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	mm	H mm	€	U
P779.017	255 x 175	10,0	10,50	1
P779.021	275 x 210	10,0	12,50	1
P779.026	300 x 260	10,0	14,05	1
P779.060	600 x 200	10,0	19,35	1

P777 Marcos para bandejas es cuadradas /
Rectangle for bakin sheets /
Rectangle pour plaques /
Rahmen für rechteckige Backbleche

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	mm	H mm	€	U
P777.540	395 x 295	50,0	19,85	1
P777.548	475 x 305	50,0	21,15	1
P777.560	595 x 395	50,0	30,60	1

P778 Bandeja es cuadrada /
Tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie /
Rechteckiges Backblech

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	€	U
P778.040	400 x 300	10,0	23,30	1
P778.048	480 x 310	10,0	24,20	1
P778.060	600 x 400	10,0	43,45	1

P123 Bandeja para pastelería /
Tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie /
Patisserietablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€	U
P123.040	400 x 300	12,0	18,80	1
P123.060	600 x 400	12,0	28,50	1

P1231 Bandeja perforada para pastelería /
Perforated tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie perforée /
Gelochtes Patisserietablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€	U
P123.140	400 x 300	12,0	22,20	1
P123.160	600 x 400	12,0	32,65	1

P1232 Bandeja para pastelería /
Tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie /
Patisserietablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€	U
P123.240	400 x 300	12,0	24,20	1
P123.260	600 x 400	12,0	33,80	1

P132 Bandeja pastelería antiadherente /
Non-stick tray for confectionery /
Plaque à pâtisserie anti-adhésive /
Antihaft Patisserietablett

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€	U
P132.040	400 x 300	12,0	26,25	1
P132.060	600 x 400	12,0	37,55	1

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

BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€	U
P132.140	400 x 300	12,0	28,75	1
P132.160	600 x 400	12,0	44,50	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	€	U
P132.240	400 x 300	12,0	37,20	1
P132.260	600 x 400	12,0	50,35	1

REJILLAS / GRIDS / GRILLES / ROSTE

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



REF	TIPO / TYPE	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. QUERSTÄBE	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm QUERSTÄBE	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	€	U
P909.121	2/1	650 x 530	3	5	32	2	28,45	1
P909.111	1/1	530 x 325	2	5	20	2	21,05	1

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



REF	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. QUERSTÄBE	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm QUERSTÄBE	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	€	U
P909.340	400 x 300	2	5	22	2	16,80	1
P909.360	600 x 400	3	5	29	2	21,45	1

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



REF	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. QUERSTÄBE	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm QUERSTÄBE	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	€	U
P909.460	600 x 400	2	6	24	3	30,80	1

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



REF	TIPO / TYPE	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. QUERSTÄBE	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm QUERSTÄBE	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	€	U
P909.221	2/1	650 x 530	3	5	22	5	26,45	1
P909.211	1/1	530 x 325	2	5	13	5	16,00	1

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P705.024	24	2,5	8,85	6
P705.028	28	2,5	11,10	6
P705.032	32	2,5	13,25	6

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

Ø 8 mm
agujeros / holes /
trous / löcher



REF	Ø cm	H cm	€	U
P736.030	30	1,3	27,45	6
P736.034	34	1,3	32,85	6

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



REF	Ø cm	€	U
P929.025	25	7,20	1
P929.028	28	8,75	1
P929.030	30	9,75	1
P929.036	36	12,30	1
P929.040	40	15,45	1

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



REF	Ø cm	€	U
P949.025	25,5	5,40	1
P949.030	30,5	6,65	1
P949.035	35,5	8,25	1
P949.040	40,0	11,30	1

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



REF	Ø cm	€	U
P963.025	25,0	4,85	1
P963.030	30,5	5,70	1
P963.035	35,5	7,00	1
P963.040	40,0	9,05	1

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

ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES FOUR / OFENACCESSOIRES

P977 Soporte para bases pizza 15 niveles /
Pizza pan rack 15 levels /
Support pour plaques à pizza 15 niveaux /
Ständer für Pizzableche 15 Ebenen



REF	cm	H cm	€	U
P977.015	30,5 x 30,5	70,0	69,05	1

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

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



REF	mm	UNIDADES / UNIT	€	U
P972.060	600 x 400	500	62,80	1

Caja de 500 unidades. Siliconado por las dos caras. Múltiples usos.
Gramaje 41 gr/m2. Resistente a la grasa. Color blanco.
Set of 500 units both sides siliconized. Multiple uses.
Grammage 41 gr/m2. Greaseproof. Bleached.
Boîte de 500 unités. Deux faces siliconées. Multiples utilisations.
Grammage 41 gr/m2. Résistant à la graisse. Couleur blanc.
Kiste mit 500 Stück. Beidseitig mit Silikon. Mehrfacher Gebrauch.
Gewicht 41 gr/m2. Resistent gegen Fett. Weiss.

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



● - 40 °C
● + 280 °C

REF	mm	€	U
P833.001	520 x 315	27,15	1
P833.002	585 x 385	34,50	1
P833.003	400 x 300	24,30	1

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



REF	L cm	€	U
P607.000	19	9,75	1

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



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL CM	L cm	€	U
P948.066	31 x 35	66	29,80	1
P948.090	31 x 35	90	32,15	1
P948.132	31 x 35	132	34,50	1
P948.163	31 x 35	163	37,80	1



Cacillo monobloc /
One piece ladle /
Louche monobloc /

P3011 Monoblock Schöpflöffel

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	€	U
P301.165	6,5	31	0,07	8,65	12
P301.108	8	32	0,13	9,60	12
P301.109	9	33	0,20	10,65	12
P301.110	10	37	0,25	11,60	6
P301.112	12	42	0,45	13,55	6
P301.114	14	43	0,75	17,30	6
P301.116	16	45	1,00	18,15	6
P301.118	18	48	1,50	28,40	6

Cacillo monobloc económico /
Economical one piece ladle /
Louche monobloc économique /

P3012 Monoblock Schöpflöffel ökonomisch

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	€	U
P301.206	6	27	0,05	5,45	10
P301.208	8	31	0,12	7,40	10
P301.210	10	33	0,25	9,15	10
P301.212	12	36	0,42	10,85	10
P301.214	14	39	0,75	13,45	10
P301.216	16	43	1,20	16,40	10

Cacillo para salsas con 2 picos laterales /
One piece sauce ladle with 2 spouts /

P392 Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs /
Schöpflöffel für Sossen mit 2 seitlichen Ausgüssen

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	€	U
P392.065	6,5	31	0,08	12,55	10

Cacillo monobloc mango corto /
One piece ladle short handle /

P30326 Louche monobloc manche court /
Monoblock Schöpflöffel kurzer Stiel

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	€	U
P303.265	6,5	22	0,07	10,65	10

Cacillo monobloc con agujeros /
Perforated one piece ladle /

P396 Louche monobloc perforée /
Gelochter Monoblock Schöpflöffel



REF	Ø cm	L cm	€	U
P396.009	9	33	14,05	10
P396.010	10	37	15,05	10
P396.012	12	42	16,85	10

Cacillo monobloc Kool-Touch® /
One-Piece ladle Kool-Touch® handle /

4980120 Louche monobloc manche Kool-Touch® /
Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen



REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
4980120	4,5	25,0	30	13,85	12
4980230	6,0	25,0	60	16,00	12
4980335	7,5	32,0	90	18,95	12
4980445	8,5	32,0	120	19,90	12
4980655	9,0	31,5	175	21,80	12
4980865	10,0	32,0	235	22,55	12

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

P3021 Espumadera monobloc /
One piece skimmer /
Écumoire monobloc /
Schaumlöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	€	U
P302.108	8	29	8,20	10
P302.110	10	32	9,70	10
P302.112	12	35	10,35	10
P302.114	14	37	13,25	10
P302.116	16	44	14,40	5
P302.118	18	44	22,50	5
P302.120	20	47	27,70	5

P3022 Espumadera monobloc económica /
Economical one piece skimmer /
Écumoire monobloc économique /
Schaumlöffel Monoblock ökonomisch



REF	Ø cm	L cm	€	U
P302.210	10	33	7,85	10
P302.212	12	36	8,95	10
P302.214	14	39	11,20	10
P302.216	16	42	12,55	10

P3141 Espátula monobloc sin perforar /
One piece spatula /
Spatule monobloc /
Pfannenwender Monoblock



REF	Ø cm	L cm	€	U
P314.110	10	36	11,35	5
P314.112	12	39	12,10	5

P3142 Espátula monobloc perforada /
One piece perforated spatula /
Spatule monobloc perforée /
Gelochter Pfannenwender Monoblock



REF	Ø cm	L cm	€	U
P314.210	10	36	11,75	5
P314.212	12	39	12,30	5

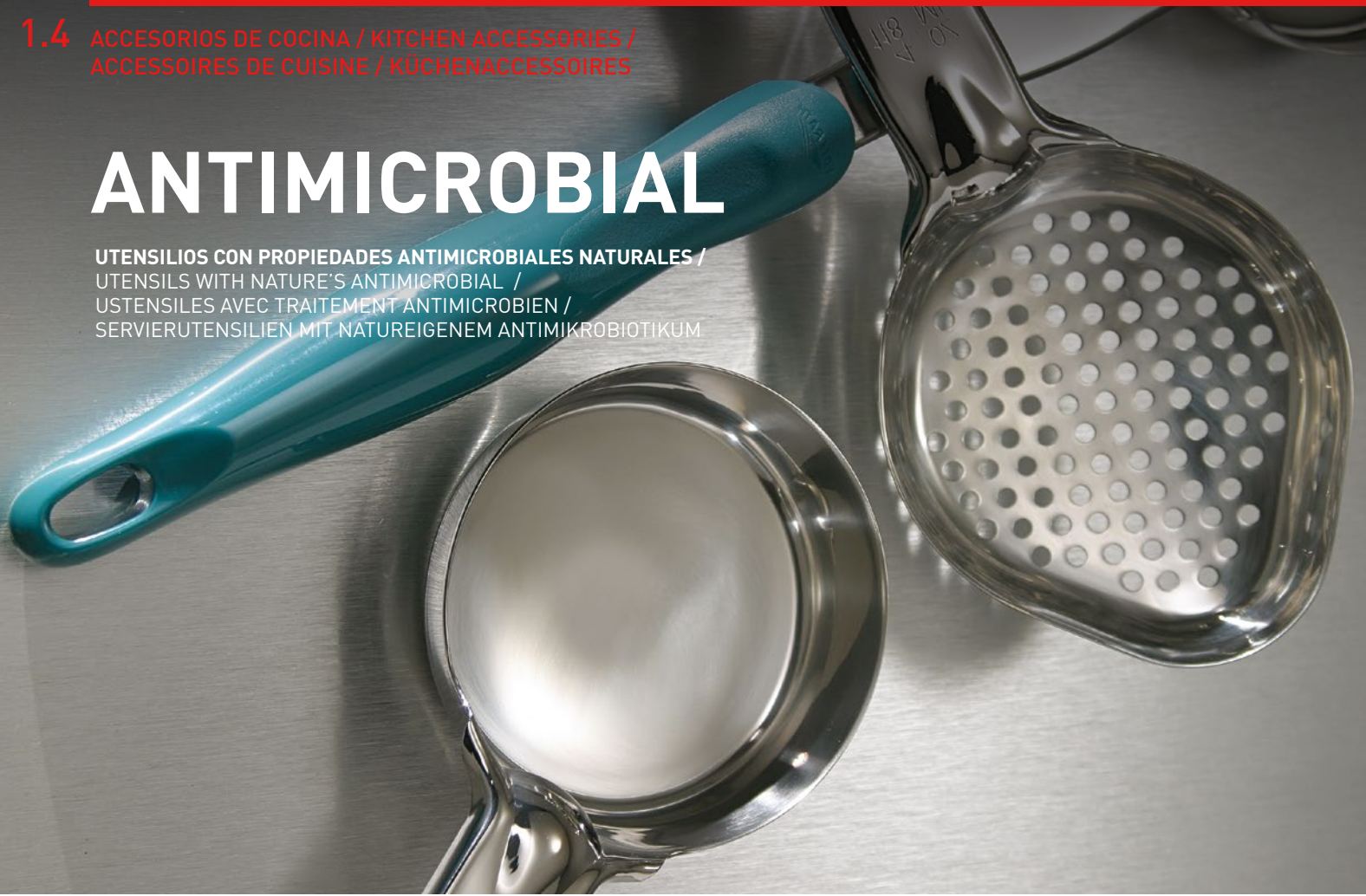
P3143 Pala pescado monobloc / One piece fish spatula /
Pelle à poisson monobloc / Fischwender Monoblock



REF	cm	L cm	€	U
P314.300	16 x 12	42	15,55	5

ANTIMICROBIAL

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



ESPAÑOL

No es difícil imaginarse la gran cantidad de microbios que pueden transferirse a los utensilios de servicio, Y como los utensilios sucios no son compatibles con la comida, usted necesita el poder de la exclusiva tecnología antimicrobiana Agion® con iones de plata. Mientras los microbios se acumulan y multiplican en las superficies sin tratar, en los utensilios antimicrobianos éstos son atacados por los iones de plata.

ENGLISH

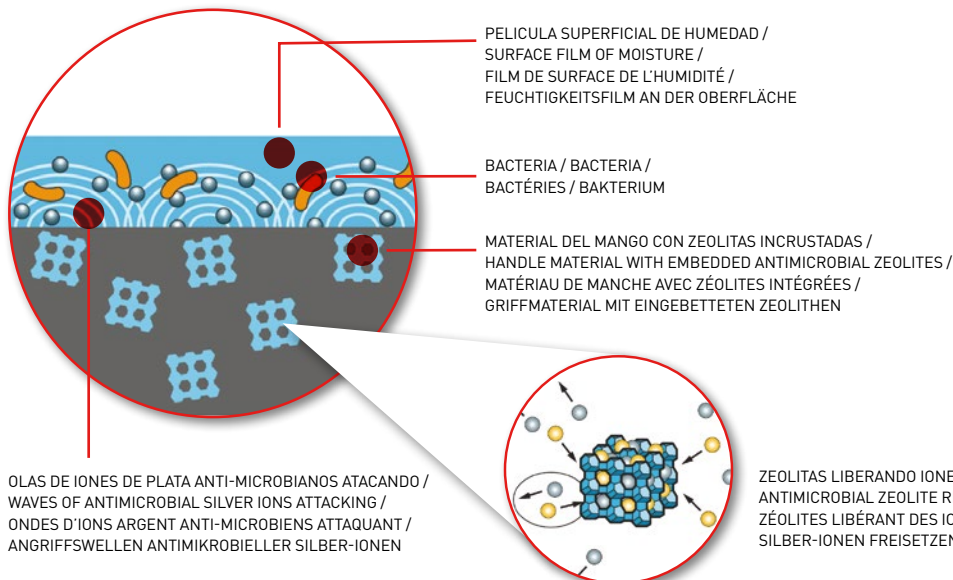
It's not hard to imagine how many of these nasty microbes can get transferred to serving utensils, And because dirty utensils and food do not get along, you need the power of exclusive Ion Antimicrobial Technology. While untreated surfaces allow microbes to collect and multiply, microbes are attacked by the silver ions in antimicrobial utensils.

FRANÇAIS

Il est facile d'imaginer le nombre de microbes nuisibles qui peuvent être transférés aux ustensiles de cuisson et de service, Et comme les ustensiles sales et les aliments ne font pas bon ménage, utilisez le pouvoir de la technologie antimicrobienne aux ions argent Agion®. Alors que les surfaces non traitées permettent aux microbes de se rassembler et de se multiplier, les ions argent des ustensiles antimicrobiens attaquent.

DEUTSCH

Es Ist Nicht Schwierig, sich die Große Menge an Mikroben Vorzustellen, die auf Servierutensilien Übertragen Werden Können. Und da sich Schmutzige Utensilien mit Nahrungsmitteln Nicht Vertragen, Benötigen sie die Exklusive Entimikrobentechnologie Agion® mit Silberionen. Während sich Mikroben auf Unbehandelten Oberflächen Ansammeln und Vermehren Können, Werden die auf Antimikrobiellen Servierutensilien von den Silberionen Angegriffen.



JACOB'S PRIDE®
COLLECTION
GUARANTEED FOR LIFE

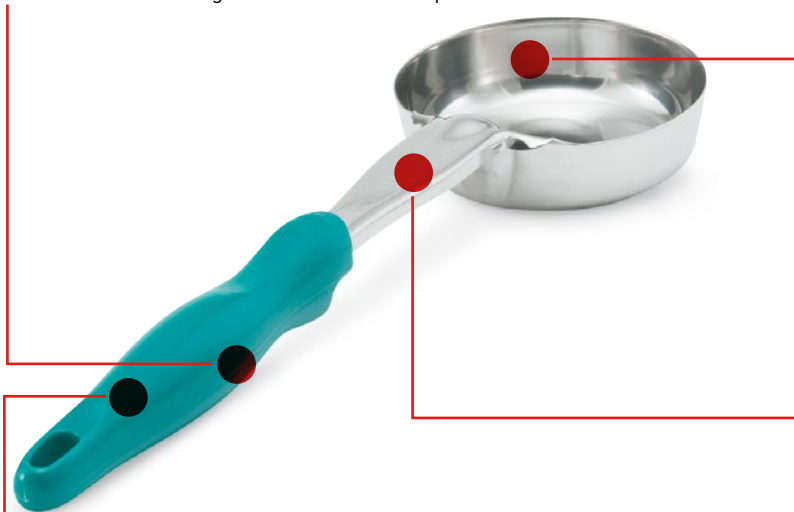
SPOODLE®

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

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

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

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



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

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

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

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

Capacidad marcada en el mango /

Capacity marked on the handle /

Capacité marqué à la queue /

Volumenangabe am Griff markier.

COLOR / COLOR / COULEUR / FARBE	ml
Blue	60
Orange	90
Grey	120
Teal	175
Red	235

Exclusivo diseño ovalado, que permite acceder de forma fácil a las esquinas de las cubetas, maximizando el aprovechamiento del contenido del recipiente /

Unique oval bowl design fits into corners of steam table pans, reducing waste and MAXIMIZING serving efficiency /

Design oval unique qui permet d'atteindre tous les coins du bag, tout en réduisant la quantité de déchets et l'augmentation de l'efficacité du service /

Exklusives ovales Design, das es erlaubt, ganz einfach in die Ecken des Behälters zu kommen, so dass der Inhalt des Behälters maximal ausgenutzt werden kann.



Superficie texturizada para impedir derrames durante el uso /

Textured surface prevents slippage while in use / La surface texturée empêche la cuillère de glisser dans le récipient /

Texturierte Oberfläche verhindert ein Abrutschen während des Gebrauchs.



Muesca para impedir que el cucharón se deslice dentro del recipiente /

Built-in stopper notch prevents utensils from sliding into food product /

Encoche-butée intégrée pour empêcher les ustensiles de glisser dans le produit alimentaire /

Integrierte Kerbe Verhindert, dass die Utensilien in die Speise Hineinrutschen.

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



232 °C

REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
6433230	6,5	32	60	11,70	12
6433335	7,4	33	90	11,70	12
6433445	8,2	34	120	12,25	12
6433655	9,3	35	175	12,75	12
6433865	10,2	36	235	13,20	12

**6432230 Spoodle® monobloc redondo perforado / One-Piece Round Perforated Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde perforé / Monoblok Perforierten Rundschaalen Spoodle®**



232 °C

REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
6432230	6,5	32	60	11,70	12
6432335	7,4	33	90	11,70	12
6432445	8,2	34	120	12,25	12
6432655	9,3	35	175	12,75	12
6432865	10,2	36	235	13,20	12

**6433120 Spoodle® monobloc redondo / One-Piece Round Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde / Monoblok Rundschaalen Spoodle®**



Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



232 °C

REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
6433120	5,2	31,0	30	11,60	12
6433220	6,5	32,0	60	11,70	12
6433320	7,4	33,0	90	11,70	12
6433420	8,2	34,0	120	12,25	12
6433520	8,8	34,5	150	12,50	12
6433620	9,3	35,0	175	12,75	12
6433820	10,2	36,0	235	13,20	12

**6432120 Spoodle® monobloc redondo perforado / One-Piece Round Perforated Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde perforé / Monoblok Perforierten Rundschaalen Spoodle®**



Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



232 °C

REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
6432120	5,2	31,0	30	11,60	12
6432220	6,5	32,0	60	11,70	12
6432320	7,4	33,0	90	11,70	12
6432420	8,2	34,0	120	12,25	12
6432520	8,8	34,5	150	12,50	12
6432620	9,3	35,0	175	12,75	12
6432820	10,2	36,0	235	13,20	12

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

SPOODLE®
ANTIALÉRGICO / ALLERGEN - FREE /
ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

P. 84



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



232 °C

REF		L x W cm	L cm	ml	€	U
6412230		7,5 x 6,8	33,0	60	11,70	12
6412335		8,5 x 7,8	34,0	90	11,70	12
6412445		9,4 x 8,6	35,0	120	12,25	12
6412655		10,7 x 9,8	36,5	175	12,75	12
6412865		11,8 x 10,7	37,5	235	13,20	12

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



232 °C

REF		L x W cm	L cm	ml	€	U
6422230		7,5 x 6,8	33,0	60	11,70	12
6422335		8,5 x 7,8	34,0	90	11,70	12
6422445		9,4 x 8,6	35,0	120	12,25	12
6422655		10,7 x 9,8	36,5	175	12,75	12
6422865		11,8 x 10,7	37,5	235	13,20	12

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



Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



232 °C

REF		L x W cm	L cm	ml	€	U
6412120		6,0 x 5,5	31,5	30	11,60	12
6412220		7,5 x 6,8	33,0	60	11,70	12
6412320		8,5 x 7,8	34,0	90	11,70	12
6412420		9,4 x 8,6	35,0	120	12,25	12
6412520		10,1 x 9,2	36,0	150	12,50	12
6412620		10,7 x 9,8	36,5	175	12,75	12
6412820		11,8 x 10,7	37,5	235	13,20	12

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



Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



232 °C

REF		L x W cm	L cm	ml	€	U
6422120		6,0 x 5,5	31,5	30	11,60	12
6422220		7,5 x 6,8	33,0	60	11,70	12
6422320		8,5 x 7,8	34,0	90	11,70	12
6422420		9,4 x 8,6	35,0	120	12,25	12
6422520		10,1 x 9,2	36,0	150	12,50	12
6422620		10,7 x 9,8	36,5	175	12,75	12
6422820		11,8 x 10,7	37,5	235	13,20	12



Muesca para impedir que el cacillo se deslice dentro del recipiente

Built-in stopper notch prevents utensils from sliding into food product

Encoche-butée intégrée pour empêcher les ustensiles de glisser dans le produit alimentaire

Integrierte Kerbe verhindert, dass die Utensilien in die Speise hineinrutschen

5283520 Spoodle® redondo nylon /
Solid round Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon rond plein hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, Massiver rundes Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 °C



REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
5283520	7,1	31,0	90	7,30	12
5283720	8,4	31,5	120	7,85	12
5283920	9,1	32,0	175	9,05	12

5283620 Spoodle® redondo perforado nylon /
Perforated round Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon rond perforé hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, perforierter rundes Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 °C



REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
5283620	7,1	31,0	90	7,30	12
5283820	8,4	31,5	120	7,85	12
5284020	9,1	32,0	175	9,05	12

5292620 Spoodle® oval nylon /
Solid oval Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon ovale plein hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, Massiver ovales Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 °C



REF	L cm	ml	€	U
5292620	31,0	90	6,20	12
5292820	31,5	120	6,50	12
5293320	32,0	175	7,30	12

5292720 Spoodle® oval perforado nylon /
Perforated oval Nylon Spoodle® Utensil /
Spoodle® nylon ovale perforé hautes températures /
Hochtemperaturbeständiges, perforierter ovales Nylon-Spoodle® Utensil

NSF + 245 °C



REF	L cm	ml	€	U
5292720	31,0	90	6,20	12
5292920	31,5	120	6,50	12
5293420	32,0	175	7,30	12

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

P376



REF	Ø cm	€	U
P376.037	37	11,10	10

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

P3761



REF	Ø cm	€	U
P376.137	37	11,10	10

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

P377



REF	Ø cm	€	U
P377.037	37	11,30	10

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

P3771



REF	Ø cm	€	U
P377.137	37	11,30	10

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

P395



REF	L cm	BASE cm	Lts	€	U
P395.038	38	10 x 7	0,075	11,90	10

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

P3972



REF	Ø cm	€	U
P397.247	47	19,30	10

2 púas / 2 prongs / 2 dents / 2 Zinken

1.4 ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES /
ACCESSOIRES DE CUISINE / KÜCHENACCESSOIRES

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

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



REF	L cm	€	U
P397.347	47	20,10	10

3 púas / 3 prongs / 3 dents / 3 Zinken

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



REF	Ø cm	L ml	€	U
P315.010	10	40	10,95	10
P315.012	12	43	14,40	10
P315.015	15	50	19,80	10
P315.017	17	54	23,35	10
P315.020	20	61,5	28,50	10

P94101 Araña / Wire skimmer /
Araignée / Schaumlöffel



REF	Ø cm	L ml	€	U
P941.013	13	47,5	9,80	10
P941.015	15	49,5	10,95	10
P941.018	18	52,5	12,00	10
P941.020	20	54,5	13,15	10
P941.022	22	67,0	14,45	5
P941.024	24	69,0	15,50	5
P941.028	28	69,0	17,40	5

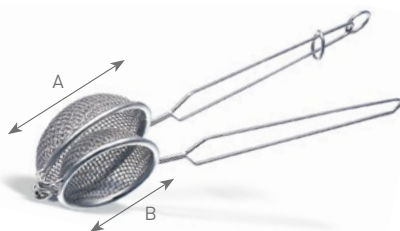
P955 Espumadera malla fina / Mesh skimmer /
Écumeiro maillée / Feiner Drahtschaumlöffel



REF	Ø cm	L ml	€	U
P955.010	10	40	7,10	10
P955.012	12	43	9,45	10
P955.015	15	50	11,30	10
P955.017	17	54	16,90	10
P955.020	20	61	19,40	10

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

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



REF	Ø A cm	Ø B cm	€	U
P394.008	10	8	18,55	1
P394.012	12	10	22,00	1

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

Batidores / Whisks / Fouets / Rührbesen



P. 342

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



232 °C

REF	Color	L cm	€	U
64130	Black	35	14,40	12
6414015	White	35	14,40	12
6414030	Blue	35	14,40	12
6414040	Red	35	14,40	12
6414050	Yellow	35	14,40	12
6414070	Green	35	14,40	12

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



232 °C



REF	Color	L cm	€	U
64132	Black	35	14,40	12
6414215	White	35	14,40	12
6414230	Blue	35	14,40	12
6414240	Red	35	14,40	12
6414250	Yellow	35	14,40	12
6414270	Green	35	14,40	12

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



232 °C



REF	Color	L cm	€	U
64134	Black	35	14,40	12

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



232 °C



REF	Color	L cm	€	U
64136	Black	34	14,40	12

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



232 °C



REF	Color	L cm	€	U
64138	Black	34	14,40	12

5284220 Cuchara nylon / Nylon spoon / Cuillère nylon / Nylonlöffel



+ 245 °C

5284220



5284320



REF	Color	L cm	€	U
5284220	Black	34	7,85	12
5284320	Black	34	7,85	12

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

+ 205°C



REF	Color	L cm	€	U
4689760	Light wood	21,6	5,00	12
4689815	White	30,5	5,00	12
4689830	Blue	30,5	5,00	12
4689840	Red	30,5	5,00	12
4689850	Yellow	30,5	5,00	12
4689860	Light wood	30,5	5,00	12
4689960	Light wood	38,1	7,00	12

47139 Porcionador / Thumb disher / Cuillère de service / Portionierer



REF	Color	TAMAÑO / SIZE	Ø mm	Mlts	€	U
47139	White	6	76	157,7	15,30	12
47140	Grey	8	73	118,3	15,30	12
47141	Light wood	10	70	96,1	15,30	12
47142	Green	12	64	78,9	15,30	12
47143	Blue	16	57	59,1	15,30	12
47144	Yellow	20	52	48,1	15,30	12
47145	Red	24	48	39,4	15,30	12
47146	Black	30	44	29,6	15,30	12

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



REF	Color	TAMAÑO / SIZE	Ø mm	Mlts	€	U
47390	White	6	76	139	20,00	12
47391	Grey	8	73	110	20,00	12
47392	Light wood	10	70	96	20,00	12
47393	Green	12	64	84	20,00	12
47395	Blue	16	57	59	20,00	12
47396	Yellow	20	52	53	20,00	12
47397	Red	24	48	45	20,00	12
47398	Black	30	44	33	20,00	12

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

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

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

P. 334



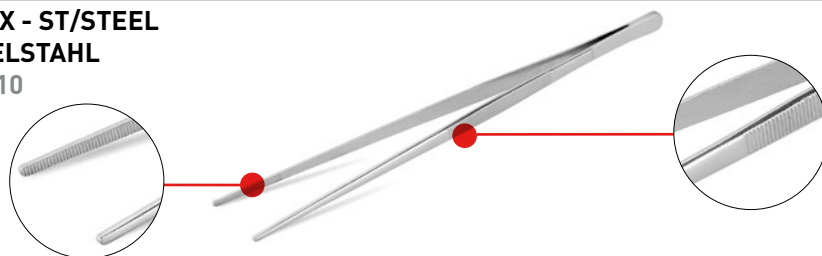


Pinzas ideales para emplatar y decorar
Plating tongs for careful lifting, turning and decorating
Pincas idéales pour la présentation et la décoration
Ideale Zangen Zum Anrichten und Dekorieren

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

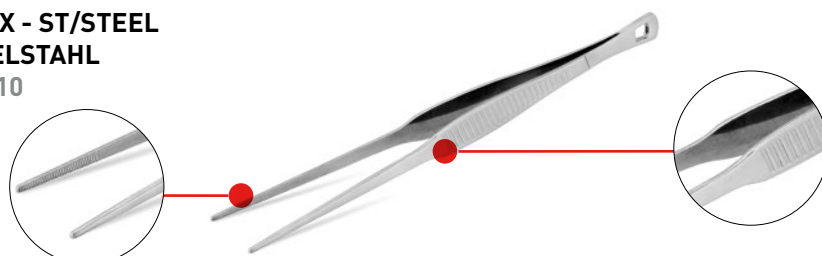
REF	L cm	€	U
P343.400	30	11,35	1



P3435 Pinza chef precisión extra larga (ancha) / Extra long fine tip straight tweezer (wide) /
Pince du chef précision extra long (large) / Extra lange Präzisionspinzette (breit)

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

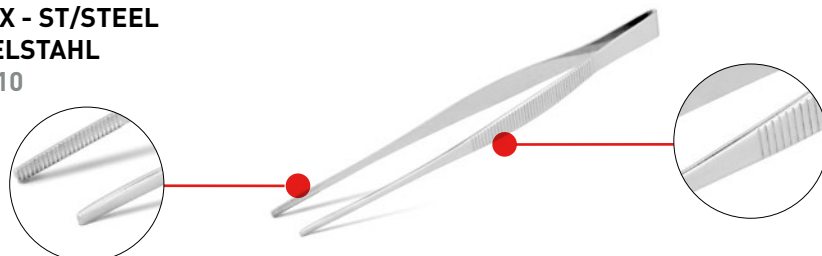
REF	L cm	€	U
P343.500	30	13,80	1



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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

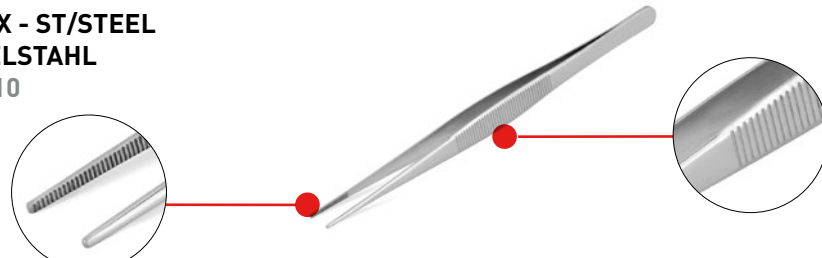
REF	L cm	€	U
P343.600	21	6,10	1



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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

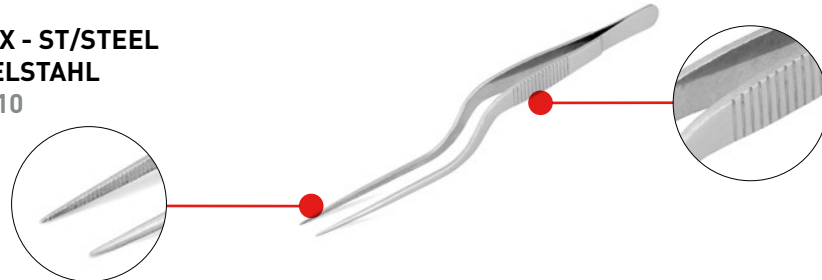
REF	L cm	€	U
P343.700	16	3,85	1



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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	L cm	€	U
P343.800	16	4,95	1



P358 INOX Pinza buffet / Utility tong / Pince buffet / Buffetzange



REF	L cm	€	U
P358.024	24	4,45	12
P358.029	29,5	5,10	12
P358.040	40	6,60	12

P358 COLOR Pinza buffet inox mango color / st. steel utility tong coloured handle /
Pince buffet inox manche couleur / Rostfreie Buffetzange mit farbigem Griff



REF	L cm	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	ROJO / RED / ROUGE / ROT	AZUL / BLUE / BLEU / BLAU	AMARILLO / YELLOW / JAUNE / GELB	VERDE / GREEN / VERT / GRÜN	MARRÓN / BROWN / MARRON / BRAUN	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	€	U
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	6,60	1
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	7,20	1
P358	40	1	2	3	4	5	6	7	9,15	1

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

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



Forma /Shape /
Forme / Form

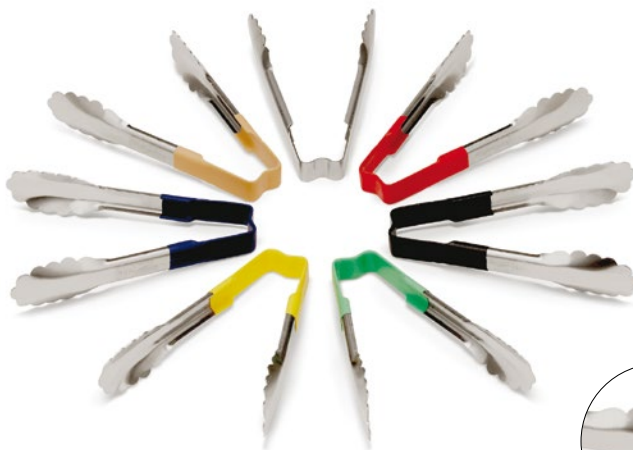
Fabricadas en acero inox, de una sola pieza, en forma de W que aseguran una máxima resistencia y durabilidad.

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

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

Aus rostfreiem Stahl, einteilig, in W-Form, was maximale Widerstandskraft und Langlebigkeit garantiert.

4780620 Pinza buffet monobloc Kool-Touch® / One-Piece tong Kool-Touch® /
Pince buffet inox Kool-Touch® / Rostfreie Buffetzange Kool-Touch®



REF	Color	L cm	€	U
4780620	Black	15	8,90	12
4780630	White	15	8,90	12
4780640	Blue	15	8,90	12
4780650	Red	15	8,90	12
4780660	Yellow	15	8,90	12
4780670	Green	15	8,90	12

Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada /
Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications /
Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler /
Kürzere Universalzange für beengte Platzverhältnisse und das Arbeiten mit delikaten Speisen



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.



Forma /Shape /
Forme / Form

4780920 Pinza buffet monobloc Kool-Touch® / One-Piece utility tong Kool-Touch® /
Pince buffet Kool-Touch® / Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® gewellter Servierzangen



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

82 °C

Revestimiento mango / Coated handle /
Revêtement queue / Griffbeschichtung



Forma / Shape /
Forme / Form

REF	Color	L cm	€	U
4780920	Black	24	11,60	12
4781220	Black	30	12,25	12
4781620	Black	40	15,20	12
4780930	Blue	24	11,60	12
4781230	Blue	30	12,25	12
4781630	Blue	40	15,20	12
4780940	Red	24	11,60	12
4781240	Red	30	12,25	12
4781640	Red	40	15,20	12
4780950	Yellow	24	11,60	12
4781250	Yellow	30	12,25	12
4781650	Yellow	40	15,20	12
4780960	Orange	24	11,60	12
4781260	Orange	30	12,25	12
4781660	Orange	40	15,20	12
4780970	Green	24	11,60	12
4781270	Green	30	12,25	12
4781670	Green	40	15,20	12

4790920 Pinza VERSAGRIP® Kool-Touch® / Once-Piece Kool-Touch® VERSAGRIP® tong /
Pince monobloc VERSAGRIP® Kool-Touch® /
Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® VERSAGRIP® Servierzangen



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

82 °C

Revestimiento mango / Coated handle /
Revêtement queue / Griffbeschichtung



Forma / Shape /
Forme / Form

REF	Color	L cm	€	U
4790920	Black	24	11,60	12
4791220	Black	30	12,25	12
4791620	Black	40	15,20	12
4790930	Blue	24	11,60	12
4791230	Blue	30	12,25	12
4791630	Blue	40	15,20	12
4790940	Red	24	11,60	12
4791240	Red	30	12,25	12
4791640	Red	40	15,20	12
4790950	Yellow	24	11,60	12
4791250	Yellow	30	12,25	12
4791650	Yellow	40	15,20	12
4790960	Orange	24	11,60	12
4791260	Orange	30	12,25	12
4791660	Orange	40	15,20	12
4790970	Green	24	11,60	12
4791270	Green	30	12,25	12
4791670	Green	40	15,20	12

4780911 Pack pinzas multicolor / Multi-Pack Color-Coded Tong /
Set pinces buffet à code couleur / Farblich gekennzeichnete Multipack-Universalzange



82 °C

Revestimiento mango / Coated handle /
Revêtement queue / Griffbeschichtung



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.



Forma / Shape /
Forme / Form

Colores / Colours / Couleurs / Farben

REF	L cm	€	U
4780911	24	69,15	3

4780912 Pinza con extremo de nylon / Utility tong with nylon end /
Pince utilitaire avec extrémité nylon / Universalzange mit Nylonenden



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.
● 232 °C

REF	L cm	€	U
4780912	24	17,10	12
4781212	30	17,85	12
4781612	40	20,60	12

Forma / Shape /
Forme / Form
Inox + Nylon / St/Steel + Nylon /
Rostfreier Stahl + Nylon

4780922 Pinza con extremo de nylon y asa revestida / Utility tong with nylon end & coated handle /
Pince utilitaire avec extrémité nylon et manche plastifié /
Universalzange mit Nylonenden u. beschichtetem Griff



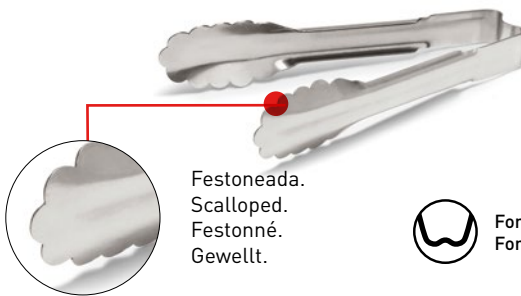
Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.
● 232 °C

Revestimiento mango.
Coated handle.
Revêtement queue.
Griffbeschichtung.
● 82 °C

REF	L cm	€	U
4780922	24	20,40	12
4781222	30	20,75	12
4781622	40	24,20	12

Forma / Shape /
Forme / Form
Inox + Nylon / St/Steel + Nylon /
Rostfreier Stahl + Nylon

4780610 Pinza de acero inoxidable / Stainless steel tong / Pince inoxydable / Edelstahl-Servierzange



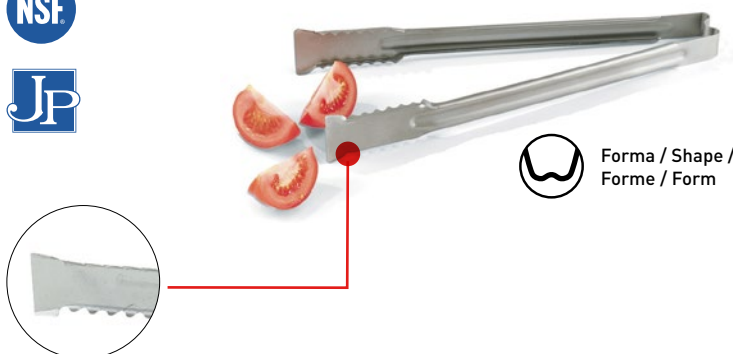
Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

Forma / Shape /
Forme / Form

REF	L cm	€	U
4780610*	15,2	6,60	12
4780910	24,1	8,40	12
4781210	30,5	8,75	12
4781610	40,6	10,95	12

* Pinza mas corta para espacios estrechos o comida delicada /
Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications /
Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments delicats
a manipuler /
Kurzere Universalzange fur beengte Platzverhältnisse und das
Arbeiten mit delikaten Speisen

4790910 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable / VERSAGRIP® Stainless steel tong /
Pince inox VERSAGRIP® / VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange



Forma / Shape /
Forme / Form

REF	L cm	€	U
4790910	24,1	8,40	12
4791210	30,5	8,75	12
4791610	40,6	10,95	12

IDEA!

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

VERSAGRIP®
presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.
Features flattened ends and gripper teeth.
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une
meilleure prise.
Mit abgeflachten Enden und gezahntem Greifer.

47046 Pinza dentada reforzada /
Reinforced Pom Tong /
Pince ceinture renforcée /
Verstärkte Gezahnte Zange



**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

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

REF	L cm	€	U
47046	15,2	3,95	36
47049	22,9	5,70	24
47042	30,5	7,40	12

47326 Pinza dentada reforzada Kool-Touch® /
Kool-Touch® Reinforced Pom Tong /
Pince ceinture renforcée Kool-Touch® /
Kool-Touch® Verstärkte Gezahnte Zange



**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

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

REF	L cm	€	U
47326	15,2	8,10	12
47329	22,9	10,95	12
47322	30,5	12,25	12

P611 Pinza dentada / Pom tong /
Pince ceinture / Gezahnte Zange



REF	L cm	€	U
P611.001	24	2,05	24

47117 Pinza tipo tijeras de uso intensivo /
Heavy-Duty scissor tongs /
Pincettes type ciseaux à usage intensif /
Scherenzange für starke Beanspruchung



REF	Color	L cm	€	U
47325	■	38	19,05	12

P620 Pala chips / chip bagger /
Pelle à frites / Frittenschaufel



REF	cm	€	U
P620.001	23 x 21	21,55	1

Mano derecha / Right hand
Main droite / Rechtshändig

P621 Pala chips ABS / ABS chip bagger /
Pelle à frites en ABS / Frittenschaufel ABS



Ref. 621.000 (dual)



Ref. 621.001
[mano derecha / right hand /
Main droite / rechtshändig]

REF	cm	€	U
P621.000	23 x 21	5,65	1
P621.001	23 x 21	5,35	1



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

4808720



232 °C

Ergo Grip®
Mango / Handle /
Queue / Griff

REF	Color	(L x W) cm	L cm	€	U
4808720	Black	15 x 7,5	34,5	12,25	12
4808715	White	15 x 7,5	34,5	12,25	12

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

4808820



232 °C

Ergo Grip®
Mango / Handle /
Queue / Griff

REF	Color	(L x W) cm	L cm	€	U
4808820	Black	21 x 7,5	42	12,25	12
4808815	White	21 x 7,5	42	12,25	12

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

4808920



232 °C

Ergo Grip®
Mango / Handle /
Queue / Griff

REF	Color	(L x W) cm	L cm	€	U
4808920	Black	21 x 7,5	42	12,25	12
4808915	White	21 x 7,5	42	12,25	12

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

5284120



245 °C

Nylon

REF	Color	L cm	€	U
5284120	Black	34,5	8,75	12

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

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

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



REF	cm	L cm	€	U
P381.008	8	24,5	5,25	12
P381.010	10	25	5,75	12

P382 Pala bar /
Spatula /
Palette /
Spachtel



REF	cm	L cm	€	U
P382.000	7 x 16	29	7,50	12

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

Flexible /
Flexibel



REF	cm	L cm	€	U
P383.000	7,3 x 25	38	8,85	12

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

Flexible /
Flexibel



REF	cm	L cm	€	U
P384.000	7,3 x 25	38	8,95	12

P386 Rasqueta /
Dough scraper /
Raclette /
Schaber



REF	cm	€	U
P386.000	15 x 7,5	4,75	12

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



REF	cm	L cm	€	U
P380.000	10	23,5	5,65	12

P385 Espátula pastelera /
Baker spatula /
Palette /
Kuchenspachtel



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P385.020	20,5	34	6,50	12
P385.026	26	39	7,10	12
P385.030	30	43,5	7,50	12

P3855 Espátula para untar /
Butter spreader /
Couteau à beurre /
Aufstrichspachtel



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P385.500	10,4 x 3,4	23	2,25	12

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

Sin sierra /
Without saw /
Sans scie /
Ohne säge



REF	L cm	€	U
P872.000	28	3,60	12

P37501 Rasqueta triangular. Mango madera / Triangle dough scraper. Wood handle /
Raclette triangle. Manche en bois / Dreieckiger Schaber. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.010	10,2 x 10	21	4,65	12

P37506 Pala bar. Mango madera / Spatula. Wood handle /
Palette. Manche en bois / Schaufel. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.061	15,2 x 7,6	29	4,50	12
P375.062	17,8 x 7,6	31	5,40	12
P375.063	25,4 x 10,2	40,1	7,90	12

P37507 Rasqueta rectangular. Mango madera / Rectangular dough scraper. Wood handle /
Raclette rectangle. Manche en bois / Rechteckiger Schaber. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.070	15,2 x 7,6	11,3	3,40	12

P37508 Sierra. Mango madera / Saw. Wood handle /
Sierra. Manche en bois / Säge. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.080	18,5 x 4,8	19 x 13	5,45	12

P37511 Espátula para untar. Mango madera / Butter spreader. Wood handle /
Couteau à beurre. Manche en bois / Aufstrichspachtel. Holzgriff



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm	L cm	€	U
P375.110	10,2 x 3,3	19,7	1,65	12

V I O L E T

C O L L E C T I O N

ANTIALÉRGICO / ALLERGEN-FREE / ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

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

REF. 55179

CONJUNTO / KIT /
STÄNDERSET



ESPAÑOL

Determine los utensilios pequeños que va a usar para preparar y servir comidas que no contengan alérgenos. Color morado para una rápida identificación por parte de los empleados y clientes.

ENGLISH

Designate those smallwares which are to be used for preparing and serving allergen free meals
Purple color for quick identification by employees and customers.

FRANÇAIS

Déterminez les petits ustensiles que vous allez utiliser pour préparer et servir des repas sans allergènes. Couleur violette pour une rapide identification par les employés et les clients.

DEUTSCH

Legen sie die Kleinen Utensilien fest, die sie Verwenden, um Essen Zuzubereiten und zu Servieren, das Keine Allergiestoffe Enthält. In Lila Für Eine Schnelle Identifizierung Seitens Mitarbeiter und Kunden.

EN EL MUNDO / IN THE WORLD /
DANS LE MONDE / IN DER WELT



3%

DE LA POBLACIÓN GENERAL PADECE ALGUN TIPO DE ALERGIA /
OF THE GENERAL POPULATION SUFFER FROM SOME TYPE OF ALLERGY /
DE LA POPULATION SOUFFRE D'UNE QUELCONQUE ALLERGIE /
DER BEVÖLKERUNG LEIDEN AN IRGEND EINER ALLERGIE

EN EUROPA / IN EUROPE /
DANS EUROPE / IN EUROPA

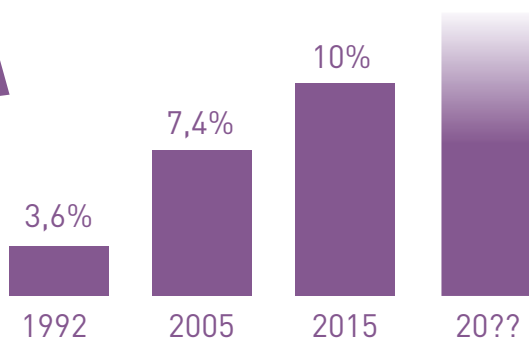
17M

3,5M < 25

AÑOS / YEARS OLD /
ANS / JAHRE

DE PERSONAS PADECEN ALERGIA ALIMENTARIA /
PEOPLE SUFFER FROM FOOD ALLERGIES /
D'INDIVIDUS SOUFFRENT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE /
PERSONEN LEIDEN AN EINER NAHRUNGSMITTELALLERGIE

EN ESPAÑA / IN SPAIN /
EN ESPAGNE / IN SPANIEN



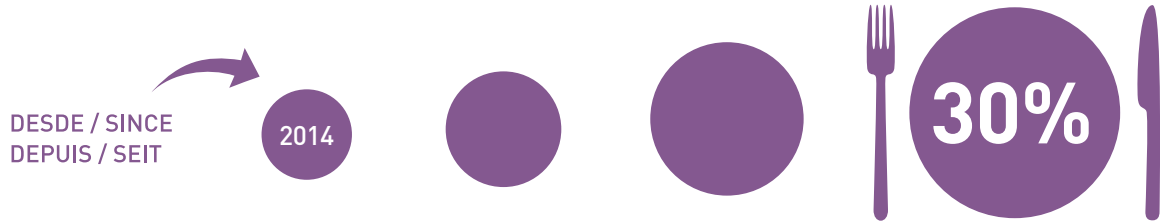
PORCENTAJE DE
PERSONAS ALÉRGICAS /

ALLERGIC
PEOPLE RATE /

POURCENTAGE DE
PERSONNES ALLERGIQUES /

ANTEIL DER ALLERGIKER

LA OFERTA GASTRONÓMICA HA CRECIDO UN /
THE GASTRONOMIC RANGE ON OFFER HAS GROWN BY /
L'OFFRE GASTRONOMIQUE A AUGMENTÉ DE /
DIE ZUNAHME DES GASTRONOMISCHEN ANGEBOT IST VON



7/10

REACCIONES ALÉRGICAS
OCURREN FUERA DE CASA* /

ALLERGIC REACTIONS OCCUR
OUTSIDE THE HOME* /

RÉACTIONS ALLERGIQUES
SE PRODUISENT HORS DE CHEZ SOI* /

ALLERGISCHE REAKTIONEN TRETEN
AUßERHALB DES EIGENEN ZUHAUSES AUF*



EN LA ESCUELA / IN SCHOOLS /
À L'ÉCOLE / IN DER SCHULE

4-7%

20%

DE LOS NIÑOS TIENE ALÉRGIA ALIMENTARIA /
OF THE CHILDREN HAVE FOOD ALLERGIES /
DES ENFANTS SOUFFRENT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE /
DER KINDER LEIDEN AN EINER NAHRUNGSMITTELALLERGIE

DE LAS REACCIONES OCURRE EN LOS COLEGIOS /
OF THE REACTIONS OCCUR IN PRIMARY SCHOOLS /
DES RÉACTIONS SE PRODUISENT EN MILIEU SCOLAIRE /
DER REAKTIONEN TRETEN IN DEN SCHULEN AUF

*La Comisión Europea ha reconocido que siete de cada diez reacciones alérgicas graves ocurren cuando la gente come fuera de casa.

* The European Commission has recognised that seven out of ten serious allergic reactions occur when people are outside their homes.

* La Commission européenne a constaté que sept réactions allergiques sur dix se produisent quand on mange hors de chez soi.

* Die Europäische Kommission hat festgestellt, dass sieben von zehn allergischen Reaktionen auftreten, wenn die Menschen außerhalb des eigenen Zuhauses essen.

ABC Cataluña. "Aumentan las quejas e intoxicaciones en restaurantes por falsos menús sin gluten". Publicación 09 de mayo de 2017
http://www.abc.es/espana/catalunya/abci-aumentan-quejas-intoxicaciones-restaurantes-falsos-men-us-sin-gluten-201705091619_noticia.html

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

CONTIENE / CONTAINS /
CONTIENT / ENTHÄLT

REF	€	U
55179	220,95	1



1527-C80

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

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



1500-C80

Tapa /
Lid /
Couvercle /
Deckel

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



4780980

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

REF	L cm
4780980	24



6414080

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

REF	L cm
6414080	35



4808880

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

REF	cm	L cm
4808880	21 x 7,5	42



4980280

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

REF	L cm	ml
4980280	25	60



P120.124

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

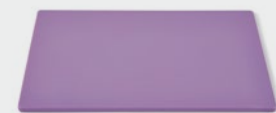
REF	Ø cm	H cm
P120.124	24	4,5



47003

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

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



P911.407

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

REF	mm	H mm
P911.407	400 x 300	20

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



REF	L cm	€	U
1527-C80	38,1 x 50,8 x 17,8	14,15	6

1500-C80 Tapa /
Lid /
Couvercle /
Deckel



REF	L cm	€	U
1500-C80	39,7 x 57,2 x 6,4	15,80	6
1522-C80*	40,3 x 54,9 x 2,5	17,85	6

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

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

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



P. 34

**Batidora de vaso de alta potencia /
Hi-Power Blender /
Blender haute puissance /
Hochleistungsstandmixer**



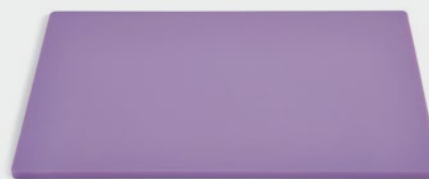
P. 258

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



P. 45

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



P. 119

4761965

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



REF	cm	Lts	€	U
4761965	13.9 x 13.9 x 7	0,7	65,10	6
4763265	18.4 x 18.4 x 8.7	1,7	83,25	12
4763465	21.6 x 21.6 x 10.8	3,0	110,05	6
4763565	25.8 x 25.8 x 13	4,9	142,90	4
4763765	29.9 x 29.9 x 15	7,8	183,00	3

4658765

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



REF	cm	Lts	€	U
4658765	14,4 x 7,6	0,7	54,85	6
4659065	18,4 x 10,3	1,6	81,85	6
4659165	24,1 x 12,9	3,2	122,85	6
4659265	30 x 16,5	6,6	173,30	3
4656965	35 x 17,5	9,6	238,20	2

4780680

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



REF	L cm	€	U
4780680	15,0	11,45	12
4780980	24,0	14,90	12
4781280	30,5	15,80	12
4781680	40,5	19,60	12
478091280*	24,0	25,45	12

6433480

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



REF	L cm	ml	€	U
6433480	34,0	120	15,80	12
6433580	34,5	150	21,00	12

6432480

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



REF	L cm	ml	€	U
6432480	34	120	15,80	12

4980280

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



REF	L cm	ml	€	U
4980280	25	60	19,75	12
4980480	32	120	25,65	12

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



● 232 °C



REF	L cm	€	U
6414080	35	18,55	12

6414280 Cuchara servicio perforada /
Perforated spoons /
Cuillères à servir perforées /
Perforiert Löffel



● 232 °C



REF	L cm	€	U
6414280	35	18,55	12

4808780 Espátula de acero inoxidable hoja lisa /
Solid, stainless steel Turner /
Pelle pleine, inox /
Edelstahl-Pfannenwender für
schwere Beanspruchung



● 232 °C



REF	cm	L cm	€	U
4808780	15 x 7,5	34,5	18,90	12
4808880	21 x 7,5	42,0	18,75	12

47147 Porcionador / Disher /
Cuillère de service / Portionierer



REF	Ø cm	L cm	ml	€	U
47147	4	21	22	19,75	12

47400 Porcionador / Disher /
Cuillère de service / Portionierer



REF	TIPO/TYPE	L cm	ml	€	U
47400	Estándar	20,0	22	25,85	12
47378	Extendido	23,5	22	33,60	12

47002 Batidor con mango antiadherente /
Whisk with anti-slip handle /
Fouet avec poignée anti-crispation /
Rührbesen Antirutschgriff



● 246 °C



REF	L cm	L mango cm	€	U
47002	25,5	12	14,40	12
47003	30,5	12	16,65	12
47004	35,5	12	18,75	12
47005	40,5	12	20,65	12
47006	45,5	12	21,15	12

INFORMACIÓN VALIOSA / VALUABLE INFO /
INFORMATION UTILE / WERTVOLLE INFORMATION



EN EL MUNDO HAY / IN THE WORLD, THERE ARE /
DANS LE MONDE, IL Y A / AUF DER WELT EXISTIEREN

+170

ALIMENTOS QUE CAUSAN REACCIONES /
FOODSTUFFS THAT CAN CAUSE REACTIONS /
ALIMENTS QUI CAUSENT DES RÉACTIONS /
NAHRUNGSMITTEL, DIE REAKTIONEN HERVORRUFEN















14

**GRUPOS DE ALÉRGENOS
EN EL REGLAMENTO /**

**GROUPS OF ALLERGENS
IN THE REGULATIONS /**

**GROUPES D'ALLERGÈNES
DANS LE RÈGLEMENT /**

**ALLERGENGRUPPEN SIND
IN DEN BESTIMMUNGEN
AUFGENOMMEN**

 Sésamo / Sesame Sésame / Sesam	 Moluscos / Molluscs Mollusques / Mollusken
 Mostaza / Mustard Moutarde / Senf	 Altramuces / Lupin beans Lupins / Lupinen
 Apio / Celery Célieri / Sellerie	 Sulfitos / Sulphites Sulfites / Sulfite
 Gluten / Gluten Gluten / Gluten	 Cacahuets / Peanuts Cacahuètes / Erdnüsse
 Crustáceos / Crustaceans Crustacés / Krustentiere	 Soja / Soya Soja / Soja
 Huevos / Eggs Œufs / Eier	 Leche / Milk Lait / Milch
 Pescado / Fish Poisson / Fisch	 Frutos de cáscara / Nuts Fruits à coque / Schalenfrüchte

Parlamento Europeo y del Consejo. Reglamento (UE) Nº 1169/2011. 25 de octubre de 2011. Pg 43 http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECO-SAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/futura_legislacion.htm

8



90%

ALIMENTOS REPRESENTAN EL /
FOODSTUFFS REPRESENT /
ALIMENTS RASSEMBLENT /
NAHRUNGSMITTEL STELLEN

DE TODAS LAS REACCIONES ALÉRGICAS ALIMENTARIAS /
OF ALL THE FOOD ALLERGY REACTIONS /
DE TOUTES LES RÉACTIONS ALLERGIQUES ALIMENTAIRES /
ALLER ALLERGISCHEN REAKTIONEN AUF NAHRUNGSMITTEL

Healthy Futures (NEA). "Alergias a los alimentos: lo que el personal de la escuela debe saber". 2012. Pg 5 http://healthyfutures.nea.org/wp-content/uploads/2015/04/foodallergybook_spanish.pdf



ESPAÑOL

FRANÇAIS

- Es de obligado cumplimiento informar al consumidor sobre los alérgenos que puedan contener los alimentos, aunque las personas que puedan estar afectadas de dichas alergias o intolerancias no se hayan identificado como tales.

- El reglamento vigente hace recaer la responsabilidad al establecimiento si un consumidor padece una reacción alérgica, pudiéndose enfrentar a sanciones económicas..

- Il est obligé d'informer les consommateurs à propos des allergènes que les aliments peuvent contenir, même si les personnes qui peuvent subir une allergie n'ont pas manifesté son intolérance.

- Selon la réglementation en vigueur, si un consommateur subit une réaction allergique, l'établissement est responsable et peut faire face à des pénalités.

ENGLISH

DEUTSCH

- It's mandatory to inform customers about allergen that food may contain, even if they are not allergic to such allergen.

- According to food regulations, bars & restaurants are liable in case of allergic reaction to its customers, and incur to expensive fines.

- Es ist zwingend notwendig Verbraucher über die in dem Lebensmittel erhaltenen Allergene zu informieren, obwohl die Menschen, die von diesen Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen, sich nicht als solche identifiziert haben.

- Die derzeitige Verordnung legt die Beweislast festzustellen, ob ein Verbraucher eine allergische Reaktion leidet, wirtschaftliche Sanktionen begegnen zu können.

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

**GASTRONORM POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GASTRONORM**



P. 174

GUÍA SELECCIÓN RALLADORES / GRATERS SELECTION GUIDE / GUIDE SÉLECTION RAPÊS / AUSWAHLÜBERSICHT REIBEN

	DOBLE NAVAJA / RIBON / TRANCHANTS / DOPPELKLINGEN	TIRAS LARGAS / LARGE SHAVER / LARGE COUPE / LANGE STREIFEN	FINO / FINE / FIN / FEIN	MEDIO / MEDIUM / MOYEN / MITTEL	GRUESO / EXTRA COARSE / GROS GRAINS / GROB	DUAL / DUAL / DOUBLE / DOPPEL
ZANAHORIA / CARROT / CAROTTE / KAROTTEN	✓	✓				✓
CEBOLLA / ONION / OIGNON / ZWIEBEL	✓			✓		✓
AJO / GARLIC / AIL / KNOBLAUCH			✓			
CHOCOLATE SCHOKOLADE	✓		✓	✓	✓	✓
CITRICOS / CITRUS / CITRON / ZITRONEN		✓	✓	✓		
PATATA / POTATO / POMME DE TERRE / KARTOFFEL	✓	✓				
MANZANA / APPLE / POMME / APFEL	✓	✓			✓	
QUESO DURO / HARD CHEESE / FROMAGE / HARTKÄSE	✓		✓	✓	✓	✓
QUESO BLANDO / SOFT CHEESE / FROMAGE / WEICHKÄSE	✓				✓	
NUEZ / NUT / NOIX / NÜSSE			✓	✓		✓
PIMIENTO / PEPPER / POIVRON / PFEFFER			✓	✓		✓
TOMATE / TOMATO / TOMATO / TOMATEN				✓	✓	

P328 Rallador / Grater / Râpe / Reibe

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



Ref. P328.600

REF	CARAS / SIDES / FACES / SEITEN	cm	H cm	€	U
P328.020	4	9 x 6,5	20,8	6,80	12
P328.023	4	10,5 x 8	23,3	8,30	12
P328.600	6	14,5 x 11	22,0	17,05	12

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



REF	€	U
P391.000	6,40	12

P3221 Rallador acero inoxidable "slim" con mango / St/Steel "slim" grater with handle /
Râpe inoxydable "slim" avec queue / Rostfreie Reibe "schmal" mit Griff

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant
Rostfreie Reiben. Ergonomische Griffe. Antirutschrand.



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

REF	cm	€	U
P322.101	39,5 x 3,5	11,85	1
P322.102	39,5 x 3,5	11,85	1
P322.103	39,5 x 3,5	11,85	1
P322.104	39,5 x 3,5	11,85	1



REF. P322.104
Fino
Fine
Fin
Fein



REF. P322.101
Dual
Dual
Double
Doppel



REF. P322.103
Medio
Medium
Moyen
Medium



REF. P322.102
Doble navaja
Ribon
Tranchants
Zwei Klingen

P3222 Rallador acero inoxidable "wide" con mango / St/Steel "wide" grater with handle /
Râpe inoxydable "wide" avec queue/ Rostfreie Reibe "breit" mit Griff

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant
Rostfreie Reiben. Ergonomische Griffe. Antirutschrand.



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

REF	cm	€	U
P322.201	31,5 x 7,3	12,05	1
P322.202	31,5 x 7,3	12,05	1
P322.203	31,5 x 7,3	12,05	1
P322.204	31,5 x 7,3	12,05	1



REF. P322.204
Fino
Fine
Fin
Fein



REF. P322.201
Tiras largas
Large shaver
Large coupe
Lange Streifen

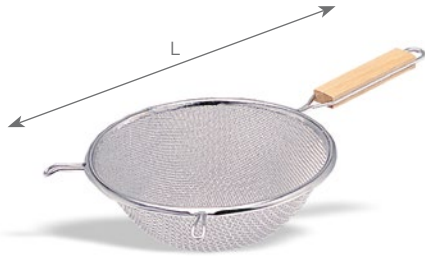


REF. P322.202
Doble navaja
Ribon
Tranchants
Zwei Klingen



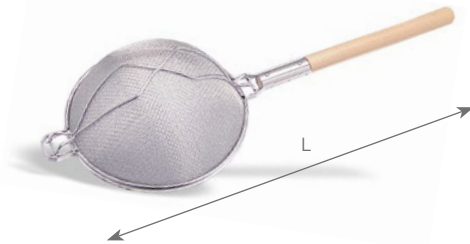
REF. P322.203
Grueso
Extra coarse
Gros grains
Grob

P374 Colador doble malla en acero inoxidable / St/Steel double mesh strainer /
Passoire double maille en acier inox / Doppelmaschiges Sieb rostfrei



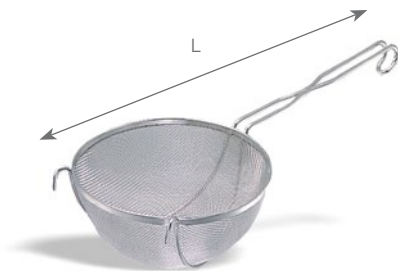
REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€	U
P374.013	13	30	1-3	5,50	72
P374.015	15	32	1-3	6,95	72
P374.018	18	34	1-3	7,75	72
P374.020	20	38	1-3	8,75	72
P374.026	26	58,5	1,6-3	23,80	72

P375 Colador doble malla en acero inoxidable. Reforzado / St/Steel double mesh strainer. Reinforced /
Passoire double maille en acier inox. Renforcé / Doppelmaschiges Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€	U
P375.030	30	79,0	1,040	76,60	1
P375.035	35	86,5	1,040	82,35	1

P324 Colador 1/2 bola reforzado en acero inox / St/Steel reinforced 1/2 ball colander /
Passoire ronde renforcé en acier inox / Halbkugeliges Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€	U
P324.013	13	36	0,530	20,00	12
P324.016	16	40	0,530	24,40	12
P324.019	19	42,5	0,530	31,35	12
P324.022	22	49	0,530	36,60	12
P324.025	25	55,5	0,530	45,25	12

P348 Colador cónico en acero inoxidable / St/Steel conical strainer /
Passoire conique en acier inox / Konisches Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€	U
P348.008	8	22,5	0,700	5,75	96
P348.010	10	24,5	0,700	7,50	96
P348.012	12	31,5	0,700	9,80	96
P348.015	15	35	0,700	12,00	96
P348.018	18	40,5	0,700	16,20	72

P325 Colador media bola en acero inox / St/Steel hemispherical strainer /
Passoire demi-sphérique en acier inox / Halbrundes Sieb rostfrei



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€	U
P325.008	8	22,5	0,700	5,10	96
P325.010	10	25,2	0,700	7,40	96
P325.012	12	32,5	0,700	9,45	96
P325.015	15	40,2	0,700	12,30	72
P325.018	18	42,5	0,700	15,45	72
P325.020	20	44,5	0,700	22,00	72

P303 Colador chino / Conical colander / Chinois / Spitzsieb



REF	Ø cm	H cm	€	U
P303.016	16,8	34,8	17,15	12
P303.018	18,6	38,4	17,70	12
P303.020	21,1	39,7	18,35	12
P303.022	23,2	44,0	21,25	12
P303.024	25,1	46,0	22,75	12
P303.026	27,2	47,8	23,75	12

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



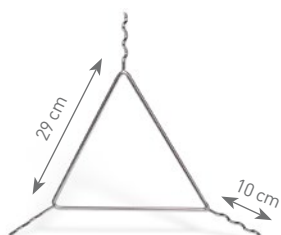
REF	Ø cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€	U
P347.020	20	0,700	29,00	12
P347.024	24	0,700	36,90	12

P970 Soporte para chino o embudo / Stand for chinese colander or funnel /
Support pour chinois ou entonnoir / Ständer für Spitzsieb und Trichter



REF	Ø cm	H cm	€	U
P970.000	16	19	24,60	1

P3032 Triángulo / Triangle / Triangle / Dreieck



REF	L cm	€	U
P303.200	29	13,65	1

Triángulo equilátero
Equilateral triangle
Triangle équilatéral
Gleichseitiges Dreieck

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



REF	L cm	€	U
P373.020	20	25,75	6
P373.024	24	32,25	6
P373.028	28	51,65	6

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

P308 Ecurridera / Conical colander /
Passoire conique / Konischer Seiher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Extra fuerte /
Heavy duty /
Grande résistance /
Extra stark



REF	Ø cm	H cm	€	U
P308.030	30	16,0	83,35	1
P308.035	35	16,5	97,20	1
P308.040	40	18,0	109,80	1
P308.045	45	19,5	127,45	1
P308.050	50	22,5	150,25	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	€	U
P109.030	30	14,5	67,90	1
P109.035	35	16,5	79,70	1
P109.040	40	17,5	91,80	1
P109.045	45	20,0	104,80	1
P109.050	50	22,5	116,80	1

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

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P300.024	24	11,50	17,95	1
P300.030	30	13,50	26,90	1

P321 Colador / Colander /
Passoire / Seiher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	€	U
P321.020	20	42,60	1
P321.022	22	48,10	1
P321.024	24	55,60	1
P321.026	26	62,75	1

P945 Harinero / Flour bin /
Tamis à farine / Mehlsieb



REF	cm	€	U
P945.037	37 x 26,5 x 18	125,85	1
P945.050	50 x 26,5 x 18	130,95	1
P945.051	50 x 33 x 18	142,10	1

P313 Pasapurés / Vegetable sieve /
Moulin à légumes / Passiermaschine



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	€	U
P313.025	25	11,5	44,70	1
P313.030	30	14,5	68,55	1



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

P3131 Pasapurés / Vegetable sieve /
Moulin à légumes / Passiermaschine



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	€	U
P313.126	26	10,5	98,55	1
P313.132	32	16,5	106,40	1



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

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

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



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	€	U
P313.200	23,5	13,5	26,80	1

P3135 Pasapurés / Potato ricer /
Presse-purés / Kartoffelpresse



REF	Ø cm	L cm	€	U
P313.500	9	30,5	32,10	1

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



REF	L cm	€	U
P958.010	100 x 4	6,95	1
P958.012	120 x 5	9,55	1
P958.014	140 x 6	10,40	1
P958.016	160 x 6	11,45	1
P958.018	180 x 6	12,95	1

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

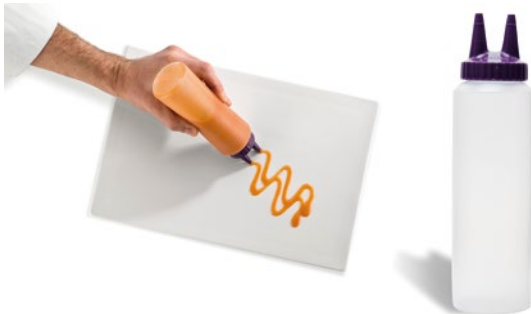
P868 Dispensador a presión / Squeeze dispenser / Distributeur à pression / Einzeldosierer



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	ml	H cm	Ø cm	€	U
P868.001	●	240	18,0	5	1,20	12
P868.002	●	360	21,0	5	1,35	12
P868.003	●	720	24,5	5	1,95	12
P868.004	●	240	18,0	5	1,20	12
P868.005	●	360	21,0	5	1,35	12
P868.006	●	720	24,5	5	1,95	12
P868.007*	○	240	18,0	5	1,20	12
P868.008*	○	360	21,0	5	1,35	12
P868.009*	○	720	24,5	5	1,95	12

* Transparente / Clear / Transparent

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



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	ml	H cm	Ø cm	€	U
2208-1354	○	200	18,0	5	2,75	12

Transparente / Clear / Transparent

IDEA!

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



3316-13191 Dispensador a presión triple / Tri squeeze dispenser /
Distributeur à pression triple / Dreifachdosierer



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	ml	H cm	Ø cm	€	U
3316-13191	○	500	18,0	5	6,15	12

Transparente / Clear / Transparent

IDEA!

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



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



Ref. 2908-13

Ref. 5324-13

REF	ml	H cm	Ø cm	€	U
2908-13	240	18,4	5,1	1,90	1
2912-13	350	18,4	6,0	2,05	1
5324-13	710	24,4	7,3	2,75	1

Transparente / Clear / Transparent



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



Ref. 26120-13

Ref. 26240-13

Ref. 26320-13

REF	ml	H cm	Ø cm	€	U
26120-13	350	16,2	6,2	2,20	1
26240-13	710	22,5	7,5	3,15	1
26320-13	950	22,9	8,6	4,45	1

Transparente / Clear / Transparent



4961 Especieros / Dredgers / Saupoudreuses / Streuer



Ref. 4961-13191

Ref. 4961-1332

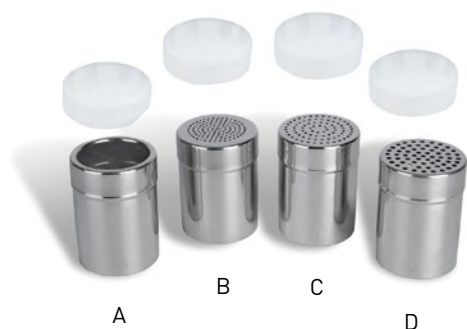
Ref. 4961-1308

Ref. 4961-1301

REF	ml	Ø cm AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	Ø cm	H cm	€	U
4961-13191	470	0,14	7,3	16	4,60	1
4961-1332	470	0,25	7,3	16	4,45	1
4961-1308	470	0,46	7,3	16	4,45	1
4961-1301	470	0,94	7,3	16	4,45	1

Transparente / Clear /
Transparent

P946 Especieros / Dredgers / Saupoudreuses / Streuer



A

B

C

D

REF	Ø cm	H cm	Ø mm	€	U
A P946.001	7	9,6	-	8,00	12
B P946.002	7	9,6	2	6,50	12
C P946.003	7	9,6	3	6,60	12
D P946.004	7	9,6	4	6,60	12

Especiero "A" con malla
Dredger "A" with mesh
Saupoudreuse "A" maillée
Streuer "A" mit Maschen

Con tapón de plástico
With plastic cover
Avec couvercle en plastique
Mit Plastideckel

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P954.013	13	2,6	19,80	1
P954.015	15	2,6	21,45	1
P954.020	20	3,2	22,95	1
P954.025	25	3,2	26,15	1

P870 Molde huevo sandwich redondo /
Round egg ring /
Moule à oeuf rond /
Runde Sandwicheierform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P870.000	8,5	11,0	2,95	1

P871 Molde huevo sandwich cuadrado /
Squared egg mould /
Moule à oeuf carré /
Rechteckige Spiegeleierform



REF	cm	H cm	€	U
P871.000	8,5 x 8,5	11,0	2,95	1

P905 Aplastacarnes inox forjado /
Solid St/Steel meat beater /
Aplatisseur inox forgé /
Solider Fleischstampfer rostfrei



REF	Ø cm	Kg	L cm	€	U
P905.015	10	1,5	14	49,00	1

P942 / P943 Aplastadora carne /
Meat tenderizer /
Aplatisseur à viande /
Fleischstampfer



REF	Ø cm	Kg	L cm	€	U
P942.000	9,5	0,750	28,5	28,00	1
P943.000	9,5	0,750	28,5	28,00	1

P334 Alcuza / Oil pourer /
Huilière / Ölkanne



REF	Lts	€	U
P334.050	0,50	26,90	1
P334.100	1,00	35,30	1
P334.200	2,00	46,45	1

P873 Barra de notas de aluminio /
Aluminium check minder /
Barre porte-bons en aluminium /
Aluminiumleiste für Notizen



REF	L cm	H cm	€	U
P873.045	45	5,0	11,80	1
P873.060	60	5,0	14,50	1
P873.090	90	5,0	21,90	1

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



REF	cm	€	U
P941.000	62 x 20	65,25	1
RE 941.001	Hoja / Blade / Lame / Blatt	14,90	6

P94009 Remo acero inoxidable /
St/Steel mixing paddle /
Spatule géante inoxydable /
Rührpaddel rostfrei



REF	PALA / PEEL / PELLE / BLATT CM	L cm	€	U
P940.090	12 x 19	90	40,65	1
P940.120	16 x 19,5	120	49,75	1

P323 Tenedor / fork / Fourchette / Spiess



REF	L cm	€	U
P323.050	50	12,00	5

P940 Rascador con mango aluminio /
Grill scraper aluminium /
Raclette à plancha /
Schaber mit Aluminiumgriff



REF	cm	€	U
P940.000	44,5 x 12 x 12,7	41,20	1
RE940.001	12,7 x 7,7	8,30	1

P944 Escamador / Fish scaler /
Ecailleur / Fischentschupper



REF	L cm	€	U
P944.000	23,5	3,40	1

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



REF	cm	€	U
P953.000	23,5 x 7,5	5,95	1





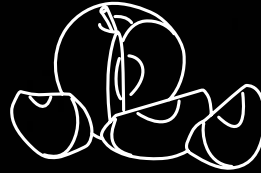
DADOS Y BASTONCILLOS /
DICE & STICKS /
CUBES ET BÂTONNETS /
WÜRFEL UND STÄBCHEN



REBANADA / SLICE /
TRANCHES / SCHEIB



GAJOS / WEDGE /
QUARTIERS / ZERTEILER



SACACORAZONES / CORE /
ÉVIDOIR / ENTKERNER



1.4 ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE / KÜCHENACCESSOIRES

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



*VELOCIDADES / SPEEDS /
VITESSES / GESCHWINDIGKEITEN

	3x	3x	3x
 Limones / Lemons Citrons / Zitronen			
 Limas / Limes Citrons verts / Limonen			
 Naranjas / Oranges Oranges / Orangen			
 Tomates / Tomatoes Tomates / Tomaten	✓	✓	
 Cebollas / Onions Oignons / Zwiebeln	✓	✓	
 Apio / Celery Céleri / Stangensellerie	✓	✓	
 Pimientos / Peppers Poivrons / Paprikaschoten	✓	✓	
 Patatas / Potatoes Pommes de terre / Kartoffeln	✓	✓	
 Manzanas / Apples Pommes / Äpfel	✓ 4x	✓ 4x	
 Peras / Pears Poires / Birnen	✓ 4x	✓ 4x	
 Lechuga / Lettuce Laitue / Kopfsalat			
 Pimientos / Bell peppers Poivrons / Paprikaschoten	✓		
 Pepino / Cucumbers Concombres / Gurken			✓

*Veces más rápido que cortar a mano.
Faster than cutting by hand.
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.
Schneller als das Schneiden von Hand.

Reduzca el tiempo de mano de obra /
 Reduce labor time /
 Réduisez le temps de travail /
 Reduzieren Sie Ihre Arbeitszeit



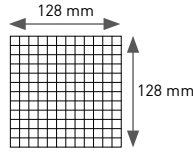
5x	11x	2,5x	3x	3x	5x
		✓	✓	✓	
		✓	✓	✓	
		✓	✓	✓	
			✓	✓	✓
✓		✓			
		✓	✓	✓	
			✓	✓	
			✓	✓	
✓	✓				
✓					
✓					



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



InstaCut™ 5.0
Sobremesa /
Tabletop /
A poser /
Arbeitsflächen



ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

DENTRO / INSIDE /
DANS / INNERHALB (MAX)
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

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

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



REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
55000		6,4	333,95	1
55001		9,5	333,40	1
55002		12,7	333,15	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB				
55011		6,4	357,75	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
15153		10	432,85	1
15155		12	432,75	1

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



ASA EN T, BLOQUE DE EMPUJE Y CUCHILLA /
T-HANDLE, PUSHER BLOCK AND BLADE /
POIGNÉE EN T, BLOC DE POUSSÉE ET LAME /
T-GRIFF, DRUCKBLOCK UND MESSER

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

TIPO/TYPE	mm	REF	€
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
	6,4	55059	237,35
	9,5	55060	239,15
	12,7	55061	230,70

REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB			
	6,4	55088	270,40

SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK			
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
	6	1515106	221,85
	8	1515208	221,50
	10	1515310	221,85
	12	1515512	221,85

SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER			
	6	1512606	224,50
	8	1512808	220,15

REF	€
55062	140,65
55063	138,65
55064	144,05

55066	163,70
-------	--------

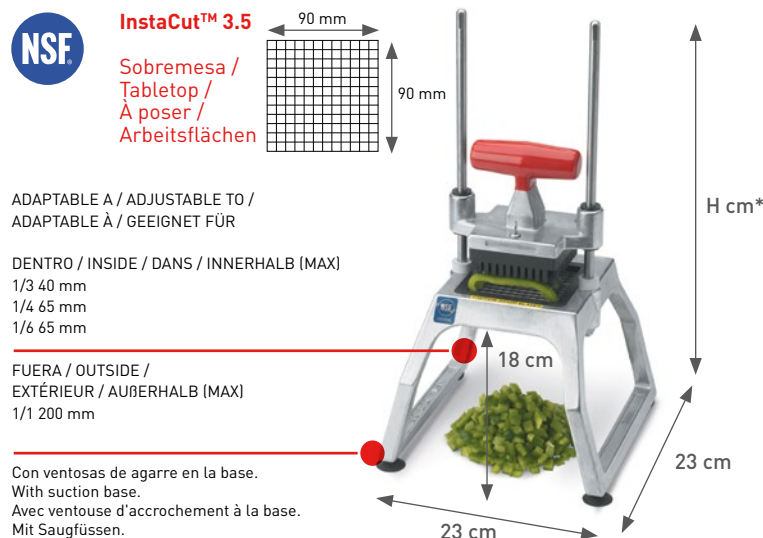
15151060	137,05
15152080	137,25
15153100	137,25
15155120	137,25

15126060	169,10
15128080	169,30

1.4 ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE / KÜCHENACCESSOIRES

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

15000 Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño / Small size tabletop dicer & slicer / Coupe légumes en tranches et cubes de table / Kleiner Tisch Würfelschneider und - hobel für Arbeitsflächen



ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

DENTRO / INSIDE / DANS / INNERHALB (MAX)

1/3 40 mm
1/4 65 mm
1/6 65 mm

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

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

3x Más rápido / Faster

4x Más rápido / Faster

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
15000		6,4	337,65	1
15001		9,5	337,65	1
15002		12,7	302,30	1
SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK				
REF	TIPO/TYPE		€	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
15003		4	303,20	1
15005		6	303,40	1
15006		8	337,65	1
15007		10	304,60	1
15008		12	304,05	1
SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK				
REF	TIPO/TYPE		€	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER				
15010		8	320,20	1

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

15016 Cortador-Rebanador de pared / Wall mount dicer & slicer / Coupe légumes fixation murale / Tischwürfelschneider und - hobel zur Wandmontage



InstaCut™ 3.5
Pared / Wall mount / Fixation murale / Wandmontage

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
15016		6,4	441,60	1
15017		9,5	441,50	1
SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK				
REF	TIPO/TYPE		€	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
15019		4	442,40	1
15022		8	442,65	1
15024		12	443,10	1

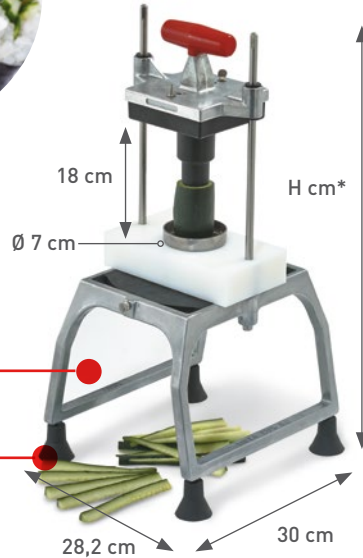
ASA EN T, BLOQUE DE EMPUJE Y CUCHILLA / T-HANDLE, PUSHER BLOCK AND BLADE / POIGNÉE EN T, BLOC DE POUSÉE ET LAME / T-GRIFF, DRUCKBLOCK UND MESSER

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

Ref. 15000 - 15010				Ref. 15016-15024	
TIPO/TYPE	mm	REF	€	REF	€
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN					
	6,4	15059	209,10	15081	180,40
	9,5	15060	209,00	15082	180,30
	12,7	15061	209,25	15083	180,55
	6,4 x 12,7	15085	209,95	-	-
SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK					
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER					
	4	15050	210,15	15073	181,35
	6	15052	210,40	-	-
	8	15053	210,85	15076	181,60
	10	15054	211,60	-	-
	12	15055	210,85	15078	182,05
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
	8	15058	229,70		

REF	€
15062	113,85
15063	113,55
15064	113,55
15086	112,15
15065	114,95
15067	116,60
15068	114,55
15069	112,15
15070	112,30
15072	114,65

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



ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

DENTRO / INSIDE /
DANS / INNERHALB (MAX)
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

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

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

REF	TIPO/ TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	Ø cm SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER	€	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
55010		14	2,5	1.056,85	1

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

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

REF	TIPO/ TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	Ø cm SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER	€	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
55025		10	2,2	117,45	1
55028		14	2,5	121,65	1

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

IDEA!

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

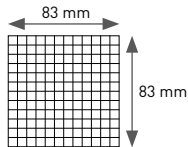
3x
Más rápido /
Faster

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

Scan me



47713
47714
47715



47703**



30 x 21,5 cm

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

REF	TIPO/TIPO	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
47713		7	295,50	1
47714		10	295,50	1
47715		11	295,60	1

REF	TIPO/TIPO	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
47703**		8	328,90	1

REF	€	U
SOPORTE PARED / WALL HANGER BRACKET / SUPPORT DE SUSPENSION MURALE / WANDAUFHÄNGUNG		
45682^^	65,80	1

*Y 87,6 cm H 58,4 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 45,0 cm H 35,6 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

REF	TIPO/TIPO	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
45751-1		7	43,05	1
45749-1		10	43,05	1
45750-1		11	43,05	1

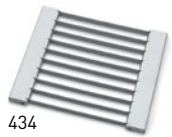
Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.
Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.
Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.
Schraubenlöcher im Boden der Standfüße zur dauerhaften Befestigung an Tisch oder Wand.

**Se ofrecen cuchillas y piezas adicionales.
Extra blades and parts available.
Lames et pièces supplémentaires disponibles.
Zusätzliche Messer und Teile erhältlich.

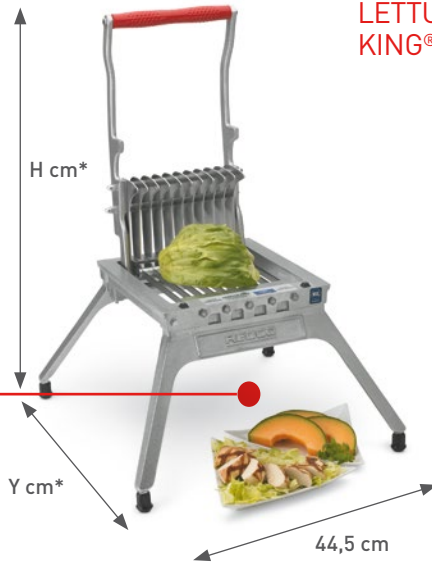
400N Cortador de lechuga / Salad cutter / Coupe-Salade / Salatschneider



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



434
17 x 15 cm



LETTUCE
KING® I

REF	TIPO/ TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
400N		4,8	37	685,75	1
403N		6,4	28	684,20	1
402NC		9,5	19	681,80	1
401N		19,0	10	680,40	1

*Y 48,3 cm H 45,7 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 59,1 cm H 43,5 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

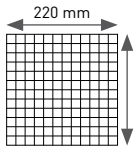
REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN					
435	400N	4,8	37	113,85	1
485	403N	6,4	28	109,25	1
484C	402NC	9,5	19	106,95	1
434	401N	19,0	10	109,25	1

Corte un cuarto de cabeza de lechuga a la vez.
Cut a quarter head of lettuce at a time.
Coupez un quart de tête de laitue à la fois.
Schneidet jeweils ein Salatkopfviertel.

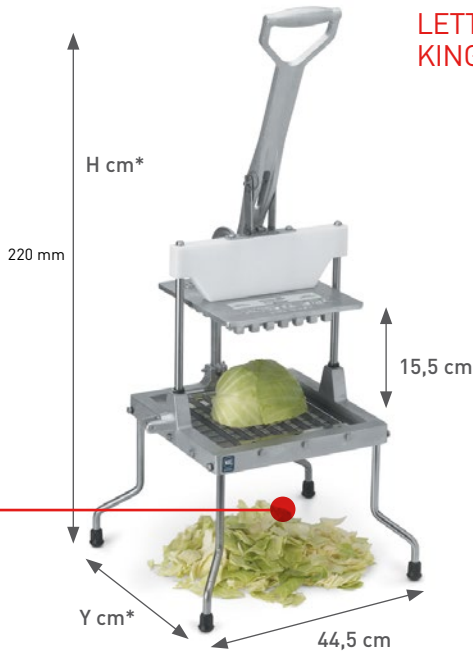


Más rápido / Faster

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



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



LETTUCE
KING® IV

REF	TIPO/TYPER	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
4400N		25,4 x 25,4	813,35	1

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

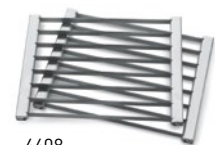
CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY /
JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	TIPO/TYPER	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
4408		25,4 x 25,4	116,30	1

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



Más rápido / Faster



4408

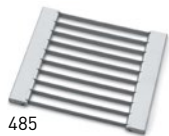


403NH Rebanadora de frutas y verduras / Fruit & vegetable slicer / Coup-fruit et légumes / Obstschneider

Scan me



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



485



REF	TIPO/ TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
403NH		6,4	28	739,65	1

*Y 33,6 cm H 50,8 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 55,7 cm H 23,3 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

REF	TIPO/ TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
485		6,4	28	109,25	1

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

No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.
Verhindert Quetschverletzungen am Obst beim Schneiden und reduziert die Verschwendung.

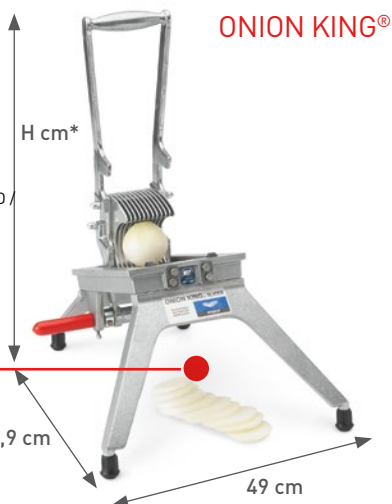
500N Cortador de cebollas / Onion cutter / Coupe-onions / Zwiebelschneider



ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR
(MAX)
1/1 65 mm
1/2 65 mm
1/3 100 mm
1/4 100 mm
1/6 100 mm



P510
13 x 6 cm



ONION KING®

REF	TIPO/ TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
500N		4,8	13	611,40	1
501N		6,4	11	550,70	1
502N		9,5	7	571,50	1
503N		12,7	6	551,45	1

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

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

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
509	500N	4,8	13	71,80	1
511	501N	6,4	11	68,20	1
510	502N	9,5	7	73,90	1
512	503N	12,7	6	71,05	1

Espesor de rebanada exacto.
Exact slice thickness.
Épaisseur de tranches exacte.
Exakte Scheibendicke.



15604 Cortador cebollas en flor / Bloom onion cutter / Coupe onion en fleur / Zwiebelschneider in Blumenform



INSTABLOOM® II



REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
15604	24	1.235,10	1

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

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

REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
15601	24	148,75	1

Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
Constructed from heavy duty cast aluminum.
En aluminium coulé ultra-robuste.
Aus stark belastbarem Aluminiumguss.

Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Features precision edged stainless steel blades.
Lames inox de précision.
Mit präzisionsgefertigten Edelmessern.

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

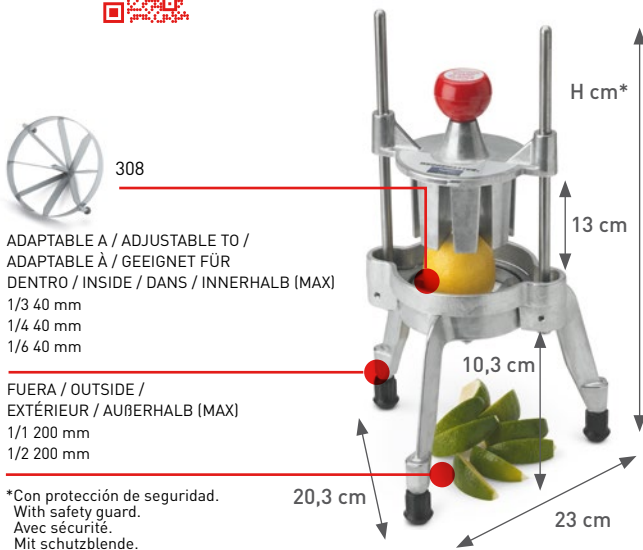


15601

606N Cortador seccionador de tomates y cítricos / Tomato and lemon wedger /
Diviseur à tomates et agrumes / Wedger Schneider



WEDGEMASTER™



REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	SE VENDE CON CUCHILLAS / SHIPS WITH BLADES / DESCRIPTION DE LA COUPE / MESSER IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN	€	U
606N	6	P306/P336	273,50	1
808N	8	P308/P338	273,50	1
808SG*	8	P308/P338	282,75	1

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

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
306		6	49,05	1
308		8	52,35	1
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER				
336		6	75,30	1
338		8	80,60	1

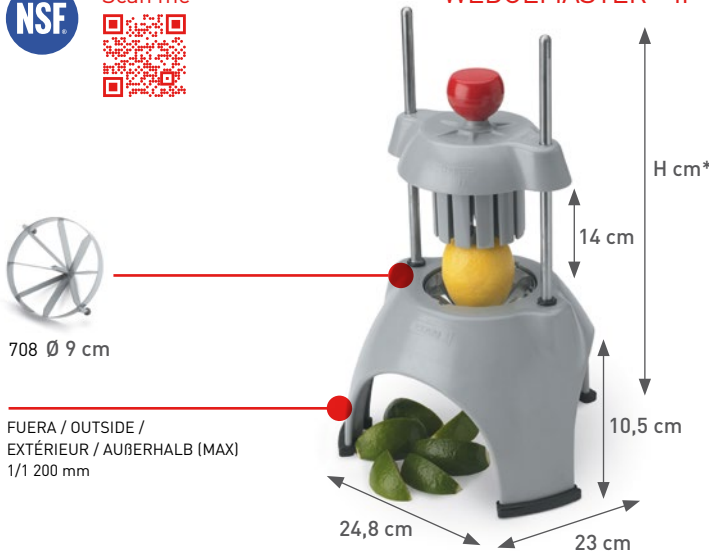
*H 40,6 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 40,3 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN



700-1 Cortador seccionador de tomates y cítricos / Tomato and lemon wedger /
Diviseur à tomates et agrumes / Wedger Schneider



WEDGEMASTER™ II



REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
700-1		6	206,25	1
700-4		8	223,55	1

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

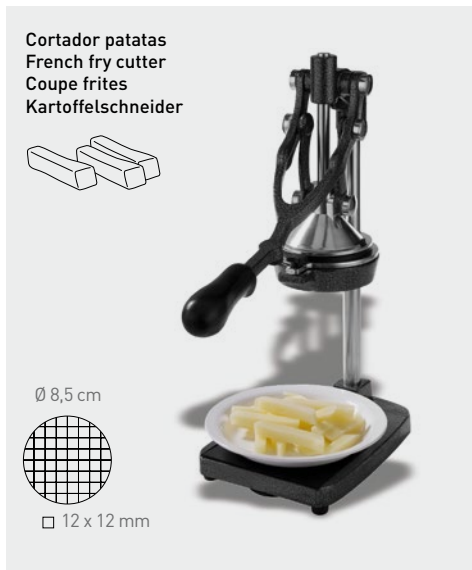
REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
704		4	49,30	1
706		6	49,40	1
708		8	50,75	1
712		12	51,15	1

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

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



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



REF	H cm	€	U
P937.000	80	141,50	1

REF	H cm	€	U
RE937.001		17,95	1
RE937.002		17,95	1
RE937.003		17,95	1



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



REF	€	U
47704	372,15	1

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

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

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



P9759 Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider



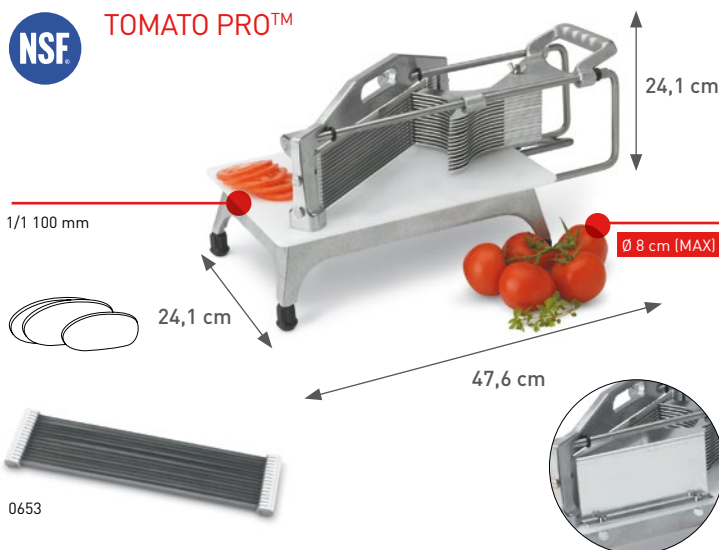
REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	cm	€	U
P975.900	6,4	39 x 21,5 x 20	191,95	1
RE975.901	6,4	25 x 6,8	52,70	1



5x **Más rápido / Faster**

RE975.901
Cuchilla / Blade / Lame / Klinge

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



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
0643N*	4,8	15	573,10	1
0644N**	6,4	11	573,10	1
0643SGN*^	4,8	15	516,30	1
0644SGN**^	6,4	11	573,10	1

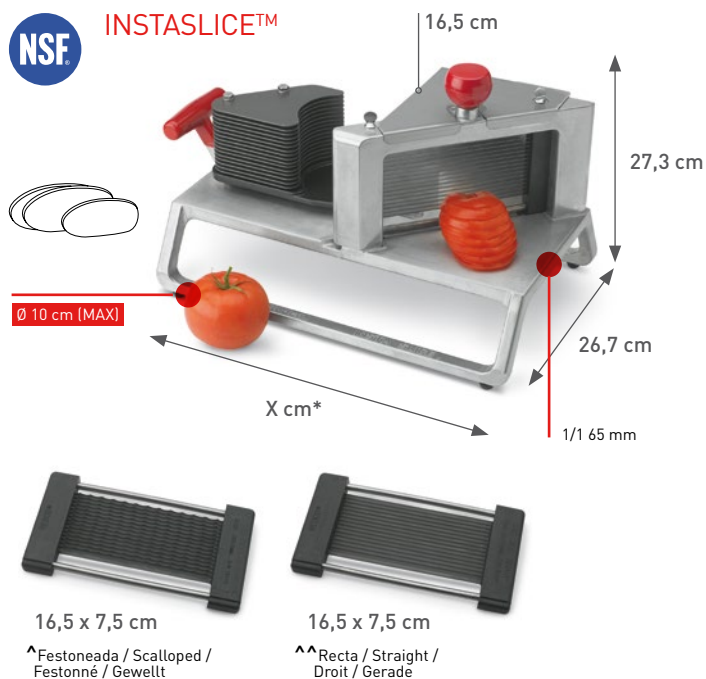
CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ITEM /
LAME DE RECHARGE / ERSATZMESSER

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
*0653	4,8	15	52,60	1
**0654	6,4	11	54,35	1

^Con protección de seguridad. Permite sujeción a la mesa.
With safety guard. Holds firmly on countertop.
Avec sécurité. Fixation ferme sur la table.
Mit Schutzblende. Hält fest auf dem Tisch.

5x **Más rápido / Faster**

15105 Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider



REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
15105^		4,8	16	571,85	1
15205^^		4,8	16	571,15	1
15103^		6,4	12	571,00	1
15104^		9,5	8	612,25	1

*X 44,5 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*X 40,6 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
15115^		4,8	16	91,80	1
15209^^		4,8	16	91,15	1
15113^		6,4	12	91,50	1
15114^		9,5	8	92,20	1

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

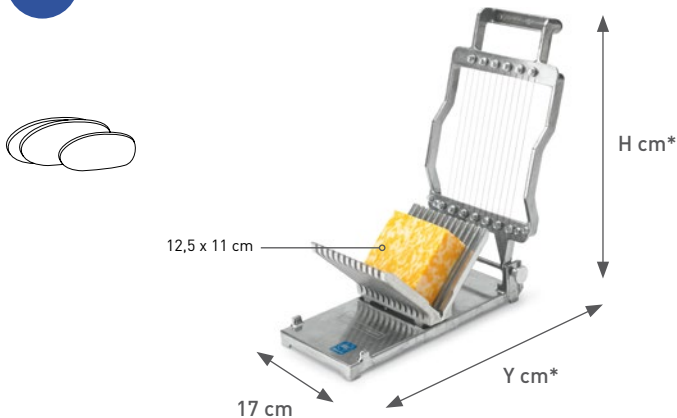
5x **Más rápido / Faster**

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

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



CUBEKING™



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€	U
1811	19,1	304,05	1
1812	9,5	308,75	1

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

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

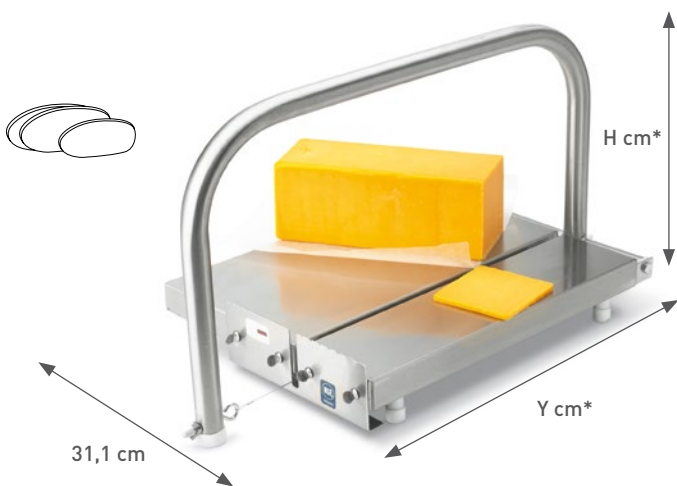
REF	€	U
1823	62,80	1

Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.
Erzeugen Sie einheitlich große Käsewürfel, Stäbchen und quadratische
oder rechteckige Blöcke.

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



CHEESE BLOCKER™



REF	€	U
1837	458,55	1

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

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

REF	€	U
1838	35,60	1

Admite quesos en bloques de hasta 20 kg y circulares de hasta 15 kg.
Accommodates cheese blocks up to 20 kg and wheels up to 15 kg.
Compatible avec les blocs de fromage de 20 kg max. et les meules de 15 kg max.
Für Käseblöcke von bis zu 20 kg und Räder von bis zu 15 kg.

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

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



OYSTER KING™



REF	€	U
1853	228,30	1

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

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

REF	€	U
5382	54,70	1

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

KING KUTTER™

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



REF	INCLUYE / INCLUDES / COMPRED / UMFASST	€	U
6003	1, 2, 4	205,45	1
6005	1, 2, 3, 4, 5	233,10	1

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



6011
Picado /
Shredder cut /
Lanières /
Raspelschnitt
25,15 €



6012
Ristra /
String cut /
Paille /
Fadenschnitt
25,25 €



6013
Patata frita /
French fry cut /
Frites /
Pommes-Frites-Schnitt
25,25 €



6014
Rebanada fina /
Thin slice cut /
Emincé /
Dünnscheibenschnitt
25,25 €



6015
Acanalado (Krinkle Kut) /
Krinkle cut /
"Krinkle Kut" /
Riffelschnitt
25,25 €

P9640 Abrelatas industrial acero inoxidable / St/Steel can opener /
Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable / Industrieller Edelstahl Dosenöffner



REF	H cm	€	U
P964.001	60	137,50	1

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

REF	€	U
RE964.100	10,45	1

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

REF	€	U
RE964.200	24,25	1

55 cm

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



1.4 ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE / KÜCHENACCESSOIRES

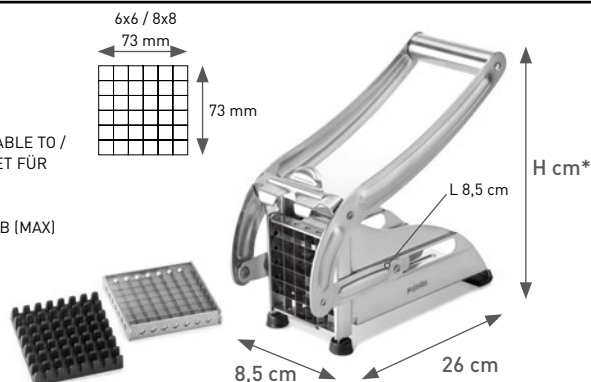
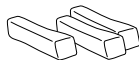
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS / MANUAL FOOD PROCESSORS / APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS / MANUELLE KÜCHENMASCHINEN

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

Acero inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Rostfreier Stahl

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

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



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	€	U
P975.000	12 / 9	36 / 64	54,70	1

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

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

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	€	U
RE 975.001	12	36 (6 x 6)	7,40	1
RE 975.002	9	64 (8 x 8)	7,50	1

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

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

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

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



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	€	U
P975.100	13 / 9	36 / 64	42,25	1

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

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

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	€	U
RE 975.101	13	36 (6 x 6)	7,30	1
RE 975.102	9	64 (8 x 8)	8,40	1

P390 Cortahuevos guitarra de acero inox / St/Steel egg slicer / Coupe-oeuf en acier inox / Eierschneider rostfrei



REF	cm	€	U
P390.000	7,7 x 9,4	11,90	1

P3901 Cortahuevos doble uso / 2 way egg cutter / Coupe-oeuf 2 utilisations / 2 Weg Eierschneider



REF	cm	€	U
P390.100	11,5 x 9,5 x 3,5	12,45	1

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



REF	Ø cm	€	U
P610.000	8,5	6,80	1

Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición
St/Steel blades with cast aluminium frame
Lames inox et manche en aluminium foncé
Messer aus rostfreiem Stahl und Rahmen aus Aluminiumguss

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



REF	€	U
P938.000	7,90	1

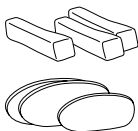
Aluminio fundición
Cast aluminium
Fonté d'aluminium
Aluminiumguss

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

PLÁSTICO / PLASTIC /
PLASTIQUE / PLASTIK

Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico arosor (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Includes: 2 julienne blades + 3 thi
Comprend: 2 lames julienne + 3 g
Inklusive: 2 Klingen + 3 Schneidej

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



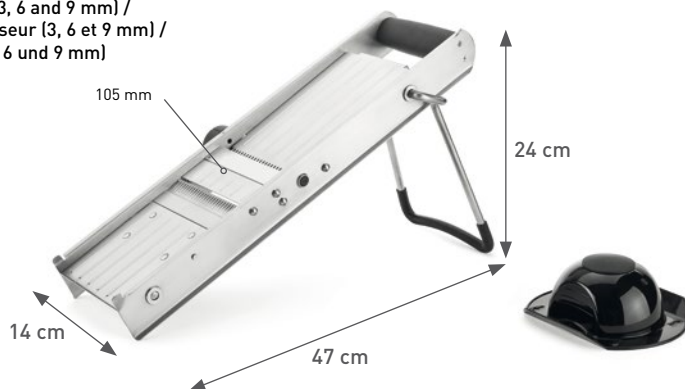
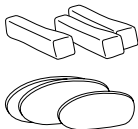
REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
P975.500	4 / 7	24 / 12	33,55	1

9756 Mandolina / Mandoline / Mandoline / Mandoline

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

Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm) /
Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm) /
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm) /
Inklusiv: drehbare Klinge + Breitenregulierer (3, 6 und 9 mm)

Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Slice, wavy slice and sticks.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.
Scheib, crinkle scheid und stäbchen.



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€	U
P975.600	4 / 9	23 / 11	94,70	1

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

TOMATO KING®



REF	€	U
1400*	2,55	144
1401**	5,25	24

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

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

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

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

PETROL GEL



REF	ml	€	U
15149	118	18,40	1



ESPAÑOL

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido. La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por TERMOCOMPRESIÓN

ENGLISH

We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different patterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

FRANÇAIS

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilité de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux matériaux différents: certains sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.

DEUTSCH

Wir präsentieren eine neue Produktreihe von Schneidebrettern mit mehr als 20 verschiedenen Modellen und über 100 Artikel, um die Bedürfnisse des markts zufrieden zu stellen. Wir bieten auch die möglichkeit spezielle masse und Dicke herzustellen abhängig von der bestellung. die neue produktreihe bieten wir in zwei verschiedenen varianten an: Eine Variante hergestellt aus Polyethylen (PE) durch Spritzverfahren und die breiteste Produktvariante hergestellt aus Polyethylen 500 hohe dichte (HD PE 500) durch Wärmedruckverfahren.



PESCADO CRUDO
RAW FISH
POISSON CRU
ROHER FISCH



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



CARNE GUISADA
COOKED MEAT
VIANDE CUISINÉE
GEKOCHTES FLEISCH



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



CARNE CRUDA
RAW MEAT
VIANDE CRU
ROHES FLEISCH



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



ANTIALÉRGICO
ALLERGEN-FREE
ANTI ALLERGIQUE
ANTI ALLERGIE



> CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

- Alta DURABILIDAD
- 25% más resistencia a la ABRASIÓN.
- Mayor temperatura de fusión: 135,4 °C.
- Temperatura de reblandecimiento 83 °C
- Mayor RIGIDEZ

* No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (temp. máx. aprox. 80 °C)

Conforme a las normativas siguientes:

RD 1712/91 registro sanitario de alimentos
CE 1935/2004.

> MAIN FEATURES

The cutting boards made of High Density Polyethylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

- High DURABILITY
- 25% more resistance to ABRASION
- Higher Fusion temperature: 135,4 °C
- Softening temperature: 83 °C
- Extraordinary RIGIDNESS

* Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. aprox. 80 °C).

Following the CE 1935/2004 regulation.

> CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moléculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes propriétés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résistant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 °C
- Température de ramollissement: 83 °C
- RIGIDITÉ maximale

* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. aprox. 80 °C).

Conforme à la réglementation 1935/2004.

> Haupteigenschaften

Die Schneidbretter hergestellt aus Polyethylen 500 hohe Dichte haben ein höheres Molekulargewicht (HMWPE), mit folgenden Eigenschaften:

- Hohe Langlebigkeit
- 25% höherer Verschleisswiderstand
- Höhere Schmelztemperatur: 135,4 °C
- Erweichungstemperatur: 83 °C
- Extrahohe Starrheit

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

Entsprechend der Norm CE 1935/2004.

P9118

300 x 200 x 20



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

REF	Color	mm	H mm	€	U
P911.801		300 x 200	20	12,55	1
P911.802		300 x 200	20	13,25	1
P911.803		300 x 200	20	13,25	1
P911.804		300 x 200	20	13,25	1
P911.805		300 x 200	20	13,25	1
P911.806		300 x 200	20	13,25	1

P9113 GN 1/1



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

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

REF	Color	mm	H mm	€	U
P911.301		530 x 325	20	33,30	1
P911.302		530 x 325	20	33,30	1
P911.303		530 x 325	20	33,30	1
P911.304		530 x 325	20	33,30	1
P911.305		530 x 325	20	33,30	1
P911.306		530 x 325	20	33,30	1

P9112



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

REF	Color	mm	H mm	€	U
P911.201		400 x 300	20	24,30	1
P911.202		600 x 400	20	43,20	1

P9117 GN 1/2



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

REF	Color	mm	H mm	€	U
P911.701		320 x 265	20	17,50	1

P9120

400 x 200 x 20



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

REF	Color	mm	H mm	€	U
P912.001		400 x 200	20	16,70	1

P9114

400 x 300 x 20



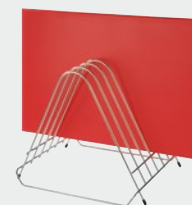
Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	€	U
P911.401		400 x 300	20	25,20	1
P911.402		400 x 300	20	26,45	1
P911.403		400 x 300	20	26,45	1
P911.404		400 x 300	20	26,45	1
P911.405		400 x 300	20	26,45	1
P911.406		400 x 300	20	26,45	1

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

**Soporte para tapas GN / Stand for GN lids /
Support pour couvercles GN / Ständer für GN Deckel**

P. 165



P9119

500 x 300 x 20



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

REF	Color	mm	H mm	€	U
P911.901	White	500 x 300	20	31,60	1
P911.902	Red	500 x 300	20	33,05	1
P911.903	Blue	500 x 300	20	33,05	1
P911.904	Yellow	500 x 300	20	33,05	1
P911.905	Green	500 x 300	20	33,05	1
P911.906	Brown	500 x 300	20	33,05	1

P9115 GN 1/1

530 x 325 x 20



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

REF	Color	mm	H mm	€	U
P911.501	White	530 x 325	20	36,20	1
P911.502	Red	530 x 325	20	38,00	1
P911.503	Blue	530 x 325	20	38,00	1
P911.504	Yellow	530 x 325	20	38,00	1
P911.505	Green	530 x 325	20	38,00	1
P911.506	Brown	530 x 325	20	38,00	1

P9116

600 x 400 x 20



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

REF	Color	mm	H mm	€	U
P911.601	White	600 x 400	20	50,40	1
P911.602	Red	600 x 400	20	52,95	1
P911.603	Blue	600 x 400	20	52,95	1
P911.604	Yellow	600 x 400	20	52,95	1
P911.605	Green	600 x 400	20	52,95	1
P911.606	Brown	600 x 400	20	52,95	1

P9135 Bar



Sin pies
Without feet
Sans pieds
Ohne Füße

REF	Color	mm	H mm	€	U
P913.501	White	160 x 250	10	6,05	1
P913.601	White	250 x 200	10	7,60	1
P913.701	White	300 x 200	10	9,10	1
P913.901	White	320 x 240	10	11,60	1

P9130 Mesa de corte / Cutting board table / Table de découpe / Schneidstisch



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

No incluye contenedor Gastronorm
Delivered without the GN container
Livré sans le bac GN
Ausschliesslich GN Behälter

REF	Color	mm	H mm	€	U
P913.000	White	650 x 400	110	97,10	1

Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3
Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3
Für die Aufbewahrung von frischgeschnittenen Lebensmitteln im Behälter GN 1/3

P911407 Tabla de corte / Cutting Board / Planche à découper / Schneidbretter



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

VIOLET
COLLECTION
P. 79

REF	mm	H mm	€	U
P911.407	400 x 300	20	26,45	1
P911.507	530 x 325 (1/1)	20	38,00	1
P911.607	600 x 400	20	52,95	1

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



REF	cm	€	U
P901.014	14 x 10	9,45	1
P901.018	18 x 12	10,35	1



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



REF	kg	Grs	Plataforma / Surface / Plateau / Plattform cm	€	U
P600.005	5	20	20 x 20	56,20	1

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

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



REF	kg	Grs	Plataforma / Surface / Plateau / Plattform cm	€	U
P601.010	10	50	24 x 24	63,20	1

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

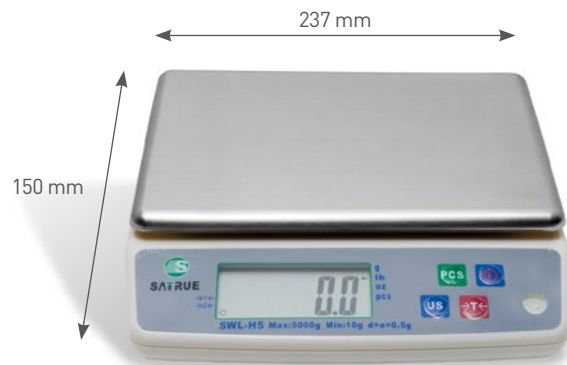
P602 Balanza mecánica / Mechanical scale /
Balance mécanique / Mechanische Waage



REF	kg	Grs	Plataforma / Surface / Plateau / Plattform Ø cm	€	U
P602.015	15	50	26	66,15	1

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

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



REF	kg	Grs	€	U
P609.010	10	2	126,25	1

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

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



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

REF	kg	d (g)	€	U
P609.200	15	1	86,70	1

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



Gran precisión / Multifunción de peso / Contador de piezas / Sistema ahorro
energía / Bandeja de plástico.
High accuracy / Multi-function weight and counting / Energy-saving system /
Plastic Platform.
Haut précision / Multi-fonction des poids / Compteur des pièces / Système
d'économie d'énergie / Plateau en plastique.
Hohe Präzision / Multi-Funktion Wiegen / Stückzähler
Energiesparsystem / Plattform Plastik.

REF	kg	Grs	Plataforma / Surface / Plateau / Plattform Ø cm	€	U
P609.705	5	1	11	19,80	1

P611 Reloj de cocina digital / Kitchen timer alarm /
Minuteur de cuisine / Digitale Küchenuhr



REF	cm	€	U
P611.000	6,8 x 6,8 x 2,5	6,00	1

P9802 Termómetro de cocción / Cooking thermometer /
Thermomètre à cuisson / Kochthermometer



Con protección de plástico / With plastic protection.
Avec gaine plastique / Mit Plastikschutz.

REF	L cm	Temp. max.	€	U
P980.200	28	100 °C	21,65	1

P9800 Termómetro nevera /
Cold storage thermometer /
Thermomètre congélateur /
Külschrankthermometer



Acabado esmaltado /
Enameled finish /
Émaillé /
Emaillierte Ausfertigung

REF	L cm	Temp.	€	U
P980.000	28	-30 °C / +50 °C	10,50	1

P98005 Termómetro nevera horizontal /
Horizontal refrigerator thermometer /
Thermomètre congélateur horizontal /
Horizontales Külschrankthermometer



REF	mm	Temp.	€	U
P980.050	135 x 35	-40 °C / +20 °C	9,45	24

P9816

Termómetro de cocción / Cooking thermometer /
Thermomètre à cuisson / Kochthermometer



Con protección de plástico /
With plastic protection.
Avec gaine plastique /
Mit Plastikschutz.

REF	L cm	Temp.	€	U
P981.600	17	-10 °C / +200 °C	22,80	1

P9814

Termómetro digital / Digital thermometer /
Thermomètre digital / Digitales Thermometer



REF	mm	Display mm	Temp.	€	U
P981.400	135 x 92 x 27	42 x 22	-20 °C / +200 °C	137,30	1

Con sonda de acero inoxidable.
Protección antisalpicaduras. Con pantalla iluminada.
La sonda esta sujeta al lateral del aparato.
With St/Steel probe. Splash-proof. Illuminated display.
Probe attached to side panel.
Avec sonde inox. Etanche aux éclaboussements.
Ecran illuminé. La sonde est attachée au côté lateral de l'appareil.
Temperaturfühler aus rostfreiem Stahl
Antispritzschutz. Beleuchtetes Display. Seitlicher Fühlerhalter.

981650

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



REF	L cm	Temp.	€	U
P981.650	14,3	-40 °C / +70 °C	6,60	24

P9815

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



REF	L mm sonda + cable	Temp.	€	U
P981.500	90	0 °C / +200 °C	45,45	1

Plástico blanco. Base magnética para sujeción en superficies de metal.
Temperatura/tiempo programable con señal de alarma.
Sonda de acero inoxidable y cable alambre.
White plastic. Magnetic base for attachment on metal surface. Programmable temperature/time, with alarm signal. St/Steel probe and wire cable.
Plastique blanc. Base magnétique pour l'attacher à une surface métallique.
Température/temps programmable avec sonnette d'alarme. Sonde inox et filet.
Weisses Plastik. Magnetische Haftung für metallische Oberflächen. Temperatur/Zeit programmierbar mit Alarm. Rostfreier Fühler mit Drahtkabel.

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



REF	L cm	Temp.	€	U
P980.400	17	-60 °C / +500 °C	150,25	1



Pantalla LCD
LCD Display
Écran LCD
LCD Display

Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.
Non-contact temperature measure food's surface.
Ideal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.
Ideal für Temperaturmessung von Lebensmittel ohne Berührung.

P604 Jarra de medidas / Measuring jug /
Pot mesureur / Messbecher



REF	Lts	€	U
P604.001	1,00	17,50	1
P604.002	2,00	33,50	1

P846 Jarra de medidas en polipropileno /
Polypropylene measuring jug /
Pot mesureur en polypropylène /
Messbecher aus Polypropylen



REF	Lts	€	U
P846.025	0,25	4,10	1
P846.050	0,50	4,20	1
P846.100	1,00	6,90	1
P846.200	2,00	11,60	1
P846.300	3,00	13,85	1

P6045 Juego 4 cazos de medidas inox /
St/Steel 4 pcs set measuring cups /
Set 4 casseroles doseur /
4 teiliges Messkellenset rostfreies Stahl



REF	ml	€	U
P604.500	59 - 78 - 118 - 236	9,05	12

P603 Cubo con base /
Bucket with base /
Seau avec base /
Eimer mit Skalierung



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P603.012	31,0	28,50	12,00	114,05	1
P603.015	32,5	32,50	15,00	124,60	1

P947 Manopla / Mitt / Gan / Handschuhe



REF	L cm	€	U
P947.033	33	6,35	1
P947.038	38	6,80	1
P947.043	43	7,30	1

P9471 Manoplas con revestimiento silicona / Silicone coating mitt /
Moufles avec revêtement silicone / Handschuh mit Silikonbeschichtung



REF	L cm	€	U
P947.101	33	8,55	1
P947.102	38	9,25	1
P947.103	43	10,10	1

Se venden por pares
Sold in pairs
Vendues par paires
Verkauf als Paar

P9473 Guantes protección térmica / Heat protection gloves / Gants protection thermique / Hitzehandschuh



REF	Talla / Size / Taille / Grösse	€	U
P947.301	S	34,70	1
P947.302	M	35,70	1
P947.303	L	36,60	1

Se venden por pares
Sold in pairs
Vendues par paires
Verkauf im Paar

Fabricados con recubrimiento de nitrilo en el exterior y con forro interior de algodón y keviar jersey. Llevan un tratamiento Actifresh y Sanitized que los provee de protección contra los micro-organismos los cuales pueden causar malos olores y riesgo de infecciones.

Outer nitril coated. Inner made of cotton and keviar jersey. They enjoy of Actifresh and Sanitized treatment to fight against micro organisms which can cause bad scents and risk of infections.

Fabriqués avec un revêtement de nitrile à l'extérieur. Interieur de coton et keviar jersey avec un traitement Actifresh et Sanitized qui les fournit de protection contre les microorganismes lesquels peuvent causer de mauvais odeurs et risque d'infections.

Exteriore Herstellung aus Nitril. Innen aus Baumwolle und Kevlar Jersey. Sie werden mit Aktiv-Frisch- und Satnierungverfahren behandelt, um gegen die Mikroorganismen entgegenzuwirken, die ursächlich sind für schlechte Gerüche und ein Risiko für Infektionen sein können.

P9477 Manopla silicona con funda algodón / Silicone oven glove with cotton cover /
Gant silicone à fourreau coton / Silikonhandschuh mit Baumwollfutter



REF	L cm	€	U
P947.700	42,5	29,45	1

P9474 Manopla Silicona / Silicone oven mitt / Moufle en silicone / Silikonbackhandschuh



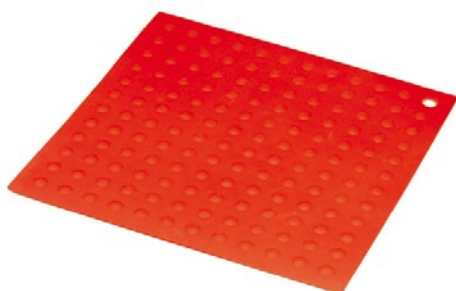
REF	L cm	€	U
P947.400	30	17,80	1

P9475 Manopla silicona / Silicone mitten / Mouflette en silicone / Silikonbackhandschuh



REF	cm	€	U
P947.500	10,5 x 9	5,75	1

P9476 Paño de silicona / Silicone pot-grabber / Torchon en silicone / Silikontuch



REF	cm	€	U
P947.600	17,6 x 17,6	5,95	1



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

2.1	COOL • LINE	130
2.2	IDEA	134
2.3	MULTIMETAL	136
2.4	BLACK SERIES	139
2.5	PUJADAS 1921	142
2.6	APARTAMENTO	144
2.7	UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN	145

FOODIES

Término inglés que identifica a los amateur, amantes de la buena mesa, a los que les encanta la comida, su estudio, su preparación y todas las noticias relacionadas con el mundo de la gastronomía. Quieren aprender todo lo posible acerca de la comida, tanto lo mejor como lo común, y de la ciencia, industria y personajes que rodean al mundo gastronómico y en pujadas se lo ponemos fácil con este nuevo capítulo /












English term used to describe amateurs, lovers of good food, its study, its preparation and all the news related to the world of gastronomy. People who want to learn everything about food, both the best as well as the more every day, the science, industry and the figures involved in the gastronomic world. Pujadas make it easier with this new section /

Terme anglais désignant les amateurs et passionnés de la bonne table, les adeptes de la bonne cuisine, ceux qui raffolent de son étude, sa préparation et toutes les nouvelles concernant le monde de la gastronomie. Ceux qui souhaitent aussi connaître tout les secrets Culinaires, des plus sophistiqués aux plus communs, ainsi que de la science, de l'industrie et des personnalités qui gravitent dans l'univers gastronomique. Pujadas vous facilite la tâche avec cette nouvelle section /

Englischer Begriff um Amateure zu beschreiben, Liebhaber von gutem Essen, Welche Seinem Studium, seiner Vorbereitung und aller mit der Welt der Gastronomie Vebundenen Nachrichten Geniessen. Leute, die alles mögliche über das Essen lernen wollen, Sowohl das Beste als auch das Gewöhnliche, Die Wissenschaft, die Industrie und Personen, die sich in der Welt der Gastronomie bewegen. Pujades macht es Ihnen einfach mit diesem neuen Kapitel einfach.



FOODIES

	COOL • LINE	IDEA	MULTIMETAL	BLACK SERIES	PUJADAS 1921	APARTAMENTO
REF / ITEM / CODE / ART.NR.			 			
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUKTION	✓✓	✓✓	✓✓	✓	✓✓✓	✓✓
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€€	€€€	€€€€€	€€	€€	€
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉE / GARANTIE JAHRE	4	4	5	2	2	2
UTILIZACIÓN / USE / UTILISATION / GEBRAUCH	TODO USO / ALL-PURPOSES TOUT TYPE DE CUISSON / GEEIGNET FÜR ALLE KÜCHENTYPEN	 ALL OVER TECH	ALTA COCINA / HIGH CUISINE / HAUTE CUISINE / HOHE KÜCHE	COCCIÓN LENTA / SLOW COOKING / CUISSON LENTE / LANGSAMES KOCHEN	RÁPIDA Y POCO ACEITE / QUICK AND LITTLE OIL / RAPIDE ET PEU D'HUILE / SCHNELL UND WENIG ÖL	USO DOMÉSTICO / HOME USE / USAGE DOMESTIQUE / HEIMGEBRAUCH
ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBE- SCHICHTUNG		SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN 	SARTENES Y WOKS / FRY PANS & WOKS / POÊLES ET WOKS / BRATPFANNEN & WOK			SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN
TAPA / LID / COUVERCLE / DECKEL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL	INOX OPCIONAL / ST/STEEL LID OPTIONAL / COUVERCLE INOX EN OPTION / EDELSTAHLDECKEL OPTIONAL	CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS / INKL. GLASDECKEL	CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS / INKL. GLASDECKEL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL
MANGO / HANDLE / QUEUE / STIL	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	INOX RESISTENTE AL CALOR / ST/STEEL HEAT RESISTANT / INOX RÉSISTANT À LA CHALEUR / EDELSTAHL HITZEBESTÄNDIG	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELIT
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN			MONOBLOC / ONE PIECE / MONOBLOC / MONOBLOCK		

COOL • LINE

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 /
COOKWARE BODY MADE OF 18/10 STAINLESS STEEL /
CORPS EN ACIER INOXYDABLE 18/10 /
KOCHEBEDARF AUS EDELSTAHL 18/10

ASAS ERGONÓMICAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE DE FUNDICIÓN /
HERGONOMIC HANDLES MADE OF CAST ST/STEEL
ANSES EN FONTE D'ACIER INOXYDABLE, ERGONOMIQUES /
GRIFFE AUS GUSSEDELSTAHL HERGESTELLT. ABSOLUT ERGONOMISCH



TAPA CON DISEÑO ESPECIAL PARA APOYO EN ASA LATERAL /
SPECIAL LID DESIGNED TO HOLD ON THE SIDE HANDLE /
COUVERCLE SPÉCIAL, CONÇU POUR REPOSER SUR LA POIGNÉE /
SPEZIELLES DECKELDESIGN ZUM HALTEN IM SEITENGRIF

PULIDO BRILLANTE /
MIRROR POLISHING /
POLISSAGE BRILLANT /
GLÄNZEND POLIERT



FONDO TERMO DIFUSOR ENCAPSULADO /
ENCAPSULATED SANDWICH BASE /
FOND THERMO-DIFFUSEUR ENCAPSULÉ /
KAPSELFÖRMIGER THERMODIFFUSIONSUNTERBODEN



P4908 Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.824	24	20,0	8,70	92,65	1
P490.828	28	24,0	13,60	103,55	1

P4906 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.616	16	11,0	2,00	56,00	1
P490.620	20	13,0	3,70	61,85	1
P490.624	24	14,0	5,80	68,60	1
P490.628	28	16,0	9,50	84,00	1
P490.632	32	19,0	14,00	91,50	1

P4907 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.716	16	7,5	1,50	54,00	1
P490.720	20	8,0	2,50	59,55	1
P490.724	24	9,5	3,90	67,90	1
P490.728	28	11,0	5,80	78,50	1
P490.732	32	12,5	8,90	87,00	1

P4900 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



NUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.014	14	7,0	1,00	21,90	1
P490.016	16	7,5	1,50	23,15	1
P490.018	18	9,0	2,10	26,15	1
P490.020	20	10,0	3,00	28,95	1

P490220X Sartén antiadherente / Non-stick fry pan / Poêle anti-adhésive / Bratpfanne Antihaft



REF	Ø cm	H cm	€	U
P490.220X	20	3,8	26,80	1
P490.224X	24	4,6	31,90	1
P490.228X	28	5,5	38,70	1

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

Fondo sandwich / Sandwich bottom /
Fond sandwich / Sandwichboden.

P2371 Parte superior vaporera / Top for steam pot / Dessus cuit-vapeur / Oberteil Dampfgarer



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P237.120	20	13,0	4,00	34,95	1
P237.124	24	14,0	6,30	42,70	1

P4902 Conjunto vaporera / Steam pot set / Cuit-vapeur / Dampfgarerset



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.220	A20	13,0	4,00	96,75	1
	B20	13,0	4,00		
P490.224	A24	14,0	6,30	111,25	1
	B24	14,0	6,30		

COOL • LINE COLORS



EXCLUSIVE

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



Fondo sandwich / Sandwich bottom /
Fond sandwich / Sandwichboden.

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



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

REF	Ø cm	H cm	€	U
P490.220 + COLOR	20	3,8	29,80	1
P490.224 + COLOR	24	4,6	35,40	1
P490.228 + COLOR	28	5,5	43,00	1



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

P4908CO Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.824 + COLOR	24	20,0	8,70	106,75	1
P490.828 + COLOR	28	24,0	13,60	119,35	1

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



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
N P490.620 + COLOR	20	13,0	3,70	71,25	1
P490.624 + COLOR	24	14,0	5,80	80,35	1
P490.628 + COLOR	28	16,0	9,50	98,40	1
P490.632 + COLOR	32	19,0	14,00	107,15	1

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



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
N P490.724 + COLOR	24	9,5	3,90	78,20	1
N P490.728 + COLOR	28	11,0	5,80	90,45	1
P490.732 + COLOR	32	12,5	8,90	101,95	1

P4900CO Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P490.014 + COLOR	14	7,0	1,00	25,20	1
P490.016 + COLOR	16	7,5	1,50	26,70	1

IDEA COOKWARE

MUCHAS VECES LO MÁS IMPORTANTE ES LA IDEA /
SO OFTEN, THE MOST IMPORTANT POINT IS THE IDEA /
TRÈS SOUVENT, LE PLUS IMPORTANT C'EST L'IDÉE /
OFTMALS IST DIE IDEE DAS WICHTIGSTE



ESPAÑOL

Batería elegante y de atractivo diseño en acero inoxidable, con fondo difusor compacto, apto para inducción. Fabricado a través de una sofisticada tecnología, all-over technology, que permite rellenar todo el interior del fondo con una espesa capa de aluminio, sin dejar cavidades vacías y permitiendo una difusión del calor, más rápida y uniforme hasta los bordes del recipiente /

ENGLISH

Elegant and attractively designed cookware in stainless steel, with compact sandwich-bottom, suitable for induction. Manufactured using sophisticated all-over technology, which enables the entire inside of the base to be filled with a thick layer of aluminium, without leaving empty cavities. this means heat diffusion is faster and even to the edges of the recipient /

FRANÇAIS

Batterie élégante au design attractif en acier inoxydable, avec fond diffuseur compact, adaptée à l'induction. Fabriquée grâce à une technologie sophistiquée - all-over technology - permettant de recouvrir tout le fond intérieur d'une épaisse couche d'aluminium, sans laisser de cavités vides, pour offrir une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme jusqu'aux bords du récipient /

DEUTSCH

Eleganter Kochbedarf im attraktiven Design aus Edelstahl, mit kompaktem Diffusionsunterboden, geeignet für Induktion. Hergestellt mit einer hochentwickelten Technologie, ALL-OVER TECHNOLOGY, die es erlaubt die ganze Innenseite des Unterbodens mit einer Dicken Aluminiumschicht auszufüllen, ohne Blasenentstehung, welche eine schnelle bis hin zu den Rändern einheitliche Wärmeverteilung erlaubt.



INOX / ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

ALUMINIO / ALUMINIUM

INOX MAGNÉTICO /
MAGNETIC ST/STEEL /
INOX MAGNÉTIQUE /
MAGNETISCHER
EDELSTAHL

All-over technology prolonga la vida útil de producto, evitando que se acumulen dentro del fondo difusor restos de comida, agua o detergentes que lo acaban dañando /

All-over technology it prolongs the useful life of the product, preventing remains of food, water or detergents accumulating in the sandwich bottom and eventually damaging it /

All-over technology prolonge la durée de vie utile du produit en évitant que ne s'accumulent dans le fond diffuseur des restes de nourriture, d'eau ou de détergents qui finissent par l'endommager /

All-over technologie verlängert die Gebrauchsdauer des Produkts, schliesst das Anlagern von Essens-, Wasser- und Reinigungsmittelresten am Boden aus, welche es beschädigen.



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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P458.024	24	20,0	9,00	53,80	1
P458.028	28	24,0	14,50	72,30	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P456.016	16	11,0	2,00	28,60	1
P456.020	20	13,0	4,00	36,65	1
P456.024	24	14,0	8,50	46,50	1
P456.028	28	16,0	12,50	65,75	1
P456.032	32	19,0	15,20	73,30	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P457.016	16	7,5	1,50	25,40	1
P457.020	20	8,0	2,50	32,35	1
P457.024	24	9,5	4,30	42,60	1
P457.028	28	11,0	6,70	58,20	1
P457.032	32	12,5	10,00	64,70	1

P454 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P454.012	12	7,0	0,70	15,70	1
P454.014	14	7,0	1,00	16,80	1
P454.016	16	7,5	1,50	22,15	1
P454.018	18	9,0	2,30	24,85	1
P454.020	20	10,0	3,10	28,60	1

P459 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



REF	Ø cm	H cm	€	U
P459.018	18	4,0	26,30	1
P459.020	20	4,5	30,10	1
P459.024	24	5,0	37,35	1
P459.028	28	5,5	44,55	1



MULTIMETAL

APORTA TODAS LAS VENTAJAS DEL ALUMINIO Y DEL ACERO INOXIDABLE EN UNA SOLA PIEZA /

IT GETS ALL ADVANTAGES OF THE ALUMINIUM AND THE ST/STEEL JUST IN ONE /

APPORTE TOUS LES AVANTAGES DE L'ALUMINIUM ET DE L'ACIER INOXYDABLE EN UNE SEULE PIÈCE /

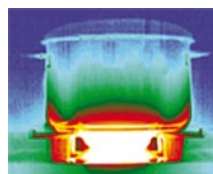
BIETET ALLE VORTEILE VON ALUMINIUM UND EDELSTAHL IN EINEM EINZIGEN STÜCK

 **INDUCTION**

NUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL



PULIDO BRILLANTE /
BRIGHT POLISHED /
POLISSAGE BRILLANT /
GLÄNZEND POLIERT



INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



MULTIMETAL



INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

TRI-ALUMINIUM

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

TRANSMISIÓN TÉRMICA

El MULTIMETAL (5 capas) asegura una perfecta y homogénea distribución de la temperatura por toda la pieza.

Muy apta para PREPARADOS de cocción delicada: Elaboración de salsas, cremas, chocolate, etc. Extremadamente eficiente (20% menos tiempo y energía). Máximo rendimiento en todo tipo de cocinas ya sean GAS, VITROCERÁMICAS, ELÉCTRICAS o INDUCCIÓN.

HEAT TRANSMISSION

The homogenous heat transmission on the entire body makes the MULTIMETAL cookware 5 PLY highly recommended for the elaboration of sauces, chocolate, creams, etc.

Extremely efficient (20% less time and energy). Highest performance on all kind of stoves, Either GAS, VITROCERAMIC, ELECTRIC and above all INDUCTION.

REPARTITION DE LA CHALEUR

LE MULTI-METAL (5-couches) Assure une parfaite et homogène repartition de la chaleur dans tout le récipient. Idéal pour les cuissons délicates, élaboration de sauces, crÉmes, chocolats, etc. Très efficient (20% moins de temps et D'energie). Haute performance sur tout type de cuisinières: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRIQUE et surtout INDUCTION.

HITZE- VERTEILUNG

Das Multimetall (5 Schichten) gewährleistet eine perfekte und homogene Hitzeverteilung im ganzen Körper. Sehr geeignet für die Zubereitung von delikaten Speisen: Sossen, Cremen, Schokolade etc. Aussergewöhnliche Effizienz (20% weniger Zeit und Energie). Höchste Leistung in allen Küchentypen GAS, KOCHFELDER, ELEKTRISCH ODER INDUKTION.

P238 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter



REF	cm	H cm	Lts	€	U
P238.120	35,3 x 25	6,0	3,25	77,45	1

GN 1/2

P233/ P2331 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



NUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P233.024	24	6,0	2,50	63,10	1
P233.028	28	6,0	3,50	67,45	1
P233.032	32	6,0	4,50	80,55	1
P233.124*	24	6,0	2,50	71,65	1
P233.128*	28	6,0	3,50	80,75	1
P233.132*	32	6,0	4,50	99,25	1

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

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



NUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P234.016	16	6,5	1,20	36,50	1
P234.018	18	7,0	1,70	41,20	1
P234.020	20	7,5	1,80	46,00	1
P234.024	24	8,5	3,00	55,90	1
P234.028	28	10,0	5,50	71,55	1

P251 Sartén antiadherente excalibur / Non-stick frypan excalibur / Poêle anti-adhésive excalibur / Excalibur Antihaft Bratpfanne



NUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P251.020	20	4,0	57,35	1
P251.024	24	4,5	64,55	1
P251.028	28	5,0	80,90	1
P251.032	32	5,5	97,70	1

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

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



REF. P239.436*

REF. P239.036

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P239.036	36	10,0	6,00	92,90	1
P239.436*	36	10,0	6,00	117,10	1

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

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



REF. P239.536*

REF. P239.136

REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P239.136	36	9,0	5,50	92,90	1
P239.536*	36	9,0	5,50	117,10	1

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



ALUMINIO DE FUNDICIÓN. FONDO INDESTRUCTIBLE / CAST ALUMINIUM. INDESTRUCTIBLE BASE /
FONTE D'ALUMINIUM. FOND INDESTRUCTIBLE / ALUMINIUMGUSS. UNTERBODEN UNZERSTÖRBAR



BATERÍA COCINA FOODIES /
FOODIES COOKWARE /
BATTERIE CUISINE FOODIES

P1491 Sartén mango inox / Fry pan st/steel handle /
Poêle manche inox / Bratpfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	€	U
P149.120	20	5,0	30,25	4
P149.124	24	5,0	33,80	4
P149.128	28	5,0	41,70	4
P149.130	30	5,0	44,80	4

P1492 Sartén honda mango inox /
Deep fry pan st/steel handle /
Poêle haute manche inox /
Hohe Bratpfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	€	U
P149.228	28	7,5	53,85	4

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P149.330	30	9,5	48,90	4

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P150.128	28	1,5	46,00	4

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P142.100	28 x 28	4,0	56,35	1

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

BLACK SERIES



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé
Gedrehter Unterboden

ESPAÑOL

Gama de aluminio de fundición totalmente indeformable.

ENGLISH

Range of cast aluminium indeformable.

FRANÇAIS

Gamme en fonte d'aluminium indéformable.

DEUTSCH

Produktserie aus aluminiumGuss absolut unverformbar.

P155 Rustidera ovalada con tapa vidrio / Oval dish with glass lid / Cocotte avec couvercle / Co-cotte mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	€	U
P155.032	32 x 23	10,5	80,95	1

Tapa Pyrex transformable en bandeja de servicio.
Pyrex cover that converts into serving tray.
Couvercle Pyrex transformable en plateau de service.
Pyrex-Deckel, auch als Schale verwendbar.

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P141.020 *	20	5,5	28,95	1
P141.024	24	5,8	32,35	1
P141.028	28	7,5	41,80	1
P141.032	32	8,0	50,00	1
P141.036	36	8,5	63,85	1
P141.040	40	10,0	70,80	1

*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pág. 138 de Vollrath
Ideal for food presentation. See page 138 of Vollrath
Idéal pour présentation. Voir page 138 de Vollrath
Ideal für die Präsentation. Siehe Seite 138 Vollrath

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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P151.016 *	16	8,0	29,45	1
P151.020	20	9,0	35,00	1
P151.024	24	10,0	42,40	1
P151.028	28	12,0	49,65	1
P151.032	32	14,0	64,40	1

*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pág. 138 de Vollrath
Ideal for food presentation. See page 138 of Vollrath
Idéal pour présentation. Voir page 138 de Vollrath
Ideal für die Präsentation. Siehe Seite 138 Vollrath

P152 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter



REF	Ø cm	H cm	€	U
P152.025 *	25 x 20	6,5	37,10	1
P152.030	30 x 22	7,0	45,90	1
P152.035	35 x 25	7,5	58,25	1



IDEA!

***MINI-SIZE**

Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation
Ideal für die Präsentation

P153 Parrilla plana con asas / Hot-plate with handles / Grill plat avec poignées / Flache Bratplatte mit Griffen



REF. 153.025



REF. 153.050



REF. 153.034

REF	Ø cm	H cm	€	U
P153.025	25 x 25	2,0	42,05	1
P153.034	34 x 26	2,5	60,50	1
P153.050	50 x 30	2,5	101,85	1



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



REF	Ø cm	H cm	€	U
P150.028	28	2,0	25,85	12



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



REF	cm	H cm	€	U
P142.000	29x29	4,3	37,10	5



PUJADAS 1921

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

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

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

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

Verduras crujientes y carnes tiernas, en cualquier tipo de cocinas, especialmente inducción /

Crunchy vegetables, tender meats, suitable for all types of cuisines, especially induction /

Légumes croquants, viandes tendres, tout type de cuisinières, notamment l'induction /

Knuspriges Gemüse und zartes Fleisch, in allen Küchen Typen, Speziell Induktion.



BATERÍA DE ACERO DE FUNDICIÓN LIGERO DE FÁCIL MANEJO /
LIGHT CAST STEEL COOKWARE EASY TO USE /
BATTERIE EN FONTE D'ACIER LÉGER, FACILE À MANIPULER /
GESCHIRR AUS LEICHTEM GUSSEISEN FÜR EINE EINFACHE HANDHABUNG

40% MENOS DE PESO QUE LAS SARTENES DE HIERRO TRADICIONAL /
40% LESS WEIGHT THAN TRADITIONAL IRON PANS /
40% DE POIDS EN MOINS PAR RAPPORT AUX POÊLES
EN FER TRADITIONNELLES /
40% WENIGER GEWICHT ALS DIE TRADITIONELLEN EISENBRATPFANNEN

TAPA DE CRISTAL INCLUIDA /
GLASS LID INCLUDED /
COUVERCLE EN VERRE INCLUS /
GLASDECKEL INKLUSIVE



MANGO ERGONÓMICO, RESISTENTE AL CALOR /
HEATPROOF ERGONOMIC HANDLE /
MANCHE ERGONOMIQUE, RÉSISTANT À LA CHALEUR /
HITZBESTÄNDIGER ERGONOMISCHER GRIFF

EXTRAORDINARIAS PROPIEDADES CALÓRICAS.
EXCELENTE Y HOMOGÉNEA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR /

EXTRAORDINARY CALORIC PROPERTIES. EXCELLENT
AND UNIFORM HEAT DISTRIBUTION /

PROPRIÉTÉS CALORIQUES EXTRAORDINAIRES.
EXCELLENT ET HOMOGÈNE DISTRIBUTION DE LA CHALEUR /

AUSSERGEWÖHNLICHE KALORISCHE EIGENSCHAFTEN
EXZELLENT UND GLEICHMÄSSIGE HITZEVERTEILUNG

TRES CAPAS DE ANTIADHERENTE DE ÚLTIMA GENERACIÓN, LIBRE DE PFOA /
LAST GENERATION THREE LAYERS NON-STICK COATING. PFOA FREE /
TROIS COUCHE ANTI-ADHÉSIVE DE DERNIÈRE GÉNÉRATION. LIVRE DE PFOA /
DREIFACHE ANTIHAFTBESCHICHTUNG DER NEUESTEN GENERATIONEN. PFOA FREI

P169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



REF	Ø cm	H cm	€	U
P169.020	20	20	26,45	1
P169.024	24	24	28,65	1
P169.028	28	28	33,55	1
P169.030	30	30	35,90	1

P165 Paellera sin tapa /
Paella pan without lid /
Plat à paella sans couvercle /
Paellapfanne ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P165.024	24	3,0	1,20	26,55	1
P165.030	30	3,0	1,90	33,30	1
P165.034	34	3,0	2,30	38,05	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P166.032	32	8,0	4,40	51,35	1

P166V Wok cónico con tapa /
Conical wok with lid /
Wok conique avec couvercle /
Konischer Wok mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P166.032V	32	8,0	4,0	45,90	1

P167 Cazuela alta con tapa /
Deep casserole with lid /
Braising with couvercle /
Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P167.026	26	10,0	3,40	35,40	1
P167.028	28	11,0	3,75	37,50	1
P167.030	30	12,0	4,20	40,40	1
P167.032	32	13,0	6,00	43,80	1

P168 Cazuela baja con tapa /
Shallow casserole with lid /
Faitout avec couvercle /
Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P168.024	24	6,0	2,00	34,25	1
P168.028	28	7,0	3,00	40,05	1
P168.030	30	8,0	3,80	43,20	1



ESPAÑOL

Batería especialmente ideada para el equipamiento de Apartamentos, Apart-hoteles y Bungalows.

ENGLISH

Cookware set especially designed for the Apartments, Apart-Hotels and cabin equipment.

FRANÇAIS

Batterie de cuisine spécialement conçue pour équiper DES studios, apart-hôtels et Bungalows.

DEUTSCH

Kochbedarf Speziell designt von Für die Ausstattung von Apartements, Apart-hoteles und Bungalows.

P270 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P270.024	24	15,0	6,70	41,60	1

Cacerola baja con tapa / Casserole with lid /

P271 Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P271.020	20	8,5	2,50	25,40	1
P271.024	24	9,5	4,20	35,15	1

P272 Cazo / Saucepan / Casserole / Stielkasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P272.016	16	8,0	1,50	14,95	1
P272.018	18	8,5	2,10	17,45	1
P272.020	20	8,5	2,50	19,65	1

P460 Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle / Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / Aluminiumbratpfanne Antihaft. Bakelitestiel



REF	Ø cm	H cm	€	U
P460.018	18	4,0	8,25	12
P460.020	20	4,0	9,20	12
P460.022	22	4,0	10,45	12
P460.024	24	4,0	11,35	12
P460.026	26	4,5	12,05	12
P460.028	28	4,5	13,15	12
P460.030	30	4,5	14,75	12
P460.032	32	5,0	16,40	12

P34001 Cacillo /
Ladle /
Louche /
Schöpflöffel

Nylon



REF	L cm	Lts	€	U
P340.010	28,5	0,08	2,05	12

P34002 Espumadera /
Skimmer /
Écumoire /
Schaumlöffel

Nylon



REF	L cm	Ø cm	€	U
P340.020	27	10,7	2,05	12

P34003 Cuchara de servicio /
Serving spoon /
Cuillère de service /
Servierlöffel

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.030	27,5	2,05	12

P34004 Espátula /
Turner /
Spatule /
Pfannenwender

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.040	28,5	2,05	12

P34005 Espátula wok /
Wok spatula /
Spatule wok /
Wokspachtel

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.050	27,5	2,05	12

P34006 Espátula pastelera /
Baker spatula /
Palette /
Kuchenheber

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.060	29	2,05	12

P34007 Cuchara espagueti /
spaghetti server /
Cuillère à spaghetti /
Spaghettilöffel

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.070	29	2,05	12

P34008 Tenedor /
Meat fork /
Fourchette /
Fleischgabel

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.080	29,5	2,05	12

P34009 Pinza /
Tong /
Pince /
Zange

Nylon



REF	L cm	€	U
P340.090	30,5	2,05	12

P33614 Pinza / Tong / Pince / Zange

-40°C +210°C

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

REF	L cm	€	U
P33.614	34,5	5,85	12

P33601 Cacillo /
Ladle /
Louche /
Schöpflöffel

-40°C +210°C

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

REF	L cm	Lts	€	U
P33.601	32	0,08	5,00	12

P33602 Espumadera /
Skimmer /
Écumoire /
Schaumlöffel

-40°C +210°C

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

REF	L cm	Lts	€	U
P33.602	35	11,5	4,85	12

P33603 Cuchara de servicio /
Serving spoon /
Cuillère de service /
Servierlöffel

-40°C +210°C

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

REF	L cm	€	U
P33.603	34,5	4,85	12

P33604 Espátula /
Turner /
Spatule /
Pfannenwender

-40°C +210°C

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

REF	L cm	€	U
P33.604	35,5	4,85	12

P33605 Batidor /
Whisk /
Fouet /
Rührbesen

-40°C +210°C

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

REF	L cm	€	U
P33.605	32	4,85	12

P33607 Cuchara espagueti /
Spaghetti server /
Cuillère à spaghetti /
Spaghettilöffel

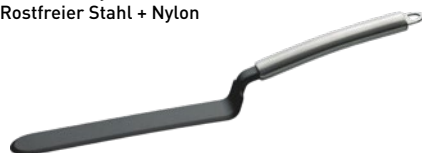
-40°C +210°C

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

REF	L cm	€	U
P33.607	34,5	4,85	12

P33608 Espátula pastelera /
Baker spatula /
Palette /
Kuchenheber

-40°C +210°C

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

REF	L cm	€	U
P33.608	32,5	4,85	12

P33610 Espátula wok /
Wok spatula /
Spatule wok /
Wokschaufel

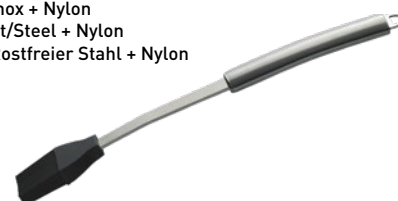
-40°C +210°C

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

REF	L cm	€	U
P33.610	35	4,85	12

P33612 Pincel de silicona /
Silicone brush /
Pinceau silicone /
Silikonpinsel

-40°C +210°C

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

REF	L cm	€	U
P33.612	29,5	4,85	12

P32902 Abridor de botellas y latas /
Bottle and can opener /
Ouvre bouteilles et boîtes /
Flaschen- und Dosenöffner



REF	Lts	€	U
P32.902	17	5,20	12

P32905 Descorazonador manzanas / Apple corer /
Vide-pommes / Apfelentkerner



REF	Lts	€	U
P32.905	20	4,90	12

P32908 Pelador patatas / Potato peeler /
Eplucheur / Sparschäler



REF	Lts	€	U
P32.908	19,5	4,90	12

P32909 Pelador universal / Universal peeler /
Eplucheur universel / Universalschäler



REF	Lts	€	U
P32.909	17	4,90	12

P32911 Prensa ajos / Garlic press /
Press-ail / Knoblauchpresse



REF	Lts	€	U
P32.911	18,5	8,30	12

P32912 Rallador / Grater / Râpe / Reibe



REF	L cm	€	U
P32.912	25	4,90	12



P. 57



P. 58



P. 71



P. 89



P. 94



P. 96



P. 96



P. 114



P. 115



P. 121



P. 125



P. 249



P. 313



P. 342



P. 353



P. 471



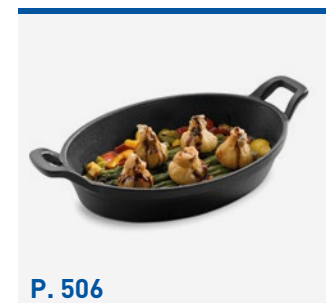
P. 474



P. 486



P. 498



P. 506



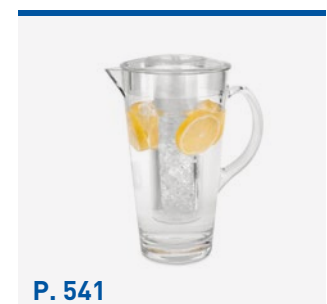
P. 510



P. 529



P. 537



P. 541

**PIZARRAS PRESENTACIÓN /
SLATES BOARDS /
PLATEAUX ARDOISE /
SCHIEFERPLATTE**





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

3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER 152

INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10	158
CUBETAS GN SP3 / SP3 GN PANS / BACS GN SP3 / GASTRONORM BEHÄLTER SP3 /	161
COMPLEMENTOS GASTRONORM / GASTRONORM ACCESSORIES / ACCESSOIRES GASTRONORME / GASTRONORM ASSESSOIRES	165
CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / MIT SANDWICHBODEN	167
POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT	168
SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A	170
POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN	172
VIOLET COLLECTION	174

3.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE 176

CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS / RACKS AND EXTENDERS / PANIERS BASE ET RÉHAUSSE / BASISKÖRBE UND ERWEITERUNGEN	180
CESTAS PARA TAZAS / CUP RACKS / CASIERS À TASSES / TASSENKÖRBE	186
COMPLEMENTOS / COMPLEMENTS / COMPLÉMENTS/ ZUBEHÖR	187
CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES / TELLERSPÜLKÖRBE	188
CESTAS SIGNATURE / SIGNATURE RACKS / CASIERS SIGNATURE / SPÜLKÖRBE SIGNATURE	192

3.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS / SERVIERWAGEN 198

CARROS DE SERVICIO EN MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS / SERVIERWAGEN AUS HOLZ	198
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLES / CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM / SERVICEWAGEN AUS ALUMINIUM	202
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	203
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL RAIL TROLLEYS / CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN AUS EDELSTAHL	207
CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPÉCIAUX / SPEZIALWAGEN	213

3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE 218

COMPONENTES ESTANTERÍA / SHELVING PARTS / COMPONENTS ÉTAGÈRES / REGAL KOMPONENTEN	222
KIT ESTANTERÍA / SHELVING KITS / KITS ÉTAGÈRES / REGAL SETS	226

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

CUBETAS GASTRONORM /
GASTRONORM CONTAINERS /
BACS GASTRONORME /
GASTRONORM BEHÄLTER

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

ESPAÑOL

Conforme a la norma en-631.2 Pujadas ofrece una de las gamas de cubetas gastronorm de fabricación propia más amplia del mercado

ENGLISH

According to en-631.2 Pujadas offers one of the most specialized ranges, in-house manufacturing, of gastronorm containers in the market

FRANCAIS

Suivant la norme en-631.2 Pujadas propose une des gammes de bacs gastronorme de propre fabrication des plus spécialisés du marché

DEUTSCH

Entsprechend der norm EN-631.2 bietet Pujadas aus eigener Herstellung eine der breitesten Produktpalette Im handel an.

**ACERO INOXIDABLE /
ST/STEEL /
ACIER INOXYDABLE /
ROSTFREIER STAHL
18/10**



BORDES REFORZADOS /
REINFORCED EDGES /
BORDS RENFORCÉS /
VERSTÄRKTÉ RÄNDER

GEOMETRÍA ADAPTADA: + LIMPIEZA + CAPACIDAD /
RADIOUS SPECIALLY DESIGNED FOR: + CAPACITY + CLEANING /
GÉOMÉTRIE ADAPTÉE: + PROPRETÉ + CAPACITÉ /
RADIUS SPEZIELL DESIGN: + KAPAZITÄT + REINIGUNG

**SUPER PAN 3
ACERO INOXIDABLE /
ST/STEEL /
ACIER INOXYDABLE /
ROSTFREIER STAHL
18/10**



ESQUINAS REFORZADAS CON FORMA DE PICO /
REINFORCED SPOUTED-SHAPE CORNERS /
COINS RENFORCÉS EN FORME DE BEC /
VERSTÄRKTÉ ECKEN IN AUSGIESSFORM

RADIO ESTRECHO /
NARROW RADIUS /
RAYON ÉTROIT /
ENGEN RADIUS

APILADO ANTIATASCOS /
ANTI-JAM STACKING LUGS /
POINTES D'EMPILAGE ANTI-COINCENCEMENT /
VERKEILUNG SICHERE STAPELNASEN

BORDES APLANADOS DE LA FUENTE /
FLATTENED PAN EDGES /
BORDS DE BACS GN APLATIS /
ABGEFLACHTÉ WANNENKANTEN VERHINDERN

**POLICARBONATO /
POLICARBONATO /
POLYCARBONATE /
POLYCARBONAT**

**- 40 °C
+ 130 °C**

BORDES REFORZADOS /
REINFORCED RIMS /
BORDS RENFORCÉS /
VERSTÄRKTÉ RÄNDER

MARCAJE MODELO CUBETA /
CONTAINER MODEL /
TYPE DE BAC /
MODELMARKIERUNG AM BEHÄLTER

TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS /
TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING /
CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES /
STRUKTUR UM VERKRATZUNGEN ZU VERHINDERN



MAYOR GROSOR /
THICKER /
PLUS ÉPAIS /
DICKER

GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD /
GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY /
ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR /
EXTERNE SKALIERUNG DES FASSUNGSVERMÖGEN

CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO /
MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE /
CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND /
EIGENSCHAFTEN IM BODEN MARKIERT

**SIN BISFENOL-A /
BISPHENOL-A FREE /
SANS BISPHÉNOL-A /
OHNE BISFENOL-A**

**- 40 °C
+ 90 °C**



**POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLEN**

**- 40 °C
+ 110 °C**

HERMÉTICO CON TAPA POLINORM /
HERMETIC WITH POLINORM LID /
HERMETIQUE AVEC COUVERCLE POLINORM /
HERMETISCH MIT POLINORM DECKEL

BORDES REFORZADOS /
REINFORCED RIMS /
BORDS RENFORCÉS /
VERSTÄRKTÉ RÄNDER

MARCAJE MODELO CUBETA /
CONTAINER MODEL /
TYPE DE BAC /
MODELMARKIERUNG AM BEHÄLTER

TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS /
TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING /
CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES /
STRUKTUR UM KRATZER ZU VERHINDERN



MAYOR GROSOR /
THICKER /
PLUS ÉPAIS /
DICKER

GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD /
GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY /
ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR /
EXTERNE SKALIERUNG DES FASSUNGSVERMÖGEN

CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO /
MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE /
CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND /
EIGENSCHAFTEN IM BODEN MARKIERT

COCCIÓN /
COOKING /
CUISSON /
KOCHEN

PATENTED EXCLUSIVE



GN CON FONDO DIFUSOR /
GN PAN WITH SANDWICH BASE /
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR /
GN BACKFORM MIT SANDWICHBODEN



GN ALUMINIO ANTIADHERENTE /
NON-STICK ALUMINIUM GN PAN /
BAC GN ANTI-ADHÉSIF EN ALUMINIUM /
GN BACKFORM ALUMINIUM ANTIHAFT



BANDEJAS GN ESPECIAL HORNO /
SPECIAL OVEN GN PANS /
PLAQUES SPECIALES GN POUR FOUR /
SPEZIELLE GN OFENFORMEN

TRANSPORTE /
TRANSPORT /
TRANSPORT /
TRANSPORT



GN INOX + TAPA INOX HERMÉTICA /
ST/STEEL GN + ST/STEEL HERMETIC LID /
BAC GN INOX + COUVERCLE ÉTANCHE INOX /
GN EDELSTAHL + EDELSTAHLDECKEL HERMETISCH

TEMP. 120°C

HERMÉTICO / HERMETIC
ÉTANCHE / HERMETISCH



POLICARBONATO O CUBETA SIN BISFENOL-A + TAPA POLINORM /
POLYCARBONATE OR BPA FREE + POLINORM LID /
POLYCARBONATE OUI SANS BPA + COUVERCLE POLINORM /
POLYCARBONAT ODER OHNE BISFENOL-A BEHÄLTER + POLINORMDECKEL

TEMP. 100°C



GN POLIPROPILENO + TAPA POLINORM® /
POLYPROPYLENE + POLINORM® LID /
GN POLYPROPYLENE + COUVERCLE POLINORM® /
GN POLIPROPILEN + POLINORM® DECKEL

TEMP. 90°C

ALMACENAMIENTO /
STORAGE /
STOCKAGE /
LAGERUNG



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE /
GN POLYCARBONAT + POLYCARBONAT DECKEL



GN POLICARBONATO + TAPA POLINORM® /
POLYCARBONATE GN + POLINORM® LID /
POLYCARBONATE + COUVERCLE POLINORM® /
GN POLYCARBONAT + POLINORM® DECKEL



GN POLIPROPILENO + TAPA POLINORM® /
POLYPROPYLENE + POLINORM® LID /
GN POLYPROPYLENE + COUVERCLE POLINORM® /
GN POLYPROPYLEN + POLINORM® DECKEL

V I O L E T

C O L L E C T I O N



ANTIALÉRGICO /
ALLERGEN-FREE /
ANTI ALLERGIQUE /
ANTI ALLERGIE

PRESENTACIÓN /
DISPLAY /
PRÉSENTATION /
PRÄSENTATION



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE /
POLYCARBONAT GN + POLYCARBONAT DECKEL



GN INOX CON FONDO DIFUSOR + TAPA POLICARBONATO /
ST/STEEL GN WITH SANDWICH BASE + POLYCARBONATE LID /
GN INOX AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR + POLYCARBONATE /
EDELSTAHL GN MIT SANDWICHBODEN + POLYCARBONAT DECKEL



GN MELAMINA /
MELAMINE GN /
GN MÉLAMINE /
MELAMIN GN

VER PÁGINA / REFER TO PAGE /
VOIR PAGE / SIEHE SEITE
299

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

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM /
GASTRONORM CONTAINERS SELECTION /
SELECTION BACS GASTRONORME /
AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER

INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL /
INOX 18/10 /
EDELSTAHL 18/10

SP3

INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL /
INOX 18/10 /
EDELSTAHL 18/10

INOX 18/10 FONDO DIFUSOR /
18/10 ST/STEEL SANDWICH BOTTOM /
INOX 18/10 FOND THERMO-DIFFUSEUR /
EDELSTAHL 18/10 SANDWICHBODEN

ALUMINIO ANTIADHERENTE /
NON-STICK ALUMINIUM /
ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF /
ALUMINIUM ANTIHAFT



NSF



NSF



NSF



VER PÁGINA / REFER TO PAGE /
VOIR PAGE / SIEHE SEITE
54

PRESENTACIÓN / APPEARANCE / PRÉSENTATION / PRÄSENTATION	✓	✓	●	●
RESISTENCIA / ROBUSNESS / ROBUSTESSE / RESISTENZ	✓	✓	✓	●
ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE / LAGERUNG	✓	✓	●	✗
BAÑO-MARIA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE / WASSERBAD	✓	✓	✓	●
TEMPERATURA MAX / TEMPERATURE MAX / TEMPÉRATURE MAX. / MAX. TEMPERATUR	✓	✓	✓	✓
HORNO / OVEN / FOUR / OFEN	✓	✓	✓	✓
MICROONDAS / MICRO-WAVE / MICRO-ONDES / MIKROWELLE	✗	✗	✗	✗
COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KOCHEN	●	●	✓	✓
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUKTION	✗	✗	✓	✗
TRANSPORTE EN CALIENTE / WARM TRANSPORTATION / TRANSPORT CHAUD / WARMER TRANSPORT	✓	✓	✓	●
TAPA POLINORM / POLINORM LID / COUVERCLE POLINORM / POLINORM DECKEL	✓	✓	✓	✗
ANTIATASCOS / ANTI-JAM / ANTI-COINCEMENT / STAPELNASEN /	✗	✓	✗	✗

✓ RECOMENDADO / RECOMMENDED /
RECOMMANDÉ / EMPFOHLEN

● ACCEPTABLE / SUITABLE /
ACCEPTABLE / ANNEHMBAR

✗ NO RECOMENDADO / NOT RECOMMENDED /
PAS RECOMMANDÉ / NICHT EMPFOHLEN

POLICARBONATO /
POLYCARBONATE /
POLYCARBONATE /
POLYCARBONAT

SIN BISFENOL-A /
BISPHENOL-A FREE /
SANS BISPHÉNOL-A /
OHNE BISFENOL-A

POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLEN

VIOLET
COLLECTION

MELAMINA* /
MELAMINE* /
MÉLAMINE* /
MELAMIN*



VER PÁGINA / REFER TO PAGE /
VOIR PAGE / SIEHE SEITE
299

●	●	●	✓
✓	✓	●	✓
✓	✓	●	●
●	●	✗	●
130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
130 °C	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
130 °C	80 °C	✗	70 °C
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗

* AMBIENTE HÚMEDO / HUMID ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT HUMIDE / FEUCHTE UMGEBUNG

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

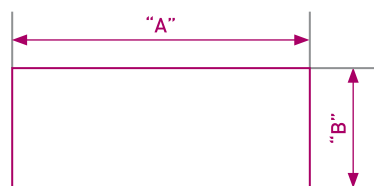
MEDIDAS Y COMBINACIONES /
SIZES AND COMBINATIONS /
MESURES ET COMBINAISONS /
MASSE UND KOMBINATIONEN

COMBINACIONES / COMBINATIONS / COMBINAISONS / KOMBINATIONEN



MEDIDAS DE ENCASTE / FITTING MEASURES / MESURES D'EMBOÏTEMENT / MASSE DER EINSETZLÖCHER

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88





TRANSPORTE Y ALMACENAM.
TRANSPORT & STORAGE
TRANSPORT ET STOCKAGE

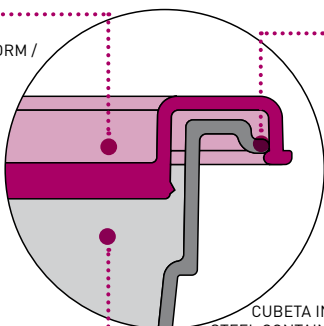
DISPONIBLE EN SEIS COLORES / AVAILABLE IN SIX COLOURS /
DISPONIBLE EN SIX COULEURS / VERFÜGBAR IN SECHS FARBEN



ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU



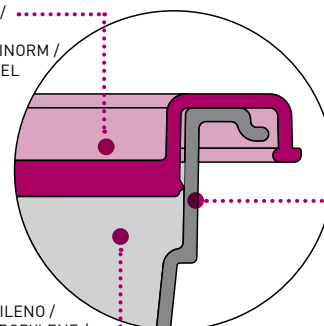
TAPA POLINORM /
POLINORM LID /
COUVERCLE POLINORM /
POLINORM DECKEL



CLIPS PARA CIERRE
CUBETA INOX Y PC /
FLAPS TO FIT WITH
GN INOX AND PC /
RAINURES POUR
CLIPSER BACS GN
INOX ET PC /
VERSCHLUSSKLEMME
FÜR EDELSTAHL UND
PC BEHÄLTER

CUBETA INOX / POLICARBONATO /
STEEL CONTAINER / POLYCARBONATE /
BAC INOX / POLYCARBONATE /
EDELSTAHL / POLYCARBONAT BEHÄLTER

TAPA POLINORM /
POLINORM LID /
COUVERCLE POLINORM /
POLINORM DECKEL



CIERRE HERMÉTICO
PARA CUBETAS DE PP /
HERMETICAL FOR PP
CONTAINERS /
HERMETIQUE SUR
BACS PP /
HERMETISCHER
VERSCHLUSS
FÜR BEHÄLTER AUS PP

CUBETA POLIPROPILENO /
CONTAINER POLYPROPYLENE /
BAC POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLEN BEHÄLTER

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

GASTRONORM INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL GASTRONORM /
GASTRONORME INOX 18/10 /
GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

2/1 650 x 530 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€	U
P210.201	20	6,20	38,35	1
P210.401	40	11,50	43,25	1
P210.651	65	18,80	49,20	1
P211.001	100	28,90	60,90	1
P211.501	150	43,10	74,90	1
P212.001	200	52,00	95,30	1

1/1 530 x 325 mm

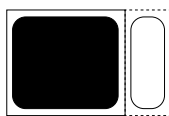
18/10



REF	H mm	Lts	€	U
P110.201	20	2,80	18,65	1
P110.401	40	5,10	20,95	1
P110.551	55	7,00	22,50	1
P110.651	65	8,30	23,35	1
P111.001	100	14,20	30,85	1
P111.501	150	20,20	40,40	1
P112.001	200	26,00	48,95	1

2/3 353 x 325 mm

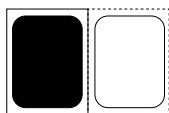
18/10



REF	H mm	Lts	€	U
P230.201	20	1,70	16,35	1
P230.401	40	3,10	21,35	1
P230.651	65	5,60	24,35	1
P231.001	100	8,80	29,65	1
P231.501	150	13,20	42,15	1
P232.001	200	18,30	56,00	1

1/2 325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€	U
P120.201	20	1,20	12,15	1
P120.401	40	2,20	14,05	1
P120.651	65	4,10	16,45	1
P121.001	100	6,10	21,45	1
P121.501	150	9,10	26,60	1
P122.001	200	12,00	35,30	1

2/4 530 x 165 mm

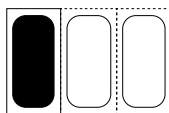
18/10



REF	H mm	Lts	€	U
P240.401	40	1,80	21,45	1
P240.651	65	4,00	23,00	1
P241.001	100	6,00	28,65	1
P241.501	150	10,00	38,45	1

1/3 325 x 176 mm

18/10



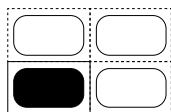
REF	H mm	Lts	€	U
P130.201	20	0,80	11,95	1
P130.401*	40	1,50	12,35	1
P130.651	65	2,50	13,40	1
P131.001	100	3,80	17,45	1
P131.501	150	5,60	26,70	6
P132.001	200	7,30	30,85	6



* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.
* Special GN container for snack showcases.
* Bac GN spécial pour vitrines snack.
* Spezial GN Behälter für Snackglasvitrinen

1/4 265 x 162 mm

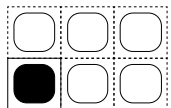
18/10



REF	H mm	Lts	€	U
P140.201	20	0,50	9,40	1
P140.651	65	1,70	11,95	1
P141.001	100	2,80	15,15	1
P141.501	150	4,10	21,45	6
P142.001	200	5,00	28,75	6

1/6 176 x 162 mm

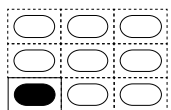
18/10



REF	H mm	Lts	€	U
P160.651	65	1,00	11,65	1
P161.001	100	1,60	13,95	1
P161.501	150	2,20	21,15	6
P162.001	200	2,90	26,20	6

1/9 176 x 108 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€	U
P190.651	65	0,60	8,50	1
P191.001	100	0,80	12,65	1

Fondos perforados para cubetas / Perforated bottoms for containers / Egouttoirs pour bacs / Gelochte Böden für Behälter



Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Adaptables à bacs SP3 jusqu'à 100 mm profondeur
Geeignet für Behälter SP3 bis 100 mm tief



REF	Mod	€	U
P215.000	2/1	79,20	1
P115.000	1/1	38,95	1
P235.000	2/3	34,45	1
P125.000	1/2	26,25	1
P135.000	1/3	19,85	1
P145.000	1/4	16,60	1

Perfiles divisorios / Adaptable bars / Barrettes de composition / Profilstege



REF	H mm	Lts	€	U
P111.111	1/1	53	7,75	1
P122.222	1/2	32,5	5,60	1

Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.
To arrange any composition with gastronorm containers.
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronormes.
Für die Realisierung aller Kombinationen mit den GN Behälter.

Asas móviles / Falling handles / Anses tombantes / Fallgriffe

Añadir AM a la referencia de la cubeta elegida
Add AM to the GN container reference
Ajouter AM à la référence du bac GN
Fügen Sie die AM zu den ausgewählten Art.Nr. der GN
Apta para todas las medidas de cubetas
Suitable for all GN sizes
Apte sur toutes les dimensions GN
Einsetzbar an alle Größen der Behälter



REF	€	U
Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis	+6 €	1

Asas fijas / Fixed handles / Anses fixes / Feste Griffe

Añadir AF a la referencia de la cubeta elegida
Add AF to the GN container reference
Ajouter AF à la référence du bac GN
Fügen Sie die AF zu den ausgewählten Art.Nr. der GN
Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6
Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6
Nur für Behälter 1/2, 1/3, 1/4 und 1/6



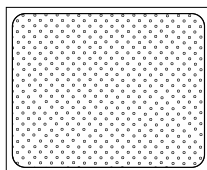
REF	€	U
Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis	+4 €	1

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

GASTRONORM INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL GASTRONORM /
GASTRONORME INOX 18/10 /
GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

2/1 650 x 530 mm

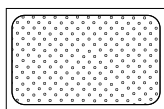
18/10



REF	H mm	€	U
P210.202	20*	51,20	1
P210.402	40*	54,00	1
P210.652	65*	68,55	1
P211.002	100**	84,90	1
P211.502	150**	119,55	1
P212.002	200**	146,50	1

1/1 530 x 325 mm

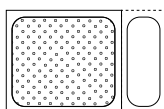
18/10



REF	H mm	€	U
P110.202	20*	31,80	1
P110.402	40*	35,15	1
P110.552	55*	36,10	1
P110.652	65*	39,60	1
P111.002	100**	50,95	1
P111.502	150**	77,20	1
P112.002	200**	88,90	1

2/3 353 x 325 mm

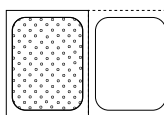
18/10



REF	H mm	€	U
P230.202	20*	24,30	1
P230.402	40*	26,95	1
P230.652	65*	33,00	1
P231.002	100**	47,10	1
P231.502	150**	63,30	1
P232.002	200**	67,95	1

1/2 325 x 265 mm

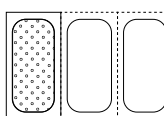
18/10



REF	H mm	€	U
P120.652	65*	29,15	1
P121.002	100**	35,90	1
P121.502	150**	48,55	1
P122.002	200**	69,40	1

1/3 325 x 176 mm

18/10



REF	H mm	€	U
P130.202	20*	20,25	1
P130.402	40*	23,15	1
P130.652	65*	25,00	1
P131.002	100**	39,05	1
P131.502	150**	43,60	1
P132.002	200**	54,45	1

* Fondo perforado
* Perforated bottom
* Fond perforé
* Gelochter Boden

** Fondo y laterales perforados
** Perforated bottom and sides
** Fonds et latéraux perforés
** Boden und Seiten gelocht

SP3 SUPER PAN 3

ESQUINAS REFORZADAS CON FORMA DE PICO /
REINFORCED SPOUTED-SHAPE CORNERS /
COINS RENFORCÉS EN FORME DE BEC /
VERSTÄRKT ECKEN IN AUSGIESSFORM



RADIO ESTRECHO /
NARROW RADIUS /
RAYON ÉTROIT /
ENGEN RADIUS

APILADO ANTIATASCOS /
ANTI-JAM STACKING LUGS /
POINTES D'EMPILAGE ANTI-
COINCEMENT /
VERKEILUNG SICHERE
STAPELNASEN

BORDES APLANADOS /
FLATTENED PAN EDGES /
BORDS DE BACS GN APLATIS /
ABGEFLACHTE WANNENKANTEN
VERHINDERN

1/1 530 x 325 mm

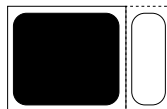
18/10



REF	H mm	Lts	€	U
90002	20	-	21,95	6
90012	40	5,4	24,60	6
90052	55	7,3	26,50	6
90022	65	8,5	27,45	6
90042	100	13,4	36,30	6
90062	150	19,9	47,60	6
90082	200	26,1	57,65	6

2/3 353 x 325 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€	U
90102	20	-	19,20	6
90112	40	3,4	25,05	6
90122	65	5,4	28,65	6
90142	100	8,0	34,90	6
90162	150	11,9	49,55	6
90182	200	15,5	65,90	6

1/2 325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€	U
90202	20	-	14,30	6
90212	40	2,4	16,55	6
90252	55	3,3	18,85	6
90222	65	3,8	19,30	6
90242	100	6,0	25,20	6
90262	150	8,9	31,30	6
90282	200	11,6	41,60	6

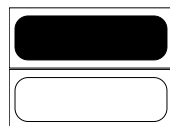
3.1 TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO / TRANSPORT AND STORAGE / TRANSPORT ET STOCKAGE / TRANSPORT UND LAGERUNG

SP3

GASTRONORM INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL GASTRONORM /
GASTRONORME INOX 18/10 /
GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

2/4 530 x 165 mm

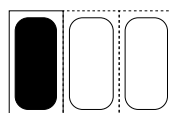
18/10



REF	H mm	Lts	€	U
90502	20	-	24,20	6
90512	30	2,4	25,20	6
90552	55	3,1	26,15	6
90522	65	3,7	27,10	6
90542	100	5,7	33,70	3
90562	150	8,2	45,25	3

1/3 325 x 176 mm

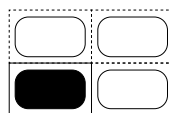
18/10



REF	H mm	Lts	€	U
90302	20	-	14,05	6
90312	40	1,6	14,50	6
90352	55	2,0	14,60	6
90322	65	2,4	15,75	6
90342	100	3,7	20,55	6
90362	150	5,5	31,40	6
90382	200	7,1	36,30	3

1/4 265 x 162 mm

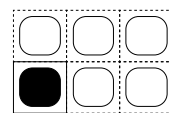
18/10



REF	H mm	Lts	€	U
90402	20	-	11,10	6
90412	40	1,1	12,30	6
90452	55	1,5	13,30	6
90422	65	1,7	14,05	6
90442	100	2,6	17,85	6
90462	150	3,8	25,20	6
90482	200	4,8	33,80	3

1/6 176 x 162 mm

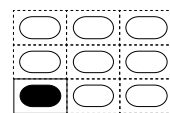
18/10



REF	H mm	Lts	€	U
90622	65	1,1	13,70	6
90642	100	1,6	16,45	6
90662	150	2,3	24,80	6
90682	200	3,0	30,80	6

1/9 176 x 108 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€	U
90922	65	0,60	9,95	6
90942	100	0,80	14,90	6

93100 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

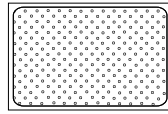
18/10



REF	Mod	€	U
93100	1/1	25,55	6
93110	2/3	21,80	6
93200	1/2	14,80	6
93500	2/4	14,80	6
93300	1/3	13,10	6
93400	1/4	10,35	6

1/1 530 x 325 mm

18/10

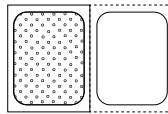


REF	H mm	€	U
90013	40	7,60	6
90053	55	42,40	6
90023	65	46,55	6
90043	100	59,90	6
90063	150	90,10	6

Perforado.
Perforated.
Perforé.
Gelochter.

1/2 325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	€	U
90213	40	27,80	6
90223	65	34,25	6
90243	100	42,20	6
90263	150	57,05	6

Perforado.
Perforated.
Perforé.
Gelochter.

TAPAS Y FONDOS PERFORADOS*, SE
PUEDEN UTILIZAR LOS DE LA GAMA
DE CUBETAS INOX.

*Fondos hasta 100 mm
de profundidad.

LIDS AND FALSE BOTTOMS*,
USE THE SAME AS OUR
STANDARD RANGE

*False bottoms just to 100 mm depth.

COUVERCLES AND EGOUTTOIRS*,
UTILIZER LES MEMES QUE LA
GAMME STANDARD

*Egouttoirs jusqu'à 100 mm
profondeur.

GELOCHTE DECKEL UND BÖDEN*,
ES KÖNNEN DIE AUS DER
EDELSTAHLBEHÄLTER-REIHE
VERWENDET WERDEN

*Tiefen bis 100 mm

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



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



TRANSPORTE Y ALMACENAM.
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

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

GASTRONORM INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL GASTRONORM /
GASTRONORME INOX 18/10 /
GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
GN Behälter rostfrei, PC, ohne Bisfenol-A und PP. Edelstahlbehälter GN, PC,
ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	€	U
P110.0 + COLOR	1/1	9,75	30
P120.0 + COLOR	1/2	5,90	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,10	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,20	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,75	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,25	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe



Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

18/10



REF	Mod	€	U
P110.000	1/1	21,75	1
P230.000	2/3	18,55	1
P120.000	1/2	12,65	1
P130.000	1/3	11,15	1
P140.000	1/4	8,80	1
P160.000	1/6	7,35	1
P190.000	1/9	6,45	1

Tapa plana sin asa / Flat lid without handle / Couvercle plat sans anse / Flacher Deckel ohne Griff



REF	Mod	€	U
P110.005	1/1	26,35	1
P120.005	1/2	18,70	1

Tapa hermética / Hermetic lid / Couvercle étanche / Hermetischer Deckel

18/10



Detalle silicona
Silicone joint
Joint silicone
Detail Silikon



REF	Mod	€	U
P110.004	1/1	72,15	1
P120.004	1/2	53,25	1
P130.004	1/3	44,10	1
P140.004	1/4	39,40	1
P160.004	1/6	39,40	1

Tapa orificio asas / Lid with splits for handles / Couvercle avec encoche pour anses / Deckel mit Öffnung für Griffe

18/10



REF	Mod	€	U
P110.001	1/1	27,60	1
P230.001	2/3	16,15	1
P120.001	1/2	14,05	1
P130.001	1/3	11,25	1
P140.001	1/4	9,30	1
P160.001	1/6	8,10	1

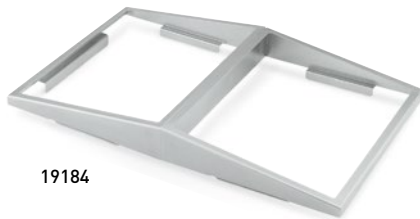
Tapa orificio cacillo / Lid with split for ladle / Couvercle avec encoche pour louche / Deckel mit Öffnung für Löffel

18/10



REF	Mod	€	U
P110.002	1/1	28,95	1
P120.002	1/2	14,75	1
P130.002	1/3	11,85	1
P140.002	1/4	9,70	1
P160.002	1/6	8,50	1

19196 / 19184 Placa adaptadora angular / Angled Adaptor Plate /
Plaque intermédiaire inclinée / Gewinkelte Adapterplatte



19184

Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos /
Elevates pans to enhance food presentation /
Élévage des bacs pour améliorer la présentation des aliments /
Erhöhte Pfannen zur Verbesserung der Lebensmittelpräsentation

REF	cm	TIPO / TYPE	€	U
19196	53 x 32,5 x 7,0	1 GN 1/1 (6°)	98,75	2
19184	53 x 32,5 x 5,5	2 GN 1/2 (8,2°)	134,90	1

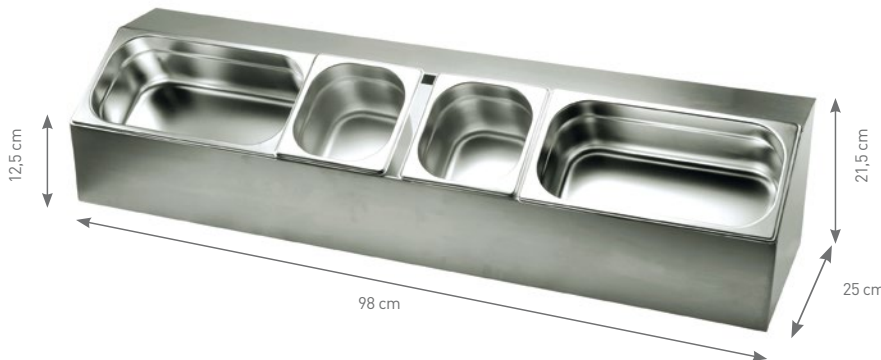


19196



19184

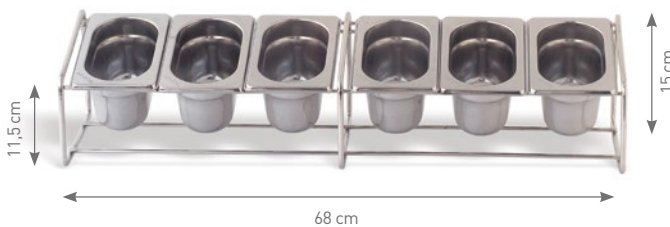
P100.002P Presentador 6 cubetas GN 1/6 inox / St/Steel stand 6 slots GN 1/6
Support bacs pour 6 GN 1/6 inox / Edelstahl Ständer für 6 GN Behälter 1/6



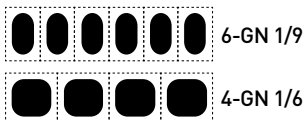
REF	€	U
P100.002P	114,85	1

No incluye cubetas
Containers not included
Bacs non inclus
Behälter nicht inklusive

P100.004P Presentador cubetas GN / Stand for GN containers /
Support pour bacs GN / Ständer für GN Behälter



Permiten sostener / It can contain /
Il peut contenir / Einsetzmöglichkeiten



6-GN 1/9 En profundidades 65 y 100 mm
65 or 100 mm deep
Profondeurs 65 ou 100 mm
4-GN 1/6 In Tiefen von 65 und 100 mm

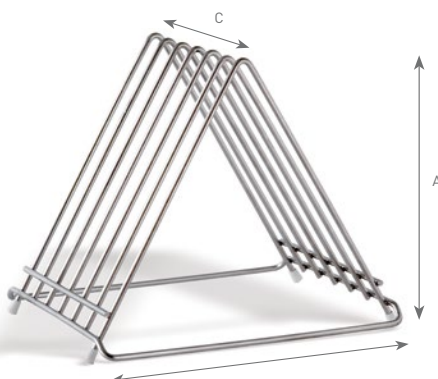
REF	€	U
P100.004P	44,40	1

Soporte solo / Only stand /
Support seul / Nur Ständer

REF	CONJUNTO / SET / LOT / SET	€	U
P100.005P	6 - GN 1/9 65 mm	151,90	1
P100.006P	6 - GN 1/9 100 mm	164,40	1
P100.008P	4 - GN 1/6 100 mm	117,30	1

Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène
Passend für GN Behälter aus Polycarbonat und Polypropylen

P100.003P Soporte para tapas GN / Stand for GN lids /
Support pour couvercles GN / Ständer für GN Deckel



REF	A cm	B cm	C cm	€	U
P100.003P	27	31	27	29,45	1

Para 6 tapas
For 6 lids
Pour 6 couvercles
Für 6 Deckel

Distancia entre varillas 2,5 cm
Distance between wires 2,5 cm
Distance entre fils 2,5 cm
Abstand zwischen den Stäben 2,5 cm

IDEA!

Ideal para tablas de corte. Ver página 116-118
Perfect for cutting boards. Refer to page 116-118
Ideal pour planches à découper. Voir page 116-118
Ideal für Schneidbretter. Siehe Seiten 116-118

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

COMPLEMENTOS GASTRONORM /
GASTRONORM ACCESSORIES /
ACCESSOIRES GASTRONORME /
GASTRONORM ASSESSOIRES



+232,2°C

PATENTED EXCLUSIVE



ESPAÑOL

Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

ENGLISH

Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

FRANÇAIS

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

DEUTSCH

Befestigen Sie den Deckel, die Alu- oder Frischhaltefolie am Behälter für einen sicheren Transport und eine sichere Lagerung. Spülmaschinengeeignet. Einfache bedienung

Scan me



Click me



N-0001B Banda selladora silicona GN. Negra / GN Pan Band. Black / Bande à silicone GN. Noir / GN-Silikon-Band. Schwarz /



+232,2°C

PATENTED EXCLUSIVE



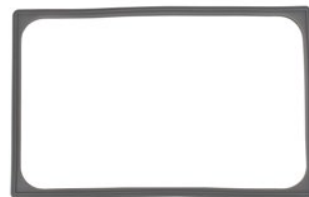
REF	TIPO / TYPE	€	U
N-0001B	1/1	24,10	24
N-0002B	1/2	17,60	24
N-0003B	1/3	16,40	24
N-0006B	1/6	14,25	24

N-0001G Banda selladora silicona GN. Gris / GN Pan Band. Grey / Bande à silicone GN. Gris / GN-Silikon-Band. Grau /



+232,2°C

PATENTED EXCLUSIVE



REF	TIPO / TYPE	€	U
N-0001G	1/1	24,10	24
N-0002G	1/2	17,60	24
N-0003G	1/3	16,40	24
N-0006G	1/6	14,25	24

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

1/1 Bandeja GN antiadherente / Non-stick GN pan tray / Plaque GN anti-adhésive / Antihaft Tablett GN

ALUMINIO / ALUMINIUM



P. 54

PATENTED EXCLUSIVE



ESPAÑOL

Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

ENGLISH

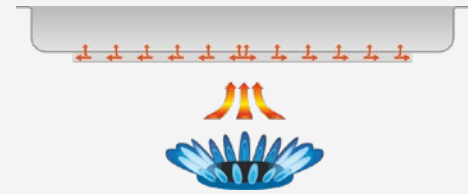
Gn containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

FRANÇAIS

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.

DEUTSCH

GN Behälter mit Sandwichboden: Einzigartig, Geeignet für das Kochen auf Induktionskochfeldern Mittels Sandwichboden.



**Cubeta GN con fondo difusor / Sandwich bottom GN container /
Bac GN avec fond thermo-diffuseur / GN Behälter mit Sandwichboden**



PATENTED EXCLUSIVE



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€	U
P110.4F1	1/1	40	5,10	64,85	1
P110.6F1	1/1	65	8,30	73,35	1
P111.0F1	1/1	100	14,20	105,45	1
P111.5F1	1/1	150	20,20	144,30	1
P120.4F1	1/2	40	2,20	51,65	1
P120.6F1	1/2	65	4,10	57,50	1
P121.0F1	1/2	100	6,10	72,85	1
P121.5F1	1/2	150	9,10	88,20	1

**Cubeta GN con fondo difusor y asas / Sandwich bottom GN container with handles /
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses / GN Behälter mit Sandwichboden und Griffen**



PATENTED EXCLUSIVE



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€	U
P111.0F2	1/1	100	14,20	115,45	1
P111.5F2	1/1	150	20,20	157,90	1

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

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

GASTRONORM POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYCARBONATE /
GASTRONORM POLYCARBONAT



● - 40 °C
● + 130 °C

ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas.
Ideales para presentación en buffets fríos.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry.
Highly recommended for transportation and microwaves cooking.

FRANÇAIS

Utilisation : stockage de produits et ingrédients en vrac dans les unités réfrigérées ou placards.
Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

DEUTSCH

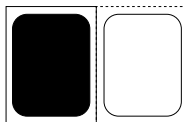
Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern.
Ideal für die Präsentation des Kalten Buffets.

1/1 530 x 325 mm



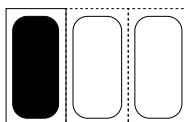
REF	H mm	Lts	€	U
P110.6C1	65	8,70	14,25	12
P111.0C1	100	13,30	20,90	12
P111.5C1	150	19,60	25,35	12
P112.0C1	200	25,50	30,20	6

1/2 325 x 265 mm



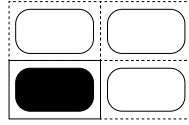
REF	H mm	Lts	€	U
P120.6C1	65	4,00	9,65	30
P121.0C1	100	6,00	11,95	24
P121.5C1	150	8,70	15,40	24
P122.0C1	200	11,20	19,65	18

1/3 325 x 175 mm



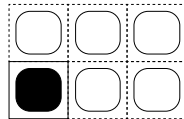
REF	H mm	Lts	€	U
P130.6C1	65	2,35	6,75	30
P131.0C1	100	3,50	9,35	24
P131.5C1	150	5,00	11,05	24
P132.0C1	200	6,35	14,05	18

1/4 265 x 162 mm



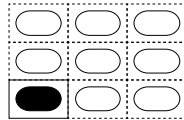
REF	H mm	Lts	€	U
P140.6C1	65	1,65	6,75	18
P141.0C1	100	2,46	7,95	18
P141.5C1	150	3,47	9,15	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€	U
P160.6C1	65	0,95	4,90	30
P161.0C1	100	1,40	5,55	24
P161.5C1	150	1,95	7,45	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€	U
P190.6C1	65	0,54	5,00	30
P191.0C1	100	0,77	6,00	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	€	U
P110.0C1	1/1	14,90	30
P120.0C1	1/2	7,75	60
P130.0C1	1/3	6,00	30
P140.0C1	1/4	4,70	30
P160.0C1	1/6	4,20	60
P190.0C1	1/9	3,80	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	€	U
P115.0C1	1/1	11,95	36
P125.0C1	1/2	5,20	24
P135.0C1	1/3	4,80	24
P145.0C1	1/4	4,20	30
P165.0C1	1/6	2,35	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€	U
P110.0 + COLOR	1/1	9,75	30
P120.0 + COLOR	1/2	5,90	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,10	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,20	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,75	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,25	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe



Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

TRANSPORTE Y ALMACENAM.
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

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

CUBETAS GASTRONORM SIN BISFENOL-A /
GASTRONORM CONTAINERS, BISPHENOL-A FREE /
BACS GASTRONORME SANS BISPHÉNOL-A /
GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A



● - 40 °C
● + 90 °C

ESPAÑOL

Cubetas en copoliéster sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables /

ENGLISH

Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard in 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers /

FRANÇAIS

Bacs en copolyester sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conformes à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

DEUTSCH

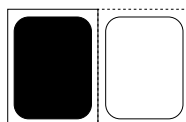
Behälter aus COPOLYESTER ohne Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es ist ein alternatives Material zu polycarbonat. Entsprechend der europäischen Norm 631.1 (Kompatibel mit allen Systemen und Maschinen Gastronorm). Exzellente Transparenz und resistenz Gegen Stösse. Ideal zum Lagern von produkten in Kühlkammern, Zur Vorbereitung. Behälter stapelbar.

1/1 530 x 325 mm



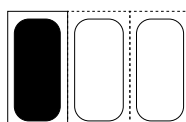
REF	H mm	Lts	€	U
P110.6BF	65	8,70	19,10	12
P111.0BF	100	13,30	28,10	12
P111.5BF	150	19,60	34,15	12
N P112.0BF	200	25,50	40,70	6

1/2 325 x 265 mm



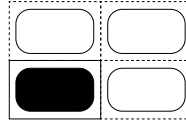
REF	H mm	Lts	€	U
P120.6BF	65	4,00	12,55	30
P121.0BF	100	6,00	15,45	24
P121.5BF	150	8,70	19,85	24
N P122.0BF	200	11,20	25,35	18

1/3 325 x 175 mm



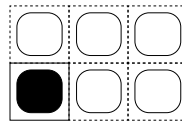
REF	H mm	Lts	€	U
P130.6BF	65	2,35	9,10	18
P131.0BF	100	3,50	12,60	12
P131.5BF	150	5,00	14,85	12
N P132.0BF	200	6,35	18,80	6

1/4 265 x 162 mm



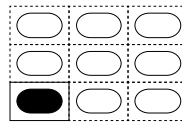
REF	H mm	Lts	€	U
P140.6BF	65	1,65	9,10	18
P141.0BF	100	2,46	10,70	18
P141.5BF	150	3,47	12,30	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€	U
P160.6BF	65	0,95	6,60	30
P161.0BF	100	1,40	7,55	24
P161.5BF	150	1,95	9,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€	U
P190.6BF	65	0,54	6,75	30
P191.0BF	100	0,77	8,10	30

Tapa gastronorm / Gastronorm lid / Couvercle gastronorme / Gastronorm Deckel



REF	Mod	€	U
P110.0BF	1/1	20,65	30
P120.0BF	1/2	10,75	60
P130.0BF	1/3	8,35	30
P140.0BF	1/4	6,60	30
P160.0BF	1/6	5,80	60
P190.0BF	1/9	5,15	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	€	U
P115.0BF	1/1	16,50	36
P125.0BF	1/2	7,25	24
P135.0BF	1/3	6,70	24
P145.0BF	1/4	5,80	30
P165.0BF	1/6	3,20	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€	U
P110.0 + COLOR	1/1	9,75	30
P120.0 + COLOR	1/2	5,90	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,10	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,20	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,75	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,25	30

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

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

GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GASTRONORM

PATENTED EXCLUSIVE



● - 40 °C
● + 110 °C

ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

FRANÇAIS

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées OU PLACARDS. Idéal pour le transport et la cuisson en FOUR micro-ondes.

DEUTSCH

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern. Ideal für den Transport oder zum Kochen in Mikrowellen.

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 / Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	€	U
P110.0 + COLOR	1/1	9,75	30
P120.0 + COLOR	1/2	5,90	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,10	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,20	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,75	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,25	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

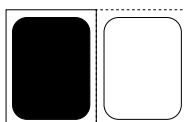


1/1 530 x 325 mm



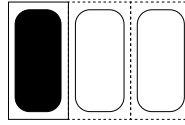
REF	H mm	Lts	€	U
P110.6P1	65	8,70	11,65	12
P111.0P1	100	13,30	11,95	12
P111.5P1	150	19,60	15,30	12
P112.0P1	200	25,50	19,35	6

1/2 325 x 265 mm



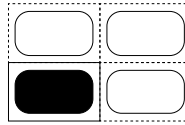
REF	H mm	Lts	€	U
P120.6P1	65	4,00	7,00	30
P121.0P1	100	6,00	7,65	24
P121.5P1	150	8,70	9,25	24
P122.0P1	200	11,20	10,70	18

1/3 325 x 175 mm



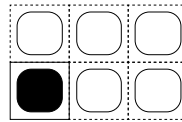
REF	H mm	Lts	€	U
P130.6P1	65	2,35	4,70	18
P131.0P1	100	3,50	5,35	12
P131.5P1	150	5,00	6,35	12
P132.0P1	200	6,35	7,95	6

1/4 265 x 162 mm



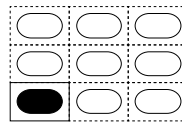
REF	H mm	Lts	€	U
P140.6P1	65	1,65	3,90	18
P141.0P1	100	2,46	4,20	18
P141.5P1	150	3,47	4,80	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€	U
P160.6P1	65	0,95	2,85	30
P161.0P1	100	1,40	3,20	24
P161.5P1	150	1,95	4,20	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€	U
P190.6P1	65	0,54	3,80	30
P191.0P1	100	0,77	4,20	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	€	U
P110.0C1	1/1	14,90	30
P120.0C1	1/2	7,75	60
P130.0C1	1/3	6,00	30
P140.0C1	1/4	4,70	30
P160.0C1	1/6	4,20	60
P190.0C1	1/9	3,80	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	€	U
P115.0P1	1/1	8,70	36
P125.0P1	1/2	4,10	24
P135.0P1	1/3	3,80	24
P145.0P1	1/4	3,20	30
P165.0P1	1/6	2,15	30

TRANSPORTE Y ALMACENAM.
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

**GASTRONORM POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GASTRONORM**



- 40 °C
 + 110 °C

V I O L E T
C O L L E C T I O N



ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Cubetas Gastronorm / Gastronorm containers /
Bacs Gastronorme / Gastronorm behälter



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€	U
P111.5P6	1/1	150	19,60	16,55	1
P121.5P6	1/2	150	8,70	10,00	1
P131.5P6	1/3	150	5,00	8,75	1
P161.5P6	1/6	150	1,95	4,60	1

FRANÇAIS

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

DEUTSCH

Gebrauch: lagerung von unverpackten lebensmittel, verschiedenen zutaten in kühl-schränken oder kühlkammern. Ideal für den transport oder zum kochen in mikrowellen.

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid /
Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel



REF	Mod	€	U
P110.0P6	1/1	10,45	30
P120.0P6	1/2	6,30	60
P130.0P6	1/3	5,45	30
P160.0P6	1/6	3,95	60

Adaptable a / Adjustable to /
Adaptable à / Einsetzbar:



Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe



Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP
GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et
PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3



FLAP RACK®

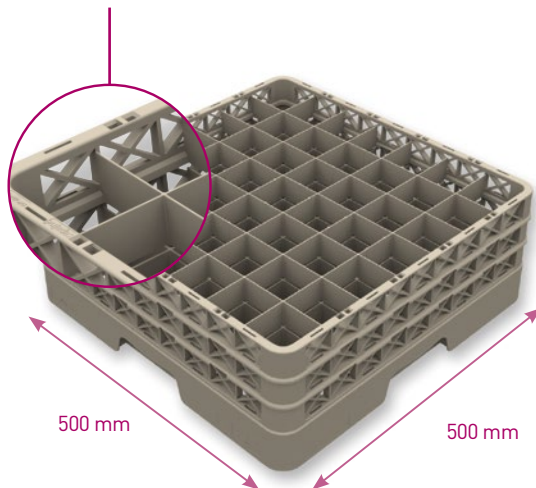
by **pujadas**
A VOLLRATH® COMPANY

Sistema de montaje y desmontaje fácil, seguro y sencilla personalización /
Easy assembly and disassembly system, safe and simple customization /
Système de montage et démontage facile, sûr et de simple personnalisation /
Einfaches montage- und demontagesystem, sichere und einfache personalisierung

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes) /
Stackable with other market racks reinforced double-wall (anti-shock) /
Empilable avec d'autres paniers du marché, renforcé avec double paroi (anti-choc) /
Stapelbar mit anderen Körben auf dem Markt, verstärkt mit Doppelwand (anti-stoss)

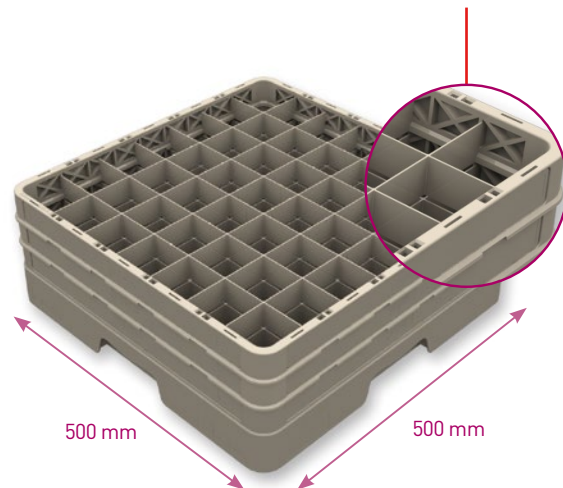
ABIERTA / OPENED / OUVERT / OFFEN

APERTURAS PARA MÁXIMA LIMPIEZA
OPENINGS FOR MAXIMUM CLEANING
OUVERTURES POUR UN NETTOYAGE PERFORMANT
ÖFFNUNGEN FÜR MAXIMALE REINIGUNG



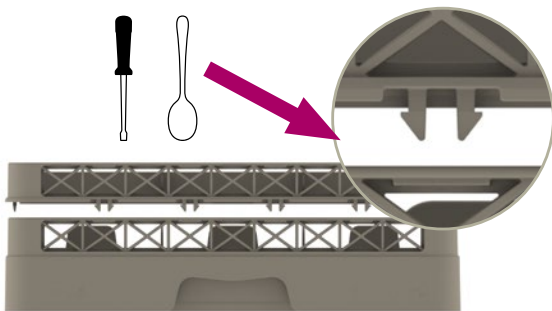
CERRADA / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

IDEALES PARA EL TRANSPORTE Y EL ALMACENAMIENTO
IDEAL FOR TRANSPORTING AND STORING
IDÉAL POUR LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE
IDEAL FÜR DEN TRANSPORT UND LAGERUNG



ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ* /
GET THE BEST OF BOTH WORLDS* /
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS* /
NEHMEN SIE DAS GUTE UND DAS BESTE AUF EINMAL*

FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: easy to assembly / disassembly
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter
FLAP-RACK®: Einfache Montage / Demontage



LAVADO: Mayor limpieza
WASHING: Higher cleaning
LAVAGE: MEILLEUR NETTOYAGE
REINIGUNG: Bessere Reinigung



TRANSPORTE: Mayor seguridad
TRANSPORT: Higher security
TRANSPORT: Plus de sécurité
TRANSPORT: Höhere Sicherheit



ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene
STORING: Higher hygiene
STOCKAGE: Plus hygiénique
LAGERUNG: Höhere Hygiene

* Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.
* Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.
* Copolymer höchster Widerstand gegen chemische Substanzen und Temperaturen bis zu 95 °C.

FLAP RACK® by pujadas®

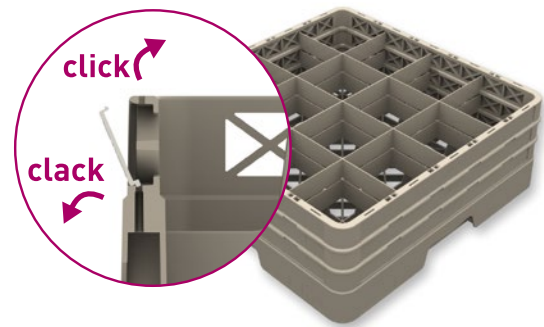
A VOLLRATH® COMPANY

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des CASIERS et des RÉHAUSSES

Patentiertes System, welches das einfache öffnen und Schliessen der Spülkorbwände und die Vergrößerung erlaubt



TRANSPORTE Y ALMACENAM. /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

FLAP IDENTIFICADOR

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.

Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible personalisation.

Identificateur en couleurs pour casiers et réhaussees complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.

Farbidentifikation für Spülkörbe und Vergrößerungen komplett geschlossen. Erhältlich in 6 Farben. Möglichkeit der Markierung mit dem Firmenlogo.



F1 marrón
brown
marron
braun



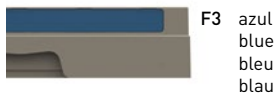
F4 amarillo
yellow
jaune
gelb



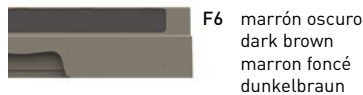
F2 burdeos
burgundy
bordeaux
bordeauxrot



F5 verde
green
vert
grün



F3 azul
blue
bleu
blau



F6 marrón oscuro
dark brown
marron foncé
dunkelbraun



Logo o texto impreso / Printed logo or text /
Logo ou texte imprimé / Logo oder Text gedruckt

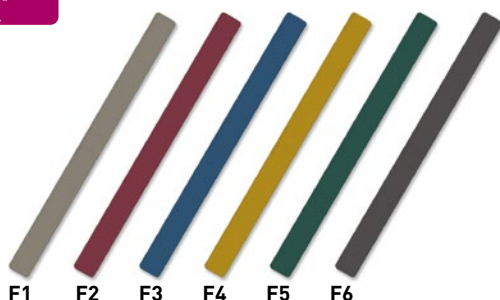


Logo o texto estampado / Hot stamped logo or text /
Logo ou texte gravé / Logo oder Text gestempelt



501F Flap

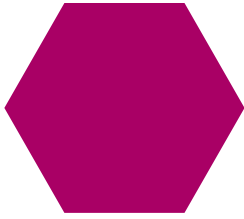
FLAP RACK®



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	€	U
P501 F1	Marrón / Brown / Marrón / Braun	1,10	24
P501 F2	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	1,10	24
P501 F3	Azul / Blue / Bleu / Blau	1,10	24
P501 F4	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	1,10	24
P501 F5	Verde / Green / Vert / Grün	1,10	24
P501 F6	Marrón oscuro / Dark brown / Marrón foncé / Dunkelbraun	1,10	24

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

T-VERSION



DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES
DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK
CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL
NIMMT 17-30 % MEHR GLASER AUF ALS KONVENTIONELLE SPULKORBE

EXTENSORES A PRESIÓN
No se sueltan con el tiempo

SNAP-FIT EXTENDERS
Will not loosen or come apart over time

LES EXTENSIONS À ENCLÈCHEMENT
No se délogeront pas au fil des ans

AUFSCHNAPPVERLÄNGERUNGEN
Lösen sich im Laufe der Zeit nicht voneinander ab

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO
Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

OPEN PROFILE DESIGN
Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

LE CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

OFFENES DESIGN
Ermöglicht Waschen und Trocknen von oben nach unten und von einer Seite zur anderen

MANEJO CÓMODO
Con asas en los cuatro lados

CONVENIENT HANDLING
With handles an all four sides

MANIPULATION PRATIQUE G
râce aux poignées des quatre côtés

PRAKTISCHE TRAGEVORRICHTUNG
Mit Griffen an allen vier Seiten

LOS DIVISORES INCORPORADOS
brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS
provide 100% vertical glassware protection

LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES
offrent une protection des verres 100% verticale

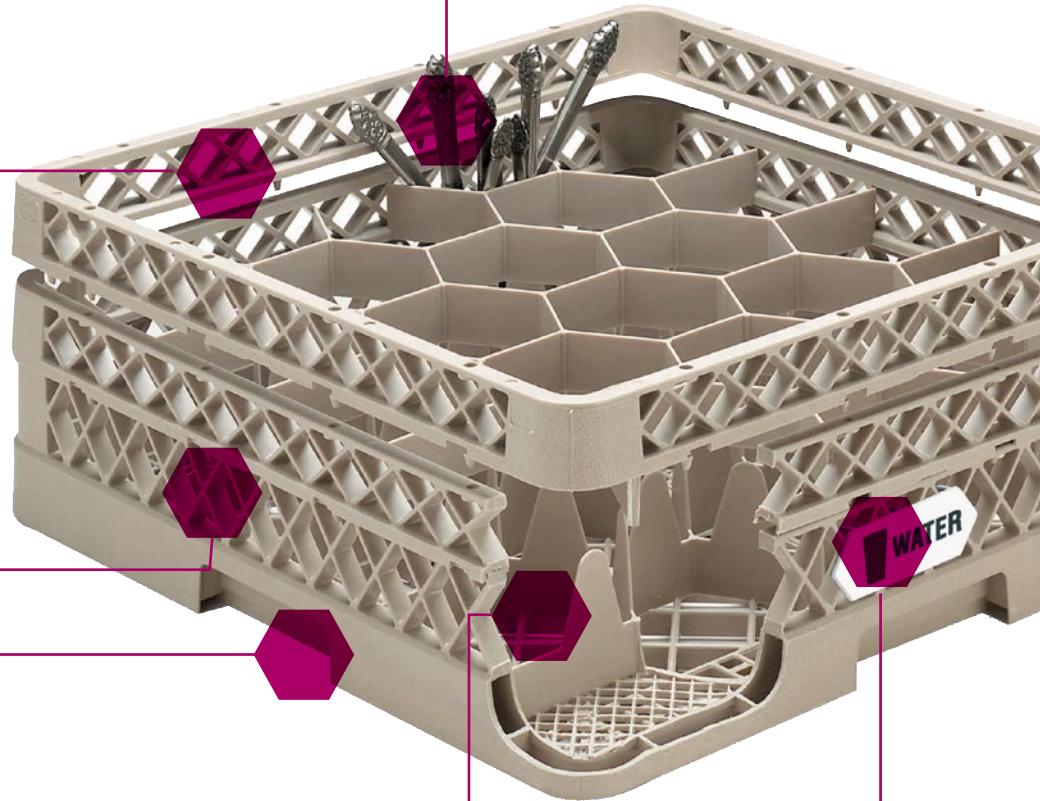
INTEGRIERTE KORBBODEN-TRENNEINSÄTZE
bieten 100-prozentigen vertikalen Schutz vor Glasbruch

LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS
aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

SMALL SIDE COMPARTMENTS
hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LES PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX
contiennent couverts, salières, ramequins, ...

KLEINA SEITENFÄCHER
nehmen Besteck, Salzstreuer, Auflaufformen und mehr auf



CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES
para facilitar la identificación

COLOUR IDENTIFICATION CLIP
for easy identification










CLIPS IDENTIFICATEUR EN COULEURS
pour une identification plus facile

FARBIDENTIFIKATION
zur einfachen Kennzeichnung

CLIP Clip identificación / Clip tags / Clip d'identification / Klippidentifizierung

T-VERSION

 C1/01	Marrón / Brown / Marron / Braun	 C4/08	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb
 C2/02	Rojo / Red / Rouge / Rot	 C5/19	Verde / Green / Vert / Grün
 C6/03	Naranja / Orange / Orange / Orange	 C9/32	Beige / Beige / Beige / Beige
 C3/04	Azul / Blue / Bleu / Blau		
 C7/05	Blanco / White / Blanc / Weiss		
 C8/06	Negro / Black / Noir / Schwarz		

REF	Color / Colour	€	U
1009-01		1,95	1
1009-02		1,95	1
1009-03		1,95	1
1009-04		1,95	1
1009-05		1,95	1
1009-06		1,95	1
1009-08		1,95	1
1009-19		1,95	1
1009-32		1,95	1


	FLAP RACK®	T-VERSION	<i>Signature</i>
FLAPS	✓	✗	✗
CLIP IDENTIFICACIÓN / CLIP TAGS / CLIP D'IDENTIFICATION / KLIPPIDENTIFIZIERUNG	✗	✓	✓
CESTAS ABIERTAS / OPENED RACKS / PANIER OUVERTS / SPÜLKORB OFFENES	✓	✓	✓
CESTAS CERRADAS / CLOSED RACKS / PANIER FERMÉES / SPÜLKORB GESCHLOSSENES	✓	✗	✗
CESTAS MEDIO TAMAÑO / HALF-SIZE RACKS / CASIERS DEMI-TAILLE / SPÜLKÖRBE IN HALBGRÖßE	✗	✓	✗
DESMONTABLE / DISASSEMBLY / DÉMONTER / DEMONTAGE	✓	✗	✓
COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER 	✓	✓	✓
COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER 	✗	✓	✓
	✓	✓	✓

TRANSPORTE Y ALMACENAM. /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

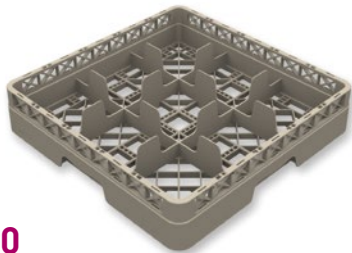


3.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE

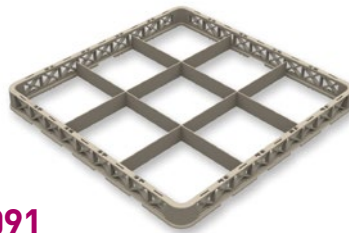
ABIERTAS / OPENED / OUVERTS / OFFEN

 Ø max. 151 mm

FLAP RACK®




P5090
BASE 9 COMPART.



P5091
EXT. 9 COMPART.

REF	€	U
P5090	19,85	6
P5091	9,35	12



 Ø max. 122 mm

T-VERSION




TR18
BASE 12 COMPART.



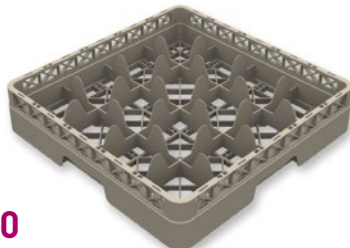
TRJ
EXT. 12 COMPART.

REF	€	U
TR18	21,05	6
TRJ	9,40	12



 Ø max. 113 mm

FLAP RACK®




P5160
BASE 16 COMPART.



P5161
EXT. 16 COMPART.

REF	€	U
P5160	22,10	6
P5161	9,45	12

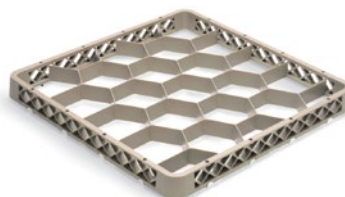


 Ø max. 100 mm

T-VERSION




TR11
BASE 20 COMPART.



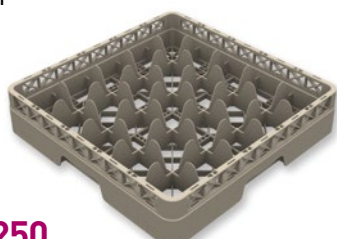
TRG
EXT. 20 COMPART.

REF	€	U
TR11	22,65	6
TRG	9,75	12

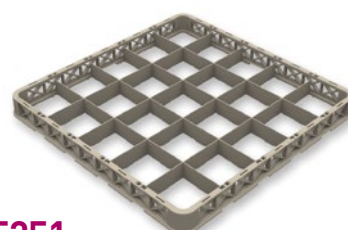


 Ø max. 89 mm

FLAP RACK®




P5250
BASE 25 COMPART.



P5251
EXT. 25 COMPART.

REF	€	U
P5250	23,00	6
P5251	10,00	12



 Ø max. 81 mm

T-VERSION




TR12
BASE 30 COMPART.



TRH
EXT. 30 COMPART.



REF	€	U
TR12	23,95	6
TRH	10,25	12

 Ø max. 73 mm

FLAP RACK®




P5360
BASE 36 COMPART.



P5361
EXT. 36 COMPART.



REF	€	U
P5360	24,40	6
P5361	10,35	12

 Ø max. 70 mm

T-VERSION




TR13
BASE 42 COMPART.



TRM
EXT. 42 COMPART.



REF	€	U
TR13	24,90	6
TRM	10,55	12

 Ø max. 63 mm

FLAP RACK®



P5490
BASE 49 COMPART.



P5491
EXT. 49 COMPART.



REF	€	U
P5490	25,20	6
P5491	10,70	12

TRANSPORTE Y ALMACENAM. /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

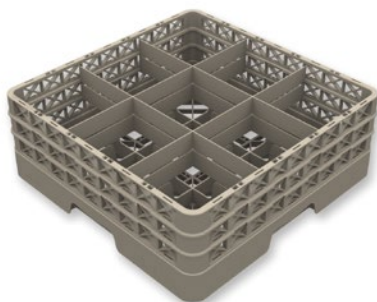
3.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE

MONTADAS ABIERTAS / OPENED ASSEMBLED / MONTÉS OUVERTS / OFFENE MONTAGE

∅ max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK®



REF	∆lmax. (mm)	€	H (mm)*
P5090 E1	120	30,60	140
P5090 E2	160	40,30	180
P5090 E3	200	50,10	220
P5090 E4	240	59,85	260
P5090 E5	280	69,55	300

∅ max. 122 mm

12 COMPART.

T-VERSION

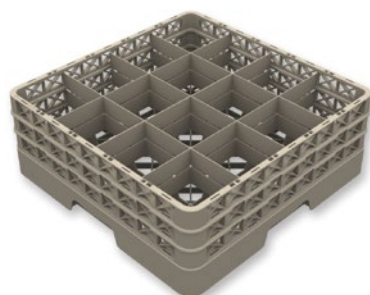


REF	∆lmax. (mm)	€	H (mm)*
TR18 J	122	32,00	140
TR18 JJ	162	41,95	181
TR18 JJJ	200	51,55	222
TR18 JJJJ	240	60,10	262
TR18 JJJJJ	279	70,45	302

∅ max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®



REF	∆lmax. (mm)	€	H (mm)*
P5160 E1	120	32,95	140
P5160 E2	160	42,85	180
P5160 E3	200	52,70	220
P5160 E4	240	62,60	260
P5160 E5	280	72,40	300

∅ max. 100 mm

20 COMPART.

T-VERSION

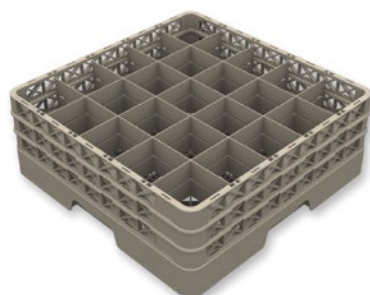


REF	∆lmax. (mm)	€	H (mm)*
TR11 G	122	33,50	140
TR11 GG	162	43,85	181
TR11 GGG	200	54,00	222
TR11 GGGG	240	63,90	262
TR11 GGGGG	279	75,15	302


∅ max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®



REF	∆lmax. (mm)	€	H (mm)*
P5250 E1	120	34,60	140
P5250 E2	160	44,95	180
P5250 E3	200	55,35	220
P5250 E4	240	65,85	260
P5250 E5	280	76,30	300


 Ø max. 81 mm

30 COMPART.

T-VERSION

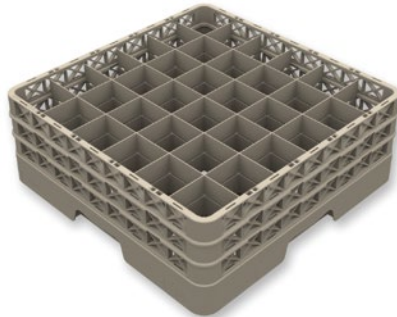


REF	▲ max. (mm)	€	H (mm)*
TR12 H	122	35,15	140
TR12 HH	162	45,20	181
TR12 HHH	200	55,55	222
TR12 HHHH	240	65,90	262
TR12 HHHHH	279	76,65	302


 Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK®



REF	▲ max. (mm)	€	H (mm)*
P5360 E1	120	35,30	140
P5360 E2	160	45,45	180
P5360 E3	200	55,75	220
P5360 E4	240	65,95	260
P5360 E5	280	77,00	300


 Ø max. 70 mm

42 COMPART.

T-VERSION

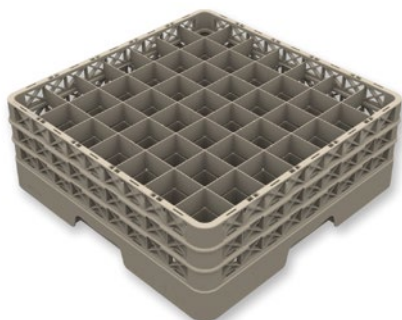


REF	▲ max. (mm)	€	H (mm)*
TR13 M	52	36,05	73
TR13 MM	91	46,40	114
TR13 MMM	130	57,05	156
TR13 MMMM	172	67,75	194

 Ø max. 63 mm

49 COMPART.

FLAP RACK®



REF	▲ max. (mm)	€	H (mm)*
P5490 E1	120	36,65	140
P5490 E2	160	47,60	180
P5490 E3	200	58,50	220
P5490 E4	240	69,35	260
P5490 E5	280	81,80	300

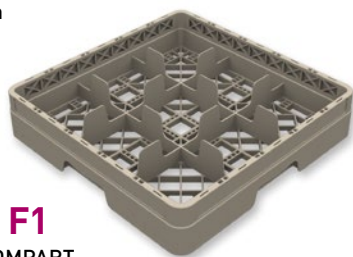
* Altura total del conjunto
* Total set height
* Hauteur totale lot
* Gesamthöhe des Sets

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

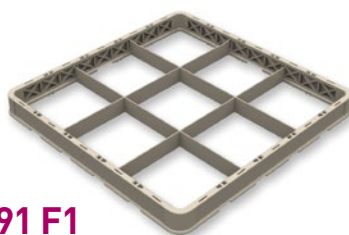
CERRADAS / CLOSED / FERMÉS / GESCHLOSSEN

∅ max. 151 mm

FLAP RACK®



P5090 F1
BASE 9 COMPART.

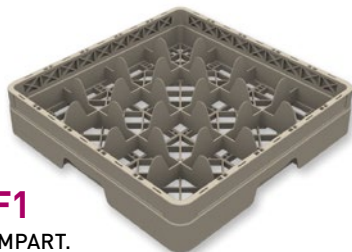


P5091 F1
EXT. 9 COMPART.

REF	€	U
P5090 F1	21,55	6
P5091 F1	11,00	12

∅ max. 113 mm

FLAP RACK®



P5160 F1
BASE 16 COMPART.

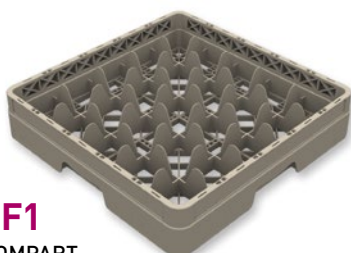


P5161 F1
EXT. 16 COMPART.

REF	€	U
P5160 F1	23,90	6
P5161 F1	11,10	12

∅ max. 89 mm

FLAP RACK®



P5250 F1
BASE 25 COMPART.

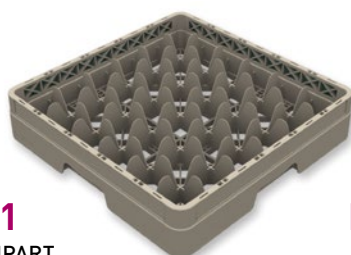


P5251 F1
EXT. 25 COMPART.

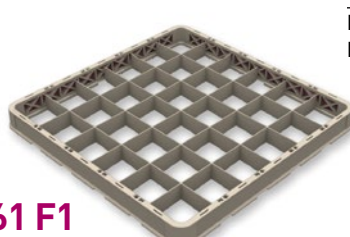
REF	€	U
P5250 F1	24,70	6
P5251 F1	11,60	12

∅ max. 73 mm

FLAP RACK®



P5360 F1
BASE 36 COMPART.

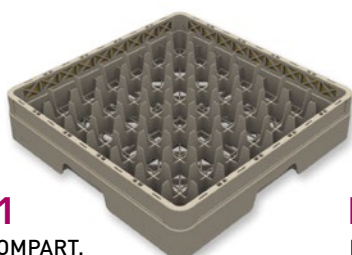


P5361 F1
EXT. 36 COMPART.

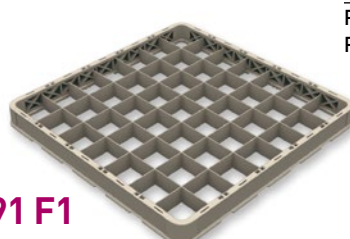
REF	€	U
P5360 F1	25,60	6
P5361 F1	11,20	12

∅ max. 63 mm

FLAP RACK®



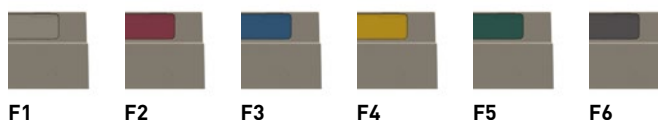
P5490 F1
BASE 49 COMPART.




P5491 F1
EXT. 49 COMPART.

REF	€	U
P5490 F1	26,50	6
P5491 F1	11,80	12

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur à la fin de la référence.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.

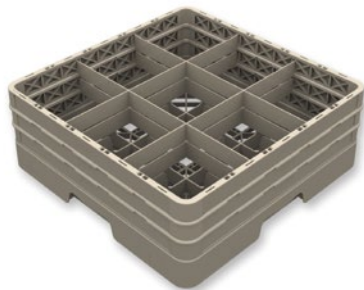


FLAP RACK®


 Ø max. 151 mm

9 COMPART.

**FLAP
RACK®**



REF	Δmax. (mm)	€	H (mm)*
P5090 E1F1	120	34,70	140
P5090 E2F1	160	45,45	180
P5090 E3F1	200	55,45	220
P5090 E4F1	240	66,85	260
P5090 E5F1	280	78,35	300


 Ø max. 113 mm

16 COMPART.

**FLAP
RACK®**



REF	Δmax. (mm)	€	H (mm)*
P5160 E1F1	120	34,90	140
P5160 E2F1	160	46,30	180
P5160 E3F1	200	57,90	220
P5160 E4F1	240	69,35	260
P5160 E5F1	280	78,45	300


 Ø max. 89 mm

25 COMPART.

**FLAP
RACK®**



REF	Δmax. (mm)	€	H (mm)*
P5250 E1F1	120	34,80	140
P5250 E2F1	160	47,70	180
P5250 E3F1	200	58,00	220
P5250 E4F1	240	69,25	260
P5250 E5F1	280	78,85	300


 Ø max. 73 mm

36 COMPART.

**FLAP
RACK®**



REF	Δmax. (mm)	€	H (mm)*
P5360 E1F1	120	34,50	140
P5360 E2F1	160	46,50	180
P5360 E3F1	200	57,10	220
P5360 E4F1	240	66,35	260
P5360 E5F1	280	79,05	300

 Ø max. 63 mm

49 COMPART.

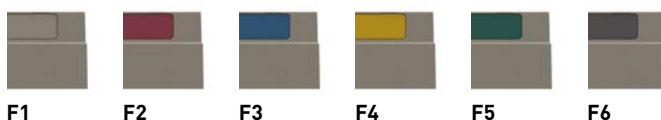
**FLAP
RACK®**



REF	Δmax. (mm)	€	H (mm)*
P5490 E1F1	120	34,70	140
P5490 E2F1	160	44,85	180
P5490 E3F1	200	55,15	220
P5490 E4F1	240	66,85	260
P5490 E5F1	280	80,15	300

* Altura total del conjunto
* Total set height
* Hauteur totale lot
* Gesamthöhe des Sets

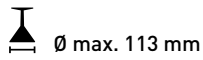
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



**FLAP
RACK®**

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

CESTAS PARA TAZAS / CUP RACKS / CASIERS À TASSES / TASSENKÖRBE



Ø max. 113 mm

16 COMPART.

T-VERSION



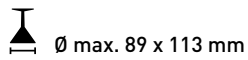
TR4



TRD

REF	H cm	Δ max.(mm)	€	U
TR4	10,2	8,3	22,35	6
TR4 D	14	12,2	31,30	2
TR4 DD	18,1	16,2	42,75	2
TR4 DDD	22,2	20	53,20	2
TR4 DDDD	26,2	24	63,55	2
TRD*			9,45	12

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.



Ø max. 89 x 113 mm

20 COMPART.

T-VERSION



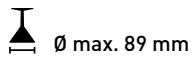
TR5



TRA

REF	H cm	Δ max. (mm)	€	U
TR5	10,2	8,3	22,35	6
TR5 A	14	12,2	31,80	2
TR5 AA	18,1	16,2	40,85	2
TRA*			7,30	12

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.



Ø max. 89 mm

25 COMPART.

T-VERSION



TR16



TRB

REF	H cm	Δ max. (mm)	€	U
TR16	10,2	8,3	28,35	6
TR16 B	14	12,2	38,90	2
TR16 BB	18,1	16,2	48,75	2
TR16 BBB	22,2	20	58,80	2
TR16 BBBB	26,2	24	68,85	2
TRB*			10,00	12

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.

TRICE 16

Cargador de hielo / Ice filler /
Remplisseuse à glaçons / Eisfüller



50 x 50 cm

REF	COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER	€	U
TRICE 16	16	34,15	3
TRICE 25	25	34,15	3
TRICE 36	36	34,15	3

TR13 KKKK

Cestas para jarras / Pitcher racks
Casiers à pichets / Krugspülkörbe



T-VERSION

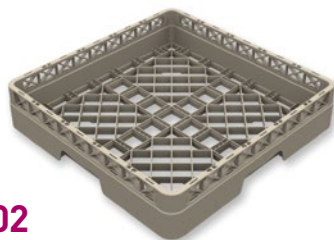


REF	EXTENSIONES / EXTENDERS / EXTENSIONS / VERLÄNGERUNGEN	H cm NTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	€	U
TR13 KKKK	4	17,2	19,4	57,25	2
TR13 KKKKK	5	21,3	23,3	66,70	2
TR13 KKKKKK	6	25,4	27,0	76,55	1

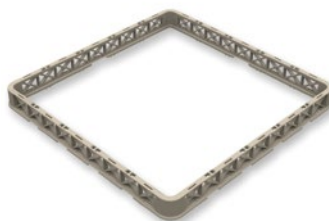
5 Compartimentos.
5 Compartments.
5 Compartiments.
5 Fächer

P5002 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

FLAP RACK®



P5002



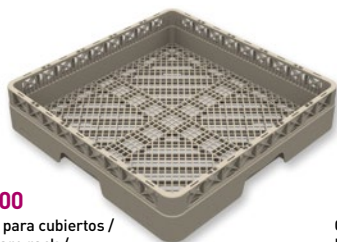
P5001

REF	€	U
P5002	20,95	6
P5001	7,30	12

Compatible con las cestas FlapRack®.
Compatible with FlapRack® dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage FlapRack®.
Kompatibel mit den Körbe FlapRack®.

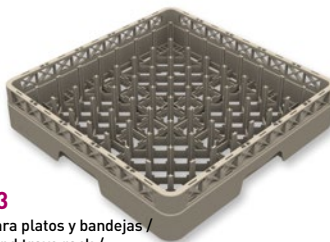
P5000 Cesta para platos, bandejas y cubiertos / Plate, tray and cutlery baskets /
Paniers pour plats, plateaux et couverts / Lagerbehälter und Körbe für Geschirr, Besteck und Tablett

FLAP RACK®



P5000

Cesta para cubiertos /
Flatware rack /
Panier a couverts /
Besteckspülkorb



P5003

Cesta para platos y bandejas /
Plates and trays rack /
Panier pour assiettes et plateaux /
Spülkorb für Teller und Tablett

REF	€	U
P5000	22,20	6
P5003	22,20	6

TR33 Tapa para cestas / Rack lid / Couvercle pour panier / Spülkorbdeckel

FLAP RACK®



REF	€	U
TR33	17,25	6

P5060 Cesta para almacenar cubiertos / Basket for cutlery storage /
Panier pour rangement couverts / Besteckkorb

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	CAPACIDAD CUBIERTOS / CUTLERY STORAGE / CAPACITÉ COUVERTS / KORB FÜR BESTECKE	€	U
P5060	15	18	400	78,30	1
P5061	19	22	400	88,95	1
P5062	23	26	400	99,40	1

*Altura total del conjunto
Total set height
Hauteur totale lot
Gesamthöhe des Sets

Media cesta para cubiertos / Flatware basket / Demi-panier pour couverts / Spülkorbeinsatz für Besteck

FLAP RACK®

P5018

Con asa
With handle
Avec anse
Mit griff

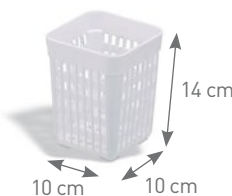
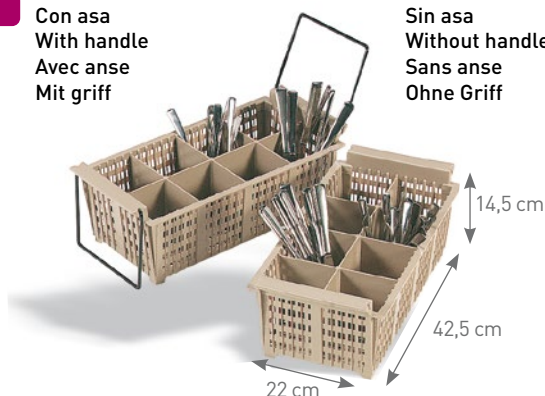
P5019

Sin asa
Without handle
Sans anse
Ohne Griff

P5004

Cestillo para cubiertos
Flatware basket
Petit panier pour couverts
Kleiner Spülkorbeinsatz
für Besteck

REF	€	U
P5018	20,95	6
P5019	13,25	6
P5004	2,25	6



FLAP RACK®

ESPAÑOL

Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.

ENGLISH

Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost

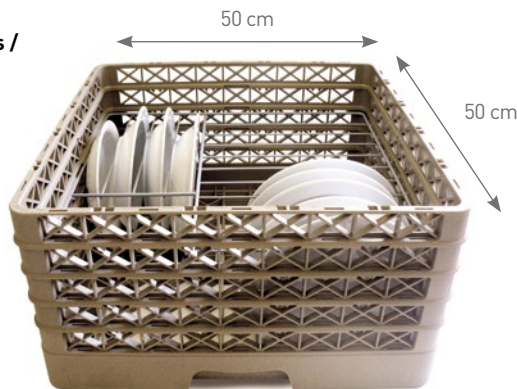
FRANÇAIS

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquets, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation

DEUTSCH

Spülkörbe speziell für teller: ideal für die Reinigung, lagerung und transport der teller. perfekt für banketts, hotels, catering und Firmen, die gastronomiematerial vermieten. Weniger zerbrochene Teller, Minimierung der Transport- und Abwicklungskosten.

**Dos modalidades /
Two types /
Deux modèles /
Zwei Typen**

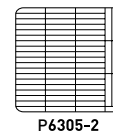
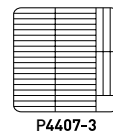
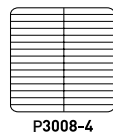
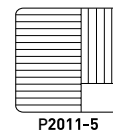
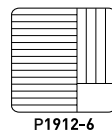


Limpieza y secado rápido.
Faster wash and rinse.
Propreté et séchage plus rapide.
Schnelle Reinigung und Trocknung.



Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
More safety and hygienic storing and transporting.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.
Lagerung und Transport sicherer und hygienischer.

**Nueve formatos de rejilla /
Nine different grids /
Neuf grilles différentes /
Neun Gitterformate**



Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Extra protection, strength and durability.
Plus grande protection, résistance et durabilité.
Extra Schutz, Resistenz und Langlebigkeit.

Como elegir la cesta de platos adecuada:
debe medir el diámetro y altura del plato. Con estos datos escoger, de las 9 combinaciones posibles, aquella que se ajuste más a las medidas del plato.

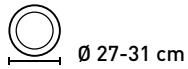
How to chose the appropriate plate crate:
measure the plate diameter and height. You have then to chose between the 9 different grids according to the measures you get previously.

Comment choisir le casier pour assiettes:
Mesurer le diamètre et l'hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre le 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.

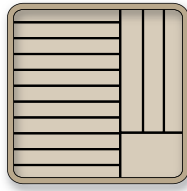
Wie wählen Sie den geeigneten Tellerspülkorb:
Messen Sie den Diameter und die Höhe des Tellers. Mit diesen Massen wählen Sie eine von 9 verschiedenen Kombinationen aus, die sich am nächsten an die Masse der Teller anpasst.




P1412-6

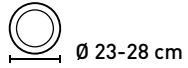


FLAP RACK®

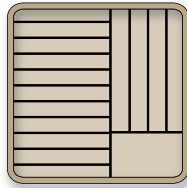



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P1412-6	3,5	14	139,80	1
P1412-6 F1*	3,5	14	168,60	1

P1510-5

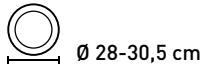


FLAP RACK®

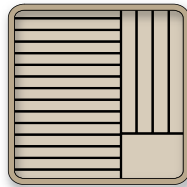



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P1510-5	3,5	15	131,90	1
P1510-5 F1*	3,5	15	155,15	1

P1912-6

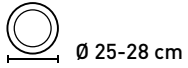


FLAP RACK®

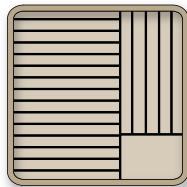



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P1912-6	2,5	19	140,10	1
P1912-6 F1*	2,5	19	174,30	1

P2011-5

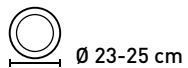


FLAP RACK®

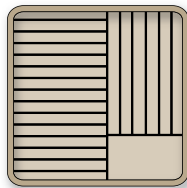



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P2011-5	2,5	20	132,65	1
P2011-5 F1*	2,5	20	157,50	1

P2110-5

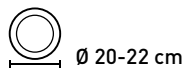


FLAP RACK®

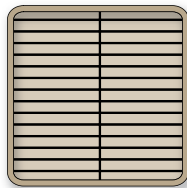



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P2110-5	2,5	21	109,15	1
P2110-5 F1*	2,5	21	121,20	1

P3008-4



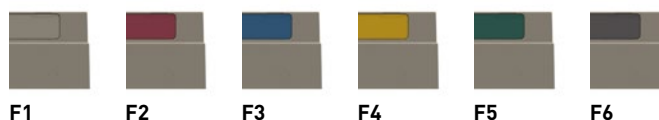
FLAP RACK®



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P3008-4	2,5	30	103,05	1
P3008-4 F1*	2,5	30	115,75	1

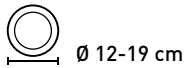
- * Cestas cerradas
- * Closed racks
- * Paniers fermés
- * Geschlossene Spülkörbe

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.

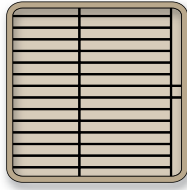


FLAP RACK®

P3208-3

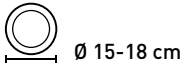


FLAP RACK®

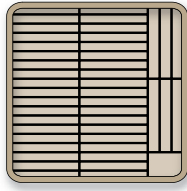


REF	I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P3208-3	2,5	32	103,55	1
P3208-3 F1*	2,5	32	118,80	1

P4407-3

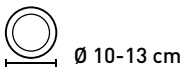


FLAP RACK®

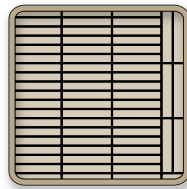


REF	I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P4407-3	2	44	104,80	1
P4407-3 F1*	2	44	118,50	1

P6305-2



FLAP RACK®



REF	I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	€	U
P6305-2	2,5	63	104,40	1
P6305-2 F1*	2,5	63	118,80	1

TR23 / TR30

Cesta para grandes bandejas / Open tray rack / Panier pour grands plateaux / Spülkorb für grosse tablets.



T-VERSION



TR23



TR30

REF	H cm INTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	€	U
TR23*	13,3	13,3	27,95	1
TR30	8,3	10,2	36,65	1

* Capacidad para tres bandejas extendidas de tamaño completo.
Holds three full-size sheet pans.
Contient trois tôles à biscuits.
Fasst drei Backbleche in Standardgröße.

TR21 / TR22

Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos / GN, isothermal trays and plates rack / Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes / Spülkorb für isothermische tablets, GN und teller



T-VERSION



TR21



TR22

REF	H cm INTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	€	U
TR21	8,3	12,1	82,15	1
TR22	13,3	13,3	86,50	1

TR21
10 Compartimentos.
10 Compartments.
10 Compartiments.
10 Fächer.

TR22
Cesta de extremo abierto.
Open end rack.
Casier ouvert à l'extrémité.
Offener Korb.

- * Cestas cerradas
- * Closed racks
- * Paniers fermés
- * Geschlossene Spülkörbe

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



F1



F2



F3



F4



F5



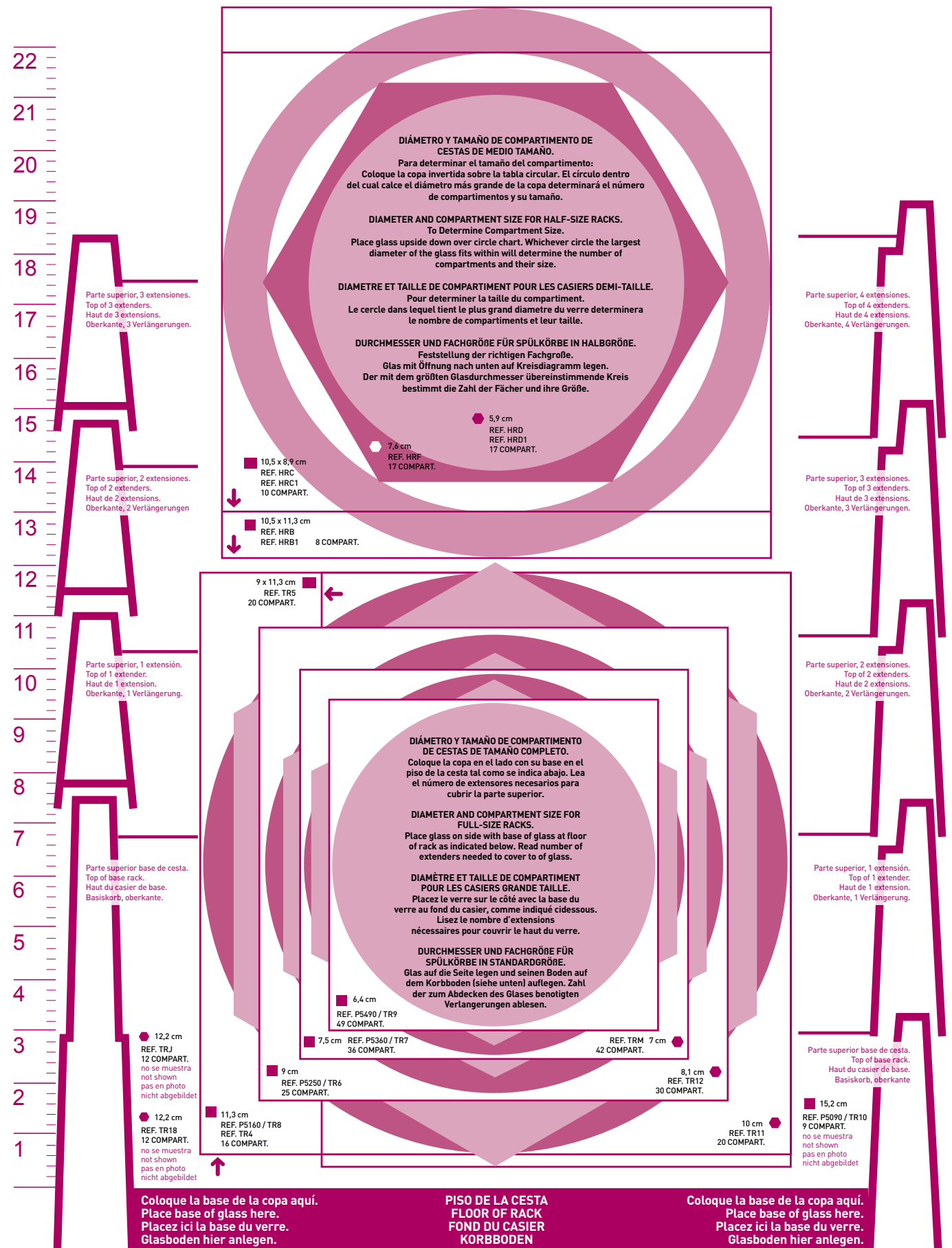
F6

FLAP RACK®

GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES / REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS / GUIDE DE SELECTION POUR BASES ET EXTENTIONS / AUSWAHLÜBERSICHT FÜR DIE BASIS UND VERGRÖSSERUNGEN

ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO /
HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS /
HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE /
SPÜLKORB-HÖHE (HALBGRÖSSE)

ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO /
HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS /
HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE /
SPÜLKORB-HÖHE (STANDARDGRÖSSE)



TRANSPORTE Y ALMACENAM. /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

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

Signature

SISTEMAS PARA LAVAR UTENSILIOS / WAREWASHING RACKS / ARTICLES DE LAVAGE / GESCHIRRWÄSCHE

El diseño de esquinas con clavijas permite apilar de forma segura.
Peg corner design provides secure stacking.

Le concept a pointes aux angles permet un empilage sûr.
Stiftecken-Design gewährleistet ein sicheres Stapeln



El exclusivo diseño de cesta usa tornillos de acero inoxidable y una amplia variedad de montantes y divisores intercambiables para cientos de configuraciones personalizadas.

Unique rack design uses stainless screws and a variety of interchangeable risers and dividers for hundreds of custom configurations.

Le concept de casier unique utilise des vis inox et toute une variété de montants et partitions interchangeables pour des centaines de configurations sur mesure.

Einmaliges Regaldesign basiert auf Edelstahlschrauben und einer Vielfalt an austauschbaren Standern und Trenneinsätzen für Hunderte von Spezialkonfigurationen.

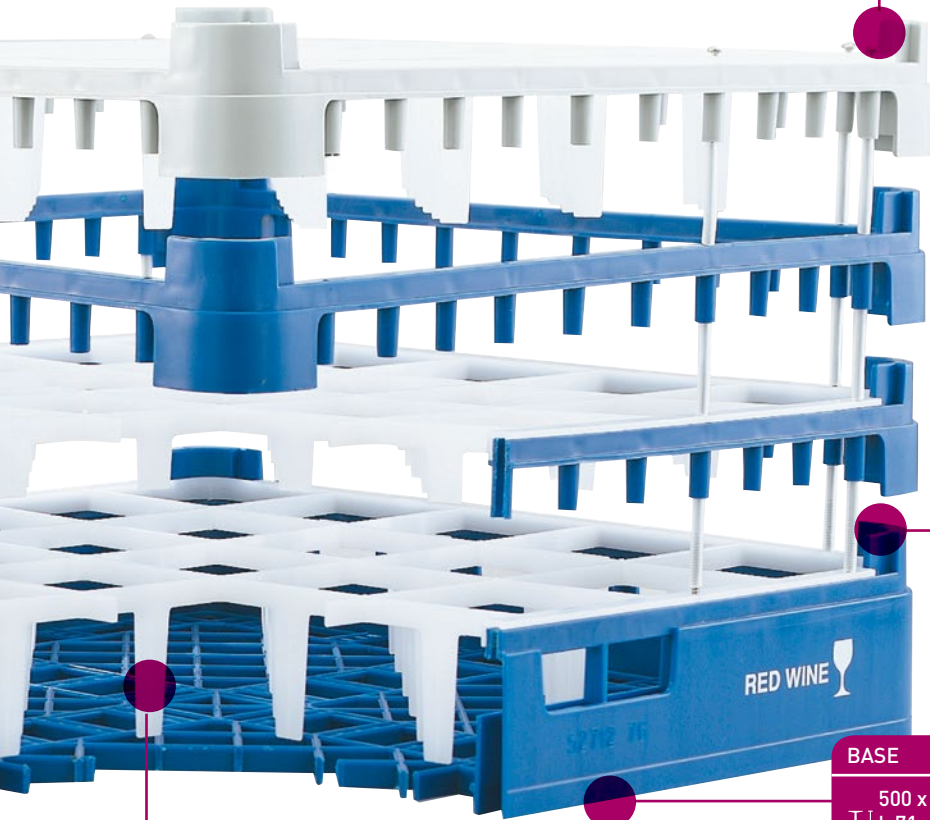
El diseño abierto facilita una mejor acción de lavado, enjuague y agiliza el secado.

Open design promotes better washing and rinsing, and faster drying.

La conception ouverte des casiers stimule l'action de lavage et produit un rinçage complet et un séchage plus rapide.

Offenes Design für ein wirkungsvolleres Waschen und Spülen und ein schnelleres Trocknen.

Durchgehende Bodenteilung schützt den Glasrand vor Beschädigungen. Für eine Vielfalt von Martini- und Margarita-Glasern entworfen.



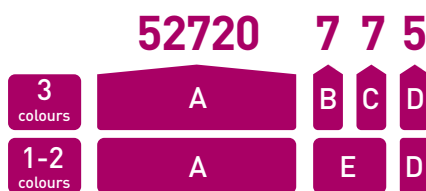
El divisor sólido en el fondo protege el borde de las copas contra picaduras.
Diseñadas para una variedad de copas de martini y margarita.

Solid bottom divider protects the rim of the glasses from chipping. Designed for a variety of martini and margarita glasses.

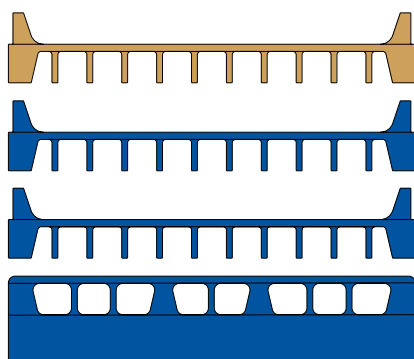
Le fond plein empêche le bord des verres de s'ébrécher. Conçu pour une variété de verres à martini et à margarita.

Durchgehende Bodenteilung schützt den Glasrand vor Beschädigungen. Für eine Vielfalt von Martini- und Margarita-Glasern entworfen.

COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN








- A 16 COMP. 21,6 cm
- B BASE
- C Extensiones / Risers / Réhausse / Vergrößerungen
- D Extensión superior / Top riser / Réhausse supérieur / Einsatz (oben)
- E Cuando B y C son un mismo color / When B and C are the same colour / Quand B et C sont la même couleur / Wenn B und C die gleiche Farbe haben



D	D	EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)
C	E	EXTENSIONES / RISERS / RÉHAUSSES / VERGRÖßERUNGEN
B		BASE

	1	3	5	6	7	9
	Verde / Green Vert / Grün	Rojo / Red Rouge / Rot	Dorado / Gold Doré / Vergoldet	Gris / Grey Gris / Grau	Azul / Blue Bleu / Blau	Burdeos / Burgundy Bordeaux / Bordeauxrot
EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)	D	D	✓	✓	✓	✓
EXTENSIONES / RISERS / RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN	C	E	✓	✓	✓	✓
BASE	B	E	✓	✓	✓	✓

EJEMPLOS / EXAMPLES / EXEMPLES / BEISPIELE

	<p>52784 <i>Signature</i> 49 COMP. 12,4 cm</p>	+	<p>Azul / Blue Bleu / Blau</p> <p>7 BASE</p>	+	<p>0 SIN / WITHOUT / SANS / OHNE EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN</p>		
	<p>52812 <i>Signature</i> 30 COMP. 14,3 cm</p>	+	<p>Azul / Blue Bleu / Blau</p> <p>7 BASE</p>	+	<p>7 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)</p>		
	<p>52757 <i>Signature</i> 20 COMP. 32,4 cm</p>	+	<p>Gris / Grey Gris / Grau</p> <p>6 BASE EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN</p>	+	<p>Rojo / Red Rouge / Rot</p> <p>3 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)</p>		
	<p>52757 <i>Signature</i> 20 COMP. 32,4 cm</p>	+	<p>Azul / Blue Bleu / Blau</p> <p>7 BASE</p>	+	<p>Gris / Grey Gris / Grau</p> <p>6 EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN</p>	+	<p>Gris / Grey Gris / Grau</p> <p>6 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)</p>
	<p>52757 <i>Signature</i> 20 COMP. 32,4 cm</p>	+	<p>Azul / Blue Bleu / Blau</p> <p>7 BASE</p>	+	<p>Gris / Grey Gris / Grau</p> <p>6 EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN</p>	+	<p>Rojo / Red Rouge / Rot</p> <p>3 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)</p>

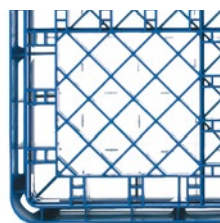
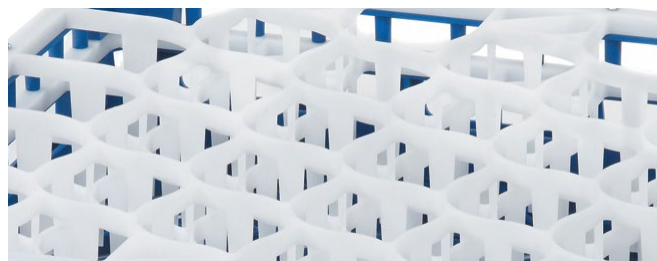
TRANSPORTE Y ALMACENAM.
TRANSPORT & STORAGE
TRANSPORT ET STOCKAGE

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

Signature



EN CESTAS DE 20 Y 30 COMPARTIMIENTOS /
DESIGN ON THE 20 AND 30 COMPARTMENT RACKS /
SUR LES CASIERS À 20 ET 30 COMPARTIMENTS /
DESIGN BEI SPÜLKÖRBE MIT 20 UND 30 FÄCHERN



Los carriles de cuatro direcciones
en todas las cestas de tamaño completo
permiten cargar rápidamente la máquina de
platos en cualquier dirección.

Four-way tracking
on all full-size racks allows fast dish
machine loading in either direction.

Les rails dans quatre sens
sur tous les casiers grande taille permettent
un chargement rapide dans le lave-vaisselle
sans se préoccuper du sens.

**Sicheres Aufeinanderstellen auf allen vier
Seiten**

bei allen Körben in Standardgröße
ermöglicht ein schnelles Laden der
Geschirrspulmaschine in beiden
Richtungen.

COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

Indicar el código de color al final de la referencia
Indicate the colour code at the end of the item reference
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer

	1	3	5	6	7	9
D	✓	✓	✓	✓	✓	
C	✓	✓	✓	✓	✓	
B	✓		✓	✓	✓	✓

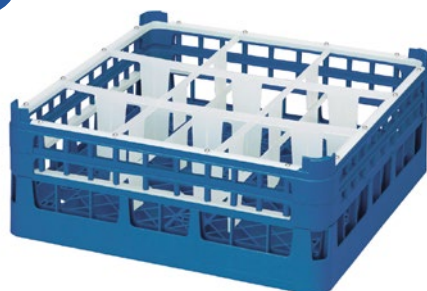
Signature



Ø max. 149 mm

9 COMPART.

5276377



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	Δmax. (cm)	€	U
52726	+B+0	-	10,5	7,1	40,60	6
52760	+B+0	-	12,4	8,3	42,95	5
52727	+E+D	+B+C+D	14,3	11,0	101,65	4
52761	+E+D	+B+C+D	16,2	12,2	101,65	4
52728	+E+D	+B+C+D	17,8	14,4	112,60	3
52762	+E+D	+B+C+D	19,7	15,9	112,60	3
52730	+E+D	+B+C+D	21,6	18,1	136,20	3
52763	+E+D	+B+C+D	23,5	19,5	86,70	2
52729	+E+D	+B+C+D	25,1	21,6	110,35	2
52764	+E+D	+B+C+D	26,8	23,0	158,90	2
52731	+E+D	+B+C+D	28,7	25,2	125,95	2
52765	+E+D	+B+C+D	30,8	26,8	132,90	2
52736	+E+D	+B+C+D	32,4	28,9	163,25	2

Signature



Ø max. 111 mm

16 COMPART.

5272077



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	Δmax. (cm)	€	U
52694	+B+0	-	10,5	7,1	30,15	6
52766	+B+0	-	12,4	8,3	72,15	5
52718	+E+D	+B+C+D	14,3	11,0	44,30	4
52767	+E+D	+B+C+D	16,2	12,2	50,40	4
52719	+E+D	+B+C+D	17,8	14,4	69,00	3
52768	+E+D	+B+C+D	19,7	15,9	59,85	3
52720	+E+D	+B+C+D	21,6	18,1	74,35	3
52769	+E+D	+B+C+D	23,5	19,5	74,35	2
52721	+E+D	+B+C+D	25,1	21,6	84,75	2
52770	+E+D	+B+C+D	26,8	23,0	89,70	2
52732	+E+D	+B+C+D	28,7	25,2	115,35	2
52771	+E+D	+B+C+D	30,8	26,8	105,40	2
52737	+E+D	+B+C+D	32,4	28,9	140,85	2

Signature



Ø max. 100 mm

20 COMPART.

5275773



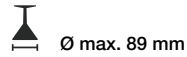
REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	Δmax. (cm)	€	U
52691	+B+0	-	10,5	7,1	68,45	6
52692	+B+0	-	12,4	8,3	68,45	5
52693	+E+D	+B+C+D	14,3	11,0	88,90	4
52702	+E+D	+B+C+D	16,2	12,2	88,90	4
52703	+E+D	+B+C+D	17,8	14,4	105,35	3
52704	+E+D	+B+C+D	19,7	15,9	105,35	3
52706	+E+D	+B+C+D	21,6	18,1	125,75	3
52707	+E+D	+B+C+D	23,5	19,5	125,75	2
52708	+E+D	+B+C+D	25,1	21,6	149,50	2
52709	+E+D	+B+C+D	26,8	23,0	149,50	2
52754	+E+D	+B+C+D	28,7	25,2	160,60	2
52755	+E+D	+B+C+D	30,8	26,8	160,60	2
52757	+E+D	+B+C+D	32,4	28,9	198,15	2

COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

Indicar el código de color al final de la referencia
Indicate the colour code at the end of the item reference
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer

		1	3	5	6	7	9
D	D	✓	✓	✓	✓	✓	
C	E	✓	✓	✓	✓	✓	
B		✓		✓	✓	✓	✓

Signature NSF



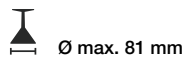
25 COMPART.

5271177



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	△max. (cm)	€	U
52684	+B+0	-	10,5	7,1	39,55	6
52772	+B+0	-	12,4	8,3	41,95	5
52710	+E+D	+B+C+D	14,3	11,0	44,45	4
52773	+E+D	+B+C+D	16,2	12,2	50,40	4
52711	+E+D	+B+C+D	17,8	14,4	59,85	3
52774	+E+D	+B+C+D	19,7	15,9	61,05	3
52712	+E+D	+B+C+D	21,6	18,1	74,35	3
52775	+E+D	+B+C+D	23,5	19,5	74,35	2
52713	+E+D	+B+C+D	25,1	21,6	84,75	2
52776	+E+D	+B+C+D	26,8	23,0	84,75	2
52733	+E+D	+B+C+D	28,7	25,2	92,20	2
52777	+E+D	+B+C+D	30,8	26,8	97,55	2
52738	+E+D	+B+C+D	32,4	28,9	140,85	2

Signature NSF



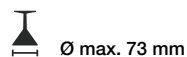
30 COMPART.

5281277



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	△max. (cm)	€	U
52790	+B+0	-	10,5	7,1	69,05	6
52811	+B+0	-	12,4	8,3	69,05	5
52812	+E+D	+B+C+D	14,3	11,0	89,70	4
52813	+E+D	+B+C+D	16,2	12,2	89,70	4
52816	+E+D	+B+C+D	17,8	14,4	106,30	3
52817	+E+D	+B+C+D	19,7	15,9	106,30	3
52832	+E+D	+B+C+D	21,6	18,1	126,90	3
52844	+E+D	+B+C+D	23,5	19,5	126,90	2
52845	+E+D	+B+C+D	25,1	21,6	150,80	2
52846	+E+D	+B+C+D	26,8	23,0	150,80	2
52847	+E+D	+B+C+D	28,7	25,2	163,55	2
52848	+E+D	+B+C+D	30,8	26,8	163,55	2
52849	+E+D	+B+C+D	32,4	28,9	199,95	2

Signature NSF



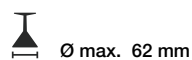
36 COMPART.

5271577



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	△max. (cm)	€	U
52689	+B+0	-	10,5	7,1	39,55	6
52778	+B+0	-	12,4	8,3	41,95	5
52714	+E+D	+B+C+D	14,3	11,0	50,40	4
52779	+E+D	+B+C+D	16,2	12,2	53,45	4
52715	+E+D	+B+C+D	17,8	14,4	59,85	3
52780	+E+D	+B+C+D	19,7	15,3	61,05	3
52716	+E+D	+B+C+D	21,6	18,1	74,35	3
52781	+E+D	+B+C+D	23,5	18,9	74,35	2
52717	+E+D	+B+C+D	25,1	21,6	84,75	2
52782	+E+D	+B+C+D	26,8	22,4	84,75	2
52734	+E+D	+B+C+D	28,7	25,2	92,20	2
52783	+E+D	+B+C+D	30,8	26,2	100,95	2
52739	+E+D	+B+C+D	32,4	28,9	140,85	2

Signature NSF



49 COMPART.

5278470



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	△max. (cm)	€	U
52699	+B+0	-	10,5	7,1	39,55	6
52784	+B+0	-	12,4	8,3	41,95	5
52722	+E+D	+B+C+D	14,3	11,0	55,80	4
52785	+E+D	+B+C+D	16,2	12,2	61,20	4
52723	+E+D	+B+C+D	17,8	14,4	59,85	3
52786	+E+D	+B+C+D	19,7	15,3	64,95	3
52724	+E+D	+B+C+D	21,6	18,1	74,35	3
52787	+E+D	+B+C+D	23,5	18,9	74,35	2
52725	+E+D	+B+C+D	25,1	21,6	90,70	2
52788	+E+D	+B+C+D	26,8	22,4	95,85	2
52735	+E+D	+B+C+D	28,7	25,2	177,45	2
52789	+E+D	+B+C+D	30,8	26,2	111,50	2
52740	+E+D	+B+C+D	32,4	28,9	140,85	2

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

Signature

COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

Indicar el código de color al final de la referencia
Indicate the colour code at the end of the item reference
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer

		1	3	5	6	7	9
D	D	✓	✓	✓	✓	✓	
C	E	✓	✓	✓	✓	✓	
B		✓		✓	✓	✓	✓

52670 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

Signature



5268077



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	H cm	max. (cm)	€	U
52670	+B+0	-	10,5	10,5	22,80	6
52696	+B+0	-	12,4	12,4	35,15	5
52680	+E+D	+B+C+D	14	14	51,90	4
52681	+E+D	+B+C+D	17,5	17,5	52,65	3
52682	+E+D	+B+C+D	20,8	20,8	69,30	3
52683	+E+D	+B+C+D	24,3	24,3	121,30	2

52695 Cesta para platos / Plate racks / Casiers assiettes / Tellerspülkörbe

Signature



5269570



REF	1-2 COLORS	H cm	€	U
52695	+B+0	12,4	47,15	5
52672	+B+0	9,5	37,20	6

52671 Cesta para cubiertos / Cutlery baskets / Panier pour couverts / Körbe für Besteck

Signature

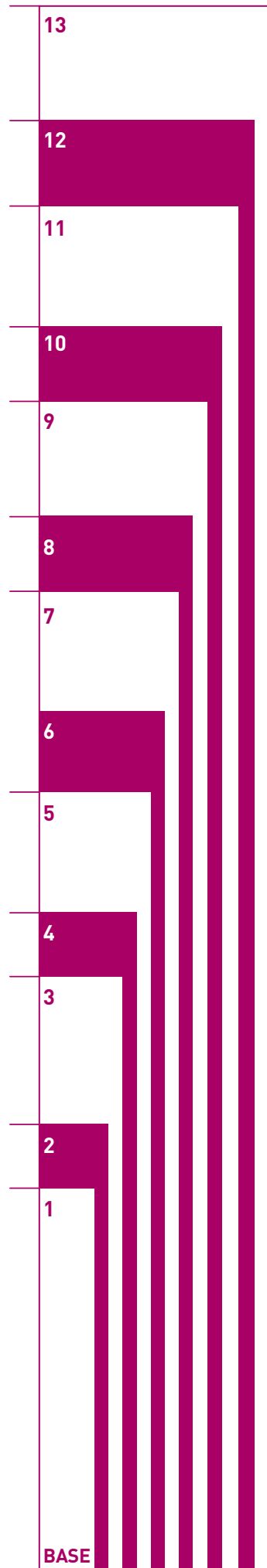


5267170



REF	1-2 COLORS	H cm	€	U
52671	+B+0	10,5	35,15	6

GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES /
REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS /
GUIDE DE SELECTION POUR BASES ET EXTENTIONS /
AUSWAHLÜBERSICHT FÜR DIE BASIS UND VERGRÖSSERUNGEN



TRANSPORTE Y ALMACENAM. /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

	cm		cm
1 SHORT	7,1	7 X-TALL	18,1
2 SHORT PLUS	8,3	8 X-TALL PLUS	19,5
3 MEDIUM	11,0	9 XX-TALL	21,6
4 MEDIUM PLUS	12,2	10 XX-TALL PLUS	23,0
5 TALL	14,4	11 XXX-TALL	25,2
6 TALL PLUS	15,9	12 XXX-TALL PLUS	26,8
		13 XXXX-TALL	28,9



CUBIC®

COLD

CARRO BUFFET CON POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN /
BUFFET TROLLEY WITH POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE /
CHARIOT BUFFET AVEC POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION /
BUFFETSERVIERWAGEN MIT DER MÖGLICHKEIT DIESEN IN EINEN PRÄSENTATIONSTISCH UMZUWANDELN

P90490 Carro buffet negro 4 GN 1/1 / Black buffet trolley for 4 1/1 GN inserts / Chariot buffet noir pour 4 bacs GN 1/1 / Schwarzer Buffetservierwagen 4 GN 1/1

Madera con tratamiento hidrófugo especial,
de fácil limpieza /
Wood with special waterproof treatment,
easy to clean /
Bois avec un traitement hydrofuge
spécial, facile à nettoyer /
Holz mit spezieller wasserabweisender
Behandlung, einfach zu reinigen

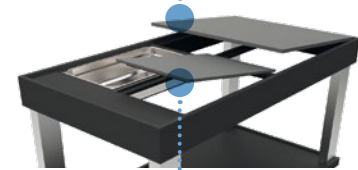
Adaptado a medidas gastronorm /
Suitable for gastronorm sizes /
Adapté aux mesures gastronorme /
Geeignet für gastronormgrößen

EXCLUSIVE



*Dos tapas incluidas en precio /
*Two cover are included on the price /
*Deux tablettes comprises dans le prix /
*Zwei Deckel im Preis inklusive

REF. P90.492



900 mm

Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio /
Cover for 1/1 GN insert not included on the price /
Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix /
Individueller Deckel passend zu GN 1/1 nicht im
Preis inklusive
REF. P90493

Barra refuerzo nivel inferior /
Reinforcement bar /
Barre de renforcement /
Bewehrungsstab

Elegante combinación de madera
y aluminio /
Outstanding combination of wood
and aluminium /
Combinaison élégante en bois et
en aluminium /
Elegante Kombination aus Holz
und Aluminium

Ruedas giratorias e insonoras de
Ø 125 mm, con freno /
Soundproof and revolving castors
Ø 125 mm, with brakes /
Roulettes insonores et pivotantes de
Ø 125 mm, avec freins /
Bewegliche und geräuschlose räder
Ø 125 mm, mit bremsen

Se suministran desmontados
entre 3 a 5 minutos de montaje /
Delivered flatpacked between
3 to 5 minutes assembly /
Livrés démontés entre 3 et 5
minutes de montage /
Lieferung unmontiert räder
montage zwischen 3 und 5 minuten



REF	TIPO / TYPE	€	U
P90.490*	4 X GN 1/1	1.275,00	1
P90.492	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL	124,90	1
P90.493	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL 1/1	44,70	1

WARM

**CARRO BUFFET ESPECIAL PARA TODO TIPO DE COMIDAS, FRÍAS, SEMI-FRÍAS O CALIENTES /
BUFFET TROLLEY SUITABLE FOR ALL KINDS OF FOOD, COLD, SEMI-COLD OR HOT /
CHARIOT BUFFET SPÉCIAL POUR TOUT TYPE DE NOURRITURES, FROIDES, SEMI-FROIDES OU CHAUDES /
BUFFETWAGEN GEIGNET FÜR ALLE MAHLZEITEN, KALT, WARM ODER GEMISCHT**

P90495 Carro buffet 4 1/1 GN caliente / Buffet trolley 4 1/1 GN hot / Chariot buffet 4 1/1 GN chaud / Buffetwagen (warm) 4 1/1 GN

Superficie superior de abedul finlandés de altísima resistencia a ambientes húmedos e incluso a la intemperie /

Upper surface of Finnish birch, extremely resistant to humid environments and even outdoors /

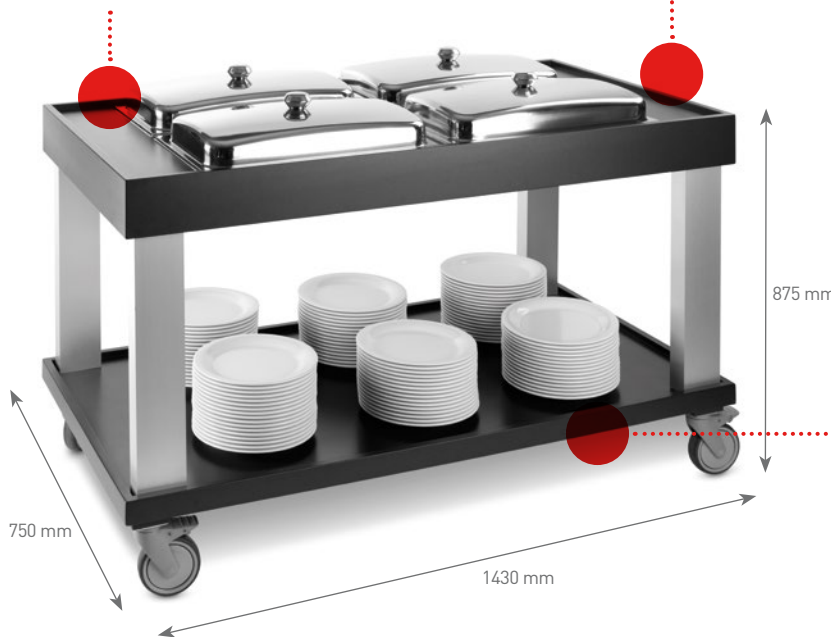
Surface supérieure en bouleau finlandais, hautement résistante aux environnements humides et même aux intempéries /

Oberfläche Finnischer Birke, extrem widerstandsfähig gegen Feuchte und sogar im Freien

Adaptado a medidas gastronorm /
Suitable for gastronorm sizes /

Adapté aux mesures gastronorme /
Geignet für GastronormGrößen

EXCLUSIVE



Opcional: se pueden adaptar placas de inducción /
Optional: can be adapted for induction plates /
Optionnel : on peut adapter des plaques à induction /
Zusatzausstattung: Passende Induktionsplatten verfügbar

Barra refuerzo nivel inferior /
Reinforcement bar /
Barre de renforcement /
Bewehrungsstab

*Se entrega con: 2 Elementos eléctricos Ref. 9500 + 4 cubetas GN 1/1 100 mm con soporte elemento eléctrico + 4 Tapas GN 1/1 + 2 Tapas madera /

*Comes with: 2 Electrical elements Ref. 9500 + 4 trays GN 1/1 100 mm with support electric element + 4 Covers GN 1/1 + 2 Wooden covers /

*Fourni avec : 2 éléments électriques Réf. 9500 + 4 bacs GN 1/1 100 mm avec support élément électrique + 4 couvercles GN 1/1 + 2 couvercles bois /

*Im Lieferumfang enthalten: 2 elektrische Elemente Ref. 9500 + 4 Speisebehälter GN 1/1 100 mm mit elektrischem Anschluss + 4 Deckel GN 1/1 + 2 Deckel, Holz

Instalación eléctrica preparada para 4 elementos eléctricos /

Electrical system designed for 4 electrical elements /

Installation électrique prévue pour 4 éléments électriques /

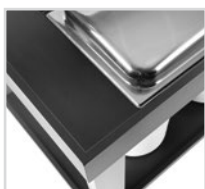
Elektrische Installation vorbereitet für vier elektrische Elemente

Lateral con soporte especial para tapas chafing dish /

Side with special support for chafing dish covers /

Partie latérale avec support spécial pour couvercles chafing dish /

Seitenelemente mit Halterung für Deckel des Chafing-Dish

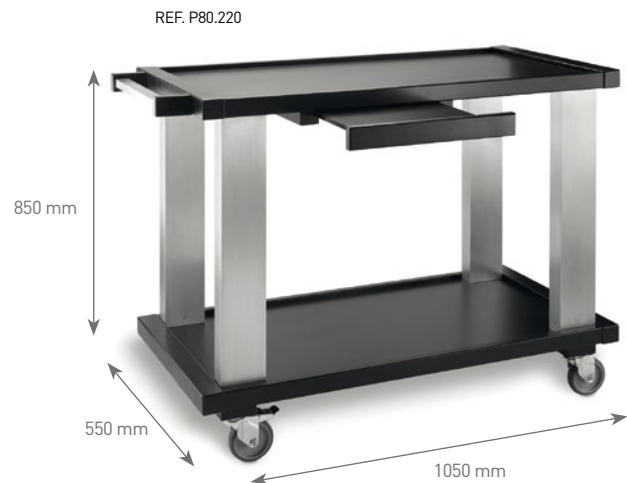


REF	TIPO / TYPE	W max.	€	U
P90.495*	4 x GN 1/1	3.500	2442,90	1
P90.492	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL		124,90	1
P90.493	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL 1/1		44,70	1

TREND Carro madera-aluminio 2 estanterías / Wooden-aluminium trolley 2 shelves /
CUBIC® Chariot en bois-aluminium 2 plateaux / Servierwagen Holz-Aluminium mit 2 Regalen

Tratamiento hidrófugo.
Waterproof treatment.
Traitement hydrofuge.
Wasserabweisender Behandlung.

REF	COLOUR	€	U
P80.210	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	561,85	1
P80.220	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	561,85	1



P80219 Guerdón o carro auxiliar madera /
CUBIC® Wooden guerdon trolley /
Chariot guéridon en bois /
Abräum- oder Hilfswagen aus Holz

Tratamiento hidrófugo / Waterproof treatment.
Traitement hydrofuge / Wasserabweisender Behandlung.



REF	COLOUR	€	U
P80.219	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	457,05	1

P80216 Carro guerdón melamina roble /
CUBIC® Oak melamine guerdon trolley /
Chariot guéridon mélamine roure /
Servierwagen aus eiche melamine

EXCLUSIVE



REF	€	U
P80.216	616,85	1

P90813 Carro porta-cubiertos / Cutlery dispenser trolley /
Chariot porte couverts / Transportwagen für besteck

EXCLUSIVE

CUBIC®



REF. P90.8132



REF. P90.813

REF		€	U
P90.8132		950,00	1
P90.813		878,25	1



No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas /
Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included /
Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris /
Besteckbehälter, GN behälter, platten und tablett nicht inklusive

TRANSPORTE Y ALMACENAM. /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

P90814 Porta-cubiertos / Cutlery bin /
Ramasse-couverts / Besteckbehälter

EXCLUSIVE

CUBIC®



4 x 1/3 GN
H max. 100 mm



REF. P90.814



REF. P90.814

REF	mm	€	U
P90.8142	710 x 335 x 155	165,00	1
P90.814	710 x 335 x 155	120,30	1



No incluye cubetas GN /
GN containers not included /
Bacs GN non inclus /
GN behälter nicht inklusive

P8090 Carro aluminio desembarace / Aluminium clearing trolley /
Chariot débarrasse en aluminium / Aluminium Abräumwagen

EXCLUSIVE



REF	€	U
P80.900	330,05	1

Medidas de estantes adaptables a cubetas GN 1/1 y cestas FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Carga máxima: total 150 Kg y con un máximo de 75 Kg por estante.

Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.

Clayettes adaptables à des bacs GN 1/1 et à casiers à vaisselle FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Charge maximale: total 150 Kg et 75 Kg par niveau.

Masse der regale passend für GN behälter 1/1 und FLAP-RACK® spülkörbe (500 x 500 mm). Maximale tragkraft: total 150 Kg und maximal 75 Kg pro regal.

P6411 Carro de servicio / Trolley / Chariot de service / Servierwagen



REF	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	€	U
P641.100	780 x 485	206,90	1

Carga máxima 120 kgs
Maximum weight load 120 kgs
Charge maximale 120 kgs
Maximale Tragkraft 120 kg

Soportes de aluminio
Aluminium supports
Supports en aluminium
Aluminiumständer

P642 / P643 Contenedor para cubiertos / Silverware container / Conteneur pour couverts / Besteckkasten
Contenedor para desperdicios / Refuse container / Conteneur pour déchets / Abfalleimer



REF	cm	Lts	€	U
P642.000	32 x 19,5 x 16,5	9,00	29,25	1
P643.000	33,5 x 23 x 56	80,00	58,60	1

P640 Conjunto carro / Set trolley / Ensemble chariot / Servierwagenset



REF	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	€	U
P640.000	780 x 485	312,30	1

ESPAÑOL

Estructura tubular en acero inoxidable de 1,5 mm espesor.
Estantes insonorizados y soldados a la estructura tubular (Versión carros montados).
Ruedas giratorias insonoras de acero Ø 125 mm. Dos de ellas con freno.
Carga máxima: Total 250 kg con un máximo de 80 kg por estante.

ENGLISH

1,5 mm thick St/Steel tubular frame.
Soundproof moulded shelves welded on frame. (Only for assembled trolleys).
Soundproof revolving castors Ø 125 mm. Two of them with brakes.
Maximum load: 250 kg and max. per level 80 kg.

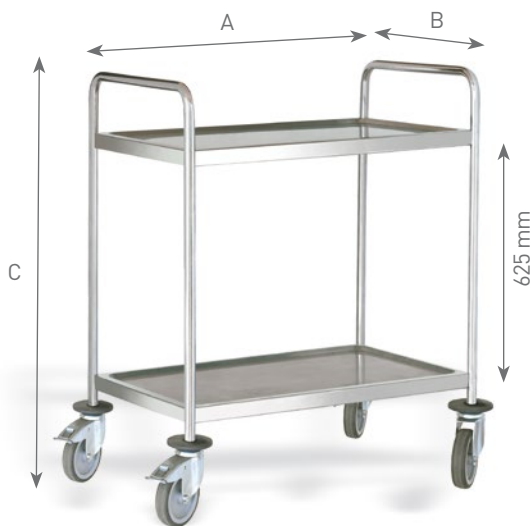
FRANÇAIS

Structure tubulaire en acier inoxydable 1,5 mm épaisseur.
Plateaux insonorisés soudés à la structure tubulaire. (Version chariots montés).
Roulettes giratoires insonores de Ø 125 mm. Deux avec freins.
Charge maximale: Total 250 kg et 80 kg par niveau.

DEUTSCH

Struktur aus Edelsathrohr von 1,5 mm Dicke.
Geräuschlose Regale mit der Struktur verschweisst. (Version Montierte Servierwagen).
Bewegliche geräuschlose Räder Ø 125 mm, zwei mit Bremsen.
Maximale Tragkraft: Total 250 KG und max 80 KG pro regal.

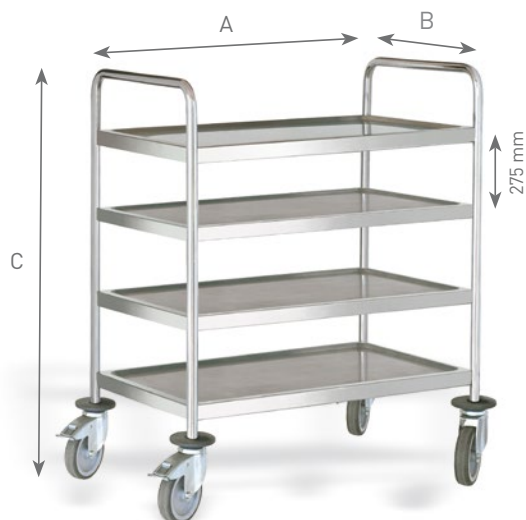
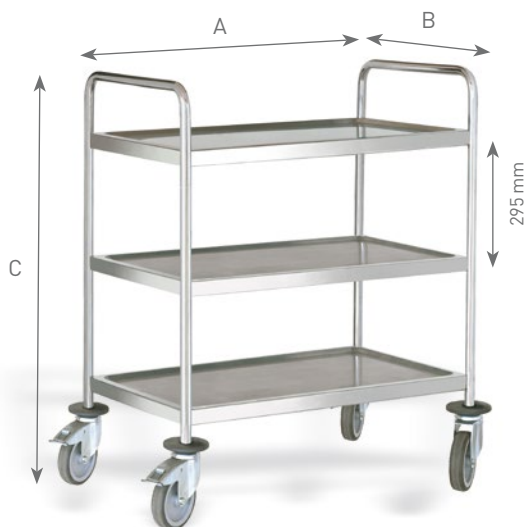
Carro servicio acero inox / St/steel serving trolley / Chariot service en acier inox / Servierwagen Edelstahl



REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX / REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	A x B x C mm	€	U
P80.240	2	800 x 500	880 x 580 x 1015	383,45	1
P80.250	2	900 x 500	980 x 580 x 1015	448,55	1
P80.260*	2	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	576,75	1
P80.270	3	800 x 500	880 x 580 x 1015	424,10	1
P80.280	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	504,75	1
P80.290*	3	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	606,80	1
P80.300	4	800 x 500	880 x 580 x 1300	643,40	1
P80.310	4	900 x 500	980 x 580 x 1300	712,70	1
P80.320*	4	1000 x 600	1080 x 680 x 1300	973,75	1

*Estantes de chapa de mayor espesor / Thicker shelves /
Plateaux plus épais / Regal aus dickerem Blech.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.



ESPAÑOL

Se entregan desmontados. Muy robustos y sólidos una vez montados. Carga máxima por bandeja de 80 Kg y total máximo por carro 250 Kg. El tiempo medio de montaje es de 10 minutos.

ENGLISH

Delivered flatpacked. Very strong and resistant once assembled. Maximum load per shelf is 80 Kg and maximum per trolley is 250 Kg. Approximate time of assembly is about 10 minutes.

FRANÇAIS

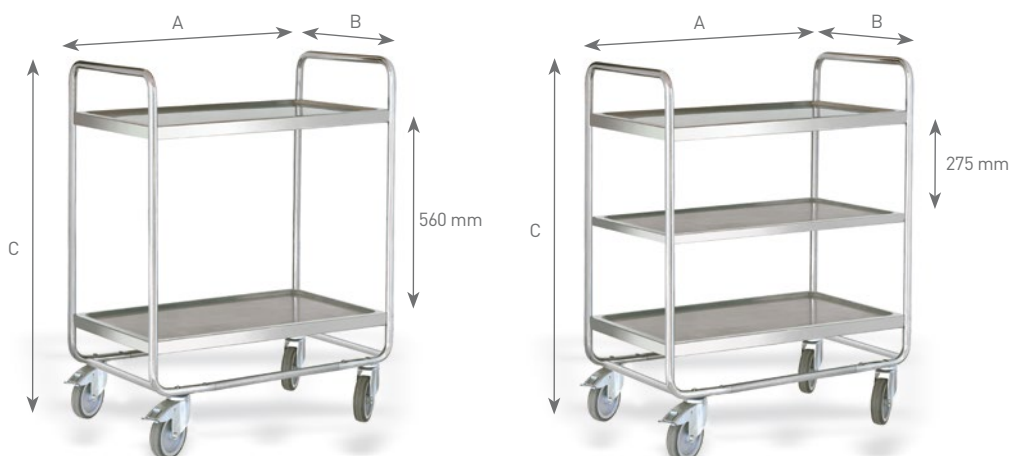
Livrés démontés. Très robustes et solides une fois montés. La charge max. par plateau est 80 Kg et par chariot 250 Kg. Temps moyen de montage 10 min.

DEUTSCH

Lieferung Unmontiert. einmal montiert sind sie Sehr robust und solide. Maximale tragkraft pro regal 80 kg und total 250 kg. Die montage dauert im durchschnitt 10 minuten.

Carro desmontable / Disassembled trolley / Chariot démontable / Demontierbarer Servierwagen

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX / REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	A x B x C mm	€	U
P80.330	2	800 x 500	810 x 545 x 1040	426,55	1
P80.340	2	900 x 500	910 x 545 x 1040	494,45	1
P80.350	3	800 x 500	810 x 545 x 1040	502,55	1
P80.360	3	900 x 500	910 x 545 x 1040	595,85	1



**Carro desmontable ligero / Light disassembled trolley /
Chariot démontable légère / Leichter demontierbarer Servierwagen**

Ruedas acero Ø 100 mm. Dos con freno.
Castors Ø 100 mm. Two with brakes.
Roulettes Ø 100 mm. Deux avec freins.
Edelstahlräder Ø 100 mm. Zwei mit Bremsen.

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX / REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	€	U
P80.960	2	830 x 510	189,80	1
P80.961	3	830 x 510	226,65	1

**GAMA ECONÓMICA /
ECONOMIC LINE /
GAMME ECONOMIQUE /
ÖKONOMISCHE SERIE**



P8094 Carro servicio con barandilla / Serving trolley with guard-rail shelf /
Chariot service avec galerie / Servierwagen mit Geländer

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX / REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	€	U
P80.940	2	800 x 500	414,20	1
P80.941	3	800 x 500	545,00	1

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.



P8068 Carro desembarace inox / St/Steel clearing trolley /
Chariot de débarrassage en inox / Abräumwagen



REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX / REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	€	U
P80.680	2	1.000 x 600	598,75	1

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

No incluye cubeta Gastronorm 1/2.
1/2 Gastronorm container not included.
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.
1/2 Gastronorm Behälter nicht im Preis inklusive.

Ø 165 mm

P80374 Cubertero para carro servicio / Cutlery dispenser for serving trolley /
Ramasse-couverts pour chariot service / Behälter für Servicewagen



REF	Mod	H mm	€	U
P80.374	GN 1/3	150	41,15	1



P8080 Carro basculante 17 guías GN 1/1 / Swinging trolley 17 rails for 1/1 GN pans /
Chariot basculant 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1

PATENTED EXCLUSIVE



REF	€	U
P80.800	928,05	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Carro especial para pequeños desniveles /
Special trolley for uneven surfaces /
Chariot spécial pour légers dénivelés /
Spezieller Wagen für kleine Unebenheiten

IDEA!

Ideal para catering y cámaras frigoríficas /
Ideal for catering service and cold rooms /
Idéal pour traiteurs et chambres froides /
Ideal für Catering oder Kühlkammern

P8043 Carro 17 guías GN 1/1 / 17 rails trolley for 1/1 GN pans /
Chariot 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1



REF	€	U
P80.430	590,20	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponibile también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8067 Carro doble 17 x 2 guías 1/1 / Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans /
Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1 / Doppelservierwagen mit 17 x 2 Einschüben für GN 1/1

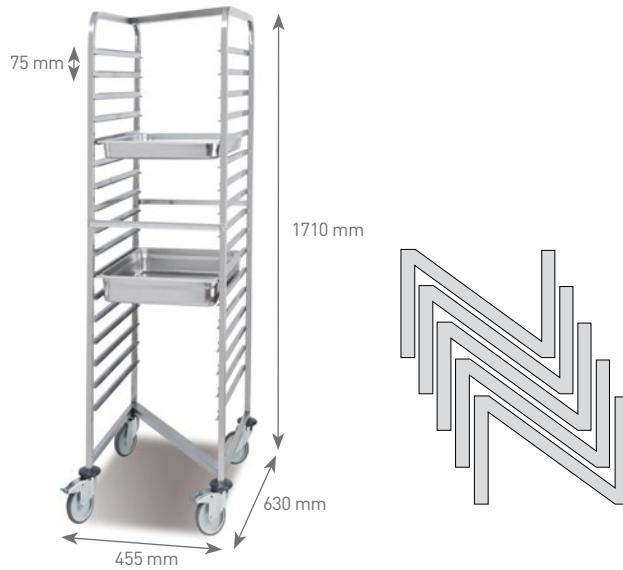


REF	€	U
P80.670	1.002,05	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponibile también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8052 Carro encastrable 17 guías GN 1/1 / Stackable trolley 17 rails for 1/1 GN pans /
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1



REF	€	U
P80.520	669,45	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8047 Carro desmontable 17 guías GN 1/1 / Disassembled trolley 17 rails for 1/1 GN pans /
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Demontierbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1



REF	€	U
P80.470	545,35	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert

P8097 Carro desmontable ligero 15 guías GN 1/1 /
Light Disassembled trolley 15 rails for 1/1 GN pans /
Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN 1/1 /
Leichter Demontierbarer Servierwagen mit 15 Einschüben für GN 1/1



REF	€	U
P80.970	411,15	1

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.
Castors Ø 120 mm. Two with brakes.
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.
Edelstahlrollen Ø 120 mm. Zwei mit Bremsen.

GAMA ECONÓMICA /
ECONOMIC LINE /
GAMME ECONOMIQUE /
ÖKONOMISCHE SERIE

P8044 Carro 17 guías GN 2/1 / 17 rails trolley for 2/1 GN pans /
Chariot 17 glissières pour bacs GN 2/1 / Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1



REF	€	U
P80.440	603,10	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

TRANSPORTE Y ALMACENAM./
TRANSPORT & STORAGE/
TRANSPORT ET STOCKAGE

P8048 Carro desmontable 17 guías GN 2/1 / Disassembled trolley 17 rails for 2/1 GN pans /
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 2/1 / Demontierbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1



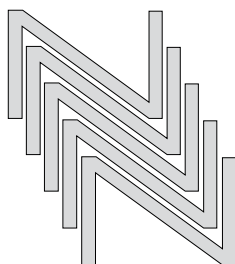
REF	€	U
P80.480	557,40	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert

P8051 Carro encastrable 17 guías GN 2/1 / Stackable trolley 17 rails for 2/1 GN pans /
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 2/1 / Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1



REF	€	U
P80.510	719,75	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8084 / P8085 / P8046 Carro pastelería / Pastry trolley / Chariot pâtisserie / Patisseriewagen



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTÄNDE mm	€	U
P80.840	600 x 400	15	85	596,65	1
P80.850	600 x 400	20	70	614,15	1
P80.460	600 x 400	30	45	650,10	1

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

**Carro desmontable bandejas pastelería /
Disassembled rail trolley for bakery /
Chariots démontable pour plaques à pâtisserie /
Demontierbarer Wagen für Patisserietabletts**

P8087 / P8088 / P8050



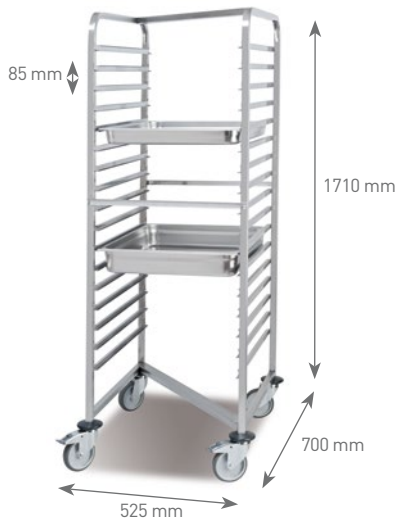
REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTÄNDE mm	€	U
P80.870	600 x 400	15	85	566,85	1
P80.880	600 x 400	20	70	583,50	1
P80.500	600 x 400	30	45	617,60	1

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

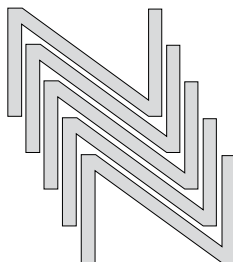
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

Desmontado / Flat packed /
Livré démonté / Demontiert

P8053 Carro encastrable pastelería 15 guías / Stackable pastry trolley 15 rails /
Chariot emboîtable pâtisserie 15 glissières / Klappbarer Patisseriewagen 15 Einschübe



REF	€	U
P80.530	730,75	1



Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8081 Carro descongelación 9 guías / Defrost trolley 9 rails /
Chariot à dégivrage 9 glissières / Auftauwagen mit 9 Einschüben

PATENTED EXCLUSIVE

REF	Mod	A x B x C mm	€	U
P80.810	GN 2/1	665 x 755 x 1720	1.075,85	1
P80.813	GN 1/1	455 x 635 x 1720	1.051,20	1



Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.
Space saver while foodstuff defrost.
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.
Platzsparend im Auftauverfahren von Lebensmitteln.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

P80811 Cubeta especial GN para carro descongelación / Special GN container for defrost trolley /
Bac GN spécial pour chariot dégivrage / Spezial GN Behälter zum Auftauen

REF	Mod	mm	Lts	H mm	€	U
P80.811	GN 2/1	650 x 530	28,90	100,0	100,00	1
P80.814	GN 1/1	530 x 325	14,20	100,0	49,75	1



Cubeta con desagüe.
Container with drainer hole.
Bac avec dégorgeement.
Behälter mit Abwasserloch.

P215 / P115 Fondo perforado para cubeta / Perforated bottom /
Egouttoir pour bac / Gelochter Einlegeboden für Behälter

REF	Mod	€	U
P215.000 ¹	GN 2/1	79,20	1
P115.000 ²	GN 1/1	38,95	1



¹ Recomendado para ref. 80811
Recommended for item code 80811
Recommandé pour réf. 80811
Empfohlen für Art.Nr. 80811

² Recomendado para ref. 80814
Recommended for item code 80814
Recommandé pour réf. 80814
Empfohlen für Art.Nr. 80814

P8095 Carro self-service 12 guías / Self-service trolley 12 rails /
Chariot self-service 12 glissières / Selbstbedienungswagen 12 Einschübe



REF	€	U
P80.950	659,35	1
P80.951*	932,90	1

Para bandejas de ancho 365 mm hasta 420 mm
For trays from 365 mm to 420 mm width
Pour plateaux de 365 mm à 420 mm
Für Tablettis der Breite von 365 mm bis 420 mm.

- * Con dos paneles laterales composite+aluminio.
- * With two side panels made of aluminium+composite .
- * Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.
- * Mit zwei Seitenwänden aus composite+Aluminium.

P8091 Carro doble para bandejas fast-food 12 guías / Double fast-food tray trolley 12 rails /
Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières / Doppelwagen für Fast-Food Tablettis 12 Einschübe



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSE mm	€	U
P80.910	480 x 800	715,90	1

Entrada 480 mm
Entrance 480 mm
Entrée 480 mm
Eingang 480 mm

Ideal para bandejas 480 x 370 mm
Suitable for trays 480 x 370 mm
Ideal pour plateaux 480 x 370 mm
Ideal für Tablettis 480 x 370 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P925 Carro transporte bandejas isotérmicas / Transport trolley for isothermal trays /
Chariot transport plateaux isothermes / Transportwagen für isothermische Tablettis



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	€	U
P925.001	550 x 375	10	974,10	1
P925.002	550 x 375	20	1.302,20	1

P8039 Carro porta cubetas GN / GN containers transport trolley /
Chariot transport bacs GN / Transportwagen für GN Behälter



REF	€	U
P80.390	552,20	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

TRANSPORTE Y ALMACENAM./
TRANSPORT & STORAGE/
TRANSPORT ET STOCKAGE

P8038 Carro porta cubeta GN 2/1 / 2/1 GN transport trolley /
Chariot transport bac GN 2/1 / Transportwagen für GN Behälter 2/1



REF	€	U
P80.380	498,00	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

Ref. 8039 / 8038

CARRO TRANSPORTE PARA CUBETAS GN
TRANSPORT TROLLEY FOR GN CONTAINERS
CHARIOTS DE TRANSPORT POUR BACS GN
TRANSPORTWAGEN FÜR GN BAEHÄLTER

Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.
Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.

Fabriqué en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.

Hergestellt aus Edelstahl. Ideal für die Lagerung und den Transport von vorbereiteten Lebensmittel und Sossen in grossen Mengen.

P8074 Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas / Trolley cutlery dispenser GN 1/3 /
Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3 / Transportwagen für GN 1/3 Besteckbehälter und Tablett

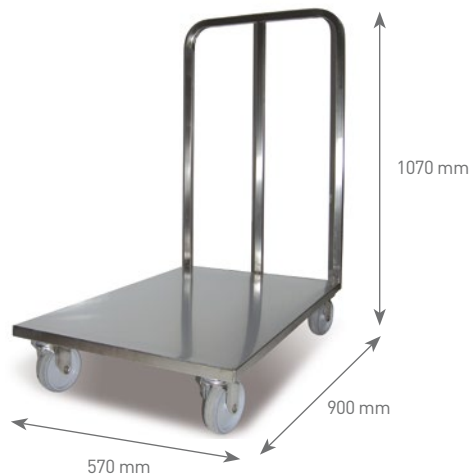


REF	€	U
P80.740	453,15	1

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8057 Carro para cargas pesadas / Trolley for heavy loads / Chariot à charges lourdes / Wagen für schwere Last



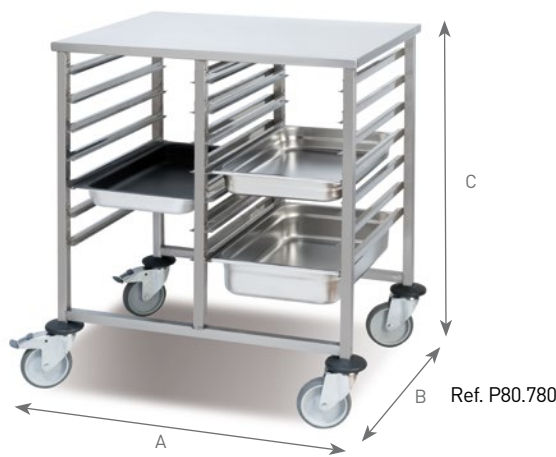
REF	€	U
P80.570	669,05	1

Carga máxima: 350 kg
Maximum load: 350 kg
Charge maximale: 350 kg
Maximale Tragkraft: 350 kg

P8054 Carro transporte bandejas 7 guías / Tray transport trolley 7 rails /
Chariot transport plateaux 7 glissières / Tabletttransportwagen 7 Einschübe

REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	A x B x C mm	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTAND mm	€	U
P80.540	GN 1/1	455 x 635 x 900	75	469,30	1
P80.550	GN 2/1	660 x 750 x 900	75	526,10	1
P80.560	Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Pâtisserie (600 x 400 mm)	525 x 700 x 900	85	511,90	1
P80.780	GN 1/1 Doble	810 x 635 x 900	75	868,20	1

Ref. P80.540



Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P8061 / P8062 / P8063

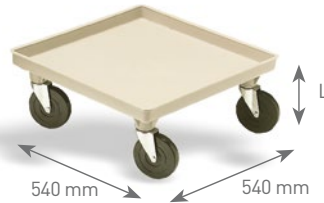
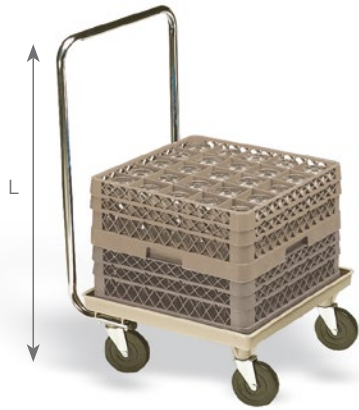
Fundas desechables de polietileno para carros (rollo de 100 unidades) /
Disposable covers for trolleys (pack 100 pieces) /
Housses jetables pour chariots (rouleau de 100 unités) /
Einweghüllen aus Polyethylen für Wagen (Rollen von 100 Stück)



REF	€	U
P80.610 para carro 1/1 / for trolley 1/1 / pour chariot 1/1 / für Wagen 1/1	188,10	1
P80.620 para carro 2/1 / for trolley 2/1 / pour chariot 2/1 / für Wagen 2/1	211,80	1
P80.630 para carro pastelería 600 x 400 / for pastry trolley 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400 / für Pâtisserieswagen 600 x 400	191,05	1
P80.640 dispensador / dispenser / distributeur / Rollenhalter	197,35	1

Polielileno de densidad media. Para carros altos.
Medium density polyethylene. For high trolleys.
Polyéthylène de densité moyenne. Pour chariots hauts.
Polyethylen mittlere Stärke. Für hohe Wagen.

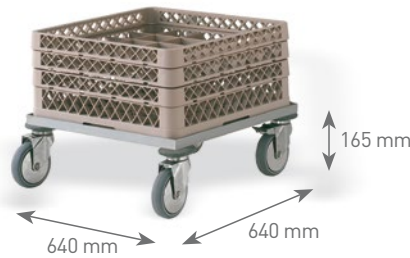
P5015 / P5017 Carro de plástico para cestas / Plastic trolley for dishwasher racks /
Chariot pour casiers à vaisselle / Plastikwagen für Spülkörbe



REF	L mm	€	U
P5015 sin asa / without handle / sans anse / ohne Griff	230	96,00	1
P5017 con asa / with handle / avec anse / mit Griff	980	149,30	1

Ruedas giratorias insonoras. Dos de ellas con freno.
Soundproof revolving castors. Two of them with brakes.
Roulettes giratoires insonores. Deux avec freins.
Bewegliche geräuschlose Räder. Zwei mit Bremsen.

P8058 / P8059 Carro inox para cestas / St/steel trolley for dishwasher racks /
Chariot inox pour casiers à vaisselle / Edelstahlwagen für Spülkörbe



REF	€	U
P80.580 sin asa / without handle / sans anse / ohne Griff	359,30	1
P80.590 con asa / with handle / avec anse / mit Griff	239,55	1

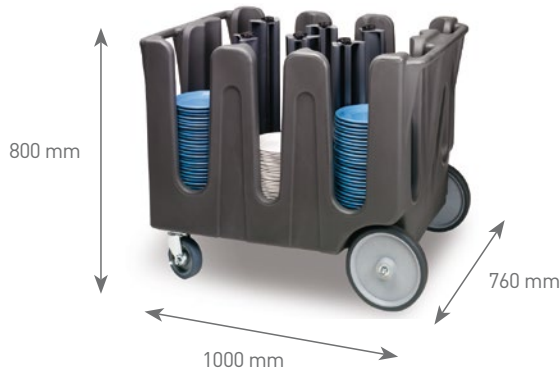
P8075 / P8076 / P8077 Carro para cestas Vajillas / Dishwasher rack trolley /
Chariot casiers à vaisselle / Wagen für Spülkörbe



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	A x B x C mm	€	U
P80.750	500 x 500	5	640 x 633 x 1160	451,40	1
P80.760	500 x 500	9	640 x 633 x 1710	689,70	1
P80.770	500 x 500 (doble/double)	9	1185 x 633 x 1710	921,20	1

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

ADC-4 Carro ajustable para platos / Adjustable dish caddy /
Chariot modulable pour assiettes / Einstellbarer Tellerwagen



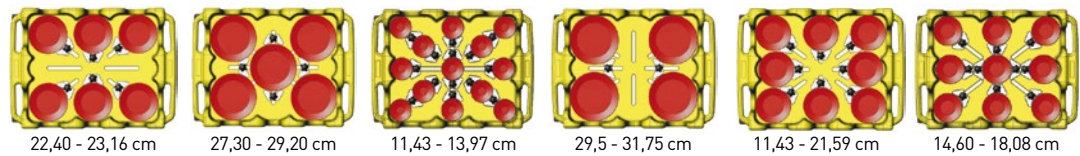
REF	€	U
ADC-4	1.184,45	1

Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.
Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.
Lieferung mit 4 Unterteilungssäulen und einer Schutzhülle.

Ajuste único y fácil por la parte superior.
Unique and easy adjustment from the top.
Reglage unique et facile de la partie supérieure.
Einzigartige und einfache Einstellung des Oberteils.

COMBINACIONES /
COMBINATIONS /
COMBINATIONS /
KOMBINATIONEN

Tamaño platos
Size plates
Taille assiettes
Tellergröße



22,40 - 23,16 cm

27,30 - 29,20 cm

11,43 - 13,97 cm

29,5 - 31,75 cm

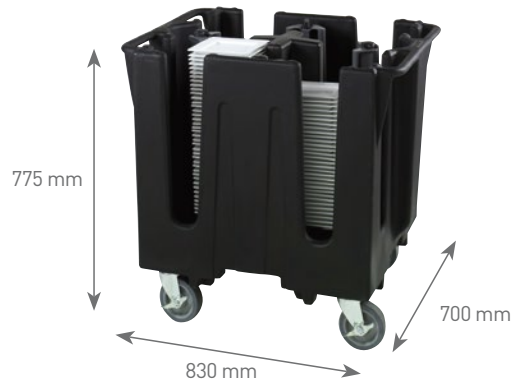
11,43 - 21,59 cm

14,60 - 18,08 cm

SAC-SQ5-06 Carro ajustable para platos cuadrados y redondos / Adjustable caddy for square & round dishes /
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes / Einstellbarer Wagen für runde und quadratische Teller

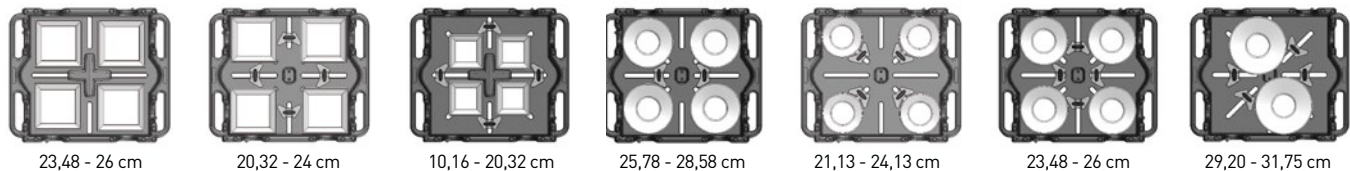


Diseño exclusivo apilable.
Unique, stackable design.
Design exclusif empilable.
Exclusives Design stapelbar.



REF	€	U
SAC-SQ5-06	989,10	1

Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.
Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.
Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.
Lieferung mit 5 Unterteilungssäulen, eine von Ihnen in Kreuz-form und einer Schutzhülle.



23,48 - 26 cm

20,32 - 24 cm

10,16 - 20,32 cm

25,78 - 28,58 cm

21,13 - 24,13 cm

23,48 - 26 cm

29,20 - 31,75 cm

ADP Columna separadora carro platos / Post for dish trolley /
Colonne séparation chariot assiettes / Unterteilungssäule für Tellerwagen



REF	€	U
ADP	71,15	1

Compatible ref: ADC-4 y SAC-SQ5-06.
Compatible ref: ADC-4 & SAC-SQ5-06.
Compatible réf: ADC-4 et SAC-SQ5-06.
Passend für Art.Nr.: ADC-4 und SAC-SQ5-06.

ICE140-06 Carro hielo / Ice caddy / Chariot à glaçons / Eiswagen



REF	KG	cm	Hcm	€	U
ICE140-06	63,5	91,5 x 70	77,5	900,60	1



TRANSPORTE Y ALMACENAM./
 TRANSPORT & STORAGE/
 TRANSPORT ET STOCKAGE

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



P. 257

3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE MODULAR SHELVING / ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE / KOMBINIERBARE REGALMODULE AUS ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

ESPAÑOL

ANTICORROSION - Estanterías inoxidables fabricadas con estructura de aluminio anodizado especial que las hace resistentes al frío y al calor, llegando a soportar desde -30 °C hasta +75 °C. Estantes/parrillas de polipropileno apto para uso alimentario.

ENGLISH

ANTICORROSIVE - Rust-resistant shelving. Manufactured with special anodised aluminium frame providing cold and heat resistance from -30 °C to +75 °C. Polypropylene rack/shelves, suitable for foodstuffs use.

FRANÇAIS

ANTI-CORROSION - Étagères inoxydables, fabriquées avec une structure en aluminium anodisé spécial qui les fait résistantes à la chaleur et au froid, de -30 °C jusqu'aux +75 °C. Clayettes en polypropylène alimentaire.

DEUTSCH

ANTIKORROSION - nicht rostende Regale aus Spezial eloxiertem Aluminium hergestellt, welches sie resistent gegen Kälte und Wärme macht (von -30 °C bis +75 °C). Regale und Böden aus polypropylen geeignet für Lebensmittel.



FACILIDAD Y RAPIDEZ DE MONTAJE / EASY AND QUICK ASSEMBLY / FACILE ET RAPIDE MONTAGE / EINFACHE UND SCHNELLE MONTAGE

ROBUSTEZ Y RESISTENCIA
Muy robustas y resistentes con una capacidad de carga por estante de 150 kg (carga repartida uniformemente a lo largo de todo el estante) y total por conjunto estantería de 420 Kg.

Estantes/parrillas con un diseño especial que da gran robustez a la misma y hace que el apoyo sobre la estantería sea muy firme y resistente.

ROBUSTNESS AND RESISTANCE
Very strong and resistant with a load capacity per shelf of 150 kg (uniformly distributed load along the entire shelf) and 420 Kg total shelving.

Rack/shelves with a special design providing robustness to itself and providing also a very strong and resistant support on the frame.

ROBUSTESSE ET RESISTANCE
Très robustes et résistantes, avec une charge maximale de 150 kg (poids répartie uniformemet tout au long de l'étagère) par niveau et 420 Kg de charge totale.

Clayettes avec un dessin qui donne une grande robustesse et un appui très ferme et solide sur la structure.

ROBUST UND RESISTENT
Sehr robust und resistent mit einer Tragkraft von 150 kg pro regalboden (Last gleichmässig auf der länge des regalbodens verteilt) und die gesamttragkraft des regals beträgt 420 kg.

Regalböden/Gitter mit speziellem Design, Welches eine grosse robustheit ansich verleiht und einen sehr sicheren und resistenten Halt garantiert.



ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO /
ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE MODULAR SHELVING /
ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE /
KOMBINIERBARE REGALMODULE AUS ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

ESPAÑOL

Compatibilidad con gastronorm

Medidas adaptadas a la norma gastronorm. Hay dos fondos disponibles, gastronorm 1/1 y 2/3, que permiten colocar indistintamente tanto los estantes/parillas o directamente cubetas gastronorm 1/1 ó 2/3 sean de acero inoxidable o de policarbonato (compatibles con la mayoría de cubetas gastronorm del mercado).

ENGLISH

Gastronorm compatibility

Adapted to gastronorm sizes. Two available depths, 1/1 and 2/3 gastronorm sizes. it is possible to put equally the rack/shelves or directly the 1/1 and 2/3 gastronorm containers, st/steel or polycarbonate (compatible with most of gastronorm pans of the market).

FRANÇAIS

Compatibilité avec gastronorme

Étagères adaptées aux dimensions gastronorme. Deux profondeurs disponibles, gastronorme 1/1 et 2/3. on peut parfaitement y poser indistinctement les clayettes ou directement les bacs gastronorme 1/1 ou 2/3 soit en inox ou en polycarbonate (compatibles avec la plupart des bacs du marché).

DEUTSCH

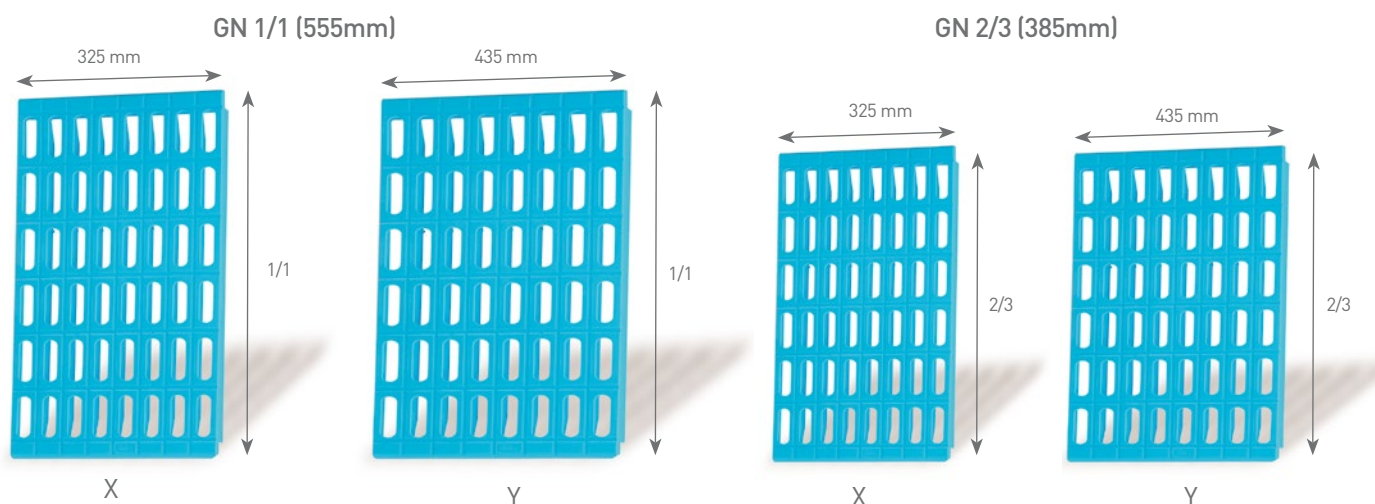
Passend für gastronorm

Passend für Gastronormgrößen. Es gibt zwei lieferbare Tiefen, gastronorm 1/1 und 2/3. sowohl die regal/ Gitterboden als auch die Gastronormbehälter 1/1 und 2/3 aus Edelstahl oder Polycarbonat sind in den Rahmen einsetzbar (Passend für die Meisten GastronormBehälter auf dem Markt).



3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE

Parrillas / Rack shelves / Clayettes / Gitterböden



Apto para lavavajillas
Dishwasher safe
Apte pour lave-vaisselle
Geeignet für Spülmaschinen

Combinando parrillas de la misma profundidad (X/Y) permite personalizar las longitudes de las estanterías a cada una de las necesidades. (Ver en página siguiente combinaciones propuestas)

Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf. (Refer to next page for proposed combinations)

En combinant des clayettes du même groupe (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des étagères à n'importe quel besoin. (Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

Die Kombination der Gitterböden gleicher Tiefe (X/Y) erlaubt die Länge der Regale individuell je nach Bedarf zu bestimmen. (Siehe Kombinerungsvorschläge folgende Seite)

Pieza soporte travesaños / Support for grossbars / Crochet support pour largérons / Halterungsteil Traversen

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

Spezielles System der Halterverankerung für die Traversen, welches die höchste Sicherheit, Zuverlässigkeit und Robustheit bietet.



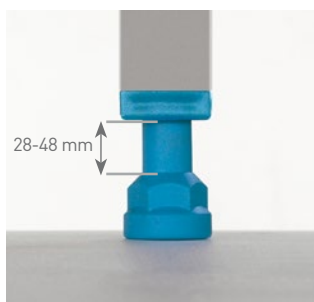
Pies regulables / Leveling feet / Pieds régulateurs / Regulierbare Füße

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles. Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 125 mm.

Leveling feet with hidden thread, for gradient floors. It is also possible to adapt Ø 125 mm wheels.

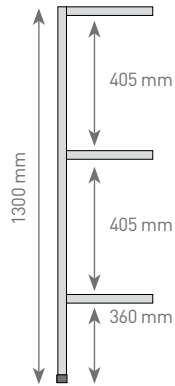
Pieds régulateurs avec filet cache. Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 125 mm.

Regulierbare Füße mit verborgenem Gewinde für unebene Böden. Mit der Möglichkeit Räder Ø 125 mm anzubringen.

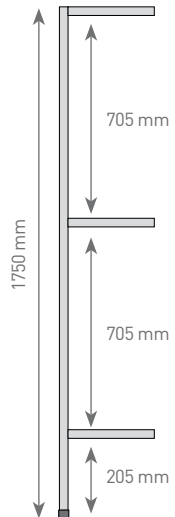


Alturas estándar de los niveles / Standard heights of levels / Hauteur standard des niveaux / Standardhöhe der Ebenen

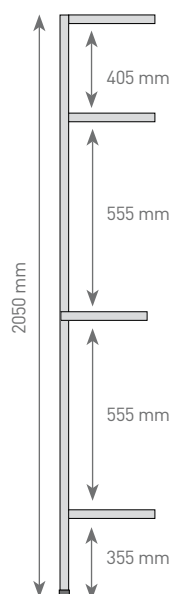
Altura 1280 mm / 3 niveles
Height 1280 mm / 3 levels
Hauteur 1280 mm / 3 niveaux
Höhe 1280 mm / 3 Ebenen



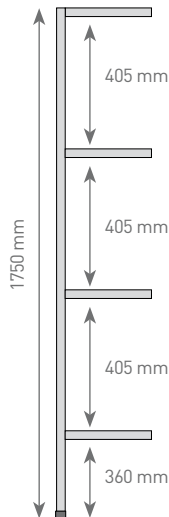
Altura 1750 mm / 3 niveles
Height 1750 mm / 3 levels
Hauteur 1750 mm / 3 niveaux
Höhe 1750 mm / 3 Ebenen



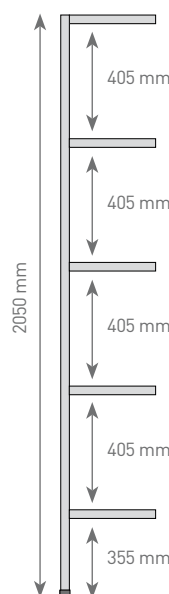
Altura 2050 mm / 4 niveles
Height 2050 mm / 4 levels
Hauteur 2050 mm / 4 niveaux
Höhe 2050 mm / 4 Ebenen



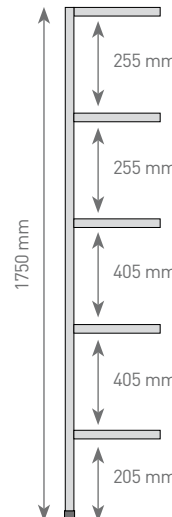
Altura 1750 mm / 4 niveles
Height 1750 mm / 4 levels
Hauteur 1750 mm / 4 niveaux
Höhe 1750 mm / 4 Ebenen



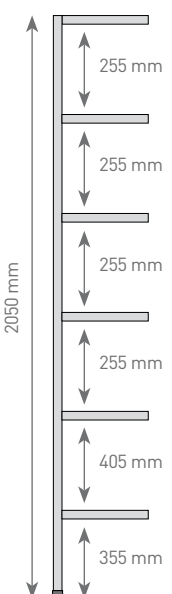
Altura 2050 mm / 5 niveles
Height 2050 mm / 5 levels
Hauteur 2050 mm / 5 niveaux
Höhe 2050 mm / 5 Ebenen



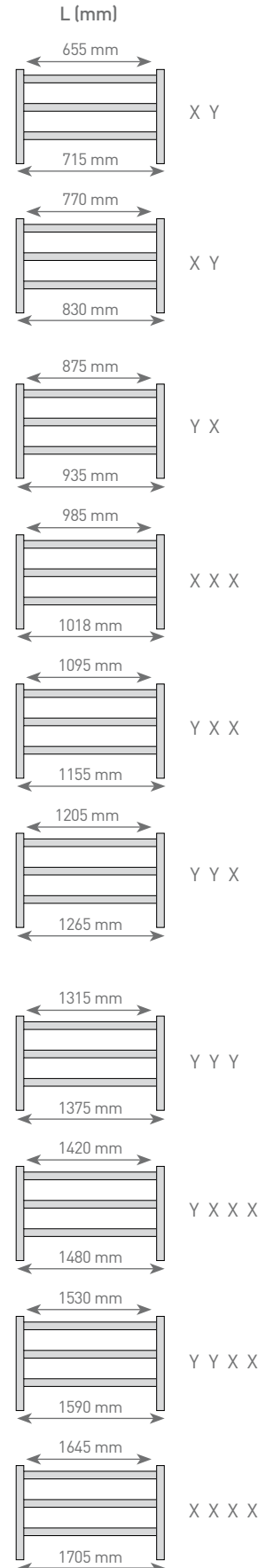
Altura 1750 mm / 5 niveles
Height 1750 mm / 5 levels
Hauteur 1750 mm / 5 niveaux
Höhe 1750 mm / 5 Ebenen



Altura 2050 mm / 6 niveles
Height 2050 mm / 6 levels
Hauteur 2050 mm / 6 niveaux
Höhe 2050 mm / 6 Ebenen



Combinaciones /
Combinations /
Combinaisons /
Kombinationen



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE

ESTANTES (PARRILLAS + TRAVESAÑOS) /
SHELVES (RACK/SHELVES + CROSSBARS) /
NIVEAU COMPLET (CLAYETTES + LONGERONS) /
REGALE (GITTERBÖDEN + TRAVERSEN)

Fondo 385 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3
Depth 385 mm. Suitable for 2/3 gastronorm containers
Profondeur 385 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3
Tiefe 385 mm. Passend für Gastronormbehälter 2/3

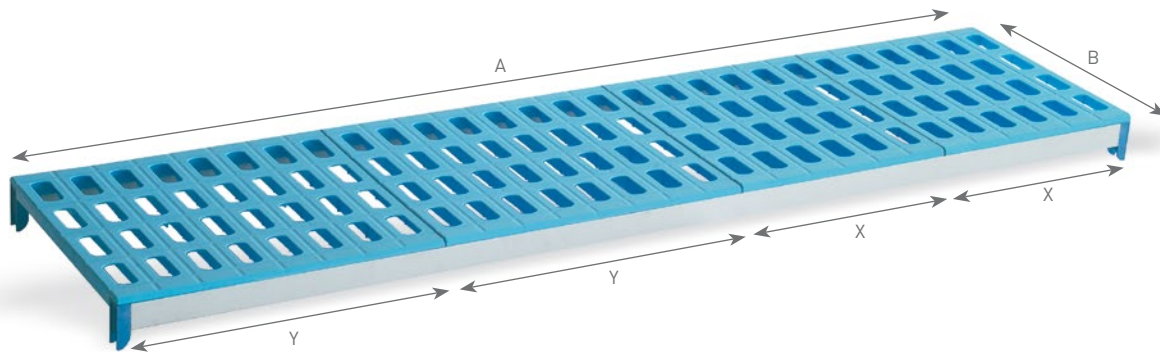
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.

X est une clayette de 325 mm de largeur.
Y est une clayette de 435 mm de largeur.

X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

REF	MOD	COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON / KOMBINATION	A mm	B mm	€	U
P7575	T61	X + X	655	385	36,00	1
P7576	T71	X + Y	770	385	39,80	1
P7577	T81	Y + Y	875	385	42,90	1
P7578	T91	X + X + X	985	385	46,55	1
P7579	T101	Y + X + X	1095	385	50,90	1
P7580	T111	Y + Y + X	1205	385	55,35	1
P7581	T131	Y + Y + Y	1315	385	60,35	1
P7582	T141	Y + X + X + X	1420	385	64,50	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	1530	385	69,00	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	1645	385	73,55	1



Fondo 555 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1
Depth 555 mm. Suitable for 1/1 gastronorm containers
Profondeur 555 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1
Tiefe 555 mm. Passend für Gastronormbehälter 1/1

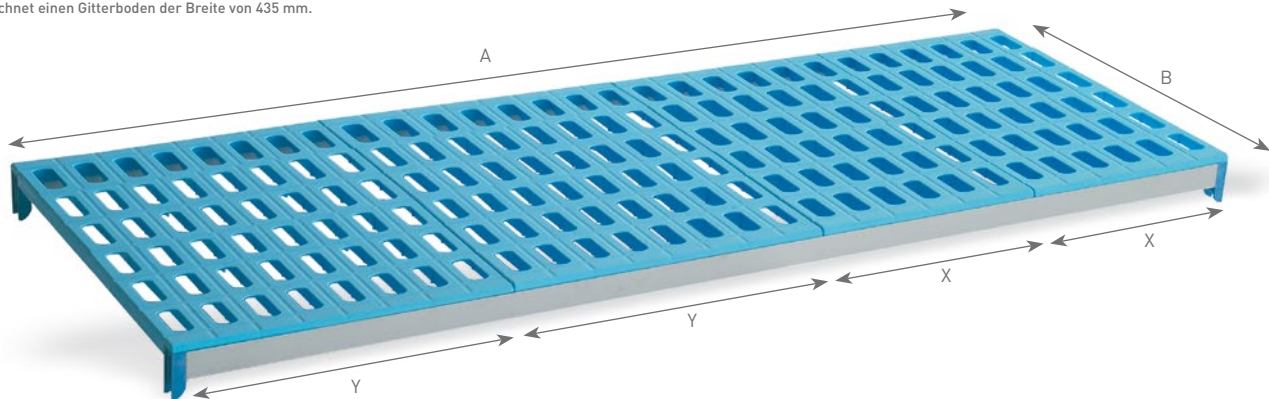
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.

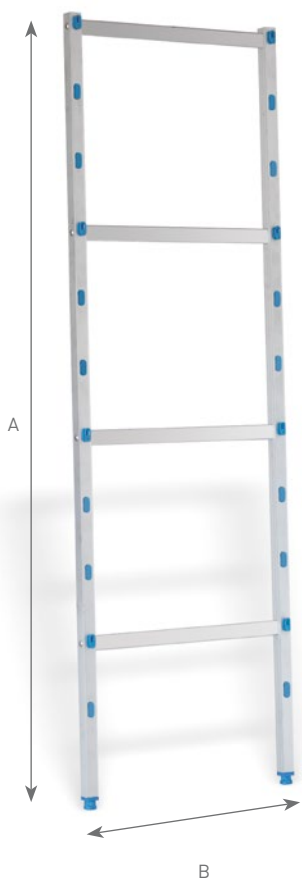
X est une clayette de 325 mm de largeur.
Y est une clayette de 435 mm de largeur.

X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

REF	MOD	COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON / KOMBINATION	A mm	B mm	€	U
P7565	T6	X + X	655	555	40,15	1
P7566	T7	X + Y	770	555	43,85	1
P7567	T8	Y + Y	875	555	47,90	1
P7568	T9	X + X + X	985	555	52,80	1
P7569	T10	Y + X + X	1095	555	58,75	1
P7570	T11	Y + Y + X	1205	555	64,60	1
P7571	T13	Y + Y + Y	1315	555	68,05	1
P7572	T14	Y + X + X + X	1420	555	73,65	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	1530	555	77,70	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	1645	555	83,55	1



Soportes laterales / Lateral supports / Support latéraux / Seitliche Ständer



REF	MOD	A mm	B mm	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	€	U
P7585	S1	1750	555	3	73,00	1
P7586	S2	1750	555	4	75,50	1
P7587	S3	1750	555	5	78,10	1
P7646	S0	2000	555	4	83,55	1
P7588	S4	2000	555	5	95,65	1
P7589	S5	2000	555	6	98,15	1
P7590	S6	1300	555	3	59,85	1
P7591	S7	1750	385	3	66,05	1
P7592	S8	1750	385	4	69,25	1
P7593	S9	1750	385	5	72,80	1
P7647	S13	2000	385	4	81,90	1
P7594	S10	2000	385	5	93,10	1
P7595	S11	2000	385	6	96,20	1
P7596	S12	1300	385	3	56,75	1

2 Fondos disponibles :
555 mm, gastronorm 1/1
385 mm, gastronorm 2/3

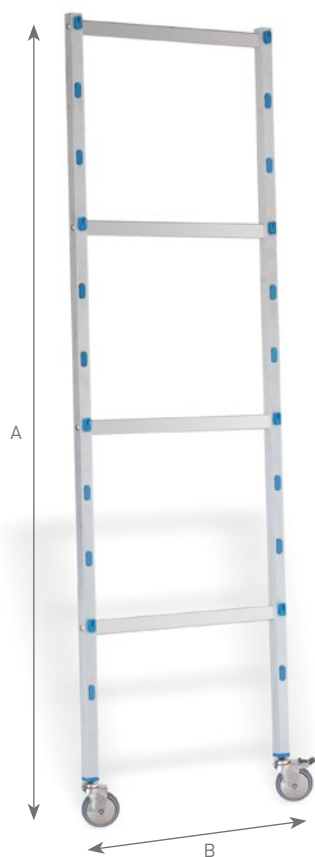
2 Available depths:
555 mm, 1/1 gastronorm
385 mm, 2/3 gastronorm

2 profondeurs disponibles:
555 mm, gastronorme 1/1
385 mm, gastronorme 2/3

2 Tiefen erhältlich:
555 mm, Gastronorm 1/1
385 mm, Gastronorm 2/3

TRANSPORTE Y ALMACENAM. /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

Soportes laterales con ruedas / Lateral support with wheels / Supports latéraux avec roues / Seitliche Ständer mit Räder



REF	A mm*	B mm	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	€	U
P7597	1.880	555	3	174,25	1
P7598	1.880	555	4	191,45	1
P7599	1.880	555	5	196,85	1


Para montar estanterías móviles con ruedas.
To assembly mobile shelving with wheels.
Pour monter étagères mobiles avec roues.
Für die Montage von mobilen Regalen mit Räder.

* Altura con rueda incluida
* Height including wheel
* Hauteur avec la roue
* Höhe inklusive Räder

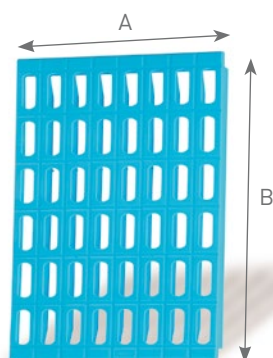
Ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
Wheels Ø 125 mm, two of them with brake.
Roues de Ø 125 mm, deux avec frein.
Räder Ø 125 mm, zwei von ihnen mit Bremsen.

No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 1400 mm.
We do not advise crossbars longer than 1400 mm.
Nous ne recommandons pas des longerons plus longues de 1400 mm.
Wir empfehlen nicht die Länge der Traversen von 1400 mm zu überschreiten.

Travesaños / Crossbars / Longerons / Traversen

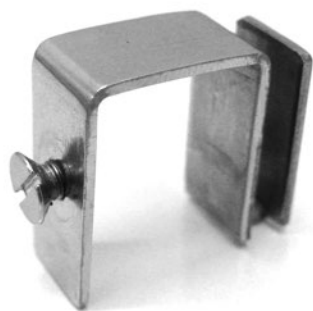
	REF	L mm	€	U
	P7632	655	10,90	1
	P7633	770	12,05	1
	P7634	875	13,35	1
	P7635	985	14,10	1
	P7636	1095	14,90	1
	P7637	1205	17,05	1
	P7638	1315	18,00	1
	P7639	1420	18,65	1
	P7640	1530	19,05	1
	P7641	1645	21,10	1

Parrillas / Rack-shelves / Clayettes / Einlegeböden



REF	TIPO / TYPE	A mm	B mm	GN		€	U
				Para / For / Pour / Für			
P7628	Y	435	555	1/1		10,70	1
P7629	X	325	555	1/1		9,15	1
P7630	Y	435	385	2/3		8,65	1
P7631	X	325	385	2/3		7,85	1

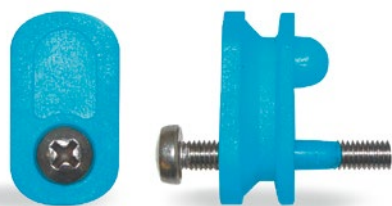
Ganchos para formar ángulos / Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles / Haken für Winkelbildung



REF	€	U
P7642	4,40	1

Permiten el montaje de los ángulos por lo que se ahorran soportes laterales y se aprovecha al máximo el espacio.
With these hooks it is possible to form angles so you will not need lateral supports and will save the maximum space as possible.
Pour le montage des angles avec un maximum profit de place.
Diese Haken erlauben es Winkel zu montieren ohne den Gebrauch zusätzlicher Seitenständer, um so den maximalen Raum auszunutzen.

Pieza soporte para travesaños / Support for crossbars /
Support pour largérons / Halterteil für Traversen



REF	€	U
P7643	2,45	1

Esta pieza es necesaria para ampliar el número de niveles estándares en las referencias del catálogo.
This piece is necessary to increase the number of standard levels from the catalogue's references.
Cette pièce est nécessaire pour augmenter le nombre de niveaux standards des références du catalogue.
Dieses Teil ist nötig, um die Standardanzahl der Regalebene, im Katalog aufgelistet, zu erhöhen.

Bancadas / Bench / BanCS / Bänke

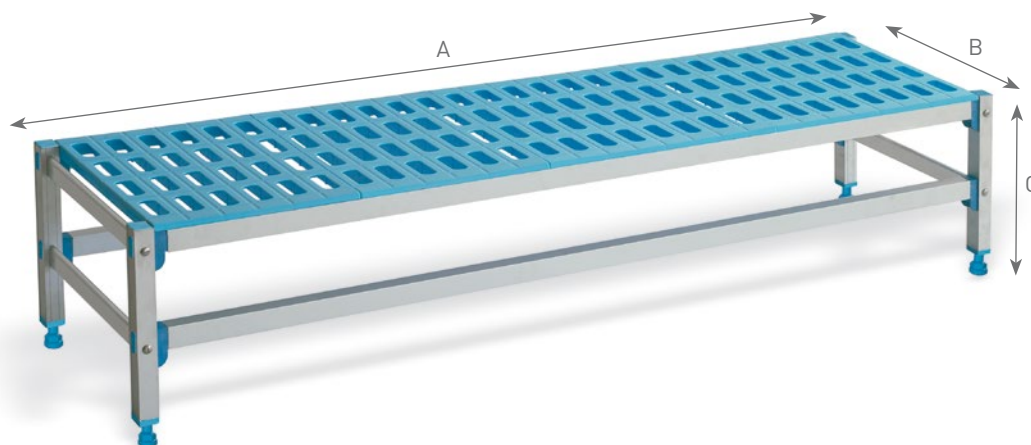
Diseñadas para su uso en lugares donde se prohíbe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.

Dessinés pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds régulateurs pour sols inégaux.

Design für den Gebrauch in Räumen, in denen es verboten ist Kisten direkt auf den Boden zu stellen. Die Tragkraft beträgt bis zu 175 Kg pro Bank, wenn die Last gleichmässig auf der Länge verteilt ist. Regulierbare Füße für unebene Böden.

REF	A mm	B mm	C mm	€	U
P7603	715	555	280	120,20	1
P7604	830	555	280	124,50	1
P7605	935	555	280	134,00	1
P7606	1045	555	280	139,75	1
P7607	1155	555	280	143,45	1
P7608	1265	555	280	154,05	1
P7609	1375	555	280	158,40	1
P7610	1480	555	280	167,95	1
P7611	715	385	280	118,00	1
P7612	830	385	280	122,70	1
P7613	935	385	280	128,20	1
P7614	1045	385	280	138,80	1
P7615	1155	385	280	141,05	1
P7616	1260	385	280	151,75	1
P7617	1375	385	280	154,15	1
P7618	1480	385	280	164,20	1



TRANSPORTE Y ALMACENAM./
TRANSPORT & STORAGE/
TRANSPORT ET STOCKAGE

Conjunto completo con ruedas / Complet kits with wheels / Kit préparés avec roues / Komplettes Set mit Rädern



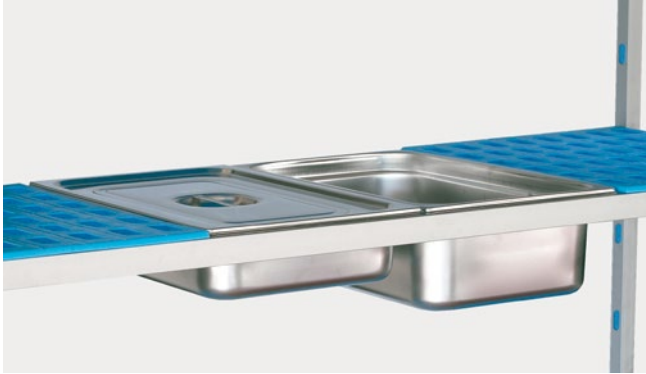
Reforzada /
Reinforced /
Renforcée /
Verstärkte

REF	A mm	B mm	A mm	TIPO / TYPE	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBÈNEN	€	U
P7145R	1145	555	1880	GN 1/1	3	524,80	1
P7004R	1145	385	1880	GN 2/3	3	496,45	1
P7146R	1265	555	1880	GN 1/1	3	542,25	1
P7005R	1265	385	1880	GN 2/3	3	509,80	1
P7147R	1375	555	1880	GN 1/1	3	552,85	1
P7006R	1375	385	1880	GN 2/3	3	563,10	1

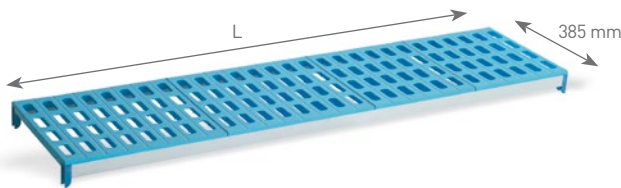
3 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBENEN

Kits completos / Complete kits / Kits préparés / Komplettssets

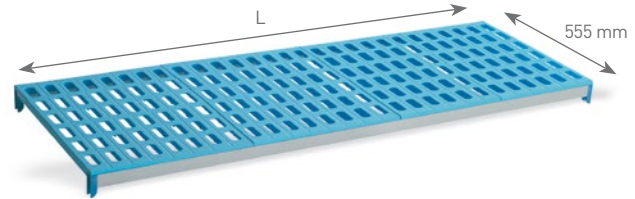
Distintas combinaciones /
Different combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€	L mm
P7000	239,65	715
P7001	251,40	830
P7002	260,90	935
P7003	271,45	1045
P7004	284,95	1155
P7005	298,15	1265
P7006	313,05	1375
P7007	325,40	1480
P7008	339,05	1590
P7009	352,65	1705
P7010	455,55	1840
P7011	466,15	1950
P7012	476,70	2060
P7013	490,40	2170
P7014	504,00	2280
P7015	517,15	2388
P7016	530,30	2496
P7017	545,25	2608
P7018	560,20	2720
P7019	572,50	2825
P7020	584,75	2930
P7021	598,35	3040
P7022	611,90	3150
P7023	625,55	3265

REF	€	L mm
P7024	639,05	3380
P7025	736,05	3513
P7026	749,25	3621
P7027	762,55	3729
P7028	777,45	3841
P7029	792,35	3953
P7030	807,30	4065
P7031	819,50	4170
P7032	831,80	4275
P7033	844,15	4380
P7034	857,65	4490
P7035	871,20	4600
P7036	884,85	4710
P7037	898,45	4825
P7038	911,95	4940
P7039	925,60	5055
P7040	1.024,55	5186
P7041	1.039,35	5298
P7042	1.054,40	5410
P7043	1.066,60	5515
P7044	1.078,90	5620
P7045	1.091,10	5725
P7046	1.103,30	5830

REF	€	L mm
P7141	266,40	715
P7142	277,50	830
P7143	289,85	935
P7144	304,10	1045
P7145	322,30	1155
P7146	339,70	1263
P7147	350,15	1375
P7148	366,75	1480
P7149	379,10	1590
P7150	396,60	1705
P7151	506,55	1840
P7152	521,00	1950
P7153	535,30	2060
P7154	553,35	2170
P7155	571,55	2280
P7156	588,90	2388
P7157	606,20	2496
P7158	616,75	2608
P7159	627,45	2720
P7160	644,00	2825
P7161	660,65	2930
P7162	672,85	3040
P7163	685,15	3150
P7164	702,70	3265

REF	€	L mm
P7165	720,35	3380
P7166	838,15	3513
P7167	855,60	3621
P7168	872,90	3729
P7169	883,45	3841
P7170	894,05	3953
P7171	904,65	4065
P7172	921,20	4170
P7173	937,80	4275
P7174	954,45	4380
P7175	966,80	4490
P7176	979,00	4600
P7177	991,15	4710
P7178	1.008,80	4825
P7179	1.026,25	4940
P7180	1.043,90	5055
P7181	1.160,65	5186
P7182	1.171,25	5298
P7183	1.181,80	5410
P7184	1.198,40	5515
P7185	1.215,05	5620
P7186	1.231,50	5725
P7187	1.248,20	5830

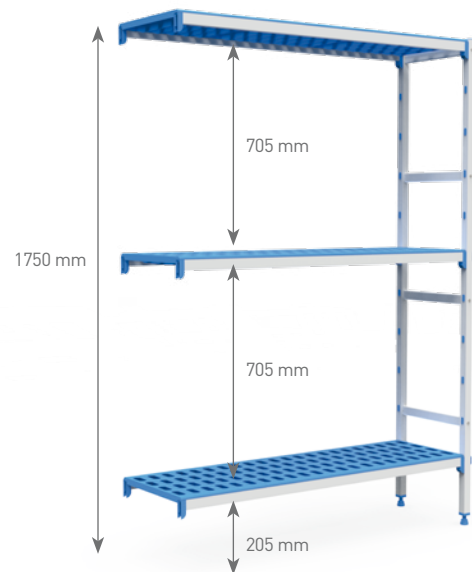
3 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBENEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

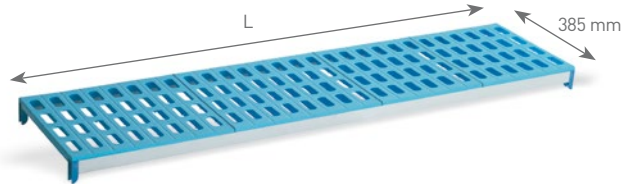
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



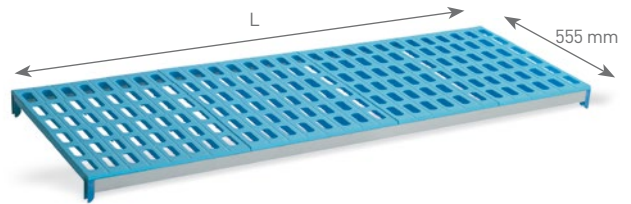
Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€	L mm
P7282	200,05	685
P7283	211,90	800
P7284	221,20	905
P7285	231,65	1015
P7286	245,45	1125
P7287	258,60	1233
P7288	273,55	1345
P7289	285,80	1450
P7290	299,40	1560
P7291	312,95	1675
P7292	416,00	1810
P7293	426,50	1920
P7294	437,10	2030
P7295	450,70	2140
P7296	464,40	2250
P7297	477,50	2358
P7298	490,70	2466
P7299	505,60	2578
P7300	520,55	2690
P7301	532,80	2795
P7302	545,05	2900
P7303	558,70	3010
P7304	572,30	3120
P7305	585,90	3235

REF	€	L mm
P7306	599,50	3350
P7307	696,60	3483
P7308	709,75	3591
P7309	722,90	3699
P7310	737,80	3811
P7311	752,75	3923
P7312	767,55	4035
P7313	779,90	4140
P7314	792,15	4245
P7315	804,45	4350
P7316	818,05	4460
P7317	831,60	4570
P7318	845,20	4680
P7319	858,65	4795
P7320	872,50	4910
P7321	885,95	5025
P7322	984,90	5156
P7323	999,85	5268
P7324	1.014,70	5380
P7325	1.026,95	5485
P7326	1.039,20	5590
P7327	1.051,45	5695
P7328	1.063,75	5800

REF	€	L mm
P7423	219,90	685
P7424	230,95	800
P7425	243,30	905
P7426	257,55	1015
P7427	275,70	1125
P7428	293,05	1233
P7429	303,70	1345
P7430	320,20	1450
P7431	332,50	1560
P7432	350,05	1675
P7433	460,00	1810
P7434	474,40	1920
P7435	488,75	2030
P7436	506,95	2140
P7437	524,95	2250
P7438	542,35	2358
P7439	559,60	2466
P7440	570,20	2578
P7441	580,80	2690
P7442	597,45	2795
P7443	614,10	2900
P7444	626,30	3010
P7445	638,65	3120
P7446	656,10	3235

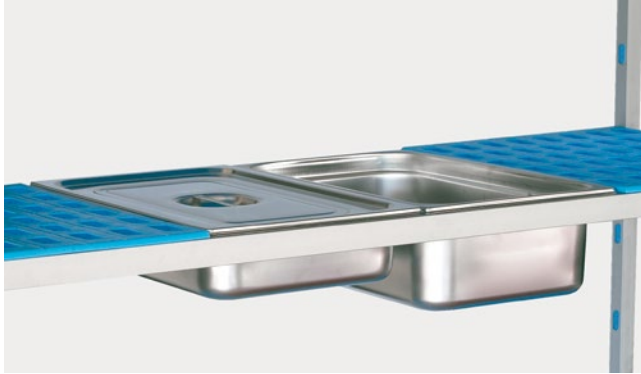
REF	€	L mm
P7447	673,75	3350
P7448	791,60	3483
P7449	809,00	3591
P7450	826,30	3699
P7451	836,90	3811
P7452	847,50	3923
P7453	858,05	4035
P7454	874,55	4140
P7455	891,25	4245
P7456	907,90	4350
P7457	920,20	4460
P7458	932,35	4570
P7459	944,70	4680
P7460	962,25	4795
P7461	979,85	4910
P7462	997,30	5025
P7463	1.114,10	5156
P7464	1.124,55	5268
P7465	1.135,30	5380
P7466	1.151,80	5485
P7467	1.168,50	5590
P7468	1.185,00	5695
P7469	1.201,75	5800

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

4 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBENEN

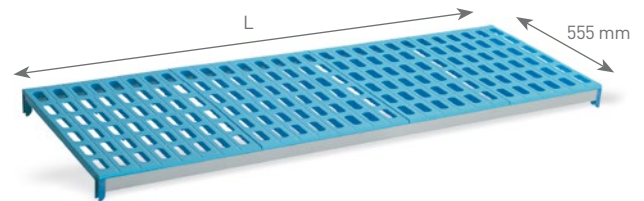
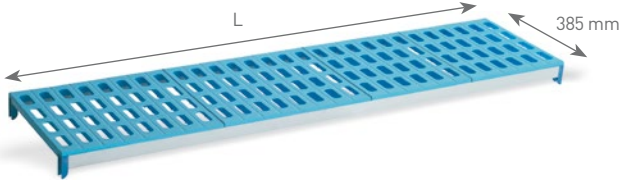
Kits completos / Complete kits / Kits préparés / Komplettssets

Distintas combinaciones /
Different combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€	L mm
P7047	281,85	715
P7048	297,55	830
P7049	310,10	935
P7050	324,10	1045
P7051	342,25	1155
P7052	359,90	1263
P7053	379,75	1375
P7054	396,20	1480
P7055	414,25	1590
P7056	432,35	1705
P7057	481,60	1840
P7058	564,95	1950
P7059	579,10	2060
P7060	597,15	2170
P7061	626,60	2280
P7062	632,90	2388
P7063	650,55	2496
P7064	670,35	2608
P7065	690,35	2720
P7066	706,55	2825
P7067	723,00	2930
P7068	741,15	3040
P7069	759,30	3150
P7070	777,35	3265

REF	€	L mm
P7071	795,50	3380
P7072	905,95	3513
P7073	923,55	3621
P7074	941,25	3729
P7075	961,10	3841
P7076	980,85	3953
P7077	1.000,90	4065
P7078	1.017,20	4170
P7079	1.033,55	4275
P7080	1.049,95	4380
P7081	1.067,95	4490
P7082	1.086,15	4600
P7083	1.104,35	4710
P7084	1.122,45	4825
P7085	1.140,50	4940
P7086	1.158,65	5055
P7087	1.271,50	5186
P7088	1.291,55	5298
P7089	1.311,45	5410
P7090	1.327,70	5515
P7091	1.344,10	5620
P7092	1.360,50	5725
P7093	1.376,80	5830

REF	€	L mm
P7188	311,55	715
P7189	326,40	830
P7190	342,80	935
P7191	361,90	1045
P7192	386,10	1155
P7193	409,25	1263
P7194	423,25	1375
P7195	445,45	1480
P7196	461,80	1590
P7197	485,15	1705
P7198	610,00	1840
P7199	629,05	1950
P7200	648,25	2060
P7201	672,45	2170
P7202	696,70	2280
P7203	719,75	2388
P7204	742,90	2496
P7205	757,00	2608
P7206	771,10	2720
P7207	793,25	2825
P7208	815,35	2930
P7209	831,70	3040
P7210	848,15	3150
P7211	871,40	3265

REF	€	L mm
P7212	894,85	3380
P7213	1.030,30	3513
P7214	1.053,45	3621
P7215	1.076,60	3729
P7216	1.090,65	3841
P7217	1.104,75	3953
P7218	1.118,90	4065
P7219	1.141,00	4170
P7220	1.163,25	4275
P7221	1.185,30	4380
P7222	1.201,75	4490
P7223	1.217,95	4600
P7224	1.234,40	4710
P7225	1.257,85	4825
P7226	1.281,15	4940
P7227	1.304,50	5055
P7228	1.438,50	5186
P7229	1.452,50	5298
P7230	1.466,75	5410
P7231	1.488,80	5515
P7232	1.510,85	5620
P7233	1.533,05	5725
P7234	1.555,25	5830

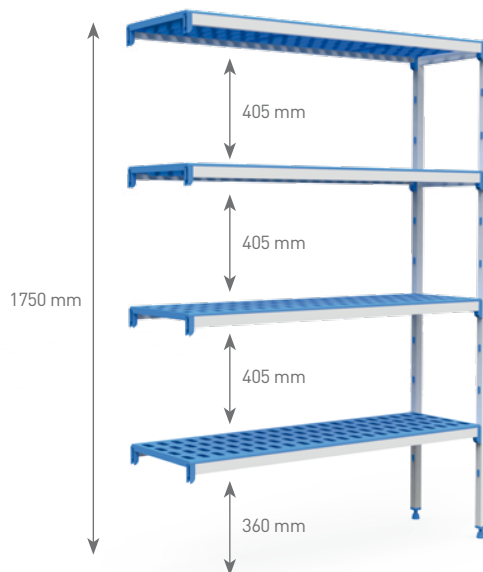
4 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBEBEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

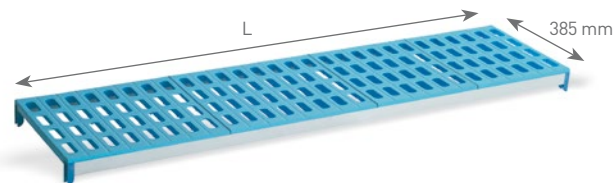
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



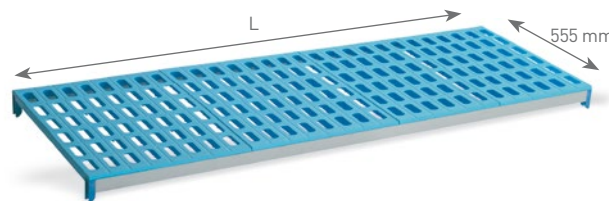
Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€	L mm
P7329	239,05	685
P7330	254,70	800
P7331	267,25	905
P7332	281,35	1015
P7333	299,50	1125
P7334	317,05	1233
P7335	337,00	1345
P7336	353,35	1450
P7337	371,45	1560
P7338	389,60	1675
P7339	508,10	1810
P7340	522,10	1920
P7341	536,35	2030
P7342	554,30	2140
P7343	572,50	2250
P7344	590,25	2358
P7345	607,70	2466
P7346	627,65	2578
P7347	647,55	2690
P7348	663,90	2795
P7349	680,25	2900
P7350	698,30	3010
P7351	716,50	3120
P7352	724,75	3235

REF	€	L mm
P7353	730,75	3350
P7354	838,05	3483
P7355	855,10	3591
P7356	872,30	3699
P7357	891,55	3811
P7358	910,90	3923
P7359	930,10	4035
P7360	946,00	4140
P7361	990,85	4245
P7362	1.007,05	4350
P7363	1.025,25	4460
P7364	1.043,35	4570
P7365	1.061,55	4680
P7366	1.079,65	4795
P7367	1.097,70	4910
P7368	1.115,85	5025
P7369	1.228,75	5156
P7370	1.248,75	5268
P7371	1.268,50	5380
P7372	1.284,90	5485
P7373	1.301,25	5590
P7374	1.317,70	5695
P7375	1.334,00	5800

REF	€	L mm
P7470	262,50	685
P7471	277,30	800
P7472	293,80	905
P7473	312,85	1015
P7474	337,00	1125
P7475	360,20	1233
P7476	374,20	1345
P7477	396,40	1450
P7478	412,70	1560
P7479	436,15	1675
P7480	560,65	1810
P7481	580,05	1920
P7482	599,15	2030
P7483	623,40	2140
P7484	647,55	2250
P7485	670,75	2358
P7486	693,85	2466
P7487	707,90	2578
P7488	722,05	2690
P7489	744,15	2795
P7490	765,25	2900
P7491	782,65	3010
P7492	799,00	3120
P7493	822,40	3235

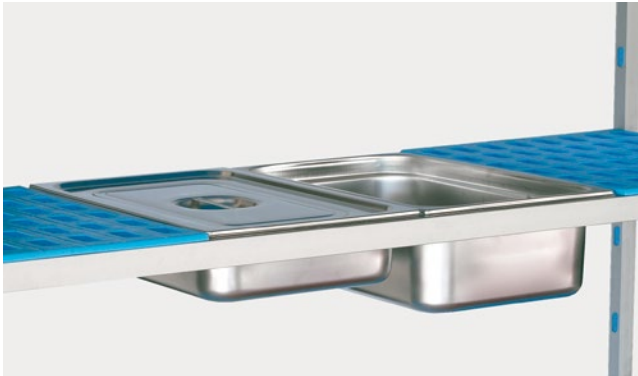
REF	€	L mm
P7494	845,85	3350
P7495	981,20	3483
P7496	1.004,35	3591
P7497	1.027,45	3699
P7498	1.041,65	3811
P7499	1.055,60	3923
P7500	1.069,85	4035
P7501	1.092,00	4140
P7502	1.114,10	4245
P7503	1.136,30	4350
P7504	1.152,60	4460
P7505	1.168,90	4570
P7506	1.185,30	4680
P7507	1.208,70	4795
P7508	1.232,25	4910
P7509	1.255,45	5025
P7510	1.389,45	5156
P7511	1.403,50	5268
P7512	1.417,50	5380
P7513	1.439,75	5485
P7514	1.461,95	5590
P7515	1.484,05	5695
P7516	1.506,20	5800

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

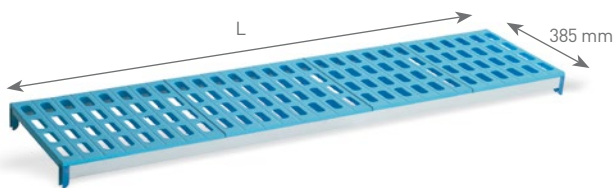
5 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBENEN

Kits completos / Complete kits / Kits préparés / Komplettssets

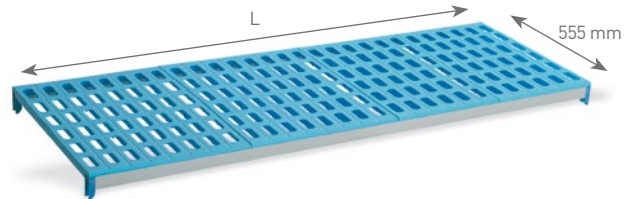
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€	L mm
P7094	323,35	715
P7095	344,45	830
P7096	360,20	935
P7097	377,80	1045
P7098	400,45	1155
P7099	422,40	1263
P7100	447,25	1375
P7101	467,70	1480
P7102	490,40	1590
P7103	513,00	1705
P7104	647,45	1840
P7105	665,10	1950
P7106	682,65	2060
P7107	705,40	2170
P7108	727,95	2280
P7109	750,05	2388
P7110	772,05	2496
P7111	796,90	2608
P7112	821,75	2720
P7113	842,15	2825
P7114	862,60	2930
P7115	885,30	3040
P7116	908,00	3150
P7117	930,55	3265

REF	€	L mm
P7118	953,20	3380
P7119	1.077,65	3513
P7120	1.099,65	3621
P7121	1.121,55	3729
P7122	1.146,55	3841
P7123	1.171,35	3953
P7124	1.196,20	4065
P7125	1.216,70	4170
P7126	1.237,10	4275
P7127	1.257,65	4380
P7128	1.280,25	4490
P7129	1.302,90	4600
P7130	1.325,45	4710
P7131	1.348,15	4825
P7132	1.370,85	4940
P7133	1.393,45	5055
P7134	1.521,05	5186
P7135	1.545,80	5298
P7136	1.570,75	5410
P7137	1.591,00	5515
P7138	1.611,55	5620
P7139	1.632,00	5725
P7140	1.652,40	5830

REF	€	L mm
P7235	356,70	715
P7236	375,30	830
P7237	395,75	935
P7238	419,70	1045
P7239	449,90	1155
P7240	478,80	1263
P7241	496,45	1375
P7242	524,10	1480
P7243	544,55	1590
P7244	573,85	1705
P7245	713,50	1840
P7246	737,40	1950
P7247	761,30	2060
P7248	791,50	2170
P7249	821,65	2280
P7250	850,55	2388
P7251	879,50	2496
P7252	897,20	2608
P7253	914,80	2720
P7254	942,45	2825
P7255	970,20	2930
P7256	990,65	3040
P7257	1.011,05	3150
P7258	1.040,25	3265

REF	€	L mm
P7259	1.069,55	3380
P7260	1.222,50	3513
P7261	1.251,35	3621
P7262	1.280,35	3729
P7263	1.297,85	3841
P7264	1.315,55	3953
P7265	1.333,10	4065
P7266	1.360,90	4170
P7267	1.388,60	4275
P7268	1.416,25	4380
P7269	1.436,65	4490
P7270	1.457,05	4600
P7271	1.477,60	4710
P7272	1.506,85	4825
P7273	1.536,05	4940
P7274	1.565,35	5055
P7275	1.716,25	5186
P7276	1.733,90	5298
P7277	1.751,45	5410
P7278	1.779,25	5515
P7279	1.806,95	5620
P7280	1.834,60	5725
P7281	1.862,25	5830

5 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBENEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

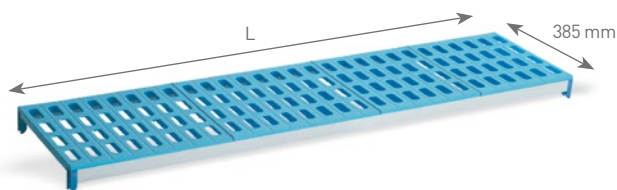
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



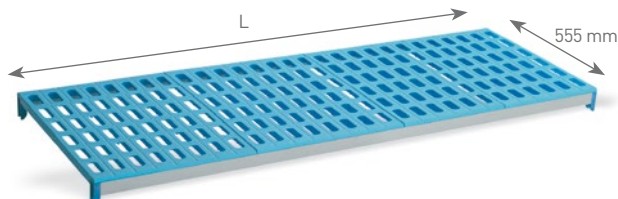
Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3



REF	€	L mm
P7376	278,55	685
P7377	298,05	800
P7378	313,85	905
P7379	331,35	1015
P7380	354,00	1125
P7381	376,05	1233
P7382	400,95	1345
P7383	421,35	1450
P7384	444,05	1560
P7385	466,60	1675
P7386	601,15	1810
P7387	618,70	1920
P7388	636,35	2030
P7389	659,10	2140
P7390	681,60	2250
P7391	703,65	2358
P7392	725,75	2466
P7393	750,55	2578
P7394	775,40	2690
P7395	795,85	2795
P7396	816,30	2900
P7397	838,95	3010
P7398	861,50	3120
P7399	884,20	3235



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	€	L mm
P7400	906,80	3350
P7401	1.031,25	3483
P7402	1.053,15	3591
P7403	1.075,25	3699
P7404	1.100,20	3811
P7405	1.124,90	3923
P7406	1.149,75	4035
P7407	1.170,15	4140
P7408	1.190,70	4245
P7409	1.211,25	4350
P7410	1.233,85	4460
P7411	1.256,50	4570
P7412	1.279,10	4680
P7413	1.301,80	4795
P7414	1.324,50	4910
P7415	1.347,10	5025
P7416	1.474,55	5156
P7417	1.499,50	5268
P7418	1.524,25	5380
P7419	1.544,70	5485
P7420	1.565,10	5590
P7421	1.585,65	5695
P7422	1.606,10	5800

REF	€	L mm
P7517	305,15	685
P7518	323,65	800
P7519	344,20	905
P7520	368,10	1015
P7521	398,25	1125
P7522	427,20	1233
P7523	444,75	1345
P7524	472,45	1450
P7525	492,95	1560
P7526	522,10	1675
P7527	661,85	1810
P7528	685,70	1920
P7529	709,75	2030
P7530	739,85	2140
P7531	770,10	2250
P7532	799,00	2358
P7533	827,90	2466
P7534	845,55	2578
P7535	863,20	2690
P7536	890,95	2795
P7537	918,60	2900
P7538	938,65	3010
P7539	959,50	3120
P7540	988,65	3235

TRANSPORTE Y ALMACENAM. /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE

DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS / BREAKDOWN OF SHELVING SETS / SETS DES ÉTAGÈRES / AUFLISTUNGSÜBERSICHT DER REGALSETS

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM / PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3 / Tiefe 385 mm. Passend für Gastronorm 2/3

REF. 3 niveles 3 levels 3 niveaux 3 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7000	2 S7 + 3 T61
P7001	2 S7 + 3 T71
P7002	2 S7 + 3 T81
P7003	2 S7 + 3 T91
P7004	2 S7 + 3 T101
P7005	2 S7 + 3 T111
P7006	2 S7 + 3 T131
P7007	2 S7 + 3 T141
P7008	2 S7 + 3 T151
P7009	2 S7 + 3 T161
P7010	3 S7 + 6 T81
P7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91
P7012	3 S7 + 6 T91
P7013	3 S7 + 3 T91 + 3 T101
P7014	3 S7 + 6 T101
P7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111
P7016	3 S7 + 6 T111
P7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131
P7018	3 S7 + 6 T131
P7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141
P7020	3 S7 + 6 T141
P7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151
P7022	3 S7 + 6 T151
P7023	3 S7 + 3 T151 + 3 T161
P7024	3 S7 + 6 T161
P7025	4 S7 + 6 T101 + 3 T111
P7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111
P7027	4 S7 + 9 T111
P7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131
P7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131
P7030	4 S7 + 9 T131
P7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141
P7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141
P7033	4 S7 + 9 T141
P7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151
P7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151
P7036	4 S7 + 9 T151
P7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161
P7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161
P7039	4 S7 + 9 T161
P7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131
P7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131
P7042	5 S7 + 12 T131
P7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131
P7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141
P7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141
P7046	5 S7 + 12 T141

REF. 4 niveles 4 levels 4 niveaux 4 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7047	2 S8 + 4 T61
P7048	2 S8 + 4 T71
P7049	2 S8 + 4 T81
P7050	2 S8 + 4 T91
P7051	2 S8 + 4 T101
P7052	2 S8 + 4 T111
P7053	2 S8 + 4 T131
P7054	2 S8 + 4 T141
P7055	2 S8 + 4 T151
P7056	2 S8 + 4 T161
P7057	3 S8 + 8 T81
P7058	3 S8 + 4 T81 + 4 T91
P7059	3 S8 + 8 T91
P7060	3 S8 + 4 T91 + 4 T101
P7061	3 S8 + 8 T101
P7062	3 S8 + 4 T101 + 4 T111
P7063	3 S8 + 8 T111
P7064	3 S8 + 4 T111 + 4 T131
P7065	3 S8 + 8 T131
P7066	3 S8 + 4 T131 + 4 T141
P7067	3 S8 + 8 T141
P7068	3 S8 + 4 T141 + 4 T151
P7069	3 S8 + 8 T151
P7070	3 S8 + 4 T151 + 4 T161
P7071	3 S8 + 8 T161
P7072	4 S8 + 8 T101 + 4 T111
P7073	4 S8 + 4 T101 + 8 T111
P7074	4 S8 + 12 T111
P7075	4 S8 + 8 T111 + 4 T131
P7076	4 S8 + 4 T111 + 8 T131
P7077	4 S8 + 12 T131
P7078	4 S8 + 8 T131 + 4 T141
P7079	4 S8 + 4 T131 + 8 T141
P7080	4 S8 + 12 T141
P7081	4 S8 + 8 T141 + 4 T151
P7082	4 S8 + 4 T141 + 8 T151
P7083	4 S8 + 12 T151
P7084	4 S8 + 8 T151 + 4 T161
P7085	4 S8 + 4 T151 + 8 T161
P7086	4 S8 + 12 T161
P7087	5 S8 + 8 T111 + 8 T131
P7088	5 S8 + 4 T111 + 12 T131
P7089	5 S8 + 16 T131
P7090	5 S8 + 4 T141 + 12 T131
P7091	5 S8 + 8 T131 + 8 T141
P7092	5 S8 + 4 T131 + 12 T141
P7093	5 S8 + 16 T141

REF. 5 niveles 5 levels 5 niveaux 5 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7094	2 S9 + 5 T61
P7095	2 S9 + 5 T71
P7096	2 S9 + 5 T81
P7097	2 S9 + 5 T91
P7098	2 S9 + 5 T101
P7099	2 S9 + 5 T111
P7100	2 S9 + 5 T131
P7101	2 S9 + 5 T141
P7102	2 S9 + 5 T151
P7103	2 S9 + 5 T161
P7104	3 S9 + 10 T81
P7105	3 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7106	3 S9 + 10 T91
P7107	3 S9 + 5 T91 + 5 T101
P7108	3 S9 + 10 T101
P7109	3 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7110	3 S9 + 10 T111
P7111	3 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7112	3 S9 + 10 T131
P7113	3 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7114	3 S9 + 10 T141
P7115	3 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7116	3 S9 + 10 T151
P7117	3 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7118	3 S9 + 10 T161
P7119	4 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7120	4 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7121	4 S9 + 15 T111
P7122	4 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7123	4 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7124	4 S9 + 15 T131
P7125	4 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7126	4 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7127	4 S9 + 15 T141
P7128	4 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7129	4 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7130	4 S9 + 15 T151
P7131	4 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7132	4 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7133	4 S9 + 15 T161
P7134	5 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7135	5 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7136	5 S9 + 20 T131
P7137	5 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7138	5 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7139	5 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7140	5 S9 + 20 T141

FONDO 555 mm. Adaptable a GASTRONORM 1/1 / DEPTH 555 mm. Suitable for 1/1 GASTRONORM /
PROFONDEUR 555 mm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1 / Tiefe 555 mm. Passend für Gastronorm 1/1

REF. 3 niveles 3 levels 3 niveaux 3 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG	REF. 4 niveles 4 levels 4 niveaux 4 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG	REF. 5 niveles 5 levels 5 niveaux 5 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7141	2 S1 + 3 T6	P7188	2 S2 + 4 T6	P7235	2 S3 + 5 T6
P7142	2 S1 + 3 T7	P7189	2 S2 + 4 T7	P7236	2 S3 + 5 T7
P7143	2 S1 + 3 T8	P7190	2 S2 + 4 T8	P7237	2 S3 + 5 T8
P7144	2 S1 + 3 T9	P7191	2 S2 + 4 T9	P7238	2 S3 + 5 T9
P7145	2 S1 + 3 T10	P7192	2 S2 + 4 T10	P7239	2 S3 + 5 T10
P7146	2 S1 + 3 T11	P7193	2 S2 + 4 T11	P7240	2 S3 + 5 T11
P7147	2 S1 + 3 T13	P7194	2 S2 + 4 T13	P7241	2 S3 + 5 T13
P7148	2 S1 + 3 T14	P7195	2 S2 + 4 T14	P7242	2 S3 + 5 T14
P7149	2 S1 + 3 T15	P7196	2 S2 + 4 T15	P7243	2 S3 + 5 T15
P7150	2 S1 + 3 T16	P7197	2 S2 + 4 T16	P7244	2 S3 + 5 T16
P7151	3 S1 + 6 T8	P7198	3 S2 + 8 T8	P7245	3 S3 + 10 T8
P7152	3 S1 + 3 T8 + 3 T9	P7199	3 S2 + 4 T8 + 4 T9	P7246	3 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7153	3 S1 + 6 T9	P7200	3 S2 + 8 T9	P7247	3 S3 + 10 T9
P7154	3 S1 + 3 T9 + 3 T10	P7201	3 S2 + 4 T9 + 4 T10	P7248	3 S3 + 5 T9 + 5 T10
P7155	3 S1 + 6 T10	P7202	3 S2 + 8 T10	P7249	3 S3 + 10 T10
P7156	3 S1 + 3 T10 + 3 T11	P7203	3 S2 + 4 T10 + 4 T11	P7250	3 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7157	3 S1 + 6 T11	P7204	3 S2 + 8 T11	P7251	3 S3 + 10 T11
P7158	3 S1 + 3 T11 + 3 T13	P7205	3 S2 + 4 T11 + 4 T13	P7252	3 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7159	3 S1 + 6 T13	P7206	3 S2 + 8 T13	P7253	3 S3 + 10 T13
P7160	3 S1 + 3 T13 + 3 T14	P7207	3 S2 + 4 T13 + 4 T14	P7254	3 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7161	3 S1 + 6 T14	P7208	3 S2 + 8 T14	P7255	3 S3 + 10 T14
P7162	3 S1 + 3 T14 + 3 T15	P7209	3 S2 + 4 T14 + 4 T15	P7256	3 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7163	3 S1 + 6 T15	P7210	3 S2 + 8 T15	P7257	3 S3 + 10 T15
P7164	3 S1 + 3 T15 + 3 T16	P7211	3 S2 + 4 T15 + 4 T16	P7258	3 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7165	3 S1 + 6 T16	P7212	3 S2 + 8 T16	P7259	3 S3 + 10 T16
P7166	4 S1 + 6 T10 + 3 T11	P7213	4 S2 + 8 T10 + 4 T11	P7260	4 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7167	4 S1 + 3 T10 + 6 T11	P7214	4 S2 + 4 T10 + 8 T11	P7261	4 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7168	4 S1 + 9 T11	P7215	4 S2 + 12 T11	P7262	4 S3 + 15 T11
P7169	4 S1 + 6 T11 + 3 T13	P7216	4 S2 + 8 T11 + 4 T13	P7263	4 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7170	4 S1 + 3 T11 + 6 T13	P7217	4 S2 + 4 T11 + 8 T13	P7264	4 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7171	4 S1 + 9 T13	P7218	4 S2 + 12 T13	P7265	4 S3 + 15 T13
P7172	4 S1 + 6 T13 + 3 T14	P7219	4 S2 + 8 T13 + 4 T14	P7266	4 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7173	4 S1 + 3 T13 + 6 T14	P7220	4 S2 + 4 T13 + 8 T14	P7267	4 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7174	4 S1 + 9 T14	P7221	4 S2 + 12 T14	P7268	4 S3 + 15 T14
P7175	4 S1 + 6 T14 + 3 T15	P7222	4 S2 + 8 T14 + 4 T15	P7269	4 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7176	4 S1 + 3 T14 + 6 T15	P7223	4 S2 + 4 T14 + 8 T15	P7270	4 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7177	4 S1 + 9 T15	P7224	4 S2 + 12 T15	P7271	4 S3 + 15 T15
P7178	4 S1 + 6 T15 + 3 T16	P7225	4 S2 + 8 T15 + 4 T16	P7272	4 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7179	4 S1 + 3 T15 + 6 T16	P7226	4 S2 + 4 T15 + 8 T16	P7273	4 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7180	4 S1 + 9 T16	P7227	4 S2 + 12 T16	P7274	4 S3 + 15 T16
P7181	5 S1 + 6 T11 + 6 T13	P7228	5 S2 + 8 T11 + 8 T13	P7275	5 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7182	5 S1 + 3 T11 + 9 T13	P7229	5 S2 + 4 T11 + 12 T13	P7276	5 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7183	5 S1 + 12 T13	P7230	5 S2 + 16 T13	P7277	5 S3 + 20 T13
P7184	5 S1 + 3 T14 + 9 T13	P7231	5 S2 + 4 T14 + 12 T13	P7278	5 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7185	5 S1 + 6 T13 + 6 T14	P7232	5 S2 + 8 T13 + 8 T14	P7279	5 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7186	5 S1 + 3 T13 + 9 T14	P7233	5 S2 + 4 T13 + 12 T14	P7280	5 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7187	5 S1 + 12 T14	P7234	5 S2 + 16 T14	P7281	5 S3 + 20 T14

3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE

DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS / BREAKDOWN OF SHELVING SETS / SETS DES ÉTAGÈRES / AUFLISTUNGSÜBERSICHT DER REGALSETS

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPTH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM /
PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3 / Tiefe 385 mm. Passend für Gastronorm 2/3

REF. 3 niveles 3 levels 3 niveaux 3 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7282	1 S7 + 3 T61
P7283	1 S7 + 3 T71
P7284	1 S7 + 3 T81
P7285	1 S7 + 3 T91
P7286	1 S7 + 3 T101
P7287	1 S7 + 3 T111
P7288	1 S7 + 3 T131
P7289	1 S7 + 3 T141
P7290	1 S7 + 3 T151
P7291	1 S7 + 3 T161
P7292	2 S7 + 6 T81
P7293	2 S7 + 3 T81 + 3 T91
P7294	2 S7 + 6 T91
P7295	2 S7 + 3 T91 + 3 T101
P7296	2 S7 + 6 T101
P7297	2 S7 + 3 T111 + 3 T111
P7298	2 S7 + 6 T111
P7299	2 S7 + 3 T111 + 3 T131
P7300	2 S7 + 6 T131
P7301	2 S7 + 3 T131 + 3 T141
P7302	2 S7 + 6 T141
P7303	2 S7 + 3 T141 + 3 T151
P7304	2 S7 + 6 T151
P7305	2 S7 + 3 T151 + 3 T161
P7306	2 S7 + 6 T161
P7307	3 S7 + 6 T101 + 3 T111
P7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111
P7309	3 S7 + 9 T111
P7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131
P7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131
P7312	3 S7 + 9 T131
P7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141
P7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141
P7315	3 S7 + 9 T141
P7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151
P7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151
P7318	3 S7 + 9 T151
P7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161
P7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161
P7321	3 S7 + 9 T161
P7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131
P7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131
P7324	4 S7 + 12 T131
P7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131
P7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141
P7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141
P7328	4 S7 + 12 T141

REF. 4 niveles 4 levels 4 niveaux 4 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7329	1 S8 + 4 T61
P7330	1 S8 + 4 T71
P7331	1 S8 + 4 T81
P7332	1 S8 + 4 T91
P7333	1 S8 + 4 T101
P7334	1 S8 + 4 T111
P7335	1 S8 + 4 T131
P7336	1 S8 + 4 T141
P7337	1 S8 + 4 T151
P7338	1 S8 + 4 T161
P7339	2 S8 + 8 T81
P7340	2 S8 + 4 T81 + 4 T91
P7341	2 S8 + 8 T91
P7342	2 S8 + 4 T91 + 4 T101
P7343	2 S8 + 8 T101
P7344	2 S8 + 4 T101 + 4 T111
P7345	2 S8 + 8 T111
P7346	2 S8 + 4 T111 + 4 T131
P7347	2 S8 + 8 T131
P7348	2 S8 + 4 T131 + 4 T141
P7349	2 S8 + 8 T141
P7350	2 S8 + 4 T141 + 4 T151
P7351	2 S8 + 6 T151
P7352	2 S8 + 4 T151 + 4 T161
P7353	2 S8 + 8 T161
P7354	3 S8 + 8 T101 + 4 T111
P7355	3 S8 + 4 T101 + 8 T111
P7356	3 S8 + 12 T111
P7357	3 S8 + 8 T111 + 4 T131
P7358	3 S8 + 4 T111 + 8 T131
P7359	3 S8 + 12 T131
P7360	3 S8 + 8 T131 + 4 T141
P7361	3 S8 + 4 T131 + 8 T141
P7362	3 S8 + 12 T141
P7363	3 S8 + 8 T141 + 4 T151
P7364	3 S8 + 4 T141 + 8 T151
P7365	3 S8 + 12 T151
P7366	3 S8 + 8 T151 + 4 T161
P7367	3 S8 + 4 T151 + 8 T161
P7368	3 S8 + 12 T161
P7369	4 S8 + 8 T111 + 8 T131
P7370	4 S8 + 4 T111 + 12 T131
P7371	4 S8 + 16 T131
P7372	4 S8 + 4 T141 + 12 T131
P7373	4 S8 + 8 T131 + 8 T141
P7374	4 S8 + 4 T131 + 12 T141
P7375	4 S8 + 16 T141

REF. 5 niveles 5 levels 5 niveaux 5 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7376	1 S9 + 5 T61
P7377	1 S9 + 5 T71
P7378	1 S9 + 5 T81
P7379	1 S9 + 5 T91
P7380	1 S9 + 5 T101
P7381	1 S9 + 5 T111
P7382	1 S9 + 5 T131
P7383	1 S9 + 5 T141
P7384	1 S9 + 5 T151
P7385	1 S9 + 5 T161
P7386	2 S9 + 10 T81
P7387	2 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7388	2 S9 + 10 T91
P7389	2 S9 + 5 T91 + 5 T101
P7390	2 S9 + 10 T101
P7391	2 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7392	2 S9 + 10 T111
P7393	2 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7394	2 S9 + 10 T131
P7395	2 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7396	2 S9 + 10 T141
P7397	2 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7398	2 S9 + 10 T151
P7399	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7400	2 S9 + 10 T161
P7401	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7402	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7403	3 S9 + 15 T111
P7404	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7405	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7406	3 S9 + 15 T131
P7407	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7408	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7409	3 S9 + 15 T141
P7410	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7411	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7412	3 S9 + 15 T151
P7413	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7414	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7415	3 S9 + 15 T161
P7416	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7417	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7418	4 S9 + 20 T131
P7419	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7420	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7421	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7422	4 S9 + 20 T141

FONDO 555 mm. Adaptable a GASTRONORM 1/1 / DEPTH 555 mm. Suitable for 1/1 GASTRONORM /
PROFONDEUR 555 mm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1 / Tiefe 555 mm. Passend für Gastronorm 1/1

REF. 3 niveles 3 levels 3 niveaux 3 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG	REF. 4 niveles 4 levels 4 niveaux 4 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG	REF. 5 niveles 5 levels 5 niveaux 5 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7423	1 S1 + 3 T6	P7470	1 S2 + 4 T6	P7517	1 S3 + 5 T6
P7424	1 S1 + 3 T7	P7471	1 S2 + 4 T7	P7518	1 S3 + 5 T7
P7425	1 S1 + 3 T8	P7472	1 S2 + 4 T8	P7519	1 S3 + 5 T8
P7426	1 S1 + 3 T9	P7473	1 S2 + 4 T9	P7520	1 S3 + 5 T9
P7427	1 S1 + 3 T10	P7474	1 S2 + 4 T10	P7521	1 S3 + 5 T10
P7428	1 S1 + 3 T11	P7475	1 S2 + 4 T11	P7522	1 S3 + 5 T11
P7429	1 S1 + 3 T13	P7476	1 S2 + 4 T13	P7523	1 S3 + 5 T13
P7430	1 S1 + 3 T14	P7477	1 S2 + 4 T14	P7524	1 S3 + 5 T14
P7431	1 S1 + 3 T15	P7478	1 S2 + 4 T15	P7525	1 S3 + 5 T15
P7432	1 S1 + 3 T16	P7479	1 S2 + 4 T16	P7526	1 S3 + 5 T16
P7433	2 S1 + 6 T8	P7480	2 S2 + 8 T8	P7527	2 S3 + 10 T8
P7434	2 S1 + 3 T8 + 3 T9	P7481	2 S2 + 4 T8 + 4 T9	P7528	2 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7435	2 S1 + 6 T9	P7482	2 S2 + 8 T9	P7529	2 S3 + 10 T9
P7436	2 S1 + 3 T9 + 3 T10	P7483	2 S2 + 4 T9 + 4 T10	P7530	2 S3 + 5 T9 + 5 T10
P7437	2 S1 + 6 T10	P7484	2 S2 + 8 T10	P7531	2 S3 + 10 T10
P7438	2 S1 + 3 T10 + 3 T11	P7485	2 S2 + 4 T10 + 4 T11	P7532	2 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7439	2 S1 + 6 T11	P7486	2 S2 + 8 T11	P7533	2 S3 + 10 T11
P7440	2 S1 + 3 T11 + 3 T13	P7487	2 S2 + 4 T11 + 4 T13	P7534	2 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7441	2 S1 + 6 T13	P7488	2 S2 + 8 T13	P7535	2 S3 + 10 T13
P7442	2 S1 + 3 T13 + 3 T14	P7489	2 S2 + 4 T13 + 4 T14	P7536	2 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7443	2 S1 + 6 T14	P7490	2 S2 + 8 T14	P7537	2 S3 + 10 T14
P7444	2 S1 + 3 T14 + 3 T15	P7491	2 S2 + 4 T14 + 4 T15	P7538	2 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7445	2 S1 + 6 T15	P7492	2 S2 + 8 T15	P7539	2 S3 + 10 T15
P7446	2 S1 + 3 T15 + 3 T16	P7493	2 S2 + 4 T15 + 4 T16	P7540	2 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7447	2 S1 + 6 T16	P7494	2 S2 + 8 T16	P7541	2 S3 + 10 T16
P7448	3 S1 + 6 T10 + 3 T11	P7495	3 S2 + 8 T10 + 4 T11	P7542	3 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7449	3 S1 + 3 T10 + 6 T11	P7496	3 S2 + 4 T10 + 8 T11	P7543	3 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7450	3 S1 + 9 T11	P7497	3 S2 + 12 T11	P7544	3 S3 + 15 T11
P7451	3 S1 + 6 T11 + 3 T13	P7498	3 S2 + 8 T11 + 4 T13	P7545	3 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7452	3 S1 + 3 T11 + 6 T13	P7499	3 S2 + 4 T11 + 8 T13	P7546	3 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7453	3 S1 + 9 T13	P7500	3 S2 + 12 T13	P7547	3 S3 + 15 T13
P7454	3 S1 + 6 T13 + 3 T14	P7501	3 S2 + 8 T13 + 4 T14	P7548	3 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7455	3 S1 + 3 T13 + 6 T14	P7502	3 S2 + 4 T13 + 8 T14	P7549	3 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7456	3 S1 + 9 T14	P7503	3 S2 + 12 T14	P7550	3 S3 + 15 T14
P7457	3 S1 + 6 T14 + 3 T15	P7504	3 S2 + 8 T14 + 4 T15	P7551	3 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7458	3 S1 + 3 T14 + 6 T15	P7505	3 S2 + 4 T14 + 8 T15	P7552	3 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7459	3 S1 + 9 T15	P7506	3 S2 + 12 T15	P7553	3 S3 + 15 T15
P7460	3 S1 + 6 T15 + 3 T16	P7507	3 S2 + 8 T15 + 4 T16	P7554	3 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7461	3 S1 + 3 T15 + 6 T16	P7508	3 S2 + 4 T15 + 8 T16	P7555	3 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7462	3 S1 + 9 T16	P7509	3 S2 + 12 T16	P7556	3 S3 + 15 T16
P7463	4 S1 + 6 T11 + 6 T13	P7510	4 S2 + 8 T11 + 8 T13	P7557	4 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7464	4 S1 + 3 T11 + 9 T13	P7511	4 S2 + 4 T11 + 12 T13	P7558	4 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7465	4 S1 + 12 T13	P7512	4 S2 + 16 T13	P7559	4 S3 + 20 T13
P7466	4 S1 + 3 T14 + 9 T13	P7513	4 S2 + 4 T14 + 12 T13	P7560	4 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7467	4 S1 + 6 T13 + 6 T14	P7514	4 S2 + 8 T13 + 8 T14	P7561	4 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7468	4 S1 + 3 T13 + 9 T14	P7515	4 S2 + 4 T13 + 12 T14	P7562	4 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7469	4 S1 + 12 T14	P7516	4 S2 + 16 T14	P7563	4 S3 + 20 T14



MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES / MASCHINEN

4.1	MANTECADORAS HELADO / ICE-CREAM MAKERS / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN	238
4.2	PROCESADOR ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMASCHINEN	242
4.3	BRAZOS TRITURADORES / IMMERSION BLENDERS / MIXEURS / STABMIXER	248
4.4	BATIDORAS / BLENDERS / MIXEURS / MIXER	251
4.5	FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES / FRITEUSEN	264
4.6	TOSTADORAS / TOASTERS / TOASTEURS / TOASTER	266
4.7	GRILL DE CONTACTO Y PLANCHAS ELÉCTRICAS / CONTACT GRILL AND ELECTRIC GRIDDLES / GRILL DE CONTACT ET PLAQUES ÉLECTRIQUES / KONTAKTGRILL UND ELEKTRISCHE GRILLS	270
4.8	HORNOS Y MICRO-ONDAS / OVENS & MICRO-WAVES / FOURS ET MICRO-ONDES / OFEN UND MIKROWELLEN	274
4.9	MAQUINARIA PARA CHOCOLATE / MACHINES FOR CHOCOLATE / MACHINES POUR LE CHOCOLAT / MASCHINEN FÜR SCHOKOLADE	276
4.10	MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / MACHINERY FOR KEEPING TEMPERATURE / APPAREILS DE MAINIEN EN TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN	279

GELATO 5K CREA SC

La mantecadora más compacta totalmente automática / The most compact completely automatic ice-cream maker /
La turbine à glace la plus compacte totalement automatique / Die kompakteste vollautomatische Eismaschine

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

70 RPM

REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	€	U
P38.250.250	3,20	650	220-240	50	34	4.872,00	1

1,25 Kg / 1,75 L

Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazität
durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.

Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

5 Kg / 7,00 L

Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.



Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.



Función manual.
Manual function.
Fonction manuelle.
Manueller Betrieb.



4 programas de mantecación.
4 ice-cream making programmes.
4 programmes de malaxage.
Vier Eiszubereitungsprogramme.



4 x 4 programas de conservación.
4 x 4 conserving programmes.
4 x 4 programmes de conservation.
4 x 4 Konservationsprogramme.



Mantecadora para producir, almacenar y distribuir helado.

1. Produce helado de forma automática y en poco tiempo.
2. Conserva el helado dentro de la máquina.
3. Distribuir el helado directamente.

Los 4 programas de mantecación.

- Gelato clásico.
 - Gelato semi-soft.
 - Granita (Granizado).
 - Abatidor rápido de temperatura.
- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Desagüe de limpieza.
Cuerpo y pala en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

Ice-cream maker to produce, store and dispense ice-cream.

1. Quickly and automatically produce ice-cream.
2. Conserve the ice-cream inside the machine.
3. Dispense ice-cream directly.

The 4 ice-cream making programmes.

- Classic ice-cream.
- Semi-soft ice-cream.
- Granita (crystallised ice).
- Fast chiller.

Automatic density control. The blade stops automatically when the ice cream is ready.
Cleaning drain.
Stainless steel body and blade.
Air cooling. Gas R404.

Turbine à glace pour produire, conserver et distribuer des glaces.

1. Produit des glaces de façon automatique et en peu de temps.
2. Conserve la glace dans la machine.
3. Distribue directement les glaces.

Les 4 programmes de malaxage.

- Gelato classique.
 - Gelato semi-soft.
 - Granita (Granité).
 - Refroidisseur rapide de température.
- Contrôle de densité automatique. La pale s'arrête automatique quand la glace est prête.
Écoulement de nettoyage.
Corps et pala en acier inoxydable.
Réfrigération à l'air. Gaz R404.

Eismaschine für die Herstellung, Aufbewahrung und Ausgabe von Eis

1. Automatische, schnelle Eisherstellung
2. Aufbewahrung des Eis in der Maschine
3. Ausgabe des Eis direkt aus der Maschine

Die vier Eiszubereitungsprogramme

- Klassisches Eis
- Halbweiches (semi-soft)Eis
- Granita (Slush - sizilianische Eisspeise).
- Schnellfrierverprogramm

Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Rührklinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Ablaufreinigung.
Körper und Klinge aus rostfreiem Stahl.
Luftkühlung. Gas R404

GELATO 5K SC

Mantecadora / Ice-cream maker / Turbine à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

70 RPM



1. Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.
2. Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.
3. Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.
4. Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	€	U
P38.240.250	3,20	600	220-240	50	34	3.958,50	1

Mantecadora para producir helados y sorbetes.

Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo. Desagüe de limpieza. Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable. Refrigeración por aire. Gas R404.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.

Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready. Drain for cleaning. Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel. Air cooled. Gas R404.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.

Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête. Écoulement de nettoyage. Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable. Réfrigération par air. Gaz R404.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets

Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist. Reinigungsablauf Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl Luftkühlung. Gas R404.

1,25 Kg / 1,75 L

Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.

Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

5 Kg / 7,00 L

Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.



Ideal para los pequeños restaurantes.
Ideal for small restaurants.
Idéal pour les petits restaurants.
Ideal für kleine Restaurants.



GELATO 3K TOUCH

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

63 RPM



1. Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.
2. Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.
3. Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.
4. Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	€	U
P38.550.250	1,70	350	220-240	50	21	2.842,00	1

Mantecadora para producir helados y sorbetes.

Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo. Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable. Refrigeración por aire. Gas R404.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.

Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready. Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel. Air cooled. Gas R404.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.

Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête. Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable. Réfrigération par air. Gas R404.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets

Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist. Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl Luftkühlung. Gas R404.

0,8 Kg / 1,20 L

Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.

Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

3 Kg / 4,40 L

Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

63 RPM



1. Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.
2. Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.
3. Cubeta extraíble (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).
4. Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Raclours amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	€	U
P36.790.250	2,50	280	220-240	50/60	20	2.030,00	1

Mantecadora para uso profesional.
Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
Timer mecánico de 60 minutos.
Refrigeración por aire. Gas R404.

Turbine à glace à usage professionnel.
Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
Minuteur mécanique de 60 minutes.
Réfrigération par air. Gas R404.

Ice-cream maker for professional use.
Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
60 minute mechanical timer.
Air cooled. Gas R404.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.
Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
Luftkühlung. Gas R404.

1 Kg / 1,50 L

Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb.

20-30 min.

Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

2 Kg / 3,20 L

Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

COMPARATIVA / COMPARISON / COMPARATIF / VERGLEICH

GELATO 5K
CREA SC



GELATO 5K
SC



GELATO 3K
TOUCH



GELATO CHEF 5L
AUTOMATIC



Alimentación / Power supply / Alimentation / Befüllung	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50/60 Hz
Potencia / Power / Puissance / Leistung	650 W	600 W	350 W	280 W
Revoluciones por minuto / Revolutions per minute / Tours par minute / Umdrehungen pro Minute	70 RPM	70 RPM	63 RPM	63 RPM
Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Behältergröße	3,20 L	3,20 L	1,70 L	2,50 L
Desagüe / Drain / Vidange / Wasserablaufsystem	✓	✓	x	x
Cubeta extraíble / Removable pail / Cuve amovible / Herausnehmbarer Behälter	x	x	✓	✓
Capacidad productiva por ciclo / Production capacity per cycle / Capacité productive par cycle / Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb	1,25 Kg / 1,75 L	1,25 Kg / 1,75 L	0,8 Kg / 1,20 L	1 Kg / 1,50 L
Tiempo de preparación / Preparation time / Temps de préparation / Zubereitungszeit	12-15 min.	12-15 min.	12-15 min.	20-30 min.
Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung /	5 Kg / 7,00 L	5 Kg / 7,00 L	3 Kg / 4,40 L	2 Kg / 3,20 L
Programa de producción y conservación automática / Automatic production and preservation programme / Programme de production et conservation automatique / Programm für die automatische Produktion und Lagerung	✓	x	x	x
Dimensiones / Dimensions / Dimensions / Abmessungen	445 x 480 x 395 mm	445 x 480 x 395 mm	340 x 430 x 250 mm	450 x 320 x 315 mm
Peso neto / Net weight / Poids net / Nettogewicht	34 Kg	34 Kg	21 Kg	20 Kg



FRIX'AIR

**Emulsionador y procesador de alimentos /
Food emulsifier and processor /
Émulsionneur et processeur d'aliments /
Emulgator und Küchenmaschine**

REF	W	V	Hz	Kg	€	U
P94.500.250	600	220-240	50/60	21	3.146,50	1

Procesador profesional que permite emulsionar, mezclar y triturar tanto alimentos congelados como frescos.

Frix'Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml con muchas ventajas:

- Máxima higiene.
- Congelación muy rápida.
- Disponibilidad inmediata de varias preparaciones.
- Garantiza la cadena de frío.
- Ocupan poco espacio.
- Apilables.

Robot professionnel à émulsionner, mixer et mouliner des aliments surgelés ou frais.

Frix'Air fonctionne à l'aide de récipients monodose de 180 ml offrant de nombreux avantages :

- Hygiène maximum.
- Congélation très rapide.
- Disponibilité immédiate de plusieurs préparations.
- Garantit la chaîne du froid.
- Prend peu de place.
- Empilables.

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**



2000 RPM

2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).

Professional processor that allows emulsifying, mixing and blending of both frozen and fresh food.

Frix'Air works with 180 ml single-dose containers with many advantages:

- Maximum hygiene.
- Very quick freezing.
- Immediate availability of various preparations.
- It guarantees the cold chain.
- They take up little space.
- Stackable.

Profi-Prozessor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene und auch frische Lebensmittel.

Frix'Air arbeitet mit 180 ml Einzelbehältern mit vielen Vorteilen:

- Maximale Hygiene.
- Sehr schnelles Einfrieren.
- Sofortige Verfügbarkeit der verschiedenen Zubereitungen.
- Gewährleistet Kühlkette.
- Raumsparend.
- Stapelbar.

IDEA!

Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.

Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and aperitifs.

Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces, sauces, soupes, cocktails et apéritifs.

Ideal für die Herstellung Mousses, Sorbets, Eis, Soßen, Suppen, Cocktails und Aperitifs.

Accesorios incluidos:

2 Cuchillas de acero inoxidable.
1 Cuchilla de plástico.
2 Junta protectora.
2 Lleva recipientes en acero.
5 Recipientes de plástico con tapa.
1 Desmontador de cuchilla.

Accessoires inclus :

2 lames en acier inoxydable.
1 lame en plastique.
2 joints protecteurs.
2 Muni de récipients en acier.
5 Récipients en plastique avec couvercle.
1 Outil démontage de lame.

Accessories included:

2 St/Steel blades.
1 Plastic blade.
2 Protective seals.
2 Stainless steel containers.
5 Plastic containers with lid.
1 Blade remover.

Zubehör im Lieferumfang enthalten:

2 Edelstahlklingen.
1 Kunststoffmesser.
2 Schutzstecker
2 Stahlbehälter eingeschlossen.
5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
1 Abnehmbare Klinge.

**H.A.C.C.P.
NO PROBLEM**



Colores / Colours / Couleurs / Farben



**Cada pack contiene 10 u. de cada color.
Each pack contains 10 units of each colour.
Chaque pack contient 10 u. de chaque couleur.
Jedes Set enthält zehn Stück jeder Farbe.**

Fácil identificación y separación de diferentes preparaciones.

Easy for identification and separation of different foodstuffs.

Identification et séparation faciles des différentes préparations.

Einfaches Erkennen und Unterscheiden unterschiedlicher Zubereitungen.

IDEA!

**Set recipientes Frix'Air en plástico para congelador y microondas /
Set of Frix'Air plastic containers for freezers and microwaves /
Set récipients Frix'Air en plastique pour congélateur et micro-ondes /
Plastikbehälter Frix'Air zum Einfrieren und für die Mikrowelle**

REF	ml	Ø mm	H mm	€	U/pack
P99.00.000	180	72	95	152,25	50

P15090 / P15091

Cortadora eléctrica de fiambres / Electric slicing machine / Trancher électrique / Elektrische Aufschnittmaschine

Cuerpo: aluminio pintado.
Body: painted aluminium.
Corps: aluminium peint.
Körper : Aluminiumbeschichtet.

REF	V	Hz	W	Ø	CUCHILLA BLADE LAME MESSER cm	ESPEJOR CORTE SLICER THICKNESS ÉPAISSEUR DE COUPE SCHNITTBREITE mm	Dim cm	Kg	€	U
P15.089	220	50	120	22	0-11		48 x 40 x 37	13,3	417,65	1
P15.090	220	50	150	25	0-11		48 x 40 x 37	13,8	516,60	1
P15.091	220	50	250	30	0-14		59 x 38 x 43	24,0	827,90	1



Ref. P15.090
Ø 25 cm
Cuchilla / Blade / Lame / Messer



Ref. P15.091
Ø 30 cm
Cuchilla / Blade / Lame / Messer



P15095

Cortador de verduras / Vegetable cutter / Coupe-légumes / Gemüseschneider

Cuerpo / Body / Corps / Körper :
Aluminio / Aluminium

REF	V	Hz	W	Kg	€	U
P15.095	220	50	3/4 HP / 550 W	26,0	1.052,40	1

150 Kg/h



5 discos Incluidos / 5 disk included/ 5 lames Incluses / 5 Scheiben inklusive:
Disco rallador de 3, 5 y 7 mm + Disco rebanador de 2 y 4 mm /
Shredding disc 3, 4 & 7 mm + Slicing disc 2 & 4 mm /
Disque à émincer de 3, 5 et 7 mm + Disque à trancher 2 et 4 mm /
Scheibenschneider 3, 5 und 7 mm + Reibescheibe 2 und 4 mm

Disco rallador /
Shredding disc /
Disque à émincer /
Reibescheibe



Disco rebanador /
Slicing disc /
Disque à trancher /
Schneidscheibe



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT	€	U	REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT	€	U
RE15095-1	3 mm	54,25	1	RE15095-4	2 mm	54,25	1
RE15095-2	5 mm	54,25	1	RE15095-5	4 mm	54,25	1
RE15095-3	7 mm	54,25	1				



DISCOS DE RECAMBIO / REPLACEMENT DISCS / DISQUES DE RÉCHANGE / WECHSELSCHEBEN

Disco patatas fritas /
French fries disc /
Disque Coupe frites /
Pommesschneider



Disco para dados /
Dicing disc /
Disque dés /
Würfelscheibe



Disco rebanador
complementario /
Complementary
slicing disc /
Disque laminoir
complémentaire /
Ergänzende
Schneidscheibe



*Para cortar patatas fritas o dados es imprescindible utilizar junto con el disco rebanador complementario.
*In order to cut chipped or diced potatoes the use of the complementary slicing disc is essential.
*Pour couper des frites ou des dés, il est indispensable d'utiliser, avec le disque, le laminoir complémentaire.
*Zum Schneiden von Pommes Frites oder für Würfel, ist die Benutzung der Zusatzscheibe unabdinglich.

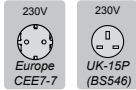
REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT	€	U	REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT	€	U	REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT	€	U
RE15095-6	8 x 8	105,90	1	RE15095-8	8 x 8	133,70	1	RE15095-10	8 x 8	76,95	1
RE15095-7	10 x 10	105,90	1	RE15095-9	10 x 10	133,70	1	RE15095-11	10 x 10	76,95	1



AMASADORA / MIXERS / MÉLANGEURS / MIXERS

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso/
Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation/
Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux/
Zahnräder und Wellen aus wärmebehandeltem legiertem Stahl gewährleisten eine lange Lebensdauer und einen leiseren Betrieb

Acción de batido elíptico /
Planetary mixing action
Mélangeur planétaire /
Planetenrad-Misch-getriebe /



Paro automático por sobre calentamiento /
Thermal overload protection automatically
shuts off mixer to protect from damage
Arrêt automatique par la surchauffe /
Wärmeüberlastschutz schaltet den Mixer
zur Schadens-verhütung automatisch aus

Temporizador digital 30 minutos, con paro
automático con señal acústica /
30 minute digital timer with automatic stop
and audible shutoff signal /
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt
automatique et signal d'arrêt sonore /
30-Minuten-Digitalzeituhr mit automatis-
chem Stopp und akustischem Abschalt-signal

Velocidades de mezcla constantes
independientemente del volumen /
Consistent mixing speeds regardless
of volume/
Vitesses de mélange uniformes, quel
que soit le volume /
Gleichmäßige, von der Menge una-
hängige Mischgeschwindigkeiten

Protección Seguridad /
Safety guard /
Protecteur de sécurité /
Schutzblende

Construcción extra robusta /
Heavy-duty construction /
Construction robuste /
Stark belastbare Ausführung

Incluye / Comes with / Livré avec / Standardausstattung:



Batidor varilla /
Wire Wishk /
Fouet à fil /
Schlagbesen



Gancho para masa /
Dough hook /
Crochet de pâte /
Knethaken



Espátula /
Spatula /
Spatule /
Schaber



Bol acero inoxidable /
S/Steel mixing bowl /
Bol mélangeur en acier inoxydable /
Edelstahl-Mischschüssel

4075502 Amasadora sobre mesa / Countertop Mixers / Mélangeurs de comptoir / Arbeitsflächen-Mixer



1/3 HP / 250 W / 3 A

REF	Lts.	cm (W X D X H)	VELOCIDAD / SPEED / VITESSE / GESCHWINDIGKEIT	V	ENCHUFE / PLUG / PRISE / STECKER	€	U
4075502	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	Europe	1.510,65	1
4075503	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	UK	1.436,75	1
4075602	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	Europe	1.969,80	1
4075603	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	UK	1.836,05	1



4075503

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	€	U	REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	€	U
Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen				Espátula / Spatula / Spatule / Schaber			
XMIX0705	6.6	112,05	1	XMIX0703	6.6	90,85	1
40762	9.5	96,05	1	40764	9.5	90,85	1
Gancho para masa / Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken				Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel			
XMIX0704	6.6	96,95	1	XMIX0702	6.6	242,00	1
40763	9.5	96,95	1	40761	9.5	188,40	1

Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.

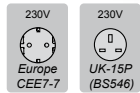
Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

Digitalbedienfeld ermöglicht einfache Drehzahländerungen bei laufendem Gerät

**4075702 Amasadora de pié / Floor-Bench mixers /
Mélangeurs au sol-sur plan de travail / Boden-Tisch-Mixer**



4075702



REF	Lts.	cm (W X D X H)	VELOCIDAD / SPEED / VITESSE / GESCHWINDIGKEIT	V	HP	W	A	ENCHUFE / PLUG / PRISE / STECKER	€	U
4075702	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	Europe	3.191,80	1
4075703	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	UK	3.390,00	1
4075802	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	Europe	5.414,85	1
4075803	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	UK	5.414,85	1
4075902	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1120	11	Europe	8.703,40	1
4075903	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1120	11	UK	11.296,40	1
4076002	57	70 x 76 x 142	3	220-230	2,0	1500	16	Europe	12.233,00	1
4076003	57	70 x 76 x 142	3	220-230	2,0	1500	16	UK	16.258,75	1

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	€	U	REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	€	U
Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen				Espátula/ Spatula / Spatule / Schaber			
40766	19	141,45	1	40768	19	131,00	1
40770	28	439,00	1	40772	28	333,00	1
40774	38	620,00	1	40776	38	455,00	1
40778	57	834,95	1	40780	57	696,95	1
Gancho para masa /Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken				Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel			
40767	19	131,00	1	40765	19	301,00	1
40771	28	389,00	1	40769	28	1.132,00	1
40775	38	455,00	1	40773	38	1.270,95	1
40779	57	696,95	1	40777	57	1.478,90	1

MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES





Ref. WFP116



Ref. WFP113



WFP7E

**Procesador de alimentos de 1.7 L /
1.7-Liter Commercial Food Processor /
Robot de cuisine professionnel de 1,7 L /
1.7 Liter Küchenroboter**

REF	W	€	U
WFP7E	3/4 HP / 560W	403,30	1

Motor de servicio pesado de 3/4 HP/560W.
Bol transparente irrompible.
Control de ENCENDIDO/APAGADO/PULSO fácil de usar.
Cuchilla tipo "S" de acero inoxidable para picar, moler, mezclar y hacer purés (WFP7K1), disco rebanador 2 mm (WFP116), disco rallador fino (WFP113) y adaptador amovible (WFP7K2).
Juego de empujadores con sistema de seguridad.
230V CA, 50 Hz, 410 vatios, 1.8 A
Homologado CE y RoHS.

Moteur haute performance de 3/4 HP/560W.
Bol transparent incassable.
Touche MARCHE/ARRÊT/PULSE facile à utiliser.
Couteau en acier inoxydable pour hacher, broyer, mélanger et réduire en purée (WFP7K1), disque à trancher 2 mm (WFP116), disque à râper fin (WFP113) et adaptateur amovible (WFP7K2).
Petit et gros poussoirs avec mécanisme de sécurité.
230V C.A., 50 Hz, 410 watts, 1,8 A
Homologué CE et RoHS.

Heavy-duty 3/4 HP high performance motor/560W.
Clear-view unbreakable workbowl.
Easy ON/OFF/PULSE control
Stainless steel serrated S-blade to chop, grind, mix, and purée (WFP7K1), 2 mm slicing disc (WFP116), fine grating disc (WFP113), and detachable disc stem (WFP7K2).
Small and large pushers with safety interlock sleeve.
230 VAC, 50 Hz, 410 W, 1.8 amps
CE, RoHS.

Hochleistungsmotor 3/4 HP/560W.
Unzerbrechlicher transparenter Behälter. Einfache EIN/AUS/PULSE Bedienung.
Messer Typ "S" aus rostfreiem Stahl zum Zerkleinern, Mahlen, Mixen und Pürieren (WFP7K1), Schneidscheibe 2 mm (WFP116), feine Reibscheibe (WFP113) und austauschbarer Adapter (WFP7K2).
Schubsatz mit Sicherheitssystem.
230 V CA, 50 Hz, 410 W, 1,8 A
Zertifiziert mit CE, RoHS.



WCG75E

**Picadora - Moledora Pro Prep /
Pro Prep Chopper Grinder /
Hachoir - Broyeur Pro Prep /
Fleischwolf - Mühle Pro Prep**

REF	W	€	U
WCG75E	3/4 HP / 560W	328,65	1

Capacidad de 700 ml.
Dos juegos de bol y cuchilla: uno para picar y otro para moler
Potente motor de inducción de dos polos, de 3/4 HP/560W.
230V CA, 50 Hz, 0.9 A.
Homologado RoHS.

Capacité de 700 ml.
Deux bols/couteaux : un pour mouder et un pour émincer. Puissant moteur 2 pôles à induction de 3/4 HP/560W.
230V C.A., 50 Hz, 0,9 A.
Homologué RoHS.

700 ml capacity.
Two separate bowl and blade assemblies: one for grinding — one for chopping.
Powerful high-speed 2-pole 3/4 HP induction motor/560W.
230 VAC, 50 Hz, 0.9 amps.
RoHS.

700 ml Fassungsvermögen.
2 Behälter und Messer; eines für den Fleischwolf eines für die Mühle.
Starker Induktionsmotor mit zwei Polen, von 3/4 HP/560W.
230V CA, 50 Hz, 0,9 A
Zertifiziert mit RoHS.





Lleve a cabo cualquier tarea de mezclado/licuado con los brazos trituradores portátiles Waring Commercial. Desde el versátil modelo QuickStik hasta el modelo de servicio pesado de 1 HP Big Stix, estos brazos trituradores son herramientas básicas para las cocinas más atareadas de hoy. Con varillas de 17.75 a 53.5 cm, permiten procesar desde 11.5 hasta 200 litros a la vez. Las cuchillas multifunción de acero inoxidable garantizan un licuado homogéneo, y el cómodo mango ofrece mayor control. ¡Licue, bata, mezcle y haga purés sin esfuerzo gracias a Waring!

Power through any mixture with the portable handheld Waring Commercial Immersion Blenders. From the versatile QuikStik to the heavy-duty 1 HP Big Stix, these are essential tools for today's busy kitchens. The shaft sizes range from 17.75 cm to 53.5 cm with capacities from 11.5 to 200 liters. The all-purpose stainless steel blades ensure smooth, consistent blending, and the comfort grips keep the user in control. Blend, whisk, mix, purée and whip with Waring!

Mixez en toute facilité grâce aux mixeurs Waring Commercial. Du plus pratique (le QuikStik) au plus puissant (le Big Stix de 1 HP), ce sont des outils essentiels pour les cuisines modernes. Leurs pieds de 17,75 à 53,5 cm permettent de mixer 11,5 à 200 L à la fois. Leurs lames en acier inoxydable garantissent des résultats homogènes. Leurs poignées ergonomiques offrent un maximum de confort. Mixez, fouettez, mélangez et réduisez en purée sans effort grâce à Waring !

Leistungstarkes Mixen und Verflüssigen mit den Stabmixern Waring Commercial. Von dem vielseitigen Modell QuikStik bis hin zum robusten 1 HP Big Stick sind diese Stabmixer heutzutage ein wesentliches Werkzeug der vielbeschäftigten modernen Küchen. Mit Stablängen von 7.75 bis 53.5 cm kann man von 11.5 bis 200 Liter auf einmal bearbeiten. Die Multifunktionsmesser aus rostfreiem Stahl garantieren ein homogenes Zerkleinern und die bequemen Griffe bieten eine gute Kontrolle. Verflüssigen, Mixen und Pürieren Sie mühelos mit Waring!

**Brazo triturador de servicio pesado Big Stix /
Heavy-Duty Big Stix /
Mixeur à usage intensif Big Stix /
Einarmiger Hochleistungsstabmixer Big Stix**

Bloque motor universal adaptable a todos los brazos y batidores. Motor de servicio pesado de 1 HP (potencia de entrada máxima). Velocidad variable. 18 000 RPM a velocidad alta (1600 RPM con los batidores). Función de encendido continuo. Acoplamientos (bloque-motor y varilla) reemplazables por el usuario. Cómodo mango cubierto de caucho y empuñadura auxiliar, para mayor control y seguridad. Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas.

Universal power pack fits all shafts and whisk attachments. 1 peak input HP heavy-duty motor. Variable speed operation. 18,000 RPM on high (1,600 for whipping paddles). Continuous ON feature. User-replaceable couplings on power pack and shaft. Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation. Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe.

Bloc-moteur universel adaptable à tous les pieds et fouets. Moteur haute performance de 1 HP (puissance d'entrée maximale). Vitesse variable. 18.000 tr/mn à haute vitesse (1 600 tr/mn avec les fouets). Marche continue. Accouplements (bloc-moteur et pied) faciles à changer. Poignée caoutchoutée et poignée auxiliaire, pour davantage de confort et de sécurité. Pied hermétique en acier inoxydable, amovible et compatible lave-vaisselle.

Universeller Motorblock geeignet für alle Stablängen und Halter. Hochleistungsmotor von 1 HP (max. Eingangsleistung). Variable Geschwindigkeit. Max. 18.000 U/min (1.600 U/min. Rührbesen). Funktion Dauerbetrieb. Durch Kopplung (Motorblock - Stab) vom Benutzer austauschbar. Bequemer Griff mit Kautschukbeschichtung und Hilfsgriff bieten eine höhere Kontrolle und Sicherheit. Stab aus versiegeltem rostfreiem Stahl, austauschbar und Spülmaschinen geeignet.



WSBPPCE Bloque motor / Bloc-moteur /
Power Pack / Motorblock

REF	Hz	€	U
WSBPPCE	50	353,55	1



Varilla / Shaft / Pied / Stab

REF	Varilla extraíble / Removable Shaft / Pied amovible / Abnehmbarer Stab	Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität	€	U
WSB50ST	30,5 cm	40 L	202,55	1
WSB55ST	35,5 cm	60 L	209,05	1
WSB60ST	40,5 cm	100 L	222,15	1
WSB65ST	45,5 cm	140 L	235,35	1
WSB70ST	53,5 cm	200 L	248,35	1





INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

WSB2W

Accesorio batidor / Whisk Attachment / Fouets / Rührbesen Zubehör

REF	L cm	€	U
WSB2W	25,5	262,20	1

Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales.

Die-cast gears for optimal performance.

Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.



LOW: 14000 RPM
HIGH: 17000 RPM

WSB40E

Brazo triturador de servicio mediano / Quik Stik Plus / Medium-Duty Quik Stik Plus / Mixeur Quick Stik Plus à usage moyen / Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus

REF	€	U
WSB40E	347,00	1

Motor de servicio pesado de ½ HP, con 2 velocidades/370 W.
Varilla fija de 25.5 cm.
Capacidad de 23 litros .
230V, 50 Hz, 1.5 A.
Homologado CE y RoHS.

Puissant moteur de ½ HP, à deux vitesses/370 W.
Pied fixe de 25,5 cm.
Capacité de 23 litres.
230V, 50 Hz, 1,5A.
Homologué CE et RoHS.

½ HP, 2-speed.
heavy-duty motor/370 W.
25.5 cm fixed shaft.
23-liter capacity.
230 volts, 50 Hz, 1.5.
amps. CE, RoHS.

Ochleistungsmotor von ½ HP,
mit 2 Geschwindigkeiten /370
W. Fester Stab von 25.5 cm.
Bearbeitungsvermögen 23 Liter.
230 V, 50 Hz, 1,5 A, Zertifiziert mit CE
und RoHS.



LOW: 11000 RPM
HIGH: 14500 RPM

WSB33XE

Brazo triturador de servicio ligero Quik Stik / Light-Duty Quik Stik / Mixeur Quick Stik à usage léger / Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik

REF	€	U
WSB33XE	124,85	1

Motor de alta eficacia,
con dos velocidades.
Varilla fija de 17.75 cm.
Capacidad de 11.5 litros.
230V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W.
Homologado CE y RoHS.

Moteur hautement efficace
à deux vitesses.
Pied fixe de 17,75 cm.
Capacité de 11,5 litres.
230V, 50 Hz, 0,4A, 175 W.
Homologué CE et RoHS.

2-speed high-efficiency motor.
17.75 cm fixed shaft.
11.5-liter capacity.
230 volts, 50 Hz, 0.4 amps,
175 W. CE, RoHS.

Motor mit hoher Leistung und
zwei Geschwindigkeiten und
festem Stab von 17.75 cm Länge.
Bearbeitungsvermögen 11.5 Liter.
230 V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W.
Zertifiziert mit CE und RoHS





Las batidoras de vaso profesionales Waring Commercial son herramientas esenciales para cualquier bar o restaurante. Esta línea clásica siempre logra resultados profesionales, gracias a características profesionales: resistentes jarras de alta capacidad de acero inoxidable, copoliéster sin bisfenol-A o cristal; potentes motores de hasta 1120W y cuchillas de acero inoxidable que siempre logran resultados rápidos y homogéneos. ¡Pique hielo y prepare bebidas en tan sólo segundos con las potentes licuadoras profesionales Waring Commercial!

The staple in any bar or restaurant, the Waring Commercial Blender consistently delivers a professional blend. This classic product line offers a variety of sizes, styles and capacities in durable stainless, BPA-free copolyester, or glass containers. Powerful, professional motors with up to 1120W HP drive stainless steel cutting blades for quick, consistent results. Crush ice in seconds and make drinks instantly with the power of Waring Commercial!

Les blenders Waring Commercial sont les outils de base par excellence pour tout type de bar ou restaurant. Disponibles en plusieurs tailles et styles (acier inoxydable, copolyester sans BPA, verre), ces outils classiques sont équipés de puissants moteurs professionnels jusqu'à 1120W et de couteaux en acier inoxydable, pour des résultats rapides et homogènes. Broyez de la glace et préparez des boissons en quelques secondes grâce aux puissants bols mixeurs Waring Commercial!

Die professionellen Standmixer von Waring Commercial sind essentielle Werkzeuge für jede Bar oder Restaurant. Die klassische Produktlinie bietet immer professionelle Ergebnisse, dank seiner professionellen Eigenschaften:

Resistente Behälter von grossem Fassungsvermögen aus rostfreiem Stahl, Glas oder Copolyester ohne Bisfenol-A (BPA); leistungsstarken Motoren von bis zu 1120W und messer aus rostfreiem Stahl, die immer für ein schnelles und homogenes Ergebnis sorgen. Zerkleinern Sie Eis und bereiten Sie Getränke in Sekundenschnelle mit den leistungsstarken Mixern von Waring Commercial!

**WARING
COMMERCIAL**

BLADE

- 30 +

LOW

HIGH

STOP

ON/OFF

PULSE

ON/OFF

LOW

HIGH

PULSE

STOP

BB300E Batidora de vaso comercial Blade Series / Blade Series Commercial Blender /
Mixeur à jarre commerciale Blade Series / Gewerblicher Standmixer Blade Series

BLADE



21700 RPM - 3,6 A



REF	V	W	Hz	€	U
BB300E	220-240	1 HP / 820 W	50/60	497,35	1

Jarra copoliéster.
Controles mecánicos: Alto, Bajo,
Apagado y Pulso.

Bol en copolyester.
Interrupteurs à bascule: Haut, Bas,
Arrêt et Pulse.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse toggle
switches.

Behälter aus copolyester.
Mechanische Kontrolle: High, Low,
Off und Puls.

CAC132
Jarra / Container /
Bol / Karaffen

REF	Lts	€	U
CAC132	1,40	160,20	1

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar



MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES

BB340E Batidora de vaso comercial Blade Series / Blade Series Commercial Blender /
Mixeur à jarre commerciale Blade Series / Gewerblicher Standmixer Blade Series

BLADE



21700 RPM - 3,6 A



REF	V	W	Hz	€	U
BB340E	220-240	1 HP / 820 W	50/60	517,65	1

Jarra copoliéster.
Controles electrónicos: Alto, Bajo,
Apagado y Pulso.
Con temporizador de cuenta
regresiva de 99 segundos.

Copolyester.
Contrôle électronique: Haut, Bas,
Arrêt et Pulse.
Avec minuteur de 99 secondes

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse electronic
controls.
With 99-second countdown timer.

Copolyester.
Elektronische Kontrolle: High,
Low, Off und Puls.
Mit 99 Sekunden Countdown
Timer.

BB255E Batidoras de vaso para cócteles básicas / Basic Bar Blenders / Blenders de bar / Basis Cocktail Mixer



21000 RPM - 2,2 A



REF	Lts	V	W	Hz	€	U
BB255E	1,30	220-240	3/4 HP / 500 W	50/60	329,90	1

2 velocidades. Resistente cuchilla
de acero inoxidable de dos piezas.
Acoplamiento de goma reforzado
con metal y reemplazable por el
usuario.

2 vitesses. Couteau 2 pièces
robuste et en acier inoxydable.
BB255E: Bol en copolyester.
BB155SE: Bol en acier inoxydable.

BB255E: Jarra copoliéster.
BB155SE: Jarra de acero inoxidable.

2 speeds. Rugged, two-piece
stainless steel cutting blade.
User-replaceable, metal-
reinforced rubber drive coupling.
BB255E: Copolyester container.
BB155SE: St/Steel container.

2 geschwindigkeiten. Zweiteilige
robuste Edelstahl Klinge
BB255E: Behälter aus copolyester.
BB155SE: Behälter aus rostfreiem
Stahl.



Desde 1937, Waring Commercial domina el mercado de las batidoras de vaso profesionales, gracias a sus potentes batidoras de alto rendimiento. Equipadas con motores de servicio pesado de hasta 2800W, estas rápidas e inigualables herramientas son capaces de licuar cualquier combinación de alimentos, rápidamente y sin esfuerzo. Sus vasos de policarbonato, cristal o acero inoxidable con capacidad de 1 a 4 litros han sido diseñados para satisfacer las exigencias de cualquier cocina comercial. ¡Estas potentes batidoras son herramientas básicas, con habilidades excepcionales!

Since 1937, the Waring Commercial Blender has led the industry in power and performance. With unequalled speed and efficiency, the heavy-duty motors use up to 2800W to power through any combination of ingredients in no time. Capacities range from 1 to 4 liters with polycarbonate, glass, and stainless containers designed to meet the demands of every commercial kitchen. It's the basic tool with exceptional abilities!

Depuis 1937, les puissants bols mixeurs à usage intensif Waring Commercial dominent le marché des bols mixeurs professionnels. Équipés de moteurs haute performance jusqu'à 2800W, ces puissants appareils sont capables de mixer n'importe quels ingrédients, rapidement et sans effort. Leurs bols en polycarbonate, verre ou acier inoxydable de 1 à 4 L ont été conçus pour répondre aux exigences de toutes les cuisines commerciales. Des outils de base...un talent hors du commun !

Seit 1937 dominiert Waring Commercial den Markt der professionellen Standmixer und Behälter, dank seiner leistungsstarken Mixer. Ausgestattet mit starken und effizienten Motoren bis zu 2800W sind sie schnelle und unvergleichbare Werkzeuge, die jedwedige Lebensmittelkombination verflüssigen; schnell und einfach. Ihre Behälter aus Polycarbonat, Glas oder Edelstahl mit einem Fassungsvermögen von 1 bis 4 Liter sind entwickelt worden um die Ansprüche der professionellen Küche zufriedenzustellen. Diese leistungsstarken Standixer sind Basiswerkzeuge mit aussergewöhnlichen Qualitäten!

CB15VE Batidora de vaso 4 litros / 4-Liter food blender /
Bol mixeur 4 litres / Standmixer mit 4 Liter Behälter

28000 RPM - 1,4 A



CBL10



Tapa para líquidos calientes.
Hot blending lid.
Couvercle pour liquides chauds.
Deckel für heiße Flüssigkeiten.

REF	Lts	V	W	Hz	€	U
CB15VE	4,0	230	3,75 HP / 2800W	50	2.547,05	1
CAC72	Jarra / Container / Bol / Behälter					1
CBL10						1

Jarra de acero inoxidable con asas y tapa de caucho.
Cojinete amortiguador de una pieza, apto para lavavajillas.
Controles de velocidad variable (no se muestra).

Stainless steel container with two handles and rubberized lid.
Dishwasher-safe one-piece jar pad for easy cleaning.
Variable speed controls (not shown).

Bol en acier inoxydable avec anses et couvercle caoutchouté.
Cousin amortisseur d'une pièce, compatible lave-vaisselle.
Contrôle de vitesse variable (non représenté).

Behälter und Griffe aus rostfreiem Stahl und Deckel aus Kautschuk.
Stossdämpfereinheit aus einem Stück für Spülmaschinen geeignet.
Variable Geschwindigkeitkontrolle (nicht gezeigt).

TORQ 2.0

Tapa para alimentos/
líquidos calientes de vinilo
con tapón extraíble.

Vinyl lid for hot food/
beverage blending and
removable center cap
that locks into place or
can be removed to feed
ingredients while blending.

Couvercle en vinyle pour
aliments/liquides chauds
avec bouchon doseur
amovible.

Deckel für heiße
Lebensmittel/
Flüssigkeiten aus Vinyl
mit abnehmbarem
Verschlusskopf.

Jarra apilable transparente
de 1.4 L resistente, de
servicio pesado y de calidad
profesional. Diseño
único, para máxima eficacia y
rendimiento.

1.4L clear-view stackable jar
– commercial
grade, heavy-duty and
breakresistant.
Uniquely shaped for maximum
efficiency and performance.

Bol transparent empilable de
1,4 L résistant,
à usage intensif et de qualité
professionnelle.
Spécialement conçu pour
maximiser l'efficacité et le
rendement.

1,4 l stapelbarer transparenter
Behälter, resistent gegen
häufigen Gebrauch und mit
professioneller Qualität.
Einzigartiges Design für
höchste Effizienz und Leistung.

Resistente cuchilla de acero
inoxidable con robustas piezas
de acero, hechas para durar
pero reemplazables por el
usuario. Su forma "agresiva"
ha sido especialmente
diseñada para este vaso y
es capaz de picar hielo al
instante.

Heavy-duty stainless steel
blade with solid steel blending
assembly – built to last but
completely user-replaceable.
This aggressive blade design is
configured specifically for this
jar and is engineered to crush
ice instantly.

Couteau en acier inoxydable
avec pièces en acier massif
construits pour durer mais
remplaçables par l'utilisateur.
Couteau "agressif"
spécialement conçu pour le bol
et capable de broyer la glace
instantanément.

Resistente Messer aus
rostfreiem Stahl mit robusten
Stahlteilen, gemacht für
Langlebigkeit aber auch durch
den Benutzer austauschbar.
Die "aggressive" Form ist
speziell für den Behälter
disign und ist in der Lage Eis
sehr schnell zu crashen.

Controles HI/LO/STOP/
PULSE con temporizador
de cuenta progresiva de
60 segundos (modelos
sin temporizador también
disponibles) – Las
batidoras de vaso Margarita
Madness® Elite vienen
equipadas con tres tipos de
controles: mecánicos,
electrónicos y electrónicos
con temporizador.

HI/LO/STOP/PULSE controls
with 60-second countdown
timer (non-timer versions
available) – the Margarita
Madness Elite Series
Blenders feature three
control styles – a simple
toggle switch control,
electronic keypad and
electronic keypad with
60-second countdown timer.

Commandes HAUT/BAS/
ARRÊT et PULSE avec
minuteur de 60 secondes
(modèles sans minuteur
également disponibles). Les
bols mixeurs de la série
Margarita Madness Elite sont
disponibles en trois styles :
commandes mécaniques,
commandes électroniques
ou commandes
électroniques avec minuteur
de 60 secondes.

HI/LO/STOP/PULSE
Kontrolle
mit 60 Sekunden Countdown.
(Modelle ohne Timerfunktion
auch erhältlich) - Die Mixer
Margarita Madness® Elite
sind ausgestattet mit 3
verschiedenen Kontrollen:
Mechanisch, Elektronisch
oder Elektronisch mit
Timerfunktion.

Base resistente y compacta
con potente motor de 2
HP/1490 vatios y cojinete
amortiguador removible para
facilitar la limpieza.

Heavy-duty base with
powerful 2 HP, 1490W motor
– this amazing combination
makes for big power yet
small foot print and includes
a removable jar pad for easy
cleanup.

Boitier résistant et compact
avec puissant moteur
de 2 HP/1490W et coussin
amortisseur amovible
pour faciliter le nettoyage.

Resistente und kompakte
Basis mit einem
leistungsstarkem
Motor von 2 HP, 1490W
und mit abnehmbarer
Stossdämpfungseinheit zur
einfachen Reinigung



TORQ 2.0

2 HP / 1490 W
24500 RPM - 6,1 A

1,4 Lts

Jarra.
Container.
Bol.
Karaffen.



Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml en 8 segundos o menos.
Blend three 470 ml margaritas in 8 seconds or less.
Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondes ou moins.
Fähig 3 margaritas von 470 ml in 8 oder weniger Sekunden herzustellen



TBB145E

Batidora de vaso Torq / Torq blender /
Blender Torq / Mixer der Torq

REF	V	W	Hz	€	U
TBB145E	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	629,30	1

Controles mecánicos clásicos.
Classic toggle switch.
Interrupteur à bascule.
Klassischer.



TBB160E

Batidora de vaso Torq / Torq blender /
Blender Torq / Mixer der Torq

REF	V	W	Hz	€	U
TBB160E	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	705,45	1

Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos.
Electronic keypad with 60-second countdown timer.
Contrôle électronique avec minuteur de 60 secondes.
Elektronische Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown Timer.





Con potencia máxima de hasta 3½ HP/2600W, las batidoras de vaso de alta potencia de la serie Xtreme de Waring Commercial dan una potente ventaja a cualquier negocio. Logran impecables resultados y ofrecen mayor versatilidad, gracias a características únicas como temporizador integrado y velocidad variable hasta 30 000+ RPM. Con duraderas jarras de acero inoxidable o copoliéster sin bisfenol A (BPA) y controles electrónicos o mecánicos fáciles de usar, son perfectas para todas sus tareas de preparación de bebidas y alimentos.

Waring Commercial heavy-duty 3½ peak HP/2600W Blenders give every commercial environment a high-powered advantage. With 30,000+ RPM and models with built-in timers and variable speeds, these high-performance blenders produce flawless results every time. The durable BPA-free copolyester or stainless steel containers with simple touchpads or toggles are perfect for anything from food prep to smoothies!

Les blenders de la gamme Xtreme, équipés de moteurs de 3½ HP/2600W, sont un atout de taille pour les professionnels de la restauration. Dotés de caractéristiques uniques (moteurs à vitesse variable de 30.000+ tr/mn, minuteur sur certains modèles), ces puissants appareils permettent de toujours obtenir des résultats optimaux. Équipés de bols en copolyester sans PBA ou en acier inoxydable et de contrôles électroniques ou interrupteurs à bascule, ils sont parfaits pour toutes les tâches de préparation d'aliments et de boissons.

Mit der Höchstleistung von bis zu 3½ HP/2600W, geben die Xtreme Hochleistungsstandmischer von Waring Commercial jedem Geschäft einen aussagekräftigen Vorteil. Sie bieten unschlagbare Ergebnisse und eine hohe Vielseitigkeit, dank seiner einzigartigen Eigenschaften mit einem integrierten Timer und einer regulierbaren Geschwindigkeit von bis zu 300.000+ U/min. Mit langlebigen Behältern aus Edelstahl oder Copolyester ohne Bisphenol A (BPA) und einer elektronischen oder mechanischen Kontrolle für die einfache Handhabung, eignen sie sich perfekt für alle Aufgaben der Getränke und Lebensmittelzubereitung.

ROBUSTO MOTOR DE 3½ HP/2600W
VELOCIDAD SUPERIOR A 30 000 RPM COJINETE
AMORTIGUADOR DE UNA PIEZA,
EXTRAIBLE Y APTO PARA LAVAVAJILLAS

HEAVY-DUTY 3.5 PEAK/2600W HP MOTOR
BLADE SPEED OF OVER 30,000 RPM
ONE-PIECE DISHWASHER-SAFE
REMOVABLE JAR PAD

MOTEUR HAUTE PERFORMANCE DE 3½
HP/2600W VITESSE SUPÉRIEURE À 30 000 TR/
MN COUSSIN AMORTISSEUR D'UNE PIÈCE,
AMOVIBLE ET COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE

ROBUSTER MOTOR 3½ HP/2600W
HÖCHSTGESCHWINDIGKEIT ÜBER 30 000 U/MIN
STOSSDÄMPEREINHEIT AUS EINEM STÜCK
AUSTAUSCHBAR UND SPÜLMASCHINEN
GEEIGNET



Cojinete amortiguado de una sola pieza extraíble y apto para lavavajillas.
One-piece dishwasher-safe removable jar pad.
Cousin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.
Stossdämpereinheit aus einem Stück.



30000 RPM



MX1000XTXEE / MX1000XTPEE

REF	Lts	W	€	U
MX1000XTXEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1.029,25	1
MX1000XTPEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	1.029,25	1

Sencillos controles mecánicos:
ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO.

Interrupteurs à bascule HAUT/
BAS/ARRÊT et PULSE.

Simple HIGH, LOW, OFF and
PULSE paddle switches.

Einfache mechanische Kontrolle:
HIGH, LOW, OFF und PULSE.



45000 RPM



MX1100XTXSEE / MX1100XTPSEE

REF	Lts	W	€	U
MX1100XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1.243,95	1
MX1100XTPSEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	1.243,95	1

Controles electrónicos fáciles de
limpiar con funciones de
ENCENDIDO/APAGADO, ALTO,
BAJO, PAUSA y PULSO
Temporizador electrónico de
cuenta regresiva de 30 segundos
Con recinto insonorización

Contrôle électronique facile à
nettoyer avec boutons
MARCHE/ARRÊT, HAUT, BAS,
PAUSE et PULSE
Minuteur électronique de 30
secondes
Avec système d'insonorisation

Easy-to-clean electronic
membrane keypad with simple
ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and
PULSE controls
30-second electronic countdown
timer
With sound enclosure

Elektronische Kontrolle einfach zu
reinigen mit Funktionen ON/OFF,
HIGH, LOW, STOP und PULSE.
Elektronischer Timer mit 30
Sekunden Countdown Funktion.
Gehäuse mit Geräuschisolierung



45000 RPM



MX1500XTXSEE / MX1500XTPSEE

REF	Lts	W	€	U
MX1500XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1.466,55	1
MX1500XTPSEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	1.466,55	1

4 botones programables para
preparar bebidas
Pantalla LCD con retroiluminación
azul, para mayor comodidad
Contador de bebidas con total y
total diario
Velocidad variable
Función de pulso con control de
velocidad programable
Con recinto de insonorización.

Quatre boutons programmables pour
la préparation des boissons
Écran numérique avec rétro-
éclairage
Compteur qui affiche le total de
préparations du jour et le grand total
Vitesse variable
Double fonction PULSE avec vitesse
programmable
Avec système d'insonorisation.

4 reprogrammable beverage stations
LCD display with blue backlight for
easy viewing and program selection
Daily and total drink counter display
Adjustable speed controls
Dual PULSE feature with
reprogrammable speed control.
With sound enclosure.

Station mit 4 programmierbaren
Knöpfen zur Getränkezubereitung.
LCD Display mit blauer Beleuchtung,
für die einfache Handhabung.
Gesamt- und Tageseinheitenzähler.
Variable Geschwindigkeit
PULSE Funktion mit
programmierbarer Geschwindigkeit.
Gehäuse mit Geräuschisolierung.



20000 RPM



MX1200XTXEE

**Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /
Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /
Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit**

REF	Lts	W	€	U
MX1200XTXEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1.172,45	1

Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas. Garantía limitada de tres años (motor) y dos años (materiales y mano de obra). Jarras y recintos de insonorización disponibles.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle. Garantie limitée de 3 ans (moteur) et deux ans (pièces et main d'œuvre). Bols et systèmes d'insonorisation disponibles.

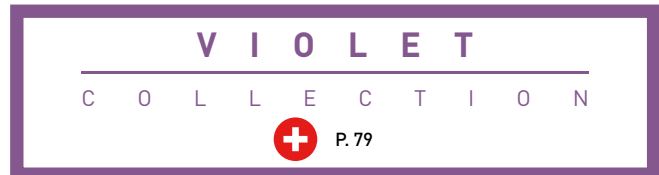
One-piece dishwasher-safe removable jar pad. Limited three year motor and two year parts and labor warranty. All units available with the following jars and sound enclosures.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück, austauschbar und spülmaschinengeeignet. 3 Jahres Garantie (Motor) und 2 Jahre auf Material und Funktion. Behälter und Gehäuse mit Geräuschisolierung erhältlich.



Ideal para amasar masa de pan, montar claras, licuar sopas y batidos y mucho más. Ideal for whipped egg whites, soups, smoothies and everything in between. Idéal pour pain aux blancs d'œufs en neige, soupes, milk-shakes et plus encore. Ideal für durchzuführen, Durchkneten von Teigmassen, Eiweiss schlagen, Suppen verflüssigen, Mischen und vieles mehr.

ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU:



CAC951 / CAC951-10



Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.



CAC93XI / CAC93XI-10



Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.



SE1000

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 2 L.
Commercial Xtreme. Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 2 L containers
Compatible avec tous les blenders de 2 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme
Geeignet für alle 2 L. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.



SE500

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 1.4 L.
Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 1,4 L containers
Compatible avec tous les blenders 1,4 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme.
Geeignet für alle 1,4 l. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.



REF	L	€	U
CAC951	2	372,05	1
N CAC951-10	2	287,40	1



REF	L	€	U
CAC93XI	1,4	248,85	1
N CAC93XI-10	1,4	277,50	1

REF	€	U
SE1000	320,85	1

REF	€	U
SE500	294,60	1



UNA BATIDORA DE VASO PARA CADA NECESIDAD /
A BLENDER FOR EVERY NEED /
UN BLENDER POUR TOUS LES BESOINS /
EIN STANDMIXER FÜR JEDES BEDÜRFNIS



Batidora de vaso para cócteles
Bar Blender
Blender de bar
Barcocktailstandmixer



BLADE
Batidoras de vaso profesionales
NuBlend Commercial Blenders
Blenders professionnels NuBlend
NuBlend professioneller
Standmixer



TORQ
2.0
Torq Series



PREP XTREME
Batidoras de vaso de servicio pesado
Heavy Duty Blenders
Blenders haute puissance
Hochleistungsstandmixer



Batidoras de vaso de 4 L
4-Liter Food Blenders
Blenders de 4 L
4 Liter Standmixer

MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES

BEBIDAS POR DÍA / DRINKS PER DAY / BOISSONS - JOUR / GETRÄNKE PRO TAG

1 – 25

25 – 49

50 – 74

75 +

100 +

USO Y SERVICIO / USAGE AND APPLICATION TYPE / UTILISATION / GEBRAUCH UND EINSATZMÖGLICHKEIT

Preparación de bebidas
Servicio ligero a mediano

Preparación de alimentos y
bebidas
Servicio ligero a mediano

Preparación de alimentos y bebidas
Servicio mediano a pesado

Preparación de
bebidas y alimentos
Servicio pesado

Preparación de alimentos
Servicio pesado

Light to Medium
Beverage Prep

Light to Medium Food
and Beverage Prep

Medium to Heavy Food and
Beverage Prep

Heavy Food and
Beverage Prep

Heavy Food Prep

Préparation de boissons
Usage léger à moyen

Préparation de boissons et
culinaire, usage léger et moyen

Préparation de boissons et
préparation culinaire
Usage moyen à intensif

Préparation de boissons et
préparation culinaire Usage
intensif

Préparation culinaire Usage
intensif

Zubereitung von Getränken
Gering- oder
Mittelgebrauch

Zubereitung von Lebensmittel
und Getränken
Gering- oder Mittelgebrauch

Zubereitung von Lebensmittel
und Getränken
Mittel- und Vielgebrauch

Zubereitung von Lebensmittel
und Getränken Vielgebrauch

Zubereitung von Lebensmittel
Vielgebrauch

IDEAL PARA / GREAT FOR USE IN / TYPES DE COMMERCE / IDEAL FÜR

Bares

Bares, restaurantes
pequeños y heladerías

Bares, restaurantes
y heladerías

Heladerías, cafeterías,
restaurantes, bares,
establecimientos de cuidado de
la salud, escuelas, instituciones

Restaurantes grandes,
establecimientos de cuidado de
la salud, escuelas, instituciones

Bars

Bars, Small Restaurants,
Smoothie Shops

Bars, Restaurants,
Smoothie Shops

Smoothie Shops, Coffee Shops,
Restaurants, Bars, Healthcare,
Schools, Institutions

Large Restaurants, Healthcare,
Schools, Institutions

Bars

Bars, petits restaurants,
commerces de jus de fruits frais

Bars, restaurants, commerces de
jus de fruits frais

Bars/Commerces de jus de
fruit, salons de thé, restaurants,
centres de remise en forme,
établissements scolaires ou
médicaux, institutions

Restaurants, brasseries,
établissements scolaires ou
médicaux, institutions

Bars

Bars, kleine Restaurants und
Eisdielen

Bars, Restaurants und Eisdielen

Eisdielen, Bsitros, Restaurants,
Bars, Wellnessrichtungen,
Schulen, Institute

Grosse Restaurants,
Wellnesseinrichtungen, Schulen,
Institute

APLICACIONES RECOMENDADAS / RECOMMENDED APPLICATIONS / IDÉAL POUR LA PRÉPARATION DE / IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON

Bebidas heladas, batidos
de fruta, margaritas y
mucho más

Cócteles helados, batidos de
helado, salsas frías y calientes,
aderezos y más

Margaritas, daiquiris,
granitas, salsas, sopas y más

Batidos de fruta, bebidas de café
helado, cócteles helados, salsas,
aderezos, sopas, postres, aliños
y mucho más

Aliños, salsas, aderezos,
sopas y más

Frozen Drinks, Smoothies,
Margaritas and More

Frozen Cocktails, Ice Cream
Drinks, Dips, Salsas, Sauces
and More

Margaritas, Daiquiris,
Granitas, Sauces, Soups and more

Fruit Smoothies, Iced
Coffee Drinks, Frozen Cocktails,
Salsas, Sauces, Soups, Desserts,
Dressings and more

Dressings, Salsas, Sauces,
Soups and More

Milkshakes, boissons
glacées, cocktails,
Margaritas, etc.

Boissons glacées, milkshakes,
cocktails, sauces, etc.

Margaritas, Daiquiris,
Granitas, sauces, soupes, etc.

Smoothies, café glacé, cocktails
glacés, sauce, crèmes, soupes,
desserts, vinaigrettes, etc.

Vinaigrettes, sauces, crèmes,
soupes, etc.

Gefrorene Getränke,
Fruchtcocktails, Magaritas
und vieles mehr

Eiscocktails, Eishakes, kalte und
heisse Sossen, Dressings und
vieles mehr

Margaritas, Daiquiris, Granitas,
Sossen, Suppen und vieles mehr

Fruchtcocktails, gefrorene
Kaffeegetränke, Eiscocktails,
Sossen, Nachtisch, Dressings
und vieles mehr

Dressing, Sossen, Suppen und
vieles mehr



Ref. CAC20

INCLUYE VASOS DE ACERO INOXIDABLE /
INCLUDES STAINLESS STEEL MALT BEVERAGE CUPS /
INCLUT DES GOBELETS EN ACIER INOXYDABLE /
INKLUSIVE EDELSTAHLBEHÄLTER

WDM120E / WDM360E

Batidora para batidos / Drink Mixers /
Shaker électrique / Getränkemixer

REF	Lts	W	U	U
WDM120E	0,80	1 HP / 740 W	668,45	1
WDM360E	0,80	1 HP / 740 W	1.535,60	1

Incluye un agitador de aletas, un agitador macizo y un vaso de acero inoxidable. Potente motor comercial, reemplazable por el usuario.

Includes solid and butterfly removable agitator and stainless steel malt beverage cup. Powerful, user-replaceable commercial motor.

Inclut un agitateur plein, un agitateur à ailettes et un gobelet en acier inoxydable. Puissant moteur commercial remplaçable par l'utilisateur.

Inklusive Schmetterlingsmischer, massiver Mixer und Edelstahlbehälter. Starker professioneller Motor durch den Benutzer austauschbar.

3600 RPM - 1,4 A



6001X

**Licuadora de servicio pesado / Heavy-Duty Juice Extractor /
Centrifugeuse à usage intensif / Hochleistungs Entsafter**

REF	V	W	Hz	€	U
6001X	230	330	50	661,65	1

Cuchilla flotante de acero inoxidable,
para extraer el zumo y eliminar la
pulpa rápidamente.

Lame flottante en acier inoxydable qui
extrait le jus rapidement, réduisant
ainsi la quantité de pulpe.

Stainless steel blade speeds up juice
flow with faster distribution of pulp.

Messer aus rostfreiem Stahl,
zum schnellen Entsaften und
Fruchtfleischartfernung.

8,00 - 10,00 L

**Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation /
Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung**

MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES

BJX240

Exprimidora para bares / Bar juicer / Presse-agrumes de bar / Fruchtpresse für Bars

0,5 A



REF	V	W	Hz	€	U
BJX240	230	110	50	313,65	1

Incluye un vaso de 1 L (no enseñado).
120 naranjas/h.

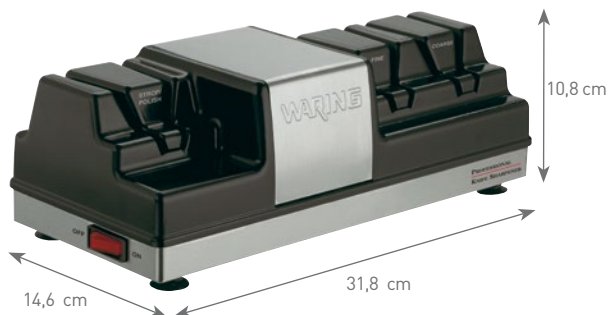
Inclut un récipient de 1 L pour servir
le jus (non montré).
120 oranges/h.

Includes 1 L serving container (not
shown).
120 oranges/h.

Inclusive 1 L Behälter (nicht gezeigt).
120 Orangen/h.

WKS800E

**Afilador de cuchillos comercial / Commercial Knife Sharpener
Aigiseur électrique commercial / Kommerzieller Messerschärfer**



REF	V	W	Hz	A	€	U
WKS800E	230	25	50/60	0,1	287,80	1

Dos ruedas de afilar (fino/grueso) y
una rueda de pulir.

Afila a un ángulo de 18-22 °, el ángulo
recomendado por los fabricantes de
cuchillos.

La rueda de pulir gira en dirección
opuesta para remover las asperezas
en el filo del cuchillo de manera
óptima y lograr un pulido más efectivo

Deux meules d'affûtage (grains fins/
grossiers) et une meule de polissage.

Aigise à un angle de 18-22°, l'angle
recommandé par les fabricants de
couteaux.

La meule de polissage tourne dans
les deux sens, pour un meilleur
affilage.

Two grinding wheels (fine/coarse),
one stropping wheel.

Grinds at 18-22° angles — optimum
angles recommended
by knife manufacturers.

Stropping wheel also operates in
reverse direction, allowing for a
more efficient removal of burrs and
polishing of the blade.

Zwei Schärfräder (fein/grob) und ein
Polierrad.

Schärfwinkel 18-22°, von den
Messerhersteller empfohlen.

Das Polierrad dreht sich in der
entgegengesetzten Richtung, um
die Schärfrückstände optimal zu
entfernen und um eine effiziente
Polierung zu erreichen.

**WSG30E Molinillo de especias profesional / Professional Electric Spice Grinder /
Moulin à épices professionnel / Professionelle Gewürzmühle**

19000 RPM - 0,76 A



REF	V	W	Hz	Lts	€	U
WSG30E	230	175	50	0,40	260,30	1

Acción de pulso para controlar precisamente la consistencia de las especias.
Incluye tres recipientes de acero inoxidable con tapas, aptos para lavavajillas.

Action intermittente, pour davantage de contrôle.
Inclut trois récipients en acier inoxydable avec couvercles, compatibles lave-vaisselle.

PULSE actuation to easily manage consistency of grind.
Includes 3 fully removable and dishwasher-safe stainless steel grinding bowls with convenient storage lids.

Pulsefunktion um die perfekte Konsistenz der Gewürze zu kontrollieren.
Inklusive 3 Edelstahlbehälter mit Deckeln, spülmaschinengeeignet.

**WSG60E Molinillo profesional - seco & húmedo / Professional grinder - dry & wet /
Moulin professionnel - sec & humide / Professionelle Mühle - trocken und feucht**

25000 RPM - 3 A



REF	V	W	Hz	Lts	€	U
WSG60E	230	200	50	0,70	548,50	1

Carcasa de alta resistencia de aluminio de fundición. Incluye tres recipientes.
Bloqueo de seguridad de la carcasa superior.
Cuchillas de acero inoxidable durables.
Incluye dos recipientes de acero inoxidable con tapas, aptos para lavavajillas.

Carcasse haute résistance en fonte d'aluminium.
Muni de trois récipients.
Blocage de sécurité de la carcasse supérieur.
Lames en acier inoxydable durables.
Muni de deux récipients en acier inoxydable à couvercles, va au lave-vaisselle.

High-strength aluminium casing.
It includes three containers.
Upper housing safety lock upper.
Durable stainless steel blades.
It includes two stainless steel containers with lids, dishwasher safe.

Strapazierfähiges Aluminiumgehäuse.
Beinhaltet drei Behälter.
Behälter mit leistungsfähigerem Sicherheitsverschluss.
Haltbare Edelstahlklingen.
Zwei Stahlbehälter mit Deckel, spülmaschinenfest sind eingeschlossen.



Perfecto para los granos de pimienta, canela, nueces, ajo, hierbas y otras mezclas secas y húmedas /
Perfect for peppercorns, cinnamon, nuts, garlic, herbs, and other dry and wet blends /
Parfait pour grains de poivre, cannelle, noix, ail, herbes et autres mélanges secs et humides /
Perfekt für Pfefferkörner, Zimt, Walnüsse, Knoblauch, Kräutern und andere trockene und feuchte Mischungen



Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadoras y zona fría.

Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza. Temperatura variable hasta 190 °C.

Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone.

The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Variable temperature control up to 190 °C. Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide.

Resistance amovible pour faciliter le nettoyage. Température variable jusqu'à 190 °C.

Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).

Fritteuse hergestellt ausgestattet mit EGO-Thermostat, ein Sicherheitsthermostat, Kontrolllichter und kalte Zone.

Zur besseren Reinigung lassen sich die Hitzeelemente einfach herausnehmen und zusammenbauen.

Variable Temperatur bis 190 °C.

Die Frittierkörbe werden mit abnehmbaren Griffen geliefert (15070, 15071, 15000, 15001).



P15070 Freidora 5 lts / 5 lts fryer /
Friteuse 5 lts / 5 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	€	U
P15.070	5,00	230	2000	207,25	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 21 x 14 x 12,5 cm

P15071 Freidora 5+5 lts / 5+5 lts fryer /
Friteuse 5+5 lts / 5+5 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	€	U
P15.071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2000	418,50	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 21 x 14 x 12,5 cm

P15000 Freidora 8 Lts / 8 Lts Fryer /
Friteuse 8 Lts / 8 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	€	U
P15.000	8,00	230	3250	259,60	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

P15001 Freidora 8+8 Lts / 8+8 Lts Fryer /
Friteuse 8+8 Lts / 8+8 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	€	U
P15.001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3250	523,70	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

P15002 Freidora 8 Lts con grifo de vaciado /
8 Lts fryer with drainage tap /
Friteuse 8 Lts avec robinet vidange /
8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	€	U
P15.002	8,00	230	3250	378,30	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

P15003 Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado /
8+8 Lts fryer with drainage tap /
Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange /
8+8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	€	U
P15.003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3250	655,55	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

CAUTION : HOT SURFACES

WARING COMMERCIAL
C-T-S
CONVEYOR TOASTING SYSTEM

POWER ON
READY

ON
OFF

DARKER LIGHTER
CONVEYOR

1 2 3 4 5 6 7 8

100-120V-60Hz



MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES

P15042 Tostadora continua / Conveyor toaster / Toasteur convoyeur / Durchlauftoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / TYPE	A X B X C CM	CAP. MAX	V	W	€	U
P15.042	200	37 x 39 x 39	500 u/h	230	1940	964,70	1

El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200) y 3 hileras (tipo 300).

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type and 3 rows, 300 type.

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200 et 3 rangées, type 300.

Die Farbe der Toasts kann durch die Geschwindigkeit des Laufbands bestimmt werden, sowie durch die oberen als auch durch die unteren Heizelemente, welche unabhängig von einander kontrolliert werden können. Das Gerät ist komplett isoliert um die Umgebungstemperatur minimal zu beeinflussen. Ein/ Aus Schalter mit extra Standby Position. Die Breite des Laufbands erlaubt 2 Toastreihen (Typ 200) y 3 Toastreihen (Typ 300).

CTS1000E Tostadora comercial de servicio pesado con transportador / Heavy - Duty Commercial Conveyor Toaster / Grille - pain à convoyeur à usage intensif / Kommerzieller Hochleistungs - Durchlauftoaster



REF	V	W	A	€	U
CTS1000E	230	2700	11,25	1.050,35	1

Pre-calentamiento ultra rápido de 5 minutos.
Ancha abertura de 5 cm para tostar rebanadas gruesas y panecillos.
Modo de espera para ahorrar energía.
Transportador con velocidad variable.
Permite tostar por una sola cara.
450 rebanadas por hora.

Ultra-fast, 5-minute heat-up time.
Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels.
Energy-saving standby function
Conveyor speed control to suit all toasting preferences.
Allows toasting on one side only.
450 slices per hour.

Mise à température rapide (5 minutes).
Ouverture de 5 cm, pour les tranches épaisses.
Mode veille pour économiser de l'énergie.
Convoyeur à vitesse variable.
Permet de griller d'un seul côté.
Capacité de 450 tranches/heure.

Ultra schnelle Vorerhitzung von 5 Minuten. Öffnungshöhe von 5 cm zum Toasten von dicken Scheiben und Brötchen. Energiesparende Standby Funktion.
Laufband mit regulierbarer Geschwindigkeit.
Einseitiger Toaster.
450 Scheiben pro Stunde.

P15038 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sandwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	V	W	€	U
P15.038	230	1700	272,80	1

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo. 80-100 rebanadas por hora.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quartz. 80-100 tranches/heure.

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quartz heating elements. 80-100 slices per hour.

Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 4 Quarzrohre. 80-100 Scheiben pro Stunde.

Se entregan con 3 pinzas para sandwich /
Delivered with 3 sandwich tongs /
Livrées avec 3 pinces à sandwich /
Lieferung mir 3 Sandwichzangen

P15039 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sandwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	V	W	€	U
P15.039	230	3000	312,50	1

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 6 tubos de cuarzo. 120-130 rebanadas por hora.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 6 tubes quartz. 120-130 tranches/heure.

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 6 quartz heating elements. 120-130 slices per hour.

2 Ebenen. Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 6 Quarzrohre. 120-130 Scheiben pro Stunde.

Se entregan con 6 pinzas para sandwich /
Delivered with 6 sandwich tongs /
Livrées avec 6 pinces à sandwich /
Lieferung mir 6 Sandwichzangen

P15040 / P15041

Tostadora / Toaster / Toasteur / Toaster



Ref. 15040



Ref. 15041



REF	RANURAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE	V	W	€	U
P15.040	4	230	2000	202,55	1
P15.041	6	230	3000	251,15	1

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía
para decidir la cantidad de
rebanadas a tostar.
2 ó 4 (ref.15040) / 3 ó 6 (ref.15041).
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 rebanadas por hora.
P15.041 - 180 rebanadas por hora.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur
pour choisir le nombre de
tranches à griller:
2 ou 4 (ref. 15040) / 3 ou 6 (ref.
15041).
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 tranches/heure.
P15.041 - 180 tranches/heure.

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to
decide how many slices to toast.
2 or 4 (ref.15040) / 3 or 6
(ref.15041).
With timer.
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 slices per hour.
P15.041 - 180 slices per hour.

Hergestellt aus rostfreiem Stahl.
Mit energiesparendem Schalter
um die Anzahl der zu toastenden
Scheiben zu bestimmen. 2 oder
4 (Art.Nr.15040) / 3 oder 6 (Art.
Nr.15041). Mit Timer.
Schlitz: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 Scheiben pro
Stunde.
P15.041 - 180 Scheiben pro
Stunde.

WCT708E

Tostadora de servicio mediano de 4 rebanadas / 4 - Slice Medium - Duty Toaster / Grille - pain à usage moyen / 4 Scheiben Mittelleistung Toaster



REF	RANU- RAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE	V	W	Hz	A	€	U
WCT708E	4	230	1800	50	7,8	272,00	1



Ranura: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
225 rebanadas por hora.
Con expulsión automática.

Fente: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
Capacité de 225 tranches/heure.
Avec éjection automatique.

Slot: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
225 slices per hour.
With pop up system.

Schlitz: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
Automatischer Auswurf.
225 Scheiben pro Stunde.



WARING

WARING

Panini Ottimo

Panini Ottimo

NSF
D048420

ON
OFF

READY

LOW

140° F
210° F
280° F
350° F
0° F

WARING
COMMERCIAL

LOW

180° F
210° F
280° F
350° F

ON

OFF

ON

OFF

READY

LOW

140° F
210° F
280° F
350° F
0° F

WARING
COMMERCIAL

ON

OFF

READY

LOW

140° F
210° F
280° F
350° F
0° F

WARING
COMMERCIAL

ON

Planchas de fundición.
*Ranuras arriba y abajo.
Tiempo de precalentamiento muy breve.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 °C.

Cast iron griddle plates.
*Both plates with parallel grooves.
Short warming-up time.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 °C.

Plaque en fonte.
*Rainures en bas et en haut.
Mise à température rapide.
Tiroir de propreté.
Bordure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

Grillplatten aus Gusseisen.
*Rillen oben und unten.
Sehr kurze Aufwärmzeit.
Fettauffangschale.
Seiten mit Antispritzschutz.
Kontrollleuchten.
Einstellbares Thermostat bis 300 °C.



Ref. 818.000

Incluido en el precio / Included on the price /
Inclus dans le prix / Inklusiv im Preis

P15004

**Grill de contacto "SOLO COMPACT" /
"SOLO COMPACT" Contact grill /
Grill de contact "SOLO COMPACT" /
"SOLO COMPACT" Kontaktgrill**

CE

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
P15.004*	22 x 23	230	1800	392,15	1

**P15007
P15008**

**Grill de contacto "DUETTO COMPACT" /
"DUETTO COMPACT" Contact grill /
Grill de contact "DUETTO COMPACT" /
"DUETTO COMPACT" Kontaktgrill**

CE

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
P15.007*	47 x 23	230	3600	638,75	1
P15.008	47 x 23	230	3600	638,75	1

**P15005
P15006**

**Grill de contacto "SOLO GRANDE" /
"SOLO GRANDE" Contact grill /
Grill de contact "SOLO GRANDE" /
"SOLO GRANDE" Kontaktgrill**

CE

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
P15.005*	32 x 21	230	2200	418,50	1
P15.006	32 x 21	230	2200	418,50	1

P15009

**Grill de contacto "DUETTO GRANDE" /
"DUETTO GRANDE" Contact grill /
Grill de contact "DUETTO GRANDE" /
"DUETTO GRANDE" Kontaktgrill**

CE



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
P15.009*	2 x (32 x 21)	2x230	2x2200	873,00	1

Placa superior articulada y auto-equilibrada, para acomodar piezas gruesas de hasta 7,5 cm. Termostato ajustable hasta 300 °C.

Hinged self-balancing top plate to accommodate foods up to 7,5 cm thick. Adjustable thermostat to 300 °C.

Charnière flottante qui s'adapte à l'épaisseur des aliments (jusqu'à 7,5 cm). Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

Obere Grillplatte beweglich und selbsteinstellend, um sich dicken Stücken bis zu 7,5 cm selbst anzupassen. Einstellbares Thermostat bis 300 °C.



Ref. CAC105

Incluido en el precio / Included on the price
Inclus dans le prix / Inklusiv im Preis

**Parrilla/Sandwichera compacta /
Compact Panini Grill /
Grill/Presse - panini compact /
Kompakter Sandwichgrill**

WPG150E



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
WPG150E	24 x 23,5	230	2000	544,50	1

**Parrilla/Sandwichera grande /
Large Panini Grill /
Grand grill/presse - panini /
Grosser Sandwichgrill**

WPG250E



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	€	U
WPG250E	37 x 28	230	2400	778,45	1

Borde antisplapicaduras alto. Máximo aprovechamiento de la superficie de la plancha. Termostato de la superficie con dos pilotos de control y bandeja recoge grasas incorporada. Termostato ajustable hasta 300 °C.

High anti-splash upstand. Two indicators lights, thermostat and built-in fat dripping tray. Adjustable thermostat to 300 °C.

Avec bords anti-éclaboussement. Profit maximum de la plaque. Thermostat, deux voyants de contrôle et bac ramasse-graisse. Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

Hohen Antipritzschutzseiten. Maximale Nutzung der Grillfläche. Oberflächenthermostat mit zwei Kontrollleuchten und eingebauter Fettauffangschale. Einstellbares Thermostat bis 300 °C.

**Plancha eléctrica lisa /
Electric griddle plain /
Plaque électrique unie /
Elektrische Grillplatte**

P15084



**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



REF	DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENSIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm / DIMENSIONEN GRILLFLÄCHE mm /	V	W	€	U
P15.084	400 x 400	230	3000	391,50	1

**Plancha eléctrica 1/2 lisa - 1/2 ranurada /
Electric griddle 1/2 plain - 1/2 grooved /
Plaque électrique 1/2 unie - 1/2 rainurée /
Elektrische Grillplatte 1/2 glatt - 1/2 gerillt**

P15086



**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



REF	DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENSIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm / DIMENSIONEN GRILLFLÄCHE mm /	V	W	€	U
P15.086	400 x 400	230	3000	391,50	1

P688085 Hervidor de arroz / Rice cooker / Cuiseur à riz / Reiskocher



REF	Ø cm	Lts	H	V	W	ARROZ / RICE / RIZ / REIS Kg	€	U
P688.085	46	5,40	40	5,40	5,40	9,8	282,15	1
P688.087	56	8,20	40	8,20	8,20	15	395,35	1



Ref: 688.085



Ref: 688.087

**P15036 Salamandra con parte superior regulable / Salamander with adjustable top /
Salamandre hauteur réglable / Salamander mit regulierbarem Oberteil**



**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



REF	Grill cm	V	W	€	U
P15.036	44 x 33	230	3.000	1.073,05	1

Con bandeja limpieza, rejilla cromada móvil y regulador de temperatura /

With dripping tray, heavy chrome-plated grid and adjustable temperature switch /

Avec tiroir de propreté, grille chromée amovible et régulateur de température

Mit Reinigungsblech, herausnehmbaren Chromrost und Temperaturregler.

**P15044 Máquina para cocer pasta con grifo de desagüe / Pasta cooker with drainage tap /
Cuiseur à pâtes avec robinet vidange / Nudelkocher mit Ablaufhahn**



REF	Lts	V	W	€	U
P15.044	25,00	230	3.250	938,40	1

Con 3 cestas de malla fina:
1 de 145 x 280 x 175 (H) mm y 2 de 145 x 145 x 175 (H) mm.

With 3 fine mesh baskets,
1-145 x 280 x 175 (H) mm and
2-145 x 145 x 175 (H) mm

Avec 3 corbeilles à mailles fines.
1-145 x 280 x 175 (H) mm et
2-145 x 145 x 175 (H) mm

Mit 3 feinmaschigen
Nudelsieben:
1-145 x 280 x 175 (H) mm und
2-145 x 145 x 175 (H) mm

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

**PLACAS INDUCCIÓN /
INDUCTION HOBS /
PLAQUES INDUCTION /
INDUKTIONSKOCHFELDER**



P. 464

MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES

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

**BAÑO MARÍA /
BAIN MARIE /
BAIN MARIE /
WASSERBAD**



P. 441

P6881 Horno convección función vapor / Convection oven with steam function /
Four à air pulsé avec fonction vapeur / Konvektionsbackofen mit Dampfgarfunktion



REF	CAP.	V	W	€	U
P688.150	4 x 2/3 GN	230	2.500	936,50	1



Interruptor de selección para convección, vapor o combinación vapor/convección. Termostato max. 200°C. Reloj 120 minutos.

Bouton de réglage convection, vapeur or une combinaison de ces 2 systèmes. Fonction décongélation. Thermostat 200°C max. 120 minutes.

Switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function. Thermostat max. 200 °C. Timer 120 minutes.

Schalter für die Auswahl Konvektion, Dampf oder Kombination Dampf/Konvektion. Thermostat max. 200°C. Timer 120 Minuten.

P15035 Horno multifuncional de convección / Convection oven /
Four à air pulsé / Multifunktioneller Konvektionsbackofen



REF	REJILLA / GRILL / GRILLE / ROST	V	W	€	U
P15.035	43 x 32	230	2.670	713,95	1

4 rejillas incluidas / 4 grids included / 4 grilles incluses / 4 Roste inklusive



Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre. mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Timer, Kontrollleuchten, Thermostat (max. 300 °C), Sicherheitsthermostat und Doppelglas gegen Verbrennungen.

P688 Microondas profesional "magnetron" / "magnetron" professional micro - waves /
Four micro - ondes professionnel "magnetron" / Professionelle "magnetron" Mikrowelle



OUTPUT 1800 W

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Lts	Kg	DIM INT / INNER SIZES / DIM. INT. / INNENMASSE cm	V	W	€	U
P688.010	30,00	35	39 x 37 x 19	230	2.800	1.075,80	1

2 magnetrones / 2 magnetrons /
2 magnétrons / 2 Magnetrones

10 Programas. 3 Velocidades. Programa descongelación
10 Program options. 3 Speeds. Defrost system
10 Programmes. 3 Puissances. Décongélation
10 verschiedenen Programmen. Drei Geschwindigkeiten

Contiene / Contents / Livré:

Fuente cerámica + bandeja 39x37 cm
Ceramic plate + tray of 39x37 cm
Plaque céramique + plaque 39x37 cm
Keramische Platte +Zwischentablett von 39x37 cm.

WM090E Microondas / Micro-waves / Micro-ondes / Mikrowelle



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Lts	DIM INT / INNER SIZES / DIM. INT. / INNENMASSE cm	V	Hz	W	€	U
WM090E	25,00	31 x 30 x 20	220-240	50	1.550	880,00	1

Output / Ausgangsleistung: 1.550 W

10 botones programables. 100 programas distintos. 3 tipos de cocinado. 5 niveles de potencia. Operaciones programables y manuales. Botones táctiles con Braille. Luz interior. Tiempo máx. de cocción: 60 minutos.

10 boutons programmables. 100 mémoires de capacité. 3 types de cuisson. 5 niveaux de puissance. Opérations programmables et manuelles. Boutons tactiles avec braille. Lumière intérieure. 60 minutes: Temps max. de cuisson.

10 programmable memory pads. 100 memory capability. 3-stage cooking. 5 power levels. Programmable and manual operations. Touch control keypad with Braille. Interior oven light. 60-minute max cook time.

10 programmierbare Tastknöpfe. 100 Kapazitätsspeicher. 3 Kocharten. 5 Leistungsstufen. Programmierbare und manuelle Operationen. Tastknöpfe auf Braille. Innenbeleuchtung. Maximale Kochzeit: 60 Minuten.

P15080 Microondas combi / Combi micro - wave / Four micro - ondes / Kombi - Mikrowelle



REF	Lts	Dim int / Inner sizes / Dim. int. / Innenmasse cm	V	Max W	€	U
P15.080	23,0	31,5 x 31,5 x 19	230	2.400	275,80	1

Output / Ausgangsleistung: 800 W
Grill: 1200 W
Convección / Convection / Konvektion: 1200 W

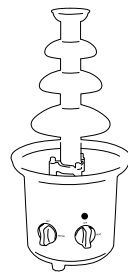
Ø plato giratorio / glass round dish /
Plateau tournant / Drehplatte 27 cm

Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Funcions: defrosting, baking and heating
Fonctions: décongeler, gratter et chauffer
Funktionen: Auftauen, überbacken und erhitzen

P15096 Fuente Fondue chocolate / Chocolate fountain / Fontaine à chocolat / Schokoladenbrunnen



Ref. 15096



Ref. 15097

REF	ml	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	V	Hz	Ø cm	H cm	W	€	U
P15.096	700	3	230	50	21	38,0	250	74,25	1
P15.097	1200	4	230	50	23	45,0	250	91,60	1

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura y un regulador de velocidad. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

St/Steel body and parts. Temperature and speed control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Corps et composants en acier inoxydable. Régulateur température et vitesse. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

Gehäuse und Teile aus rostfreiem Stahl. Eingebauter Temperatur- und Geschwindigkeitsregler. Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen. Regulierbarer Fuss für einen stabilen Stand.

P15010 Baño maría chocolate / Chocolate warmer / Chauffe-chocolat / Wasserbad



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10
Temp. Max 40 °C



REF	UNIDADES / UNITS / UNITÉS / EINHEIT	Lts	V	W	€	U
P15.010	1	4,50	230	165	405,20	1



Especial chocolate
Special chocolate
Spécial chocolat
Spezial Schokolade

P15075 Crêpera / Crêpe maker / Crêpière / Crêpe

Termostato / Thermostat / Thermostat / Thermostat :

Temp. Max 300 °C



REF	Ø cm	cm	V	W	€	U
P15.075	40	45 x 49	230	3000	652,25	1

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon. Témoin de contrôle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

Rostfreier Stahl und Platten aus Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige, Schublade und Spachtel.



WW180E / WW200E

Gofrera profesional / Heavy - duty waffle maker / Gaufrier professionnelle / Professionelles Waffeleisen



Ref. WW180E



REF	ml	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	V	Hz	Ø cm	H cm	W	€	U
WW180E	25 u/h	100	sencilla/ single	19,5	230	1200	50	479,65	1
WW200E	50 u/h	200	doble/ double	19,5 x 2	230	1400	50	671,40	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

Máquina profesional para hacer conos de galleta / Professional machine for making waffle cones / Machine professionnelle pour faire des cônes en biscuit / Gewerbliche Maschine zur Herstellung von Waffeltüten

WWCM180E



REF	Cap. Max.	Tipo/Type	Ø cm	V	W	Hz	€	U
WWCM180E	60 u/h	sencilla/ single	19	230	1200	50	754,40	1

Resistente base de fundición. Placas con triple capa antiadherente. Indicadores de "encendido", "listo para cocer" y "listo para comer".

Durable cast-iron base. Plates with triple non-stick layer. "Power on", "ready to cook" and "ready to eat" indicators.

Résistant base en fonte. Plaques à triple couche anti-adhérente. Voyants "allumage", "prêt à cuire" et "prêt à manger".

Solides Gusseisengestell. Dreifach antihaftbeschichtete Platten Signalleuchten: "ein", "kochbereit" und "gar/essfertig".



Ref. CAC121

INCLUIDO / INCLUDED /
INCLUS / INKLUSIV





ESPAÑOL

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 °C.

ENGLISH

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 °C.

FRANÇAIS

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualité maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 °C.

DEUTSCH

Neue Produktpalette von Warmhalteschränken für Banketts und Catering, um die Küche dem Kunden anzunähern, um ihm eine maximale Qualität und eine Speisenslieferung von über 65 °C zu versichern.

**UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / EVEN CIRCULATION OF HOT AIR /
UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD / EINHEITLICHE HEISSLUFTZIRKULATION**

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.

Einheitliche und konstante Heissluftzirkulation dank eines einzigartigen Systems, welches den Kontakt der Behälter mit den Böden oder Wänden unmöglich macht.



1

**AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / ROCKWOOL INSULATION /
 ISOLATION EN LAINE DE ROCHE / ISOLIERUNG MIT STEINWOLLE**

+ DURADERO

Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO

Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO

Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+LONG LASTING

Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

+ENERGY SAVING

Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

+HYGIENE

With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+DURABLE

Isolation thermique en laine de roche pour éviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+HYGIÉNIQUE

Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage intérieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à l'extraordinaire système d'isolation thermique, la température souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

+ LANGLEBIGKEIT

Hitzeisolierung durch Steinwolle, welche eine Hitzedeformierung ausschliesst und die Gebrauchsdauer verlängert.

+ ENERGIEERSPARNIS

Dank des aussergewöhnlichen Isolierungsystems lässt sich die gewünschte Temperatur schnell erreichen und sie wird für einen längeren Zeitraum beibehalten.

+ HYGIENE

Mit dem Einschubführungssystem Monoblock (ohne Verschweissungen) ist die Reinigung des Inneren besser, einfacher und schneller.

2

CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1. Para platos hasta diámetro 31 cm.
Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1. For dishes up to 31 cm diameter.
Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des assiettes jusqu'à 31 cm diamètre.
Einschubführungen Monoblock (ohne Verschweissungen) für Roste aus rostfreiem Stahl und Gastronormbehälter 2/1 und 1/1. Für Teller bis zu einem Diameter 31 cm.

FÁCIL MANEJO / EASY HANDLING / MANUPULATION AISÉE / EINFACHE HANDHABUNG

Asas posteriores Ruedas pivotantes & 360°. Dos con freno	Back side handles Rotating wheels 360°. Front wheels with brakes	Poignées postérieures Roues pivotantes 360°. Roues avant avec freins	Griffe hinten Räder 360° drehbar. Zwei mit Bremsen.
---	---	---	---

3

BLOQUE CALÓRICO / HEAT BLOCK / BLOC CHAUFFANT / HITZEBLOCK

Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 °C a 100 °C. Recipiente humidificador integrado.	Extractable without the need of tools Thermostat for regulation of temperature 0 °C to 100 °C. Provided with humidification container.	Amovible sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 °C - 100 °C. Bac humidification intégré.	Auseinandernehmbar ohne den Bedarf von Werkzeugen. Regulierbares Thermostat von 0 °C a 100 °C. Integrierter Behälterluftbefeuchter.
--	---	---	--

P810

Ref. P81.000
2.992,25 €

Ref. P81.010
3.878,20 €

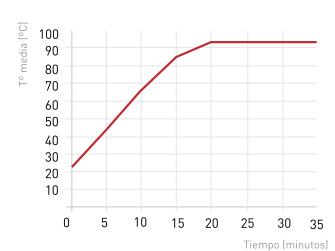
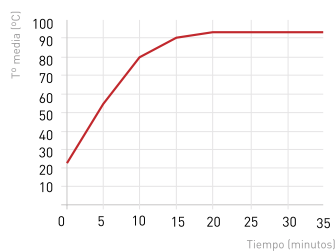
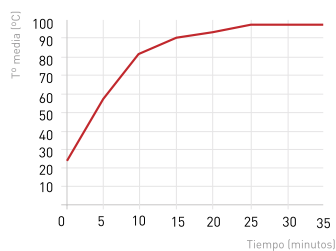
Ref. P81.020
5.566,50 €



Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	GN 2/1
Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	10 GN 2/1 20 GN 1/1
Potencia / Potency / Puissance / Leistung	3000W
Tensión / Voltage / Voltage / Spannung	230 V II

Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	GN 2/1
Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia / Potency / Puissance / Leistung	3000W
Tensión / Voltage / Voltage / Spannung	230 V II

Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	GN 2/1
Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	40 GN 2/1 80 GN 1/1
Potencia / Potency / Puissance / Leistung	4000W
Tensión / Voltage / Voltage / Spannung	230 V II



P15026 / P15027 / P15028

Calentador de platos / Hot cupboards /
Chauffe - assiettes / Tellerwärmer

+35 °C
+85 °C

REF	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERKAPAZITÄT	V	W	€	U
P15.026	30	230	400	534,35	1
P15.027	60	230	750	615,50	1
P15.028	120	230	1250	1.086,85	1

Ref. P15.027



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
41 x 38 x 66,5 cm

Ref. P15.026



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
33,5 x 37,5 x 38,5 cm

Ref. 15028



Calentadores de platos Cater Chef. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente. Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraíbles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated. With thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très résistantes. Diamètre max. assiettes 32 cm.

Tellerwärmer Cater Chef aus rostfreiem Stahl, Doppelwändig, komplett wärmeisoliert. Mit Thermostat und Schalter mit Kontrollleuchten. Innere Einlegeböden regulierbar und herausnehmbar. Türen mit verstärkten Scharnieren. Max. Tellerdurchmesser 32 cm.

MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
70 x 35 x 80 cm

P688265 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe

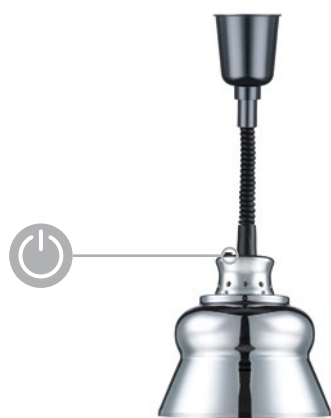


REF		Ø cm	V	€	U
P688.265	Inox / St/Steel / Edelstahl	16	230	215,00	1
P688.266	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	16	230	215,00	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

Cable extensible hasta 180 cm.
Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.
Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P6880 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	€	U
P688.045	23	230	152,80	4

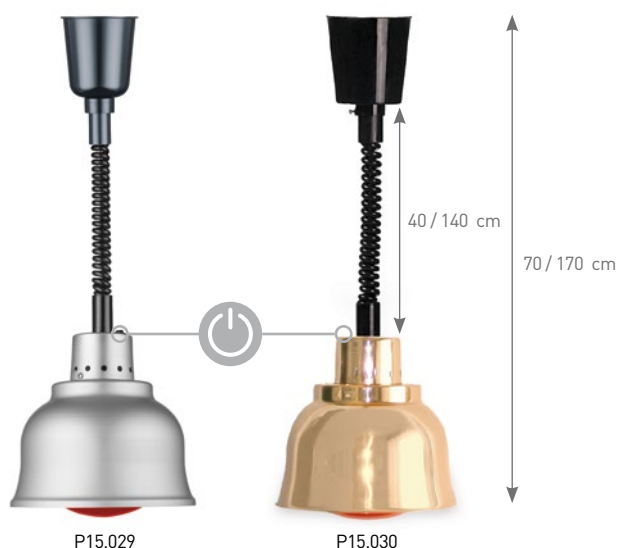
Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin lámpara. Cable extensible hasta 180 cm.

Aluminium avec interrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.

Aluminium with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Aluminium. Mit Schalter. Lieferung ohne Birne. Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P15029 / P15030 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp /
Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	€	U
P15.029	23	230	237,55	1
P15.030	23	230	255,20	1

Cable extensible
Rise&fall cable
Cable extensible
Festes Kabel

Se entrega con lámpara roja
Delivered with red bulb
Livraison avec ampoule rouge
Lieferung mit roter Lampe



Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionamiento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

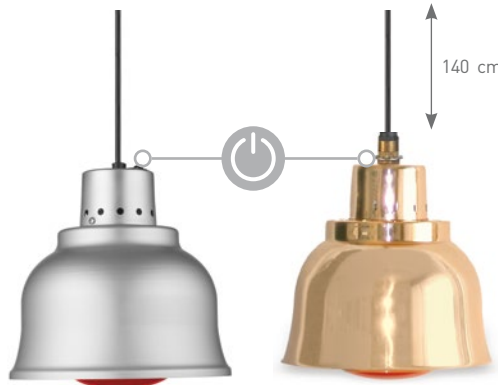
Aluminium ou cuivre. Avec interrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable extensible (max. 140 cm).

Aluminium or copper. With on/off switch. It gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with bulb (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

Aluminium oder Kupfer. Mit Schalter. Schnelles Einschalten und verteilt eine durchdringende Wärme ohne die Oberfläche der Sossen zu verbrennen. Einfache Installation. Lieferung mit Birne (250 W max). Mit ausziehbarem Kabel (máx. 140 cm).

P15031 / P15032

**Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp /
Abat - jour pour lampe chauffante infra - rouge / Wärmelampe**



REF. P15.031

REF. P15.032

REF	Ø cm	V	€	U
P15.031	23	230	220,10	1
P15.032	23	230	228,85	1

Cable fijo
Fixed cable
Cable fixe
Festes Kabel



250 W

Se entrega con bombilla roja.
Delivered with red bulb.
Livraison avec ampoule rouge.
Lieferung mit roter Lampe.

Aluminio o cobre.
Aluminium or copper.
Aluminium ou cuivre.
Aluminium oder Kupfer.

P688260

**Lámpara mantenedora de comida caliente con mármol / Heat shade with marble /
Abat - jour pour lampe chauffante avec marbre / Wärmelampe mit marmor**



FLEXIBLE /
FLEXIBEL



P688.260

P688.261

REF		cm	V	€	U
P688.260	Inox / St/Steel / Edelstahl	50 x 45	230	651,00	1
P688.261	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	50 x 45	230	651,00	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

P688250

**Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe**



FLEXIBLE /
FLEXIBEL



P688.250

P688.251

REF		Ø cm	V	€	U
P688.250	Inox / St/Steel / Edelstahl	24	230	369,00	1
P688.251	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	24	230	369,00	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

**P5080 Lámpara mantenimiento comida caliente con soporte mesa / Heat shade with table support /
Lampe chauffante avec support / Wärmelampe mit Tischständer**



REF	cm	V	W	€	U
P508.015	22 x 22 x 65	230	250	569,35	1

Lámpara adaptada para mantener caliente todos platos. Estructura compuesta de lámpara infrarojos con base en acero inoxidable. Bombilla roja (250 W) incluida en el precio.

Appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base. Delivered with red bulb (250 W).

Lampe adaptée pour maintenir au chaud tous vos plats. Structure composée par lampe infrarouge avec base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).

Lampe geeignet zum Warmhalten von allen Speisen. Struktur zusammengebaut aus Infrarotbirne mit Gehäuse aus rostfreien Stahl. Rote Birne (250 W) im Preis inklusive.

**P688600 Placa caliente con lámpara mantenedora de comida caliente / Heating plate with heat shade /
Plaque chauffante avec abat - jour pour lampe chauffante / Heizplatte mit Wärmelampe**



REF	Tipo / Type	cm	H cm	V	W	€	U
P688.600	1 x 1/1	38 x 58	57	230	400	455,00	1
P688.620	2 x 1/1	73 x 58	57	230	800	742,00	1



P688.600



P688.620

150 W

Bombilla incluida.
Bulb included.
Ampoule comprise.
Glühbirne inklusive.

Acrílico / Acrylic /
Acrylique / Acryl

Termostato regulable hasta 90 °C.
Adjustable thermostat up to 90 °C.
Thermostat réglable jusqu'à 90 °C.
Thermostat regulierbar bis 90 °C.

Vitro-cerámica.
Glass-ceramic.
Vitrocéramique.
Kochfelder.

P15033 / P15034 Bombilla / Bulb only / Ampoule seule / Ersatzbirnen



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	W	€	U
P15.033	rojo / red / rouge / Rot	175	25,45	1
P710.205	rojo / red / rouge / Rot	250	40,45	1
P15.034	blanco / white / blanc / Weiss	175	25,45	1
P710.206	blanco / white / blanc / Weiss	250	40,45	1



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

**ESTACIÓN BUFFET TRINCHANTE /
CONTOURED CARVING STATION /
STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE /
GEWELLTE TRANCHIERSTATION**



P. 463

MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES

P15073 / P15074 Placa caliente / Heating plate / Plaque chauffante / Heizplatte



REF	mm	V	W	€	U
P15.073	600 x 400	230	600	220,60	1
P15.074	530 x 325	230	600	202,55	1

(gastronorm 1/1)



Fabricada en acero inoxidable 18/10.
Termostato regulable hasta 75 °C.
Con interruptor central y piloto de control.

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C.
With on / off switch and indicator light.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C.
Interrupteur central et voyant de contrôle.

Hergestellt aus Edelstahl 18/10.
Thermostat regulierbar bis 75 °C.
Mit zentralem Schalter und Kontrollleuchten.

P962 Calentador de platos o bandejas / Hot tray warmer / Réchaud / Tablett - oder Tellerwarmhalter



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	W	€	U
P962.002	2	370 x 175 x 70	39,20	1
P962.003	3	430 x 175 x 70	61,25	1

Inox con placa base de aluminio.
St/Steel with aluminium cover plate.
Inox avec plaque couvercle en aluminium.
Rostfreier Stahl mit Aluminium Basisplatte.

2 ó 3 quemadores.
2 or 3 burners.
2 ou 3 brûleurs.
2 oder 3 Brenner.



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

5.1	MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN	288
5.2	COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS / KOLLEKTIVITÄT	322
5.3	ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS EN CAOUTCHOUC / KAUTSCHUKMATTEN	327
5.4	SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG	328

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



ESPAÑOL

La melamina es una resina Sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento. Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.

ENGLISH

Melamine is a synthetic resin Which becomes harden and Formed after heating. It is highly recommended for table & buffet service for its properties.

FRANÇAIS

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffage. Très utilisée dans le service de table et buffet par ses propriétés.

DEUTSCH

Melamin ist ein kunstharz, welches sich verhärtet und nach einem erhitzungsprozess eine form annimmt. Aufgrund seiner eigenschaften ist es ein vielbenutztes material für den tischservice und die präsentation.

CARACTERÍSTICAS / MAIN FEATURES / PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES / PRODUKTMERKMALE

Contacto con alimentos: certificado por sgs
Condiciones de trabajo: entre -20°C y +70°C

Food contact approved: certified by sgs
Withstands temperatures: -20°C & +70°C

Contact avec aliments: certifié par sgs
Températures entre: -20°C et +70°C

Kontakt mit lebensmitteln: zertifiziert durch sgs
Arbeitstemperaturen: zwischen -20°C und +70°C

PROPIEDADES / PROPERTIES / PROPRIÉTÉS / EIGENSCHAFTEN

Resistente al calor
Resistente a la corrosión
No tóxico
Inodoro
Ligero e indeformable
Poco conductor del calor

Heat resistant
Corrosion resistant
Non-toxic
Non-odorous
Light weight and free form deformation
Low heat conductivity

Résistante à la chaleur
Résistante à la corrosion
Non-toxique
Inodore
Légère et indéformable
Baisse conductivité de la chaleur

Hitzebeständig, resistent gegen korrosion,
nicht giftig, geruchlos, leicht und unverformbar,
Geringe wärmeleitung

USOS / USES / USAGES / GEBRAUCH

No recomendada / not recommended /
Non recommandée / nicht empfohlen

Microondas
Horno
Directo al fuego
Aceite y productos químicos

Microwave
Oven
Direct flame
Oil and chemical products

Micro-ondes
Four
Direct au feu
Huile ou produits chimiques

Mikrowellen
Öfen
Direkte flamme
Öl und chemische produkte



P22740 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.740	19,0	4,0	6,40	1
P22.741	24,0	5,1	9,90	1
P22.742	28,5	6,5	14,40	1
P22.743	35,5	6,5	19,40	1

P22744 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.744	10,5	3,5	3,05	1
P22.745	13,0	4,0	4,50	1
P22.746	15,5	4,5	6,40	1

P22750 Bandeja cuadrada / Square tray / Plateau carré / Quadratische Schale



REF	cm	H cm	€	U
P22.750	20,5 x 20,5	3,0	7,90	1
P22.751	25,5 x 25,5	3,5	12,80	1
P22.752	29,0 x 29,0	4,0	17,40	1

P22755 Bandeja rectangular / Rectangular tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



REF	cm	H cm	€	U
P22.755	21 x 11	2,0	5,65	1
P22.756	26 x 13	3,0	8,35	1

P22760 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



REF	cm	H cm	€	U
P22.760	30 x 10	3,0	6,00	1

5.1 MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN



P22700 Bol cónico / Conical bowl / Bol conique / Konische Schüssel

TERRACOTA



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.700	9,5	5,5	2,80	1
P22.701	12,5	5,5	3,50	1
P22.702	15,0	6,0	4,70	1
P22.703	18,0	9,5	7,10	1
P22.704	20,5	7,5	9,90	1
P22.705	23,0	8,0	12,40	1

P22710 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller

TERRACOTA



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.710	10,5	3,5	3,05	1
P22.711	15,5	4,5	6,40	1
P22.712	18,0	4,5	7,50	1

P22770 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



P22.772



P22.770

REF	cm	H cm	€	U
P22.770	22,0 x 18,5	1,0	4,30	1
P22.772	44,5 x 35,0	1,5	21,45	1

P22775 Bandeja repostería / Confectionery tray / Plateau à pâtisserie / Gebäckschale



REF	cm	H cm	€	U
P22.775	36,5 x 29,5	2	16,05	1
P22.776	36,5 x 29,5	2	16,05	1
P22.777	36,5 x 29,5	2	16,05	1
P22.778	36,5 x 29,5	2	16,05	1



P22730 Plato / Dish / Assiette / Teller



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.730	16,0	2,0	4,95	1
P22.731	20,5	3,0	7,50	1
P22.732	23,0	3,0	9,65	1
P22.733	28,0	3,5	12,70	1
P22.734	30,5	4,0	14,60	1

P22724 Pala / Peel / Pelle / Schaufel



REF	cm	H cm	€	U
P22.724	19,5	1,5	5,90	1
P22.721	24,5	1,5	8,90	1
P22.722	28,5	1,5	11,80	1

P22715 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.715	10,5	3,5	3,65	1
P22.716	11,5	3,5	4,50	1
P22.717	13,0	4,0	5,45	1

P22735 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



REF	cm	H cm	€	U
P22.735	21,5 x 8,0	3,0	6,00	1



P22824 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.824	11,5	4,0	2,15	1
P22.823	14,0	5,5	2,85	1
P22.825	19,0	6,5	5,85	1

P22815 Plato oval / Oval plate / Assiette oval / Ovaler Teller



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.815	22,5	3,0	5,50	1
P22.816	25,0	3,0	7,05	1
P22.817	27,5	3,5	10,30	1

P22850 Tabla presentación curvada / Curved board / Planche incurvée présentation / Servierbrett



REF	cm	H cm	€	U
P22.850	20,0 x 14,0	2,0	4,10	1
P22.851	25,0 x 17,5	2,5	8,85	1
P22.852	30,0 x 20,0	2,5	10,65	1

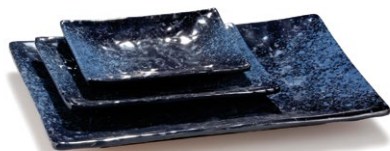
P22800 Tabla presentación / Serving board / Planche de service / Servierbrett



REF	cm	H cm	€	U
P22.800	21 x 12	2,5	6,20	1
P22.801	24 x 14	2,5	7,75	1
P22.802	27 x 18	2,5	12,30	1
P22.803	33 x 19	2,5	15,60	1



P22782 Bandeja exhibición rectangular / Oblong display tray / Plateau rectangulaire / Quadratische Präsentationsplatte



REF	cm	H cm	€	U
P22.782	35 x 25	4,0	23,10	1

P22780 Fuente rectangular / Oblong plate / Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



REF	cm	H cm	€	U
P22.780	25 x 16	3,0	10,65	1

P22781 Bandeja rectangular / Rectangular tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



REF	cm	H cm	€	U
P22.781	32 x 12	2,5	9,10	1

P22783 Fuente oval / Oval serving dish / Plat ovale / Ovale Buffetschale



REF	cm	H cm	€	U
P22.783	35 x 15	2,5	12,10	1

P22784 Bandeja forma hoja / Leaf plate / Plateau forme feuille / Schale Blattform



REF	cm	H cm	€	U
P22.784	34,5 x 13,5	3,0	9,75	1

CATERING E INSTITUCIÓN /
CATERING AND INSTITUTION /
CATERING ET COLLECTIVITÉS



ESPAÑOL

Exclusiva gama de tablas de melamina donde la apariencia y el tacto hacen que la imitación de roble viejo sea prácticamente perfecta. Para una presentación elegante.

ENGLISH

Exclusive range of melamine boards similar to oak thanks to its appearance and its touch. Ideal for a nice presentation.

FRANÇAIS

Gamme exclusive de tablettes de mélamine dont l'apparence et le toucher ressemblent très fortement au bois de chêne. Idéal pour une présentation élégante.

DEUTSCH

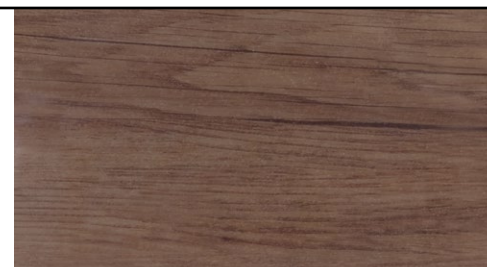
Exclusive serie von melaminplatten, welche durch ihre äussere erscheinung und der oberfläche der rustikalen eiche praktisch perfekt ähnelt. Für eine elegante präsentation.

P2265 Pala horno roble / Oven oak peel / Pelle four chêne / Backofenschaufel Eiche



REF	mm	€	U
P22.650	Ø 300	28,70	6
P22.651	530 x 200	32,50	6
P22.652	610 x 200	38,45	6

P2260 Soporte presentación roble / Oak display plate / Présentoir chêne / Präsentationsständer Eiche



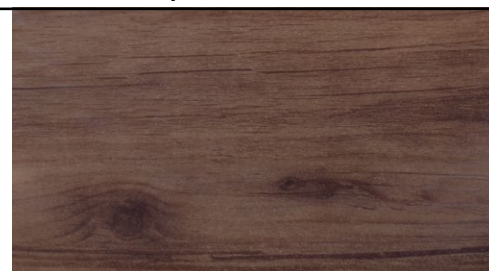
REF	MOD.	mm	€	U
P22.600	1/1	530 x 325	51,75	3
P22.601	1/2	325 x 265	27,35	6
P22.602	1/3	325 x 176	19,35	6
P22.603	1/4	265 x 162	16,00	6
P22.604	2/4	530 x 165	25,60	6
P22.605		500 x 250	34,65	3
P22.606		250 x 150	14,25	6

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4



Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

P2262 Bandeja presentación roble / Oak serving tray / Plateau présentation bois / Eichentablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.620	300 x 150	18	11,70	12
P22.621	300 x 200	18	14,00	12
P22.622	400 x 300	18	20,45	6

P2261 Soporte presentación / Display plate / Présentoir / Präsentationsplatte



REF	MOD.	mm	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	€	U
P22.610	1/1	530 x 325	B	N	51,75	3
P22.611	1/2	325 x 265	B	N	27,35	4
P22.612	1/3	325 x 176	B	N	19,35	6
P22.613	1/4	265 x 162	B	N	16,00	6
P22.614	2/4	530 x 165	B	N	25,60	6
P22.615		500 x 250	B	N	34,65	3
P22.616		250 x 150	B	N	14,25	6

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4



Con pies antideslizantes REF + código color
With non-slip feet REF + color code
Avec pieds antidérapants REF + code couleur
Mit Antirutschfüßen REF + Farbcode

P22664 Soporte presentación madera blanca / White wood serving tray /
Plateau présentation bois blanc / Weiße Holzpräsentationstablett



REF	Mod	L mm	H cm	€	U
P22.660	1/1	530 x 325	10	50,45	6
P22.661	1/2	325 x 265	10	26,65	24
P22.662	1/3	325 x 176	10	18,85	24
P22.663	1/4	265 x 162	10	15,60	24
P22.664	2/4	530 x 163	10	24,95	12

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4



CATERING E INSTITUCION /
CATERING AND INSTITUTION /
CATERING ET COLLECTIVITES



P22690 Soporte presentación pizarra / Slate display plate /
Présentoir base ardoise / Präsentationstablett Schiefertafel

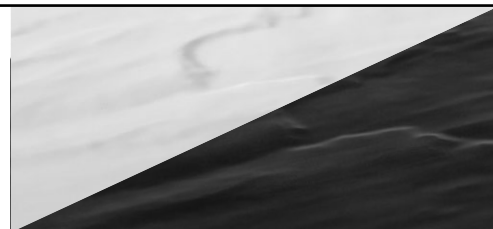
1/2 1/4 1/3



REF	Mod	L mm	H cm	€	U
P22.690	1/2	325 x 265	10	20,45	24
P22.691	1/3	325 x 175	10	13,90	24
P22.692	1/4	265 x 160	10	11,35	24

P2264 Bandeja base pizarra / Slate display plate / Présentoir base ardoise / Präsentationstablett Schiefertafel

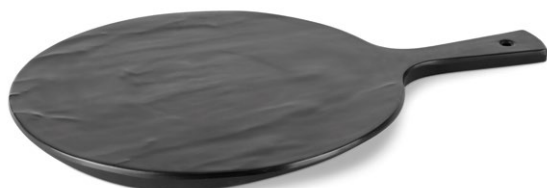
1/2 1/4 1/3



REF	MOD.	mm	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	€	U
P22.640	1/2	325 x 265	B	N	27,65	6
P22.641	1/3	325 x 175	B	N	19,35	6
P22.642	1/4	265 x 160	B	N	16,00	6

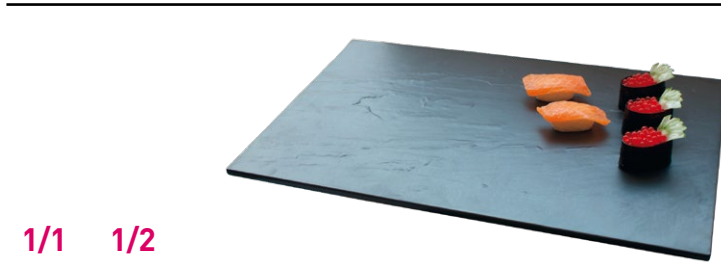
Con pies antideslizantes REF + código color
With non-slip feet REF + color code
Avec pieds antidérapants REF + code couleur
Mit Antirutschfüßen REF + Farbcode

P2267 Pala horno pizarra / Slate oven peel / Pelle four ardoise / Ofenschieber, Schiefer

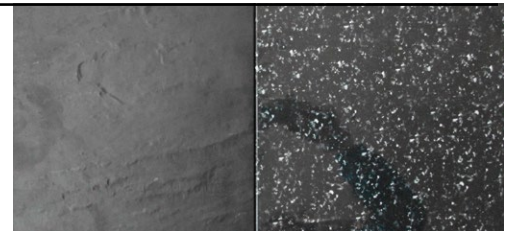


REF	Ø mm	L mm	H mm	€	U
P22.670	230	320	15	15,20	1
P22.671	300	430	15	28,95	1
P22.672	380	530	15	47,75	1

P22161 Soporte presentación Pizarra - granito / Slate - granite Display plate /
Presentoir Ardoise - granite / Präsentationsplatte Schiefer - Granit



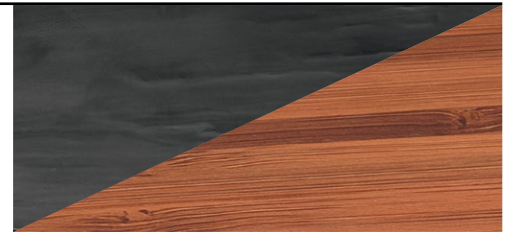
1/1 1/2



REF	MOD.	mm	H mm	€	U
P22.161	1/1	530 x 325	7,0	42,30	3
P22.162	1/2	325 x 265	7,0	20,00	3

Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito
Reversible: 1 slate side - 1 granite side
Réversible: 1 face ardoise - 1 face granite
Reversibel: 1 Seite Schiefer - 1 Seite Granit

P22144 / P22145 Soporte presentación doble cara pizarra - bambú / Double face slate - bamboo display plate /
Présentoir double face bambou - ardoise / Zweiseitige Präsentationsplatte Schiefer - Bambus



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.144	330	10	37,40	3
P22.145	430	10	54,85	3

P22017 Soporte "mármol" / "Marble" display plate / Plateau "Marbre" / "Marmor" Platte



REF	mm	H mm	€	U
P22.017	590 x 240	24	50,10	3

P22695 Soporte presentación mármol / Marble display plate /
Présentoir base marbre / Präsentationstablett Marmor

1/1 1/2 1/3



BASE*



REF	Mod	L mm	H cm	€	U
P22.695	1/1	530 x 325	20	41,25	9
P22.696	1/2	325 x 265	20	19,50	12
P22.697	1/3	325 x 176	20	13,90	24
P22.698*		150 x 150	95	6,70	48

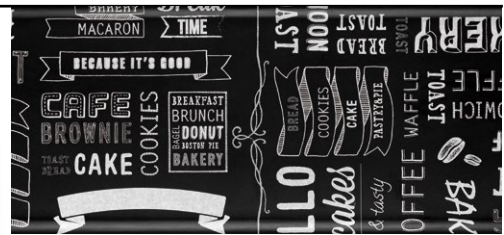
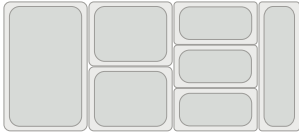
5.1 MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN

N



P23990 Bandeja presentación / Display tray / Plateau présentation / Präsentationsschale

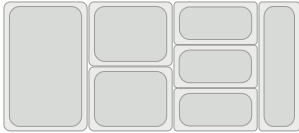
1/1 1/2 1/3 2/4



REF	Mod	L mm	H cm	€	U
P23.990	1/1	530 x 325	18	27,80	12
P23.991	1/2	325 x 265	18	12,40	24
P23.992	1/3	265 x 146	18	9,60	36
P23.993	2/4	530 x 162	18	15,15	24

P590110 Tapas GN transparentes presentación / Clear GN lids for presentation / Couvertres GN transparentes de présentation / Transparente GN-Präsentationdeckel

1/1 1/2 1/3 2/4



REF	Mod	H cm	€	U
P590.110	1/1	10	38,70	6
P590.120	1/2	10	22,00	12
P590.130	1/3	10	20,20	18
P590.240	2/4	10	22,90	12

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



P. 399



P. 298



P. 299



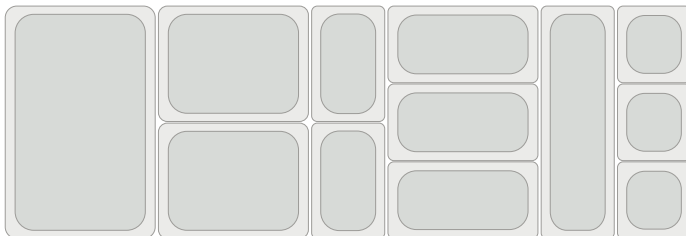
GN SLIM CUBETA LIGERA / SLIM PAN / BAC LÉGER / LEICHTE BEHÄLTER

IDEA!

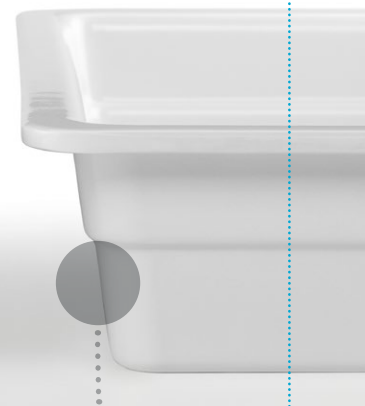
Ideal buffets fríos.
Ideal for cold buffets.
Idéal pour buffets froids
Ideal für kalte Buffets

Apilable / Stackable /
Empilable / Stapelbar

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4 1/6



Estilizada /
Stylized /
Stylisée /
Stilisiert



CLASSIC
Cubeta tradicional.
Current pan.
Bac traditionnel.
Traditioneller GN-Behälter.

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	€	U
P23.030	20	21,10	12
P23.031	65	33,40	6
P23.032	100	47,00	6

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	€	U
P23.033	20	10,95	24
P23.034	65	19,20	12
P23.035	100	22,80	12

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	€	U
P23.044	20	10,40	12
P23.045	65	16,15	12
P23.046	100	18,75	12

GN 1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	€	U
P23.036	20	6,60	24
P23.037	65	16,20	24
P23.038	100	27,10	12

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	€	U
P23.039	20	15,05	48
P23.040	65	23,30	24
P23.041	100	26,70	12

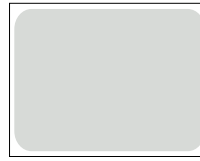
GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	€	U
P23.042	65	9,90	24
P23.043	100	12,50	24

GN 1/1

530 x 325 mm



REF	H mm	€	U
P22.052	20	18,60	6
P22.054	40	26,35	3
P22.006	65	40,65	2

**GN 1/1
DOUBLE**

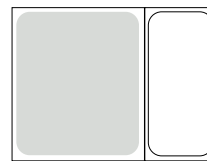
530 x 325 mm



REF	H mm	€	U
P22.089	65	52,85	2

GN 2/3

353 x 325 mm



REF	H mm	€	U
P22.048	65	32,40	3

GN 1/2

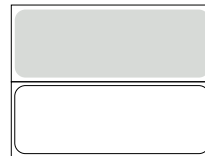
325 x 265 mm



REF	H mm	€	U
P22.040	20	9,90	6
P22.042	40	18,10	3
P22.007	65	21,35	3
P22.083	100	27,05	3

GN 2/4

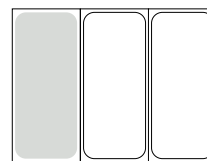
530 x 162 mm



REF	H mm	€	U
P22.087	20	19,90	6
P22.050	65	24,20	3

GN 1/3

325 x 175 mm



REF	H mm	€	U
P22.008	65	15,80	3
P22.079	100	21,05	3

GN 1/4

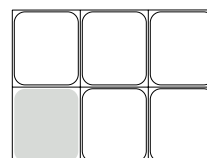
265 x 162 mm



REF	H mm	€	U
P22.044	65	15,20	3

GN 1/6

176 x 162 mm



REF	H mm	€	U
P22.046	65	10,85	6
P22.081	100	14,90	6

GN 1/1

530 x 325 mm



REF	H mm	€	U
P22.051	20	18,60	6
P22.053	40	26,35	3
P22.009	65	40,65	2

GN 2/3

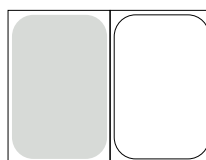
353 x 325 mm



REF	H mm	€	U
P22.047	65	43,70	3

GN 1/2

325 x 265 mm



REF	H mm	€	U
P22.039	20	9,90	6
P22.041	40	18,10	3
P22.010	65	21,35	3
P22.084	100	27,05	3

GN 2/4

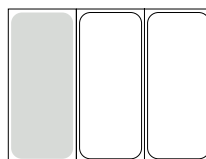
530 x 162 mm



REF	H mm	€	U
P22.049	65	24,20	3

GN 1/3

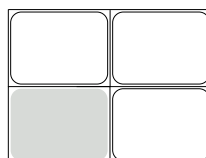
325 x 175 mm



REF	H mm	€	U
P22.011	65	15,80	3
P22.080	100	21,05	3

GN 1/4

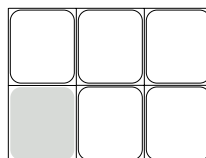
265 x 162 mm



REF	H mm	€	U
P22.043	65	15,20	3

GN 1/6

176 x 162 mm



REF	H mm	€	U
P22.045	65	10,85	6
P22.082	100	14,90	6

GN 1/1

530 x 325 mm



Rojo / Red / Rouge / Rot

REF	H mm	€	U
P22.055	20	19,70	6
P22.056	40	27,80	3
P22.057	65	44,70	2

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

REF	H mm	€	U
P22.058	20	19,70	6
P22.059	40	27,80	3
P22.060	65	44,70	2

Verde / Green / Vert / Grün

REF	H mm	€	U
P22.061	20	19,70	6
P22.062	40	27,80	3
P22.063	65	44,70	2

Azul / Blue / Bleu / Blau

REF	H mm	€	U
P22.064	20	19,70	6
P22.065	40	27,80	3
P22.066	65	44,70	2

GN 1/2

325 x 265 mm



Rojo / Red / Rouge / Rot

REF	H mm	€	U
P22.067	20	10,50	6
P22.068	40	19,20	3
P22.069	65	23,55	2

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

REF	H mm	€	U
P22.070	20	10,50	6
P22.071	40	19,20	3
P22.072	65	23,55	2

Verde / Green / Vert / Grün

REF	H mm	€	U
P22.073	20	10,50	6
P22.074	40	19,20	3
P22.075	65	23,55	2

Azul / Blue / Bleu / Blau

REF	H mm	€	U
P22.076	20	10,50	6
P22.077	40	19,20	3
P22.078	65	23,55	2

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

**BUF
FET**



P. 399

P22154 Expositor buffet para cubetas GN 1/1 / 1/1 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/1 / Buffetständer für GN 1/1 Behälter

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€	U
P22.154	1/1	565 x 525	325	33,30	6



Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22155 Expositor buffet para cubetas GN 1/2 / 1/2 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/2 / Buffetständer für GN 1/2 Behälter

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€	U
P22.155	1/2	360 x 525	325	31,50	6



Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22156 Expositor buffet para cubetas GN 1/3 / 1/3 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/3 / Buffetständer für GN 1/3 Behälter

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€	U
P22.156	1/3	360 x 525	325	38,80	6



Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22157 Expositor buffet para cubetas GN 1/6 / 1/6 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/6 / Buffetständer für GN 1/6 Behälter

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	€	U
P22.157	1/6	215 x 525	325	38,40	6



Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

P22123 Expositor 3 pisos con 3 bandejas / 3 Tier squared stand with 3 plates /
Présentoir 3 niveaux avec 3 Plateaux / Buffetständer 3 Ebenen mit 3 Platten

REF	L mm	€	U
P22.123	770 x 460 x 830	140,00	1



P22158 Expositor 4 vasijas / 4 Crocks system stand /
Présentoir 4 cruches / Buffetständer 4 Gefäße

REF	mm	H mm	€	U
P22.158	190 x 525	325	35,15	6



Vasijas no incluidas. Ver 22160 pg 320 /
Crocks not included. View 22160 pg 320 /
Cruches pas incluses. Voir 22160 pg 320 /
Gefäße nicht inklusive. Siehe 22160 Seite 320

5.1 MELAMINA / MELAMINE /
MÉLAMINE / MELAMJN

OLA



**Bandeja presentación oval grande /
Large oval plate /
Plateau présentation ovale grand /
Grosses ovales Buffertablett**

P22272

**Bol ovalado grande /
Large oval bowl /
Bol ovale grand /
Grosse ovale Schüssel**

P22275



REF	mm	H mm	€	U
P22.272	530 x 265	45	33,45	6

REF	mm	H mm	€	U
P22.275	530 x 270	107	41,10	2

**Bandeja presentación cuadrada /
Square plate /
Plateau présentation carré /
Quadratisches Buffertablett**

P22271

**Bol cuadrado /
Square bowl /
Bol carré /
Quadratische Schüssel**

P22274



REF	mm	H mm	€	U
P22.271	365 x 365	44	21,65	3

REF	mm	H mm	€	U
P22.274	355 x 355	123	24,75	3

P22170 Bandeja forma hoja / Leaf plate / Plateau forme feuille / Schale Blattform

REF	mm	H mm	€	U
P22.170	505 x 240	70	24,75	3



P22169 Bol oval / Oval bowl /
Bol ovale / Ovale Schüssel



REF	mm	H mm	€	U
P22.169	290 x 165	150	22,50	6

P2217 Bol torneado / Spin round bowl /
Bol tourné / Gedrehte Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.171	205	95	10,65	3
P22.172	245	105	16,10	3
P22.173	280	120	24,75	3

P22270 Bandeja presentación oval pequeña /
Small oval plate /
Plateau présentation ovale petit /
Kleines ovales Buffettablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.270	250 x 120	25	5,25	12

P22273 Bol ovalado pequeño /
Small oval bowl /
Bol ovale petit /
Kleine ovale Buffetschüssel



REF	mm	H mm	€	U
P22.273	250 x 120	75	7,35	3

5.1 MELAMINA / MELAMINE /
MÉLAMINE / MELAMIN



SHARING

P22037 Fuente rectangular alta /
High oblong plate /
Plateau rectangular haut /
Hohe rechteckige Schale

P22038 Fuente rectangular alta /
High oblong plate /
Plateau rectangular haut /
Hohe rechteckige Schale



REF	mm	H mm	€	U
P22.037	500 x 200	50	29,35	3

REF	mm	H mm	€	U
P22.038	350 x 250	50	26,35	3

P22164 Fuente rectangular / Oblong serving dish /
Ravier / Quadratische Schale

P2209 Fuente rectangular honda /
Classic deep dish /
Ravier carré /
Tiefe quadratische Schale



REF	mm	H mm	€	U
P22.164	250 x 150	70	10,75	3
P22.165	350 x 250	70	22,30	3
P22.166	450 x 300	70	28,80	2

REF	mm	H mm	€	U
P22.091	250 x 150	65	9,45	6

P22501 Fuente oval / Oval serving dish /
Plat ovale / Ovale Buffetschale



REF	mm	H mm	€	U
P22.501	325 x 200	40	10,85	1
P22.502	435 x 265	40	17,75	1

P2210 Bol redondo / Round bowl /
Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.100	160	90	5,45	6
P22.101	260	100	12,80	6
P22.102	360	130	22,30	3

P2222 Expositor bambú con 3 bols /
Bamboo displayer with 3 bowls /
Présentoir bambou avec 3 bols /
Buffetständer Bambus mit 3 Schalen



REF	L mm	Ø mm	H mm	Lts	€	U
P22.220	290	110	35	0,20	33,25	6
P22.221	400	130	60	0,50	41,20	6
P22.222	495	160	85	1,10	66,95	6

P2216 Bol cónico / Conical bowl /
Bol conique / Konische Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.167	130	85	4,65	6
P22.168	160	108	9,35	6

P22003 Bandeja exhibición cuadrada /
Squared display plate /
Plateau carré présentation /
Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	€	U
P22.0031	310	40	13,45	3
P22.003	350	40	24,30	3
P22.0033	420	50	32,10	3

P22177 Bandeja redonda / Round plate /
Plateau rond / Runder Servierteller



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.177	350	35	22,75	3

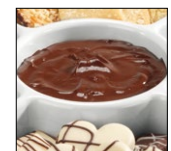
P22103 Bandeja 5 compartimentos / 5 - Compartment bowl / Bol 5 compartiments / Schale 5 Unterteilungen



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.103	380	65	27,05	3

IDEA!

Espacio central ideal para salsas y dippear.
Central space ideal for sauces and dips.
Espace central idéal pour sauces et tartiner.
Das perfekte Mittelstück für Sossen und Dips.





**Bandeja exhibición cuadrada /
Squared display plate /
Plateau carré présentation /
Quadratische Präsentationsplatte**

P22002

**Bol cuadrado hondo /
Deep squared bowl /
Bol carré /
Tiefe quadratische Schüssel**

P222



REF	mm	H mm	€	U
P22.0021	305	35	20,00	3
P22.002	355	40	23,00	3
P22.0023	405	45	29,70	3

REF	mm	H mm	€	U
P22.211	70 x 70	42	2,50	24
P22.200	90 x 90	55	3,25	12
P22.201	130 x 130	70	6,05	6
P22.202*	180 x 180	85	9,90	6
P22.203	240 x 240	100	15,20	3
P22.204	300 x 300	115	21,45	3

**P2220 Bol cuadrado hondo dos colores / Two tones deep squared bowl /
Bol carré deux couleurs / Zweifarbige tiefe quadratische Schüssel**

REF	mm	H mm	ROJO / RED / ROUGE / ROT	AZUL / BLUE / BLEU / BLAU	AMARILLO / YELLOW / JAUNE / GELB	VERDE / GREEN / VERT / GRÜN	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	€	U
P22.200	90 x 90	55	R	A	AM	V	N	3,90	12
P22.202	180 x 180*	85	R	A	AM	V	N	11,90	6
P22.203	240 x 240	100	R	A	AM	V	N	18,10	3



*Encaja en expositores CUBIC.
Fits in CUBIC display.
Adaptable aux présentoirs CUBIC.
Anpassbar an dem CUBIC Buffetaussteller

Ver/See/Voir/ Siehe seite/
P. 419

REF + Código color
REF + Color code
REF + Code couleur
REF + Farbcode

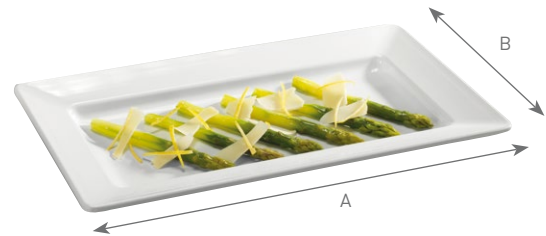


P2200 Fuente cuadrada / Squared tray /
Plateau carré / Quadratische Schale



REF	A mm	H mm	€	U
P22.001	335	55	23,55	3
P22.000	373	28	26,95	3

P2201 Fuente rectangular / Oblong plate /
Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



REF	A x B mm	H mm	€	U
P22.012	358 x 205	38	15,80	3
P22.013	443 x 221	44	19,40	3
P22.014	495 x 272	56	26,10	3
P22.015	557 x 322	52	29,05	3
P22.016	710 x 405	53	40,65	3

P2215 Bandeja gastronorm / Gastronorm tray /
Plateau gastronorme / Gastronormplatte



REF	mm	H mm	€	U
P22.150	530 x 325	20	20,60	3
P22.151	325 x 265	20	16,65	6

P22163 Fuente oval / Oval serving dish /
Plat ovale / Ovale Buffetschale



REF	mm	H mm	€	U
P22.163	715 x 285	40	42,80	3

P22099 Plato - bol / Bowl - plate /
Plat - bol / Teller - Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.099	380	90	20,45	6

P22004 Bol cuadrado / Deep squared bowl /
Bol carré / Quadratische Schüssel



REF	mm	H mm	€	U
P22.004	250 x 250	88	17,40	3
P22.005	375 x 375	90	31,35	3

CATERING E INSTITUTION /
CATERING AND INSTITUTION /
CATERING ET COLLECTIVITÉS



P22023 Fuente oval honda / Oval plate /
Plateau ovale / Ovale tiefe Buffetschale



REF	mm	H mm	€	U
P22.023	500 x 360	67	21,25	3

P22022 Fuente redonda / Round bowl /
Bol rond / Runde Buffetschüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.022	360	70	20,70	3

P22019 Bol redondo / Round bowl /
Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.019	200	90	13,10	3
P22.020	280	125	24,50	3
P22.021	380	170	33,70	3

P22174 Bol redondo inclinado / Slanted round bowl /
Bol rond incliné / Schräge runde Schale



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P22.174	212 x 208	104	0,60	13,85	6
P22.175	300 x 291	137	1,60	23,80	3
P22.176	360 x 349	163	2,85	34,00	3

P22090 Plato redondo de presentación /
Round plate presentation /
Plateau rond présentation /
Runder Servierteller



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.090	310	20	13,75	4

P2208 Bandeja exhibición rectangular /
Oblong display tray /
Plateau rectangulaire /
Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	€	U
P22.085	390 x 150	15	5,55	6
P22.086	500 x 180	18	7,70	6



P2290 Plato / Dish / Assiette / Platte



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.901	195	28	6,85	12
P22.902	280	29	14,80	12

P2291 Bol / Bowl / Bol / Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.911	101	40	3,55	12
P22.912	115	58	4,25	12

P2295 Plato para bol / Dish for bowl /
Assiette pour bol / Unterteller für Schüssel



REF	mm	H mm	€	U
P22.950	159 x 127	23	4,40	12

P2293 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



P22.920



P22.930

P2297 Bol para noodles / Noodles bowl /
Bol pour nouilles / Nudelschüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.971	173	76	10,40	12
P22.972	250	87	18,40	6

P2296 Bol para salsas / Sauce bowl /
Bol pour sauces / Schüssel für Sossen



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.960	115	55	3,85	20

P2294 Bandeja rectangular / Rectangular Tray /
Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.940	234 x 147	25	11,50	12

REF	mm	H mm	€	U
P22.920	190 x 80	30	6,15	12
P22.930	92 x 69	31	3,10	24



P22108 Platillo cuadrado / Squared bowl /
Bol carré / Quadratisches Tellerchen



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P22.108	100 x 100	33	0,10	1,65	24
P22.109	125 x 125	35	0,18	1,90	24

P22104 Mini bandeja presentación / Mini square plate /
Plateau miniature / Mini Buffetttablett



REF	mm	H mm	€	U
P22.104	125 x 105	20	2,00	24
P22.105	140 x 130	20	2,60	24
P22.106	170 x 140	25	4,10	24

P22107 Platillo concha / Shell saucer /
Soucoupe coquille / Muscheltellerchen



REF	mm	H mm	€	U
P22.107	155 x 115	20	2,30	24

P22890 Fuente rectangular / Small tray / Ravier rectangulaire / Rechteckiges Buffetttablett



P22088 Platillo para huevo / Egg cup /
Coquetier / Eierbecher



REF	mm	H mm	€	U
P22.088	115 x 115	20	2,20	24

P867 Recipiente para salsas / Ramekin /
Ramequin / Sossengefäß



REF	ml	Ø mm	H mm	€	U
P867.030	30	50	23	3,15	12
P867.060	60	60	30	3,70	12
P867.090	90	70	35	4,35	12
P867.120	120	75	40	5,20	12

P22110 Cuchara degustación / Party spoon /
Cuillère amuse bouche / Verkostungslöffel



REF	mm	H mm	€	U
P22.110	145 x 45	50	0,80	60

REF	mm	H mm	€	U
P22.890	130 x 90	20	4,00	24



Apilable / Stackable/
Empilable / Stapelbar



P23841 Cacerola oval / Oval casserole / Casserole ovale / Ovale Kasserolle

P23.841



P23.840



REF	cm	L cm	H cm	€	U
P23.841	21 x 14	26,5	3,5	6,25	96
P23.840	12 x 8	15,5	3,5	2,30	96

P23836 Mini cacerola redonda / Mini round casserole / Mini cocotte ronde / Runder Minikasserolle



REF	Ø cm	L cm	H cm	€	U
P23.836	14,5	19	3,5	4,70	96
P23.835	11,5	15	3,5	3,05	96

P23830 Mini parrilla con asas / Mini hot plate with handles / Mini grill avec poignées / Mini Bratplatte mit Griffen



REF	cm	L cm	H cm	€	U
P23.830	26 x 16	32	2,0	11,40	96

P23824 Mini sartén cuadrada / Mini squared fry pan / Mini poêle carrée / Quadratische Minibratpfanne



REF	cm	L cm	H cm	€	U
P23.824	12,5 x 10,5	16	2,0	3,85	96

P23825 Mini sartén redonda / Mini round fry pan / Mini poêle ronde / Runder Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	€	U
P23.825	11	16	3,0	3,05	96





P22725 Plato / Dish / Assiette / Teller



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.720	22,0	2,0	4,15	1
P22.725	27,0	2,0	7,10	1

P22726 Plato hondo / Deep dish / Assiette creuse / Tief Teller



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.726	20,0	3,5	3,95	1

P22727 Fuente rectangular / Oblong plate / Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



REF	cm	H cm	€	U
P22.727	20,0 x 14,5	4,5	2,55	1
P22.728	23,0 x 17,5	4,5	3,85	1
P22.729	27,0 x 20,0	4,5	5,95	1

P22758 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.758	12,5	7,0	2,40	1

P22759 Vaso / Glass / Verre / Becher



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.759	8,0	9,5	2,20	1

N



P22830 Plato presentación / Serving plate /
Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Amarillo / Yellow /
Jaune / Gelb

REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.830	22	2,5	3,75	1
P22.833	28	2,5	5,60	1

P22834 Plato presentación / Serving plate /
Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Gris / Grey /
Gris / Grau

REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.834	22	2,5	3,75	1
P22.835	28	2,5	5,60	1

P22838 Plato presentación / Serving plate /
Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Naranja / Orange

REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.838	22	2,5	3,75	1
P22.839	28	2,5	5,60	1

P22844 Plato presentación / Serving plate /
Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Rojo / Red /
Rouge / Rot

REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.844	22	2,5	3,75	1
P22.845	28	2,5	5,60	1



P2211 Plato / Round dish /
Assiette plate / Teller



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.111	160	23	3,40	12
P22.112	200	23	5,20	12
P22.113	230	23	6,35	6
P22.114	265	23	7,40	6

P22115 Plato sopa / Soup plate /
Assiette à soupe / Suppenteller



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.115	240	37	6,70	6

P22116 Bol grande / Big salad bowl /
Saladier grand / Grosse Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.116	190	50	5,20	6

P22182 Plato oval / Oval dish /
Assiette ovale / Ovaler Teller



REF	mm	H mm	€	U
P22.182	243 x 182	21	5,65	6
P22.183	305 x 232	25	8,20	6
P22.184	342 x 268	27	9,80	6

P22160 Vasija 1l / 1l crock /
Cruche 1l / Gefäß 1l



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.160	130	105	6,80	6

P22097 Panera redonda y oval /
Round and oval bread basket /
Corbeille à pain ronde et ovale /
Runder und ovaler Brotkorb



Ref. 22097



Ref. 22098

REF	mm	H mm	€	U
P22.097	Ø 240	70	7,40	6
P22.098	275 x 210	70	7,40	6

P2225

Bol cereales encastrable /
Stackable bowl /
Bol empilable /
Stapelbare Müslichüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.250	120	45	3,90	12
P22.251	140	55	5,75	12

P22117

Bol pequeño / Small salad bowl /
Saladier petit / Kleine Schüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P22.117	140	60	4,10	12

P22178

Taza / Cup / Tasse / Tasse
Plato / Plate / Assiette / Unterteller



	REF	Size	Ø mm	H mm	Lts	€	U
TAZA / CUP / TASSE / TASSE	P22.178	S	70	48	0,10	2,95	12
	P22.180	L	98	65	0,25	5,65	12
PLATO / PLATE / ASSIETTE / UNTERTELLER	P22.179	S	103			1,65	12
	P22.181	L	144			3,05	12

P22118

Taza apilable / Stackable mug /
Tasse empilable / Stapelbare Tasse



REF	Ø mm	H mm	Lts	€	U
P22.118	75	100	0,30	4,45	6

P22033 Cuchara perforada / Slotted spoon /
Cuillère ajourée / Gelochter Löffel



REF	L mm	€	U
P22.033	300	2,40	24

P22034 Cacillo / Soup ladle /
Louche / Schöpflöffel



REF	L mm	Lts	€	U
P22.034	170	0,08	2,40	24

P22030 Cenicero redondo con tapa. Negro /
Windproof ashtray round with lid. Black /
Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir /
Runder Aschenbecher mit Deckel. Schwarz



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.030	14,5	6,0	6,60	6

P22031 Cenicero redondo. Negro /
Round dinner ashtray. Black /
Cendrier rond. Noir /
Runder Aschenbecher. Schwarz

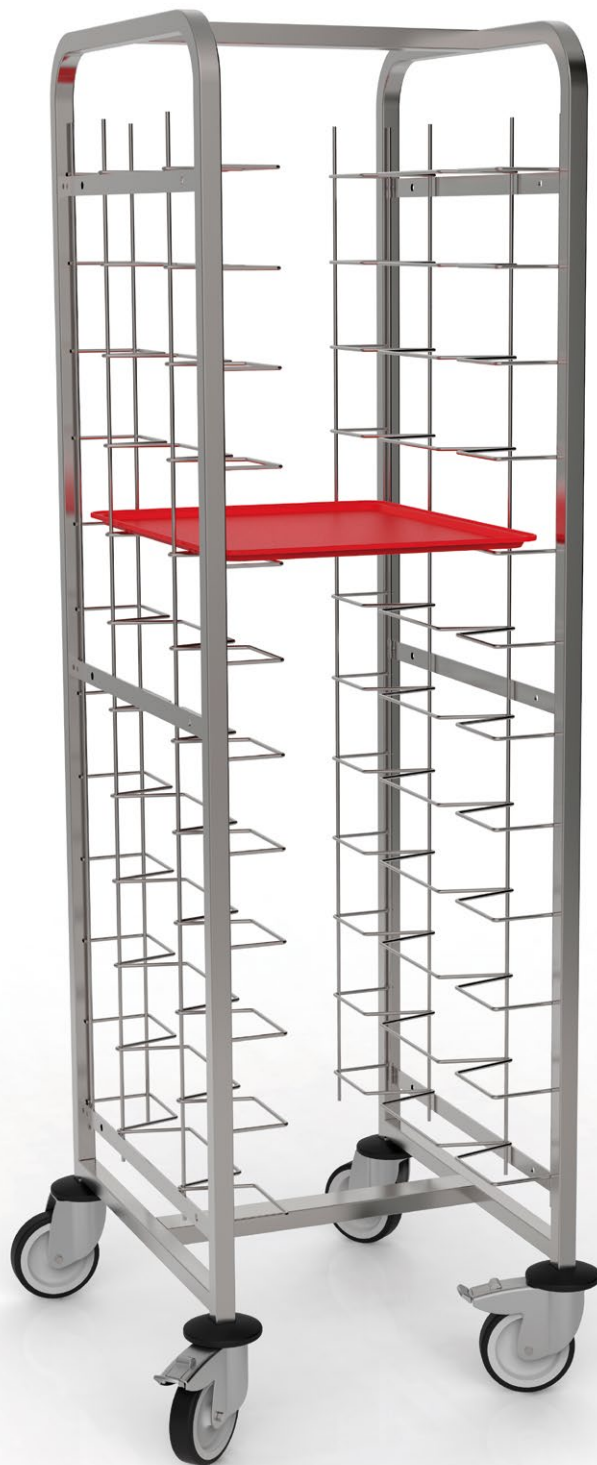


REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.031	10	5,0	1,05	12

P22185 Cenicero cónico melamina. Negro / Conical melamine ashtray. Black /
Cendrier conique. Noir / Konischer Aschenbecher. Schwarz



REF	Ø cm	H cm	€	U
P22.185	10	2,7	1,55	24



ESPAÑOL

Carro self-service de acero inoxidable para bandejas de ancho 365 mm hasta 420 mm.
Posibilidad de incorporar plafones laterales composite-aluminio. Para más información ver en página 212

ENGLISH

Self-service trolley made of st/steel for trays from 365 mm to 420 mm width.
Available also with two aluminium-composite side panels. For further information refer to page 212

FRANÇAIS

Chariot self-service en acier inoxydable pour plateaux de 365 mm à 420 mm. Disponible aussi avec deux panneaux latéraux en composite-aluminium. Pour plus de renseignements veuillez consulter page 212

DEUTSCH

Selbstbedienungswagen aus rostfreiem Stahl für Tablettts der Breite 365 mm bis 420 mm.
Das Einsetzen von seitlichen ALUMINIUM-COMPOSIT Wänden ist möglich. Mehr Informationen auf seite 212

P8074 Carro porta - cubiertos y bandejas / Trays and cutlery dispenser trolley /
Chariot porte plateaux couverts / Besteck - und Tablettwagen



REF	mm	€	U
P80.740	810 x 570 x 1.065	453,15	1

No incluye cubetas GN 1/3 ni bandejas.
Without 1/3 GN containers and trays.
Bacs GN 1/3 et plateaux pas inclus.
Behälter GN 1/3 und Tablett nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte fragen Sie nach dem Preis.

P8610 Bandeja fast - food fibra de vidrio / Fiberglass fast - food tray /
Plateau fast food fibre de verre / Fiberglas fast - food Tablett



REF	mm	€	U
P861.045	455 x 355	16,75	12
P861.053	530 x 325	17,55	12

Color gris / Grey color / Couleur gris / Farbe grau.

86100 Bandejas de polipropileno para comida rápida / Polypropylene Fast Food Trays /
Plateaux de restauration rapide en polypropylene / Polypropylen - Imbissttablets



+ 86 °C

Reciclable/
Recyclable/
Recyclable/
Recyclingfähig



REF		cm	€	U
86100	●	25,4 x 35,6	3,10	24
86101	●	25,4 x 35,6	3,10	24
86103	●	25,4 x 35,6	3,10	24
86104	●	25,4 x 35,6	3,10	24
86105	●	25,4 x 35,6	3,10	24
86106	●	25,4 x 35,6	3,10	24
86107	●	25,4 x 35,6	3,10	24
86108	●	25,4 x 35,6	3,10	24
86109	●	25,4 x 35,6	3,10	24
86110	●	30,5 x 40,6	4,75	24
86111	●	30,5 x 40,6	4,75	24
86113	●	30,5 x 40,6	4,75	24
86114	●	30,5 x 40,6	4,75	24
86115	●	30,5 x 40,6	4,75	24
86116	●	30,5 x 40,6	4,75	24
86117	●	30,5 x 40,6	4,75	24
86118	●	30,5 x 40,6	4,75	24
86119	●	30,5 x 40,6	4,75	24
86120	●	35,6 x 45,7	6,75	12
86121	●	35,6 x 45,7	6,75	12
86123	●	35,6 x 45,7	6,75	12
86124	●	35,6 x 45,7	6,75	12
86125	●	35,6 x 45,7	6,75	12
86126	●	35,6 x 45,7	6,75	12
86127	●	35,6 x 45,7	6,75	12
86128	●	35,6 x 45,7	6,75	12
86129	●	35,6 x 45,7	6,75	12

El borde grueso reforzado con acanalados en las esquinas añade resistencia a los impactos. Cuatro cuñas de apilado para secar rápidamente y evitar que se peguen entre sí. Acabado texturizado entretejido semibrillante que aporta una superficie menos resbaladiza.

Thick reinforced rim with corner ribs add impact strength. Four stacking lugs speed drying and prevent sticking. Semi-gloss, weave-grain textured finish provides a reduced-slip surface.

Rebord reforcé épais avec nervures aux angles pour accroître la résistance aux chocs. Les quatre cales d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux. La texture tissée semi-brillante donne une surface moins glissante.

Dicker, verstärkter Rand mit Eckenrippen verbessert die Schlagfestigkeit. Vier Stapelnasen beschleunigen das Trocknen und verhindern ein Aneinanderhaften der Tablett. Texturierte Maserung erzeugt eine rutschbeständige Oberfläche.

5.2 COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS / KOLLEKTIVITÄT

P8070

Soporte para bandejas porta - cubiertos /
Counter - top cutlery dispenser /
Support porte - couverts /
Ständer für Besteckkasten



Compatible: REF. P900.000

No incluye bandeja portacubiertos / Cutterly bin not included /
Bac ramasse - couverts non inclus / Besteckkasten nicht inklusive

REF	mm	€	U
P80.700	526 x 510 x 328	152,80	1

P8071

Soporte doble para bandejas porta - cubiertos /
Double counter - top cutlery dispenser /
Support double porte - couverts /
Doppelständer für Besteckkasten



Compatible: REF. P900.000

No incluye bandeja portacubiertos / Cutterly bin not included /
Bac ramasse - couverts non inclus / Besteckkasten nicht inklusive

REF	mm	€	U
P80.710	526 x 510 x 580	251,90	1

P8072

Soporte para 4 cubetas GN 1/3 /
Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3 /
Support pour 4 bacs GN 1/3 /
Ständer für 4 Behälter GN 1/3



No incluyen cubetas GN / GN containers not included /
Bacs GN non inclus / GN Behälter nicht inklusive

REF	mm	€	U
P80.720	738 x 310 x 430	131,30	1

P8073

Soporte para 8 cubetas GN 1/3 /
Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3 /
Support pour 8 bacs GN 1/3 /
Ständer für 8 Behälter GN 1/3



No incluyen cubetas GN / GN containers not included /
Bacs GN non inclus / GN Behälter nicht inklusive

REF	mm	€	U
P80.730	738 x 465 x 600	215,95	1

P900

Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1 /
1/1 gastronorm cutlery bin /
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1 /
Besteckkasten GN 1/1



Polipropileno alimentario / Food contact polypropylene /
Polypropylène alimentaire / Polypropylen geeignet für den Lebensmittelkontakt

REF	mm	€	U
P900.000	530 x 325 x 100	11,80	1

P340

Bandeja auto - servicio acero inox /
St/steel self - service tray /
Plateau self - service acier inox /
Selbstbedienungstablett rostfreier Stahl



6 Compartimentos / 6 Compartments /
6 Compartiments / 6 Unterteilungen

REF	mm	H mm	€	U
P340.000	460 x 285	20	19,00	1

P919 Bandeja isotérmica / Isothermal tray /
Plateau Isotherme / Isothermisches Tablett



REF	mm	€	U
P919.000	530 x 370 x 110	179,40	1

Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.
Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.
Fabriqué en polypropilène avec intérieur de polyuréthane sans CFC.
Hergestellt aus Polypropylen mit Innenisolierung aus Polyurethan. Ohne CFC.

Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.
Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on polycarbonate, chinaware or melamine.
Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, ravers, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.
Geeignet für flache und tiefe Teller, Schüssel, rechteckige Schale aus Polycarbonat, Porzellan oder Melamin.

Complementos no incluidos / Complements not included /
Compléments non-inclus / Zubehör nicht inklusive

P920
Platos policarbonato /
Polycarbonate plates /
Assiettes en polycarbonate /
Polycarbonat Teller



Ref. 920.001

REF	Tipo / Type	Ø mm	H mm	€	U
P920.001	Llano / Flat / Plat / Flach	206	29	5,65	1
P920.002	Hondo / Soup / À soupe / Tief	185	45	5,45	1
P920.003	Desayuno / Breakfast / Petit déjeuner / Frühstück	175	25	4,00	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

P922
Fuente rectangular policarbonato /
Polycarbonate rectangular bowl /
Ravier rectangulaire en polycarbonate /
Rechteckige Schale aus Polycarbonat



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P922.000	95 x 138	45	0,25	5,45	1
P922.100*	96 x 139	24		3,25	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

*Tapa rígida /
*Rigid lid /
*Couvercle rigide /
*Harter Deckel

P921
Bol doble pared policarbonato con tapa /
Double wall polycarbonate bowl with lid /
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle /
Doppelwändige Schüssel aus Polycarbonat mit Deckel



REF	Ø mm	H mm	Lts	€	U
P921.001	125	68	0,45	11,50	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

P923
Taza desayuno policarbonato /
Polycarbonate breakfast cup /
Tasse dessert polycarbonate /
Frühstückstasse aus Polycarbonat



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P923.000	94	68	0,325	3,60	1
P923.001*	100			1,05	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

*Tapa /
*Lid /
*Couvercle /
*Deckel

P924 Vaso policarbonato / Polycarbonate glass / Verre en polycarbonate / Polycarbonat Becher



REF	Color / Couleur	Ø mm	H mm	Lts	€	U
P924.001		70	102	0,25	1,80	1
P924.002		70	70	0,17	1,80	1
P924.002A		70	70	0,17	1,80	1
P924.002R		70	70	0,17	1,80	1
P924.002V		70	70	0,17	1,80	1

- 30 °C Apto para lavavajillas / Dishwasher safe
 + 130 °C Utilisable au lave-vaisselle / Spülmaschinengeeignet

P925 Carro transporte bandejas / Tray transport trolley / Chariot transport plateaux / Transportwagen

REF	MEDIDA GUÍAS MM / SIZE OF RAILS MM / DIMENSIONS GLISSIÈRES MM / GRÖSSE DER EINSCHÜBE	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	MEDIDAS TOTALES MM / TOTAL SIZES MM / MESURES TOTALES MM / GESAMTGRÖSSE	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / ABSTAND DER EINSCHÜBE	€	U
P925.001	550 x 375	10	620 x 500 x 1520	120 mm	974,10	1
P925.002	550 x 375	20	620 x 920 x 1520	120 mm	1.302,20	1

Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico. Ideal para el transporte de bandejas de distintas medidas, gracias al diseño especial de sus guías. Ruedas giratorias insonoras de Ø 125 mm.

Trolley made of St/Steel and plastic rails. Perfect for many different size trays transport thanks to the special rail design. Soundproof revolving castors Ø 125 mm.

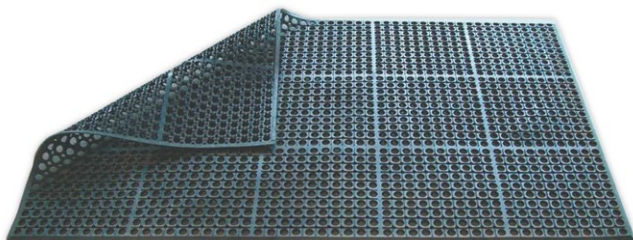
Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique. Idéal pour le transport des plateaux de différentes mesures, grâce au design spécial des glissières. Roulettes insonores de Ø 125 mm.

Wagen hergestellt aus rostfreiem Stahl mit Plastikeinschüben. Ideal für den Transport von Tabletts verschiedener Größen, dank seinem speziellen Design der Einschübe. Geräuschlose drehbare Räder Ø 125 mm.



5.3 ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS EN CAOUTCHOUC / KAUSCHUKMATTEN

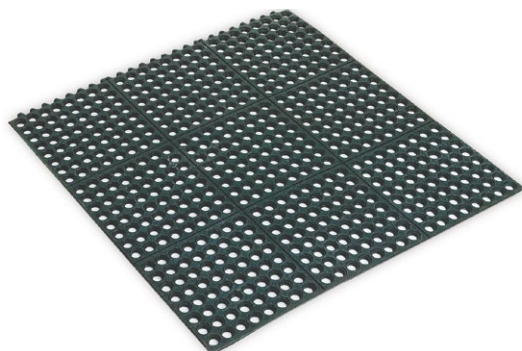
P26000 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



REF	cm	€	U
P26.000	90 x 150 x 1,20	45,55	1

✓ REACH
COMPLIANT

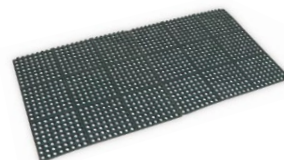
P26001 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



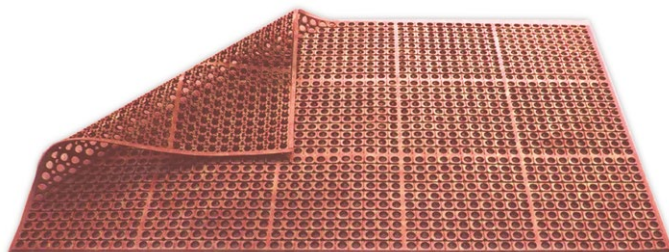
REF	cm	€	U
P26.001	90 x 90 x 1,20	26,65	1

✓ REACH
COMPLIANT

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies.
You can connect these mats forming bigger surfaces.
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.
Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.



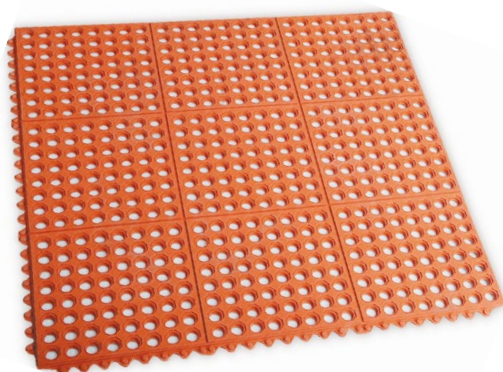
P26002 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



REF	cm	€	U
P26.002	90 x 150 x 1,20	74,25	1

Resistente al aceite.
Oil resistant.
Résistant à l'huile.
Resistent gegen Öl.

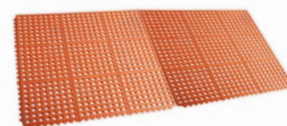
P26003 Alfombra / Mat / Tapis / Matten



REF	cm	€	U
P26.003	90 x 90 x 1,20	42,30	1

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies.
You can connect these mats forming bigger surfaces.
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.
Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

Resistente al aceite.
Oil resistant.
Résistant à l'huile.
Resistent gegen Öl.



P19100 / P19101 / P19113

Poste separación acero inoxidable / St/Steel barrier / Poteau acier inoxydable / Seperationspfosten rostfreier Stahl



REF	H cm	Kg	€	U
P19.100	95	10,5	76,90	1
P19.101	100	10,5	85,85	1
P19.113*	100	8,0	91,25	1

Ref. P19.100 : Pulido brillante / Mirror Polished /
Polissage brillant / Glänzend poliert

Ref. P19.101 : Baño dorado / Golden coated /
Doré / Goldbeschichtet

*Poste separación aspecto madera /
*Barrier. Wooden looking /
*Poteau aspect bois /
*Seperationspfosten Holzlook

Cordón no incluido
Belt not included
Cordon non inclus
Seil nicht inklusive

P19102 Poste separación con cinta roja retráctil / Barrier with red retractable belt system / Poteau dérouleur à sangle rouge / Seperationspfosten mit einziehbarem rotem Band

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	H cm	L cm	Kg	€	U
P19.102	96	210	8	130,25	1

Cabezal fijo.
Fix Head.
Tête fixe.
Fester Kopf.

P19114 Poste con cinta retráctil. Brillante / Barrier with retractable belt. Mirror polished / Poteau dérouleur à sangle. Brillant / Pfoften mit einziehbarem rotem Band. Glänzend

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Color/Couleur	H cm	L cm	Kg	€	U
P19.114N	Negro / Black / Noir / Schwarz	94	200	9	83,85	1
P19.114A	Azul / Blue / Bleu / Blau	94	200	9	83,85	1
P19.114R	Rojo / Red / Rouge / Rot	94	200	9	83,85	1

Cabezal removable.
Detachable head.
Tête amovible.
Kopf abnehmbar.

P19115 Recambio cabezal poste / Spare head for barrier /
Rechange de sangle / Ersatzkopf für Pfosten



REF	Color/Couleur	L cm	€	U
P19.115-N	Negro / Black / Noir / Schwarz	200	39,40	1
P19.115-A	Azul / Blue / Bleu / Blau	200	39,40	1
P19.115-R	Rojo / Red / Rouge / Rot	200	39,40	1

Para poste ref. P19.114
For barrier ref. P19.114
Pour poteau réf. P19.114
Für Pfosten Art. P19.114

P19116 Panel información / Information sign / Panneau information / Informationsschild



REF	cm	€	U
P19.116	21,8 x 32	44,40	1

Para ref. / For ref / Pour ref / Für Art. :
P19.114

P19105 / P19107 / P19103 Cordón con ganchos cromados / Belt with chromium-plated ends /
Cordon à crochets chromés / Seil mit verchromten Haken



REF	Color/Couleur	L cm	€	U
P19.105	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	150	18,85	1
P19.107	Azul / Blue / Bleu / Blau	150	18,85	1
P19.103	Bronce / Plaited Bronze / Bronze / Bronze	150	37,65	1

P19106 / P19108 / P19104 Cordón con ganchos dorados / Belt with golden ends /
Cordon à crochets dorés / Seil mit vergoldeten Haken



REF	Color/Couleur	L cm	€	U
P19.106	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	150	18,85	1
P19.104	Bronce / Plaited Bronze / Bronze / Bronze	150	40,45	1

5.4 SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG

ESPAÑOL

Fabricadas con un material plástico especial que no se raya. Marcos de madera resistentes al agua y al sol. Pizarras especialmente diseñadas para el uso de tizas o rotuladores con base de agua.

ENGLISH

Produced from special plastic completely anti-scratch material. Solid wood frame double-lacquered. Rain and sunproof. Writing-surfaces specially designed for using water based chalkmarkers.

FRANÇAIS

Fabriqués avec un matériel plastique spécial anti-rayures. Cadres en bois massif. Résistants à la pluie et au soleil. Tableaux spécialement conçus pour l'utilisation des craies ou marqueurs avec base à eau.

DEUTSCH

Hergestellt aus einem speziellem Plastik, welches nicht verkratzt. Rahmen aus Holz resistent gegen Wasser und Sonne. Spezielles tafeldesign für den gebrauch von Kreide und Filzstiften.

P21000 / P21001 Caballete - Duo



REF	A cm	B cm	€	U
P21.000	75	135	184,80	1
P21.001	55	85	121,30	1

P21003 Caballete - Uno



REF	A cm	B cm	€	U
P21.003	55	85	65,45	1

P2100 Universal



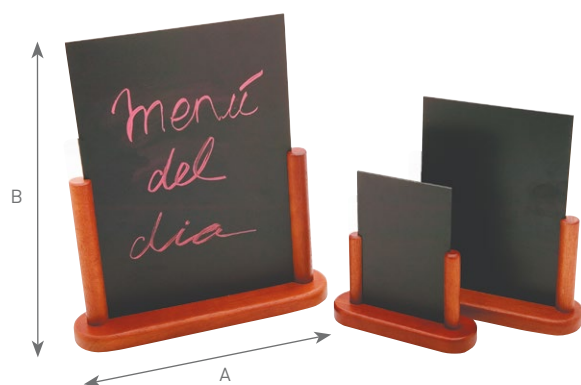
REF	A cm	B cm	€	U
P21.004	40	50	25,25	1
P21.005	50	60	28,55	1
P21.006	60	80	41,25	1
P21.007	70	90	51,30	1
P21.008	80	100	61,95	1

P21013 / P21014 Curva



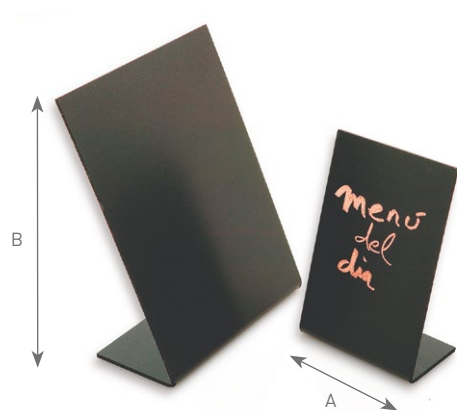
REF	A cm	B cm	€	U
P21.013	50	80	39,50	1

P2101 Lucky



REF	A cm	B cm	€	U
P21.015	10	15	7,80	1
P21.016	15	21	9,35	1
P21.017	21	30	15,55	1

P2102 Basic



REF	A cm	B cm	€	U
P21.027	10	15	5,45	1
P21.028	15	23	9,25	1
P21.029	21	31	11,10	1

P21020-26 Marcadores tiza fluorescentes, grueso 2 - 6 mm / Fluorescent Chalkmarkers widths, 2 - 6 mm / Marqueurs fluorescents épaisseur, 2 - 6 mm / Fluoreszierende Kreidemarkers, Breite 2 - 6 mm



REF	Color/Couleur	€	U
P21.020	Blanco / White / Blanc / Weiss	5,45	1
P21.023	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	5,55	1
P21.025	Naranja / Orange / Orange / Orange	5,55	1

Resistentes a la lluvia. Fácil de borrar con un trapo húmedo /
Rainproof. Easy to wipe off with damp cloth /
Résistants à la pluie. S'efface facilement avec un chiffon
humide /
Resistent gegen Regen. Einfach zu löschen mit einem
feuchten Tuch



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

- 6.1** HELADERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS /
USTENSILES POUR GLACE/
ZUBEHÖR FÜR EISCREME **334**
-
- 6.2** UTENSILIOS DE PASTELERÍA /
PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE /
PATISSERIEZUBEHÖR **338**
-
- 6.3** MOLDES ANTIADHERENTES /
NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS /
ANTIHAFT BACKFORMEN **352**
-
- 6.4** CORTAPASTAS /
PASTRY CUTTER /
DÉCOUPOIRS /
TEIGSCHNEIDER **356**
-
- 6.5** MOLDES ACERO INOXIDABLE /
ST/STEEL PASTRY MOULDS /
MOULES EN ACIER INOX /
BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL **357**
-
- 6.6** MANGAS Y BOQUILLAS /
BAGS AND TUBES /
POCHES ET DOUILLES /
SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN **361**
-
- 6.7** MOLDES SILICONA /
SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE /
SILIKONBACKFORMEN **366**
-
- 6.8** MOLDES FLEXIPAN /
FLEXIPAN MOULDS /
MOULES FLEXIPAN /
FLEXIPANBACKFORMEN **372**
-

6.1 HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS /
UTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME



47274 Racionador helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



L cm

REF	COLOR	TAMAÑO / SIZE	BOL cm	L cm	Mlts	€	U
47274	●	8	5,4	19,5	118,3	21,50	12
47275	●	10	5,2	19,5	88,7	21,50	12
47276	●	12	4,8	19,5	73,9	21,50	12
47277	●	16	4,4	19,0	59,1	21,50	12
47278	●	20	4,1	19,5	44,4	21,50	12
47279	●	24	3,7	19,0	29,6	21,50	12



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

MÁQUINA PROFESIONAL PARA HACER
CONOS DE GALLETA /
PROFESSIONAL MACHINE FOR MAKING
WAFFLE CONES /
MACHINE PROFESSIONNELLE POUR
FAIRE DES CÔNES EN BISCUIT /
GEWERBLICHE MASCHINE ZUR
HERSTELLUNG VON WAFFELTÜTEN

P. 277



47245 Racionador helado / Squeeze dishers / Cuillères de service à presser / Eisportionierer



REF	FORMA	cm	Mlts	€	U
47245	△	4,5 x 4,8	37	27,80	10
47247	□	5,6 x 4,1	37	27,80	10
47248	◐	3 x 5,6	37	27,80	10



47169 Racionador ovalado / Oval squeeze disher / Doseur à presser oval / Ovale Eisportionierer



REF	TAMAÑO / SIZE	cm	Mlts	€	U
47169	14	7 x 5,5	68	27,80	10
47170	20	6,3 x 4,8	46	27,80	10
47171	24	5,8 x 4,6	38	27,80	10
47172	30	5,3 x 4,1	28	27,80	10
47200	40	5 x 3,6	22,2	27,80	10

47150 Racionador helado / Round Squeeze Disher / Doseur à presser ronde / Runde Eisportionierer



REF	TAMAÑO / SIZE	Ø cm	L cm	Mlts	€	U
T7206	6	7,90	23,2	157,6	20,40	12
47150	8	6,70	23,2	118,3	16,00	12
47151	10	6,50	22,5	92,4	16,00	12
47152	12	6,20	22,5	81,3	16,00	12
47153	16	5,60	21,6	59,1	16,00	12
47154	20	5,20	21,6	44,4	16,00	12
47155	24	4,90	21,0	40,7	16,00	12
47156	30	4,80	21,0	37	16,00	12
47157	40	4,10	20,3	25,9	16,00	12
47158	50	3,80	20,0	18,5	16,00	12
47159	60	3,50	19,7	16,6	16,00	12
47160	70	3,30	19,7	14,3	16,00	12
47161	100	2,90	19,1	11,1	16,00	12

P331 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



REF	Ø mm	Mlts	€	U
P331.039	39	15	11,80	12
P331.044	44	22	11,80	12
P331.050	50	32	11,80	12
P331.056	56	46	11,80	12
P331.059	59	54	12,10	12
P331.066	66	75	12,10	12
P331.070	70	90	12,20	12

6.1 HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME

P908 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



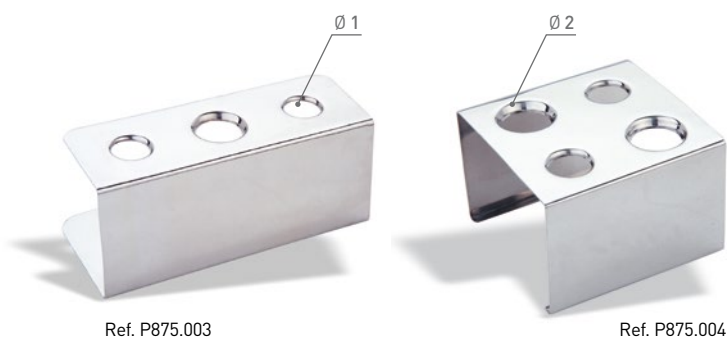
REF	COLOR / COLOUR / COULEUR FARBE	L cm	€	U
P908.000	Blanca / White / Blanc / Weiss	26	7,75	1
P908.001*	Transparente / Clear / Trasparente / Transparent	26	7,75	1
P908.002	Roja / Red / Rouge / Rot	26	7,75	1
P908.003	Azul / Blue / Bleu / Blau	26	7,75	1
P908.004	Amarilla / Yellow / Jaune / Gelb	26	7,75	1

P332 Copa helado / Ice cream cup / Coupe à glace / Eisschale



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P332.095	9,5	8,5	0,15	6,65	1
P332.010	10,5	6,0	0,17	5,95	12

P875 Soporte para cucuruchos / Cornet stand / Support pour cornets / Eiswaffelständer



REF	Ø cm	€	U
P875.003	21 x 7 x 8,5	20,25	1
P875.004	12 x 12 x 7,5	19,45	1

Ø 1 25 mm
Ø 2 32 mm

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

GELATO 5K CREA SC

LA MANTECADORA MÁS COMPACTA TOTALMENTE AUTOMÁTICA /
THE MOST COMPACT COMPLETELY AUTOMATIC ICE-CREAM MAKER /
LA TURBINE À GLACE LA PLUS COMPACTE TOTALEMENT AUTOMATIQUE /
DIE KOMPAKTESTE VOLLAUTOMATISCHE EISMASCHINE



P. 238

P914 360 x 165 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P914.080	360 x 165	80	3,4	19,65	10
P914.120	360 x 165	120	5	24,65	10
P914.150	360 x 165	150	7	29,95	10

P915 360 x 250 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P915.080	360 x 250	80	5,4	24,05	10
P915.150	360 x 250	150	11	43,10	10

P9161 360 x 165 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P916.120	360 x 165	120	5	10,30	10

P917 360 x 250 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P917.080	360 x 250	80	3,4	11,20	10

P9160 Tapa policarbonato /
Polycarbonate lid /
Couvercle en polycarbonate /
Deckel Polycarbonat



Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.
Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.
Passend für Eisbehälter Edelstahl und Polycarbonat.

REF	mm	€	U
P916.000	360 x 165	10,50	10

P918 Lava - racionador acero inoxidable /
St/steel scoop - washer /
Rince - cuillères acier inoxydable /
Eisportioniererspüle rostfreier Stahl



REF	mm	€	U
P918.000	375 x 195 x 270	315,40	1

PASTELERÍA

ESPAÑOL

PUJADAS ofrece un amplio abanico de MOLDES, AROS Y FORMAS de extraordinaria solidez y fabricados en diversos materiales de máxima calidad. Ideales para que el profesional pueda llevar a cabo sus más sofisticadas creaciones de repostería.

También se presentan multitud de ARTÍCULOS COMPLEMENTARIOS propios del oficio de la pastelería para que el profesional repostero pueda realizar sus labores creativas en las mejores condiciones.

1. ANTIADHERENTE:

Moldes con calidad profesional. ANTIADHERENTE PTFE DE DOBLE CAPA que asegura una mayor resistencia a la abrasión, excelente antiadherencia, mayor duración del molde y gran facilidad de limpieza.

2. ACERO INOXIDABLE:

Por sus CUALIDADES HIGIÉNICAS, el acero inoxidable ha ido tomando posiciones también en el sector de la pastelería. Aquí le presentamos una variada gama de aros y formas.

3. MOLDES DE SILICONA:

Flexibles y antiadherentes. Fácil de desmoldar y limpiar. Cumplen las NORMAS DE USO ALIMENTARIO HACCP

4. MOLDES FLEXIPAN®

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.

El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) o en congelación (-40 °C).

PASTRY

ENGLISH

PUJADAS offers an extensive array of extremely resistant MOULDS, RINGS AND FORMS in various materials of the highest quality. Ideally suited for professionals devoted to the creation of their most sophisticated works of art.

A large number of ANCILLARY ITEMS are also introduced to enable professional pastry cooks and confectioners to carry out their creative work in the best possible conditions

1. NON-STICK MOULDS:

Professional quality moulds. DOUBLE-PLY NON-STICK PTFE to guarantee the best possible resistance to abrasion, excellent non-stick characteristics. Very easy to clean and long lasting.

2. ST/STEEL MOULDS:

Due to their HYGIENIC QUALITIES, st/steel has also been introduced and it is now really valued in the pastry. This series introduces a wide range of rings and moulds.

3. SILICON MOULDS:

Flexible and non-stick. Easy removal and easy to clean. Suitable for food contact as per INTERNATIONAL REGULATIONS HACCP.

4. FLEXIPAN® MOULDS

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.

The FLEXIPAN can be used to bake (+280 °C) or freeze (-40 °C) the most sweet and savoury products.



PÂTISSERIE

FRANÇAIS

PUJADAS propose un large éventail de MOULES, CERCLES et FORMES TRÈS ROBUSTES, fabriqués AVEC DIFFÉRENTS matériaux d'une qualité maximale pour permettre au professionnel de réaliser des créations de pâtisserie les plus sophistiquées. PUJADAS propose également de nombreux ARTICLES COMPLEMENTAIRES particuliers à la pâtisserie pour permettre au pâtissier de mener à terme ses tâches de création dans les meilleures conditions possibles

1. MOULES ANTI-ADHÉSIFS:

Moules de qualité professionnelle. ANTI-ADHÉSIF PTFE DE DOUBLE COUCHE pour assurer une meilleure résistance à l'abrasion. Excellente anti-adhérence, longue durée du moule et nettoyage très facile.

2. MOULES EN ACIER INOX:

Pour ses CARACTERISTIQUES HYGIENIQUES, l'acier inoxydable est devenu un matériel important en pâtisserie. Nous vous présentons ici une gamme très complète de moules et formes.

3. MOULES EN SILICONE:

Flexibles et anti-adhésifs. Rapide et facile démoulage. Minimum d'entretien. Ces moules sont conformes au contact alimentaire selon les NORMES INTERNATIONALES CERTIFIÉES HACCP.

4. MOULES FLEXIPAN®

Le Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et silicules adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (-40 °C).

PATISSERIE

DEUTSCH

Pujadas bietet eine grosse Anzahl von Schablonen, Ringen und Formen von aussergewöhnlicher Festigkeit aus verschiedenen Materialien höchster Qualität an. Ideal für jeden Profi, der die höchstentwickelten Nachspeisen kreieren möchte.

Auch präsentieren Wir Ihnen Eine Vielzahl von Konditoreieigenen zubehörArtikeln, mit denen der professionelle Konditor seine kreativsten Arbeiten unter den besten Bedingungen realisieren kann.

1. ANTIHAFTEND:

Rahmen professioneller Qualität. Doppelte Antihafbeschichtung PTFE, welche die Höchste Resistenz gegen den Verschleiss Garantiert, exzellente Antihaftung, Höchste Lebensdauer der Rahmen und einfachste Reinigung.

2. ROSTFREIER STAHL:

Aufgrund seiner hygienischen Eigenschaften hat der rostfreie Stahl auch seinen Platz in dem Sektor der Konditorei eingenommen. Hier präsentieren wir Ihnen Verschiedene Serien von Ringen und Formen.

3. SILIKONRAHMEN:

Flexibel und Antihaftend. Einfach vom Rahmen zu lösen und zu reinigen. Erfüllen die Normen für die Lebensmittelverarbeitung entsprechend HACCP.

4. FORMEN FLEXIPAN®

Flexipan® ist eine Kombination aus Fiberglas und Silikon angepasst an die Lebensmittelverarbeitung.

Flexipan® erlaubt es jedwedige Art der Vorbereitung von Nachspeisen zu realisieren, Sowohl Backen (+280 °C) als auch einfrieren (-40 °C).



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

P304 Cazo bombeado / Conical saucepan / Casserole bombée / Kugelförmige Stielkasserole

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P304.016	16	7,5	1,00	22,85	1
P304.018	18	8,0	1,70	24,85	1
P304.020	20	10,0	2,50	27,40	1
P304.022	22	11,5	3,70	29,95	1
P304.024	24	12,0	4,50	34,25	1

P3070 Caldero fondo plano / Boiler / Bassine à fond plat / Kessel ebener Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P307.020	20	10,5	2,20	30,85	1
P307.025	25	11,5	3,50	34,15	1
P307.030	30	14,0	6,00	41,35	1
P307.035	35	14,5	8,50	53,85	1
P307.040	40	16,5	13,00	58,40	1
P307.045	45	17,5	20,00	71,65	1
P307.050	50	20,0	25,00	80,00	1
P307.060	60	22,5	45,00	241,15	1
P307.070	70	24,5	65,00	296,30	1

P3072 Caldero con fondo difusor / boiler with sandwich bottom / Bassine à fond plat avec fond thermo-diffuseur / Kessel mit Sandwichboden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P307.230	30	14,2	6,00	57,50	1
P307.240	40	16,0	13,50	113,85	1



P3071 Caldero fondo bombeado / Conical boiler / Bassine à fond bombé / Kessel kugelförmiger Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P307.125	25	13,0	3,80	39,35	1
P307.130	30	16,0	6,50	47,50	1
P307.140	40	19,0	13,00	65,45	1
P307.150	50	23,5	25,00	103,50	1

P306 Caldero timbal / Mixing boiler / Bol mixeur / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P306.035	35	18,0	10,00	71,25	1

P356 Fuente honda cónica / Kitchen bowl / Bassine pâtissière / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
 EDELSTAHL
 18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P356.016	16	5,5	0,65	6,55	1
P356.020	20	7,5	1,30	8,25	1
P356.024	24	8,5	2,10	11,40	1
P356.028	28	11,0	3,70	16,60	1
P356.032	32	12,5	6,00	19,35	1

Medidas exteriores / Outer sizes /
 Dimensions extérieures / Aussenmasse

P107 Caldero fondo plano / Conical boiler / Bassine à fond plat / Kessel ebener Boden

ALUMINIO /
 ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P107.060	60	23,5	45,00	82,65	1

P951 Librador de acero inox / St/steel scoop / Pelle à farine en acier inox / Mehlschaufel rostfreier Stahl



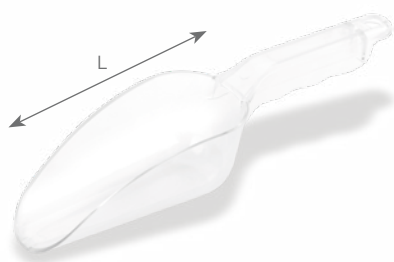
REF	L cm	Lts	€	U
P951.010	10	0,10	14,00	5
P951.015	15	0,40	17,05	5
P951.019	19	1,00	18,60	5
P951.024	24	1,70	22,20	5

P953 Librador aluminio / Aluminium scoop / Pelle à farine aluminium / Mehlschaufel Aluminium



REF	L cm	Lts	€	U
P953.001	11	0,15	3,60	12
P953.002	15	0,35	4,90	12
P953.003	18,5	0,71	9,00	12
P953.004	21,5	1,10	11,70	12
P953.005	25,5	1,71	16,20	12

P952 Librador policarbonato / Polycarbonate scoop / Pelle à farine polycarbonate / Mehlschaufel Polycarbonat



REF	L cm	Lts	€	U
P952.001	13	0,17	3,00	12
P952.002	15,5	0,35	3,70	12
P952.003	17,5	0,71	5,25	12

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

P316 Batidor (12 varillas) / Whisk (12 wires) / Fouet (12 fils) / Rührbesen (12 Drähte)

Grueso varilla / Wire thickness /
Épaisseur des fils / Drahtdicke :
1,3 mm



REF	L cm	€	U
P316.025	25	6,45	12
P316.030	30	6,95	12
P316.035	35	7,75	12
P316.040	40	7,95	12
P316.045	45	9,50	12
P316.050	50	9,60	12

P3161 Batidor (10 varillas) / Whisk (10 wires) / Fouet (10 fils) / Rührbesen (10 Drähte)

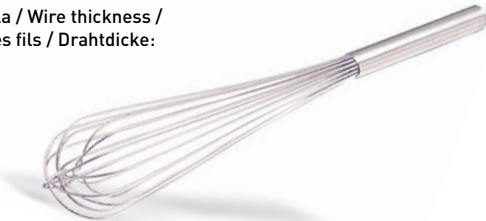
Grueso varilla / Wire thickness /
Épaisseur des fils / Drahtdicke :
1,8 mm



REF	L cm	€	U
P316.125	25	8,50	12
P316.130	30	9,50	12
P316.135	35	10,50	12
P316.140	40	11,90	12
P316.145	45	13,10	12
P316.150	50	14,95	12

P354 Batidor grueso (8 varillas) / Heavy whisk (8 wires) / Fouet épais (8 fils) / Rührbesen (8 Drähte)

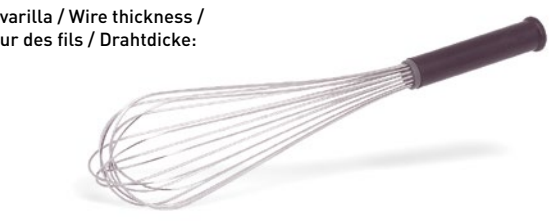
Grueso varilla / Wire thickness /
Épaisseur des fils / Drahtdicke :
2,4 mm



REF	L cm	€	U
P354.025	25	7,15	12
P354.030	30	7,25	12
P354.035	35	7,50	12
P354.040	40	8,70	12
P354.045	45	9,00	12
P354.050	50	10,30	12

P959 Batidor mango abs antideslizante (8 varillas) / Whisk with anti-slip abs handle (8 wires) / Fouet avec poignée abs anti-crispation (8 fils) / Rührbesen Antirutschgriff ABS (7 Drähte)

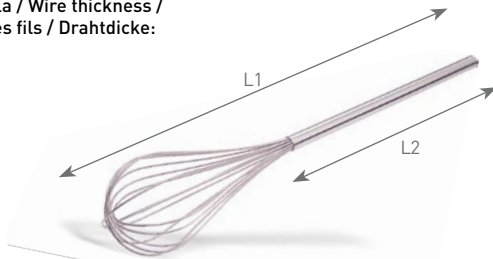
Grueso varilla / Wire thickness /
Épaisseur des fils / Drahtdicke :
2 mm



REF	L cm	€	U
P959.025	25	8,05	12
P959.030	30	8,15	12
P959.035	35	9,30	12
P959.040	40	11,30	12
P959.045	45	13,40	12
P959.050	50	15,05	12

P393 Batidor gigante / Big whisk / Fouet à purée / Grosser Rührbesen

Grueso varilla / Wire thickness /
Épaisseur des fils / Drahtdicke :
3 mm



REF	L1 cm	L2 cm	€	U
P393.080	80	45	43,50	1
P393.100	100	65	54,20	1
P393.125	125	90	58,10	1

P3166 Batidor bolas / Ball whisk / Fouet à boules / Kugelrührbesen



REF	L cm	€	U
P316.630	30	11,60	1
P316.635	35	12,00	1
P316.640	40	12,45	1

P3165 Batidor rotatorio / Rotatory whisk / Fouet rotatif / Drehbarer Rührbesen



REF	L cm	€	U
P316.530	30	10,50	12

P398 Espátula de goma / Rubber spatula /
Spatule en caoutchouc / Gummispachtel



REF	L cm	€	U
P398.024	23	3,50	24
P398.035	33	6,75	12
P398.042	41	8,50	12

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango. Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle. Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaisselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche. Ergonomischer Griff. Gummi geeignet für die Lebensmittelverarbeitung. Spülmachinenfest. Spezieller Rahmen, der das Trennen von Gummi und Stiel vorsieht.

P398290 Espátula estrecha goma /
Narrow rubber spatula /
Spatule étroite en caoutchouc /
Gerade Gummispachtel



Perfecta para vaciar tarros /
Perfect to empty small jars /
Parfait pour vider des petits pots /
Perfekt für das Leeren von
schmalen Behältern



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	€	U
P398.290	8,8 x 3,3	25,5	1,90	24

P3981 Espátula silicona alta temperatura /
High heat silicone spatula. Bowl scraper /
Spatule silicone haute température /
Silikonspachtel hohe Temperaturen



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	€	U
P398.125	9 x 6	25	9,40	24
P398.135	11 x 7	35	12,10	12
P398.140	11 x 7	40	12,30	12

Resistente hasta 260 °C / Heat resistance to 260 °C /
Résistante à 260 °C / Hitzeresistent bis 260 °C

P3982 Cuchara silicona alta temperatura /
High heat silicone spoon /
Cuillère silicone haute température /
Silikonlöffel hohe Temperaturen



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	€	U
P398.225	9 x 6	25	11,80	1
P398.235	11 x 7	35	16,00	1
P398.240	11 x 7	40	16,50	1

Resistente hasta 260 °C / Heat resistance to 260 °C /
Résistante à 260 °C / Hitzeresistent bis 260 °C

P9602 Espátula multi-usos / Multi-purpose spatula /
Spatule multi-usage / Spachtel Multigebrauch

● -5 °C
● +70 °C



REF	Ø cm	€	U
P960.225*	25	1,15	1
P960.230*	30	1,45	1
P960.235**	35	1,55	1

*Poliestireno / Polystyrene / Polystyrène / Polystyroen
**Polietileno / Polyethylene / Polyéthylène / Polyethylen

P807 Rodillo para perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



REF	€	U
P807.000	14,20	1

P839 Rodillo perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



REF	€	U
P839.000	9,95	1

P840 Rodillo enrejado / Lattice cutting roller / Rouleau découpoir / Gitterschneiderrolle



REF	€	U
P840.000	15,15	1

P842 Cortapastas doble. Liso y rizado / Double pastry cutter. Plain and serrated /
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée / Doppelter Teigschneider. Glatt und Gezackt



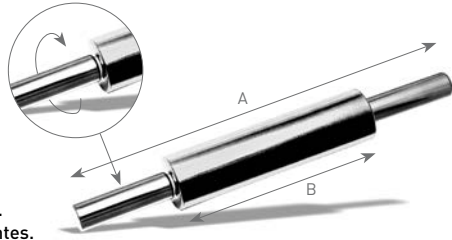
REF	€	U
P842.000	12,85	1

P805 Cortapastas extensible 7 ruedas / Extendable cutter roller 7 castors /
Rouleau extensible 7 roulettes / Ausziebarer Teigschneider 7 Rollen



REF	€	U
P805.000	45,80	1

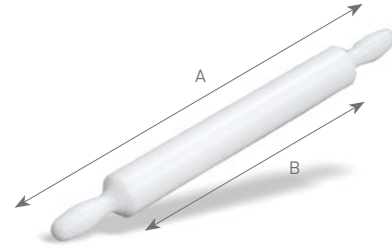
P801 Rodillo acero inox /
St/Steel rolling pin /
Rouleau pâtissier acier inox /
Teigrolle rostfreier Stahl



Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€	U
P801.040	40	20	5,1	30,90	3
P801.048	48	25	6,4	34,05	3

P802 Rodillo polietileno con asas /
Polyethylene rolling pin with handles /
Rouleau en polyéthylène avec poignées /
Teigrolle Polyethylen mit Griffen



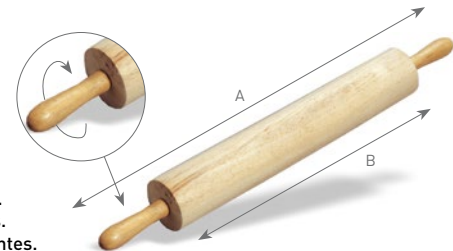
REF	A cm	B cm	Ø cm	€	U
P802.000	60	40	4,8	58,30	1

P803 Rodillo polietileno sin asas /
Polyethylene rolling Pin without handles /
Rouleau en polyéthylène Sans poignées /
Teigrolle Polyethylen ohne Griffen



REF	L cm	Ø cm	€	U
P803.000	50	4,8	34,45	1

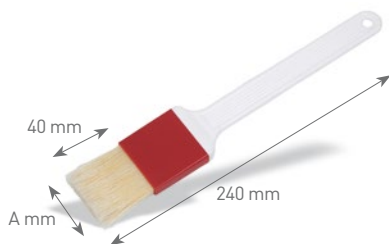
P804 Rodillo de madera / Wooden rolling pin /
Rouleau en bois / Holzteigrolle



Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

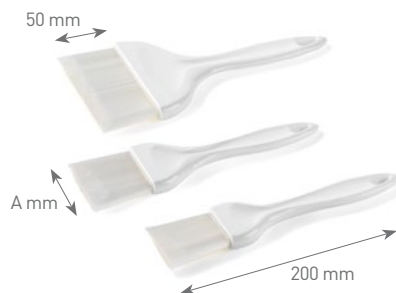
REF	A cm	B cm	Ø cm	€	U
P804.000	67,5	45,5	7,7	21,70	1

P845 Pincel de polipropileno /
Polypropylene brush /
Pinceau en polypropylène /
Pinsel Polypropylen



REF	A mm	€	U
P845.040	40	7,50	1
P845.050	50	9,90	1
P845.060	60	10,30	1
P845.075	75	13,60	1

P8451 Cepillo plástico + cerdas nylon /
Plastic brush + nylon bristle /
Pinceau plastique + poils nylon /
Plastikbürste + Nylonborsten



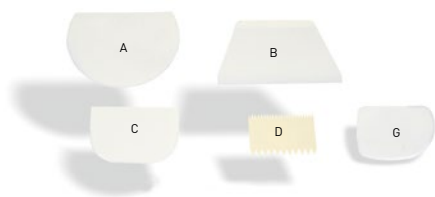
REF	A mm	€	U
P845.138	38	4,45	1
P845.155	55	5,70	1
P845.110	100	9,35	1

P8452 Cepillo cerdas nylon con soporte olla /
Nylon bristles brush with hook for pot /
Pinceau poils nylon avec support pot /
Bürste Nylonborsten mit Topfhalterung



REF	A mm	€	U
P845.275	75	9,70	1

P836 Rasquetas de polipropileno / Polypropylene scrapers / Raclettes en polypropylène / Schaber aus Polypropylen



REF	mm	€	U
A P836.200	204 x 151	3,30	1
B P836.215	221 x 130	3,40	1
C P836.147	151 x 102	1,45	1
D P836.110	112 x 78	1,05	1
G P836.120	128 x 90	1,05	1

P808 Peine decorador / Decorating comb / Peigne à decor / Dekorationskamm



REF	cm	€	U
P808.000	11 x 8	3,40	1

P848 Marcador de tartas doble / Double cake divider /
Séparateur de portions double / Doppelter Tortenschneider



REF	PORCIONES / PORTIONS / PORTIONEN	€	U
P848.008	8 / 12	7,60	1
P848.014	14 / 16	7,60	1

Polipropileno. Ø Total: 26,5 cm
Polypropylene.
Polypropylène.
Polypropylen.

P8725 Rasqueta mango ABS / Scraper ABS handle /
Raclette manche ABS / Schaber ABS Griff



REF	cm	€	U
P872.500	21 x 14,5	8,40	1

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

UTENSILIOS / UTENSILS /
USTENSILES / ZUBEHÖR



P. 77



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

P979 Soplete cocina / Pastry torch by gas / Torche à caraméliser / Küchengasbrenner

CE



Ref. P979.000

Llama super fuerte /
Super strong flame /
Flamme extra fort /
Super starke Flamme

Ref. P979.100

Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme

Ref. P979.200

Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme

IDEA!

Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización / kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brulée, caramelization / Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation / Auftauen, Sterilisieren, eisskulptur, Crème Brulée, Karamelisieren

REF	cm	€	U
P979.100	10 x 13,6	20,20	1
P979.200	13 x 17,5	30,80	1
P979.000	16,5 x 21	52,75	1

Duración: 120 min.
Lenght: 120 min.
Durée: 120 min.
Dauer: 120 min.

P991 Quemador eléctrico redondo / Round electric caramelizer / Fer à caraméliser électrique rond / Elektrischer runder Brenner

CE



REF	Ø cm	L cm	W	€	U
P991.010	8	34	400	79,35	1

P834 Tapa rectangular GN de policarbonato / GN polycarbonate rectangular lid / Couvercle rectangulaire GN en polycarbonate / Rechteckiger GN Deckel Polycarbonat



REF	mm	H mm	€	U
P834.000	530 x 325	100,0	71,10	1

P9911 Quemador eléctrico rectangular / Rectangular electric caramelizer / Fer à caraméliser électrique rectangulaire / Rechteckiger elektrischer Brenner

CE



REF	cm	L cm	W	€	U
P991.108	24 x 8	49,5	1200	130,05	1
P991.112	24 x 12	49,5	2000	138,70	1

P835 Campana GN de policarbonato / GN polycarbonate dome lid / Dôme de protection GN en polycarbonate / GN Haube Polycarbonat



REF	mm	H mm	€	U
P835.000	530 x 325	190,0	67,35	1

P837 Expositor de tartas de aluminio / Aluminium cake stand /
Présentoir de tartes en aluminium / Tortenständer aus Aluminium



REF	Ø cm	€	U
P837.003	20 / 26 / 32	98,55	1
P837.005	20 / 26 / 32 / 40 / 45	201,40	1
P837.007	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	277,65	1

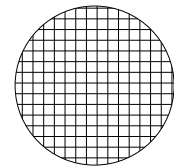
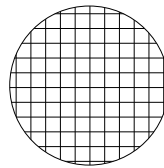
P8373 Expositor de tartas giratorio / Revolving cake stand /
Présentoir giratoire de tartes / Drehbarer Tortenständer



REF	Ø cm	H cm	€	U
P837.300	30	8,00	64,05	1

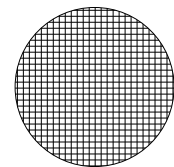
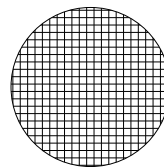
P350 Cedazos en acero inox / St/Steel sieves / Tamis en acier inox / Siebe aus rostfreiem Stahl

Detalle de las 6 mallas a escala real.
Detail of the 6 sieves at real scale.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.
Detail der 6 Maschen in realer Skala.



REF	Ø cm	Num	€	U
P350.230	30	10	28,85	6
P350.235	35	10	42,95	6

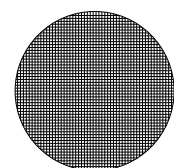
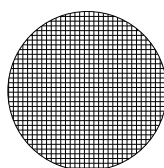
REF	Ø cm	Num	€	U
P350.330	30	14	29,20	6
P350.335	35	14	42,80	6



REF	Ø cm	Num	€	U
P350.426	26	20	39,00	6
P350.430	30	20	43,05	6
P350.435	35	20	61,90	6
P350.440	40	20	63,85	6

REF	Ø cm	Num	€	U
P350.530	30	25	43,45	6
P350.535	35	25	63,30	6

NUM.	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm
10	2,000
14	1,400
20	0,850
25	0,710
35	0,500
50	0,300



REF	Ø cm	Num	€	U
P350.630	30	35	47,45	6
P350.635	35	35	66,70	6

REF	Ø cm	Num	€	U
P350.730	30	50	51,55	6
P350.735	35	50	69,25	6

P830 Embudo dosificador / Confectionery funnel / Entonnoir doseur / Dosierungstrichter



REF	Lts	€	U
P830.001	1,00	207,05	1
P830.002	2,00	258,00	1

Boquilla recambio Ø 6 mm
Spare tube Ø 6 mm
Douille rechange Ø 6 mm
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm

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

P970

Soporte para embudo o chino / Stand for funnel or chinese colander /
Support pour entonnoir ou chinois / Ständer für Trichter oder Sieb



P. 91

P830.003 Embudo dosificador económico / Economic confectionery funnel /
Entonnoir doseur économique / Ökonomischer Dosierungstrichter



REF	Lts	€	U
P830.003*	1,00	76,90	1
P830.004**		7,40	1

*Boquilla de recambio Ø 6 mm.
Spare tube Ø 6 mm.
Douille de rechange Ø 6 mm.
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm.

** Soporte embudo. Se vende por separado.
Stand for funnel. Sell separately.
Support pour entonnoir. Vendu séparément.
Trichterständer. Separater Verkauf.

P830.005 Embudo dosificador básico con soporte / Basic confectionery funnel with stand /
Entonnoir doseur de base avec support / Basisdosierungstrichter mit Ständer



REF	Lts	€	U
P830.005	1,00	30,30	1

Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Funnel and stand sold together.
Entonnoir et support vendu ensemble.
Trichter und Ständer werden zusammen verkauft.

2800 Dispensador con control de porciones / Portion control dispenser /
Distributeur contrôle de la partie / Portionskontrollspender



SAUCE BOSS®



REF	L	cm	H cm	€	U
2800-31	1,4	15,6 x 27,6	19,1	150,65	1

Obtenga un control de porciones preciso y uniforme.
Get accurate and consistent portion control.
Distribuez des portions précises et régulières.
Für eine präzise und einheitliche Portionskontrolle.

Ajustes desde 15 hasta 0,9 ml.
Settings from 15 to 0,9 ml.
Doses réglables entre 15 et 0,9 ml.
Von 15 bis 0,9 ml einstellbar.

2803 Dispensador con control de porciones / Portion control dispenser /
Distributeur contrôle de la partie / Portionskontrollspender



BATTER BOSS®



REF	L	cm	H cm	€	U
2803-18	1,4	15,6 x 27,6	19,1	117,65	1

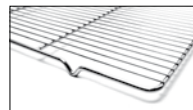
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 portion control settings dispense from 30 to 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.
8 portionskontrolleinstellungen zur ausgabe von 30-90 ml.

No se recomienda para batidos espesos.
Not recommended for chunky batters.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.
Nicht für bröselige teige empfohlen.

P9095 Rejilla inox pastelería con pies / St/steel pastry grid with feet /
Grille pâtisserie inox avec pieds / Patisserierost rostfreier Stahl mit Füßen



REF	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. TRAVERSEN	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm TRAVERSEN	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	€	U
P909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2	32,10	1



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

P318 / P1232 / P1321 / P9092 / P972 / P833

Bandeja pastelería / baking sheet / Plaque à pâtisserie / Patisserietablett



P. 54



P. 56



P. 58

6.3 MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM

P7022 Molde cake profesional /
Professional cake mould /
Cake embouti professionnel /
Professionelle Backform



REF	cm (int.)	H cm	Lts	€	U
P702.230	30 x 10,5	8,0	2,0	16,20	1

P702 Molde cake /
Cake mould /
Cake embouti /
Backform



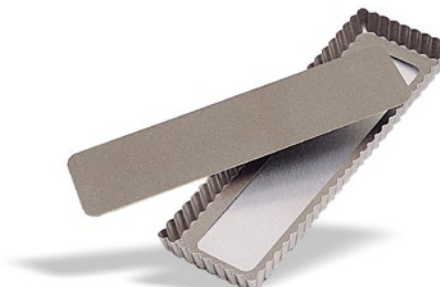
REF	cm	H cm	€	U
P702.026	26 x 9,5	7,5	17,65	1
P702.028	28 x 10	7,5	18,50	1

P704 Molde para paté o cake desmontable /
Folding cake mould /
Pâté ou cake démontable /
Backform für Pastete oder Kuchen demontierbar



REF	cm	H cm	€	U
P704.024	24 x 9,5	7,0	32,35	1
P704.030	30 x 10	7,5	32,95	1

P709 Molde fondo desmontable /
Baking mould w/removable base /
Tarte maison a/fond amovible /
Backform Boden demontierbar



REF	cm	H cm	€	U
P709.035	35 x 11	2,5	15,90	1

P707 Placa madalenas pequeñas /
Small madeleine sheet /
Plaque madeleinettes /
Backblech kleine Madeleine



REF	cm	€	U
P707.039	39,5 x 12,5	19,45	6

2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.
2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.
2 Reihen von 10 kleinen Madeleinen von 4,2 cm.

P706 Placa madalenas /
Madeleine sheet /
Plaque madeleines /
Backblech Madeleine



REF	cm	€	U
P706.039	39,5 x 20	22,00	6

2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.
2 Reihen von 6 Madeleinen von 8 cm.

**Molde desmontable Antiadherente /
Non-stick spring form /
Moule rond démontable /
Demontierbare Backform Antihaft**

P723



REF	Ø cm	H cm	€	U
P723.024	24	7,0	12,40	1
P723.028	28	7,0	13,40	1

**Molde para tarta /
High cake mould /
Manqué rond uni /
Tortenbackform**

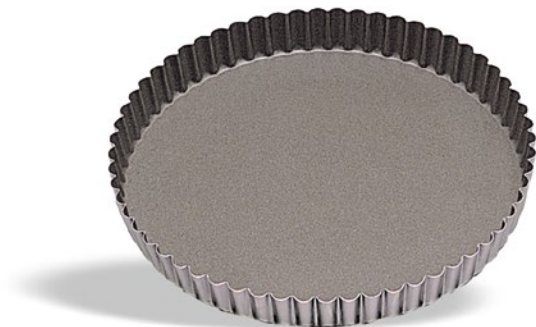
P703



REF	Ø cm	H cm	€	U
P703.020	20	4,5	11,90	1
P703.024	24	5,0	14,75	1
P703.028	28	5,0	16,30	1
P703.032	32	5,5	23,35	1

**Molde rizado para tarta /
Round tart mould with fluted edges /
Tourtière ronde avec Bord cannelé /
Runde Ecken Tortenbackform**

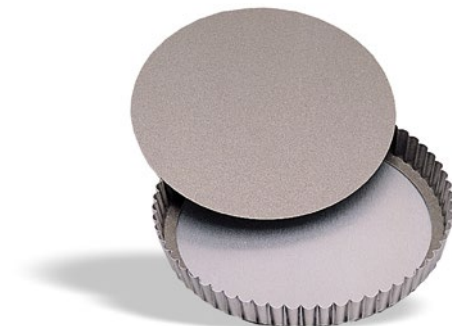
P710



REF	Ø cm	H cm	€	U
P710.020	20	2,5	7,35	1
P710.024	24	2,5	9,80	1
P710.028	28	2,5	11,90	1
P710.032	32	2,5	14,00	1

**Molde rizado fondo desmontable /
Fluted edge mould with removable base /
Tourtière avec fond amovible /
Runde Ecken Backform Boden demontierbar**

P711



REF	Ø cm	H cm	€	U
P711.010	10	1,8	4,70	1
P711.012	12	2,0	5,25	1
P711.020	20	2,5	11,90	6
P711.024	24	2,5	16,85	6
P711.028	28	2,5	22,20	6
P711.032	32	2,5	24,05	6

6.3 MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM

P701 Flanero rizado 14 costados /
14 Wide ribs brioche mould /
Brioche 14 côtes /
Briochebackform mit 14 Rundungen



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P701.014	14	5,5	0,40	6,55	6
P701.018	18	6,5	0,65	9,30	6
P701.020	20	8,3	1,00	12,90	6

P708 Molde savarin / Savarin mould /
Moule savarin / Savarin Backform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P708.008	8	2,0	4,30	1
P708.022	22	4,5	17,45	1
P708.024	24	5,0	18,35	1

P712 Molde savarin "trois frères" /
"Trois frères" ring mould /
Moule savarin "trois frères" /
Savarin Backform "trois frères"



REF	Ø cm	H cm	€	U
P712.022	22	5,5	23,65	6

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

MAQUINARIA / MACHINERY /
MACHINES / MASCHINEN



P. 249

P715 Molde redondo para bizcocho / Baba mould /
Baba rond / Baba Backform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P715.006	6,5	6,0	5,35	6

Borde vuelto / Rolled edge /
Bord roulé / Gerollter Rand

P713 Molde ovalado para aspic / Oval aspic mould /
Moule aspic ovale / Ovale Backform für Aspic



REF	cm	H cm	€	U
P713.075	7,5 x 5,5	3,8	3,70	6

P718 Molde madalenas con 10 costados /
10 Wide ribs brioche mould /
Moule brioche 10 côtes /
Madeleinenbackform 10 Rundungen



Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados / Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs /
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes / Ø 6: 9 Rundungen. Resto ø: 10 Rundungen

REF	Ø cm	H cm	€	U
P718.006	6	2,5	1,35	6
P718.008	8	3,2	2,10	6
P718.010	10	3,8	2,45	6
P718.011	11	4,0	2,80	6

P716 Molde barquita acanalada /
Fluted oval boat mould /
Moule barquette cannelée /
Ovale Schiffchenbackform mit runden Ecken



REF	cm	H cm	€	U
P716.008	8 x 4	1,0	1,15	6
P716.010	10 x 4,5	1,0	1,35	6
P716.012	12 x 5	1,4	1,55	6

P717 Molde barquita lisa /
Plain oval boat mould /
Moule Barquette unie /
Glatte Schiffchenbackform



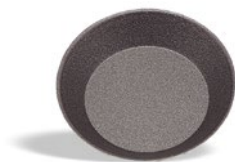
REF	cm	H cm	€	U
P717.008	8 x 3,3	1,2	1,65	6
P717.010	10 x 4,3	1,3	1,85	6

P720 Molde tartaleta acanalada redonda /
Round fluted tart mould /
Moule tartelette ronde cannelée /
Törtchenbackform mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	€	U
P720.005	5	1,2	1,25	6
P720.006	6	1,2	1,55	6
P720.007	7	1,2	1,65	6
P720.008	8	1,2	1,75	6
P720.010	10	1,8	2,35	6
P720.012	12	2,0	3,10	6

P721 Molde tartaleta redonda lisa /
Round plain tart mould /
Moule tartelette ronde unie /
Glatte runde Törtchenbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P721.005	5	1,2	1,25	6
P721.006	6	1,2	1,65	6
P721.007	7	1,2	1,85	6
P721.008	8	1,2	2,10	6
P721.010	10	1,2	2,55	6

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

JARRAS DE MEDIDAS /
MEASURING JUGS /
POTS MESUREURS /
MESSBECHER



P. 123

P722 Caja de 60 pequeños moldes "Petits fours" / 60 "Petits fours" moulds set /
Boîte de 60 "petits fours" / Kisten mit 60 kleinen Backformen "Petits fours"



REF	€	U
P722.000	67,35	1

5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".
5 Pieces of each 12 "Petits fours".
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".
5 Teile von jeden 12 "Petits fours".

6.4 CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGSCHNEIDER



P732

**Caja de 8 cortapastas redondos lisos /
Set of 8 round plain cutters /
Boîte de 8 découpoirs ronds unis /
Kiste mit 8 runden glatten Teigusstechformen**

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P732.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	41,85	1

P733

**Caja de 8 cortapastas redondos rizados /
Set of 8 round fluted cutters /
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés /
Kiste mit 8 Teigusstechformen mit runden Ecken**

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P733.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	52,95	1

P796

**Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas /
9 pcs set polyglass plain cutters /
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass /
Kiste mit 9 runden glatten Teigusstechformen Polyglas**



REF	Ø cm	H cm	€	U
P796.000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	32,35	1

P7961

**Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas /
9 pcs set polyglass fluted cutters /
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass /
Kiste mit 9 Polyglas Teigusstechformen mit runden Ecken**



REF	Ø cm	H cm	€	U
P796.100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	32,35	1

P780 Aro redondo para tarta / Tart ring / Cercle à tarte / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	€	U
P780.006	6	2,0	3,50	1
P780.008	8	2,0	3,60	1
P780.010	10	2,0	3,70	1

P781 Aro redondo para tarta / "Entremets" ring / Cercle à entremets / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	€	U
P781.006	6	3,5	4,15	1
P781.008	8	3,5	4,30	1
P781.010	10	3,5	4,40	1

P785 Aro redondo para mousse / Mousse ring / Cercle à mousse / Runder Moussering



REF	Ø cm	H cm	€	U
P785.006	6	4,0	4,30	1
P785.008	8	4,0	4,50	1
P785.010	10	4,0	4,70	1

P782 Aro redondo para mousse / Mousse ring / Cercle à mousse / Runder Moussering



REF	Ø cm	H cm	€	U
P782.075	7,5	4,0	4,30	1
P782.008	8	4,5	4,50	1
P782.010	10	4,5	4,90	1
P782.012	12	4,5	5,35	1
P782.014	14	4,5	5,75	1
P782.016	16	4,5	6,20	1
P782.018	18	4,5	7,15	1
P782.020	20	4,5	8,25	1
P782.022	22	4,5	8,95	1
P782.024	24	4,5	9,40	1
P782.026	26	4,5	9,85	1
P782.028	28	4,5	10,45	1

P783 Aro redondo para tarta / Ice cream cake ring / Cercle à vacherin / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	€	U
P783.006	6	6,0	6,85	1
P783.008	8	6,0	6,95	1
P783.010	10	6,0	6,95	1
P783.012	12	6,0	6,95	1
P783.014	14	6,0	7,75	1
P783.016	16	6,0	8,25	1
P783.018	18	6,0	8,80	1
P783.020	20	6,0	10,55	1
P783.022	22	6,0	11,40	1
P783.024	24	6,0	12,20	1
P783.026	26	6,0	12,85	1
P783.028	28	6,0	13,70	1
P783.030	30	6,0	18,85	1

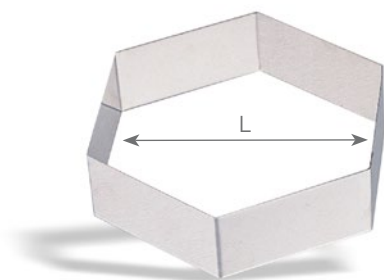
IDEA

Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

6.5

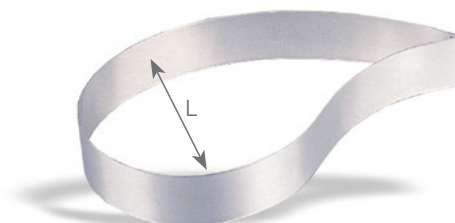
MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL

P765 Molde hexagonal / Hexagon / Hexagone / Sechseckige Form



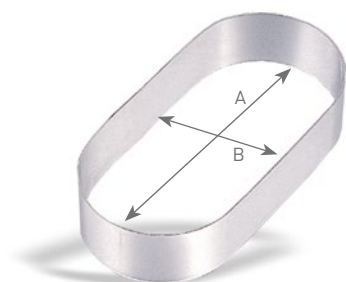
REF	L cm	H cm	€	U
P765.020	20	4,5	10,75	1
P765.024	24	4,5	12,65	1

P768 Molde forma lágrima / Tear / Larne / Tränenform



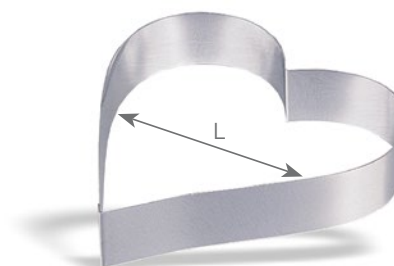
REF	L cm	H cm	€	U
P768.006	6	4,5	6,75	1
P768.008	8	4,5	7,05	1

P771 Molde forma oval / Oval / Ovale / Ovalform



REF	L cm	H cm	€	U
P771.025	25 x 11,2	4,5	14,60	1

P769 Molde forma corazón / Heart / Coeur / Herzform



REF	L cm	H cm	€	U
P769.008	8	4,5	9,00	1
P769.010	10	4,5	9,20	1
P769.018	18	4,5	10,40	1
P769.020	20	4,5	10,75	1
P769.022	22	4,5	11,60	1

P992 Cinta PVC para mousse / PVC ribbon for mousse / Ruban pâtissier en PVC / PVC Band für Mousse



REF	LONGITUD / LENGTH / LONGUEUR / LÄNGEA	H cm	€	U
P992.040	100 m	4,0	30,85	1
P992.045	100 m	4,5	34,55	1
P992.050	100 m	5,0	35,95	1

P355 Flanero / Caramel cream mould /
Moule à flan / Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P355.007	7,5	5,2	0,12	2,55	10
P355.008	8,5	5,4	0,17	3,15	10

P3551 Flanero reforzado /
Heavy duty caramel cream mould /
Moule à flan renforcé /
Verstärkte Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P355.107	7	5,5	0,14	3,20	1
P355.108	8	5,8	0,22	3,90	1

P136 Molde industrial para flan /
Reinforced caramel cream mould /
Moule à flan /
Industrielle Karamellcremeform

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P136.006	6	5,5	0,10	1,95	1
P136.007	7	6,5	0,15	2,25	1
P136.008	8	6,5	0,25	2,55	1

P788 Molde 1/2 caña desmontable triangular /
Triangle cake mould /
Gouttière triangulaire /
Dreieckige demontierbare Backform



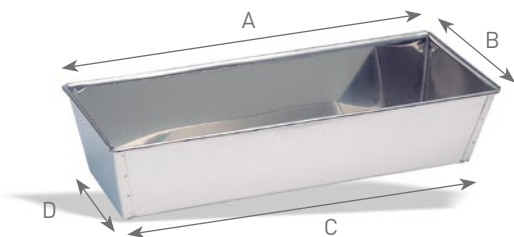
REF	cm	€	U
P788.025	25 x 9 x 6	33,75	1
P788.050	50 x 9 x 6	40,70	1

P764 Molde semiesférico / Hemispherical mould /
Demi-sphérique / Halbkugelform



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P764.004	4	2,0	0,015	3,30	1
P764.006	6	3,0	0,050	3,60	1
P764.008	8	4,0	0,130	5,75	1
P764.010	10	5,0	0,260	8,35	1
P764.012	12	6,2	0,450	14,20	1
P764.014	14	6,7	0,700	18,15	1

P784 Molde cake / Cake mould /
Moule à cake / Kuchenbackform



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	€	U
P784.020	20 x 13	18 x 10	8	13,80	1
P784.025	25 x 13	22 x 10	8	15,40	1
P784.030	30 x 13	27 x 10	8	20,90	1
P784.035	35 x 13	32 x 10	8	23,75	1
P784.040	40 x 13	36,5 x 10	8	24,95	1

P789 Molde 1/2 caña desmontable redondo / Round cake mould / Gouttière ronde / Halbrunde demontierbare Backform



REF	cm	€	U
P789.025	25 x 9 x 6	33,75	1
P789.050	50,5 x 9 x 9	40,70	1



P826 Juego pistola repostería / Cooking press cum icing set / Pistolet pour pâtisserie / Spritztüllenset



REF	mm	€	U
P826.000	220 x 60	21,55	1

P798 Mangas desechables / Disposable pastry bags / Poches jetables / Einweg Spritzbeutel



REF	cm	Lts	€	U
P798.040	43	2,00	17,35	1
P798.055	55	3,50	25,25	1
P798.065	65	5,00	33,40	1

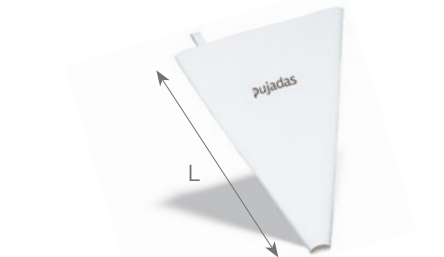
Caja de 100 unidades / 100 pieces set /
Boîte de 100 pièces / Kiste von 100 Stück.

P849 Soporte para mangas pasteleras y boquillas / Support for pastry bags and tubes (nozzles) /
Support pour pochés pâtissières et douilles / Ständer für Spritzbeutel und Tüllen



REF	€	U
P849.000	12,75	1

P851 Manga pastelera de algodón / Cotton pastry bag /
Poches pâtissières en coton / Baumwolle Spritzbeutel



REF	L cm	€	U
P851.040	40	7,50	1
P851.046	46	8,90	1
P851.050	50	10,10	1

P800 Mangas de nylon / Nylon pastry bags / Poches pâtissières en nylon / Nylon Spritzbeutel



REF	cm	Ø cm	€	U
P800.030	30	17,0	4,60	6
P800.035	35	19,5	5,35	6
P800.040	40	22,0	5,95	6
P800.045	45	25,0	7,05	6
P800.050	50	27,5	7,95	6
P800.055	55	30,5	8,60	6
P800.060	60	33,0	9,60	6
P800.065	65	35,0	10,85	6
P800.070	70	39,0	12,40	6

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable /

Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end /

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable /

Hergestellt aus Nylon und auf einer Seite mit Polyurethan beschichtet. Undurchlässig und ultraleicht. Sie sind sehr einfach zu benutzen. Sie lassen sich abkochen. Ohne Nähte, langlebige Hitzeversweissung mit einer anpassbaren Spitze

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

P810 Boquilla redonda / Plain tube / Douille unie / Rundtülle



REF	Ø mm	€	U
P810.004	4	2,90	25
P810.006	6	2,90	25
P810.008	8	2,90	25
P810.010	10	2,90	25
P810.012	12	2,90	25
P810.014	14	2,90	25

P811 Boquilla estrella / Star tube / Douille cannelée / Sterntülle



REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
P811.004	4	6	2,90	25
P811.006	6	6	2,90	25
P811.008	8	6	2,90	25
P811.010	10	7	2,90	25
P811.012	12	7	2,90	25
P811.014	14	8	2,90	25
P811.016	16	9	2,90	25
P811.018	18	10	2,90	25

P812 Boquilla estrella cerrada / Closed star tube / Douille cannelée fermée / Geschlossene Sterntülle



REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
P812.003	3	6	2,90	25
P812.005	5	6	2,90	25
P812.007	7	6	2,90	25
P812.009	9	8	2,90	25
P812.011	11	8	2,90	25

P813 Boquilla cinta estrella / Yule log tube / Douille à bûche de Noël / Sternbandtülle



REF	mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
P813.016	16 x 2	6	2,90	25
P813.020	20 x 3	6	2,90	25
P813.028	28 x 4	6	2,90	25

P816 Boquilla flor / Flower tube / Douille fleur / Blumentülle



REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
P816.011	11	6	2,90	25
P816.013	13	8	2,90	25
P816.015	15	9	2,90	25

P817 Boquilla flor cerrada / Closed flower tube / Douille fleur fermée / Geschlossene Blumentülle



REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
P817.005	5	6	2,90	25
P817.006	6	8	2,90	25
P817.008	8	9	2,90	25

P815 Boquilla rizada / "petits fours" tube / Douille à "petits fours" / Tülle "petits fours"

REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
P815.004	4	9	2,90	25
P815.006	6	9	2,90	25
P815.009	9	12	2,90	25
P815.012	12	15	2,90	25
P815.015	15	16	2,90	25
P815.018	18	18	2,90	25


P814 Boquilla para relleno / Bismark tube / Douille petit chou / Fülltülle


REF	Ø mm	€	U
P814.000	4	4,40	25


P820 Conjunto de 6 boquillas nº 0 / Set of 6 tubes nr. 0 / Boîte de 6 douilles num. 0 / Set von 6 Tüllen Nr. 0


REF	€	U
P820.000	16,95	1


Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.


- 

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm
- 

1 Boquilla cinta estrella 20 x 3 mm
1 Yule log 20 x 3 mm
1 Douille à bûche de Noël 20 x 3 mm
1 Sternbandtülle 20 x 3mm
- 

1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm
- 

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm
- 


1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm
- 


1 Boquilla flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm


P821 Conjunto de 6 boquillas nº 1 / Set of 6 tubes nr. 1 / Boîte de 6 douilles num. 1 / Set von 6 Tüllen Nr. 1


REF	€	U
P821.000	16,95	1


Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.


- 

1 Boquilla redonda 2 mm
1 Plain tube 2 mm
1 Douille unie 2 mm
1 Rundtülle 2 mm
- 

1 Boquilla redonda 6 mm
1 Plain tube 6 mm
1 Douille unie 6 mm
1 Rundtülle 6 mm
- 

1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm
- 

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm
- 

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm
- 

1 Boquilla redonda 12 mm
1 Plain tube 12 mm
1 Douille unie 12 mm
1 Rundtülle 12 mm







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

P822 Conjunto de 6 boquillas nº 2 / Set of 6 tubes nr. 2 / Boîte de 6 douilles num. 2 / Set von 6 Tüllen Nr. 2



REF	€	U
P822.000	16,95	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Größe.







- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella 2 mm 1 Star tube 2 mm 1 Douille cannelée 2 mm 1 Sterntülle 2 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella 6 mm 1 Star tube 6 mm 1 Douille cannelée 6 mm 1 Sterntülle 6 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella 10 mm 1 Star tube 10 mm 1 Douille cannelée 10 mm 1 Sterntülle 10 mm |
| <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella 4 mm 1 Star tube 4 mm 1 Douille cannelée 4 mm 1 Sterntülle 4 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella 8 mm 1 Star tube 8 mm 1 Douille cannelée 8 mm 1 Sterntülle 8 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella 12 mm 1 Star tube 12 mm 1 Douille cannelée 12 mm 1 Sterntülle 12 mm |

P823 Conjunto de 6 boquillas nº 3 / Set of 6 tubes nr. 3 / Boîte de 6 douilles num. 3 / Set von 6 Tüllen Nr. 3



REF	€	U
P823.000	16,95	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Größe.













- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla rizada 12 mm 1 "Petits fours" tube 12 mm 1 Douille à "petits fours" 12 mm 1 Tülle "petits fours" 12 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella cerrada 7 mm 1 Closed star tube 7 mm 1 Douille cannelée fermée 7 mm 1 Geschlossene Sterntülle 7 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella 8 mm 1 Star tube 8 mm 1 Douille cannelée 8 mm 1 Sterntülle 8 mm |
| <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla flor 13 mm 1 Flower tube 13 mm 1 Douille fleur 13 mm 1 Blumentülle 13 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla flor cerrada 6 mm 1 Closed flower tube 6 mm 1 Douille fleur fermée 6 mm 1 Geschlossene Blumentülle 6 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla redonda 10 mm 1 Plain tube 10 mm 1 Douille unie 10 mm 1 Rundtülle 10 mm |

P824 Conjunto de 12 boquillas nº 4 / Set of 12 tubes nr. 4 / Boîte de 12 douilles num. 4 / Set von 12 Tüllen Nr. 4



REF	€	U
P824.000	33,30	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Größe.

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla redonda 6 mm 1 Plain tube 6 mm 1 Douille unie 6 mm 1 Rundtülle 6 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella cerrada 7 mm 1 Closed star tube 7 mm 1 Douille cannelée fermée 7 mm 1 Geschlossene Sterntülle 7 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla rizada 15 mm 1 "Petits fours" tube 15 mm 1 Douille à "petits fours" 15 mm 1 Tülle "petits fours" 15 mm |
| <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla redonda 10 mm 1 Plain tube 10 mm 1 Douille unie 10 mm 1 Rundtülle 10 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella cerrada 11 mm 1 Closed star tube 11 mm 1 Douille cannelée fermée 11 mm 1 Geschlossene Sterntülle 11 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla flor 11 mm 1 Flower tube 11 mm 1 Douille fleur 11 mm 1 Blumentülle 11 mm |
| <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella 8 mm 1 Star tube 8 mm 1 Douille cannelée 8 mm 1 Sterntülle 8 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla cinta estrella 20 mm 1 Yule log tube 20 mm 1 Douille à bûche de Noël 20 mm 1 Sternbandtülle 20 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla flor 15 mm 1 Flower tube 15 mm 1 Douille fleur 15 mm 1 Blumentülle 15 mm |
| <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla estrella 12 mm 1 Star tube 12 mm 1 Douille cannelée 12 mm 1 Sterntülle 12 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla rizada 9 mm 1 "Petits fours" tube 9 mm 1 Douille à "petits fours" 9 mm 1 Tülle "petits fours" 9 mm | <ul style="list-style-type: none">  1 Boquilla flor cerrada 8 mm 1 Closed flower tube 8 mm 1 Douille fleur fermée 8 mm 1 Geschlossene Blumentülle 8 mm |

P853 Boquilla redonda de policarbonato / Polycarbonate plain tube /
 Douille unie en polycarbonate / Rundtülle Polycarbonat



REF	Ø mm	Num.	€	U
P853.004	4	0	2,10	1
P853.006	6	2	2,10	1
P853.008	8	4	2,10	1
P853.010	10	6	2,10	1
P853.012	12	8	2,10	1
P853.014	14	10	2,10	1

P854 Boquilla estrella de policarbonato / Polycarbonate star tube /
 Douille cannelée en polycarbonate / Sterntülle Polycarbonat



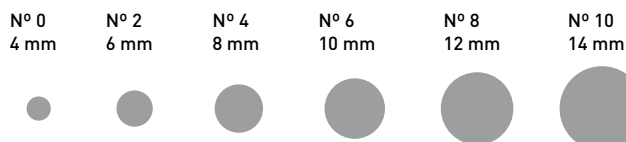
REF	Ø cm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ZACKEN	Num.	€	U
P854.006	6	7	2	2,10	1
P854.008	8	7	4	2,10	1
P854.010	10	7	6	2,10	1
P854.012	12	7	8	2,10	1
P854.014	14	8	10	2,10	1
P854.016	16	8	12	2,10	1

P855 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5 / Set of 6 polycarbonate tubes nº 5 /
 Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5 / Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 5

Boquilla redonda
 Plain tube
 Douille unie
 Rundtülle



REF	€	U
P855.000	12,90	1

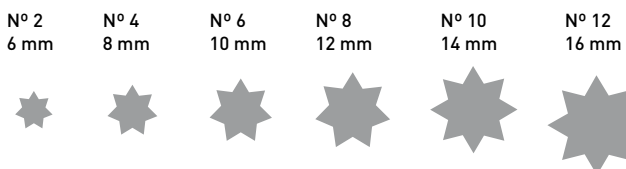


P856 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6 / Set of 6 polycarbonate tubes nº 6 /
 Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6 / Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 6

Boquilla estrella
 Star tube
 Douille cannelée
 Sterntülle



REF	€	U
P856.000	12,90	1



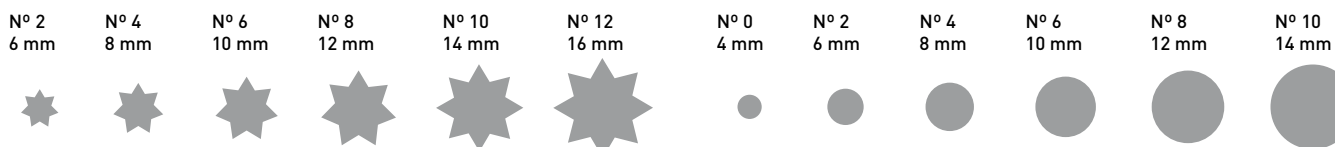
P857 Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12 / Set of 12 polycarbonate tubes nº 12 /
 Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12 / Set von 12 Tüllen Polycarbonat Nr. 12

Boquilla redonda
 Plain tube
 Douille unie
 Rundtülle



REF	€	U
P857.000	25,70	1

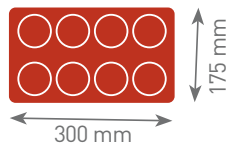
Boquilla estrella
 Star tube
 Douille cannelée
 Sterntülle



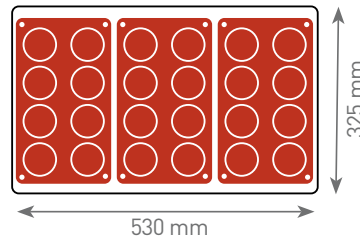
6.7 MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN



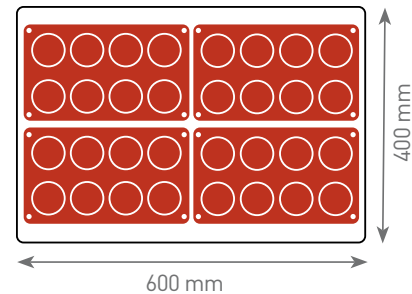
MEDIDAS / SIZES / MESURES / GRÖSSEN



Gastronorm



Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Pâtisserie



ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado en silicona 100% apta para uso alimentario según las normas internacionales H.A.C.C.P. . Estos moldes son antiadherentes por lo que no es necesario engrasarlos antes. Su flexibilidad permite un rápido y fácil desmolde. Fácil de limpiar con solo agua caliente y una suave esponja o en el lavavajillas. Mínimo mantenimiento, máxima resistencia y larga duración.

UTILIZACIÓN

Resistente a temperaturas de -60 °C a +230 °C. Ideal para congelador y horno. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Manufactured in plain 100% silicone. The moulds are suitable for food contact as per international regulations H.A.C.C.P. The surface is non-stick so it is not necessary to grease it before use. The flexibility of the moulds guarantees a quick and easy removal. The moulds are easy to clean with hot water and soft sponge. Safe dishwasher. Minimum maintenance, long durability and maximum resistance.

UTILISATION

The resistance of the moulds to extreme temperatures from -60 °C to +230 °C makes them ideal for freezing or for baking. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.

FRANÇAIS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Fabrication 100% silicone alimentaire. Ces moules sont conformes au contact alimentaire selon les normes internationales H.A.C.C.P. Ces moules sont anti-adhésifs et ne nécessitent pas de graissage avant utilisation. La flexibilité des moules garantit un rapide et facile demoulage. Lavable en machine à laver ou avec une éponge à l'eau. Minimum d'entretien, longue durabilité et maximum de résistance.

UTILISATION

Résistant à des températures de -60 °C à +230 °C. Idéal pour la congélation ou cuissons au four. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.

DEUTSCH

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hergestellt aus 100% Silikon geeignet für die Lebensmittelverarbeitung entsprechend der internationalen Normen H.A.C.C.P. Diese Formen sind antihaftend und man benötigt kein vorheriges einfetten. Seine Flexibilität erlaubt eine einfache und schnelle Ablösung von der Form. Einfache Reinigung nur mit warmen Wasser und einem weichen Schwamm oder in der Spülmaschine. Minimale Instandhaltung, Maximale Resistenz und Langlebigkeit.

Gebrauch

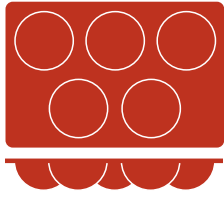
Resistent gegen temperaturen von -60 °C bis +230 °C. Ideal für den Gefrierschrank und den Ofen. Sie sind geeignet für alle arten der Zubereitung von kleinen Nachspeisen, Keksen oder Schokoladen.

● -60 °C / - 140 °F
● +230 °C / + 446 °F



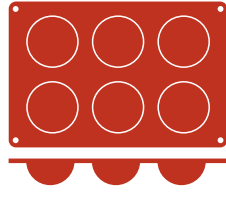
H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

MEDIA BOLA



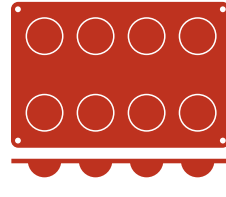
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.001	5	5	80 40	14,45

MEDIA BOLA



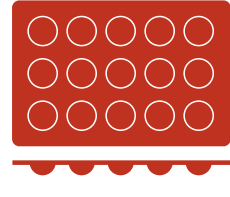
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.002	6	70	35	14,45

MEDIA BOLA



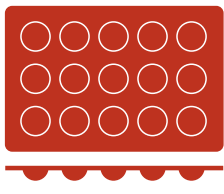
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.003	8	60	30	14,45

MEDIA BOLA



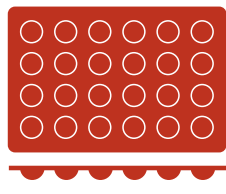
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.004	15	15	25	14,45

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.005	15	40	20	14,45

MEDIA BOLA



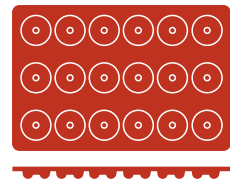
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.006	24	30	15	14,45

PIRAMIDE



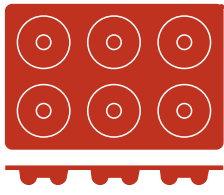
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.007	6	71 x 71	40	14,45

MINI-SAVARIN



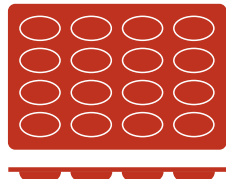
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.010	18	41	12	14,45

SAVARIN



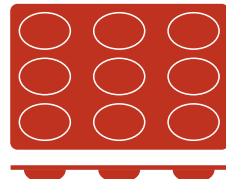
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.012	6	72	23	14,45

OVAL



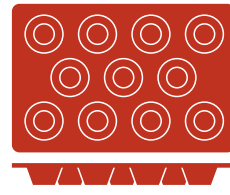
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.017	24	30	15	14,45

OVAL



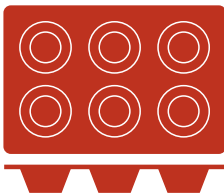
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.018	9	70 x 50	20	14,45

MUFFIN



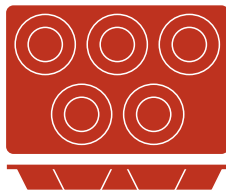
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.022	11	50	28	14,45

MUFFIN



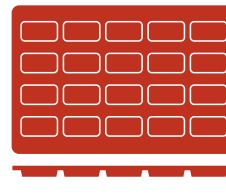
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.023	6	70	37	14,45

MUFFIN



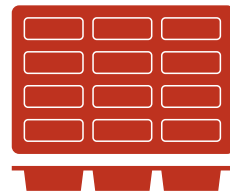
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.024	5	80	35	14,45

CAKE



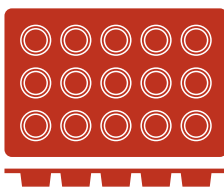
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.025	20	49 x 26	11	14,45

CAKE



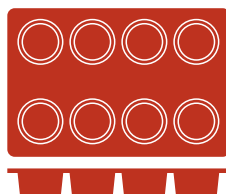
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.026	12	80 x 30	30	14,45

PETIT FOUR



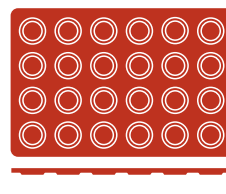
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.027	15	40	20	14,45

CILINDRO



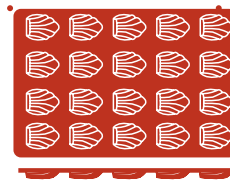
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.028	8	60	35	14,45

FLORENTINO



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.030	24	35	5	14,45

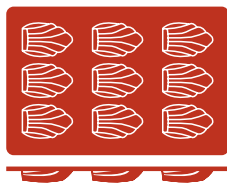
MADALENA



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.031	20	38 x 30	10	14,45

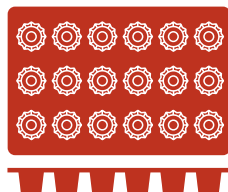
6.7 MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

MADALENA



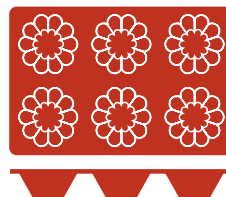
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.032	9	78 x 45	17	14,45

BORDELAIS



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.033	18	35	35	14,45

BRIOCHE



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.034	6	79	37	14,45

CORAZON



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.037	8	65 x 60	35	14,45



P8504 Molde cake / Cake mould / Moule à cake / Kuchenbackform



REF	cm	€	U
P850.424	24 x 10,5 x 6,5	19,85	1
P850.426	26 x 10 x 7	20,60	1

P8501 Molde tarta / High cake mould / Manqué rond uni / Tortenbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.124	24	4,2	19,85	1
P850.128	28	4,7	21,55	1

P8502 Molde savarin alto / Gugelhoph / Moule savarin haut / Hohe Savarinbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.222	22,5	11,5	21,35	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

P8505 Molde rizado para tarta / Round tart mould with fluted edges /
Tourtière ronde avec bord cannelé / Tortenbackform mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.528	28	3,0	21,00	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

P8506 Flanero rizado / Brioche mould / Moule à brioche / Briochebackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.614	14	5,0	21,00	1

6.7 MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico / Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design / Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symetrie / Silikonformen 600 x 400 mm. Dank seinem symmetrischen Design können sie in zwei Formen von 300 x 200 mm geteilt werden.

P859900 Mini-cakes / Mini-cakes / Mini-cakes / Minikuchen



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€	U
P859.900	20	100 x 50	30	80,70	1

P859901 Briochette



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.901	24	79	37	80,70	1

P859902 Semi-esferas / Half-spheres / Demi-sphères / Halbkugeln



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.902	24	70	35	80,70	1

P859903 Muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.903	24	70	42	80,70	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.904	20	50	28	80,70	1

P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.905	24	70	36	80,70	1

P859906 Savarin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.906	24	72	23	80,70	1

P859907 Mini madalenas / Mini madeleines /
Mini madeleines / Minimadeleines



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€	U
P859.907	84	42 x 30	11	80,70	1

P859908 Tartaletas / Tartalets /
Tartalettes / Törtchen



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.908	60	50	15	80,70	1

P859909 Canalados / Cannelés



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.909	60	85	50	80,70	1

P859910 Piramides / Pyramids /
Pyramides / Pyramiden



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€	U
P859.910	30	71 x 71	40	80,70	1

P859911 Florentinas / Florentiners /
Florentins / Florentiner



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.911	40	55	12	80,70	1

6.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN



ESPAÑOL

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.

Esta combinación de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, así 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

ENGLISH

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact. This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing. The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould. According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise. The FLEXIPAN can be used to bake (+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

FRAANÇAIS

Le Flexipan® est une combinaison de tissus 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

DEUTSCH

Flexipan® ist eine Kombination aus Fiberglas und Silikon angepasst an die lebensmittelverarbeitung.

Diese Materialkombination gibt der Form sowohl eine Festigkeit und eine unvergleichliche Langlebigkeit, als auch antihafteigenschaften Während des Backens und der Einfrierung.

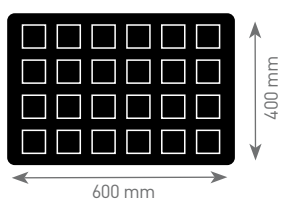
Flexipan® braucht keine Einfettung aufgrund seiner zusammenstellung und erlaubt eine schnelle und einfache Ablösung von der form. Flexipan® bietet bei einem korrekten Gebrauch und Behandlung die realisierung zwischen 2.000 und 3.000 Backungen bevor man die ersten Verschleisserscheinungen bemerkt.

Flexipan® erlaubt die Realisierung aller Arten der Zubereitung von nachspeisen sowohl beim Backen (+280°C) als auch beim Einfrieren (-40°C).

Vorteile FLEXIPAN®

- Keine Einfettung nötig um ein perfektes Ablösen von der form zu erreichen
- Einfachste Ablösung der eingefrorenen Stücke von der form
- einfache und Schnelle Reinigung der Formen
- Langlebigkeit der Formen (2.000-3.000) Backungen
- Größe für die professionelle Patisserie (60x40 cm)
- Grosse Produktvielfalt

Medidas
Sizes
Mesures
Grösse





● - 40 °C / - 104 °F
● + 280 °C / + 539 °F



H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

CONOS / CONES / CONES / KEGEL




REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.134		40	50	40,0	24	160,25	1
P859.135		20	70	60,0	80	160,25	1



BAVAROIS / ROSACE SHAPE / BAVAROIS / BAYERISCH





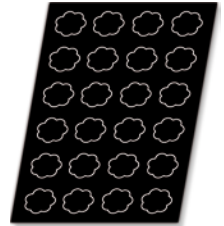
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.139		18	78	35,0	100	160,25	1



CHARLOTTE





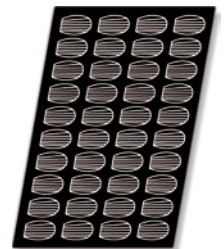
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.141		24	62	35,0	60	160,25	1
P859.113		18	78	40,0	100	160,25	1



MAGDALENAS / MADELEINES / MADELEINES / MADELEINES




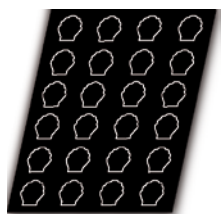
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.142		56	52 x 33	15,0	15	160,25	1
P859.115		40	78 x 47	19,0	35	160,25	1



CONCHAS / SAINT JACQUES SHELL / COQUILLES SAINT-JACQUES / JAKOBSMUSCHELN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.132		24	80 x 75	20,0	70	160,25	1

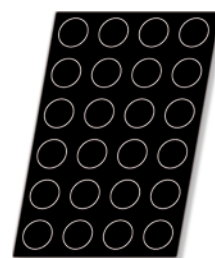


6.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

MARGARITAS / DEEP FLOWER / MARGUERITES EN RELIEF / MAGERITEN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.143		24	24	27,0	70	160,25	1



FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN



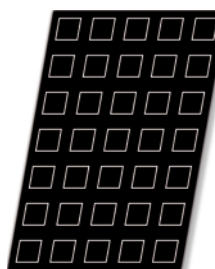
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.144		24	78	20,0	80	160,25	1



PIRÁMIDES / PYRAMIDS / PYRAMIDES / PYRAMIDEN



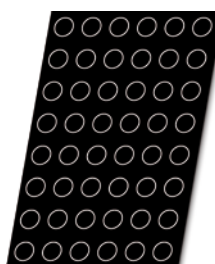
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.109		54	35 x 35	23,0	15	160,25	1
P859.111		35	50 x 50	35,0	35	160,25	1
P859.110		24	71 x 71	41,0	90	160,25	1



SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES / DEMI-SPHÈRES / HALBKUGELN



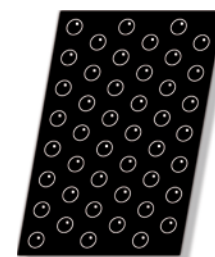
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.151		96	26	16,0	6	160,25	1
P859.105		70	29	18,0	10	160,25	1
P859.103		48	42	21,0	20	160,25	1
P859.102		28	58	31,0	50	160,25	1
P859.101		24	70	40,0	105	160,25	1
P859.104		24	80	40,0	126	160,25	1



SEMI-ESFERAS INVERTIDAS / HALF-SPHERES UPSIDE DOWN / DEMI-SPHÈRES INVERSÈES / UMGEKEHRTE HALBKUGELN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.150		45	26	16,0	6	160,25	1



CUADRADOS / SQUARES / CARRÉS / QUADRATE



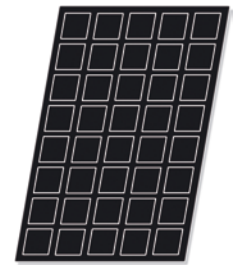
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.152		60	37 x 37	17,0	18	160,25	1
P859.153		35	56 x 56	24,0	60	160,25	1



TARTELETAS CUADRADAS / SQUARE TARTLET / TARTELETTES CARRÉES / QUADRATISCHE TÖRTCHEN



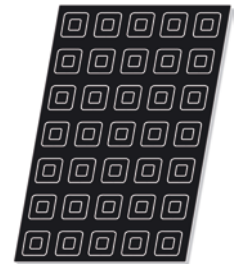
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.154		60	45 x 45	12,0	20	160,25	1
P859.155		40	60 x 60	15,0	40	160,25	1



SAVARINS CUADRADAS / SQUARE SAVARINS / SAVARINS CARRÉES / QUADRATISCHE SAVARINE



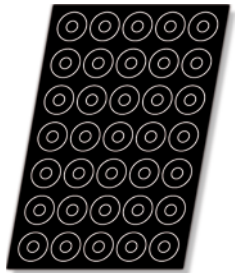
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.156		60	37 x 37	17,0	15	160,25	1
P859.157		35	56 x 56	24,0	45	160,25	1
P859.158		24	70 x 70	30,0	100	160,25	1



SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS / SAVARINS RONDS / RUNDE SAVARINE



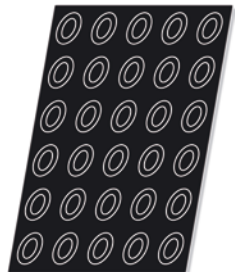
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.159		60	41	12,0	10	160,25	1
P859.124		35	66	20,0	50	160,25	1
P859.219		24	70	23,0	65	160,25	1
P859.122		24	80	20,0	70	160,25	1



SAVARINS OVALADOS / OVAL SAVARINS / SAVARINS OVALES / OVALE SAVARINE



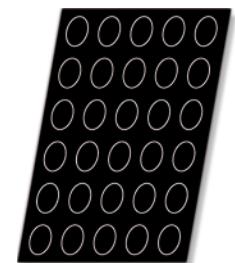
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.123		24	80 x 60	25,0	70	160,25	1



ÓVALOS / OVAL / OVALES / OVALE



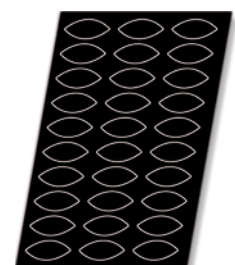
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.167		30	70 x 50	30,0	75	160,25	1
P859.130		30	85 x 60	30,0	100	160,25	1



TARTELETAS OVALADAS / OVAL TARTLETS / TARTELETTES OVALES / OVALE TÖRTCHEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.169		48	66 x 27	11,0	10	160,25	1



6.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

TARTELETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES ROUNDS / RUNDE TÖRTCHEN



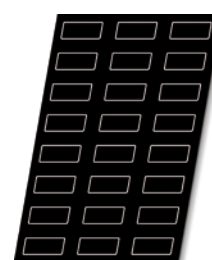
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.114		60	42	10,0	13	160,25	1
P859.171		48	48	15,0	20	160,25	1
P859.172		40	58	20,0	35	160,25	1
P859.126		24	77	20,0	65	160,25	1



TRONCOS / LOGS / BÛCHE / BLÖCKE



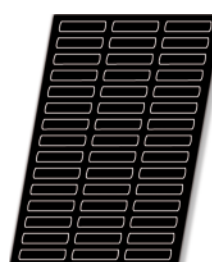
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.125		24	95 x 40	30,0	80	160,25	1
P859.183		24	122 x 42	32,0	115	160,25	1
P859.184		8	339 x 40	39,0	450	160,25	1
P859.185		5	495 x 40	39,0	700	160,25	1



CAKES/BIZCOCHOS / CAKES-LADY FINGERS / CAKES-COUDOIRS / KUCHEN/ BISKUIT



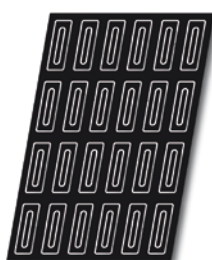
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.186		120	40 x 15	12,0	6	160,25	1



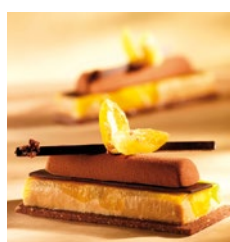
LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS / BARREN



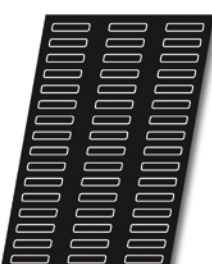
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.189		24	100 x 40	25,0	70	160,25	1
P859.190		24	120 x 40	25,0	90	160,25	1



SEMI-CILINDROS / HALF-CYLINDRES / DEMI-CYLINDRES / HALBZYLINDER





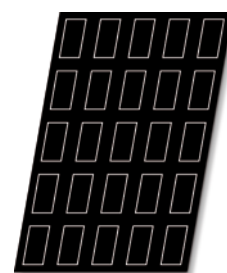
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.191		48	85 x 17	15,0	20	160,25	1



CAKES





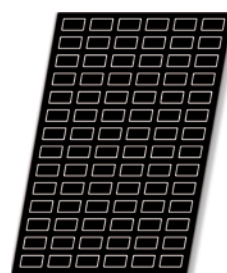
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.192		24	80 x 30	30,0	55	160,25	1
P859.195		16	110 x 60	25,0	105	160,25	1



FINANCIERS






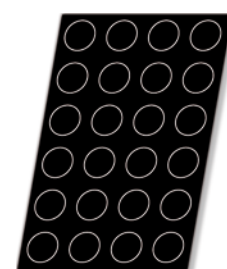
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.196		84	50 x 26	11,0	10	160,25	1
P859.197		24	86 x 46	14,0	45	160,25	1



MUFFINS






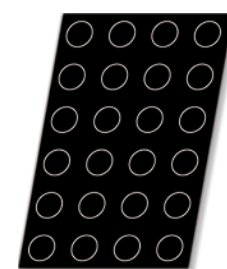
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.106		40	51	29,0	45	160,25	1
P859.107		24	73	40,0	125	160,25	1
P859.198		15	82	50,0	220	160,25	1



CILINDROS / CYLINDERS / CYLINDRES / ZYLINDER




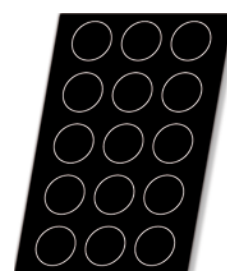
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.206		48	40	20,0	25	160,25	1
P859.207		24	63	25,0	65	160,25	1
P859.117		24	63	35,0	90	160,25	1



FLORENTINA / FLORENTINERS / FLORENTINS / FLORENTINER






REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.129		15	102	20,0	140	160,25	1

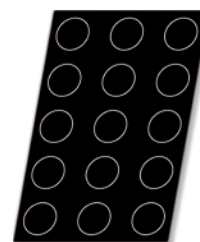


6.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS / TARTES TATIN / TATINTORTEN




REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.210		15	82	30,0	135	160,25	1
P859.211		12	100	35,0	245	160,25	1
P859.212		12	105	40,0	305	160,25	1



ENTREMETS-PIZZAS-QUICHES / ROUND-PIZZA-QUICHES / EMPREINTES RONDES-PIZZA-QUICHES / VORSPEISE-PIZZA-QUICHES




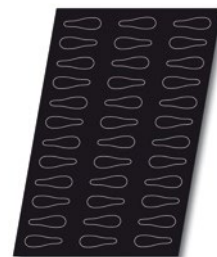
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.116		6	186	12,0	300	160,25	1



CUCHARAS / SPOONS / CUILLÈRES / LÖFFEL




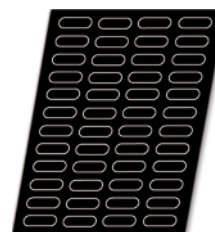
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.174		36	90 x 28	12,0	15	160,25	1



LANZADERAS / MINI-BRIOCHES / NAVETTES / SCHIFFCHEN




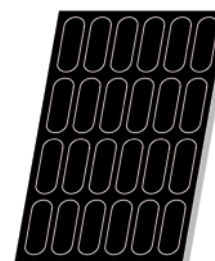
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.200		48	70 x 30	10,0	15	160,25	1



ALARGADAS / LONG / LONGUES / LANGE




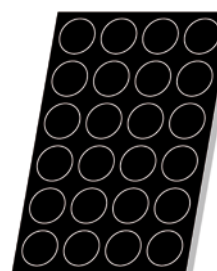
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.201		24	130 x 48	18,0	80	160,25	1



REDONDAS / ROUNDS / RONDS / RUNDE




REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.202		24	79	15,0	65	160,25	1



FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN






REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.203		24	62 x 49	26,0	60	160,25	1



ACANALDA / CANNELÉES / CANNELÉES / RUNDE ECKEN




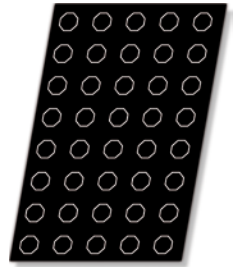
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.204		24	68	25,0	60	160,25	1
P859.205		24	78	30,0	105	160,25	1
P859.112		24	81	37,0	105	160,25	1



OCTÁGONOS / OCTAGONS / OCTAGONES / ACHTECKE




REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.119		40	43 x 40	26,0	28	160,25	1



MEDALLONES / MEDAILLONS / MÉDAILLONS / MEDAILLEN




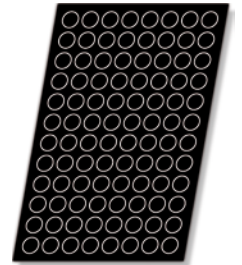
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.179		96	28	8,0	5	160,25	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES




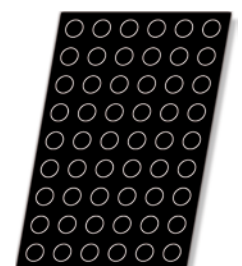
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.120		96	36	17,0	14	160,25	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.121		54	40	20,0	22	160,25	1





BUFFET

7.1	SUPER SHAPES CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS / BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN	382
7.2	MIRAMAR®	386
	COOKWARE BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN / DISPLAY COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION / PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR	388
	DECORATIVE CUBETAS / PANS / BACS / BEHÄLTER	393
	CONTEMPORARY CUBETAS / PANS / BACS / BEHÄLTER	396
7.3	BOXES	398
7.4	CUBIC	402
7.5	EXPOSITORES / DISPLAY STANDS / PRÉSENTOIRS / PRÄSENTATIONSSTÄNDER	427

7.1 CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /
BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN



Super Shapes

PATENTED EXCLUSIVE

ESPAÑOL

Presentación de las comidas en chafers, líneas buffet calientes o fríos, vitrinas de presentación y más.

ENGLISH

Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.

FRANÇAIS

Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.

DEUTSCH

Eine kosteneffektive methode zur eleganteren darstellung von speisen in rechauds, beheizten oder gekühlten büffets, vitrinen und mehr.

Combine con /
Mix with
Combiner avec /
Kombinieren
P. 161



SP3

Referencia Barra adaptadora / Adaptor Bar Reference /
Référence barre intermédiaire / Adapterschiene

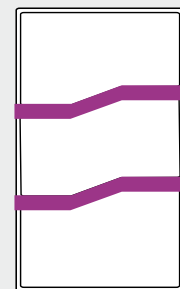
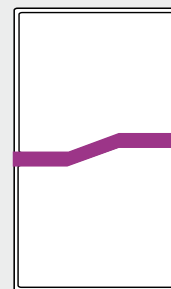
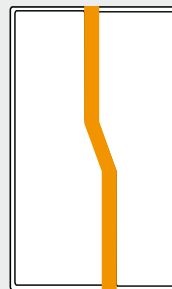
75015

75013

2/4

1/2

1/3



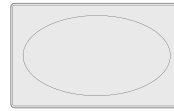
Apilable / Stackable /
Empilable / Stapelbar



3101015 Ovalada / Full Oval / Ovale / Oval, volle Größe

1/1

NSF



REF	mm	H mm	L	€	U
3101015	530 x 325	51	3,7	44,20	6
3101020	530 x 325	65	4,6	49,00	6
3101040	530 x 325	100	7,8	58,75	6

3102015 Óvalo / Half Oval / Ovale / Oval, halbe Größe

1/2

NSF



REF	mm	H mm	L	€	U
3102015	265 x 325	51	1,6	28,65	6
3102020	265 x 325	65	2,1	31,65	6
3102040	265 x 325	100	3,5	38,75	6

3103040 Óvalo / Third Oval / Ovale / Oval, Drittelgröße

1/3

NSF



REF	mm	H mm	L	€	U
3103040	176 x 325	100	2,1	34,55	6

3101220 Hexágono / Full Hexagon / Hexagonal / Sechseckige

1/1

NSF



REF	mm	H mm	L	€	U
3101220	530 x 325	65	5	43,70	6
3101240	530 x 325	100	8,8	56,45	6

3102220 Hexágono / Full Hexagon / Hexagonal / Sechseckige

1/2

NSF



REF	mm	H mm	L	€	U
3102220	265 x 325	65	2,1	28,40	6
3102240	265 x 325	100	3,6	37,20	6

3101120 Reniforme / Full Kidney / Rein / Niere, volle Größe

1/1

NSF



REF	mm	H mm	L	€	U
3101120	530 x 325	65	4,8	44,20	6

3102120 Reniforme / Half Kidney / Rein / Niere, halbe Größe

1/2



REF	mm	H mm	L	€	U
3102120	265 x 325	65	2,1	28,65	6

3100020 Wild Pan larga / Long Wild Pan / Wild Pan long / Lange Wild Pan

2/4



REF	mm	H mm	L	€	U
3100020	530 x 165	65	3,5	39,50	6
3100040	530 x 165	89	4,8	53,15	6

75015

3100220 Wild Pan corta / Short Wild Pan / Wild Pan court / Kurze Wild Pan

1/2



REF	mm	H mm	L	€	U
3100220	265 x 325	65	3,9	39,00	6
3100240	265 x 325	100	6,1	51,20	6

75013

3100320 Wild Pan externa / Third Outer Wild Pan / Troisième Wild Pan extérieur / Wild Pan, Drittelgröße, außen

1/3



REF	mm	H mm	L	€	U
3100320	176 x 325	65	2,5	27,60	6
3100340	176 x 325	100	3,6	37,65	6

75013

3100321 Wild Pan interna / Inner Wild Pan / Troisième Wild Pan intérieur / Wild Pan, Drittelgröße, innen

1/3



REF	mm	H mm	L	€	U
3100321	176 x 325	65	2,5	27,60	6
3100341	176 x 325	100	3,6	37,65	6

75013

75015 Barra adaptadora / Adaptor Bar / Barre intermédiaire / Adapterschiene



REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	€	U
75015	3100020 / 3100040	13,85	12
75013	3100220 / 3100240 / 3100320 / 3100321 / 3100340 / 3100341	13,85	12

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

SP3



P.161

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

POLINORM®



P.164

MIRAMAR®

COOKWARE

Batería de cocina para presentación/
Display Cookware/
Batterie de cuisine de présentation/
Kochgeschirr zur Präsentation



ESPAÑOL

- La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente
- Variedad de utensilios de cocina para todo tipo de comidas

ENGLISH

- Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel
- Variety of cookware items or any menu

FRANÇAIS

- Passez directement de la cuisine au buffet sans changer de plat
- Variété d'articles pour tout type de menu

DEUTSCH

- Das Kochgeschirr kommt im selben Behälter direkt aus der Küche zum Bankett
- Auswahl an Kochbehältern für jede Art von Menü

DECORATIVE

Fuentes y plantillas /
Pans and templates /
Bacs et gabrits /
Wannen und Einsetzschablonen



ESPAÑOL

- Plantillas disponibles en acero inoxidable y color negro
- Diversidad de formas con bordes decorados

ENGLISH

- Templates available in Stainless Steel and Night Sky
- Variety of shapes with embossed pattern rims

FRANÇAIS

- Gabarits disponibles en Inox, Pierre blanche ou Bleu nuit (en photo)
- Variété de formes avec motif bosselé sur les rebords

DEUTSCH

- Einsetzschablonen erhältlich in Edelstahl, White Stone und Night Sky
- Verschiedenste Formen mit Rändern in Reliefdruck

CONTEMPORARY

Cubetas y plantillas /
Pans and templates /
Bacs et gabrits /
Wannen und Einsetzschablonen



ESPAÑOL

- Estas cubetas, de gran reconocimiento, se distinguen por su línea elegante que se integran fácilmente a cualquier estilo, desde informal hasta formal
- Las plantillas termofijadas se presentan en color negro y acero inoxidable

ENGLISH

- Award-winning pans feature sleek lines that easily integrate into any serving style from casual to formal
- Thermoset templates available in black and stainless steel

FRANÇAIS

- Bacs aux lignes esthétiques qui s'intègrent facilement à tout style de service - du plus original au plus traditionnel
- Gabarits thermodurcis disponibles en noir, pierre blanche, marron, inox ou granite noir

DEUTSCH

- Die preisgekrönten Wannen im eleganten Design integrieren sich problemlos sowohl bei zwanglosen als auch förmlichen Anlässen
- Die Thermofix-Einsetzschablonen sind in Schwarz, White Stone, Braun, Edelstahl und schwarzem Granit erhältlich



BUFFET

COOKWARE



ASAS Y MANGOS BRILLANTES /
SATIN-FINISHED INTERIOR AND EXTERIOR /
DES POIGNÉES ULTRA-BRILLANTES /
MIT GLÄNZENDEN GRIFFEN



MANGOS DISEÑADOS PARA LA
SUJECIÓN DE LAS TAPAS /

HANDLE DESIGN SERVES AS A
CONVENIENT COVER REST /

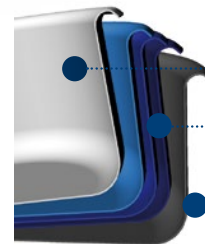
LA CONCEPTION DES MANCHES ET
POIGNÉES SERT DE REPOSECOUVERCLE /

DAS DESIGN DES GRIFFS
ERMÖGLICHT BEI DIE PRAKTISCHE
VERWENDUNG ALS DECKELHALTER.

INTERIOR Y EXTERIOR SATINADOS /
MIRROR-FINISHED HANDLES /
FINITION SATINÉE À L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR /
EINZELNE TEILE DES KOCHGESCHIRRS INNEN UND AUBEN SATINIERT



MULTIMETAL / MULTI-PLY /
MULTI-METAL / MULTIMETALL



INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

TRI-ALUMINIUM

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



49410 Cacerola baja con tapa de cúpula / Casseroles /
Faitouts avec couvercle dôme bas / Kasserolle mit Flachhaubendeckel



REF	mm	H mm	L	€	U
49410	200 x 200	95	2,9	85,80	1
49411	241 x 241	113	4,8	107,80	1

49420 Fuente para gratinar / Oval Au Gratin / Plat à gratin ovale / Ovale Gratin-Pfanne



REF	mm	H mm	L	€	U
49420	254 x 191	52	1,7	78,65	1
49412*	305 x 216	51	2,5	81,45	1

*Acabado brillante / *Mirror-finished interior /
*Ultra-brillant / *Durchgängige Hochglanzausführung

49416 Sartén / Sauté Pan / Sauteuse / Sautierpfanne



49416



49413

REF	mm	H mm	L	€	U
49416	203 x 203	51	1,2	53,25	1
49413	260 x 260	48	2,1	75,25	1

49417 Paellera / French Omelet Pans / Poêle à omelette / Omelettpfanne



49417



49424

REF	mm	H mm	L	€	U
49417	203 x 203	60	1,7	74,05	1
49424	260 x 260	60	2,9	77,50	1

49418 Sautex bombeado / Stir Fry Pan / Wok/plat de service / Anbratpfanne



49418



49428

REF	mm	H mm	L	€	U
49418	302 x 302	94	4,9	94,90	1
49428	321 x 321	92	6,0	98,95	1

49425 Cacerola baja / Brazier Pan / Plat à braiser/ Schmorpfanne

REF	mm	H mm	L	€	U
49425	300 x 300	89	6	95,60	1

**49430** Cazo / Sauce Pans / Casserole / Kochpfann

REF	mm	H mm	L	€	U
49430	140 x 140	68	0,9	47,05	1
49414	159 x 159	95	1,9	67,65	1



49430



49414

49434 Fuente / Food Pans / Plat / Speisenpfanne

REF	mm	H mm	L	€	U
49434*	291 x 236	51	2,6	99,00	1
49435	291 x 236	51	2,6	101,85	1
49432*	373 x 300	51	4,4	104,50	1
49433	373 x 300	51	4,4	118,15	1



*Sin asas / Without handles /
Sans poignées / Kleine Ohne
49434 - 49432



Con asas / With handles /
Avec poignées / Kleine mit Griffe
49435 - 49433

49431 Fuente Horno con tapa / French Oven with cover / Cocotte avec couvercle / Gusseisentopf mit Deckel

REF	mm	H mm	L	€	U
49431	363 x 282	97	6,6	177,10	1

**49429** Tapa / Covers / Couvercles / Deckel

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	H mm	L	€	U
49429	49428	356 x 356	120	44,60	1
49426	49418 - 49425	324 x 324	102	41,05	1
49415	49414	168 x 168	51	18,15	1
49427	49430	149 x 149	51	17,60	1
49419	49416 - 49417	203 x 203	51	25,30	1
49423	49416 - 49417	273 x 273	51	27,80	1


49429



49415



Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastausführung  +150°C
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel



8242014 Plantilla agujeros redondo grande y pequeño / One large and one small round /
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde / Ein großer und ein kleiner, runder Ausschnitt

1/1



REF	mm		€	U
8242014	536 x 324		159,10	1
8242010	536 x 324		132,50	1

8242314 Plantilla agujero oval grande / One large oval /
Une grande découpe ovale / Ein großer, ovaler Ausschnitt

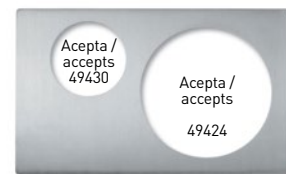
1/1



REF	mm		€	U
8242314	536 x 324		159,10	1
8242310	536 x 324		132,50	1

8242414 Plantilla agujeros redondo grande y pequeño / One large round and one small round /
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde / Ein großer, runder und ein kleiner, runder Ausschnitt

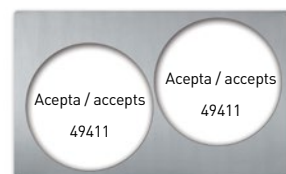
1/1




REF	mm		€	U
8242414	536 x 324		159,10	1

8242514 Plantilla agujeros redondos grandes / Two large round /
2 grandes découpes rondes / 2 große, runde Ausschnitte

1/1





REF	mm		€	U
8242514	536 x 324		159,10	1

8242614 Plantilla agujero redondo grande / One large round /
Une grande découpe ronde / Ein großer, runder Ausschnitt

1/1





REF	mm		€	U
8242614	536 x 324		159,10	1
8242610	536 x 324		132,50	1


8242714 Plantilla agujero oval grande / One large oval /
Un grand ovale / Ein großes Oval

1/1



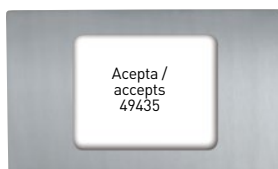
REF	mm		€	U
8242714	536 x 324		159,10	1
8242710	536 x 324		132,50	1



Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastauführung  +150°C
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel


8242814 Plantilla para fuente / One small food pan /
Un petit bac à aliments / Eine kleine Speisenschale

1/1




REF	mm		€	U
8242814	536 x 324		159,10	1
8242810	536 x 324		132,50	1

8242914 Plantilla para fuente / One large food pan /
Un grand bac à aliments / Eine grosse Speisenschale

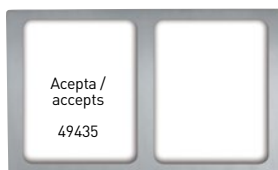
1/1




REF	mm		€	U
8242914	536 x 324		159,10	1

8243014 Plantilla para fuente / Two small food pans /
Deux petits bacs à aliments / Zwei kleine Speisenschalen

1/1




REF	mm		€	U
8243014	536 x 324		159,10	1

8243114 Plantilla agujeros ovals grande y pequeño / One large and one medium oval /
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale / Ein großer und ein mittelgroße, ovaler Ausschnitt

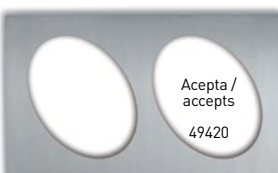
1/1





REF	mm		€	U
8243114	536 x 324		159,10	1

8243214 Plantilla agujeros redondos medianos / Two medium oval /
Deux découpes ovales moyennes / Zwei mittelgroße, ovale Ausschnitte

1/1



REF	mm		€	U
8243214	536 x 324		159,10	1
8243210	536 x 324		132,50	1

8243314 Plantilla agujeros redondos grande y mediano / One large and one medium round /
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ronde / Grosse runde Löcher Vorlage

1/1



REF	mm		€	U
8243314	536 x 324		159,10	1



DECORATIVE GN



Bordes decorados / Decorative embossed pattern /
Bosselage décoratif / Ränder verziert

8230310

GN 1/1

INOX

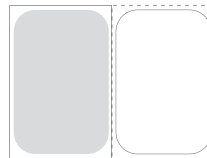


REF	mm	H mm	L	€	U
8230310	546 x 338	32	2,7	124,15	1
8230410	546 x 338	64	6,6	144,05	1

8231820

GN 1/2

INOX

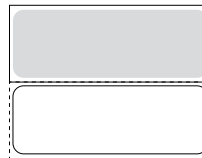


REF	mm	H mm	L	€	U
8231820	332 x 270	38	2,0	69,20	1
8230720	332 x 270	70	3,2	87,00	1

8230820

GN 2/4

INOX

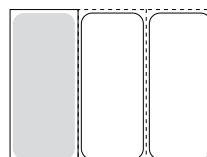


REF	mm	H mm	L	€	U
8230820	532 x 165	70	2,8	91,25	1
8230920	532 x 165	102	4,1	107,00	1

8231120

GN 1/3

INOX



REF	mm	H mm	L	€	U
8231120	332 x 178	64	1,8	73,55	1
8231020	332 x 178	102	2,5	83,50	1

DECORATIVE



Acero inoxidable 18-8 altamente
brillante.
18-8 High-polished stainless steel.
Inox 18-8 ultra-brillant.
Hochglanzpolierter 18/8-Edelstahl.



8230210 Fuente oval pequeña / Small oval pans / Ovale, petit modèle / Oval, klein



REF	mm	H mm	L	€	U
8230210	333 x 225	64	1,9	96,25	1
8230110	333 x 225	102	3,2	110,40	1

8231420 Fuente oval grande / Large oval pans / Grand modèle / Oval, groß



REF	mm	H mm	L	€	U
8231420	484 x 302	51	2,8	111,45	1
8231320	484 x 302	102	6,1	136,20	1

8230620 Fuente oval media / Half oval pan / Ovale, demi-taille / Oval, habe Größe



REF	mm	H mm	L	€	U
8230620	225 x 165	108	1,6	75,85	1

8203510 Fuente redonda / Casserole pans / Bacs / Schmorschalen



REF	mm	H mm	L	€	U
8203510	305 x 330	64	2,3	102,95	1
8230510	305 x 330	102	3,9	128,40	1

Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastauführung +150°C
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel



8240014 Plantilla sólida / Blank template /
Gabarit générique / Leere schablone

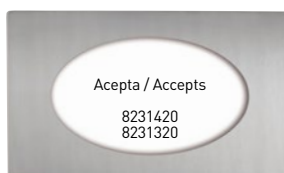
1/1



REF	mm		€	U
8240014	536 x 324		155,00	1
8240010	536 x 324		132,50	1

8240114 Plantilla fuente oval grande / One large oval /
Un grand ovale / Ein großes Oval

1/1



REF	mm		€	U
8240114	536 x 324		159,10	1
8240110	536 x 324		132,50	1

8240314 Plantilla 2 fuentes ovals pequeñas / Two small oval /
Deux petits ovales / Zwei kleine Ovale

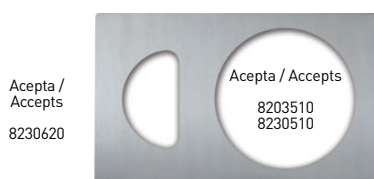
1/1



REF	mm		€	U
8240314	536 x 324		159,10	1
8240310	536 x 324		132,50	1

8241414 Plantilla fuente redonda y oval pequeña / One casserole and one half oval /
Une cocotte et un semi-ovale / Eine Kasserole und ein Halboval

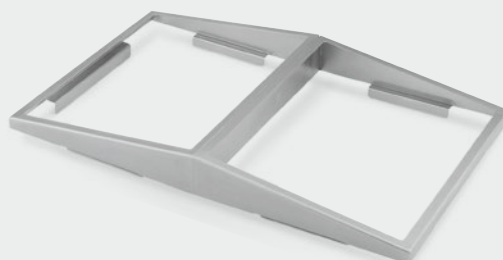
1/1



REF	mm		€	U
8241414	536 x 324		159,10	1
8241410	536 x 324		132,50	1

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

Placa adaptadora angular /
Angled Adaptor Plate /
Plaque intermédiaire inclinée /
Gewinkelte Adapterplatte



P. 165

CONTEMPORARY



POLYPROPYLEON TRANSPARENTE QUE PERMITE
UNA MEJOR VISUALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CLEAR POLYPROPYLENE PROVIDES GREAT FOOD
VISIBILITY

LE POLYPROPYLÈNE TRANSPARENT PERMET
UNE GRANDE VISIBILITÉ DES ALIMENTS

DURCHSICHTIGES POLYPROPYLEN BRINGT
HERVORRAGENDE SICHTBARKEIT DER SPEISEN

APTAS PARA LAVAVAJILLAS
DISHWASHER SAFE
VA AU LAVE-VAISSELLE
SPÜLMASCHINENFEST

APIABLE
STACKABLE
EMPILABLE
STAPELBAR

TAPA A PRESIÓN
SNAP ON LID
FERMETURE À PRESSION
SCHNAPPDECKEL

ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
HIGH QUALITY STAINLESS STEEL
INOX DE HAUTE QUALITÉ
HOCHWERTIGER EDELSTAHL

REALZAN LA PRESENTACIÓN DE COMIDAS
ENHANCES FOOD PRESENTATION
AMÉLIORE LA PRÉSENTATION DES ALIMENTS
ATTRAKTIVERE SPEISENPRÄSENTATION



40003 Cubetas / Containers / Bacs / Behälter




REF	mm	H mm	L	€	U
40003	146 x 146	121	0,9	37,20	1
40004	146 x 292	121	2,4	64,35	1
40005	292 x 235	121	4,3	90,40	1
40006	292 x 483	79	5,7	115,10	1

40030 Tapa Polipropileno para cubeta Contemporary / Polypropylene Contemporary pan lids / Couvercle Polypropylène pour bac Contemporary / Polypropylen-Deckel für Contemporary-Behälter



REF	mm	€	U
40030	40003	3,60	1
40040	40004	5,55	1
40050	40005	8,95	1
40060	40006	12,95	1

Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastauführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel  +150°C

8240018 Plantilla sólida de resina / Solid blank thermoset template /
Gabarit thermodurci générique plein / Unbedruckte Duroplastschablone

1/1



8240018



8240014

REF	mm		€	U
8240018	530 x 325		130,45	1
8240014	530 x 325		155,00	1

8244018 Plantilla para cubeta grande / Large-Size pan template /
Gabarit pour bac complet / Vorlage für großen Behälter

1/1



8244018



8244014

REF	mm		€	U
14,549				
8244018	530 x 325		132,50	1
8244014	530 x 325		159,10	1

Para / For / Pour / Für ref. 40006

8244118 Plantilla doble para media cubeta / Half-Size pan template /
Gabarit 2 compartiments pour demi bac / Doppelvorlage für mittelgroßen Behälter

1/1



8244118



8244114

REF	mm		€	U
8244118	530 x 325		132,50	1
8244114	530 x 325		159,10	1

Para / For / Pour / Für ref. 40005

8244218 Pantilla triple para cubeta un tercio / Third-Size pan template /
Gabarit 3 compartiments / Dreifachvorlage für Drittelbehälter

1/1



8244218



8244214

REF	mm		€	U
8244218	530 x 325		132,50	1
8244214	530 x 325		159,10	1

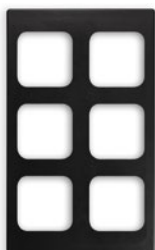
Para / for ref. 40004

8244318 Pantilla para cubeta un sexto / Sixth-Size pan template /
Gabarit 6 compartiments / Vorlage für Sechstelbehälter

1/1



8244318



8244314

REF	mm		€	U
8244318	530 x 325		132,50	1
8244314	530 x 325		159,10	1

Para / For / Pour / Für ref. 40003

BUFFET Y PRESENTACIÓN / BUFFET AND PRESENTATION / BUFFET ET PRÉSENTATION / BUFFET UND PRÄSENTATION



**BUF
FET**

N

NATURAL
FIBERS



COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



Dos posiciones: derecho y revés.
Two positions: right and reverse.
Deux positions: droit et envers
Zwei Positionen: rechts und
rückwärts.



P.295



P.296



P.297



P.299

P59511 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/1

N



REF	Mod	H cm	€	U
P595.110	1/1	10	58,30	1
P595.111	1/1	20	74,40	1

P59512 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/2

N



REF	Mod	H cm	€	U
P595.120	1/2	10	40,45	1
P595.121	1/2	20	51,10	1

P59513 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/3

N



REF	Mod	H cm	€	U
P595.130	1/3	10	35,00	1
P595.131	1/3	20	44,30	1

P59510 Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet / Tray - Lid for GN buffet bamboo box /
Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou / Abdeckung - Tablett für Buffet GN-Bambusbox

N



REF	Mod	H cm	€	U
P595.100	1/1	2	33,60	1
P595.200	1/2	2	22,65	1
P595.300	1/3	2	21,40	1

**BUF
FET**

N



P596110 Cesta rejilla GN negra / Black GN wire basket / Pannier metalique GN noir / Schwarzer GN Grillkorb

1/1

N



REF	Mod	L mm	H mm	€	U
P596.110	1/1	520 x 315	120	26,10	6

P596120 Cesta rejilla GN negra / Black GN wire basket / Pannier metalique GN noir / Schwarzer GN Grillkorb

1/2

N



REF	Mod	L mm	H mm	€	U
P596.120	1/2	315 x 255	120	18,50	6

COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



P.296



P.297



P.299



P.399



P100807 Cesta pan marrón /
Brown bread basket /
Corbeille à pain marron /
Brauner Brotkorb



REF	cm	H cm	€	U
P100.807	17,5 x 17,5	15	7,00	48

P100808 Cesta pan gris /
Grey bread basket /
Corbeille à pain gris /
Grauer Brotkorb



REF	cm	H cm	€	U
P100.808	13 x 13	15	5,10	48

Se pueden lavar.
Washable.
Peuvent se laver.
Kann gewaschen werden.

CUBIC®



Descubre la mejor presentación de buffet, porque:
es elegante, es original, ahorra espacio, ofrece múltiples y variadas combinaciones.

Discover the best buffet display, thanks to its:
Elegance, originality, space saving properties, multi-combinations.

EXCLUSIVE

PATENT PENDING



BUFFET

Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :

élégance, originalité, gain d'espace, multiples combinaisons possibles.

Entdecken Sie die beste Buffet-Präsentation:

Eleganz, Originalität, Platzsparend, Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten.

Muebles presentación buffet / Display buffet cases / Meubles présentation buffet / Buffet Präsentationsmöbel

ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /
SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /
ADAPTÉS AUX MESURES GASTRONORME /
GEEIGNET FÜR GASTRONORMGRÖSSEN

DOS COLORES DISPONIBLES:
BLANCO Y NEGRO /

TWO COLORS AVAILABLE:
WHITE AND BLACK /

DEUX COULEURS DISPONIBLES:
BLANC ET NOIR /

IN ZWEI FARBEN LIEFERBAR:
SCHWARZ UND WEISS



FABRICADOS EN MADERA CON
TRATAMIENTO HIDRÓFUGO
ESPECIAL, DE FÁCIL LIMPIEZA /

MADE OF WOOD WITH SPECIAL
WATERPROOF TREATMENT, EASY TO
CLEAN /

FABRIQUÉ EN BOIS AVEC UN
TRAITEMENT HYDROFUGE SPÉCIAL,
FACILE À NETTOYER /

HERGESTELLT AUS HOLZ, SPEZIELL
WASSERABWEISEND BEHANDELT,
EINFACH ZU REINIGEN

Carro madera presentación buffet / Wooden buffet serving trolley / Chariot buffet en bois présentation buffet / Buffetservierwagen aus Holz



Ver en / See in /
Voir / Siehe
P. 198

ELEGANTE COMBINACIÓN DE MADERA Y ALUMINIO /
OUTSTANDING COMBINATION OF WOOD AND ALUMINIUM /
COMBINAISON ÉLÉGANTE EN BOIS ET EN ALUMINIUM /
ELEGANTE KOMBINATION AUS HOLZ UND ALUMINIUM

ADAPTADO A MEDIDAS
GASTRONORM /

SUITABLE FOR
GASTRONORM SIZES /

ADAPTÉS AUX MESURES
GASTRONORME /

GEEIGNET FÜR
GASTRONORMGRÖSSEN

TRATAMIENTO HIDRÓFUGO
ESPECIAL, DE FÁCIL LIMPIEZA /

WOOD WITH SPECIAL
WATERPROOF TREATMENT,
EASY TO CLEAN /

BOIS AVEC UN TRAITEMENT
HYDROFUGE SPÉCIAL,
FACILE À NETTOYER /

SPEZIELLE WASSERABWEISENDE
BEHANDLUNG, EINFACH ZU
REINIGEN



POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL
CARRO EXPOSITOR EN MESA DE
PRESENTACIÓN /

POSSIBLE TRANSFORMATION
FROM AN EXPOSITOR TROLLEY
TO A PRESENTATION TABLE /

POSSIBILITÉ DE TRANSFORMER
LE CHARIOT D'EXPOSITION EN
UNE TABLE DE PRÉSENTATION /

MÖGLICHKEIT DEN
BUFFETWAGEN IN EINEN
PRÄSENTATIONSTISCH ZU
VERWANDELN

Cubos y estantes / Cubes & shelves / Cubes et tablettes / Behälter und Regale

EXCLUSIVE

PATENT PENDING



Cubo
Con tapa superior transformable en mini estante, apilables entre sí, múltiples combinaciones posibles, ahorro de espacio durante el almacenaje de las piezas, tratamiento hidrófugo especial.

Cubes
Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.

Cubes
Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

Behälter
Mit Deckeloberteil umwandelbar in ein Miniregal, stapelbar. Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten, platzsparend bei Lagerung der Teile, spezielle Wasserabweisende Behandlung.



Estantes
Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable, dos colores: blanco y negro. Posibilidad de combinación de colores, tratamiento hidrófugo especial.

Shelves
Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood, two colors: white and black. Possibility of color combinations, special waterproof treatment.

Tablettes
Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable, deux couleurs: blanc et noir. Combinaison de couleurs possible, traitement hydrofuge spécial.

Regale
Drei Längen: 50, 80 und 100 cm., Zwei Tiefen: 18 und 35 cm. Unverformbares Holz, zwei Farben: weiss oder schwarz. Möglichkeit der Farbkombinierung, spezielle wasserabweisende Behandlung.

EXCLUSIVE

PATENT PENDING



Un buffet como nunca antes habías imaginado /
A buffet display you could never have dreamt of /
Un buffet comme vous ne l'aviez jamais imaginé /
Ein Buffet wie Sie es sich früher nie vorstellen konnten



BUFFET

**Máxima versatilidad para tus buffets /
Maximum versatility for your buffets /
Versatilité optimum pour vos buffets /
Maximale Vielfältigkeit ihrer Buffets**

EXCLUSIVEPATENT **PENDING**

Con Cubic, ahora es el producto que se adapta a sus necesidades /
With Cubic, you now have the product that adapts to your needs /
Avec Cubic, c'est dorénavant le produit qui s'adapte à vos besoins /
Mit Cubic haben Sie jetzt das Produkt, welches sich Ihren Bedürfnissen anpasst





**MAYOR COMODIDAD Y FUNCIONALIDAD /
GREATER CONVENIENCE AND FUNCTIONALITY /
PLUS PRATIQUE ET PLUS FONCTIONNEL /
HÖHERER KOMFORT UND FUNKTIONALITÄT**



Bandejas apilables entre sí /
Stackable trays /
Plateaux empilables entre eux /
Stapelbare tablett

**MODULARIDAD A LA MÁXIMA EXPRESIÓN /
MODULARITY THAT REFLECTS MAXIMUM
EXPRESSION /
MODULARITÉ À SON EXPRESSION MAXIMALE /
MODULVIELFALT FÜR DEN MAXIMALEN AUSDRUCK**



- Permite optimizar espacio de exposición
- Reduce el tiempo de montaje y desmontaje
- Facilidad de transporte y almacenaje /

- Allows you to maximize display space
- Reduces assembly and disassembly time
- Easy transportation and storage /

- Permet d'optimiser l'espace d'exposition
- Réduit le temps de montage et de démontage
- Facilité de transport et entreposage /

- Optimiert den platz der präsentation
- Reduzierung der aufbau- und abbauzeit
- Einfacher transport und lagerung



**PERSONALIZACIÓN DEL BUFFET /
PERSONALISE YOUR BUFFET /
PERSONNALISATION DU BUFFET /
PERSONALIESIERUNG DES BUFFETS**

Con los soportes de metacrilato se puede identificar el contenido de cada uno de los recipientes, de una forma ágil y elegante /

Methacrylate supports allow you to identify the contents of each container, in an agile and elegant way /

Grâce aux supports en méthacrylate on peut identifier le contenu de chacun des récipients de façon rapide et élégante /

Mit den ständern aus metaakrylat können sie den inhalt jedes einzelnen behälters identifizieren, in einer geschickten und eleganten art und weise

P905.504 Conjunto soporte 4 bols cuadrados / Presentation kit for 4 square bowls /
Kit support 4 bols carrés / Ständer set mit 4 quadratischen Schalen

REF	€	U
P905.504	288,65	1



Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 50 cm + 1 presentador de 4 bols + 4 bols de melamina.

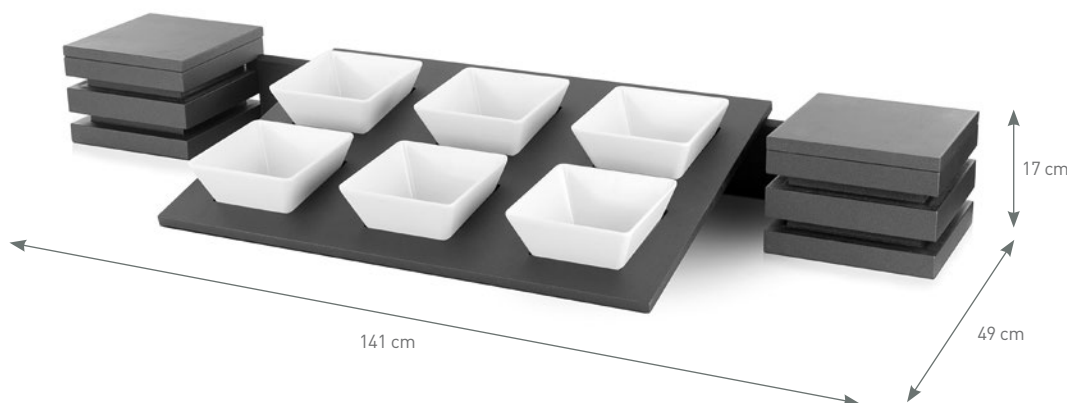
Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 50 cm length + 1 displayer for 4 bowls + 4 melamine bowls.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 50 cm + 1 présentoir pour 4 bols + 4 bols mélamine.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 50 cm + 1 Halter für 4 Schalen + 4 Schalen aus Melamin.

P905.506 Conjunto soporte 6 bols cuadrados / Presentation kit for 6 square bowls /
Kit support 6 bols carrés / Ständer set mit 6 quadratischen Schalen

REF	€	U
P905.506	314,95	1



Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 1 presentador de 6 bols + 6 bols de melamina.

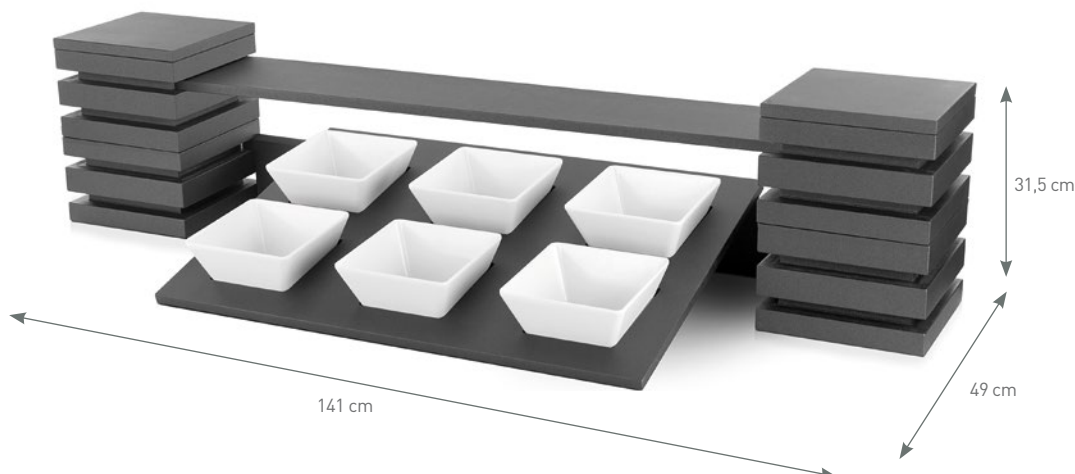
Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm length + 1 displayer for 6 bowls + 6 melamine bowls.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 1 présentoir pour 6 bols + 6 bols mélamine.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 1 Halter für 6 Schalen + 6 Schalen aus Melamin.

P905.516 Conjunto 2 niveles soporte 6 bols / Two levels presentation kit for 6 square bowls
Kit support 6 bols carrés deux niveaux / 2 Ebenen Ständer set mit 6 quadratischen Schalen

REF	€	U
P905.516	515,60	1



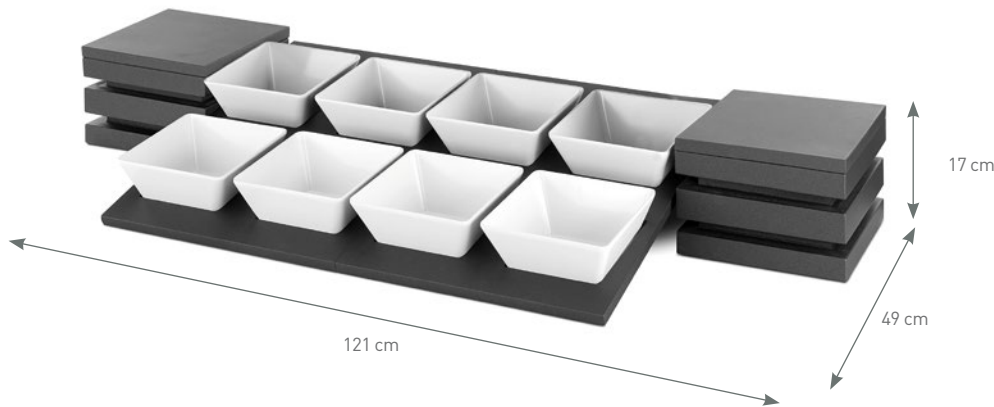
Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 1 presentador de 6 bols + 6 bols de melamina + 1 estante estrecho de 100 cm.

Includes: 4 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm length + 1 displayer for 6 bowls + 6 melamine bowls + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 1 présentoir pour 6 bols + 6 bols mélamine + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 1 Halter für 6 Schalen + 6 Schalen aus Melamin + 1 schmales Regal von 100 cm.

P905.508 Conjunto soporte 8 bols cuadrados / Presentation kit for 8 square bowls /
Kit support 8 bols carrés / Ständerset mit 8 quadratischen Schalen



REF	€	U
P905.508	327,40	1

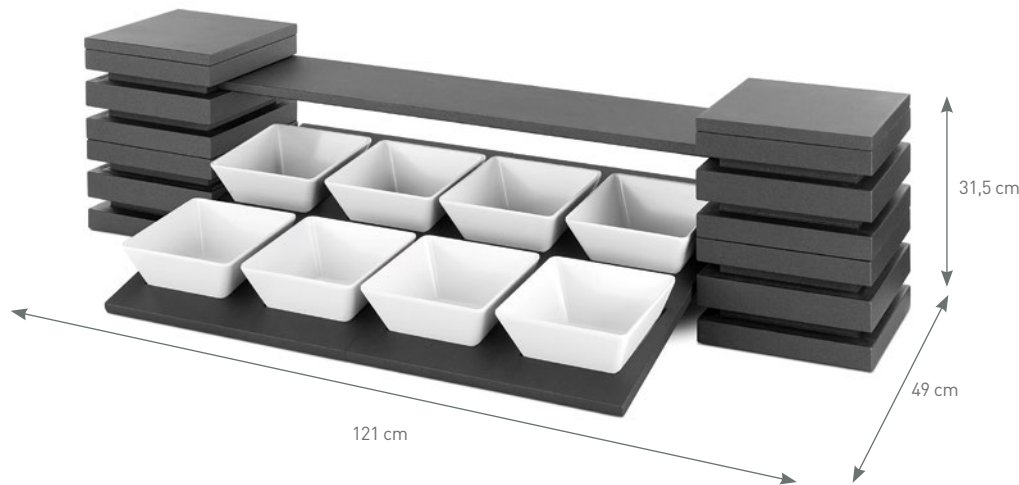
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 80 cm + 2 presentadores de 4 bols + 8 bols de melamina.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 80 cm length + 2 displayers for 4 bowls + 8 melamine bowls .

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 80 cm + 2 présentoirs pour 4 bols + 8 bols mélamine.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 80 cm + 1 Halter für 4 Schalen + 8 Schalen aus Melamin.

P905.518 Conjunto 2 niveles soporte 8 bols / Two levels presentation kit for 8 square bowls /
Kit support 8 bols carrés deux niveaux / 2 Ebenen Ständerset mit 8 quadratischen Schalen



REF	€	U
P905.518	516,50	1

Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 80 cm + 2 presentadores de 4 bols + 8 bols de melamina + 1 estante estrecho de 80 cm.

Includes: 4 cubes with lid + 1 crossbar 80 cm length + 2 displayers for 4 bowls + 8 melamine bowls + 1 narrow shelf 80 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 longeron 80 cm + 2 présentoirs pour 4 bols + 8 bols mélamine + 1 tablette étroite 80 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 80 cm + 1 Halter für 4 Schalen + 8 Schalen aus Melamin + 1 schmales Regal von 80 cm.

P905.400 Conjunto básico estante 2 niveles / Basic two levels presentation kit /
Kit basique présentation 2 niveaux / Basisregalset 2 Ebenen



REF	€	U
P905.400	413,55	1

Incluye: 4 cubos con tapa + 1 estante ancho de 100 cm + 1 estante estrecho de 100 cm.

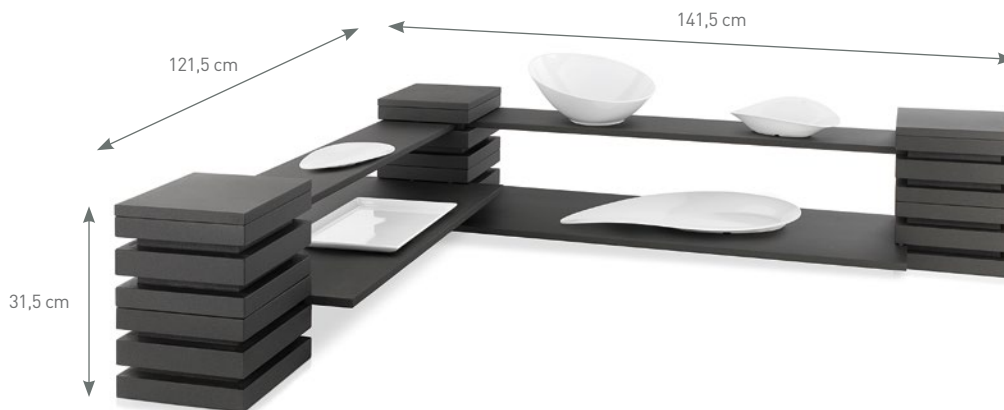
Includes: 4 cubes with lid + 1 wide shelf 100 cm + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 tablette large 100 cm + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 breites Regal von 100 cm + 1 schmales Regal von 100 cm.

BUFFET

P905.410 Conjunto estante dos niveles forma "L" / "L" shape two levels presentation kit /
Kit présentation "L" 2 niveaux / Regalset 2 Ebenen "L" Form



REF	€	U
P905.410	654,75	1

Incluye: 6 cubos con tapa + 1 estante ancho de 100 cm + 1 estante estrecho de 100 cm + 1 estante ancho de 80 cm + 1 estante estrecho de 80 cm.

Includes: 6 cubes with lid + 1 wide shelf 100 cm + 1 narrow shelf 100 cm + 1 wide shelf 80 cm + 1 narrow shelf 80 cm.

Inclus: 6 cubes avec couvercle + 1 tablette large 100 cm + 1 tablette étroite 100 cm + 1 tablette large 80 cm + 1 tablette étroite 80 cm.

Inklusive: 6 Behälter mit Deckel + 1 breites Regal von 100 cm + 1 schmales Regal von 100 cm + 1 breites Regal von 80 cm + 1 schmales Regal von 80 cm.

P905.300 Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm / Two trays 40x40 cm presentation kit /
Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm / Set mit 2 Präsentationstabletts 40x40 cm



REF	€	U
P905.300	495,40	1

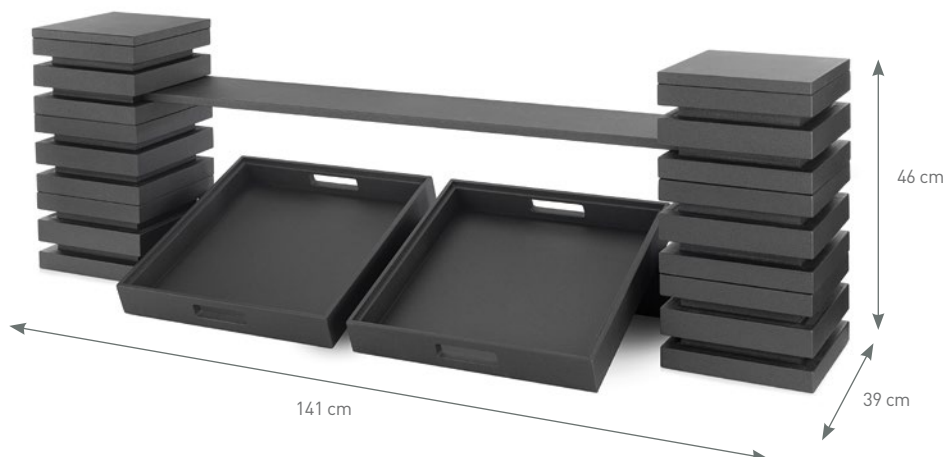
Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm.

Includes: 4 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm length + 2 serving trays 40 x 40 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 40 x 40 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 tablettts 40 x 40 cm.

P905.310 Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm /
Two levels presentation kit for 40x40 cm trays /
Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm /
Set 2 Ebenen mit 2 Präsentationstabletts 40 x 40 cm



REF	€	U
P905.310	687,90	1

Incluye: 6 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm + 1 estante estrecho de 100 cm.

Includes: 6 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm length + 2 serving trays 40 x 40 cm + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 6 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 40 x 40 cm + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 6 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 Präsentationstabletts 40 x 40 cm + 1 schmales Regal 100 cm.

P905.320 Conjunto 2 bandejas 60x40 cm / Two trays 60x40 cm presentation kit /
Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm / Set mit 2 Präsentationstabletts 60x40 cm



REF	€	U
P905.320	357,55	1

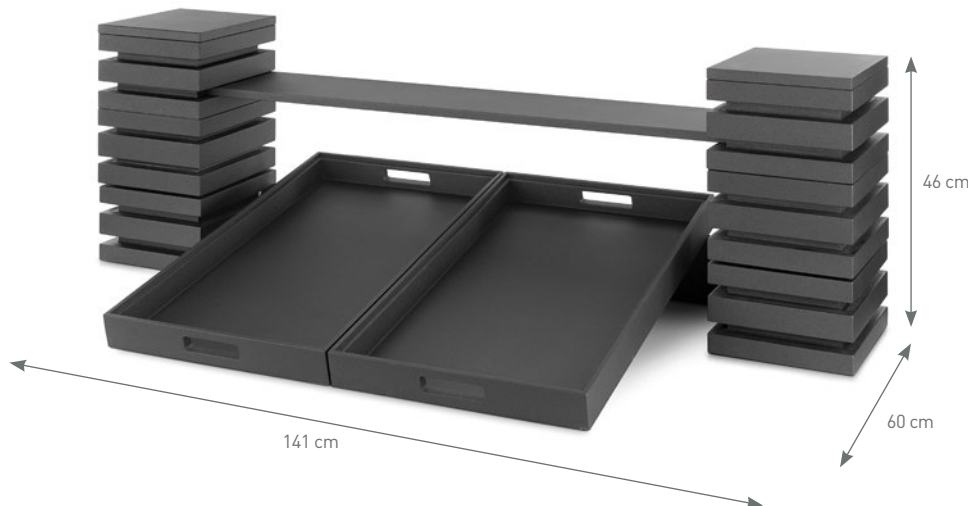
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm length + 2 serving trays 60 x 40 cm.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 60 x 40 cm.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm.

P905.340 Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm / Two levels for trays 60x40 cm presentation kit /
Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 60x40 cm / Set 2 Ebenen mit 2 Präsentationstabletts 60x40 cm



REF	€	U
P905.340	710,75	1

Incluye: 6 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm + 1 estante estrecho de 100 cm.

Includes: 6 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm length + 2 serving trays 60 x 40 cm + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 6 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 60 x 40 cm + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 6 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm + 1 schmales Regal 100 cm.

P905.200 Conjunto buffet desayuno / Breakfast buffet displayer kit /
Kit présentation petit déjeuner / Frühstücksbuffetset



REF	€	U
P905.200	553,00	1

Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 80 cm + 1 bandeja presentación de 60 x 40 cm + 1 kit completo dispensador de zumos de 6 lts.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 80 cm length + 1 serving tray 60 x 40 cm + 1 complet kit juice dispenser 6 lts.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 80 cm + 1 plateau présentation 60 x 40 cm + 1 kit complet distributeur à jus 6 lts.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 80 cm + 2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm + 1 komplettes Saftspenderset 6 Liter.

P904.800 Dispensador zumos 6 lts. /
Juice dispenser 6 lts. /
Distributeur à jus 6 lts /
Saftspender 6 Liter



REF	mm	H mm	L	€	U
P904.800	230 x 390	490	6	273,60	1

Superficie superior de Abedúl finlandés / Upper Surface Of Finnish Birch /
Surface supérieure en bouleau finlandais / Oberfläche Finnischer Birke.

P904.790 Expositor GN 2/3, tres niveles /
Three levels 2/3 GN stand /
Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3 /
Ständer GN 2/3 drei Ebenen



REF	mm	H mm	€	U
P904.790	650 x 380	590	189,65	1

Incluye: 3 cubetas GN 2/3 20 mm / Includes: 3 GN containers 2/3 20 mm /
Inclus: 3 bags GN 2/3 20 mm / Inklusive: 3 GN 2/3 20 mm.

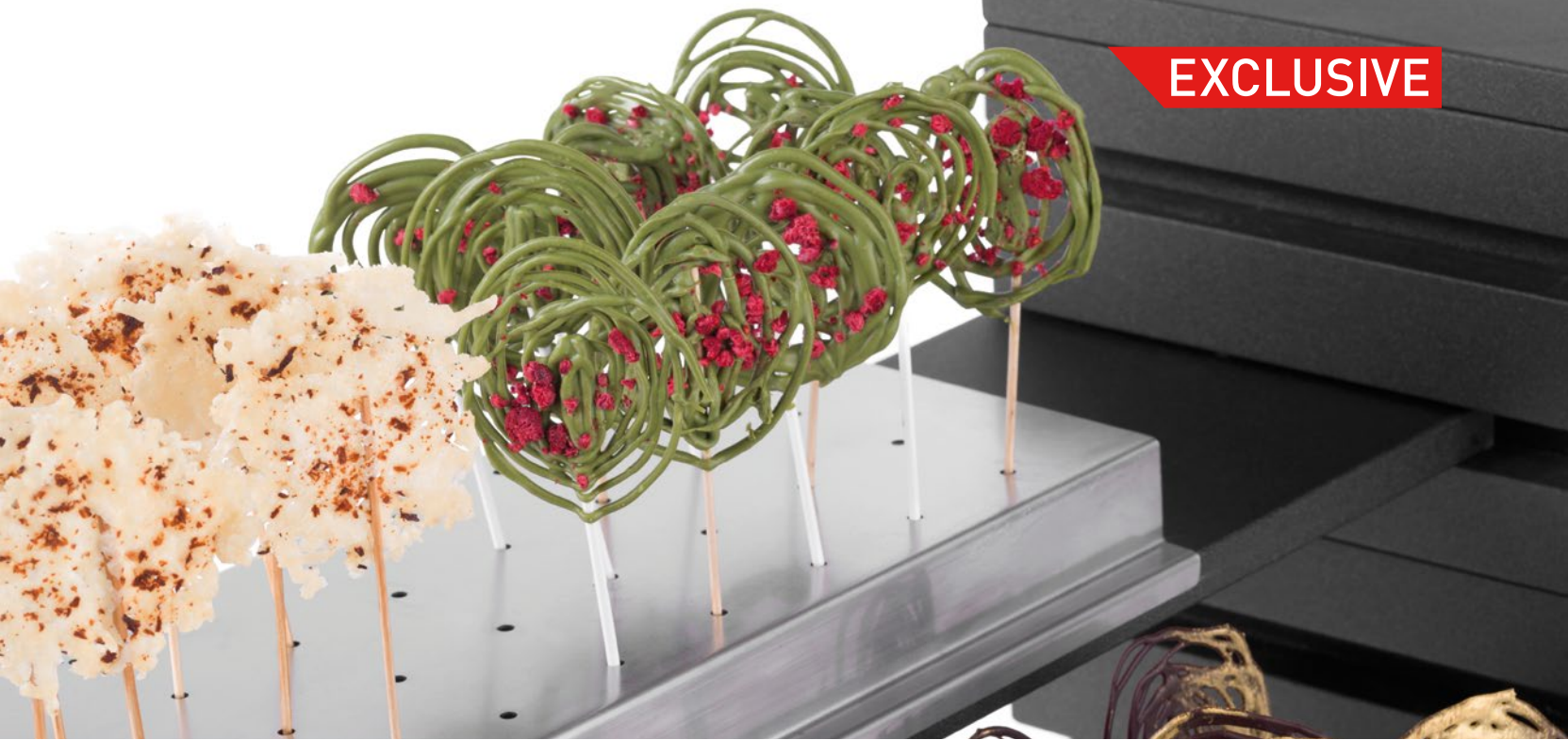
VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN



MELAMINA /
MELAMINE /
MÉLAMINE /
MELAMIN

P. 299

EXCLUSIVE



P904.350

**Bandeja GN presentación pinchos / GN skewer serving tray /
Plateau GN présentation piques / GN Serverplatte für Spiesschen**



GN 1/1

REF	mm	H mm	AGUJEROS HOLES Ø mm	PINCHOS PIQUES	€	U
P904.350	539 x 335	77	4	84	192,70	1

Incluye: bandeja madera + bandeja melamina roble
+ soporte interior pinchos /
Includes: wooden tray + oak melamine tray
+ interior skewer stand /
Inclus : plateau bois + plateau mélamine chêne
+ support intérieur piques /
Enthält: Holztablett + Platte aus Eiche/Melamin
+ Lochplatte für Spiesschen

P904.370

**Soporte polietileno presentación pincho / Polyethylene skewer serving stand /
Support polyéthylène présentation pique / Polyethylenhalterung zum Angebot von Spiesschen**



REF	mm	H mm	AGUJEROS HOLES Ø mm	PINCHOS PIQUES	€	U
P904.370	250 x 250	30	4	25	45,75	1

○ Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.360

**Soporte presentación pincho estante/ Skewer serving rack stand /
Support présentation piques plaque / Schmale Regalhalterung zum Angebot von Spiesschen**

INOX /
ST/STEEL /
EDELSTAHL



P904.360

P904.361

REF	mm	H mm	AGUJEROS HOLES Ø mm	PINCHOS PIQUES	€	U
P904.360*	448 x 182	42	4	40	24,10	1
P904.361**	748 x 182	42	4	68	29,15	1

* Para estante / For shelf / Pour tablette / Für holsregal
P904.650 / P904.651.

** Para estante / For shelf / Pour tablette / Für holsregal
P904.680 / P904.681.

Ver en página / Refer to page / Consulter page / Siehe
418.

P904.780 Bandeja porta-cubiertos / Cutlery-holder tray / Plateau porte-couvert / Beteckbehälter

4 compartimentos / 4 compartments /
4 compartiments / 4 Fächer
303 x 115 mm



GN 1/1

REF	mm	H mm	€	U
P904.780	539 x 335	77	106,40	1

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

P904.740 Bandeja presentación / Serving tray / Plateau présentation / Präsentationstablatt



REF	mm	H mm	€	U
P904.740	400 x 400	65	73,70	1

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

P904.760 Bandeja servicio y presentación / Serving tray /
Plateau service et présentation / Servier- und Präsentationstablatt



REF	mm	H mm	€	U
P904.760	600 x 400	65	82,25	1

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.



Perfecta para servicio de habitaciones.
Room service tray.
Plateau idéal pour service de chambre.
Perfekt für den Zimmerservice.

P904.711 Bandeja servicio y presentación GN 1/1 / 1/1 GN serving tray /
Plateau service et présentation GN 1/1 / Servier- und Präsentationstablatt GN 1/1



GN 1/1

REF	mm	H mm	€	U
P904.711	539 x 335 (1/1)	77	72,95	1

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.



No incluye cubeta gastronorm 1/1.
1/1 Gastronorm container not included.
Bac gastronorme 1/1 non inclus.
Nicht inklusive Gastronormbehälter 1/1.

P904.720 Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar / Napkin and tea & sugar bags dispenser /
Distributeur serviettes et des saquettes thé & sucre / Serviettenhalter und Tee- und Zuckerbeutelhalter



REF	mm	H mm	€	U
P904.720	220 x 220	55	35,20	1
P904.725	220 x 220	55	54,80	1

P904.810 Mesita buffet baja + taco madera / Low wooden table + cutting board /
Table basse en bois + planche à découper / Flaches Buffettischchen + Holzschneidebrett



REF	mm	H mm	€	U
P904.810	325 x 220	120	85,80	1
P904.820	325 x 220	165	95,55	1
P904.890	325 x 220	210	103,85	1

P904.850 Mesita buffet GN 1/1 + taco madera / 1/1 GN wooden table + cutting board /
Table GN 1/1 en bois + planche à découper / Buffettischchen GN 1/1 + Holzschneidebrett



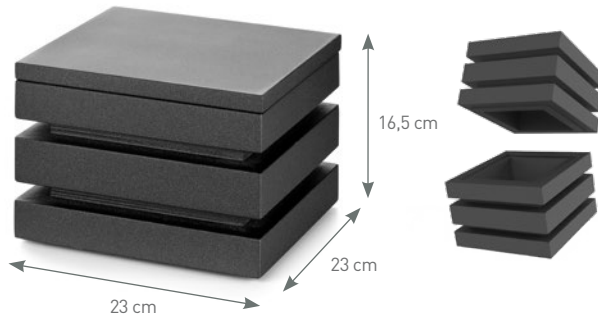
REF	mm	H mm	€	U
P904.850	530 x 325	120	119,80	1

P20.072 Portamenús metacrilato / Methacrylate holder /
Porte-menus méthacrylate / Methacrylat Menühalter



REF	cm	€	U
P20.072	6 x 6	5,60	1

P904.600 Cubo con tapa madera / Wooden cube with lid /
Cube en bois avec couvercle / Behälter mit Holzdeckel



REF		€	U
P904.600	●	87,15	1
P904.601	○	87,15	1

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

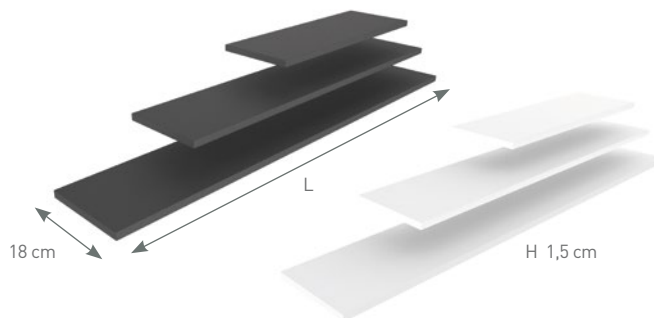
P904.660 Tapa madera / Wooden lid / Couvercle en bois / Holzdeckel



REF		€	U
P904.660	●	12,45	1
P904.661	○	12,45	1

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

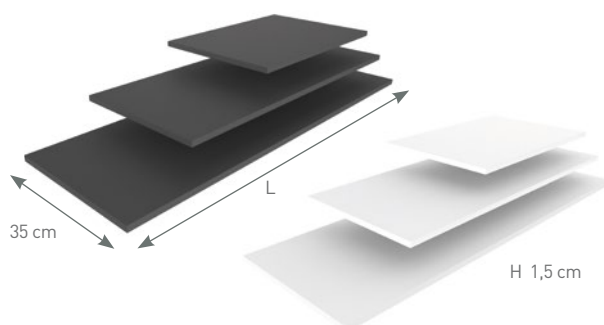
P904.650 Estante madera estrecho / Wooden narrow shelf / Tablette en bois étroite / Schmales Holzregal



REF		L cm	€	U
P904.650	●	50	23,90	1
P904.680	●	80	30,30	1
P904.610	●	100	31,30	1
P904.651	○	50	23,90	1
P904.681	○	80	30,30	1
P904.611	○	100	31,30	1

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.652 Estante madera ancho / Wooden wide shelf / Tablette en bois large / Breites Holzregalbrett



REF		L cm	€	U
P904.652	●	50	43,25	1
P904.682	●	80	56,10	1
P904.612	●	100	58,00	1
P904.653	○	50	43,25	1
P904.683	○	80	56,10	1
P904.613	○	100	58,00	1

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

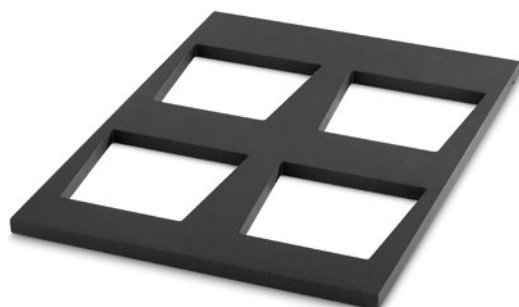
P904.950 Travesaño soporte bandejas / Crossbar buffet trays /
Longerons pour plateaux buffet / Tablethaltertraverse



REF	mm	H mm	€	U
P904.950	500 x 124	20	41,00	1
P904.980	800 x 124	20	44,90	1
P904.990	1000 x 124	20	47,90	1



P904.937 Presentador 4 bols melamina cuadrados / Displayer for 4 melamine bowls /
Présentoir 4 bols mélamine / Halter für 4 quadratische Melaminschalen

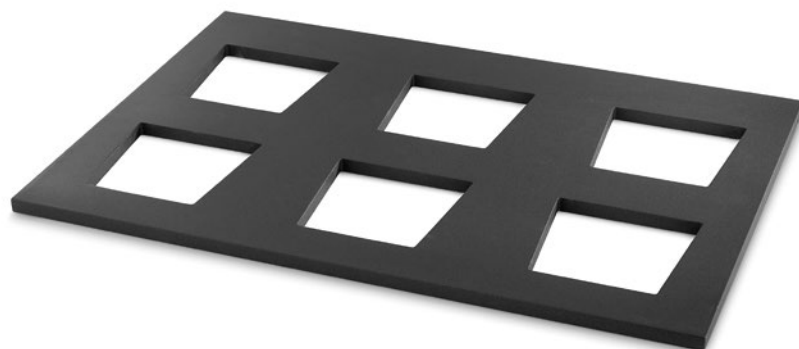


REF	mm	H mm	€	U
P904.937	375 x 500	15	61,65	1

Para bols cuadrados 180 x 180 /
For square bowls 180 x 180 /
Pour bols carrés 180 x 180 /
Für quadratische Schalen 180 x 180
REF. P22.202

Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
310

P904.975 Presentador 6 bols melamina cuadrados / Displayer for 6 melamine bowls /
Présentoir 6 bols mélamine / Halter für 6 quadratische Melaminschalen



REF	mm	H mm	€	U
P904.975	750 x 500	15	72,65	1

Para bols cuadrados 180 x 180 /
For square bowls 180 x 180 /
Pour bols carrés 180 x 180 /
Für quadratische Schalen 180 x 180
REF. P22.202

Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
310

P904.155 Enfriador botellas buffet / Buffet wine cooler / Rafrâchisseur bouteilles / Buffetflaschenkühler



REF	mm	H mm	€	U
P904.155	570 x 370	145	155,60	1

Incluye: marco madera + cubeta GN 1/1 150 mm.
Includes: wooden frame + 1/1 GN pan 150 mm.
Inclus: cadre en bois + bac GN 1/1 150 mm.
Inklusive: Holzrahmen + GN 1/1 Behälter 150 mm.

P904.157 Enfriador botellas caja madera / Wine cooler wooden box /
Boîte en bois refroidissement bouteilles / Flaschenkühler Holzkiste



REF	mm	H mm	€	U
P904.157	325 x 265	150	52,20	1

Incluye: caja madera + cubeta GN 1/2 150 mm.
Includes: wooden box + 1/2 GN pan 150 mm.
Inclus: boîte en bois + bac GN 1/2 150 mm.
Inklusive: Holzkiste + GN 1/2 Behälter 150 mm.

P904.150 Buffet cubiteras / Buffet buckets display / Buffet seaux à champagne / Buffetsektkühler



REF		mm	H mm	€	U
P904.150	●	570 x 370	255	204,45	1
P904.150W	○	570 x 370	255	204,45	1

Incluye: marco madera + soporte cubetas + cubeta GN 1/1 20 mm + 2 u. cubiteras.
Includes: wooden frame + bucket holder + gastronorm pan 1/1 20 mm + 2 u. wine buckets.
Inclus: cadre en bois + support seaux + bac GN 1/1 20 mm + 2 u. seaux à champagne.
Inklusive: Holzkiste + Kühlerhalter + GN 1/1 Behälter 20 mm + 2 Sektkühler.

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.165 Buffet perforado / Perforated buffet display / Buffet perforé / Gelochte Buffetvitrine



REF		mm	H mm	€	U
P904.165	●	570 x 370	310	186,90	1
P904.165W	○	570 x 370	310	186,90	1

Incluye: marco madera + bandeja perforada gn 1/1 65 mm + cubeta GN 1/1 20 mm + cúpula roll-top.
Includes: wooden frame + perforated 1/1 GN pan 65 mm + gastronorm pan 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + bac gn 1/1 65 mm perforé + bac GN 1/1 20 mm + couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + gelochtes Tablett GN 1/1 Behälter 65 mm + GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.120 Buffet estandar / Standard buffet display / Buffet standard / Standardbuffet



REF		mm	H mm	€	U
P904.120	●	570 x 370	310	176,25	1
P904.120W	○	570 x 370	310	176,25	1

Incluye: marco madera + 2 u. cubeta GN 1/1 20 mm + cúpula roll-top.
Includes: wooden frame + 2u. 1/1 GN 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + 2 u. bacs GN 1/1 20 mm + couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + 2 GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.113 Buffet triple / Triple buffet display / Buffet triple / Dreifach Buffetvitrine



REF		mm	H mm	€	U
P904.113	●	570 x 370	310	186,30	1
P904.113W	○	570 x 370	310	186,30	1

Incluye: marco madera + 3 cubetas GN 1/3 65 mm + cubeta GN 1/1 20 mm + cúpula roll-top.
Includes: wooden frame + 3 units 1/3 GN pans 65 mm + GN pan 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + 3 bacs GN 1/3 65 mm + bac GN 1/1 20 mm + couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + 3 GN 1/3 65 mm Behälter + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.140 Buffet quesos / Cheese buffet display / Buffet fromage / Buffetvitrine für Käse



REF		mm	H mm	€	U
P904.140	●	570 x 370	310	207,85	1
P904.140W	○	570 x 370	310	207,85	1

Incluye: marco madera + bandeja corte madera + cubeta GN 1/1 20 mm + cupula roll-top.
Includes: wooden frame + wooden cutting board + gastro-norm pan 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + planque à découper en bois + bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + Holzschneidebrett + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.145 Buffet pan / Bread buffet display / Buffet pain / Buffet Brotplatte



REF		mm	H mm	€	U
P904.145	●	570 x 370	145	138,95	1
P904.145W	○	570 x 370	145	138,95	1

Incluye: marco madera + cortador pan madera + cubeta GN 1/1 20 mm.
Includes: wooden frame + bread cutting board + 1/1 GN container 20 mm.
Inclus: cadre en bois + plaque à découper pain en bois + bac GN 1/1 20 mm.
Inklusive: Holzrahmen + Holzbrotschneidebrett + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.160 Buffet pizarra melamina / Melaminese slate buffet displayer /
Mélamine buffet ardoise / Buffet Melaminschiefertafel



REF		mm	H mm	€	U
P904.160	●	570 x 370	145	150,25	1
P904.160W	○	570 x 370	145	150,25	1

Incluye: marco madera + tabla pizarra melamina + cubeta GN 1/1 20 mm.
Includes: wooden frame + melamine slate board + 1/1 GN container 20 mm.
Inclus: cadre en bois + plaque ardoise en mélamine + bac GN 1/1 20 mm.
Inklusive: Holzrahmen + Melaminschiefertafel + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.200 Marco madera / Wooden frame / Cadre en bois / Holzrahmen



REF		mm	H mm	€	U
P904.200	●	570 x 370	145	92,70	1
P904.100	○	570 x 370	145	92,70	1

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.300 Tapa roll-top / Roll-top lid / Couvercle roll-top / Rolldeckel



REF	mm	H mm	€	U
P904.300	570 x 325	175	51,90	1

P904.500 Placa enfriadora / Cooling plate / Plaque réfrigérante / Kühlakku



REF	mm	H mm	€	U
P904.500	475 x 277	30	49,55	1

● - 12 °C

Adaptable a cubeta GN 1/1.
Adjustable to 1/1 GN pan.
Adaptable à bac GN 1/1.
Geeignet Für GN 1/1 Behälter.

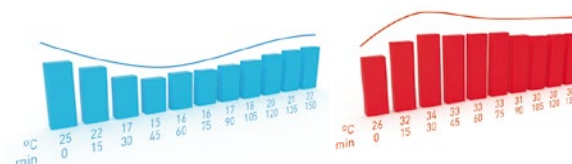
P904.400 Tapete isotérmico / Isothermal mat / Tapis isotherme / Isothermische Matte



REF	mm	H mm	€	U
P904.400	470 x 260	20	7,90	1

FRÍO / COLD /
FROID / KALT

CALIENTE / HOT /
CHAUD / WARM



P110.201 Cubeta gastronorm / Gastronorm container / Bac gastronorme / Gastronormbehälter



REF	mm	H mm	U
P110.201	530 x 325	20	1

Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
158

P904.151 Soporte cubiteras / Buckets holder / Support seaux / Kühlerhalter

REF	mm	Ø mm	H mm	€	U
P904.151	530 x 325	220	50	34,95	1



P311.051.0 Cubitera y tapa / Bucket and lid / Seau et couvercle / Kühler und Deckel

REF	Ø mm	H mm	€	U
P311.051.0	200	200	24,70	1
P236.020	200	-	12,80	1



P311.051.0



P236.020

P904.142 Conjunto tabla madera + cubeta inox / Set wooden board + St/Steel container /
Set tablette en bois + bac inox / Set Holzschneidebrett + Edelstahlbehälter

REF	mm	H mm	€	U
P904.142	530 x 325	20	61,60	1



GN 1/1

P22.161 Presentador pizarra-granito melamina / Melamine slate-granite display /
Présentoir ardoise-granite mélamine / Melamin Schiefer-Granittafel

REF	mm	H mm	U
P22.161	530 x 325	7	1



GN 1/1

Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
297

P904.146 Cortador pan madera / Wooden bread cutting board /
Plaque à découper pain en bois / Brotschneidebrett aus Holz

REF	mm	H mm	€	U
P904.146	520 x 315	20	26,60	1



P904.804 Taco madera para mesita buffet / Cutting board for wooden table /
Planche à découper pour table en bois / Holzschneidebrett für Buffettisch



REF	mm	H mm	€	U
P904.804 ¹	292 x 187	22	25,50	1
P904.809 ²	497 x 292	22	34,45	1

(1) Para / For / Pour / Für ref. P904.810 / P904.820 / P904.890
(2) Para / For / Pour / Für ref. P904.850

P904.721 Soporte bolsas te y azúcar / Tea & sugar bag holder /
Support pour saquettes de thé & sucre / Tee- & Zuckerbeutelhalter



REF	mm	H mm	€	U
P904.721	198 x 198	49	21,20	1

Para / For / Pour / Für ref. P904.720

P904.801 Cubo base dispensador zumos / Juice dispenser cube holder /
Cube base distributeur à jus / Basisständer für Saftspender



REF	mm	H mm	€	U
P904.801	230 x 230	215	110,45	1

Superficie superior de Abedúl finlandés.
Upper surface of finnish birch.
Surface supérieure en bouleau finlandais.
Oberfläche Finnischer Birke.

P904.807 Contenedor acrílico 6 Lts dispensador zumos con tapa /
6 Lts acrylic container with lid for juice dispenser /
Conteneur acrylic 6 Lts avec couvercle pour distributeur à jus
6 Liter Acrylbehälter mit Deckel für Saftspender



REF	Ø mm	H mm	Lts	€	U
P904.807	220	280	6	120,65	1

P904.806 Soporte y rejilla dispensador de zumos / Base and grid for water drain /
Base et grille pour distributeur à jus / Basis und Gitter für Saftspender



REF	mm	H mm	€	U
P904.806	230 x 190	20	64,60	1

Superficie superior de Abedúl finlandés.
Upper surface of finnish birch.
Surface supérieure en bouleau finlandais.
Oberfläche Finnischer Birke.



SBC1014 Expositor pastelería 2 niveles / Bakery show case 2 levels /
Présentoir pâtisserie 2 niv. / Backwarenstände 2 Ebenen



REF	mm	H mm	€	U
SBC1014-2F-06*	370 x 370	400	220,35	1
SBC1014-2R-06**	370 x 370	400	211,15	1

*Puertas frontales. **Puerta posterior.
Incluye 2 bandejas negras de 25,5 x 35,5 cm.

*Front doors. **Rear door.
Includes two black trays: 25,5 x 35,5 cm

*Portes avant. **Portes arrière.
2 plateaux noirs de 25,5 x 35,5 cm inclus.

*Fronttüren. **Hintertür.
Inklusive 2 Tablett schwarz 25,5 x 35,5 cm

LBC1418 Expositor pastelería 3 niveles / Bakery show case 3 levels /
Présentoir pâtisserie 3 niv. / Backwarenstände 3 Ebenen



REF	mm	H mm	€	U
LBC1418-3F-06*	470 x 500	560	445,20	1
LBC1418-3R-06**	470 x 500	560	436,85	1

*Puertas frontales. **Puerta posterior.
Incluye 3 bandejas negras de 35,5 x 45,5 cm.

*Front doors. **Rear door.
Includes three black trays: 35,5 x 45,5 cm

*Portes avant. **Portes arrière.
3 plateaux noirs de 35,5 x 45,5 cm inclus

*Fronttüren. **Hintertür.
Inklusive 3 Tablett schwarz 35,5 x 45,5 cm

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

**PINZAS / TONGS /
PINCES / ZANGE**



P. 485-487

7.4 EXPOSITORES / DISPLAY STANDS / PRÉSENTOIRS / PRÄSENTATIONSSTÄNDER

P590.001 Vitrina rectangular / Rectangular display cabinet / Vitrine rectangulaire / Auslagevitrine, rechteckige



REF	cm	H cm	BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE / GRUNDAUSRÜSTUNG cm	€	U
P590.001	40 x 24,5	15,5	34 x 19	34,20	1
P590.002	50,5 x 30,5	18,0	44 x 24,5	38,95	1

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

P590.003 Vitrina doble / Double display cabinet / Vitrine double / Doppel-Auslagevitrine



REF	cm	H cm	BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE / GRUNDAUSRÜSTUNG cm	€	U
P590.003	40 x 24,5	32	2 x (34 x 19)	61,50	1
P590.004	50,5 x 30,5	40	2 x (44 x 24,5)	77,90	1

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

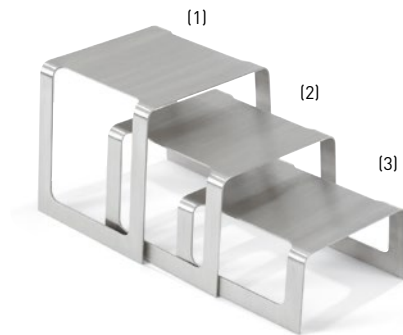
P590.005 Vitrina redonda / Round display cabinet / Vitrine ronde / Auslagevitrine, rund



REF	cm	H cm	BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE / GRUNDAUSRÜSTUNG cm	€	U
P590.005	38	22	Ø 31,5	26,40	1
P590.006	46	26	Ø 37,5	37,35	1

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

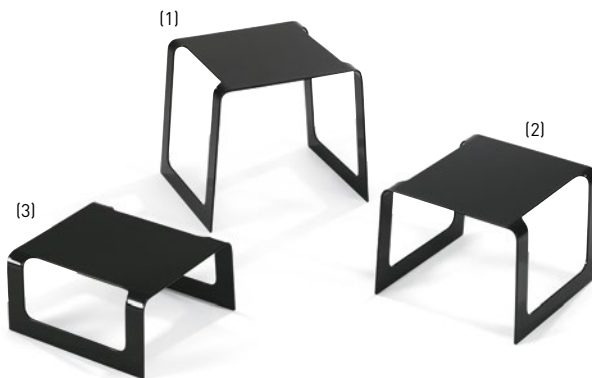
46009 Juego 3 expositores ángulos redondos / Set of 3 Square Bent Risers /
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis / Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern



REF	mm	H mm	€	U
46009	(1) 203 x 203	203	152,75	1
	(2) 203 x 191	152		
	(3) 203 x 178	102		

Acero inoxidable pulido / Brushed Stainless Steel /
Inox brossé / Gebürsteter Edel

4600960 Juego 3 expositores ángulos redondos / Set of 3 Square Bent Risers /
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis / Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern



REF	mm	H mm	€	U
4600960	(1) 203 x 203	203	186,30	1
	(2) 203 x 191	152		
	(3) 203 x 178	102		

Acero inoxidable / St/Steel /
Acier inoxydable / Rostfreier stahl
Negro / Black / Noir / Schwarz

46251 Juego 3 expositores ángulos redondos negro / Set of 3 Square Bent Risers /
Plats de service et arrondis / Geschwungene Serviertablets

Pedestal para plato mediano /
Stand for medium platter /
Piètements pour plat de service moyen /
Ständer für mittelgroßes Tablett



REF	mm	H mm	€	U
46251	419 x 213	76	49,45	1
46252	419 x 213	127	57,75	1
46253	419 x 213	178	65,90	1

Bandejas elegantes y versátiles para servir, de alta resistencia. Aptas para el lavavajillas. El plato mediano cuenta con pedestales elevadores de acero cromado disponibles en tres alturas.

Elegant and versatile serving platters with the durability of melamine. Platters available in two sizes and dishwasher safe. Medium platter has accompanying chrome plated steel riser stands available in three heights.

Plats de service disponibles dans deux tailles ; passent au lave-vaisselle. Le plat de service moyen a un piètements en acier chromé disponible en trois hauteurs.

Elegante und vielseitig einsetzbare Teller mit der Langlebigkeit von Melamin. Die Teller werden in zwei Größen angeboten und sind geschirrspülerfest. Der mittelgroße Teller verfügt über verchromte Stahlständer, lieferbar in drei Höhen.

46292 Bandeja superior peana exposición / Contoured Platter /
Piètements arrondis / Geschwungene Ständer

Plato de melamina mediano /
Medium melamine platter /
Plat de service moyen en mélamine /
Mittelgroßes Melamintablett



REF	mm	H mm	€	U
46292	359 x 229	30	28,95	1

BUFFET



RETERMALIZADORES Y BUFFET CALIENTE / REHERMALIZERS AND BUFFET WARMERS / AP. REMISE TEMPÉRATURE ET BUFFET CHAUD / REHERMALISIERER UND BUFFET SPEISEWÄRMER

8.1 RETERMALIZADORES / REHERMALIZERS / APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE / REHERMALISIERER 432

3D INDUCTION - REHERMIALIZER 434

REHERMALIZER RETRO 436

BAÑO MARÍA / BAIN MARIE CAYENNE 439

8.2 CALENTADORES BUFFET / BUFFET FOOD WARMERS / BUFFET CHAUD / BUFFET SPEISEWÄRMER 444

BAÑO MARÍA / BAIN MARIES / BAIN-MARIE / WASSERBAD 444

CHAFING 446

ACCESORIOS PARA CHAFERS / CHAFER ACCESSORIES /
ACCESSOIRES POUR CHAFERS / SAFT- / FRÜHSTÜCKFLOCKEN-SPENDER 457

8.3 DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SPENDER 461

8.4 ESTACIONES PARA BANQUETES / BUFFET STATIONS / STATIONS POUR BUFFET / BÜFFETSTATIONEN 460

8.5 PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS / PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN 464

8.1

RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIERER

Guía de selección: calentadores y retermalizadores /
Rethermalizer and Warmer: selection guide /
Guide de sélection: appareils de remise à température et appareils de maintien à température /
Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich Auswahlübersicht

RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / AP. DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIERER

Diseñado para calentar y mantener alimentos a la temperatura deseada. Incluso permite calentar comidas salidas directamente del refrigerador en menos de 90 minutos.

Designed to take a container of prepared food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

Conçu pour chauffer un aliment préparé congelé jusqu'à la température de service en moins de 90 minutes.

Ausgelegt, um einen Behälter mit gekühlten zubereiteten Speisen in weniger als 90 Minuten auf Temperatur zu bringen.

Aplicación
Rethermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.

Application
Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.

Application
Remise à température des aliments réfrigérés. Tenir les aliments chauffés.

Anwendung
Aufwärmen von gekühlten Speisen. Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.

	MIRAGE® 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
Calentadores y retermalizadores / Warmer and rethermalizer / Ap. de remise à température et ap. de maintien à température / Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich	✓	✓	✓	✓
Solo calentador / Warmer only / Chauffant seulement / Nur speisenwärmer	-	-	-	-
Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) / Leistung (W)	800	800	800	1000
Calentamiento a través de contacto directo / Direct contact heating system / Système de chauffage par contact direct / Direktkontakt Erhitzungssystem	-	-	✓	✓
Agua / Water / Eau / Wasser	-	✓	✓	✓
Luz indicadora nivel de agua bajo / Low water light / Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux / Wassertiefstandsanzeige	-	-	✓	✓
Inducción / Induction / Induction / Induktion	✓	-	-	-
Capacidad (L) / Capacity (L) / Capacité (L) / Fassungsvermögen (L)	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
Control de Temperatura / Temperature control / Contrôle de température / Temperaturüberwachung	✓	-	✓	✓

CALENTADORES / WARMERS / CHAUD / SPEISEWÄRMER

Diseñado para mantener calientes las comidas preparadas.

Designed to hold heated prepared foods.

Conçu pour contenir des aliments préparés et chauffés.

Ausgelegt auf das Halten der Temperatur von aufgewärmten zubereiteten Speisen.

Aplicación

Mantiene calientes los alimentos.

Application

Hold Heated Food.

Application

Tenir les aliments chauffés.

Anwendung

Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.

OLLA ELÉCTRICA / SOUP KETTLE / MARMITE CHAUD / ELEKTRISCHER BUFFERTOP	BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD	CHAFING DISH	BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD
			
-	-	-	-
✓	✓	✓	✓
400	1200	-	-
-	-	-	-
✓	✓	✓	✓
-	-	-	-
-	-	-	●
10	20	9	3,10 - 5,00
✓	✓	-	-

● Con placas de inducción / With induction hob /
Sur plaque induction / Mit Induktionskochplatte

RETERMALIZADORES /
RETHEMALIZERS /
AP. REMISE TEMP.

INDUCTION 3D

RETHERMALIZER



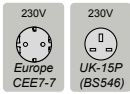
Inducción 3D de bajo consumo (inferior a 180 W), sin necesidad de utilizar agua.
 Tiempo de rethermalización rápido (50-60 min).
 Los alimentos no necesitan ser precalentados.
 Directamente del congelador al Rethermalizador.
 Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Induction 3D basse consommation (inférieure à 180 W), sans nécessité d'utiliser de l'eau.
 Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
 Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
 Directement du congélateur au rethermalisateur.
 Menu de présélection et régulateur de température précis.

Low power, 3D induction (less than 180 W), 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.

3D-Induktion mit niedrigem Stromverbrauch (weniger als 180 W), Verwendung von Wasser nicht erforderlich.
 Schnelle Rethermalisierungszeit (50 - 60 Min.).
 Die Speisen brauchen nicht vorgewärmt werden.
 Direkt vom Tiefkühler in den Rethermalisierer.
 Vorauswahl-Menü und Regler für präzise Temperatureinstellung.

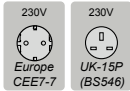
7470210 Retermalizador de inducción Mirage® / Mirage® Induction Rethermalizers /
Appareil de remise en température à induction Mirage® / Mirage® Induktions Rethermalisierer



REF	L	cm (Ø x H)	PROF. cm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	€	U
7470210	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	704,70	1
7470240	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	704,70	1
7470310	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	704,70	1
7470340	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	704,70	1
74110210	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	722,90	1
74110240	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	722,90	1
74110310	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	722,90	1
74110340	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	722,90	1

Natural / Natural / Naturel / Naturfarben
 Rojo / Red / Rouge / Rot

74702D Cocinas de inducción Mirage® encastrable / Mirage® Drop-In Induction /
Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage® / Mirage® Einbau-Induktionswärmer



1,8 m



REF	L	cm (Ø x H)	PROF. cm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	€	U
74702D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	794,40	1
74703D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	794,40	1
741102D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	820,75	1
741103D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	820,75	1

Drop-In / Drop-In / Encast. / Einbau



88184 Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D y Retro /
Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction and Retro Rethermalizers /
Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D et Retro /
Behälter geeignet für Mirage® 3D und Retro Rethermalizer



REF	L	PARA OBERTURA FITS OPENING cm	PROF. cm	€	U
88184	6,6	21,6	20,8	29,25	6
88204	10,4	26,7	20,8	34,35	6

RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / AP. REMISE TEMP.

Retro



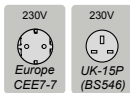
El Retermalizador Retro calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

Retro Rethermalizer unit heats products with water, like any bain marie. Heats food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

L'unité de remise à la température Retro chauffe les produits avec de l'eau, comme tout bain marie. Chauffe les aliments d'un état réfrigéré à une température en moins de 90 minutes.

Der Retro Rethermalisierer erhitzt Speisen mit Wasser wie im Wasserbad. Er erhitzt gekühlte Speisen in weniger als 90 Minuten.

7217 Retermalizadores Estilo Retro / Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers /
Marmite de remise en température Rétro / Retro-Suppenkessel-Rethermalisierer



REF	L	cm (Ø x H)	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	€	U
7217810	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	629,85	1
7217910	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	629,85	1
7217835	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	629,85	1
7217935	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	629,85	1
7217850	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	629,85	1
7217950	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	629,85	1
7217855	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	629,85	1
7217955	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	629,85	1
7217860	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	629,85	1
7217960	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	629,85	1
7217310	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	641,50	1
7217410	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	641,50	1
7217335	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	641,50	1
7217435	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	641,50	1
7217350	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	641,50	1
7217450	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	641,50	1
7217355	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	641,50	1
7217455	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	641,50	1
7217360	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	641,50	1
7217460	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	641,50	1

- Natural / Natural / Naturel / Naturfarben
- Manzana verde / Green apple / Pomme verte / Grüner Apfel
- Rojo / Red / Rouge / Rot
- Blanco perla / Blanc cassé / Pearl white / Perlweiß
- Negro / Black / Noir / Schwarz

El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme. El cuerpo expetior no se calienta durante el uso del Retermalizador. Los cacillos se venden por separado.

Ceramic base element ensures a fast start-up and consistent performance. Heavy duty exterior body ensures the unit remains cool to the touch while operating. Ladles sold separately.

L'élément de base en céramique garantit un démarrage rapide et une performance homogène. L'extérieur ultra-robuste garantit que l'appareil reste frais au toucher tout en fonctionnant.

Keramik-Grundelement garantiert ein schnelles Aufwärmen beim Einschalten und eine gleichmäßige Leistung. Strapazierbare Ummantelung gewährleistet, dass das Gerät sich während des Betriebs kalt anfühlt.

4980 Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch® /
One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles /
Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch® /
Einteilige Ergo Grip™ Schöpflöffel mit Kool-Touch® Griffen



REF	ml	BOL / BOWL Ø cm	TOTAL cm	*cm	€	U
4980322	88,7	7,3	33,3	27,6	21,50	6
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	22,40	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	23,30	6
4980822	236,6	10,3	36,2	29,2	24,30	6

- *Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa /
- *Length from bowl bottom to bend in handle /
- *Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche /
- *Länge von der Unterseite der Höhlung bis zur Krümmung im Griff

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.
Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82°C.

One-piece construction. Stainless steel.
Plastic-coated handles are heat resistant to 82°C.

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82 °C.

Einteilige Ausführung. Präzise Schöpftelabmessungen.
Kunststoffbeschichtete Griffe sind bis 82 °C hitzebeständig.



BAÑO MARÍA / BAIN MARIES / BAIN-MARIE / WASSERBAD

Cuerpo de resina reforzada con fibra termofijada auto aislante. Máxima eficiencia energética. Fácil de limpiar.

Thermoset Fiber-Reinforced Resin Well Selfinsulating. Maximum energy efficiency. Easy to clean.

Compartiment en résine thermodurcie renforcée Isotherme. Rendement énergétique maximal. Nettoyage facile.

Faserverstärkte Duroplast-Wanne Selbstisolierend. Maximale Energieeffizienz. Einfach zu reinigen.

Borde superior diseñado para evitar goteos y drenar la humedad.

Upper rim designed to prevent drips and to drain off the moisture.

Bordure supérieure conçue pour éviter l'égouttement et drainer l'humidité.

Der obere Rand ist darauf ausgelegt, Tropfenbildung zu verhindern und Feuchtigkeit abzuleiten.

Calentador con cúpula usa hasta un 25% menos de energía. La superficie antiadherente evita la acumulación de comida, facilitando la limpieza y prolongando la vida útil. Resistencia incrustada que alarga la vida útil y ayuda a difundir mejor el calor. Concentra la energía dentro del recipiente; produce vapor rápidamente.

Dome Heater. Uses up to 25% less energy. Non-stick surface prevents scale build-up for easy cleaning and longer operating life. Cast-in heating element for longer service life and greater energy transfer. Concentrates energy into the well – producing steam quickly.

Élément chauffant avec dôme qui utilise jusqu'à 25 % d'énergie en moins La surface anti-adhésive empêche l'accumulation de dépôts calcaires pour faciliter le nettoyage et prolonger la durée de vie Élément chauffant moulé pour prolonger la durée de service et augmenter le transfert d'énergie Concentre l'énergie dans le compartiment ; produit rapidement de la vapeur.

Haubenheizung Verbraucht bis zu 25 % weniger Energie. Antihaftoberfläche verhindert Kalkablagerungen, vereinfacht das Reinigen u. gewährleistet eine längere Nutzungsdauer Eingegossenes Heizelement stellt längere Nutzungsdauer und besseren Energietransfer sicher Konzentriert die Energie in der Wanne für eine schnelle Dampferzeugung.

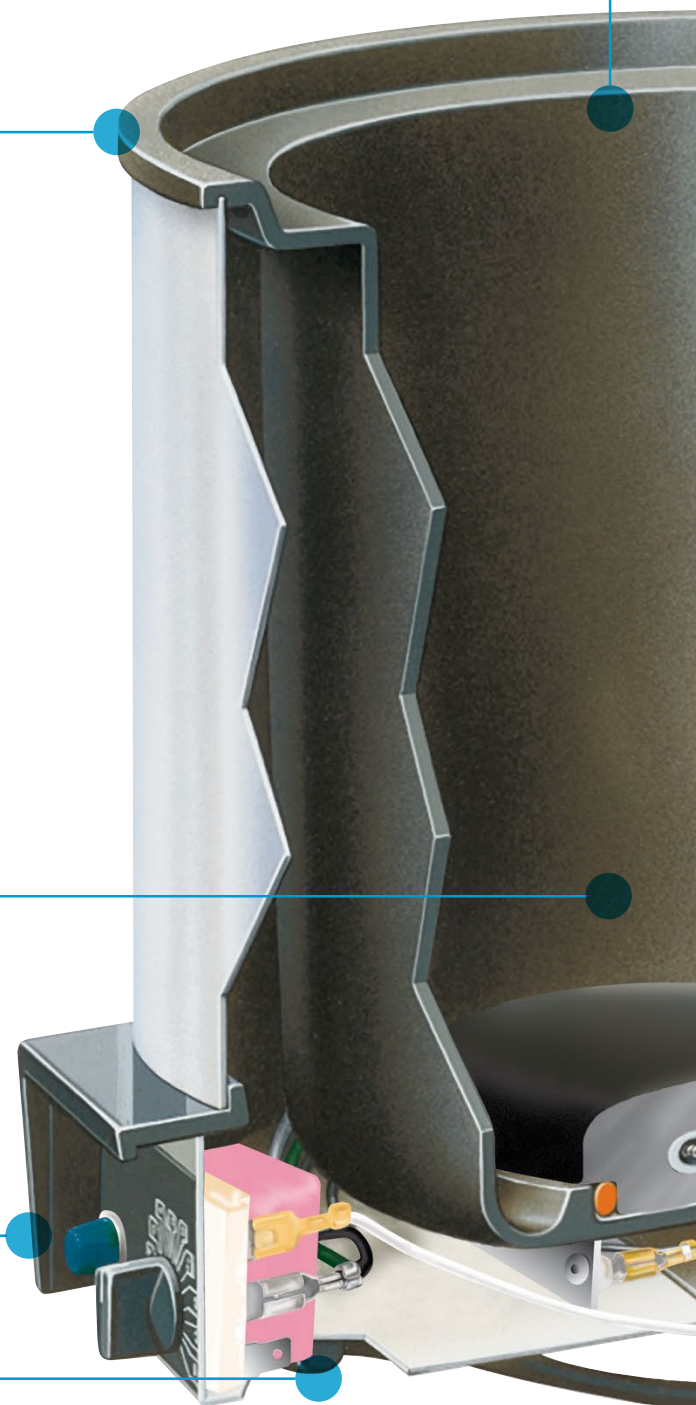
Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

Capillary tube thermostat, provides energy only when it is required to reach the desired temperature.

Thermostat à tube capillaire, il fournit de l'énergie que lorsque c'est nécessaire pour atteindre la température souhaitée.

Ein Thermostat mit Kapillarrohr liefert Energie nur bei Bedarf, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

Pies antideslizantes / Non-skid Feet /
 Pieds antidérapants / Rutschsichere Standfüße





SIN VENTILACIONES
NO VENTS
SANS VENTILATION
KEINE ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN



ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY
TRÈS ÉCOÉNERGÉTIQUE
HOHE EFFIZIENZ

**SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE CONTACTO DIRECTO / DIRECT CONTACT HEATING SYSTEM /
SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR CONTACT DIRECT / DIREKTKONTAKT-HEIZSYSTEM**

**La última palabra en rendimiento y eficiencia / The ultimate in performance and efficiency /
Performance et efficacité maximales / Ultimative Leistung und Effizienz**

La resistencia está en contacto directo con el agua, transfiriendo el calor de una forma más eficiente. Esto se combina con el exclusivo cuerpo de resina reforzada, permitiendo un máximo aislamiento y máxima eficiencia energética. No necesita ventilación.

The heating element is in direct contact with the water for the most efficient heat transfer possible. This is coupled with Vollrath's exclusive Thermoset fiber-reinforced resin well, which provides superior insulation for maximum energy efficiency. So much heat is saved that there is no need for vents.

L'élément chauffant est en contact direct avec l'eau afin de permettre un transfert de la chaleur le plus efficace possible. De plus, le compartiment exclusif de Vollrath en résine thermodurcie renforcée offre une isolation supérieure rendant possible un rendement écoénergétique maximum. La conservation de chaleur est telle qu'il est inutile d'utiliser des évents.

Das Heizelement befindet sich in direktem Kontakt mit dem Wasser und gewährleistet dadurch einen möglichst effizienten Wärmetransfer. In Verbindung mit Vollraths exklusiver, faserverstärkter Duroplast-Wanne ist für eine hervorragende Isolierung und damit eine maximale Energieeffizienz gesorgt. Es wird so viel Wärme gespart, dass keine Entlüftungsöffnungen notwendig sind.



Mayor capacidad de agua reducen los costos de mano de obra. Mejoran la calidad de la comida manteniendo el máximo calor húmedo.

Increased Water Capacity. Reduce labor costs. Improve food quality by maintaining maximum moist heat.

Capacité d'eau supérieure ayant pour conséquence une diminution des frais de main-d'oeuvre Amélioration de la qualité des aliments grâce au maintien d'un maximal de chaleur humide.

Erhöhtes Wasservolumen Arbeitskosten werden gesenkt. Durch Aufrechterhaltung eines Maximums an feuchter Wärme wird die Speisenqualität verbessert.

Exterior más fresco concentra el calor dentro del receptáculo, no en la superficie exterior ni en el rebordo.

Cooler Exterior Concentrates heat inside the well, not to the outside surface and rim.

Extérieur plus frais qui concentre la chaleur à l'intérieur du compartiment et non sur la surface extérieure ou sur le rebord.

Kühlere Außenausführung Konzentriert die Wärme in der Wanne, nicht aber an den Außenflächen oder am Rand.

Cable eléctrico con salida inferior se adapta a la ubicación de la toma de corriente para una instalación segura. Permite controlar la ubicación en 360°. Largo estándar del cable de 183 cm.

Low positioning of electrical cord outlet adapts to the location of the power socket for safe installation. Allows the location to be controlled 360°. Standard cable length of 183 cm.

Câble d'alimentation muni d'une sortie située à la base S'adapte à la prise de courant pour une installation sûre. Permet le positionnement des commandes à 360 degrés. Câble d'une longueur standard de 183 cm.

Unten aus dem Gerät austretendes Netzkabel Lässt sich der Steckdosenposition anpassen und ermöglicht so eine sichere Installation Ermöglicht eine 360-Grad Platzierung des Steuerteils. 183 cm langes Standardkabel.

72517 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer /
 Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®/ Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer

 CE 800 W - 3,5 A
 230 V


HS-7

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	ENCH. PLUG	€	U
72517	26,8 x 24,5	6,6	230	800	EU	276,45	1
72521	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	296,65	1

Solo unidad / Unit only / Modèle seul / Model Einheit.

72518 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer /
 Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®/ Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer

 CE 800 W - 3,5 A
 230 V


HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	ENCH. PLUG	€	U
72518	26,8 x 24,5	6,6	230	800	EU	347,60	1
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	348,85	1

 Con recipiente interior y tapa con visagra /
 With inset, hinged cover /
 Avec conteneur et couvercle /
 Mit Einsatz, Scharnierdeckel.

78184 Recipiente interior / Insert /
 Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne® / Einsatzbehälter

CE



REF	PARA FOR	Ø cm	AL cm	L	€	U
78184	72518*	24,0	20,8	6,6	41,70	6
78204	72522	28,7	20,8	10,4	50,35	6

 *Cubeta no apta para Inducción /
 *Not induction-ready insert /
 *Conteneur non Induction /
 Behälter nicht für Induktion geeignet.

47488 Tapa con visagra y orificio / Lid with hinge / Couvercle / Deckel

CE



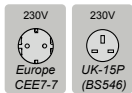
REF	PARA FOR	Ø cm	AL cm	L	€	U
47488	78184	24,0	20,8	6	38,05	6
47490	78204	28,7	20,8	6	44,90	6



**Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve 1/1 Gastronorm /
Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve full size /
Appareils de remise en temp. Cayenne® Heat'N Serve 1/1 Gastronorme /
Cayenne® Heat'N Serve-Rethermalisierer in Standardgröße**

72630

CE 1.000 W - 4,3 A
230 V



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	€	U
72630	16,8	EU	309,90	1
72550	16,8	UK	309,90	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

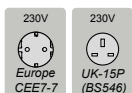
Compartment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

72620

**Calentador Cayenne® 1/1 Gastronorm / Warmer Cayenne® 1/1 Gastronorm /
Chauffer Cayenne® 1/1 Gastronorme / Wasserbad 1/1 Gastronorm Cayenne®**

CE 700 W - 3,0 A
230 V



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	€	U
72620	16,8	EU	289,40	1
72553	16,8	UK	289,40	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

Compartment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

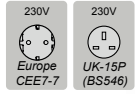
RETERMALIZADORES /
RETHERMALIZERS /
AP. REMISE TEMP.

8.1

RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIERER

72958 Cayenne® Calentador con drenaje / Cayenne® Warmer with Drain / Réchaud Cayenne® avec vidange / Cayenne® Speisenwärmer mit Ablauf

CE 1.200 W - 5,2 A
230 V



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	€	U
72958	16,5	EU	246,55	1
72959	16,5	UK	246,55	1

Recipiente de acero inoxidable pulido serie 300. Con válvula de drenaje. Capacidad para cubetas de tamaño completo y fraccionales, hasta 10 cm de profundidad.

300 series brushed stainless steel well. Drain valve. Holds up to 10 cm deep pans — full and fractional sizes.

Compartiment en inox brossé série 300. Robinet d'évacuation. Bacs d'une profondeur maximale de 10 cm — grande taille et fractions de taille.

Gebürstete Edelstahlwanne, 300er Serie. Ablaufventil. Nimmt bis zu 10 cm tiefe Schalen auf – Standard- und Bruchteilgrößen.

P15.014 / P15.020

Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo desagüe / Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drainage tap / Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorme avec robinet de vidange / Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablaufhahn

CE
+30 °C
+90 °C



REF	TIPO / TYPE	V	W	€	U
P15.014	A	230	1200	232,80	1
P15.020	A	230	1200	248,65	1

Termostato / Thermostat

P15.014



P15.020



A	B	C	D	E	F	G

Sin cubetas / Without bags / Sans bacs / Ohne Behälter



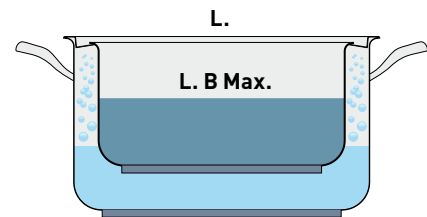
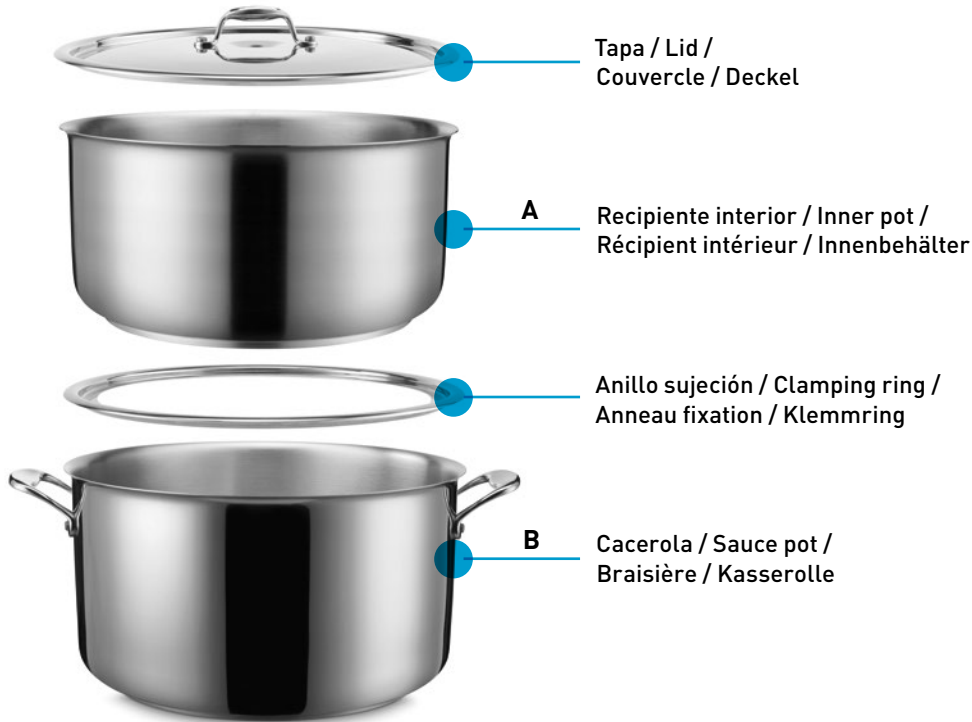
RETERMALIZADORES /
REETHERMALIZERS /
AP. REMISE TEMP.

8.2 CALENTADORES BUFFET / BUFFET FOOD WARMERS /
BUFFET CHAUD / BUFFET SPEISEWÄRMER

BAÑO MARÍA ESPECIAL SERVICIO BUFFET /
SPECIAL BAIN MARIE BUFFET SERVICE /
BAIN-MARIE SPÉCIAL SERVICE BUFFET /
WASSERBAD SPEZIELL FÜR BUFFETSERVICE

EXCLUSIVE

 **INDUCTION**



P8945 Conjunto alto baño maría / High Bain marie set / Ensemble bain marie haut / Hohes Wasserbad Set



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	L	L B Max.	€	U
P894.524	A 20	10	3,10	-	123,05	1
	B 24	14	-	1,50		
P894.528	A 24	12	5,40	-	151,00	1
	B 28	16	-	2,75		
P894.532	A 28	14	8,60	-	168,10	1
	B 32	19	-	3,50		

P8946 Conjunto bajo baño maría / Low Bain marie set / Ensemble bain marie bas / Flaches Wasserbad Set



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	L	L B Max.	€	U
P894.632	A 28	6	3,70	-	159,90	1
	B 32	12,5	-	5,0		

P8945 Conjunto alto baño maría color / Colored High Bain marie Set /
Ensemble bain marie haut couleur / Wasserbad-set farbe



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	L	L B Max.	€	U
P894.524+color	A 20	10	3,10	-	144,75	1
	B 24	14	-	1,50		
P894.528+color	A 24	12	5,40	-	177,60	1
	B 28	16	-	2,75		
P894.532+color	A 28	14	8,60	-	197,65	1
	B 32	19	-	3,50		

Color / Colour /
Couleur / Farbe



P8946 Conjunto bajo baño maría color / Colored Low Bain marie Set /
Ensemble bain marie bas couleur / Flaches wasserbad-set farbe



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	L	L B Max.	€	U
P894.632+color	A 28	6	3,70	-	184,45	1
	B 32	12,5	-	5,00		

Color / Colour /
Couleur / Farbe



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

COOL • LINE

EXCLUSIVE



P. 132

RETERMALIZADORES /
RETHERMALIZERS /
AP. REMISE TEMP.

Intrigue™

CHAFERS DE INDUCCIÓN /
INDUCTION CHAFERS /
CHAFERS POUR PLAQUE INDUCTION /
INDUKTIONS-RECHAUDS

Un elegante y versátil chafer con un diseño de perfil bajo para una mejor presentación / An elegant yet versatile chafer with a low profile design for the best food presentation / Un chafer élégant à la fois polyvalent et discret pour la meilleure présentation des plats / Eleganter und zugleich vielseitiger Rechaud in schlichtem Design für die niveauvolle Präsentation von Speisen.



ESPAÑOL

Apto para inducción.

Modelo con parte superior de vidrio que permite ver la comida sin abrir el chafer – manteniendo la calidad del alimento.

Tapa removible con bisagra de cierre lento. Tres ángulos de apertura, cerrada, 45° ó 90°.

Soporte reforzado con pies antideslizantes que permite una mayor estabilidad.

La tapa y cubeta con sistema anti-goteo mantienen la condensación fuera del alimento.

Se presenta con cubetas de acero inoxidable brillante o de porcelana.

ENGLISH

Induction ready.

Glass top version allows viewing of food without opening chafer – maintaining food quality.

Removable cover with baffle, "stay put" hinge design holds cover in closed, 45° or 90° position.

Reinforced bracket with rubber table feet for longer life and to keep chafer in place.

Dripless cover and pans keep condensation off of food and tabletop.

Available with mirror-finished stainless steel or porcelain food pans.

FRANÇAIS

Compatible avec les plaques à induction.

Le modèle muni d'un couvercle en verre permet de voir le contenu sans ouvrir le chafer – tout en préservant la qualité des aliments.

Couvercle amovible équipé d'un déflecteur et d'une charnière bloquante qui permet de maintenir le couvercle fermé, à 45° ou à 90°.

Support renforcé avec des pieds de table en caoutchouc afin d'offrir une durée de vie plus longue et un meilleur maintien des chafers.

Le couvercle antigouttes et les bacs empêchent la condensation des aliments et de la table.

Disponibles avec bac à aliments en inox ultra-brillant ou en porcelaine.

DEUTSCH

Induktionse geeignet.

Die Version mit Glashaube ermöglicht den Blick auf die Speisen ohne den Rechaud zu öffnen und bewahrt so ihre Qualität.

Die zurück-klappbare Haube mit gedämpftem Haltescharnier hält die Haube geschlossen oder im 45° oder 90° Winkel geöffnet.

Die verstärkte Basis mit Gummifüßen sorgt dafür, dass der Rechaud lange einsetzbar und standfest bleibt.

Die tropffreie Haube und tropffreien Wannen halten Kondenswasser von Speisen und Tischen fern.

Erhältlich mit Wannen aus hochglanzpoliertem Edelstahl oder Porzellan.

46123 Chafing dish redondo con tapa acero inoxidable / Solid top S/S chafer with S/S trim /
Chafer inox à couvercle plein / Edelstahl-Chafer mit glattem Deckel, Details und Schüssel in Edelstahl



REF		mm	L	€	U
46123	Fuente acero inox. S/S food pan Bac gastr. inox Edelstahlschüssel	394 x 80	5,8	647,95	1

46125 Chafing dish redondo con tapa cristal / Glass top S/S chafer with S/S trim /
Chafer inox à couvercle en verre / Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl



REF		mm	L	€	U
46125	Fuente acero inox. S/S food pan Bac gastr. inox Edelstahlschüssel	394 x 80	5,8	617,20	1

46130 Fuente interior redonda / Food pan / Bac à aliments / Geflieste Schüssel



REF		mm	L	€	U
46130	Porcelana Porcelain Porcelaine Porzellan	395 x 71	4,0	185,15	1
49130	Porcelana div. Divided porcelain Porcelaine Porzellan	395 x 71	3,5	214,35	1
46131	Acero inoxidable S/S Acier inoxydable Edelstahl	394 x 70	5,6	123,45	1

46114 Pies chafing dish redondo / S/S stand* / Socle en acier inoxydable* / Ständer* aus Edelstahl



REF	mm	€	U
46114	431 x 228	365,10	1

*El pedestal requiere gel o elemento eléctrico universal para chafers.

*Stand requires a fuel cup or universal chafer heater - order separately.

*Le socle exige un porte-brûleur ou un élément chauffant de plat-réchaud universel - à commander séparément

* Der Ständer benötigt einen universellen Wärmer für Chafers - wird getrennt bestellt

RETERMALIZADORES /
RETHERMALIZERS /
AP. RÉMISE TEMP.

46132 Chafing dish cuadrado con tapa acero inoxidable / Solid top S/S chafer with S/S trim /
Chafer inox à couvercle plein / Edelstahl-Chafer mit glattem Deckel, Details und Schüssel in Edelstahl



REF	mm	L	€	U
46132	392 x 176 x 412	5,8	813,90	1

Fuente acero inox.
S/S food pan
Bac gastr. inox
Edelstahlschüssel

46134 Chafing dish cuadrado con tapa cristal / Glass top S/S chafer with S/S trim /
Chafer inox à couvercle en verre / Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl



REF	mm	L	€	U
46134	392 x 176 x 412	5,8	910,60	1
46135	392 x 176 x 412	5,8	964,75	1

Fuente acero inox.
S/S food pan
Bac gastr. inox
Edelstahlschüssel

Fuente porcelana
Porcelain food pan
Bac gastr. porcel.
Porzellanschüssel

46136 Fuente interior cuadrada / Food pan / Bac à aliments / Geflieste Schüssel



REF	mm	L	€	U
46136	392 x 52 x 388	3,5	225,75	1
49136	392 x 52 x 388	3,5	257,10	1
46137	392 x 71 x 392	6,3	153,50	1

Porcelana
Porcelain
Porcelaine
Porzellan

Porcelana div.
Divided porcelain
Porcelaine
Porzellan

Acero inoxidable
S/S
Acier inoxydable
Edelstahl

46113 Pies chafing dish cuadrado / S/S stand* / Socle en acier inoxydable* / Ständer* aus Edelstahl



REF	mm	€	U
46113	362 x 364 x 220	387,55	1

*El pedestal requiere gel o elemento eléctrico universal para chaferos.

*Stand requires a fuel cup or universal chafer heater - order separately.

*Le socle exige un porte-brûleur ou un élément chauffant de plat-réchaud universel - à commander séparément.

* Der Ständer benötigt einen universellen Wärmer für Chafers - wird getrennt bestellt.



MIRAGE®

INDUCTION

**BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN /
BUFFET INDUCTION WARMER /
BUFFET RECHAUD INDUCTION /
BÜFFET-INDUKTIONS-RECHAUD**

Mantener la comida caliente durante el servicio.
Low wattage to keep food warm during serving.
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.
Geringer Wattverbrauch zum Warmhalten der Speisen beim Servieren.

Parte superior de cristal templado negro.
Tempered, black glass top.
Plateau en verre noir trempé.
Haube aus schwarzem gehärtetem Glas.



Con 4 ajustes de potencia. Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance. Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.
Touch Control mit 4 Stufen. LED-Anzeigeleuchten auf Steuerpanel und Glas.



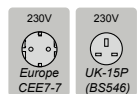
Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.
Schließen Sie bis zu 3 Geräte mit einer Weiterverbindungs-Geräteanschlussleitung an.

595027502 Placa inducción mantenedora de temperatura / Buffet induction warmer / Plaque induction de maintien température / Warmhalte-Induktionsplatte



595087502
595087503

595027502
595027503



REF	mm	VOLT. CA / AC	V	W	ENCH. PLUG.	€	U
595027502	400 x 400 x 80	230	300	1,30	EU	735,30	1
595027503	400 x 400 x 80	230	300	1,30	UK	735,30	1
595087502	600 x 400 x 80	230	375	1,63	EU	1.123,60	1
595087503	600 x 400 x 80	230	375	1,63	UK	1.123,60	1

RETERMALIZADORES /
RETHERMALIZERS /
AP. REMISE TEMP.



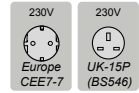
59641 Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable / Drop in warmer /
Plaque induction de maintien température encastrable / Einsetzbare Warmhalte-Induktionsplatte

CE



REF	cm	cm*	VOLT. CA / AC	V	A	ENCH. PLUG	€	U
59641	37 x 32 x 7,5	34 x 30	230	650	2,8	EU	781,85	1
59642	37 x 32 x 7,5	34 x 30	230	650	2,8	UK	781,85	1





* Encastrable / Drop in / Encastrable / Einsetzbare











**Juegos de placas de inducción bajo mostrador / Induction undercounter warming Kits /
Ensembles de réchauds à induction encastrables / Glas für einsetzbare Induktionsheizplatten**

CE



-  Negro / Black / Noir / Schwarz
-  Granito / Granite / Granite / Granit
-  Crema / Cream / Crème / Creme
-  Blanco / White / Blanc / Weiß

Nº PLACA / WARMER / PLAQUE / PLATTE	cm	ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE mm	U
1 	45,7 x 61	4	1
1 	45,7 x 61	4	1
1 	45,7 x 61	4	1
1 	45,7 x 61	4	1
2 	91,4 x 61	4	1
2 	91,4 x 61	4	1
2 	91,4 x 61	4	1
2 	91,4 x 61	4	1

Llame a su representante de ventas para obtener el número de artículo correcto. Los juegos incluyen placas de inducción y plantillas aptas para inducción.

Call your sales rep for the correct item number. The kits includes Drop-in warmer and glass template.

Contactez le service commercial pour obtenir la référence de l'article. Les Kits incluent des réchauds à induction et des gabarits spéciaux induction.

Rufen Sie Ihren zuständigen Vertriebspartner für korrekten Artikelnummern. Diese Kits beinhalten induktionswärmer und induktionsgeeignete Schablonen.



RETERMALIZADORES /
RETHERMALIZERS /
AP. REMISE TEMP.



ESPAÑOL

Chafers retráctiles

Acero inoxidable 18-8 brillante. Patas robustas y sólidas. Los chafers cuentan con una tapa acanalada que transfiere la condensación al interior de la cubeta del baño maría. Incluye protecciones contra el viento. El diseño de tapa con bisagras que permite tres opciones de apertura: cerrada, 90° y totalmente abierta. La tapa removible para facilitar su limpieza.

ENGLISH

Retractable chafers

Mirror-finished, 18-8 stainless steel. Durable solid legs and welded construction. Chafers feature channeled cover that transfers condensation into the water pan. Includes windguards. Cover hinge design enables three cover positions - closed, 90° and fully open. Cover removes for easy cleaning.

FRANÇAIS

Chafers rétractables

Acier inoxydable 18-8 ultra-brillant. Pieds pleins soudés et de fabrication robuste. Les chafers disposent d'un couvercle à gorge qui transfère la condensation dans le bac à eau. Inclus une protection contre le vent. Le design de la charnière permet trois positions - couvercle fermé, à 90° et totalement ouvert. Couvercle amovible qui facilite le nettoyage.

DEUTSCH

Rechauds mit Rolldeckel

Hochglanzpoliert, 18-8 Edelstahl. Strapazierbare robuste Standfüße und verschweißte Struktur. Die Rechauds sind mit einer gerillten Haube ausgestattet, die Kondenswasser in die Wasserwanne ableitet. Mit Windschutzvorrichtungen. Die Haubenscharniere ermöglichen drei Stellungen - geschlossen, 90° und vollständig geöffnet. Die Haube kann zur mühelosem Reinigung abgenommen werden.

46255 Chafing rectangular de sobremesa / Countertop rectangular chafer / Chafer rectangulaire de comptoir / Rechteckiger Chafer für Arbeitsflächen

RETRACTIL /
RETRACTABLE /
RÉTRACTABLE /
RECHTECKIGER



REF	mm	L	PARA FOR	€	U
46255	635 x 444,5 x 470	8,6	30022	1.223,10	1

Totalment retráctil, con fuente de baño maría sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones / Fully retractable with SuperPan V® food pan, dripless water pan, 3-position dome cover and windguard shield / Chauffe-plats rectangulaire 8,5 litres entièrement rétractable avec bac à eau anti-gouttes, couvercle dôme 3 positions / Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel mit 3 Positionen.

46258 Chafing rectangular encastrable / Drop-in rectangular chafer / Chafer rectangulaire encastrable / Eingebauter, rechteckiger Chafer

RETRACTIL /
RETRACTABLE /
RÉTRACTABLE /
RECHTECKIGER



REF	mm	L	PARA FOR	€	U
46258	647,7 x 457,2 x 470	8,6	30022	1.176,50	1

Con fuente de baño maria sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones / Fully retractable with SuperPan V® food pan, dripless water pan, 3-position dome cover / Rectangulaire 8,5 litres avec bac à eau rectangulaire antigouttes et couvercle dôme / Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel mit 3 Positionen.

46265 Chafing redondo de sobremesa / Countertop round chafer /
Chafer rond de comptoir / Runder Chafer für Arbeitsflächen

RETRACTIL /
RETRACTABLE /
RÉTRACTABLE /
RECHTECKIGER



REF	mm	L	PARA FOR	€	U
46265	482,6 x 482,6 x 470	5,7	46862	885,55	1

Totalmente retráctil.
Con fuente de baño maría sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones /
Fully retractable with food pan, dripless water pan, 3-position dome cover and windguard shield /
Chauffe-plats rond 5,7 litres entièrement rétractable avec bac à eau anti-gouttes, couvercle dôme 3 positions /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel mit 3 Positionen.

46268 Chafing redondo empotrable / Drop-in round chafer /
Chafer rond encastrable / Eingebauter, runder Chafer

RETRACTIL /
RETRACTABLE /
RÉTRACTABLE /
RECHTECKIGER



REF	mm	L	PARA FOR	€	U
46268	482,6 x 482,6 x 209,6	5,7	46862	844,55	1

Con fuente de baño maría sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones /
Fully retractable with food pan, dripless water pan, 3-position dome cover /
Rectangulaire 5,7 litres avec bac à eau rectangulaire antigouttes et couvercle dôme /
Rund, 5,7 l mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel.

46080 Chafing rectangular de sobremesa / Countertop rectangular chafer /
Chafer rectangulaire de comptoir / Rechteckiger Chafer für Arbeitsflächen

ESTÁNDAR /
STANDARD



REF	mm	L	PARA FOR	€	U
46080	648 x 470 x 470	8,6	30022	989,60	1

Con fuente de baño maría estándar y tapa con abertura hasta 90° /
With standard water pan, dome cover only opens to 90° /
Chafer rectangulaire 8,5 litres grande taille avec bac à eau standard, couvercle dôme s'ouvrant à 90° seulement /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Standardwanne ohne Tropfen mit Haubendeckel, der sich bis 90° öffnet.

46070 Chafing redondo de sobremesa / Countertop round chafer /
Chafer rond de comptoir / Runder Chafer für Arbeitsflächen

ESTÁNDAR /
STANDARD



REF	mm	L	PARA FOR	€	U
46070	470 x 457 x 476	5,7	46862	722,50	1

Con fuente de baño maría estándar y tapa con abertura hasta 90° /
With standard water pan, dome cover only opens to 90° /
Chafer rectangulaire 8,5 litres grande taille avec bac à eau standard, couvercle dôme s'ouvrant à 90° seulement /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Standardwanne ohne Tropfen mit Haubendeckel, der sich bis 90° öffnet.

46093 Dispensador de café / Coffee urn / Percolateurs / Kaffeurne



REF	mm	L	PARA FOR	€	U
46093	324 x 330 x 502	11,4	-	784,70	1
46094	394 x 419 x 552	18,9	-	1.013,30	1

46090 Dispensador de sopa / Soup chafer / Chafer à soupe 7 qt / Suppen-Rechaud



REF	mm	L	PARA FOR	€	U
46090	324 x 260 x 502	6,6	46088	823,75	1

46095 Dispensador de salsas / Gravy/sauce chafer / Chafer à sauce / Soßen-Rechaud



REF	mm	L	PARA FOR	€	U
46095	324 x 260 x 381	2,4	46104	676,30	1

46280 Dispensador de líquidos / Beverage dispenser / Chafer à sauce / Soßen-Rechaud



REF	mm	L	PARA FOR	€	U
46280	533 x 203 x Ø279	7,6	-	501,95	1

Chafers serie estándar / Value chafers /
Chafers série standard / Standard Rechauds

P3875 Chafing dish rectangular con tapa roll top / Rectangular chafing dish roll top lid /
Chafing dish rectangulaire avec couvercle roll top / Rechteckiger Chafing dish mit Rolldeckel



REF	mm	L	€	U
P387.500	740 x 450 x 410	9,0	286,50	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

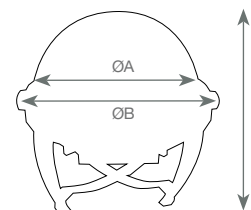
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P8975 Chafing dish redondo tapa roll top / Round chafing dish roll top lid /
Chafing dish rond avec couvercle roll top / Runder Chafing dish mit Rolldeckel



REF	ØA mm	ØB mm	AL mm	€	U
P897.500	Ø350	Ø515	485	255,85	1



Apertura máxima: 180°.
Max. opening: 180°.
Ouverture maximale: 180°.
Max. Öffnung: 180°.

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

**ACCESORIOS Y UTENSILIOS /
ACCESSORIES & UTENSILS /
ACCESSOIRES ET USTENSILES /
UTENSILIEN UND ZUBEHÖR BUFFET**



P. 471

RETERMALIZADORES /
RETHERMALISERS /
AP. REMISE TEMP.

8.2 CALENTADORES BUFFET / BUFFET FOOD WARMERS / BUFFET CHAUD / BUFFET SPEISEWÄRMER

Chafers serie económica / Economy chafers /
Chafers série économique / Ökonomisch Rechauds

P379 Chafing dish con tapa / Chafing dish with lid / Chafing dish avec couvercle / Chafing dish mit Deckel



REF	mm	L	€	U
P379.065	650 x 350 x 340	9,5	169,90	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores /
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles.
With 2 burners /
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox.
Avec 2 brûleurs /
Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus
Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P3795 Chafing dish económico con tapa / Economical chafing dish with lid / Chafing dish économique avec couvercle / Preiswerter Chafing Dish mit Deckel



REF	mm	L	€	U
P379.500	650 x 350 x 320	9,0	87,30	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores /
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles.
With 2 burners /
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox.
Avec 2 brûleurs /
Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus
Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

P387 Chafing dish con tapa tipo roll top / Chafing dish with roll top lid / Chafing dish avec couvercle "roll top" / Chafing Dish mit Roll-top Deckel



REF	mm	L	€	U
P387.065	650 x 380 x 390	9,5	215,10	1

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores /
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles.
With 2 burners /
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox.
Avec 2 brûleurs /
Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus
Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

Accesorios para chafers / Chafers accessories /
Accessoires pour chafers / Rechaud-zubehör

46861 Fuente interior redonda 2 compartimentos / Round divided food pan /
Bac à aliments compartimenté rond / Rund Geteilte Speisenwannen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø mm	H mm	L	€	U
46861	384	62	2,5	61,35	1
49334	340	54	1,2	43,80	1

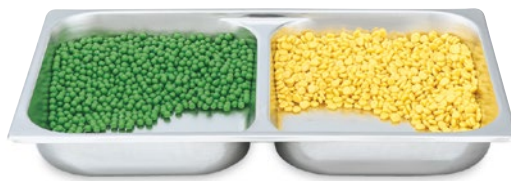
Para / For / Pour / Für:
46861: 46030, 46070, 46265, 46268, 46293, 46298, 46860, 46360
49334: 48323, 49521

No apto para chafers inducción / Not for use with induction chafers
Pas pour chafer induction / Nicht für Induktion Chafing-Dish geeignet

46853 Fuente interior 2 compartimentos / Divided Food Pan /
Bacs à aliments compartimentés / Geteilte Speisenwannen

1/1

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	mm	H mm	L	€	U
46853	GN 1/1	530 x 325	64	3,3	88,20

Para / For / Pour / Für: Chafing dish GN 1/1

MB98719 Protección Anti-aliento / Mobile Breath Guards /
Pare-haleine mobiles / Mobile Atemschutzplatten



REF	L cm	€	U
MB98719	61	Cromo/Negro	591,30
MB98720	91	Cromo/Negro	640,00
MB98721	122	Cromo/Negro	717,85
MB98722	152	Cromo/Negro	767,40



Resistente base de acero con revestimiento pulvimetálico. Cristal acrílico curvado duradero. De fácil montaje. Se envían desmontadas.

Rugged steel base with powder coating. Curved acrylic glass which is durable and contemporary. Shipped knocked-down — easy to assemble.

Base en acier robuste avec revêtement en poudre. La vitre en acrylique incurvée est durable et contemporaine. Expédiés démontés — faciles à monter.

Widerstandsfähiger Stahlboden mit Beschichtung gebogenes, langlebiges und zeitgemäßes. Sie werden in Einzelteilen geliefert — sie sind einfach zu bestücken.

MBA928 Protección acrílica Anti-aliento / Mobile Acrylic Breath Guards /
Pare-haleine mobiles en acrylique / Mobile Acryl-Atemschutzplatten

NSF



Bolsa de nylon incluida.
Nylon bag included.
Sac en nylon compris.
Nylontasche nicht enthalten.

Solución para cubrir superficies de alimentos. Paneles acrílicos de 1 cm de grosor. Duradero. De fácil montaje y transporte.

Convenient, durable and portable solution to cover food serving areas. Folds down flat and secures with magnetic latches - for ease in transporting. 1 cm thick acrylic panels can be securely fastened in place with easy thumb turns.

Solution pratique, durable et portable pour couvrir les zones de service des aliments.

Praktische, haltbare und tragbare Lösung zur Abdeckung von Speisen-Servierbereichen.

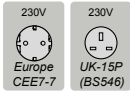
REF	cm	€	U
MBA92819	61 x 49,5 x 40,6	501,85	1
MBA92820	91,4 x 49,5 x 40,6	541,95	1
MBA92821	121,9 x 49,5 x 40,6	605,85	1



8.2 CALENTADORES BUFFET / BUFFET FOOD WARMERS / BUFFET CHAUD / BUFFET SPEISEWÄRMER

Accesorios para chafers / Chafers accessories /
Accessoires pour chafers / Rechaud-zubehör

46110 Elemento eléctrico universal para chafing dish / Universal electric chafer heater / Résistance électrique pour chafers / Universelle Rechaud-Elektroheizung



REF	PARA / FOR	VOLT. CA / AC	V	A	ENCH. PLUG	€	U
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	267,90	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	267,90	1

Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Sized to fit standard fuel opening.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.
Abmessungen sind kompatibel mit den Öffnungen für Standardbenzin.

P9500 Elemento eléctrico para chafing dish / Electric heating unit for chafing dish / Corps de chauffe pour chafing dish / Elektrisches Element für chafing dish



REF	V	€	U
P950.000	240	151,60	1

Para / For / Pour / Für: P379.065, P387.065

P3871/P3872 Fuel para chafing dish / Chafing dish fuel / Fuel pour chafing dish / Brennstoff für chafing dish



REF	mm	DURACIÓN / LENGHT / DURÉE / DUAER	€	U
P387.100	650 x 550	3 h	1,65	75
P387.200	830 x 600	6 h	3,25	60

Gracias a su fórmula especial no hay ninguna restricción especial por almacenaje o transporte. No gotea ni se derrama. No se evapora si se deja abierto. Puede guardarse si no se consume todo. No inflamable. No tóxico. Fácil de abrir y cerrar. La lata no se calienta. Fácil de encender una vez apagada.

Thanks to its special formula no storage or transport restriction are involved. Resealable. Non spill - Non drip. Non flammable. Non combustible. Non toxic fuel. Easy open & close. Container does not become hot to touch. Does not evaporate if left uncapped.

Grâce à sa formule spéciale il n'y pas de restriction pour le stockage et le transport. Hermétique. Non inflammable. Non combustible. Non toxique. Facile à ouvrir et fermer. On peut le garder si on ne le consomme pas tout. Facile à allumer une fois éteint.

Dank seiner speziellen Formel gibt es keinerlei spezielle Beschränkung für den Transport oder Lagerung. Wiederverschliessbar. Keine Verdampfung beim Auflassen. Wiederverwendbar bei nicht vollständigem Verbrauch. Nicht leicht entzündbar. Nicht giftig. Einfach zu öffnen und verschliessen. Die Dose erhitzt sich nicht. Einfach anzuzünden einmal ausgegangen.

P3722 Contenedor para combustible de chafing dish / Burner holder for chafing dish / Porte-brûleur pour chafing dish / Brennstoffbehälter für chafing dish



REF	€	U
P372.200	6,90	1

Adaptable. REF:
P379, P387, P898, P8991

P685 Fuel para chafing dish / Chafing dish fuel barrel / Bidón fuel chafing dish / Brennstoff für chafing dish



REF	L	KG	€	U
P685.004	5	5	26,20	1

ETANOL / ETHANOL

Sin hollín. Sin olor / No soot. No smell /
Pas de suie. Inodore / Kein Russ. Kein Geruch.



**DISPENSADORES LÍQUIDOS Y CEREALES /
JUICE & CEREALS /
DISTRIBUTEUR À JUS ET CÉRÉALES /
SAFT- / FRÜHSTÜCKFLOCKENSPENDER**



P8992 Dispensador de zumos - acero inox /
Juice dispenser St/Steel /
Distributeur à jus - acier inox /
Saftspender - Edelstahl



REF		L	€	U
P899.000	Pie dorado / Golden leg	6,0	248,05	1
P899.200	Acero inox / St/Steel	8,0	192,05	1
P899.202	Acero inox / St/Steel	8,0 + 8,0	375,30	1

P8993 Dispensador de leche - acero inox /
St/Steel milk dispenser /
Distributeur à lait - acier inox /
Milchspender Edelstahl



REF		L	€	U
P899.300	Acero inox / St/Steel	8,0	209,50	1
P899.302	Acero inox / St/Steel	8,0 + 8,0	401,55	1

4635210 Dispensador de cereales doble /
Double Cereal Dispenser /
Distributeur à céréales double /
Getreideflocken-Doppelbehälter



REF	mm	L (x2)	€	U
4635210	310 x 220 x 600	3,8	616,50	1

T3660 Dispensador de cereales doble /
D-Lux cereal dispenser /
Distributeur à céréales D-Lux /
D-Lux-Getreideflockenspender



REF	mm	L	€	U
T3660	254 x 356 x 686	8,0	330,40	1

P9100 Olla eléctrica para buffet / Soup kettle / Marmite buffet chaud / Elektrischer Buffettopf



REF	mm	L	€	U
P910.008	340 x 390	10,0	116,35	1

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuerpo de aluminio con baño epoxy. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. External aluminium body with epoxy coating. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Corps en aluminium laqué epoxy. Cuve intérieure en acier inox. capacité 10 lts.

Temperaturkontrolle. Kotrolleuchten. Deckel Thermostat regulierbar Heizelement 400W, 1,9 A, 230V, 50/60 Hz. Edelstahldeckel, Aluminiumkörper mit Epoxybeschichtung. Innenbehälter aus Edelstahl mit Fassungsvermögen von 10 Liter.

ESTACIONES CONTORNEADAS PARA BANQUETES / CONTOURED BUFFET STATIONS / STATIONS POUR BUFFET ARRONDIES / GEWELLTE BÜFFETSTATIONEN



Opción elegante y flexible para servir los alimentos calientes. Aluminio y acero cromado de alta calidad.

Stylish yet flexible option for hot food buffet serving. High quality and durable aluminium and chrome-plated steel.

Option élégante et flexible pour le service de buffets chauds. Aluminium et acier chromé robustes et de haute qualité.

Eine elegante und zugleich zuverlässige Option für das warme Büffet. Hochwertiges strapazierfähiges Aluminium und verchromter Stahl.

4667470 Estación buffet con rejilla / Buffet station with wire grill / Station pour buffet avec grille / Kleine Büffetstation mit Stabrost



*Bandeja no incluida /
*Griddle pan not included /
*Plaque non incluse /
*Grillpfanne nicht enthalten

REF	mm	€	U
4667470*	406 x 406 x 191 Marrón / Brown	270,25	1
4667570	533 x 406 x 191 Marrón / Brown	354,30	1

4667670 Estación buffet para cocina inducción / Induction buffet station / Station pour buffet à induction / Induktionsbüffetstation



REF	mm	€	U
4667670	502 x 438 x 191 Marrón / Brown	292,40	1

Placa inducción no incluida / Induction unit sold sparetely /
Plaque induction non incluse / Induktionsplatte nicht enthalten.



77540 Bandeja presentación estación buffet / Griddle pan / Plaque de grill / Griddle-Pfanne



REF	mm	PARA / FOR	€	U
77540	443 x 406 x 37	4667470	82,45	1
77541	624 x 438 x 37	4667570	111,30	1

ESTACIÓN BUFFET TRINCHANTE / CONTOURED CARVING STATION / STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE / GEWELLTE TRANCHIERSTATION



2 x 250 W

Lámparas calentadoras dobles.
Dual heat lamps.
Deux lampes chauffantes.
Zwei Heizlampen.

Pantallas de aluminio para disipar el calor /
Spun aluminum shades for heat dissipation /
Abat-jour en aluminium repoussé pour
dissiper la chaleur /
Schirme aus gedrehtem Aluminium zur
Wärmeabfuhr.

Protección contra aliento con vidrio templado
transparente /
Clear tempered glass customer breath guard /
Pare-haleine en verre trempé transparent /
Durchsichtiger Kundenatemschutz aus
gehärtetem Glas

Marco de acero cromado
altamente resistente /
Heavy-duty steel frame, chrome-plated /
Cadre en acier chromé extra-robuste /
Strapazierfähiger Stahlrahmen,
verchromt.

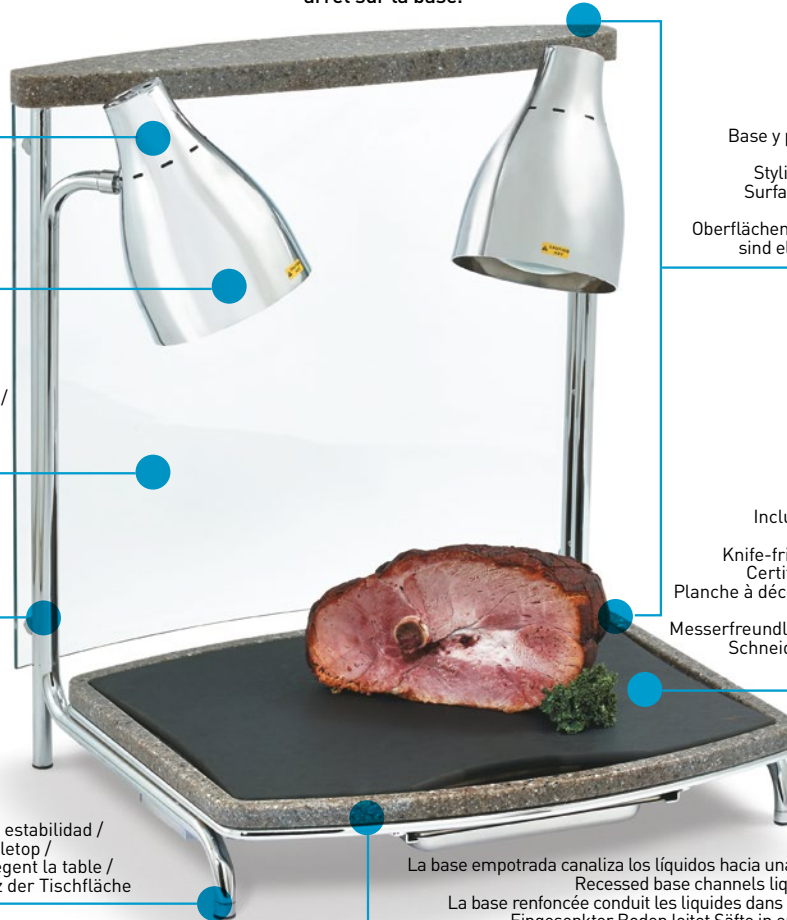
Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad /
Rubber feet provide stability and protect tabletop /
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table /
Gummifüße sorgen für Stabilität und Schutz der Tischfläche

Atractiva estación trinchant (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base.

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving. On/off lighted switch on base.

Attraktive Tranchierstation mit Lampen für zusätzliche Wärme beim Servieren. Ein/Aus-Schalter an der Basis.



Base y parte superior elegantes con superficie lisa /
Stylish solid surface base & top /
Surface pleine esthétique (base et dessus) /
Oberflächen, Schneidfläche und Oberteil sind elegant und solide ausgeführt

Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF /
Knife-friendly, dishwasher safe NSF /
Certified cutting board included /
Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle /
Messerfreundliches, spülmaschinenfestes Schneidbrett mit NSF Zertifizierung inbegriffen.

La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable /
Recessed base channels liquids into removable drip pan /
La base renforcée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes /
Eingesenkter Boden leitet Säfte in entnehmbare Abtropfwanne ab

46671 Estación buffet trinchant / Contoured Carving Station / Station de découpage concave / Gewellte Tranchierstation

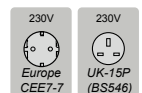


Incluye 2 bombillas de infrarrojos
2 Infrared bulb included
Inclus 2 ampoules infrarouges
Inklusive 2 Infrarot-Lampe



REF	mm	VOLT. CA / AC	ENCH. PLUG	€	U
46671	610 x 559 x 686	230	EU	1.659,55	1
46672	610 x 559 x 686	230	UK	1.659,75	1

Bombilla de infrarrojos / Infrared bulb /
Ampoule infrarouge / Infrarot-Lampe
Ver en / Refer to / Consulter / Siehe
P. 284



Cable / Cord / Cordon / Kabel
L: 1,8 m.

25154 Tabla corte para estación buffet trinchant / Contoured carving station cutting board only / Planche à découper de station de découpage concave seule / Schwarzes, konturiertes Schneidbrett nur für Fleisch



REF	mm	€	U
25154	541 x 425 x 12,7 Negro / Black	206,90	1

RETERMALIZADORES /
RETHERMALISERS /
AP. REMISE TEMP.

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS /
PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSFELDER



Las placas de inducción ofrecen máxima productividad / Induction hobs offer maximum productivity /
Les plaques à induction offrent une productivité optimale / Die Induktionsfelder bieten eine maximale produktivität

Alta velocidad de cocción, y una alta eficiencia energética / High-speed cooking and high energy efficiency /
Grande vitesse de cuisson et grande efficacité énergétique / Hochgeschwindigkeits Kochen und Hohe Energieeffizienz

Mientras las cocinas vitro-cerámicas tradicionales calientan el recipiente a través de una resistencia eléctrica, las placas de inducción crean un campo electromagnético que se transforma en vibración y ésta en calor. Para ello, es necesario que el recipiente esté preparado para activar la vibración, por eso es necesario que su base tenga una parte magnética.

While traditional ceramic hobs heat the cooking vessel using electrical resistance, induction hobs create an electro-magnetic field which is turned into vibration and thus into heat. To do this, the pan needs to be able to activate the vibration which means that the base has to be partly magnetic.

Alors que les cuisinières vitrocéramique traditionnelles chauffent le récipient au moyen d'une résistance électrique, les plaques à induction créent un champ magnétique qui se transforme en une vibration qui par la suite génère chaleur. Pour cela, il faut que le récipient soit à même d'activer la vibration, c'est pourquoi celui-ci doit disposer d'une partie magnétique à la base.

Während die traditionellen Kochfelder die Kochtöpfe mit Hilfe einer elektrischen Wärmequelle erhitzen, erzeugen die Induktionsfelder ein elektromagnetisches Feld und erhitzen durch vibration. Dafür ist es nötig, dass die zu erheizenden Behälter für die Vibration vorbereitet sein müssen, d.h. sie müssen einen Teil Magnetischen Unterboden haben.

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 st/steel /
Le corps est en acier inoxydable 18/10 /
Körper aus Edelstahl 18/10

Base apta para inducción /
Base for induction /
Base pour induction /
Unterboden für Induktion

Controles de temperatura instantánea /
Instant temperature control /
Contrôles de température instantanée /
sekundenschnelle Temperaturkontrolle



Más seguridad: calor de placas residual, reduciendo lesiones y quemaduras /
Safer: the heat of the hob is residual, reducing injuries and burns /
Plus de sécurité : la chaleur de la plaque est résiduelle, ce qui réduit le risque de lésion et de brûlure /
Mehr Sicherheit: Die Kochfelder erzeugen nur Nachwärme, deshalb werden Verletzungen und Verbrennungen minimiert.

Más limpieza: facilidad de limpieza de las manchas porque no se pegan /
Cleaner: easier to clean up spills as food won't stick to the surface /
Plus de propreté : facilité de nettoyage des taches car les aliments n'accrochent pas /
Reinigung: Einfache Reinigung von Flecken, weil sie sich nicht festbrennen.

mirage®

INDUCTION

Memoria de temperatura –permite usar el último ajuste de temperatura programado. Cuadro de selección de temperatura y potencia /

Temperature memory — powers up to the last used temperature setting. Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment /

Mémoire de température – offre la possibilité d'utiliser le dernier réglage de température. Cadran de réglage avant-gardiste permettant un réglage rapide de la température et de la puissance /

Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet. Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe.

Resistente caja de acero inoxidable con superficie cerámica 100% sellada /

Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability /

Boîtier inox solide avec une surface supérieure à 100 % en céramique afin de garantir de une durée de vie plus longue /

Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit.

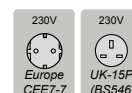


59650 Placa inducción / Induction cooker / Plaque induction / Induktionskochplatten

CE

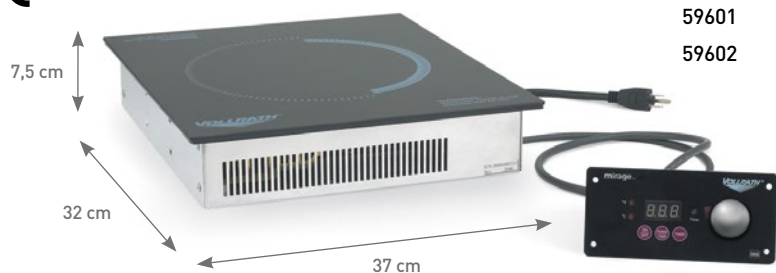


REF	cm	V	W	A	ENCH. PLUG	€	U
59650	36	230	1800	7,8	EU	761,10	1
59651	36	230	1800	7,8	UK	761,10	1

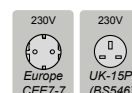


59601 Placa inducción encastrable / Drop in induction cooker / Plaque induction encastrable / Einsetzbare Induktionsplatte

CE



REF	Ø cm	cm	V	W	A	ENCH. PLUG	€	U
59601	36	34 x 30	230	1800	7,8	EU	781,85	1
59602	36	34 x 30	230	1800	7,8	UK	781,85	1



Control con ajuste de alta velocidad para nivel de potencia y temperatura. Cuerpo resistente de acero inoxidable con superficie cerámica. Memoria de temperatura, permite utilizar el último ajuste de temperatura usado.

Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment. Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability. Temperature memory — powers up to the last used temperature setting.

Cadran de réglage à la pointe de la technique permettant le réglage rapide de la température et de la puissance. Boîtier inox solide avec dessus 100 % céramique pour plus de durabilité. Mémoire de température – monte au dernier réglage de température utilisé.

Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe. Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit. Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet.

RETERMALIZADORES /
RETHEMALIZERS /
AP. REMISE TEMP.

8.5 PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS / PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN

Placas inducción estándar / Standard Induction /
Plaque induction standard / Induktionsplatten standard

P15078 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	HZ	W	€	U
P15.078	20	220 - 240	50	3500	375,10	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 °C. Cuatro ventiladores de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Four fans.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Quatre ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer. Timer (0-180 Minuten). LED Display mit Touch control. Temperaturregler 1-10 (500-3500W). Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kühlventilatoren.

P15072 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	W	€	U
P15.072	25	230	3500	396,50	1

Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 °C. Potencia de 500-3500 W. 2 Ventiladores.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 °C and power 500-3500 W. 2 Fans.

Corps en acier inoxydable. Minuterie digitale de 0-180 minutes. Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W. 2 Ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 °C. Leistung von 500-3500 W. 2 Kühlventilatoren.

P15079 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	HZ	W	€	U
P15.079	25	230	50	3500	320,90	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Rango temperatura 60-240 °C. Un ventiladores de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. One fan.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. Un ventilateur.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer von 0-180 Minuten. LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 1 Kühleventilator.

P15077 Placa de inducción pequeña / Induction cooker / Plaque induction petite / Kleines induktionskochfeld



REF	Ø cm	V	HZ	W	€	U
P15.077	20	230	50 / 60	2000	150,15	1

Cuerpo en plástico. Con panel control táctil LC D. Reloj temporizador (0-180 minutos). Rango temperaturas: 60-240 °C.

Plastic housing with touch control LCD panel. Timer (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Corps en plastique avec écran LCD tactile. Minuteur (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LC D Bildschirm. Timer (0-180 Minuten). Temperaturbereich von 60-240 °C.



RETERMALIZADORES /
RETHERMALIZERS /
AP. REMISE TEMP.



**ACCESORIOS Y UTENSILIOS BUFFET /
BUFFET ACCESSORIES & UTENSILS /
ACCESSOIRES ET USTENSILES BUFFET /
BUFFET ZUBEHÖR UND UTENSILIEN**

9.1	BOLS DOBLE PARED / DOUBLE WALL BOWLS / BOLS DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGE SCHALEN	470
9.2	BANDEJAS DE SERVICIO / SERVING TRAYS / PLATEAUX / SERVIERTABLETTS	474
9.3	UTENSILIOS DE SERVICIO / SERVING TOOLS / USTENSILES DE SERVICE BUFFET / SERVIERBESTECK	478
9.4	PINZAS DE SERVICIO / SERVING TONGS / PINCES BUFFET/ SERVIERZANGE	485

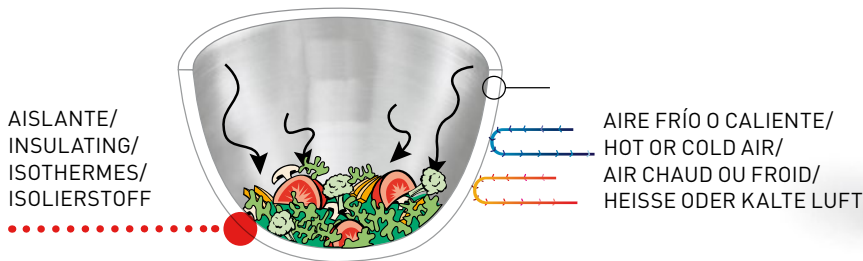
BOLS SERVICIO DOBLE PARED/ DOUBLE WALL INSULATED SERVING BOWLS/ BOLS SERVICE DOUBLE PAROI ISOTHERMES/ DOPPELWANDIGE SCHALEN

CONSTRUCCIÓN AISLANTE DE PARED DOBLE QUE PERMITE CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, YA SEAN FRÍOS O CALIENTES/

DOUBLE WALL INSULATED SERVING BOWLS THAT ALLOWS KEEPING THE FOOD TEMPERATURE, WHETHER COLD OR HOT/

CONSTRUCTION D'ISOLATION À DOUBLE PAROI QUI PERMET DE MAINTENIR LA TEMPÉRATURE DE LA NOURRITURE, FROIDE OU CHAUDE/

DOPPELWANDIGE ISOLIERUNGSSCHALEN, DIE DIE TEMPERATUR DES LEBENSMITTELS HALTEN, SEI ES KALT ODER HEISS



NO TRANSPIRAN. NO ES NECESARIO PRECALENTAR O ENFRIAR/ WILL NOT TRANSPIRE. REQUIRES NO PREHEATING OR CHILLING/ PAS DE CONDENSATION SUR LES PAROIS. N'EXIGE AUCUN PRÉCHAUFFAGE OU REFROIDISSEMENT/ KEINE KONDENSATBILDUNG.ERFORDERT KEIN VORWÄRMEN ODER ABKÜHLEN

PAREDES AISLANTES QUE MANTIENEN LOS ALIMENTOS A LA TEMPERATURA DE SERVICIO/ INSULATING WALLS THAT KEEP FOOD AT SERVICE TEMPERATURE/ CONSTRUCTION ISOLANT QUI GARDE LES ALIMENTS À LA TEMPÉRATURE DE SERVICE/ DIE ISOLIERUNGSWÄNDE HALTEN DAS ESSEN AUF BETRIEBSTEMPERATUR.

LAVAR A MANO/
HAND WASHING/
LAVER À LA MAIN/
VON HAND WASCHEN

RETENCIÓN DEL FRÍO: BOLS AISLANTES DE DOBLE PARED
Protocolo de prueba, 2004

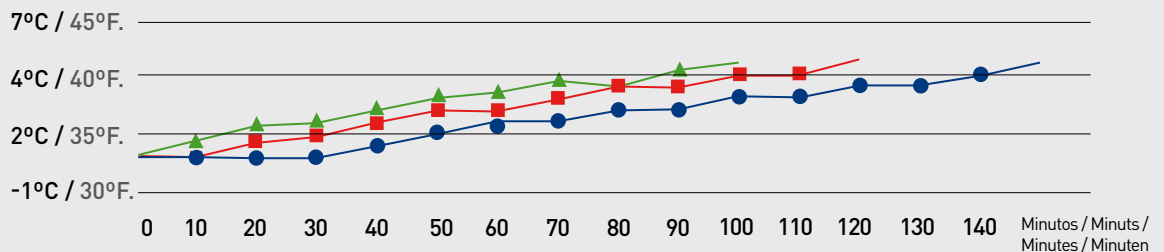
COLD RETENTION: DOUBLE WALL INSULATED BOWLS
Test protocol, 2004

RÉTENTION DU FROIDE: CONSTRUCTION D'ISOLATION À DOUBLE PAROI
Protocolo de prueba, 2004

KÄLTESPEICHERUNG: DOPPELWANDIGE ISOLIERTE SCHALEN
Protocolo de prueba, 2004

TEMPERATURA/
TEMPERATURE/
TEMPÉRATURE/
TEMPERATUR
(Celsius/Fahrenheit)

46591 3.2 L
47652 3.5 L
46592 6.6 L



1) Se colocó ensalada de patatas en diversos bols, llenando ¾ de la capacidad del bol.
2) Temperatura inicial de la comida 0,6°C; temperatura ambiente 20,6°C.
3) Cada 10 minutos se registró la temperatura en el centro de la ensalada.
4) La prueba concluyó cuando la comida alcanzó una temperatura de 5°C.

1) Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.
2) Initial temperature of the food 0.6°C; ambient temperature 20.6°C.
3) The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.
4) The test concluded when the food reached a temperature of 5°C.

1) La salade de pommes de terre a été placée dans différents bols. Remplissage ¾ de la capacité du bol.
2) La température initiale de l'aliment 0,6°C; température ambiante 20,6°C.
3) La température au centre de la salade a été enregistrée toutes les 10 minutes.
4) Le test s'est terminé lorsque la nourriture a atteint une température de 5°C.

1) Kartoffelsalat wurde in verschiedene Schalen gegeben. Es wurden ¾ der Kapazität der Schüssel gefüllt.
2) Anfangstemperatur des Lebensmittels 0,6°C; Umgebungstemperatur 20,6°C.
3) Die Temperatur in der Mitte des Salats wurde alle 10 Minuten aufgezeichnet.
4) Der Test wurde abgeschlossen, als das Essen eine Temperatur von 5°C erreichte.

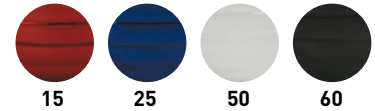
**Bol colores redondo doble pared /
Round Colored Double Wall Bowls /
Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs /
Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig**

46587

NSF



REF	Ø mm	H mm	L	€	U
46587 + COLOR	114	76	0,7	32,85	6
46590 + COLOR	184	103	1,6	49,00	6
46591 + COLOR	241	129	3,2	73,55	6
46592 + COLOR	300	165	6,6	103,80	3
46569 + COLOR	350	175	9,6	142,65	2



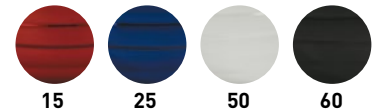
**Bol colores cuadrado doble pared /
Square Colored Double Wall Bowls /
Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs /
Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig**

47619

NSF



REF	mm	H mm	L	€	U
47619 + COLOR	139 x 139	70	0,7	39,10	6
47632 + COLOR	184 x 184	87	1,7	50,25	12
47634 + COLOR	216 x 216	108	3,0	66,50	6
47635 + COLOR	258 x 258	130	4,9	85,60	4
47637 + COLOR	299 x 299	150	7,9	110,20	3



V I O L E T
C O L L E C T I O N



ACCESORIOS /
ACCESSOIRES /
ACCESSOIRES

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTEN IN P. 79

46584 Bol inclinado doble pared / Angled Beehive Bowls /
Bols nid d'abeilles à paroi inclinée / Angewinkelte Bienenstock-Schüsseln

NSF



REF	Ø mm	H mm	L	€	U
46584	188	139	0,95	31,95	6
46585	240	173	1,7	50,35	6
46586	300	209	3,5	73,45	2
46582	350	239	4,7	112,80	2

47619 Bol estriado cuadrado doble pared / Double-Wall Square Beehive Serving Bowls /
Bol lis carré double paroi / Doppelwandige, quadratische, gerillte Schale

NSF



REF	mm	H mm	L	€	U
47619	139 x 139	70	0,7	27,60	6
47632	185 x 185	89	1,7	34,75	12
47634	218 x 218	108	3,0	47,35	6
47635	244 x 244	131	4,9	63,90	4
47637	299 x 299	150	7,8	85,45	3

46587 Bol estridado redondo doble pared / Beehive Style Double-Wall Serving Bowls /
Bol à bande rond double paroi / Geriffelte, runde, doppelwandige Schüssel

NSF



REF	Ø mm	H mm	L	€	U
46587	144	76	0,7	22,60	6
46590	184	103	1,6	34,25	6
46591	241	129	3,2	54,30	6
46592	300	165	6,6	79,65	3
46569	350	175	9,6	113,40	2

Acero inoxidable brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Mirror finished

46665 Bol redondo doble pared con aro brillante / Beehive Style Double-Wall Serving Bowls /
Bol bande brillant rond double paroi / Runde, doppelwandige Schale mit glänzendem Ring

NSF



REF	Ø mm	H mm	L	€	U
46665	144	76	0,7	22,60	6
46666	184	103	1,6	33,95	6
46667	241	129	3,2	53,65	6
46668	300	165	6,6	78,65	3
46669	350	175	9,6	112,40	2

Cuerpo pulido satinado. Borde superior pulido brillante /
Body mat finished. Rim mirror finished /
Finition corps satinée / Finition bande brillante /
Matte Lackierung aussen / Glänzende Lackierung am Rand

82005 Tapa para bol redondo doble pared / Covers for Double Wall Round Bowls /
Couvercles pour bols ronds à double paroi / Deckel für runde, doppelwandige Schüsseln



REF	Para / For / Pour / Für	Ø mm	€	U
82005	46587 & 46665	144	8,60	3
82006	46590 & 46666	184	20,45	10

Combinaciones de acabados satinados/brillantes /
Combination satin/mirror finish for beautiful food
presentations /
Finition satinée/brillante mixte pour une belle
présentation des plats /
Glänzende Lackierungskombination für eleganten
Präsentation

**BOLS DE MELAMINA /
MELAMINE BOWLS /
BOLS DE MÉLAMINE /
MELAMIN-SCHÜSSELN**



ACCESORIOS /
ACCESSOIRES /
ACCESSOIRES



**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**

ESPAÑOL

Borde con acabado satinado e interior brillante, creando una elegante contraste visual /

ENGLISH

Satin-finished rim and mirror-finished interior creates a visual contrast that accentuates the food product /

FRANÇAIS

Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant crée un contraste visuel qui met en valeur les plats /

DEUTSCH

Rand mit satiniertem Finish und Innenseite glänzend, wodurch sich ein optischer Kontrast ergibt, der die Speisen hervorhebt.

**82093 Bandeja servicio rectangular acero inoxidable / Rectangular Stainless Steel serving trays /
Plateau service rectangulaire / Rechteckiges Serviertablett**



REF	mm	€	U
82093	305 x 229	32,35	3
82094	457 x 254	47,50	3
82095	533 x 305	62,70	3

**82090 Bandeja servicio cuadrada acero inoxidable / Square Stainless Steel serving trays /
Plateau service carré / Quadratisches Serviertablett**



REF	mm	€	U
82090	298 x 298	30,70	3
82091	400 x 400	47,80	3
82092	470 x 470	74,80	3

**82096 Bandeja servicio redonda acero inoxidable / Round Stainless Steel serving trays /
Plateau service rond / Rundes Serviertablett**



REF	Ø mm	€	U
82096	305	36,70	3
82097	355	44,90	3
82098	406	55,45	3

**82060 Bandeja servicio oval acero inoxidable / Oval Stainless Steel serving trays /
Plateau service oval / Ovaes Serviertablett**



REF	mm	€	U
82060	375 x 276	37,85	3
82061	448 x 330	51,00	3
82062	537 x 394	68,90	3

Superficie segura para contacto directo con la alimentos Aptas para lavavajillas.
Surface safe for direct food contact. Dishwasher safe.
Surface sûre pour un contact direct avec les aliments. Aptes au lave-vaisselle.
Lebensmittelsichere Oberfläche. Spülmaschinenfest.

82100 Bandeja servicio redonda borde decorado / Round serving trays /
Plateaux de service ronds / Runde Serviertabletts



REF	Ø mm	€	U
82100	314	35,05	1
82101	387	46,40	1
82102	473	66,80	1

82111 Bandeja servicio ovalada borde decorado / Oval serving tray /
Plateaux de service ovales / Ovale Serviertabletts



REF	mm	€	U
82111	552 x 406	87,00	1

82122 Bandeja servicio oblonga borde decorado / Oblong serving trays /
Plateaux de service oblongs / Rechteckige Serviertabletts



Sin asas /
Without handles /
Sans poignées /
Ohne Griffe
82120 / 82121



Con asas /
With handles /
Avec poignées /
Mit Griffen
82122 / 82123

REF	mm	€	U
82122	454 x 352	71,20	1
82123	597 x 470	102,05	1
82120*	454 x 352	52,25	1
82121*	597 x 470	81,55	1

*Certificado NSF / *NSF Certified /
*NSF Certifié / *NSF Bestätigt

82131 Bandeja servicio redonda / Round gallery tray / Plateaux de galerie ronds / Runde Galerietabletts



REF	Ø mm	H mm	€	U
82131	387	38	82,65	1

P317 Fuente oval borde vuelto / Oval serving dish with rolled edge /
Plat ovale à bords ronds / Ovale Serviertablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	€	U
P317.025	25 x 17,2	7,30	1
P317.030	30 x 20,2	8,90	1
P317.035	35 x 23,3	10,80	1
P317.040	40 x 26,7	13,45	1
P317.045	45 x 29,2	15,05	1
P317.050	50 x 31,2	19,50	1

Pulido satinado / Satin finished /
Polissage satiné / Satiniert poliert

P3174 Fuente oval borde vuelto económica / Economical oval serving dish with rolled edge /
Plat ovale à bords ronds économique / Ovale ökonomisches Serviertablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	€	U
P317.425	25 x 17,5	5,35	1
P317.430	30 x 21,0	6,00	1
P317.435	35 x 24,0	7,15	1
P317.440	40 x 26,5	7,90	1
P317.445	45 x 29,5	9,65	1
P317.450	50 x 34,0	12,30	1

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

P3172 Fuente oval borde vuelto / Oval serving dish with rolled edge /
Plat ovale à bords ronds / Ovale Serviertablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	H cm	€	U
P317.260	60 x 38,5	3,0	43,60	1
P317.280	80 x 40,5	3,5	56,90	1

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

P3171 Fuente de pescado borde vuelto / Fish tray with rolled edge /
Plat à poisson à bords ronds / Ovale Fischserviertablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	H cm	€	U
P317.170	70 x 31,5	3,0	45,20	1

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

P907 Sopera inox con base / St/Steel soup tureen with stand /
Soupière inox avec pied / Edelstahlsuppenschüssel mit Fuss



REF	Ø cm	L	€	U
P907.024	24	2,50	12,75	1
P907.026	26	3,50	14,55	1

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

P927 Ensaladera acrílica redonda / Acrylic round salad bowl /
Saladier rond acrylique / Runde Acrylsalatschüssel



REF	Ø mm	H mm	€	U
P927.000	258 x 158	158	22,90	6

P928 Ensaladera acrílica cuadrada / Acrylic Squared salad bowl /
Saladier carré acrylique / Quadratische Acrylsalatschüssel



P928.000



P928.001

REF	mm	€	U
P928.000	285 x 285 x 124	11,80	12
P928.001	147 x 147 x 70	2,50	24

P903 Placa enfriadora / Cooling plate / Plaque réfrigérante / Kälteplatte

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO/TYPER	mm	€	U
P903.001	1/1	530 x 325	141,80	1
P903.002	1/2	325 x 265	97,45	1

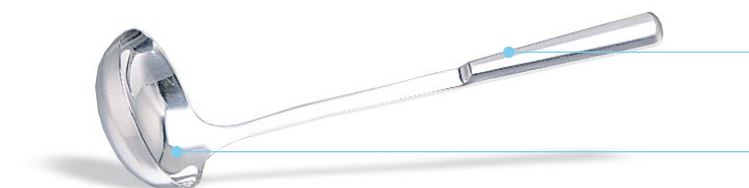
Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets. En el congelador: Mínimo 4h por debajo de los -4 °C. Aguanta 5-6h con temperaturas por debajo de los 23 °C.

For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4°C. Tolerance under 23°C: 5-6h.

Pour une présentation hygienique et facile des aliments froids sur les buffets. Au congélateur. Minimum 4h à des températures inférieures à -4 °C. Résistance à des températures inférieures à 23 °C: 5-6h.

Für die einfache und hygienische Präsentation von kalten Lebensmittel auf den Buffets. Im Gefrierschrank: Mindestens 4h unter -4 °C. Hält 5-6h Temperaturen unter 23 °C stand.

P361 Cacillo monobloc / One piece ladle /
Louche monobloc / Schöpflöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	L	€	U
P361.000	9	30	0,10	10,25	1

Mango anatómico
Anatomical handle
Manche anatomique
Anatomischer Griff

Monobloc
One piece
Monobloc
Monoblock

P362 Espumadera monobloc / One piece skimmer /
Écumoire monobloc / Schaumlöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	€	U
P362.000	11	33,5	9,65	1

P363 Espátula monobloc / One piece turner /
Spatule monobloc / Pfannenwender Monoblock



REF	L cm	€	U
P363.000	32	8,55	1

P364 Cuchara de servicio monobloc / One piece serving spoon /
Cuillère de service monobloc / Servierlöffel Monoblock



REF	L cm	€	U
P364.000	31	7,70	1

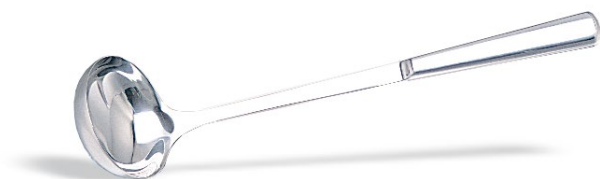
P365 Tenedor monobloc / One piece fork /
Fourchette monobloc / Fleischgabel Monoblock



REF	L cm	€	U
P365.000	32	6,90	1

P366 Cacillo salsas monobloc / One piece sauce ladle /
Cuillère à sauces monobloc / Sossenlöffel Monoblock

REF	Ø cm	L cm	L	€	U
P366.000	7	28	0,10	9,15	1



P367 Cuchara ensalada monobloc / One piece salad spoon /
Cuillère à salade monobloc / Salatlöffel Monoblock

REF	L cm	€	L
P367.000	30	7,75	1



P368 Cuchillo cocina / Carving knife /
Couteau à pâtisserie / Küchenmesser

REF	L cm	€	L
P368.000	28,5	5,60	1



P369 Pala pasteles / Cake server /
Pelle à gâteau / Keksschaufel

REF	L cm	€	L
P369.000	22	6,25	1

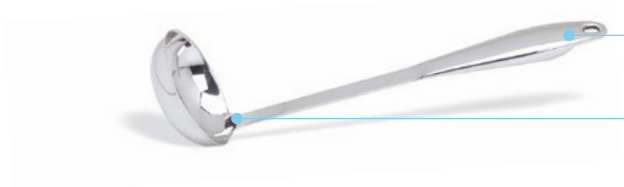


P370 Cuchillo pastelería / Cake knife /
Couteau à pâtisserie / Patisseriemesser

REF	L cm	€	L
P370.000	29,5	7,25	1



P3611 Cacillo monobloc / One piece ladle / Louche monobloc / Schöpflöffel Monoblock



Mango anatómico
Anatomical handle
Manche anatomique
Anatomischer Griff

Monobloc
One piece
Monobloc
Monoblock

REF	Ø cm	L cm	L	€	U
P361.100	9,5	32	0,15	7,30	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3621 Espumadera monobloc / One piece skimmer / Écumoire monobloc / Schaumlöffel Monoblock



REF	Ø cm	L cm	€	U
P362.100	11	35	6,60	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3631 Espátula monobloc / One piece turner / Spatule monobloc / Pfannenwender Monoblock



REF	L cm	€	U
P363.100	37	6,25	1

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3641 Cuchara de servicio monobloc / One piece serving spoon /
Cuillère de service monobloc / Servierlöffel Monoblock



REF	L cm	€	U
P364.100	34,5	5,65	1

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3651 Tenedor monobloc / One piece fork / Fourchette monobloc / Fleischgabel



REF	L cm	€	U
P365.100	37	4,75	1

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3671 Cuchara para spaghetti / Spaghetti server / Cuillère à spaghetti / Spaghettilöffel



REF	L cm	€	U
P367.100	35	5,65	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P368 Cuchillo cocina / Carving knife / Couteau de cuisine / Küchenmesser



REF	L cm	€	U
P368.000	28,5	5,60	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P3691 Pala pasteles / Cake server / Pelle à gâteau / Keksschaufel



REF	L cm	€	U
P369.100	31	5,05	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P370 Cuchillo pastelería / Cake knife / Couteau à pâtisserie / Patisseriemesser



REF	L cm	€	U
P370.000	29,5	7,25	1

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P341 Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr. / One piece ladle. 18% cr. St/Steel /
Louche monobloc. inox 18% cr. / Schöpflöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	Ø cm	L cm	L	€	U
P341.000	8,5	28	0,10	5,65	12

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

P342 Espumadera monobloc. inox 18% cr. / One piece skimmer. 18% cr. St/Steel /
Écumoire monobloc. inox 18% cr. / Schaumlöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	Ø cm	L cm	€	U
P342.000	11	33	5,60	12

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

P343 Espátula monobloc. inox 18% cr. / One piece turner. 18% cr. St/Steel /
Spatule monobloc. inox 18% cr. / Pfannenwender Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	L cm	€	U
P343.000	33	4,35	12

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

P344 Tenedor monobloc. inox 18% cr. / One piece fork. 18% cr. St/Steel /
Fourchette monobloc. inox 18% cr. / Fleischgabel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	L cm	€	U
P344.000	30	4,10	12

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

P345 Cuchara monobloc. inox 18% cr. / One piece spoon. 18% cr. St/Steel
Cuillère monobloc. inox 18% cr. / Servieröffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	L cm	€	U
P345.000	34	4,35	12

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

46940 Cacillo servicio acero inoxidable / St/Steel Serving ladle /
Louches de service en acier inoxydable / Edelstahl-Servierkelle



REF	L cm	ml	€	U
46940	15,2	14,8	9,15	12
46941	16,8	29,6	12,95	12
47892	30,5	177,4	19,75	24

46942 Cacillo servicio acero inoxidable / St/Steel Serving ladle /
Louche en acier inoxydable / Edelstahl-Utensilien Schöpfkelle



REF	L cm	ml	€	U
46942	22,9	59,1	12,00	12
46944	30,5	118,3	19,25	12

Diseño grabado elegante / Elegant embossed pattern /
Relief élégant / Elegantes Gravurdesign.

46954 Tenedor servicio acero inoxidable / St/Steel Serving Fork /
Fourchette en acier inoxydable / Edelstahl-Utensilien Gabel



REF	L cm	€	U
46954	33	12,60	12

Diseño grabado elegante / Elegant embossed pattern /
Relief élégant / Elegantes Gravurdesign.

46951 Cuchara servicio acero inoxidable / St/Steel Serving Spoons /
Cuillère en acier inoxydable / Edelstahl-Utensilien Löffel



REF	L cm	€	U
46951	29,2	11,85	12
46953	33	13,25	12

Diseño grabado elegante / Elegant embossed pattern /
Relief élégant / Elegantes Gravurdesign.

48144 Cuchillo chuletero, mango plástico negro / Steak knife black plastic handle /
Couteau Steak manche noir plastique / Steakmesser, Kunststoffgriff, schwarz



REF	HOJA / BLADE / LAME / BLATT L cm	TOTAL L cm	€	U
48144	12,4	25,1	36,10	12

Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

48148 Cuchillo chuletero, mango plástico madera / Steak knife riveted wooden handle /
Couteau Steak manche bois plastique / Steakmesser, Kunststoff- / Holzgriff



REF	HOJA / BLADE / LAME / BLATT L cm	TOTAL L cm	€	U
48148	12,7	25,1	27,30	12

Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

V I O L E T
C O L L E C T I O N



P358

Pinza buffet BPA Free color / Coloured BPA Free utility tong /
Pince buffet SANS BPA en couleurs / Farbige BPA Free buffetzangen



REF	L cm	Transp. Clear	Blanco White Blanc Weiss	Rojo Red Rouge Rot	Negro Black Noir Schwarz	€	U
P358	23	0	1	2	7	2,80	1

REF 358 + L + COLOR

46926

Pinza servicio / Serving tong /
Pince de service / Servierzange



REF	L cm	€	U
46926	21	9,25	12

46938

Pinza buffet / Buffet tong /
Pince à buffet / Büffetzange



REF	L cm	€	U
46938	30,5	9,85	6

P359

Pinza de servicio / Serving tong /
Pince de service / Servierzange



REF	L cm	€	U
P359.000	24	6,60	1

46925

Pinza servicio ensalada /
Scissors salad tong
Pince-ciseaux à salade /
Salat-Scherenzange/

Construcción de dos piezas /
Two piece construction /
Construction en deux pièces /
Zweiteilige Ausführung.



REF	L cm	€	U
46925	25	21,00	10

P353

Pinza ensalada / Salad tong /
Pince à salade / Salatzeange



REF	L cm	€	U
P353.000	26,5	14,30	1

46928

Pinza Pan / Bread tong /
Pince à pain / Brotzange



REF	L cm	€	U
46928	23,5	10,95	12

P606 Pinza pan / Bread tong /
Pince à pain / Brotzange



REF	L cm	€	U
P606.000	25	15,30	1

46988 Pinza spaghetti / Spaghetti tong /
Pince à spaghetti / Spaghettizange



REF	L cm	€	U
46988	22,9	8,45	12

46989 Pinza spaghetti / Spaghetti tong /
Pince à spaghetti / Spaghettizange



REF	L cm	€	U
46989	29,2	12,35	12

P605 Pinza pasta / Pasta tong /
Pince à pâtes / Nudelzange



REF	L cm	€	U
P605.000	24	3,75	1

P351 Pinza spaghetti / Spaghetti tong /
Pince à spaghetti / Spaghettizange



REF	L cm	€	U
P351.000	19	2,70	12

P3511 Pinza spaghetti reforzada /
Reinforced spaghetti tong /
Pince à spaghetti renforcée /
Reinforced spaghetti tong



REF	L cm	€	U
P351.100	19	5,35	12

P352 Pinza repostería / Cake tong /
Pince à gâteau / Konditoreizange



REF	L cm	€	U
P352.000	18	7,75	1

P617 Pinza anillas / Tong with ring /
Tong with ring / Zange mit Ringen



REF	L cm	€	U
P617.014	14	4,50	1
P617.017	17	4,75	1

P618 Pinza hamburguesa / Burger tong /
Pince à "burger" / Hamburgerzange



REF	L cm	€	U
P618.000	24	9,15	1

46929 Pinza pastelería / Pastry tong /
Pince à pâtisserie / Gebäckzange



REF	L cm	€	U
46929	20	6,45	24

P615 Cascanueces / Nut cracker /
Casse-noix / Nussknacker



REF	L cm	€	U
P615.000	16,5	5,90	1

P6151 Cascanueces inox / St/Steel nut cracker /
Casse-noix en inox / Edelstahl Nussknacker



REF	L cm	€	U
P615.100	16,5	15,30	6

P389 Pinza para mariscos en aluminio /
Aluminium lobster cracker /
Casse-pattes en aluminium /
Meeresfrüchtezange aus Aluminium



REF	L cm	€	U
P389.000	14	3,35	1

P902 Pinza charcutería / Butcher's tong /
Pince à charcuterie / Metzgereizange



REF	L cm	€	U
P902.000	10,5 x 5	5,25	1

46760 Pinza caracoles /
Snail tong, mirror-finished stainless steel /
Pince à escargot, inox ultra-brillant /
Schneckenzange, glänzender Edelstahl



REF	L cm	€	U
46760	15,2	9,85	12

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

**PINZAS / TONGS /
PINCES / ZANGEN**



P. 75



**SERVICIO DE MESA /
FOOD & TABLE SERVICE /
ARTS DE TABLE /
TAFELSERVICE**

**10.1 PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION /
PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET-PRÄSENTATION 490**

BAMBÚ NATURAL & MADERA / NATURAL BAMBOO & WOODEN
BAMBOU NATUREL & BOIS / NATURBAMBUS & HOLZ 490

CESTAS POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE BASKETS /
CORBEILLES POLYPROPYLENE / POLYPROPYLEN KÖRBE 492

MANTELES INDIVIDUALES / PLACE MATS /
SETS DE TABLE / PLATZMATTEN 498

PIZARRAS / SLATES / ARDOISES / SCHIEFFERTFELN 500

**10.2 MINIATURAS / MINIATURE POTS /
MINIATURES / MINIATURGEFÄSSE 502**

ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL /
ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL 502

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN 504

ALUMINIO DE FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM /
FONTE D'ALUMINIUM / ALUMINIUMGUSS 504

HIERRO FUNDIDO / CAST IRON / FONTE ÉMAILLÉE / GUSSEISEN 506

**10.3 SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE /
SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE 508**

**10.4 SERVICIO POSTRE / DESSERT SERVICE /
SERVICE DESSERT / DESSERTSERVICE 516**

10.1 PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET-PRÄSENTATION

BAMBÚ NATURAL & MADERA / NATURAL BAMBOO & WOOD / BAMBOU NATUREL & BOIS / NATURBAMBUS & HOLZ

NATURAL FIBERS

GAMA PRESENTACIÓN BAMBÚ NATURAL PARA LOS MÁS EXIGENTES.

NATURAL BAMBOO PRESENTATION RANGE FOR THE MOST DEMANDING HOTELS AND RESTAURANTS.

GAMME DE PRÉSENTATION BAMBOU NATUREL PLUS EXIGEANTS.

PRÄSENTATIONSREIHE NATURBAMBUS FÜR DEN HÖCHSTEN ANSPRUCH.



P10051 Tabla bambú presentación sushi / Bamboo sushi board / Planche bamboú présentation sushi / Bambus Sushitisch



REF	cm	H cm	€	U
P100.511	24 x 15	3,0	9,05	24
P100.512	27 x 18	3,0	11,30	24

P10052 Tabla curvada bambú sushi / Curved bamboo sushi board / Planche incurvée bambou présentation sushi / Gebogener Bambus Sushitisch



REF	cm	H cm	€	U
P100.520	21 x 12	2,5	7,75	36
P100.521	24 x 15	3,0	9,45	24
P100.522	27 x 18	3,0	11,70	24

P10060 Barco presentación sushi / Sushi boat presentation / Bateau présentation sushi / Präsentations Sushi-Boot



REF	cm	H cm	€	U
P100.600	50 x 20	31,0	73,85	6
P100.601	70 x 25,5	45,0	98,55	6

P10054 Vaporera bambú redonda / Round bamboo steamer /
Cuit vapeur bambou rond / Runder Bambus Dampfgarer

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel



REF	cm	H cm	€	U
P100.540	10	4,0	2,90	375
P100.541	13	5,0	4,25	224
P100.542	15	5,0	4,35	144
P100.543	21	5,0	5,40	72
P100.544	27	5,5	7,75	44

P10055 Tapa vaporera redonda / Round steamer lid /
Couvercle cuit vapeur rond / Runder Dampfgarerdeckel



REF	Ø cm	H cm	€	U
P100.550	10	3,0	2,75	500
P100.551	13	3,5	3,85	272
P100.552	15	3,5	4,05	204
P100.553	21	4,0	4,90	102
P100.554	27	4,0	7,25	60

P10053 Bandeja rectangular presentación sushi / Sushi rectangular tray /
Plateau rectangulaire présentation sushi / Sushi-Tablett, rechteckig



REF	cm	H cm	€	U
P100.530	33 x 22,5	8,0	28,00	6
P100.531	42 x 32	8,5	30,90	6

P10057 Pinza bambú / Bamboo tong / Pince bambou / Bambuszange



REF	L cm	€	U
P100.570	20,0	1,05	780
P100.571	25,5	1,20	504
P100.572	30,0	1,30	444

P906100 / P906150 Dispensador de pan / Bread basket stand / Présentoir à pain / Brotbehälter**EXCLUSIVE**

REF	cm	H cm	€	U
P906.100	35,5 x 50	160	338,75	1
P906.150	35,5 x 50	160	307,40	1

Para cestas 10075 y 10078 (Ø 36 cm) /
For baskets P10075 / P10078 (Ø 36 cm) /
Pour corbeilles 10075 et 10078 (Ø 36 cm) /
Für Körbes 10075 und 10078 (Ø 36 cm).

No incluye cestas /
Baskets not included /
Corbeilles non incluses /
Körbe nicht inklusive.

Incluye dos ruedas posteriores /
Includes two rear castors /
Pourvu de deux roues arrières /
Enthält zwei Hinterräder.

Ver en página / See on page /
Consulter page / Siehe Seite
493

P10074 Cesta pan / Bread basket / Corbeille à pain / Brotkorb

REF	cm	H cm	€	U
P100.740	29 x 29	47,5	41,70	12
P100.741	36 x 30	21 / 39	31,10	6
P100.742	Ø 29	21 / 39	31,10	6



P100.740



P100.741



P100.742

P10075 Cesta redonda inclinada / Slated bread basket / Corbeille ronde inclinée / Schräger runder Korb



REF	Ø cm	H cm	€	U
P100.750	36	10 / 20	15,40	6
P100.751	40	13 / 23	19,75	6
P100.752	36	10 / 20	15,40	6
P100.753	40	13 / 23	19,75	6
P100.754	36	10 / 20	15,40	6
P100.755	40	13 / 23	19,75	6

P10076 Cesta rectangular inclinada / Slated rectangular basket /
Corbeille rectangulaire inclinée / Schräger rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	€	U
P100.760	40 x 28	6 / 10	19,45	12
P100.761	58 x 38	8 / 12	31,50	6

P10077 Cesta rectangular dos compartimentos / Two compartment rectangular basket /
Corbeille rectangulaire deux compartiments / Rechteckiger Korb zwei Unterteilungen



REF	cm	H cm	€	U
P100.770	49 x 31	10 / 14,3	27,20	6

P10078 Cesta baguettes / Baguette basket / Corbeille à baguettes / Baguettekorb



REF	Ø cm	H cm	€	U
P100.780	35	35	23,90	12
P100.781	36	36	22,45	6

P100.780

P100.781

P10079 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb

REF	Ø cm	H cm	€	U
● P100.790	31	7,0	9,95	12
● P100.792	24	5,5	6,00	60

**P10080** Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb

REF	Ø cm	H cm	€	U
● P100.800	18,5	7,5	4,60	48
● P100.803	18	6,0	4,95	48
● P100.804	23	6,0	6,60	48
● P100.805	25	6,0	7,40	48

**P10081** Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb

REF	Ø cm	H cm	€	U
● P100.810	19,5	7,5	3,30	84
● P100.813	18,5	6,0	3,30	84
● P100.814	23	6,0	4,20	84

**P10082** Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb

REF	Ø cm	H cm	€	U
P100.820	18,5	6,0	3,30	84
P100.821	23	6,0	4,20	84
P100.822	25,5	6,0	4,40	84



P10084 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	€	U
P100.840	21,5 x 18	8,0	6,00	84
P100.841	26 x 20	7,5	5,40	48
P100.842	23 x 23	9,0	6,45	12

P10085 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	€	U
P100.850	30 x 22	6,0	10,35	24
P100.851	40 x 28,5	7,0	14,40	24

P10086 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	€	U
P100.860	37 x 27	7,0	12,65	24
P100.861	46 x 34	7,0	17,15	24
P100.862	46 x 34	12,0	20,65	12

P10087 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	€	U
P100.870	37 x 26	7,0	12,65	12
P100.871	42 x 30	7,0	17,15	24
P100.872	46 x 34	7,0	20,65	24

P10088 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb

REF	cm	H cm	€	U
P100.880	18 x 12	6,5	3,75	60
P100.881	23,5 x 15	7,0	4,65	60
P100.882	28 x 14,5	7,5	5,80	36

P10089 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb

REF	cm	H cm	€	U
P100.890	19 x 13	7,0	4,40	48
P100.891	25 x 15	8,0	6,00	60
P100.892	29 x 19	10,0	6,75	60

P10090 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb

REF	cm	H cm	€	U
P100.900	30 x 23,5	7,5	6,60	36

P10093 Cesta para cubiertos / Cutlery dispenser / Corbeille à couverts / Besteckkorb

P100.931



P100.932

REF	cm	H cm	€	U
P100.931	29 x 11	7,0	6,05	96
P100.932	30 x 11	7,0	6,05	96

P10094 Cesta para cubiertos / Cutlery dispenser / Corbeille à couverts / Besteckkorb



REF	Ø cm	H cm	€	U
P100.940	13	14,0	4,95	36

P10095 Cesta buffet rectangular / Rectangular buffet basket /
Corbeille rectangulaire buffet / Rechteckiger Buffetkorb

GN 1/1



REF	Ø cm	TOTAL H cm	BASE H cm	€	U
P100.950	53 x 31,5	26,0	8,5	24,30	12
P100.951	53 x 31,5	26,0	8,5	24,30	12
P100.955*				45,20	6

*Tapa / Lid / Couvercle / Deckel
Policarbonato / Polycarbonate
Polycarbonate / Polycarbonat

P10096 Cesta buffet redonda / Round buffet basket / Corbeille ronde buffet / Runder Buffetkorb



REF	Ø cm	H cm	€	U
P100.960	40	30	15,80	24
P100.965*			23,95	6

*Tapa / Lid / Couvercle / Deckel
Policarbonato / Polycarbonate
Polycarbonate / Polycarbonat

P10097 Bandeja oval madera / Oval wooden tray / Plateau ovale en bois / Ovale Holzplatte



REF	cm	H cm	€	U
P100.970.2	26 x 20	1,5	22,90	12
P100.971.1	30 x 24	1,5	24,50	12

10.1 PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET-PRÄSENTATION

MANTELES INDIVIDUALES / PLACE MATS / SETS DE TABLE / PLATZMATTEN



Manteles individuales fabricados en PVC + poliéster. Para su limpieza se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.

Place mats made of PVC + polyester. To clean please use a damp sponge or cloth

Sets de table fabriqués en PVC + polyester. Nettoyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon humide.

Individuelle PlatzMatten Hergestellt aus PVC + Polyester. Für die einfache Reinigung empfehlen Wir einen Schwamm oder ein Feuchtes tuch.

P92605 Manteles individuales DECO / DECO place mats / Sets de table DECO / Individuelle Platzmatten DECO

REF	cm	€	U
P926.051	45 x 30	12,45	6
P926.052	45 x 30	12,45	6
P926.053	45 x 30	12,45	6



P926.051



Líneas marrones-negras / Brown&Black Lines / Lignes marrons et noirs / Braune und schwarze Linien



P926.052



Marrón-negro / Brown&Black / Marron et noir / Braun - Schwarz



P926.053



Negro / Black / Noir / Schwarz

P9260 Mantel individual trama fina / Place mat fine band / Set de table maille fine / Platzmatte feinmaschig



REF	cm	€	U
P926.006	45 x 30	12,45	6
P926.007	45 x 30	12,45	6
P926.008	45 x 30	12,45	6
P926.009	45 x 30	12,45	6

Marrón / Brown /
Marron / Braun



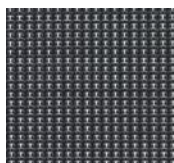
P926.006

Café / Coffee /
Café / Kaffee



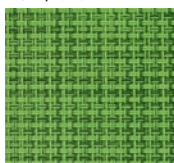
P926.007

Negro-Blanco /
Black&White /
Noir et blanc /
Schwarz-Weiss



P926.008

Verde / Green /
Vert / Grün



P926.009

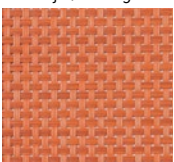
P926

Mantel individual trama gruesa / Place mat wide band /
Set de table maille épaisse / Platzmatte grobmaschig



REF	cm	€	U
P926.002	45 x 30	12,65	6
P926.003	45 x 30	12,65	6
P926.004	45 x 30	12,65	6
P926.005	45 x 30	12,65	6
P926.010	45 x 30	12,45	6
P926.011	45 x 30	12,45	6
P926.012	45 x 30	12,45	6
P926.102	140 x 40	42,90	6
P926.103	140 x 40	42,90	6
P926.104	140 x 40	42,90	6
P926.105	140 x 40	42,90	6

Naranja / Orange



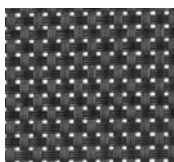
P926.002 / P926.102

Burdeos /
Burgundy /
Bordeaux /
Bordeauxrot



P926.003 / P926.103

Negro /
Black /
Noir /
Schwarz



P926.004 / P926.104

Marrón-Negro /
Brown&Black /
Marron et noir /
Braun-Schwarz



P926.005 / P926.105

Marrón-Plata /
Brown&Silver /
Marron Et Argent /
Braun Versilbert



P926.010

Marrón-Dorado /
Brown&Gold /
Marron Et Doré /
Braun-Vergoldet



P926.011

Plateado /
Silver /
Argent /
Versilbert



P926.012



10.3 SERVICIO DE MESA / TABLE TOP SERVICE / SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE



PIZARRAS / SLATES / ARDOISES / SCHIEFERPLATTEN

Presentación natural, elegante y exclusiva de platos fríos o calientes.

Natural, elegant and exclusive presentation of cold or hot plates.

Présentation naturelle, élégante et exclusive de plats froids ou chauds.

Naturelle, exclusive und elegante Präsentation von kalten und warmen Speisen.

P28600 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

N



REF	cm	L cm	€	U
P28.600	33 x 23	1,5	17,05	1

P28610 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

N



REF	cm	L cm	H cm	€	U
P28.610	26 x 18	34	1,5	14,25	1

P28620 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

N



REF	Ø cm	L cm	H cm	€	U
P28.620	21,0	31	1,5	13,90	1
P28.621	26,5	37	1,5	17,35	1

SERVICIO DE MESA / TABLE TOP SERVICE /
SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE

PIZARRAS / SLATES /
ARDOISES PRÉSENTATION / SCHIEFERPLATTEN

CANTOS PULIDOS / POLISHED EDGES /
COINS BISEAUTÉS / ABGESCHRÄGTE ECKEN

PIES ESPUMADOS / RUBBER FEET /
PIEDS MOUSSE / SCHAUMSTOFFFÜSSE

4-5 mm

ESPESOR / THICKNESS /
EPAISSEUR / DICKE



P28202 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte



REF	cm	€	U
P28.202	20 x 20	2,95	24
P28.252	25 x 25	4,70	16
P28.303	30 x 30	6,30	12
P28.302	30 x 20	4,55	16
P28.403	40 x 30	8,20	10

P28501 Pizarra presentación / Slate serving tray /
Ardoise presentation / Schieferplatte



REF	cm	€	U
P28.501	25 x 25	4,70	1
P28.502	30 x 30	6,30	1
P28.503	30 x 20	4,45	1
P28.504	40 x 30	8,05	1

P28505 Pizarra presentación / Slate serving tray /
Ardoise presentation / Schieferplatte



REF	Ø cm	€	U
P28.505	20	3,90	1
P28.506	30	5,95	1

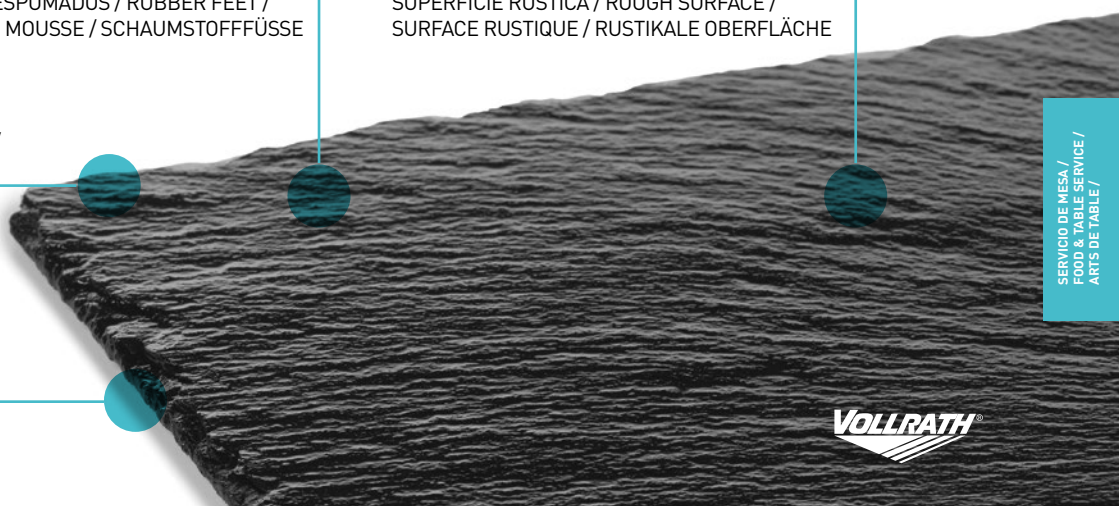
PIES ESPUMADOS / RUBBER FEET /
PIEDS MOUSSE / SCHAUMSTOFFFÜSSE

SUPERFICIE RÚSTICA / ROUGH SURFACE /
SURFACE RUSTIQUE / RUSTIKALE OBERFLÄCHE

CANTOS NATURALES / NATURAL EDGES /
COINS NATURELS / NATÜRLICHE ECKEN

5-6 mm

ESPESOR / THICKNESS /
EPAISSEUR / DICKE



**MINIATURAS INOX /
ST/STEEL MINIATURES /
MINIATURES INOX /
EDELSTAHL MINIATUREN**



ESPAÑOL

Gama de miniaturas en acero inoxidable para una presentación exclusiva y elegante. Se pueden lavar en el lavavajillas /

ENGLISH

Wide range on miniatures made of st/steel for a nice and exclusive presentation. Dishwasher safe /

FRANÇAIS

Gamme de miniatures en acier inoxydable pour une présentation exclusive et élégante. Apte pour lave-vaisselle /

DEUTSCH

Modellreihe von Miniaturen aus rostfreiem Stahl Für eine exclusive und elegante Präsentation. Spülmaschinengeeignet.

Mini cacerola alta con tapa /
Mini high round casserole with lid /
Mini cocotte haute avec couvercle /
Minikasserolle hoch mit Deckel

P2470

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	L	€	U
P24.701	8	4,8	0,20	17,40	1
P24.702	10	6,0	0,45	19,50	1
P24.703	12	7,2	0,80	21,45	1

Mini cacerola con tapa /
Mini round casserole with lid /
Mini cocotte avec couvercle /
Minikasserolle mit Deckel

P2460

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	L	€	U
P24.600	8	3,2	0,15	17,45	1
P24.601	10	4,0	0,30	18,75	1
P24.602	12	4,8	0,55	19,75	1

Mini cazo recto /
Mini deep saucepan /
Mini casserole haute /
Gerade Minisossenpfanne

P2480

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	L cm	H cm	L	€	U
P24.801	8	15,2	4,8	0,20	14,30	1
P24.802	10	20,0	6,0	0,45	15,65	1

Mini cazo / Mini saucepan /
Mini casserole / Minisossenpfanne

P2490

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	L cm	H cm	L	€	U
P24.901	8	15,2	3,2	0,15	14,00	1
P24.902	10	20,0	4,0	0,30	15,05	1

Mini sautex / Mini sauté pan /
Mini sauteuse / Minisauteuse

P2450

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	L cm	H cm	L	€	U
P24.500	8	15,2	1,6	0,08	11,70	1
P24.501	10	20,0	2,0	0,15	12,75	1
P24.502	12	23,0	2,4	0,25	13,70	1

Mini cubo / Mini bucket /
Mini seau / Minieimer

P2440

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	L	€	U
P24.407	7,5	6,5	0,15	2,35	6
P24.409	9,0	8,5	0,32	3,35	6

Miniaturas melamina / Melamine Miniatures /
Miniatures mélamine / Melamin Miniaturen

EXCLUSIVE

P23800 Mini cacerola con tapa / Mini round casserole with lid /
Mini cocotte avec couvercle / Minikasserolle mit Deckel

REF	COLOR	Ø cm	H cm	L	€	U
P23.800	●	10	6,5	0,25	8,35	1
P23.810	●	14	8,0	0,75	11,60	1

● - 20 °C
● + 70 °C



P23.810

P23.800

Miniaturas aluminio de fundición / Cast Aluminium Miniatures /
Miniatures en fonte d'aluminium / Aluminiumguss Miniaturen

P1510 / P1410 Mini cacerola sin tapa / Mini round casserole without lid /
Mini cocotte sans couvercle / Minikasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	L	€	U
P151.012	12	8,5	0,75	23,65	1
P151.014	14	8,5	1,00	28,95	1
P141.016	16	5,0	0,80	27,45	1



P151.012
P151.014

P141.016



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden



10.2 MINIATURAS / MINIATURE POTS / MINIATURES / MINIATURGEFÄSSE

Miniaturas hierro fundido / Cast Iron Miniatures /
Miniatures fonte émaillée / Miniaturen Gusseisen



ESPAÑOL

Miniaturas en hierro fundido y esmaltado interior, perfectas para servicio individual y presentación /

ENGLISH

Enamelled cast iron miniatures perfect for individual service and presentations /

FRANÇAIS

Miniatures en fonte émaillée (à l'intérieur) idéales pour le service individuel et la présentation /

DEUTSCH

Miniaturen aus innen emailierten Gusseisen eignen sich perfekt für den individuellen Service und Präsentation.

P23500 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	€	U
P23.500	10,5	16	2,6	4,50	1

P23501 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	€	U
P23.501	13,5	21	2,5	7,05	1

P23502 Mini sartén alta / Mini deep fry pan / Mini poêle ronde haute / Hohe Minibratpfanne



REF	Ø cm	L cm	H cm	€	U
P23.502	14	23,5	3,8	10,65	1

P23503 Mini sartén cuadrada / Mini squared fry pan / Mini poêle carrée / Quadratische Minibratpfanne



REF	cm	L cm	H cm	€	U
P23.503	13,6 x 13,6	23,3	3,6	11,50	1

Mini sartén rectangular /
Mini oblong fry pan /
Mini poêle rectangulaire /
Rechteckige Minibratpfanne

P23504



REF	cm	L cm	H cm	€	U
P23.504	12,7 x 10,5	18	2,5	6,45	1

Cacerola oval /
Oval casserole /
Mini casserole ovale /
Ovale Kasserolle

P23508



REF	cm	H cm	Lts	€	U
P23.508	21,5 x 15,5	6,5	0,60	17,35	1

Mini cacerola con tapa /
Mini round casserole with lid /
Mini cocotte avec couvercle /
Minikasserolle mit Deckel

P23505



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	€	U
P23.505	10	13	7,5	0,20	13,95	1

Cacerola alta con tapa /
High round casserole with lid /
Cocotte haute avec couvercle /
Hohe Kasserolle mit Deckel

P23507



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P23.507	14	9,5	0,70	21,30	1

Mini fuente oval con tapa /
Mini oval pan with lid /
Mini plateau ovale avec couvercle /
Mini Buffetschale mit Deckel

P23506



REF	cm	L cm	H cm	€	U
P23.506	12 x 8	15,5	5,0	8,00	1

Mini fuente oval alta con tapa /
High mini oval pan with lid /
Mini plateau ovale haut avec couvercle /
Ovale hohe Minibuffetschale mit Deckel

P23509



REF	cm	H cm	Lts	€	U
P23.509	12,5 x 9,3	7,5	0,25	21,25	1

Twister®

Conos de alambre / Wire cones / Cônes métalliques / Drahtgeflecht-Glashalter

Exclusivos conos de alambre para patatas fritas, entremeses y más.
Cônes métalliques originaux pour les frites, les hors-d'oeuvre et bien plus encore.

Unique wire cones for Chips, appetizers, and more.
Einmalige Drahtgeflechthalter für Pommes, Appetitanreger und mehr.

WC-6009

Cono alambre grande negro con porta-salsas / Large black wire cone w/ramekin holder / Grand cône métallique avec porte-ramequin, noir / Großer Drahtkonus mit Auflaufform-Halter, schwarz



WC-6009

533-06

Recipiente para salsas (ref. 533-06) negro no incluido. / Accommodates ramekin 533-06 shown above (not included). / Pour ramequin 533-06 ci-dessous (non inclus). / Anpassbar an unteren Sossengefäß (nicht enthalten).

REF	cm	L	ml	€	U
WC-6009	17,8 x 19	0,8		16,90	1
533-06			59	2,00	72

WC-6004

Cono alambre mediano cromado / Medium wire cone, chrome / Cône métallique moyen, chromé / Drahtkonus, mittelgroß, verchromt



REF	cm	L	€	U
WC-6004	13,3 x 15,2	0,3	9,20	1

Salseras / Flared Sauce Cups / Saucières / Gewellte Sossenschalen

Exterior brillante e interior satinado. Retiene la temperatura durante un tiempo más prolongado que los recipientes de plástico o melamina.

Mirror-finished outside, satin-finished inside. Retains temperature longer (than plastic or melamine). Flared design is attractive, and allows for easier dipping or pouring

Ultra-brillant à l'extérieur ; satiné à l'intérieur. Retient la chaleur plus longtemps que le plastique ou la mélamine. Forme évasée attrayante; plus facile pour tremper ou verser.

Hochglanzpoliertes Äußeres, mattpoliertes Inneres Konserviert die Temperatur länger (als Plastik oder Melamin). Design mit nach oben zunehmendem Durchmesser ist attraktiv und ermöglicht ein einfacheres Eintauchen und Ausgießen.

46714 / 46716 Recipiente para salsas / Flared sauce cup / Saucière évasée / Soßenbecher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	Ø cm	H cm	ml	€	U
46714	4,1	7,6	118	1,60	12
46716	4,6	9,5	177	1,80	12

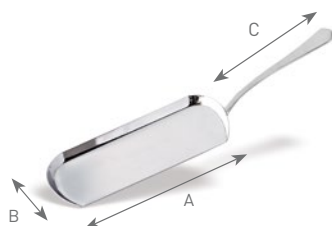


46714



46716

P625 Pala recogemigas / Table crumber / Pelle ramasse-miettes / Krümmelschaufel



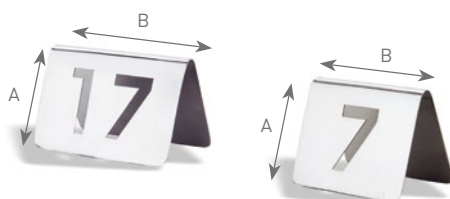
REF	A x B x C cm	€	U
P625.000	18 x 7 x 12,5	6,05	1

P630 Soporte para número "banquete" / Number card holder / Support numéro "banquet" / Bankettnummerhalter



REF	H cm	€	U
P630.010	10	7,75	1
P630.020	20	8,60	1
P630.030	30	9,80	1
P630.040	40	11,95	1

P632 Número de mesa / Table number / Numéro de table / Tischnummer






REF	A x B cm	€	U
P632 + NÚMERO	5,6 x 6,4*	2,05	1
P632 + NÚMERO	5,6 x 7,6**	2,05	1

* número de 1 dígito. ** número de 2 dígitos.
* number with 1 digit. ** number with 2 digits.
* numero d'un seul chiffre. ** numero de 2 chiffres.
* number with 1 digit. ** number with 2 digits.

N. 1 - N. 30

P633 Placa "Reservado" / "Reserved" table sign / Plaque "reserve" / "Reserviert" Schild



REF	TEXT	A x B cm	€	U
 P633.000	RESERVADO	5 x 10	3,25	1
 P633.002	RESERVED	5 x 10	3,25	1
 P633.003	RESERVE	5 x 10	3,25	1

P634 Placa "Prohibido fumar" / "Non-smoking" sign / Plaque "Défense de fumer" / "Nichtraucher" Schild



REF	A x B cm	€	U
P634.000	5,6 x 7,6	2,70	1

P967 Molinillos pimienta y sal. Acrílico / Pepper mill-salt mill. Acrylic /
Moulins à poivre et sel. Acrylique / Pfeffer- und Salzmühlen. Acryl.



	REF	TIPO /TYPE	H cm	€	U
A	P967.001	A	15,5	10,30	1
	P967.002	A	20,0	11,15	1
	P967.003	A	23,0	11,85	1
B	P967.004	B	15,5	7,75	1
	P967.005	B	20,0	8,60	1
	P967.006	B	23,0	9,40	1

P333 Salsera / Gravy boat / Saucière / Sossenkännchen



REF	L	€	U
P333.010	0,10	4,45	1
P333.020	0,20	7,15	1
P333.035	0,35	8,15	1

P623 Portasalados o portasalsas / Snack bowl set or sauce bowl set /
Ensemble bols pour snacks ou sauces / Snack- oder Sossenständer



REF	UNI.	Ø cm/U	ml/U	€	U
P623.003	3	9	200	34,30	1

P9691 Bandeja para mariscos / Seafood tray / Plateau fruits de mer / Meeresfrüchteplatte



REF	Ø cm	H cm	€	U
P969.132	32	4,0	25,80	1
P969.136	36	4,0	28,05	1

P969 Soporte de mesa para bandeja marisco / Stand for sea food tray /
Support pour plateau fruits de mer / Ständer für Meeresfrüchteplatte



REF	Ø cm	H cm	€	U
P969.000	25 / 20	19,0	20,50	1

P9681 Pincho / Skewer / Brochette / Spiess



REF	L cm	€	U
P968.125	25	4,90	12
P968.130	30	5,65	12
P968.135	35	6,25	12

P968 Porta brochetas / Carry-skewers / Porte-brochettes / Spiesshalter



REF	Ø cm	H cm	€	U
P968.000	22	46	25,70	1

P874 Pinchanotas / Bill spike / Epingle porte-tickets / Bonspiess



REF	Ø cm	H cm	€	U
P874.000	9	22	3,55	1

P8621 Bandeja oval antideslizante / Non slip oval serving tray /
Plateau antidérapant forme ovale / Ovale Servicetablett Antirutschbeschichtung



REF	cm	€	U
P862.100	68 x 56	29,40	1

Color negro /Black color /
Couleur noir / Farbe Schwarz.

10.3 SERVICIO DE MESA / TABLE TOP SERVICE / SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE

Soporte para bandejas de gran tamaño / Large tray holder / Support pour grands plateaux / Support pour grands plateaux

P863

No incluye bandeja / Serving tray not included / Plateau non inclus / Servicetablett nicht enthalten



REF	A x B x C cm	€	U
P863.000	47 x 47 x 82	86,30	1

Papelera sobremesa acero inox / St/Steel table-tidy / Receptacle à déchets de table / Tischabfalleimer rostfreier Stahl

P650

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P650.000	12	21	12,10	1

P638 Cenicero de agua / Water ashtray / Cendrier à eau / Wasseraschenbecher

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P638.000	11	5,5	6,35	1

P639 Cenicero hondo / Deep ashtray / Cendrier profond / Tiefer Aschenbecher

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL



REF	cm	€	U
P639.000	12,5 x 12,5 x 2,5	2,85	1

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

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN



P. 321

P357

Servilletero / Napkin holder /
Porte-serviettes / Serviettenspender

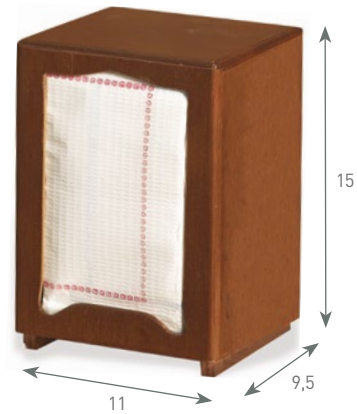
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	€	U
P357.000	8,90	1

P25000

Servilletero madera /
Wooden napkin holder /
Porte-serviettes en bois /
Holz Serviettenspender



REF	€	U
P25.000	9,40	1

P25002

Servilletero madera con portamenús /
Wooden napkin holder with menu holder /
Porte-serviettes en bois avec porte-menus /
Holz Serviettenspender mit Kartenhalter



REF	€	U
P25.002	9,65	1

P25020

Servilletero madera con portamenús y palillero /
Napkin holder with menu and toothpick holder /
Porte-serviettes avec porte-cure-dents et porte-menus /
Holz Serviettenspender mit Zahnstocher und Kartenhalter



REF	€	U
P25.020	10,70	1

10.3 SERVICIO DE MESA / TABLE TOP SERVICE / SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE

Fabricado en PVC. Bolsillos en contratapa interior.
Para hojas DIN A4 y DIN A5.
Personalización disponible.

Made of PVC. Pockets on each back cover. For DIN A4 and DIN A5 sheets
Personalisation available.

Fabriqué en PVC. Poches avec couverture intérieure.
Pour feuilles DIN A4 et DIN A5
Personalisation disponible.

Hergestellt aus PVC. Hüllen im Inneren.
Für din a4 und din a5 Blätter personalisierung möglich.

P2004

Portamenús Elegance / Elegance menu holder / Porte-Menus Elegance / Eleganz Menümappe

Para 10 páginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.
Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.
Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.
Für 10 Blatt Papier - 2 Plastikhüllen auf Umschlagseiten + 4 Plastikhüllen.



REF	cm	COLOR / COLOUR	€	U
P20.041	33 x 24	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	9,80	1
P20.042	33 x 24	Negro / Black / Noir / Schwarz	9,80	1
P20.043	33 x 24	Marrón / Brown / Marron / Braun	9,80	1

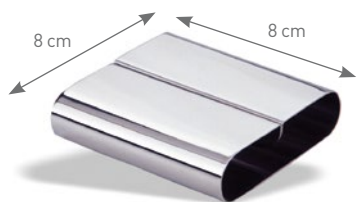
P20050

Porta blocs Elegance / Elegance Bill holder / Porte-addition Elegance / Eleganz Blockhalter



REF	cm	COLOR / COLOUR	€	U
P20.050	23 x 13	Negro / Black / Noir / Schwarz	6,15	1

P636 Portamenús / Menu holder / Porte-menu de table / Menühalter



REF	H cm	€	U
P636.000	2	3,75	1

P637/P6371

Platillo cambio / Bill holder / Porte-addition / Wechselgeldtellerche



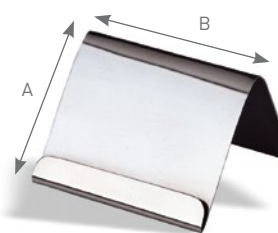
REF	cm	€	U
P637.000	15,5 x 11	3,20	1
P637.100	21,5 x 12,5	3,75	1

P20066 Porta facturas / Bill Holder / Porte-addition / Rechnungshalter



REF	cm	COLOR / COLOUR	€	U
P20.066	24,5 x 17	Negro / Black / Noir / Schwarz	17,85	1
P20.069	20 x 13,5	Negro / Black / Noir / Schwarz	16,45	1

P635 Portatarjetas / Card holder / Porte-cartes / Kartenhalter



REF	A x B cm	€	U
P635.000	5,2 x 6,2	2,70	1

86280 Platillo cambio / Plastic Tip Trays / Assiettes à pourboire en plastique / Trinkgeldtablett



REF	cm	COLOR / COLOUR	€	U
86280	10,2 x 15,2	Negro / Black / Noir / Schwarz	5,25	36
86282	12,7 x 17,8	Negro / Black / Noir / Schwarz	5,25	36

Material atractivo resistente a las rayas /
Attractive scratch-resistant material /
Matériau attrayant résistant aux rayures /
Attractive scratch-resistant material.

Tapas para platos / Plate Covers / Couvertres à assiette / Tellerhauben

Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.

Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.

Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.

Tellerhauben bewahren die ideale Serviertemperatur der Speisen zur höheren Zufriedenheit der Kunden. Gesäumtes Fingerloch.



62300 Tapas Acero inoxidable para platos / Stainless Steel Plate Covers / Inox couvertres à assiette / Edelstahl-Tellerhauben

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL




El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas /
Satin-finish keeps covers looking better longer /
Fini satin pour un attrait durable /
Die matte Version behält das schöne Aussehen der Deckel längere Zeit.

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR Ø cm	H cm	€	U
62300	22,9 - 23,2	5,9	15,70	12
62301	23,3 - 23,5	5,9	15,70	12
62302	23,7 - 23,8	5,9	15,70	12
62303	24,0 - 24,1	5,9	15,70	12
62304	24,3 - 24,4	5,9	15,70	12
62305	24,6 - 24,8	5,9	15,70	12
62306	24,9 - 25,1	5,9	15,70	12
62307	25,2 - 25,4	5,9	15,70	12
62308	25,6 - 25,7	5,9	17,05	12
62312	26,8 - 27,0	5,9	17,05	12
62313	27,1 - 27,3	5,9	17,05	12
62314	27,5 - 27,6	5,9	17,05	12
62315	27,8 - 27,9	5,9	17,05	12
62326	30,6 - 30,8	5,9	22,30	12

918 Tapa plástico para platos / Plastic Plate Covers / Plastique couvertres à assiette / Kunststoff-Tellerhauben

 + 93°C



Transparente / Clear / Transparent

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar

Lavavajillas / Dishwasher / lave-vaisselle / spülmaschinenfest

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR Ø cm	H cm	€	U
918-13	21,6 - 23,2	6,7	9,15	12
958-13	23,2 - 24,5	6,7	9,95	12
978-13	24,5 - 25,1	7	10,15	12
1018-13	25,1 - 25,7	7	10,40	12
1038-13	25,7 - 26,2	7	10,95	12
1078-13	26,7 - 27,0	7	11,25	12
1100-13	27,9	7,2	10,75	12
1200-13	30,5	7,2	11,15	12

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

**COLECTIVIDADES /
INSTITUTIONS /
COLLECTIVITÉS /
KOLLEKIVITAT**



P. 325

48013 / 48015

Copa helado / Ice cream cup /
Coupe à glace / Eisschale

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	H cm	ml	€	U
48013	4,8	103	5,15	12
48015	5,7	148	6,55	12

46701

Copa helado /
Paneled sherbet dish with gadroon base /
Coupelle à sorbet à facettes, base godronnée /
Eisteller mit Wänden und dekoriertem Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	H cm	ml	€	U
46701	8,6	473	11,75	12

46772

Salsera con borde decorado /
Sauce bowl with gadroon top /
Bol à sauce godronné en haut /
Minisauciere mit dekoriertem oberen Teil

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	ml	€	U
46772	7,6	7,6	59	6,75	72

48003

Copa helado con borde decorado /
Sherbet bowl with gadroon top /
Bol à sorbet godronné en haut /
Eisbecher mit dekoriertem oberen Teil

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	H cm	ml	€	U
48003	9,6	5,1	103	5,45	12

46704

Copa helado estilo paneles /
Desert cup with paneled design /
Coupelle à dessert à facettes /
Dessertbecher mit Wänden und Zeichnung



REF	Ø cm	H cm	ml	€	U
46704	9,3	4,1	118	4,85	48

48060

Copa helado forma tulipán /
Tulip sundae with gadroon base /
Coupe en forme de tulipe avec base godronnée /
Hoher Eisbecher mit dekoriertem Boden



REF	H cm	ml	€	U
48060	12	177	13,15	12

Expositor de tartas /
Cake stand shipped knocked down /
Assiette à gâteaux (Livrée démontée) /
Tortenständer

48023



REF	Ø cm	H cm	€	U
48023	16,8	33	50,95	1

48083 Pala pasteles / Cake server /
Pelle à gâteau / Keksschaufel



REF	L cm	€	U
48083	27	8,75	12

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

**HELADERÍA Y PASTELERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY /
USTENSILES À ET PÂTISSERIE /
ISPEISEEIS UND BACKUTENSILIEN**



P. 334



SERVICIO DE BEBIDAS Y BAR /
BEVERAGE AND BAR SERVICE /
SERVICE À BOISSONS /
GETRÄNKE UND BARSERVICE

11.1 BAR 520

CUBITERAS / WINE BUCKETS / SEAUX À CHAMPAGNE / KÜHLER	520
COCTELERIA / COCKTAIL SERVICE / COCKTAIL / COCKTAIL-SERVICE	524
ALFOMBRAS PARA BAR / BAR MATS / TAPIS DE BAR / BARMATTEN	526
DISPENSADOR DE CONDIMENTOS / CONDIMENT DISPENSERS / DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS / BEILAGENSPENDER	527
COMPLEMENTOS DE VINO / WINE COMPLEMENTS / ACCESSOIRES DU VIN / WEINZUBEHÖR	528
BANDEJAS / TRAYS / PLATEAUX/ TABLETS	530

11.2 TÉ Y CAFETERÍA / TEA & COFFEE SERVICE / THÉ ET CAFÉTÉRIA / TEE- UND KAFFEESERVICE 532

TRIENIUM®	532
ORION®	533
PLANET	535
COSMOS	536
ATLANTIS	536
TETERAS / TEA POTS / THÉIÈRES / TEEKANNE	537

11.3 SERVICIO DE BEBIDAS / BEVERAGE SERVICE SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE-SERVIC 539

SERVIDORES / SERVERS / VERSEUSES / GETRÄNKE-SERVIERKANNEN	539
JARRAS / PITCHERS / PICHETS / GETRÄNKEKRÜGE	540

11.4 LIDSAVER™ 544

DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SAFTSTENTER	544
--	-----

P311F71

Cubo champán cónico con anillas /
Conical champagne bucket with rings /
Seau à champagne conique à anneaux /
Konischer

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€	U
P311.071	20	19,5	25,00	1

P311F2

Cubo champán con asas fijas /
Champagne bucket with fixed handles /
Seau à champagne à poignées fixes /
Champagnerkühler mit festen Griffen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€	U
P311.002	18	19	20,60	1

P311F6

Cubo champán con anillas /
Champagne bucket with rings /
Seau à champagne à anneaux /
Champagnerkühler mit Ringen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€	U
P311.006	18	19	22,15	1

P311F1

Cubo champán con base y anillas /
Champagne bucket with base and rings /
Seau à champagne avec socle et anneaux /
Champagnerkühler mit Fuss und Ringen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€	U
P311.001	18	23	33,30	1

P311F3

Cubo champán con anillas /
Champagne bucket with rings /
Seau à champagne à anneaux /
Champagnerkühler mit Ringen



REF	Ø cm	H cm	€	U
P311.003	18	20	26,60	1

P378

Cubitera para botella pequeña /
Champagne bucket "junior" /
Seau à champagne pour demi-bouteilles /
Eiskühler für kleine Flaschen



REF	Ø cm	H cm	€	U
P378.000	14	16,5	19,90	1

P311F52

Cubo champán dos botellas con pomo /
Champagne bucket two bottles /
Seau à champagne deux Bouteilles avec boutons /
Champagnerkühler zwei Flaschen mit Knäuffen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€	U
P311.052	20	20	28,70	1

P326

Cubo champán dos botellas /
Champagne bucket two bottles /
Seau à champagne deux bouteilles /
Champagnerkühler zwei Flaschen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€	U
P326.000	25	22	30,00	1

P9762

Cubo champán cónico con asas /
Conical champagne bucket with handles /
Seau à champagne conique avec poignées /
Konischer Champagnerkühler mit Griffen



REF	Ø cm	H cm	€	U
P976.200	21	20	13,15	6

P9763

Cubo champán cónico con anillas /
Conical champagne bucket with rings /
Seau à champagne conique à anneaux /
Konischer Champagnerkühler mit Griffen



REF	Ø cm	H cm	€	U
P976.300	19	19	12,65	6

P312

Enfriador isotérmico (doble pared) /
Double wall insulated cooler /
Rafrachisseur isotherme double paroi /
Doppelwändiger isothermischer Sektkühler

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	€	U
P312.000	11	13	14,40	1

P974

Cubo para hielo con disco separador /
Ice bucket /
Seau à glaçons, disque de séparation /
Eisbehälter mit Separationsscheibe



REF	Ø cm	H cm	€	U
P974.000	10,5	20	16,10	1

P988 Cubitera plástico /
Plastic champagne bucket /
Seau à champagne /
Plastikkühler

PLÁSTICO ACRÍLICO /
ACRYLIC PLASTIC /
PLASTIQUE ACRYLIQUE /
ACRYLPLASTIK



REF	Ø cm	H cm	€	U
P988.000	21	21,5	6,70	6

P9881 Cubitera cónica acrílica /
Conical acrylic champagne bucket /
Seau à champagne conique /
Konischer Acrylkühler



REF	Ø cm	H cm	€	U
P988.100	20	18,5	7,90	12

P9882 Cubitera ovalada acrílica /
Oval acrylic champagne bucket /
Seau à champagne ovale /
Ovaler Acrylkühler

*3 BOTELLAS
*3 BOTTLES
*3 BOUTEILLES
*3 BOTELLAS



REF	cm	H cm	€	U
P988.200	27 x 20	20	17,00	12
P988.300*	35 x 26	27	28,95	6

P989 Enfriador isotérmico acrílico (doble pared) /
Acrylic double wall insulated cooler /
Rafraichisseur isotherme /
Doppelwändiger isothermischer Kühler

PLÁSTICO ACRÍLICO /
ACRYLIC PLASTIC /
PLASTIQUE ACRYLIQUE /
ACRYLPLASTIK



REF	Ø cm	H cm	€	U
P989.000	9,5	23	9,00	1

P990 Manta enfriadora /
Wine cooler /
Rafraichisseur /
Flaschenkühler

Reversible: burdeos y plata /
Reversible: burgundy and silver
Réversible: bordeaux et argenté /
Reversibel: bordeauxrot und silber /



REF	cm	€	U
P990.000	35 x 18	5,90	16



P646 Soporte de mesa para cubo champán /
Champagne bucket holder /
Support de table pour seau à champagne /
Tischhalterung für Champagnerkühler

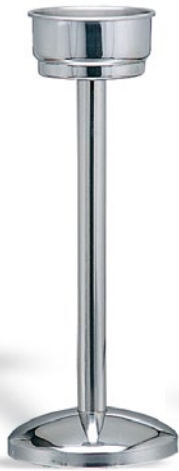


Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:
Suitable with all champagne bucket but:
Adaptable à tous les modèles sauf :
Geeignet für alle Modelle der Champagnerkühler ausser Artikel:
REF. P326, P311.F51, P311.F52

REF	Ø cm	cm	€	U
P646.000	18	52 x 17	25,40	1

P311F4/F20/F35

Pie con portacubos acero inox / St/Steel bucket-holder stand /
Pied porte-seau / Kühlerhalter mit Fuss rostfreier Stahl



P311.004



P311.020

REF	Ø cm	H cm	€	U
P311.004*	18	67,5	53,45	1
P311.020**	22	69,0	58,00	1

*
Compatible con los modelos
Suitable for references
Adaptable pour les références
Geeignet für Modelle
P311.F2, P311.F3, P311.F6, P311.F8, P311.F71, P311.F72

**
Para cubitera 2 botellas / For 2 bottles bucket /
Pour seau à champagne deux bouteilles /
Für Kühler 2 Flaschen

Compatible con todos los modelos de cubos champán
Suitable with all champagne bucket models
Adaptable pour tous les modèles de seau à champagne
Geeignet für alle Modelle der Campagnerkühler

Cubitera tipo ensaladera /
Ice cube bowl /
Seau à glaçons type "saladier" /
Eiskühler Schale-Form

P327



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P327.000	35	25	10,00	60,15	1

Cubitera tipo ensaladera /
Ice cube bowl /
Vasque /
Eiskühler Schale-Form

P310



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P310.000	40	24,5	13,00	71,70	1

Barreño doble pared para bebidas /
Beverage bin/
Bac à boissons /
Getränkewanne

47225

Construcción de pared doble /
Double wall construction /
Double paroi /
Doppelwandige Ausführung



REF	Ø ↑ cm	Ø ↓ cm	H cm	€	U
47225	47	38	20,8	280,00	1

Pie barreño bebidas /
Floor stand for beverage bin/
Piètement pour bac à boissons /
Fußbodenständer für Getränkewanne

46548

Encaja con 47225
Fits on 47225
Adaptable à 47225
Fits auf 47225



REF	Ø cm	H cm	€	U
46548	35	66	315,20	1

COCTELERIA / COCKTAIL SERVICE / COCKTAIL / COCKTAIL-SERVICE

P330 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



REF	H cm	Lts	€	U
P330.035	18,0	0,35	11,40	1
P330.050	20,5	0,50	13,80	1
P330.070	23,5	0,70	18,70	1

47610 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



Pulido brillante. Mirror finished. Polissage brillant. Hochglanzpolierter.
La tapa se quita fácilmente. Crimped top removes easily. La partie supérieure gaufrée se retire facilement. Der eingefasste Deckel lässt sich ganz einfach abnehmen.

REF	L	Ø cm	H cm	€	U
47610	0,35	6,4	17,8	45,30	10
47612	0,71	8,9	22,3	39,60	5
47622	0,65	8,9	20,3	48,90	12

IDEA!

Tamaño pequeño perfecto para servicio individual.
Small size perfect for individual service.
Petite taille parfaite pour un service individuel.
Kleine Größe, perfekt für den Einzelservice.

46793 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



Acero inoxidable brillante. Bases reforzadas /
Acier inoxydable ultra-brillant. Bases renforcées /
Mirror-finished stainless steel. Reinforced bases /
Glänzender Edelstahl. Verstärkte Böden

REF	Ø cm	H cm	ml	€	U
46793	9,2	17,8	887,20	13,75	12
46791	8,64	11,4	443,60	15,00	12

48070 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



REF	Ø cm	H cm	ml	€	U
48070	10,2	17,1	887,20	17,35	12

P388 Pinza hielo / Ice tong /
Pince à glace / Eiszange



REF	L cm	€	U
P388.014	14	2,70	12
P388.018	18,5	2,80	12

47104 Pinza hielo / Ice tong /
Pince à glace / Eiszange



REF	L cm	€	U
47104	15,9	6,00	12

P3181 Colador gusanillo / Cocktail strainer /
Passoire à cocktail / Cocktailsieb



REF	Ø cm	cm	€	U
P318.100	7,6	11,7 x 15	5,25	12

P616 Exprime limones / Lemon squeezer /
Presse citron / Zitronenpresse



REF	Ø cm	€	U
P616.000	17	5,40	1

P319 Cuchara batidora /
Cocktail spoon /
Cuillère à cocktail /
Mixerlöffel



REF	L cm	€	U
P319.000	26,5	3,25	1
P319.100	28,0	2,50	12

P399 Dosificador licor /
Jigger /
Mesure à cocktail /
Messbecher



REF	Ø cm	H cm	ml	€	U
P399.000	A 3,7 B 4,1	A 2,8 B 5,7	25 50	8,90	1

P26100 Alfombra de bar para escurrido de copas / Bar mat /
Tapis égouttoir pour verres / Thekenabtropfmatten



REF	cm	€	U
P26.100	30 x 30 x 1,20	6,50	1

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayoressuperficies / They can be connected with each other forming bigger surfaces / Avec système de liaison pour composer une surface plus grande / Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

2330-99 Alfombra bar rectangular /
Rail-mate glass rail mat /
Tapis à verres Rail-mate /
Rail-Mate-Gläserabstellmatte

Caucho termoplástico flexible.
Flexible thermoplastic rubber.
Caoutchouc thermoplastique flexible.
Flexibles Thermoplast-Gummimaterial.



REF	cm	€	U
2330-99	59,7 x 7,9 x 1,3	10,40	12

2331 Alfombra bar rectangular /
Service mat /
Tapis de service /
Serviermatte

Caucho termoplástico flexible.
Flexible thermoplastic rubber.
Caoutchouc thermoplastique flexible.
Flexibles Thermoplast-Gummimaterial.



REF	cm	€	U
2331-01	45,7 x 30,5 x 1,3	34,45	12
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	34,45	6

4741-06 Caja condimentos negra / Condiment Bar Dispenser. Black /
Boîte à condiments / Cocktail Zutaten Spender

PLÁSTICO /
PLASTIC



4743-06



4741-06



4740-06



4746-06

REF	cm	Lts	COMPART.	€	U
4741-06	30,5 x 15,2 x 11,4	1,9	4	51,10	1
4743-06	45,7 x 15,2 x 15,6	2,8	6	61,25	1
4746-06	61 x 15,2 x 11,4	3,8	8	77,55	1
4740-06	30,5 x 15,2 x 11,4	2,2	2	50,75	1
4742-06	45,7 x 15,2 x 15,6	3,3	3	60,80	1
4745-06	61 x 15,2 x 11,4	4,4	4	76,85	1

- Diseño contemporáneo.
- No aptos para lavavajillas.
- Tapa policarbonato transparente con cierre automático.
- El diseño de la tapa aumenta la capacidad y permite llenar el artículo.
- Las tapas con orificios permiten mantener el utensilio dentro con la tapa cerrada.
- Las placas enfriadoras se colocan en la parte inferior, manteniendo los condimentos fríos.

- Self-closing lid
- Positive stacking
- Reduces contamination
- Refreezable bottles fit under inserts keeping condiments cool and fresh longer
- Not recommended for dishwashers
- Clear polycarbonate lid for easy viewing
- Domed design increases capacity and allows for overfill

- Couvercle à fermeture automatique.
- Design contemporain.
- Empilage positif.
- Réduit la contamination.
- Les flacons recongelables tiennent sous des inserts, gardant les condiments au frais plus longtemps.
- Lave-vaisselle déconseillé.
- Couvercle en polycarbonate transparent pour voir plus facilement le contenu.
- La forme en dôme accroît la capacité et permet le remplissage au-dessus du bord.
- Les couvercles crantés vous permettent de maintenir les cuillères en place avec le couvercle fermé.

- Deckel mit automatischer Schließung.
- Zeitgenössisches Design.
- Positive Stapelnasen.
- Reduziert Verschmutzung Die Kühlplatten passen unter die Behälter, so dass die Gewürze längere Zeit kalt und frisch gehalten werden.
- Nicht spülmaschinenfest
- Transparenter Polycarbonatdeckel für gute Sichtbarkeit
- Das Haubendesign erhöht die Kapazität und erlaubt das Vollfüllen der Einheit
- Durch die Deckel mit Kerben bleiben die Löffel bei geschlossenem Deckel an ihrem Platz.

4747 Placa enfriadora para caja condimentos / Refreezable bottle for condiment holder /
Plaque réfrigérante pour Bpîte à condiments / Kühlakku



REF	cm	€	U
4747	13,2 x 11,4 x 2,9	5,35	6

P3994 Caja condimentos / Condiment holder / Boîte à condiment / Gewürzkiste

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	cm	H cm	L / COMPART.	€	U
P399.400	30 x 14	8,5	0,45 x 4	20,15	1
P399.500	38 x 14	8,5	0,45 x 5	22,75	1
P399.600	45 x 14	8,5	0,45 x 6	24,50	1

47609 Tapón vacío botella / Vacuum Wine Saver/Stopper /
Bouchon pour bouteille de vin /préservation sous vide/ Weinflaschen-Vakuumverschluss



REF	cm	€	U
47609	10,2 x 4,4	19,40	6

Permite almacenar la botella verticalmente y horizontalmente.
Crea un sello al vacío. Manteniendo la calidad del vino.

Allows for upright or horizontal storage.
Creates vacuum seal. Maintains wine quality.

Permet un stockage à la verticale ou à l'horizontale.
Crée un vide étanche. Maintient la qualité du vin.

Erlaubt vertikale und horizontale Lagerung.
Generiert ein Vakuumsiegel. Erhält die Weinqualität.

46774 Tapón botella champán / Champagne Stopper /
Bouchon de champagne / Sektflaschenverschluss



Posición abierta
Open position
Position ouverte
Offene Stellung



Posición cerrada
Closed position
Position fermée
Geschlossene Stellung



REF	cm	€	U
46774	6,7 x 4,8 x 3,8	16,80	12 (2 x pack.)

Proporciona un sellado hermético.
Provides a hermetic seal.

Offre une fermeture hermétique.

Einzigtiger PVC-Innenstopper erlaubt starke Versiegelung und verlängert die Lebensdauer des Weins.

P985/P986 Tapón botella / Bottle stopper /
Bouchon bouteille / Flaschenverschluss



P985.000



P986.000

H

∅



P986.100

REF	∅ cm	H cm	€	U
P985.000	3	5,5	2,40	1
P986.000	4	6,5	2,55	1
P986.100	4	6,5	2,55	1

P987 Cortacápsulas / Foil cutter /
Coupe capsules / Folienschneider



REF	L cm	H cm	€	U
P987.100	6,5	2,85	2,55	1
P987.200	6,5	2,85	2,55	1

P983 Anillo anti-goteo / Ring stop drop /
Stop gouttes / Antitropfring



REF	∅ cm	H cm	€	U
P983.000	4	2	1,65	1

P984 Sacacorchos doble palanca /
Double-lever corkscrew /
Tire-bouchon double levier /
Doppelflügliger Korkenzieher



REF	cm	€	U
P984.100	17 x 6	5,40	12
P984.150	21,5 x 7,5	14,60	3

P9845 Sacacorchos de pared /
Wall-mounted corkscrew /
Tire-bouchon mur /
Korkenzieher Wandmontage



REF	cm	€	U
P984.500	8 x 26 x 32	61,15	1

46789 Sacacorchos camarero /
Waiter's corkscrew /
Tire-bouchon de serveur /
Kellnermesser



REF	L cm	€	U
46789	11,7	5,45	12

Acero inoxidable. Estilo de bolsillo con cuchillo, destapador y sacacorchos.
Stainless steel. Pocket style with knife, cork and cap lifter.
Inox. Style tire-bouchon de poche avec couteau, tire-bouchon.
Edelstahl. Hosentaschenstil mit Messer, Flaschenöffner und Korkenzieher.

47602 Sacacorchos camarero Pulltap's™ /
Tire-bouchon de serveur Pulltap's™ /
Pulltap's™ Kellnermesser /
Pulltap's® Waiter's Corkscrew

PATENTED

Palanca doble /
Double lever /
Double levier /
Müheloser Korkenzieher



REF	ESPIRAL / SPIRALE cm	L cm	€	U
47602	5,1	11,7	13,95	10

Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.
Five turn Teflon® coated forged steel.
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours.
Geschmiedeter Stahl mit fünfmaliger Teflon®-Beschichtung.

46622 Platillo para botellas / Bottle coaster/spoon rest /
Dessous de bouteille /porte-cuillère / Flaschenuntersetzer

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Ø cm	€	U
46622	15,6	9,45	24

IDEA! Ideal para usarse como posacuchara, como tapa de hielera pequeña (46621) o como plato pequeño para entremeses/postres.
Ideal for use as a spoon rest, a cover for small ice bucket or as a small appetizer/dessert plate.

Idéal comme porte-cuillère, couvercle d'un petit seau à glaçons (46621) ou comme petite assiette à amuse-gueules/dessert.

Ideal als Löffelablage, Deckel für kleine Eiswürfelbehälter (46621) oder als kleiner Dessertteller.

2700L Bandeja camarero fibra de vidrio / Tuf Glas® Fiberglass Trays /
Plateaux en fibre de verre Tuf Glas™ / Tuf Glas™ Glasfasertabletts



REF		Ø cm	€	U
2700L-01		68,6 x 55,6 x 2,1	44,50	6
2700L-06		68,6 x 55,6 x 2,1	44,50	6

No deformable. Forro de caucho permanente. Resiste manchas y olores. 5 años de garantía.

Rubber liner is permanently bonded to the tray. Heavy-duty construction eliminates warping. Stain and odor resistant. 5 year warranty.

Le revêtement en caoutchouc est fixé au plateau. Construction ultra-solide éliminant la déformation. Résiste aux taches et aux odeurs. Garantie de 5 ans.

Die Kautschukverkleidung ist permanent verbunden mit dem Tablett. Die hochresistente Konstruktion eliminiert Deformationen. Reststent gegen Flecken und Gerüche. 5 Jahre Garantie.

1474 Bandeja camarero antideslizante / Non-Skid Trays /
Plateaux antidérapants / Rutschfeste Tabletts



REF		Ø cm	€	U
1474-0901		35,6	16,80	12
1474-0606		35,6	16,80	12
1476-0901		40,6	23,90	12
1476-0606		40,6	23,90	12

Antideslizante.
Non-slip.
Antidérapant.
Rutschfeste.

1489 Talker® Bandejas / Talker® Trays /
Talker® Plateaux / Tabletts Talker®



REF		Ø cm	€	U
1489-0606		35,6	25,90	12

Aumente sus ventas con un letrero, fijo en la bandeja en su lugar sin afectar los artículos en la bandeja.

Increase your sales with a POP sign that stays securely in place without disturbing the items on the tray.

Stimulez vos ventes avec un panneau qui reste en place sans gêner les articles qui se trouvent sur le plateau.

Steigern Sie Ihren Umsatz mit einem Klappschild, das sicher an Ort und Stelle bleibt, ohne die Objekte auf dem Tablett zu behindern.

1420 Mantel anti deslizante / Anti-Skid Mat Tray Accessories / Tapis antidérapant / Rutschfeste Matte



REF		Ø cm	€	U
1420-01		31,8	4,80	12
1620-01		36,8	5,45	12
1620-06		36,8	5,45	12
1612		41 x 31,8	6,35	12
1612-06		41 x 31,8	9,55	12

P619 Bandeja camarero en acero inox /St/Steel round serving tray /
Plateau limonadier en acier inox / Servicetablett aus Rostfreiem Stahl



REF	Ø cm	€	U
P619.001	30	12,35	1
P619.002	35	13,05	1
P619.000	40	17,20	1

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P956 Bandeja de camarero antideslizante / Non slip serving tray /
Plateau de service anti-dérapant / Servicetablett Antirutschbeschichtung



REF		Ø cm	€	U
P956.035		35	5,50	1
P956.040		40	6,70	1
P956.135		35	5,50	1
P956.140		40	6,70	1

Color Negro i marrón.
Black and brown colour.
Couleur noir i marron.
Farben Schwarz und Braun.

3616 Botella bar / Bar keep / Bouteille de bar / Barflasche



3628



3664



3648



3632



3616



REF	L	cm	€	U
3616	0,47	25,7 x 9,20	6,35	1
3632	0,95	34,0 x 9,50	7,00	1
3648	1,40	38,1 x 16,5	7,95	1
3664	1,90	34,90 x 12,7	8,35	1
3628	3,80	43,2 x 14,0	9,85	1

El juego incluye 1 cuello, 1 jarra, 1 tapa y 6 picos estándar de diversos colores.

Includes 1 neck, 1 jar, 1 lid and 6 assorted colored spouts.

Le kit comprend 1 goulot, 1 bombonne, 1 couvercle et un assortiment de 6 becs verseurs standard de couleur.

Kit-Inhalt: 1 Halsteil 1 Gefäß, 1 Deckel und 6 Standardausgüsse in verschiedenen Farben.

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/8**

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



**46200 Cafetera / Coffee pot /
Cafetière / Kaffeekanne**



REF	H cm	Lts	€	U
46200	20	0,3	53,35	1
46202	15,6	1,0	70,15	1
46203	21,3	2,2	98,75	1

**46204 Jarra agua/ Water pitcher /
Oichet à eau / Wasserkrug**



REF	H cm	Lts	€	U
46204	20	2,2	69,50	1
46206*	20	2,2	74,35	1

*Con retén / With ice guard / Avec retenu / Mit Ice Guard.

**46207 Tetera / Tea pot /
Théière / Teekanne**



REF	H cm	Lts	€	U
46207	7,6	0,35	53,35	1

**46208 Lechera / Open creamer /
Pot à crème ouvert / Offenes Milchkännchen**



REF	H cm	Lts	€	U
46208	9,5	0,26	29,95	1

46209 Lechera con tapa / Covered creamer / Pot à crème fermé / Milchkännchen mit Deckel



REF	H cm	Lts	€	U
46209	9,5	0,26	35,05	1

Exterior brillante, interior satinado, acero inoxidable. Picos cuello de cisne para verter fácilmente mientras destacan su diseño elegante. El mango hueco aísla para verter cómodamente. Bisagra firme.

Mirror-finished exterior, satin-finished interior stainless steel. Gooseneck spouts for easy pouring while offering an elegant design. Hollow handle insulates for comfortable pouring. Sturdy hinge for greater durability.

Finition ultra-brillante à l'extérieur; inox satiné à l'intérieur. Becs verseurs en col de cygne pour faciliter le service dans l'élégance. La poignée creuse isole pour un service confortable. Charnière solide pour plus de durabilité.

Außen hochglanzpolierter, innen satiniertes Edelstahl. Schwannenhals-Ausgüsse für müheloses Einschenken mit elegantem Design. Der hohle Griff isoliert und erleichtert das Eingießen. Robustes Scharnier für lange Haltbarkeit.

46593 Cafetera / Coffee pot / Cafetière / Kaffeekanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/8

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



REF	H cm	Lts	€	U
46593	11,4	0,35	38,45	1
46594	13	0,6	45,20	1
46595	15	1	53,15	1
46596	19,5	2	79,95	1

46597 Azucarero / Sugar server / Sucrier / Zuckerdose

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/8

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



REF	H cm	Lts	€	U
46597	8,5	0,35	20,30	1

46598 Lechera con tapa / Covered creamer / Pot à crème fermé / Milchkännchen mit Deckel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/8

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



REF	H cm	Lts	€	U
46598	11,4	0,35	29,05	1

46633/ 46634 Lechera / Open creamer / Pot à crème ouvert / Offenes Milchkännchen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/8

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



REF	H cm	Lts	€	U
46633	8,9	0,24	17,45	1
46634	17,1	2	66,40	1



P890 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	€	U
P890.125	0,15	8,25	1
P890.025	0,25	9,90	1
P890.035	0,35	12,90	1
P890.060	0,60	17,00	1

P891 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	€	U
P891.035	0,35	11,85	1
P891.060	0,60	16,30	1
P891.100	1,00	21,20	1
P891.150	1,50	28,35	1
P891.200	2,00	35,85	1

P892 Lechera / Creamer / Crémère / Milchkanne



REF	Lts	€	U
P892.015	0,15	5,05	1
P892.025	0,25	7,00	1
P892.035	0,35	8,10	1
P892.060	0,60	11,60	1
P892.100	1,00	15,55	1
P892.150	1,50	20,65	1
P892.200	2,00	25,55	1

P893 Azucarero con tapa / Sugar bowl with lid / Sucrier avec couvercle / Zuckerdose mit Deckel



REF	Lts	€	U
P893.025	0,25	7,30	1
P893.035	0,35	8,25	1

P885 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	€	U
P885.025	0,25	16,20	1
P885.040	0,40	19,50	1
P885.060	0,60	23,25	1

P886 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	€	U
P886.035	0,35	18,95	1
P886.060	0,60	24,10	1

P887 Lechera / Creamer / Crémère / Milchkanne



REF	Lts	€	U
P887.015*	0,15	6,50	1
P887.025*	0,25	11,05	1
P887.035	0,35	12,45	1
P887.060	0,60	15,20	1
P887.100	1,00	25,50	1

* Diseño especial asas refs. P887.015 y P887.025 para facilitar el manejo / Special handle design for refs. P887015 and P887025 for a better handling.
Spécial design pour anses ref. P887.015 et P887.025 pour améliorer la prise en main / Spezielles Griffdesign für Art. P887.015 und P887.025 für die einfache Handhabung.

P880 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	€	U
P880.020	0,20	24,65	1
P880.035	0,35	24,75	1
P880.050	0,50	29,30	1

P881 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	€	U
P881.100	1,00	38,10	1
P881.175	1,75	47,55	1

P882 Lechera / Creamer / Crémère / Milchkanne



REF	Lts	€	U
P882.015	0,15	8,10	1
P882.035	0,35	13,70	1
P882.050	0,50	16,30	1
P882.100	1,00	25,90	1

P23003/
P23004 Tetera "Japón" / "Japan" tea pot /
Théière "Japon" / Teekanne "Japan"

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero
inoxidable.



Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur
émailé. Avec filtre en
acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.



REF	FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm	Lts	€	U
P23.003	7,0	0,35	22,75	1
P23.004	8,0	0,80	32,65	12

P23008/
P23009 Tetera "Nipón" / "Nipon" tea pot /
Théière "Nipon" / Teekanne "Nipon"

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero
inoxidable.



Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur
émailé. Avec filtre en
acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.



REF	FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm	Lts	€	U
P23.008	7,0	0,30	19,60	1
P23.009	8,0	0,60	26,25	12

P23010 Tetera "Asia" / "Asia" tea pot /
Théière "Asia" / Teekanne "Asia"

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero
inoxidable.



Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur
émailé. Avec filtre en
acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.



REF	FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm	Lts	€	U
P23.010	6,3	0,40	25,15	1

P23015 Tetera "Kenya" / "Kenya" tea pot /
Théière "Kenya" / Teekanne "Kenya"

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero
inoxidable.



Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur
émailé. Avec filtre en
acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.



REF	FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm	Lts	€	U
P23.015	7,0	0,30	24,35	1

Jarra para infusiones /
Coffee maker - herbal tea jug /
Pot à infusions /
Kaffee- und Teemacher

P896

+100°C

Para sacar el cristal es
necesario desatornillar.
To remove the glass it is
necessary to unscrew.
Pour enlever le verre il est
nécessaire de dévisser.
Abschrauben notwendig
um das Glas zu entfernen.



REF	Lts	€	U
P896.003	0,35	10,80	1
P896.008	0,80	14,55	1

Colador bola infusiones /
Tea infusion mesh /
Infuseur à thé /
Teesieb

P8965



REF	Ø cm	€	U
P896.500	4,5	2,45	12

**SERVICIO DE BEBIDAS /
BEVERAGE SERVICE /
SERVICE À BOISSONS /
GETRÄNKE-SERVICE**



P349 Jarra termo luxe / Luxe insulated coffee pot / Pichet isolante luxe / Luxus Thermoskanne

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Intérieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl



REF	Lts	€	U
P349.030	0,30	39,00	1
P349.060	0,60	43,00	1
P349.100	1,00	49,35	1

P337 Jarra termo luxe / Luxe insulated coffee pot / Pichet isolante luxe / Luxus Thermoskanne

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Intérieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl



Ideal para lavavajillas.
Ideal for dishwasher.
Ideal pour lave-vaisselle.
Ideal für spülmaschinengeeignet.

REF	Lts	€	U
P337.030	0,30	39,80	1
P337.060	0,60	43,95	1
P337.090	0,90	49,80	1
P337.150	1,50	62,45	1
P337.200	2,00	79,50	1

P895 Servidor termo / Vacuum jug / Verseuse thermo / Servierthermoskanne

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Intérieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl



P895.006

REF	Lts	€	U
P895.006	0,60	17,00	1
P895.010	1,00	19,50	1
P895.015	1,50	22,70	1
P895.020	2,00	24,65	1

P894 Termo con dosificador / Air pot / Verseuse à pompe / Thermoskanne mit Spender

Base rotativa.
Rotative base.
Fond rotatif.
Drehbare Basis.



REF	Lts	€	U
P894.003	3,00	46,25	1
P894.004	4,00	51,85	1
P894.005	5,00	56,60	1

SWIRLSERVE®

52122 Servidor termo Hot-N-Cold / Hot-N-Cold / Piche isotherme Hot-N-Cold / Heiss-und kaltgetränke-Servierkannen

Aspecto cerámico /
Looks like porcelain /
Ressemble à de la porcelaine /
Die Außenseite sieht zwar wie Porzellan



REF	COLOR / COLOUR	ml	€	U
52122		295	14,85	12
52120		295	20,30	12
52172		591	18,15	12
52162		591	18,15	12
52170		1.242	26,45	12
52160		1.242	26,45	12
52174		1.892	35,25	6
52164		1.892	35,25	6



Pestañas de color naranja,
marrón o blanca que permiten
diferenciar fácilmente.

Orange, brown, and
white tabs allow easy
differentiation.

Poussoirs orange, marron
ou blanc pour une meilleure
différenciation

Orange, Braun und
Weiss Marke für bessere
Differenzierung



465312 Jarra de acero inoxidable /
Stainless Steel Pitcher /
Pichet en acier inoxydable /
Thermoskanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



Exterior satinado. Interior brillante / Outside mirror finish. Inside satin /
Extérieur satiné. Intérieur brillant / Aussen satiniert. Innen glänzend

REF	H cm	Lts	€	U
465312	23,5 x 16,5 x 23,5	2,8	87,30	1

82020 Jarras bombeada /
Bell-Shaped Pitchers /
Pichets en forme de cloche /
Thermoskanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



Acabado satinado / Satin finish /
Finition satinée / Satinierte Ausführung

REF	H cm	Lts	€	U
82020	20,3	2	63,05	4
82030	22,9	2,9	75,00	4

46550 Jarra doble pared / Double Wall Pitcher /
Pichet à double paroi / Doppelwandige Krug

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	H cm	Lts	€	U
46550	28,2 x 16,5 x 22,2	1,9	95,60	1

46599 Jarra agua / Water Pitcher /
Pichets à eau / Wasserkanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



Exterior brillante. Interior satinado / Outside satin. Inside mirror finish /
Extérieur brillant. Intérieur satiné / Aussen glänzend. Innen satiniert

REF	H cm	Lts	€	U
46599	23	1,8	103,20	1

68174 Jarra con retén /
Server with ice guard /
Pichet avec retenu /
Thermoskanne mit Reserve

ALUMINIO /
ALUMINIUM



Acabado satinado. Mango remachado / Satin finish. Riveted handle /
Finition satinée. Manche riveté / Satinierte Ausführung. Vernieteter Griff.

REF	H cm	Lts	€	U
68174	20,1	2	59,25	12

46403 Jarra agua / Water Pitcher /
Pichets à eau / Wasserkanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	H cm	Lts	€	U
46403	23,5	1,9	158,25	1

46402 Jarra agua / Water Pitcher /
Pichets à eau / Wasserkanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	H cm	Lts	€	U
46402	18,4	1,9	51,35	6

81020 Jarra agua / Water Pitcher /
Pichets à eau / Wasserkanne

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



Pulido brillante / Mirror polishing / Polissage brillant / Glänzend poliert.

REF	H cm	Lts	€	U
81020	16,2	1,9	80,60	4

P335 Jarra bombada con retén /
Server without lid /
Pichet bombé avec retenu /
Thermoskanne mit Reserve

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	H cm	Lts	€	U
P335.002	-	1,80	25,70	1

P6464 Jarra / Server /
Pichets / Karaffe



IDEA!

Ideal para zumos.
Ideal for juices.
Idéal pour le jus.
Ideal für Säfte.

Tubo para hielo
Tube for ice
Tube pour les glaçons
Rohr für Eis

REF	Lts	€	U
P646.400	1,9	19,70	1

6000 Jarra de policarbonato / Deluxe clear pitcher /
Pichet Deluxe / Deluxe Wasserkaraffe



REF	H cm	Lts	€	U
6000-13	23,5 x 13	1,8	12,05	12

Policarbonato. Control de vertido con agarre para el pulgar.
Virtually unbreakable polycarbonate. Thumb grip pour control.
Polycarbonate quasi-incassable. Versement maîtrisé avec l'appui-pouce.
Praktisch unzerbrechliches. Polycarbonat Ausgusskontrolle per Daumengriff.

P649 Jarra agua tritan / Carafe tritan /
Carafe en tritan / Karaffe Tritan



EXCLUSIVE



REF	Lts	€	U
P649.050	0,60	8,95	1
P649.100	1,00	11,45	1

Fabricado en Tritan
Made of Tritan
Fabriquée en Tritan
Hergestellt aus Tritan

P6442 Jarra / Server / Pichets / Karaffe



+80°C

Fabricada en SAN.
Made of SAN.
Fabriquée en SAN.
Hergestellt in SAN.



EXCLUSIVE

REF	Lts	€	U
P644.200	1,00	5,90	1
P644.240	1,40	6,65	1
P644.275	1,75	7,70	1

P6441 Jarra de policarbonato / Polycarbonate server / Pichet en polycarbonate / Karaffe aus Polycarbonat



REF	Lts	€	U
P644.100	1,00	7,15	1
P644.175	1,75	9,65	1

6010 Jarra con tres picos / Three-lip deluxe pitcher / Pichet de luxe à trois becs verseurs / Dreifachlippenkrug Deluxe



13



06 16 19 22 44

REF	H cm	Lts	€	U
6010+FARBE	21,9 x 12,4	1,8	10,40	12

Policarbonato. Control de vertido con agarre para el pulgar.
Virtually unbreakable polycarbonate. Thumb grip pour control.
Polycarbonate quasi-incassable. Versement maîtrisé avec l'appui-pouce.
Praktisch unzerbrechliches. Polycarbonat Ausgusskontrolle per Daumengriff.

P646 Jarra policarbonato apilable sin tapa / Stackable polycarbonate server without lid / Pichet polycarbonate Empilable sans couvercle / Karaffe aus Polycarbonat ohne Deckel



REF	Lts	€	U
P646.100	1,00	6,75	1
P646.103	1,00	8,15	1
P646.105	1,00	8,15	1
P646.200	2,00	11,35	1

P6463 Tapa polipropileno para jarra apilable / Polypropylene lid for stackable Server / Couvercle polypropylène pour pichet empilable / Polycarbonat Deckel für Karaffe



REF	Lts	€	U
P646.300	1,00	2,00	1
P646.310	1,00	2,15	1
P646.301	2,00	2,25	1

Para Jarra policarbonato apilable sin tapa P646.
Fits only on the Stackable polycarbonate servers P646.
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.
Passt nur auf Polycarbonat Karaffe P646.





EC unleaded
405
EC unleaded
415



LIDSAVER™

DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SAFTSTENTER

Maximice el espacio limitado en las ocupadas estaciones dispensadoras con el conocido dispensador Lid Saver™ de una sola tapa a la vez y una completa línea de dispensadores de condimentos, servilletas, toallitas de papel y palillos.

Maximize limited space at busy dispenser stations the popular Lid Saver™ single lid dispenser with a full-line of condiment, napkin, tissue and straw dispensers.

Maximisez l'espace limité dédié aux postes de distribution, généralement situés dans des endroits très fréquentés, grâce au distributeur de couvercles simples. Lid Saver™ populaire et une gamme complète de condiments, serviettes, papiers et pailles.

Maximieren Sie das begrenzte Platzangebot an Ausgabestationen mit dem beliebten Lid Saver™ Einzeldeckelspender und einem vollständigen Sortiment an Beilagen-, Servietten-, Papiertaschentuch- und Strohhalmspendern.



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.

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

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.

Hygienische Lösungen

- Hygienisches Ausgabesystem schützt vor Kontamination, indem ein ständiges Anfassen verhindert wird
- Der Betrieb gestaltet sich sauber und ordentlich; verbreiteten Bedenken der Kunden bzgl. Hygiene und Schutz vor Keimen wird Rechnung getragen

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.

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

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.

Vorteile für den Kunden

- Eine einladende Umgebung, die sauber und ordentlich ist
- Die weitaus hygienischere Präsentation spricht die Kunden unmittelbar an
- Dank des einfach zu verwendenden Designs kann der Kunde mit nur einer Hand den Becher füllen und den Deckel aufsetzen.





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.

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

Économies

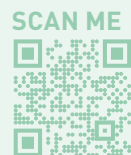
- Moins de couvercles gaspillés, ce qui se traduit par plus d'économies.
- Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés et sales, ce qui demande moins de main-d'oeuvre pour le nettoyage.

Einsparungen

- Weniger verschwendete Deckel bedeuten reduzierte Kosten.
- Auf den Tischplatten sammeln sich keine herumliegenden neuen und gebrauchten Deckel an, sodass sie mit weniger Aufwand sauber gemacht werden können.

Visite nuestra página web para consultar las gamas de dispensadores que le permiten ahorrar hasta un 30% de los costes.

Visit our web site to see the Lid Saver™ 30% cost savings and sanitary solutions.



Visitez notre site Web pour voir le couvercle économiseur de 30% des coûts et des solutions sanitaires.

Sehen Sie sich den Lid Saver auf unserer Website an. 30% Kosteneinsparung und hygienische Lösungen.

RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE / ERSATZTEILE



P142.000

ASADOR GRILL MANGO MADERA / GRILL WOODEN HANDLE /
GRILL QUEUE EN BOIS / PFANNENHOLZGRIFF

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE142000	MANGO MADERA	WOODEN HANDLE	QUEUE EN BOIS	HOLZGRIFF



P15.000

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500010	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE	CAP + WASHER FOR	EMBOUT + RONDELLE DE	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR
	TERMOSTATO	THERMOSTAT CABLE	CABLE DE THERMOSTAT	THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICH BAKELITGRIFF



P15.001

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500010	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE	CAP + WASHER FOR	EMBOUT + RONDELLE DE	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR
	TERMOSTATO	THERMOSTAT CABLE	CABLE DE THERMOSTAT	THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICH BAKELITGRIFF



P15.002

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE	CAP + WASHER FOR +	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR
	TERMOSTATO	THERMOSTAT CABLE	DE THERMOSTAT	THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150007	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE150008	INTERRUPTOR	ON/OFF SWITCH	INTERRUPTEUR	AN/ AUSSCHALTER
RE150009	ENCENDIDO/APAGADO		ALLUMAGE/EXTINCTION	AN/ AUSSCHALTER
	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150022	GRIFO VACIADO	DRAINAGE TAP	ROBINET VIDANGE	ABLAUFHAHN
RE150023	SOPORTE RESISTENCIA	RESISTANCE SUPPORT	SUPPORT DE RÉSTANCE	HALTERUNG FÜR HEIZELEMENT
RE150024	JUNTA PROTECTORA	RESISTANCE PROTECTOR	ENSEMBLE PROTECTEUR DE	SCHUTZDICHTUNGSRING FÜR
	RESISTENCIA	SEAL	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS



P15.003

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITTEUSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES	MASCHENKORB
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE	CAP + WASHER FOR	EMBOUT + RONDELLE DE	STÖPSEL + DICHTUNGSRING
	TERMOSTATO	THERMOSTAT CABLE	CABLE DE THERMOSTAT	FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO THERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150007	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE	KOMPLETTER KOPF
RE150008	INTERRUPTOR	ON/OFF SWITCH	INTERRUPTEUR	AN/ AUSSCHALTER
	ENCENDIDO/APAGADO		ALLUMAGE/EXTINCTION	
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHE
RE150022	GRIFO VACIADO	DRAINAGE TAP	ROBINET VIDANGE	ABLAUFHAHN
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS



P15.004

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN
RE150045	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	OBERES HEIZELEMENT
RE150046	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150047	MANGO INOX	ST/STEEL HANDLE	MANCHE INOX	GRIFF ROSTFREIER STAHL
RE150048	SILICONA	SILICONE	SILICONE	SILIKON
RE150049	MANGO INOX + SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	MANCHE INOX + SILICONE	GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON



P15.005

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE	FIXATION DE SUPPORT	GRIFFHALTERUNG
		SWITCH	POUR ANSE	
RE150041	INTERRUPTOR	THERMOSTAT	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SPRING	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	UPPER ELEMENT	RESSORTS	FEDERN
RE150051	RESISTENCIA SUPERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	OBERES HEIZELEMENT
RE150052	RESISTENCIA INFERIOR	REAR AXLE	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150053	EJE POSTERIOR	HANDLE	AXE POSTÉRIEUR	OBERE ACHSE
RE150054	MANGO	SILICONE	MANCHE	GRIFF
RE150055	SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	SILICONE	SILIKON
RE150056	MANGO INOX + SILICONA		MANCHE INOX + SILICONE	GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON

P15.006

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE	FIXATION DE SUPPORT	GRIFFHALTERUNG
			POUR ANSE	
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN
RE150051	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	OBERES HEIZELEMENT
RE150052	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150053	EJE POSTERIOR	REAR AXLE	AXE POSTÉRIEUR	OBERE ACHSE
RE150054	MANGO	HANDLE	MANCHE	GRIFF
RE150055	SILICONA	SILICONE	SILICONE	SILIKON
RE150056	MANGO INOX + SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	MANCHE INOX + SILICONE	GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON
RE150061	PLANCHA LISA INFERIOR	LOWER SMOOTH PLATE	PLANCHE LISSE INFÉRIEURE	+ SILIKON



P15.007

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN

P15.008

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN
RE150061	PLANCHA LISA INFERIOR	LOWER SMOOTH PLATE	PLANCHE LISSE INFÉRIEURE	UNTERE GLATTE PLATTE



P15.009

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE	FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE	GRIFFHALTERUNG
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS	FEDERN



P15.010

BAÑO MARIA MÁX. 40 °C / CHOCOLATE WARMER MAX. 40 °C /
CHAUFFE-CHOCOLAT MAX. 40 °C / WASSERBAD MAX. 40 °C

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150101	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150102	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15.026

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 30 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 30 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 30 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 30 STÜCK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150260	SOPORTE PIE	SUPPORT FOOT	SUPPORT PIED	FUSSHALTER
RE150261	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE	REGAL
RE150262	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150263	SOPORTE	SUPPORT	SUPPORT	HALTER



P15.027

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 60 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 60 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 60 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 60 STÜCK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150271	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE	REGAL
RE150272	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT



P15028

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 120 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 120 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 120 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 120 STÜCK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150281	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE	REGAL
RE150282	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT

P15.035



HORNO MULTIFUNCIONAL DE CONVECCIÓN / CONVECTION OVEN /
FOUR À AIR PULSE / KONFEKTIONSOFFEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE15035	REJILLA	GRID	GRILLE	GRILLROST
RE1503510	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE1503511	CRISTAL EXTERIOR	GLASS EXTERIOR	VITRE EXTÉRIEURE	AUSSENGLAS
RE1503512	TIRADOR	HANDLE	POIGNÉE	GRIFF
RE1503513	CRISTAL INTERIOR	GLASS INTERIOR	VITRE INTÉRIEURE	INNENGLAS
RE1503514	SOPORTE INFERIOR CRISTAL	GLASS BOTTOM SUPPORT	SUPPORT INFÉRIEUR EN VERRE	HALTER FÜR INNENGLAS
RE1503515	SOPORTE FIJO BISAGRA PARA PUERTA	FIXED SUPPORT WITH HINGE FOR DOOR	SUPPORT FIXE AVEC CHARNIÈRE POUR PORTE	FESTER SCHANIERHALTER FÜR DIE TÜR
RE1503516	SOPORTE TIRADOR PUERTA	DOOR HANDLE SUPPORT	SUPPORT AVEC POIGNÉE DE PORTE	TÜRGRIFHALTER
RE1503517	BOMBILLA	LIGHT BULB	AMPOULLE	LAMPE
RE1503518	PROTECTOR BOMBILLA	LIGHT BULB PROTECTOR	PROTECTION D'AMPOULLE	LAMPENSCHUTZ
RE150352	BANDEJA	TRAY	PLATEAU	TABLETT
RE150353	GOMA	RUBBER	CAOUTCHOUC	GUMMI
RE150354	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150355	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150356	BISAGRA	HINGE	CHARNIÈRE	SCHANIER
RE150357	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150358	VENTILADOR - MOTOR	FAN - MOTOR	VENTILATEUR - MOTEUR	VENTILATIONSMOTOR
RE150359	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER

P15.036



SALAMANDRA CON PARTE SUPERIOR REGULABLE / SALAMANDER WITH ADJUSTABLE TOP /
SALAMANDRE AVEC REGULATION DU PLAFOND / SALAMANDER MIT BEWEGLICHEM OBERTEIL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150361	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150362	BANDEJA GOTEO	DRIP PLATE	PLATEAU ÉGOUTTAGE	TROPFGITTER
RE150363	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT

P15.038



TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS /
TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES / SANDWICHTOASTER MIT 3 UND 6 ZANGEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150381	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150382	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150383	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE150384	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150385	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150386	REGLETA CERÁMICA	CERAMICAL TERMINAL	RÈGLETTE EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE SCHINE
RE150387	PRESA ESTOPAS	CABLE GLAND	PRESSE-ÉTOUPES	PRESSE- TUCH
RE150388	AISLAMIENTO CERÁMICO	CERAMIC INSULATOR	ISOLANT EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE ISOLIERUNG
RE15039	PINZA SANDWICH	SANDWICH TONG	PINCE À SANDWICH	SANDWICHZANGE
RE150391	REGLETA	TERMINAL	RÈGLETTE	SCHINE

P15.039



TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS /
TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES / SANDWICHTOASTER MIT 3 UND 6 ZANGEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150382	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150383	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE150384	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150385	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150386	REGLETA CERÁMICA	CERAMICAL TERMINAL	RÈGLETTE EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE SCHIENE
RE150387	PRESA ESTOPAS	CABLE GLAND	PRESSE-ÉTOUPES	PRESSE- TUCH
RE150388	AISLAMIENTO CERÁMICO	CERAMIC INSULATOR	ISOLANT EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE ISOLIERUNG
RE15039	PINZA SANDWICH	SANDWICH TONG	PINCE À SANDWICH	SANDWICHZANGE
RE150391	REGLETA	TERMINAL	RÈGLETTE	SCHIENE
RE1503919A	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT

P15.040



TOSTADORA / TOASTER /
TOASTEUR / TOASTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150400	PIÉS	FEET	PIEDS	FÜSSE
RE150401	RESISTENCIA 500W	500W ELEMENT	RÉSISTANCE 500W	HEIZELEMENT 500W
RE150402	RESISTENCIA 370W	370W ELEMENT	RÉSISTANCE 370W	HEIZELEMENT 370W
RE150403	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150404	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150405	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF



P15.041

TOSTADORA / TOASTER /
TOASTEUR / TOASTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150400	PIÉS	FEET	PIEDS	FÜSSE
RE150403	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150404	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR	SCHALTER
RE150405	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE150411	RESISTENCIA 500W	500W ELEMENT	RÉSISTANCE 500W	HEIZELEMENT 500W
RE150412	RESISTENCIA 370W	370W ELEMENT	RÉSISTANCE 370W	HEIZELEMENT 370W



P15.042

TOSTADORA CONTINUA / CONVEYOR TOASTER /
TOASTEUR CONVEYEUR / DURCHLAUFTOASTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150421	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPERIOR	OBERES HEIZELEMENT
RE150422	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	UNTERES HEIZELEMENT
RE150423	MOTOR	MOTOR	MOTEUR	MOTOR
RE150424	VENTILADOR	FAN	VENTILATEUR	VENTILATOR
RE150425	SELECTION SWITCH	SELECTION SWITCH	SÉLECTION INTERRUPTEUR	AUSWAHLSCHALTER
RE150426	REGULADOR VELOCIDAD	ADJUSTABLE SPEED	RÉGULATEUR VITESSE	GESCHWINDIGKEITSREGLER
RE150427	POTENCIOMETRO	POTENTIOMETER	POTENCIOMÈTRE	POTENZREGLER
RE150428	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF



P15.044

MÁQUINA DE COCER PASTA / PASTA COOKER /
CUISEUR À PÂTE / NUDELKOCHER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150441	CESTA MALLA GRANDE CON ASAS	BIG MESH BASKET WITH HANDLES	PANIER GRANDE MAILLE À ANSES	GROSSER MASCHENKORB MIT GRIFFEN
RE150442	CESTA MALLA PEQUEÑA CON MANGO	SMALL MESH BASKET WITH HANDLE	PANIER PETITE MAILLE À MANCHE	KLEINER MASCHENKORB MIT GRIFFEN
RE150443	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150444	GRIFO DESAGUE	DRAINAGE TAP	ROBINET ÉCOULEMENT	ABLAUFHAHN
RE150445	CONEXIÓN BM GRIFO DRENAJE	BM CONNECTION DRAINING TAP	CONNECTION BM ROBINET DE DRAINAGE	BM VERBINDUNG ABLAUFHAHN



P15.070

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE15070	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER MAILLE	MASCHENKORB
RE150701	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150702	CABEZAL PARA	HEAD	TÊTE	KOPF
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICHR BAKELITGRIF



P15.071

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE	CAP + WASHER FOR	EMBOUT + RONDELLE DE	STÖPSEL + DICHTUNGSRING
	TERMOSTATO	THERMOSTAT CABLE	CABLE DE THERMOSTAT	FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO THERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE15070	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER MAILLE	MASCHENKORB
RE150701	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150702	CABEZAL PARA	HEAD	TÊTE	KOPF
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICH BAKELITGRIF

P15.073 / P15.074



PLACA CALIENTE / HEATING PLATE /
PLAQUE CHAUFFANTE / WÄRMEPLATTE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150740	PIE	BASE	PIED	FUSS

P15.075



CRÊPERA - CRÊPERA DOBLE / CRÊPE MAKER - DOUBLE CRÊPE MAKER /
CRÉPIÈRE - CRÉPIÈRE DOUBLE / CRÊPEEISEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150751	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT

P15.084



PLANCHA ELÉCTRICA LISA / ELECTRIC GRIDDLE PLAIN /
PLAQUE ÉLECTRIQUE UNIE / GLATTER ELEKTRISCHER GRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150841	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT

P15.097



FUENTE FONDUE CHOCOLATE / CHOCOLATE FOUNTAIN /
FONTAINE À CHOCOLAT / SCHOKOLADENBRUNNEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150971	ESPIRAL INTERIOR PLÁSTICO	INTERIOR PLASTIC SPIRALE	SPIRALE INTÉRIEUR EN PLASTIQUE	INNERE PLASTIKSPIRALE
RE1509741	CARCASA CILÍNDRICA	CYLINDRICAL CARCASE	CARCASSE CYLINDRIQUE	ZYLINDERGEHÄUSE
RE1509744	POMO DE PLÁSTICO	PLASTIC KNOB	POMMEAU EN PLASTIQUE	PLASTIKKNOPF
RE150978	ARANDELA SILICONA	SILICONE WASHER	RONDELLE EN SILICONE	SILIKONDICHTUNG
RE1509799	KIT FUENTE	FOUNTAIN KIT	KIT SOURCE	BRUNNENSET

P19.114-N / P19.114-A / P19.114-R



POSTE CON CINTA RETRÁCTIL ACERO INOX BRILLANTE / BARRIER WITH RETRACTABLE BELT. MIRROR POLISHED /
POTEAU DÉROULEUR À SANGLE. ACIER INOX BRILLANT / SEPERATIONSPFOSTEN MIT EINZIEHBAREM BAND GLÄNZEND

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE191110	PIEZA PLÁSTICO	PLASTIC PIECE	PIÈCE EN PLASTIQUE	PLASTIKTEIL
RE191140	BASE	BASE	BASE	BASIS

P248.028 / P248.032 / P248.035 / P248.040 / P248.045



OLLA CON GRIFO Y TAPA / STOCK POT WITH TAP AND LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET ET COUVERCLE / KOCHTOPF MIT ABFLUHFHAHN UND DECKEL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
IV248000	GRIFO INOX	INOX TAP	ROBINET INOX	GRIF ROSTFREIER STAHL



P313.025

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130251	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	FEINER FILTER
RE3130252	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	GROBER FILTER
RE3130253	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF
RE3130254	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS
RE3130255	ASA	HANDLE	ANSE	GRIFF

P313.030

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130301	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	FEINER FILTER
RE3130302	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	GROBER FILTER
RE3130303	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF
RE3130304	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS



P313.126

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130261	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	FEINER FILTER
RE3130262	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	GROBER FILTER
RE3130263	POMO	KNOB	POMMEAU	KNOPF
RE3130264	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS

P313.132

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE3130263	POMO	KNOB	POMMEAU	FEINER FILTER
RE3130321	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN	GROBER FILTER
RE3130322	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS	KNOPF
RE3130324	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MECHANISMUS



P602.015

BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /
BALANCE AUTOMATIQUE / MECHANISCHE WAAGE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE602015	BANDEJA	TRAY	PLATEAU	TABLETT



P641.100

CARRO DE SERVICIO / TROLLEY /
CHARIOT DE SERVICE / SERVICEWAGEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE641101	TUBO	TUBE	TUBE	ROHR
RE641102	RUEDAS	WHEELS	ROUES	RÄDER
RE641103	BANDEJAS	TRAYS	PLATEAUS	TABLETTES
RE641104	ASAS	HANDLES	ANSES	GRIFFE



P81.000

ARMARIO CALIENTE / HOT CUPBOARD /
ARMOIRE CHAUDE / HEIZSCHRANK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE81000	MANETA INOX CON LLAVE	INOX HANDLE WITH KEY	MANETTE INOX AVEC CLÉ	TÜRGRIF MIT SCHLÜSSEL ROSTFREIER STAHL



P830.001 / P830.002

EMBUDO DOSIFICADOR / CONFECTIONERY FUNNEL /
ENTONNOIR DOSEUR / DOSIERUNGSTRICHTER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE8300010	BOQUILLA 4 mm	TUBE	DOUILLE	TÜLLE 4 MM
RE8300011	BOQUILLA 6 mm	TUBE	DOUILLE	TÜLLE 6 MM



P834.000

TAPA RECTANGULAR GN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE RECTANGULAR LID /
COUVERCLE RECTANGULAIRE GN POLYCARBONATE / RECHTECKIGER GN DDECKEL POLYCARBONAT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE834000	ASAS	HANDLES	ANSES	GRIFFE



P835.000

CAMPANA GN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE DOME LID /
DÔME PROTECTION GN POLYCARBONATE / GN HAUBE POLYCARBONAT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE835000	ASAS	HANDLES	ANSES	GRIFFE



P837.003

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm	SCHEIBE 20 CM
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm	SCHEIBE 26 CM
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm	SCHEIBE 32 CM
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR	KOPFSCHRAUBE
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS	STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONNECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)	ZENTRALROHR (EIN STÜCK)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL	ZENTRALFUSS

P837.005

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm	SCHEIBE 20 CM
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm	SCHEIBE 26 CM
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm	SCHEIBE 32 CM
RE837109	DISCO 40 cm	DISK 40 cm	DISQUE 40 cm	SCHEIBE 40 CM
RE837110	DISCO 45 cm	DISK 45 cm	DISQUE 45 cm	SCHEIBE 45 CM
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR	KOPFSCHRAUBE
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS	STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONNECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)	ZENTRALROHR (EIN STÜCK)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL	ZENTRALFUSS

P837.007

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE837105	DISCO 16 cm	DISK 16 cm	DISQUE 16 cm	SCHEIBE 16 CM
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm	SCHEIBE 20 CM
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm	SCHEIBE 26 CM
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm	SCHEIBE 32 CM
RE837109	DISCO 40 cm	DISK 40 cm	DISQUE 40 cm	SCHEIBE 40 CM
RE837110	DISCO 45 cm	DISK 45 cm	DISQUE 45 cm	SCHEIBE 45 CM
RE837111	DISCO 50 cm	DISK 50 cm	DISQUE 50 cm	SCHEIBE 50 CM
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR	KOPFSCHRAUBE
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS	STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONNECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)	ZENTRALROHR (EIN STÜCK)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL	ZENTRALFUSS



P868.001 / P868.002 / P868.003

DISPENSADOR A PRESIÓN / SQUEEZE DISPENSER /
DISTRIBUTEUR À PRESSION / DRUCKDOSSIERER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE868123	TAPÓN ROJO	RED LID	EMBOUT ROUGE	ROTER DECKEL
RE868456	TAPÓN AMARILLO	YELLOW LID	EMBOUT JAUNE	GELBER DECKEL
RE868789	TAPÓN TRANSPARENTE	TRANSPARENT LID	EMBOUT TRANSPARENT	TRANSPARENTER DECKEL



P873.045 / P873.060 / P873.090

BARRA DE NOTAS DE ALUMINIO / ALUMINIUM CHECK MINDER /
BARRE PORTE-BONS EN ALUMINIUM / NOTIZLEISTE ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE873000	BOLAS	BALLS	BOULES	BÄLLE



P911 / P912 / P913

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

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE911000	PIÉS	FEET	PIEDS	FÜSSE



P918.000

LAVA-RACIONADOR ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SCOOP-WASHER /
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOXYDABLE / PORTIONIERERSPÜLE ROSTFREIER STAHL

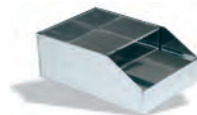
REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE918001	GRIFO	TAP	ROBINET	HAHN
RE918002	CUBETA CON 1 AGUJERO	BAC WITH ONE HOLE	BAC AVEC UNE OUVERTURE	BEHÄLTER MIT 1 ABLAUF



P937.000

MÁQUINA MULTI-USOS / VERSATIL MACHINE /
MACHINE UNIVERSEL / MULTIFUNKTIONSMASCHINE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE937001	CORTADOR PATATAS	FRENCH FRY CUTTER	COUPE FRITES	KARTOFFELSCHNEIDER
RE937002	CORTADOR MANZANAS	APPLE CUTTER	COUPE POMMES	APFELSCHNEIDER
RE937003	EXPRIMIDOR ZUMOS	JUICER	PRESS FRUITS	SAFTPRESSE



P945.037

HARINERO / FLOUR BIN /
TAMIS À FARINE / MEHLSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE945001	CAJÓN	DRAWER	TIROIR	SCHUBLADE

P945.050 / P945.051

HARINERO / FLOUR BIN /
TAMIS À FARINE / MEHLSIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE945000	CAJÓN	DRAWER	TIROIR	SCHUBLADE



P954.013 / P954.015

EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE / TRICHTER MIT AUSTAUSCHBAREM SIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE9541315	FILTRO	FILTER	FILTRE	FILTER

P954.020 / P954.025

EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE / TRICHTER MIT AUSTAUSCHBAREM SIEB

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE9542025	FILTRO	FILTER	FILTRE	FILTER



P964.001

ABRELATAS INDUSTRIAL / CAN OPENER /
OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL / INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE964100	CUCHILLA	KNIFE	COUPEAU	KLINGE
RE964200	RODILLO	WHEEL	ROULEAU	RAD
RE964300	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME	MESCHANISMUS



P975.000

CORTADOR DE PATATAS FRITAS / FRENCH FRY CUTTER /
COUPE FRITES / POMMESCHNEIDER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE975001	CUCHILLA 36 AGUJEROS	KNIFE 36 HOLES	COUPEAU 36 TROUS	SCHNEIDEGITTER 36 LÖCHER
RE975002	CUCHILLA 64 AGUJEROS	KNIFE 64 HOLES	COUPEAU 64 TROUS	SCHNEIDEGITTER 64 LÖCHER



P999.000

TRÍPODE PAELLERO / BASE FOR BURNER /
PIED POUR BRÛLEUR / STÄNDER FÜR GASBRENNER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE999000	TAPÓN PLÁSTICO CUADRADO	SQUARE PLASTIC CAP	EMBOUT CARRÉ EN PLASTIQUE	QADRATISCHER PLASTIKSTÖPSEL



MX1000TXEE / MX1000XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L
RE503351	LLAVE DE TUERCA ACOPLAMIENTO	COUPLING WRENCH	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L CLÉ D'ACOUPLEMENT	KUPPLUNGSSCHRAUBENSCHLÜSSEL



MX1050TXSEE / MX1050XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L



MX1100TXEE / MX1100TXSEE / MX1100XTPEE / MX1100XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L



MX1200TXEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L



MX1300TXEE / MX1300XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L
RE028393	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTRÔLE	KONTROLLPLATTE

MX1500TXEE / MX1500XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
CAC93XI	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L	BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L
RE028397	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTRÔLE	KONTROLLPLATTE
RE029812	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTRÔLE	KONTROLLPLATTE
RE029816	SOFT START PARA PANEL DE CONTROL	SOFT START CONTROL PANEL	SOFT START CONTROL PANEL	SANFTER START KONTROLLPLATTE

**ÍNDICE /
INDEX /
УКАЗАТЕЛЬ**

ARTÍCULO	PÁGINA
ABRELATAS INDUSTRIAL	113
ABRIDOR BOTELLAS	147
ABRIDOR DE OSTRAS.....	112
AFILADOR DE CUCHILLOS.....	261
ALCUZA.....	96
ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS.....	526
ALFOMBRAS	327
ALU-PRO	36-38
ANILLO ANTI-GOTEO.....	528
ANTIALÉRGICO	34-35, 79-87
ANTIMICROBIAL	62
APARTAMENTO.....	144
APLASTACARNES	96
ARAÑA	68
ARMARIO CALIENTE.....	279-280
ARO	357
ASADOR GRILL.....	139, 141
AZUCARERO.....	533, 535
BALANZA.....	120-121
BAMBÚ NATURAL & MADERA.....	490-491
BANDA SELLADORA SILICONA.....	166
BANDEJA.....	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE.....	54-56
BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX.....	323-324
BANDEJA CAMARERO.....	475
BANDEJA FAST-FOOD.....	323
BANDEJA GASTRONORM.....	54
BANDEJA ISOTÉRMICA	325
BANDEJA OVAL.....	474-475
BANDEJA PARA MARISCOS.....	510
BANDEJA PASTELERÍA	54-56, 290
BANDEJA PORTACUBIERTOS.....	324
BANDEJA PRESENTACIÓN	298
BANDEJAS ANTI-DESGLIZANTES	511, 530-531
BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO	323, 530
BANDEJAS, ELEGANT REFLECTIONS®	475
BANDEJAS. CUBIC	416
BAÑO MARÍA.....	28, 276, 442, 444-445
BAR KEEP®	531
BARRA DE NOTAS.....	96
BASE PIZZA.....	57
BATERIA COLOR.....	132-133
BATERÍA IDEA	134-135
BATERIA PRESENTACIÓN.....	388-392
BATIDOR.....	85, 146, 342
BATIDORA SOBRE MESA.....	244-245
BATIDORAS DE VASO.....	250-259
BATIDORAS PARA BATIDOS.....	260
BLACK SERIES.....	139-141
BOL	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
BOL DOBLE PARED	84, 470-472
BOL ESTRIDADO INCLINADO	472
BOL HELADO.....	516
BOQUILLA.....	362-365
BOQUILLA POLICARBONATO.....	365
BOTELLA BAR	531
BRAZOS TRITURADORES.....	248-249
BUFFET CUBIC. CARRO BUFFET	402-425
BUFFET CUBIC. CUBOS Y ESTANTES	418
BUFFET CUBIC. MUEBLE EXPOSITOR.....	420-422
CACEROLA ALUMINIO.....	37
CACEROLA APARTAMENTO.....	144
CACEROLA COOL • LINE.....	130-131, 133
CACEROLA HANDY	32

ARTÍCULO	PÁGINA
CACEROLA IDEA	135
CACEROLA INOX-PRO.....	26
CACEROLA TOP LINE	22
CACEROLA VIOLET	34
CACILLO.....	60, 84, 145-146, 321, 478-483
CAFETERA.....	532-536
CAJA CONDIMENTOS	527
CAJA GN BAMBU	399
CALDERO.....	340-341
CALENTADOR DE PLATOS	281
CALENTADOR INDUCCIÓN MIRAGE.....	449-451, 465
CALENTADORES	432-433, 441-442, 444-445
CAMPANA PARA POSTRES	348
CARRO BASCULANTE	207
CARRO CON GUIAS.....	207-212, 214-215
CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE	208-212
CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE.....	209-210
CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO	214
CARRO DE MADERA	198-201
CARRO DE PLÁSTICO	202, 215-216
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE	204
CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO.....	202
CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE.....	203-205
CARRO DESCONGELACIÓN	211
CARRO DESEMBARACE	202, 205
CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD.....	212
CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN	211
CARRO GUERIDON	200-201
CARRO HIELO.....	217
CARRO PARA CARGAS PESADAS	214
CARRO PARA CESTAS	215
CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE.....	216
CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM	207-211
CARRO PORTACUBIERTOS	201, 213, 323
CASCANUECES	487
CAYENNE®	438-442
CAZO ALUMINIO.....	38
CAZO APARTAMENTO.....	144
CAZO BOMBEADO.....	23, 28, 33, 38, 137, 340
CAZO COOL • LINE	131, 133
CAZO HANDY.....	33
CAZO IDEA.....	135
CAZO INOX-PRO.....	27-28
CAZO TIPO FRANCÉS	23, 27
CAZO VIOLET	34
CAZOS DE MEDIDAS.....	123
CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN	140
CAZUELA BLACK SERIES.....	140
CAZUELA PUJADAS 1921	143
CEDAZO	349
CENICERO	321, 512
CEPILLO.....	97
CESTA GRANDES BANDEJAS.....	190
CESTA PAN	401
CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS.....	190
CESTA PARA CUBIERTOS.....	187, 196
CESTA REJADA	400
CESTA UNIVERSAL	187, 196
CESTAS ABIERTAS.....	180-184
CESTAS CERRADAS.....	184-185
CESTAS PARA PLATOS	188-190, 196
CESTAS PARA TAZAS.....	186
CESTAS POLIPROPILENO	492-497
CESTILLO PARA CUBIERTOS.....	187

ARTÍCULO	PÁGINA
CHAFING , ACCESORIOS.....	447, 448, 457-458
CHAFING DISH.....	446-448, 452-453, 455-456
CHAFING DISHEES ECONOMICOS.....	456
CHAFING DISHES INTRIGUE.....	446-448
CHAFING DISHES NEW YORK, NEW YORK.....	452-454
CHAMPAÑERA.....	520-523
CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS.....	528
CINTA PVC PARA MOUSSE.....	358
CLIP DE IDENTIFICACIÓN.....	178, 184-185, 189-190
COCTEL.....	524-525
COCTELERA.....	524-525
COLADOR.....	90-92
COLADOR BOLA INFUSIONES.....	537
COLADOR CHINO.....	91
COLADOR GUSANILLO.....	525
COLAPASTAS.....	30
COLECTIVIDADES.....	322-326
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS.....	225-231
CONJUNTOS. CUBIC.....	410-413
CONO PRESENTACIÓN.....	508
COOL • LINE.....	130-133
COPA HELADO.....	336, 516
COPA HELADO TULIPAN.....	516
CORTACAPSULAS.....	528
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS.....	114-115, 147
CORTADOR DE CEBOLLAS.....	107
CORTADOR DE LECHUGA.....	106
CORTADOR DE PATATAS FRITAS.....	105
CORTADOR EN CUBOS.....	112
CORTADOR QUESOS.....	112
CORTADOR SECCIONADOR.....	108
CORTADOR TOMATES.....	111
CORTADORA DE PEPINOS.....	105
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES.....	242
CORTADOR-REBANADOR.....	103-104
CORTAHUEVOS.....	114
CORTAPASTAS.....	344, 356
CRÊPERA.....	276
CUBERTO PARA CARRO SERVICIO.....	205
CUBETA GASTRONORM SIN BPA.....	170-171
CUBETAS CONTEMPORARY MIRAMAR.....	396-397
CUBETAS HELADERÍA.....	337
CUBETAS MIRAMAR DECORATIVE.....	393-395
CUBITERA DE PLÁSTICO.....	522
CUBO CHAMPÁN.....	520-523
CUBO CON BASE.....	520
CUBO HIELO.....	521
CUCHARA.....	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
CUCHARA BATIDORA.....	525
CUCHARA SERVICIO.....	69, 85
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO.....	113
CUCHILLO.....	479, 481, 483
CUECE PASTAS.....	272
CUSCUSERA.....	29
DISPENSADOR A PRESIÓN.....	94-95
DISPENSADOR BOLSAS TE Y AZÚCAR. CUBIC.....	417
DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES.....	351
DISPENSADOR DE CEREALES.....	461
DISPENSADOR DE ZUMOS.....	454, 461
DISPENSADOR LECHE.....	461
DISPENSADOR PAN.....	492
DISPENSADOR ZUMOS. CUBIC.....	414
DISPENSADORES.....	214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547
DOSIFICADOR LICOR.....	525

ARTÍCULO	PÁGINA
ELEGANCE.....	293
ELEGANT REFLECTIONS®.....	475
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH.....	458
EMBUDO.....	95, 350
EMBUDO DOSIFICADOR.....	350
ENFRIADOR BOTELLAS BUFFET. CUBIC.....	402-425
ENFRIADOR ISOTÉRMICO.....	522
ENSALADERA ACRÍLICA.....	477
ESCAMADOR.....	97
ESCURRIDERA.....	92
ESPÁTULA.....	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
ESPÁTULA PARA UNTAR.....	77, 78
ESPECIEROS.....	95
ESPUMADERA.....	61, 68, 145-146, 478-482
ESTACION BUFFET.....	462
ESTACION BUFFET PARA COCINA INDUCCION.....	462
ESTACION BUFFET TRINTANCHE.....	463
ESTANTERÍAS.....	218-235
EXPOSITOR BOLLERIA.....	426-428
EXPOSITOR DE TARTAS.....	349, 517
EXPOSITOR GASTRONORM.....	304-305
EXPOSITOR TRES NIVELES. CUBIC.....	402-425
EXPOSITORES.....	429
EXPRIME LIMONES.....	525
EXPRIMIDOR.....	109, 261
FLANERO.....	354, 359, 369
FLAP IDENTIFICACIÓN.....	177
FLAP-RACK®.....	176-191
FONDOS PERFORADOS GASTRONORM.....	160, 163, 169, 173, 211
FREIDORA.....	263-264
FUEL PARA CHAFING DISH.....	458
FUENTE DE PESCADO BORDE VUELTO.....	476
FUENTE FONDUE CHOCOLATE.....	276
FUENTE HONDA CÓNICA.....	341
FUENTE OVAL.....	311-312, 476
FUNDAS DESECHABLES POLIETILENO DISPENSADOR.....	214
GANCHO.....	93
GASTRONORM FONDO DIFUSOR.....	167
GASTRONORM INOXIDABLE.....	158-164, 167
GASTRONORM MELAMINA.....	299-303
GASTRONORM POLICARBONATO.....	168-169
GASTRONORM POLIPROPILENO.....	172-173
GASTRONORM VIOLET.....	174
GEL LUBRICANTE SANITARIO.....	115
GOFRERAS.....	277
GRILL.....	269-271
GUANTES PROTECCIÓN.....	124-125
HANDY.....	32-33
HARINERO.....	92
HELADERÍA.....	238-241, 334-337
HERVIDOR DE ARROZ.....	272
HORNOS.....	274
INDUCCIÓN 3-D MIRAGE.....	434-435
INOX-PRO.....	24-30
INSERTOS.....	435, 451, 452-453, 465
JARRA.....	538-542
JARRA AGUA.....	532, 540-541
JARRA DE MEDIDAS.....	123
JARRA PARA INFUSIONES.....	537
JARRA POLICARBONATO.....	542
JARRA TERMO.....	539
JARRA VIOLET.....	258
LÁMPARA MANTENEDORA.....	282-284
LAVA-RACIONADOR ACERO INOX.....	337

ARTÍCULO	PÁGINA
LECHERA.....	532-536
LECHERA CON TAPA	532-533
LIBRADOR	341
LICUADORAS.....	261
LIDSAVER®.....	544-547
MANDOLINAS	115
MANGAS PASTELERAS	361
MANOPLA.....	124-125
MANTA ENFRIADORA	522
MANTECADORA	238-241
MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA	530
MANTELES INDIVIDUALES	498-499
MARCADOR DE TARTAS	346
MARCADORES TIZA	331
MARCOS PARA BANDEJAS.....	55
MEDITERRANEAN	317
MELAMINA PRESENTACIÓN.....	288-321
MELAMINA SLIM.....	299-300
MESA DE CORTE.....	118
MESITA BUFFET. CUBIC.....	417
MICRO-ONDAS.....	275
MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN.....	504
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO.....	506-507
MINIATURAS INOX.....	502-503
MINIATURAS MELAMINA	315, 504
MIRAGE®	434-435, 449-451
MIRAMAR®	386-397
MIRAMAR® BATERÍA PRESENTACIÓN	388-392
MIRAMAR® CUBETAS CONTEMPORARY	396-397
MIRAMAR® PLANTILLAS	391-392, 395, 397
MIRAMAR® CUBETA DECORATIVE.....	393-395
MOLDE CAKE	352, 359, 369
MOLDE FORMA CORAZÓN	358
MOLDE FORMA LÁGRIMA	358
MOLDE HEXAGONAL	358
MOLDE HUEVO.....	96
MOLDE MEDIA CAÑA.....	359
MOLDE NIDO.....	68
MOLDE OVAL.....	354, 358
MOLDE PARA PIZZA	57
MOLDE SEMIESFÉRICO	359
MOLDES "FLEXIPAN"	372-379
MOLDES DE SILICONA	366-371
MOLDES PASTELERÍA.....	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
MOLDES SILICONA 600 X 400	370-371
MOLINILLO ESPECIAS.....	262
MOLINILLO PIMIENTA.....	510
MOLINILLO SAL	510
MULTIMETAL	136-137
NEW YORK®	452-454
NÚMERO MESA.....	509
OLLA ALUMINIO	37
OLLA CON GRIFO	30
OLLA COOL • LINE	130, 133
OLLA ELÉCTRICA.....	461
OLLA HANDY	32
OLLA IDEA	135
OLLA INOX-PRO.....	26, 30
OLLA TOP LINE	22
PAELLERA ACERO ESMALTADO	50
PAELLERA ALUMINIO	45
PAELLERA INOX-PRO.....	26
PAELLERA PUJADAS 1921	143
PAELLERA TOP LINE	22

ARTÍCULO	PÁGINA
PAELLERA VALENCIANA	50
PAELLERO ESMALTADO GAS.....	51
PALA CHIPS.....	75
PALA FAST-FOOD	77
PALA PASTELES	77, 517
PALA PESCADO.....	61, 77
PALA PIZZA	58
PALA PRESENTACIÓN.....	294, 296
PANEL INFORMACIÓN	329
PAÑO SILICONA	125
PAPEL SILICONADO	58
PAPELERA SOBREMESA.....	512
PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO.....	141
PASAPURÉS	93
PELADOR PATATAS.....	147
PELADOR UNIVERSAL	147
PERFILES DIVISORIOS	159, 384
PINCEL	146, 345
PINCHANOTAS.....	511
PINCHO / BROCHETA	511
PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC	415
PINZA.....	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
PINZA ANILLAS.....	486
PINZA BUFFET.....	72-73, 485-487
PINZA CHARCUTERÍA	487
PINZA PARA MARISCO	487
PINZA REPOSTERÍA	486
PINZA SERVICIO.....	485-487
PINZAS PARA EEMPLATAR	71
PISTOLA REPOSTERIA	361
PIZARRAS.....	330-331
PIZARRAS PRESENTACIÓN	500-501
PLACA "RESERVADO"	509
PLACA ADAPTADORA ANGULAR.....	165
PLACA CALIENTE	284-285
PLACA ENFRIADORA.....	477
PLACA PROHIBIDO FUMAR	509
PLACAS INDUCCIÓN	449-451, 464-466
PLANCHA ELÉCTRICA.....	271
PLANTILLAS.....	391-392, 395, 397
PLATILLO CAMBIO.....	514
PLATO BOTELLA VINO / SOPORTE CUCHARA.....	529
PLATOS	291-292, 313, 317-319, 325
PLATOS COLORES	318
PORCIONADOR APRETABLE	335
PORTA BROCHETAS	511
PORTA CUBIERTOS.....	201, 205, 213, 323-324
PORTAMENÚS.....	514
PORTASALADOS / PORTASALSAS.....	510
PORTATARJETAS.....	514
POSTE SEPARACIÓN	328-329
POSTRES	516-517
PRENSA AJOS.....	114, 147
PRESENTADOR BOLS MELAMINA. CUBIC	419
PRESENTADOR CUBETAS GN	165, 304-305
PROCESADOR DE ALIMENTOS.....	242-246
PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL	113
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS	98-115
PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO.....	457
PROTECTOR ANTI-ALIENTO	457
PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN . 142-143	
QUEMADOR ELÉCTRICO	348
RACIONADOR DE HELADO.....	70, 85, 334-336

ARTÍCULO	PÁGINA
RALLADOR	88-89, 147
RASQUETA	77-78, 97, 346
REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS	107
RECIPIENTE PARA SALSAS	289, 291, 309, 313, 314
RECOGEMIGAS	509
RECOGEVERDURAS	118
REDCO®	98-115
REJILLAS GN	56
REJILLAS PASTELERÍA	56, 351
RELOJ DE COCINA DIGITAL	121
REMO	97
RETERMALIZADOR	434-435, 436-437, 438-441
RETERMALIZADOR RETRO	436-437
RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS	434-435, 436-437, 438-442
RODILLO	344-345
RULETA CORTAPIZZAS	77
RUSTIDERA	53, 140-141, 136
SACACORCHOS	529
SACACORCHOS DE PARED	529
SALAMANDRA	272
SALSERA	510, 516
SALSERA BORDE ONDULADO	508
SARTÉN "LIONESA"	49
SARTÉN ACERO INOXIDABLE	47-48
SARTÉN ALUMINIO	44-46, 144
SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN	139
SARTÉN BLACK SERIES	139, 141
SARTÉN CRÊPES	45, 49, 141
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS	50
SARTÉN IDEA	135
SARTÉN MULTIMETAL	137
SARTÉN PARA BLINIS	46
SARTÉN PUJADAS 1921	143
SARTÉN VIOLET	45
SARTENES	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
SARTENES COOL • LINE	132
SAUTEX ALUMINIO	38
SAUTEX HANDY	33
SAUTEX INOX-PRO	28
SEPARADOR PARA OLLA CON GRIFO	30
SERVILLETERO	513
SERVILLETERO. CUBIC	417
SIERRA DE COCINA	78, 97
SIGNATURE	192-197
SOLUCIONES DE DISPENSADO	544-547
SOPERA	477
SOPLETE COCINA	348
SOPORTE CUCURUCHO	336
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN	297
SOPORTE MESA BANDEJA MARISCO	511
SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO	512
SOPORTE PARA BANDEJAS PORTACUBIERTOS GN	324
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO	91, 350
SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN	522-523
SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS	361
SOPORTE PARA NÚMEROS	509
SOPORTE PARA PINCHOS. CUBIC	415
SOPORTE PARA PIZZAS	58
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE	165
SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA	295
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL	297
SOPORTE TAPAS GN	165
SPOODLE®	63-66, 84

ARTÍCULO	PÁGINA
SPOODLE® NYLON	66
STONE	292
SUPER PAN 3®	161-163
SUPER PAN® SUPER SHAPES	382-384
TABLA DE CORTE	116-118
TABLA DE CORTE VIOLET	118
TAPA BATERIA	22, 27, 33, 38
TAPA GN	162, 164, 169, 171-173, 174
TAPA INOX PARA PLATOS	515
TAPA INOX-PRO	27
TAPA PARA BOL DOBLE PARED	472
TAPA PARA CESTA	187
TAPA PLATOS	515
TAPA PLATOS PLÁSTICO	515
TAPA POLINORM®	164, 169, 171, 172, 174
TAPA TAZA DESAYUNO	325
TAPA VIOLET	34
TAPAS GN TRANSPARENTES	298
TAPETE DE SILICONA	58
TAPÓN CHAMPÁN	528
TAPÓN UNIVERSAL	528
TAZA	320
TENEDOR	67, 97, 145
TENEDOR	478-483
TERMO CON DOSIFICADOR	539
TERMÓMETRO	121-123
TERRACOTA	289-291
TETERA	532, 535-536, 537
TETERA CON FILTRO	537
TOP LINE	20-23
TOSTADORA	265-268
TRÍPODE PAELLERO	51
T-VERSION	178-191
UTENSILIOS DE SERVICIO	478-483
UTENSILIOS MANGO MADERA	78
VAPORERA COOL • LINE	131
VAPORERA INOX-PRO	30
VASO	317, 326
VERSATIL MACHINE	109
VIOLET COLLECTION	34-35, 79-87
VITRINAS PRESENTACIÓN	426-428
WOK ACERO	49
WOK BLACK SERIES	139
WOK INOX	48
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUJADAS 1921	143

ARTÍCULO	PÁGINA
ADAPTOR BAR	159, 384
ADJUSTABLE DISH CADDY	216
AIR POT	539
ALLERGEN-FREE	34-35, 79-87
ALU-PRO	36-38
ANGLED ADAPTOR PLATE	165
ANTIMICROBIAL	62
ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES	530
APARTAMENTO	144
APPLE CORER	114-115, 147
ASHTRAY	321, 512
BAIN MARIE	28, 276, 442, 444-445
BAKERY DISPLAY CASES	426-428
BAR KEEP	531
BAR KEEP®	531
BAR MATS	526
BARRIER	328-329
BASE FOR BURNER	51
BASKET, BREAD	401
BASKET, WIRE	400
BILL HOLDER	514
BILL SPIKE	511
BIRD NEST MOULD	68
BLACK SERIES	139-141
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN	50
BLACKBOARDS	330-331
BLENDERS	250-259
BOILER	340-341
BOTTLE COASTER/SPOON REST	529
BOTTLE OPENER	147
BOWL	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
BOWLS, ANGLED BEEHIVE	472
BOWLS, COVERS FOR DOUBLE WALL ROUND	472
BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING	84, 470-472
BPA FREE GASTRONORM PAN	170-171
BREAD DISPENSER	492
BREATH GUARDS, MOBILE	457
BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC	457
BRUSH	97
BRUSH	146, 345
BUCKET WITH BASE	520
BUCKET-HOLDER STAND	522-523
BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY	402-425
BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES	418
BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE	420-422
BUFFET FUEL	458
BUFFET STATION	463
BUFFET STATION, CONTOURED	462
BUFFET STATION, INDUCTION	462
BUFFET WINE COOLER. CUBIC	402-425
BUTTER SPREADER	77, 78
CAKE DIVIDER	346
CAKE MOULD	352, 359, 369
CAKE SERVER	77, 517
CAKE STAND	349, 517
CAN OPENER	113
CARAMEL CREAM MOULD	354, 359, 369
CARAMELIZER	348
CARD HOLDER	514
CARRY-SKEWERS	511
CASSEROLE	140
CASSEROLE BLACK SERIES	140
CASSEROLE PUJADAS 1921	143
CAST IRON MINIATURE	506-507

ARTÍCULO	PÁGINA
CAYENNE®	438-442
CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS	434-435, 436-437, 438-442
CEREAL DISPENSER	461
CHAFERS	446-448, 452-453, 455-456
CHAFERS ACCESSORIES	447, 448, 457-458
CHAFERS, ECONOMY	456
CHAFERS, INTRIGUE®	446-448
CHAFERS, NEW YORK®	452-454
CHALKMARKERS	331
CHAMPAGNE BUCKET	520-523
CHAMPAGNE STOPPER	528
CHECK MINDER	96
CHEESE CUTTER	112
CHINESE COLANDER	91
CHIP BAGGER	75
CHOCOLATE FOUNTAIN	276
CLEAR GN LIDS	298
CLEARING TROLLEY	202, 205
CLIP TAGS	178, 184-185, 189-190
COCKTAIL SERVICE	524-525
COCKTAIL SPOON	525
COCKTAIL STRAINER	525
COFFE MAKER	537
COFFE POT	532-536
COLANDER	90-92
COLANDER	92
COLORED COOKWARE	132-133
COMPLETE KITS OF SHELVING	225-231
CONDIMENT HOLDER	527
CONFECTIONERY FUNNEL	350
CONICAL SAUCEPAN	23, 28, 33, 38, 137, 340
CONTEMPORARY PANS, MIRAMAR®	396-397
COOL • LINE	130-133
COOLING PLATE	477
CORKSCREW	529
CORNET STAND	336
COUNTER-TOP DISPENSER	201, 213, 323
COUNTERTOP MIXERS	244-245
COUSCUS SET	29
COVERS, PLASTIC PLATE	515
COVERS, PLATE	515
CREAMER	532-536
CREAMER, COVERED	532-533
CRÊPE MAKER	276
CUBE CUTTER	112
CUCUMBER SLICER	105
CUP	320
CUP RACKS	186
CUTLERY BIN	324
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY	205
CUTTING BOARD	116-118
CUTTING BOARD TABLE	118
CUTTING BOARD VIOLET	118
DECORATIVE PANS, MIRAMAR®	393-395
DESERT SERVICE	516-517
DESSERT COVER	348
DICER & SLICER	103-104
DISHES	291-292, 313, 317-319, 325
DISHES, COLORED	318
DISPENSERS	214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547
DISPENSING SOLUTIONS	544-547
DISPLAY CABINET	426-428
DISPLAY COOKWARE	388-392

ARTÍCULO	PÁGINA
DISPLAY SLATES.....	500-501
DISPLAY STANDS.....	429
DISPLAY TRAY.....	298
DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC.....	419
DISPOSABLE COVER.....	214
DOUBLE COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN.....	324
DOUBLE CUTTER.....	344, 356
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY.....	212
DOUBLE WALL INSULATED COOLER.....	522
DREGDERS.....	95
DRINK MIXERS.....	260
DROP-IN.....	435, 451, 452-453, 465
EGG RING.....	96
EGG SLICER.....	114
ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH.....	458
ELECTRIC SLICING MACHINE.....	242
ELEGANCE.....	293
ELEGANT REFLECTIONS®.....	475
ENAMELLED GAS BURNIER.....	51
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN.....	50
FAST-FOOD TURNER.....	77
FISH SCALER.....	97
FISH TRAY.....	476
FISH TURNER.....	61, 77
FLAP IDENTIFICATION.....	177
FLAP-RACK®.....	176-191
FLARED SAUCE CUPS.....	508
FLATWARE BASKET.....	187
FLOUR BIN.....	92
FOIL CUTTER.....	528
FOOD-PROCESSORS.....	242-246
FORK.....	67, 97, 145
FORK.....	478-483
FRENCH FRY CUTTER.....	105
FRENCH STYLE SAUCEPAN.....	23, 27
FRUIT & VEGETABLE SLICER.....	107
FRY PAN "LYONNAISE".....	49
FRY PAN ALUMINIUM.....	44-46, 144
FRY PAN BLACK SERIES.....	139, 141
FRY PAN BLINIS.....	46
FRY PAN CAST ALUMINIUM.....	139
FRY PAN COOL • LINE.....	132
FRY PAN CRÊPE.....	45, 49, 141
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES.....	50
FRY PAN IDEA.....	135
FRY PAN MULTIMETAL.....	137
FRY PAN PUJADAS 1921.....	143
FRY PAN ST/STEEL.....	47-48
FRY PAN VIOLET.....	45
FRY PANS.....	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
FRYER.....	263-264
FUNNEL.....	95, 350
GARLIC PRESS.....	114, 147
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE).....	299-303
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE).....	168-169
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE).....	172-173
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY.....	211
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM.....	167
GASTRONORM ST/STEEL.....	158-164, 167
GASTRONORM STAND.....	304-305
GASTRONORM VIOLET.....	174
GLASS.....	317, 326
GLOVES.....	124-125
GN BAMBOO BOX.....	399

ARTÍCULO	PÁGINA
GN TRANSPORT TROLLEY.....	207-211
GRANITE-SLATE DISPLAYER.....	297
GRATER.....	88-89, 147
GRAVY BOAT.....	510, 516
GRID FOR STOCK POT WITH TAP.....	30
GRID GN.....	56
GRID PASTRY.....	56, 351
GRIGGLE.....	271
GRILL.....	139, 141
GRILL.....	269-271
GRINDER (ELECTRIC).....	262
HANDY.....	32-33
HEART RING MOULD.....	358
HEATING PLATE.....	284-285
HEMISPHERICALD MOULD.....	359
HEXAGON MOULD.....	358
HOOK.....	93
HOT CUPBOARD.....	279-280
HOT TRAY WARMER.....	281
HOT-PLATE WITH HANDLES.....	141
ICE BUCKET.....	521
ICE CADDY.....	217
ICE CREAM CONTAINERS.....	337
ICE CREAM CUP.....	336, 516
ICE CREAM SCOOP.....	70, 85, 334-336
ICE-CREAM CHURN.....	238-241
ICE-CREAM PARLOUR.....	238-241, 334-337
IDEA COOKWARE.....	134-135
INDUCTION HOBBS.....	449-451, 464-466
INFORMATION SIGN.....	329
INOX-PRO.....	24-30
INSTITUTIONS.....	322-326
INSULATED COFFE POT.....	539
ISOTHERMAL TRAY.....	325
JIGGER.....	525
JUICE DISPENSER.....	454, 461
JUICE DISPENSER. CUBIC.....	414
JUICE EXTRACTORS.....	261
KITCHEN BOW SAW.....	78, 97
KITCHEN BOWL.....	341
KITCHEN TIMER ALARM.....	121
KITS. CUBIC.....	410-413
KNIFE.....	479, 481, 483
KNIFE SHARPENER.....	261
KNIFE / WHEEL (SPARE PART).....	113
LADLE.....	60, 84, 145-146, 321, 478-483
LAMP.....	282-284
LARGE TRAY HOLDER.....	512
LEMON SQUEEZER.....	525
LID FOR BREAKFAST CUP.....	325
LID FOR COOKWARE.....	22, 27, 33, 38
LID GN.....	162, 164, 169, 171-173, 174
LID INOX-PRO.....	27
LID RACKS.....	187
LID VIOLET.....	34
LIDSAVER®.....	544-547
LOBSTER CRACKER.....	487
MANDOLINES.....	115
MANUAL FOOD PROCESSORS.....	98-115
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE.....	297
MATS.....	327
MEASURING CUPS.....	123
MEASURING JUG.....	123
MEAT BEATER.....	96

ITEM	PAGE
MEDITERRANEAN	317
MELAMINE FOR PRESENTATION	288-321
MELAMINE MINIATURES	315, 504
MELAMINE SLIM.....	299-300
MENU HOLDER.....	514
MICRO-WAVES	275
MILK DISPENSER	461
MINIATURE CAST ALUMINIUM.....	504
MIRAGE®	434-435, 449-451
MIRAGE® 3D INDUCTION.....	434-435
MIRAGE® INDUCTION WARMER	449-451, 465
MIRAMAR®.....	386-397
MIRAMAR® CONTEMPORARY PANS.....	396-397
MIRAMAR® DECORATIVE PANS.....	393-395
MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE.....	388-392
MIRAMAR® TEMPLATES	391-392, 395, 397
MIXING PADDLE.....	97
MOULDS "FLEXIPAN".....	372-379
MULTIMETAL.....	136-137
NAPKIN HOLDER.....	513
NAPKIN HOLDER. CUBIC.....	417
NATURAL BAMBOO & WOOD.....	490-491
NEW YORK®	452-454
NON SLIP SERVING TRAY	511, 530-531
NON-SMOKING SING	509
NON-STICK SILICONE MAT.....	58
NUMBER CARD HOLDER	509
NUT CRACKER	487
NYLON SPOODLE®	66
OIL POURER.....	96
ONION CUTTER.....	107
OVAL MOULD.....	354, 358
OVAL SERVING DISH.....	311-312, 476
OVAL SERVING TRAY	474-475
OVEN MITT.....	124-125
OVENS.....	274
OYSTER OPENER	112
PAELLA PAN ALUMINIUM	45
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL	26
PAELLA PAN PUJADAS 1921.....	143
PAELLA PAN TOP LINE	22
PAN BAND.....	166
PASTA COLANDER.....	30
PASTA COOKER.....	272
PASTRY BAGS.....	361
PASTRY MOULDS.....	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
PASTRY TORCH.....	348
PELLER.....	147
PEPPER MILL.....	510
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM	160, 163, 169, 173, 211
PIZZA MOULD	57
PIZZA PAN	57
PIZZA PAN RACK	58
PIZZA PEEL	58
PIZZA WHEEL.....	77
PLACE MATS	498-499
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET	522
PLATING TONGS	71
POLINORM® LID	164, 169, 171, 172, 174
POLYCARBONATE TUBE.....	365
POLYPROPYLENE BASKETS	492-497
PORTION CONTROL DISPENSER	351
POTATO PEELER	147
POT-GRABBER.....	125

ITEM	PAGE
PRESS CUM ICING.....	361
PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION.....	142-143
PVC RIBBON.....	358
RACK (BIG TRAYS)	190
RACK (CLOSED SYSTEM).....	184-185
RACK (DISHES)	188-190, 196
RACK (FLATWARE).....	187, 196
RACK (ISOTHERMAL TRAYS).....	190
RACK (OPENED SYSTEM).....	180-184
RACK (UNIVERSAL)	187, 196
RAMEKIN	289, 291, 309, 313, 314
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS.....	55
REDCO®.....	98-115
RETHEMALIZER RETRO	436-437
RETHEMALIZERS	434-435, 436-437, 438-441
RICE COOKER	272
RING.....	357
RING STOP DROP.....	528
ROAST PAN.....	53, 140-141, 136
ROLLING PIN	344-345
SALAD BOWL	477
SALAD CUTTER.....	106
SALAMANDER.....	272
SALT MILL	510
SANITARY GEL LUBRICANT.....	115
SAUCE PAN ALUMINIUM	38
SAUCE PAN APARTAMENTO.....	144
SAUCE PAN COOL • LINE	131, 133
SAUCE PAN HANDY.....	33
SAUCE PAN IDEA.....	135
SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL	27-28
SAUCE POT ALUMINIUM.....	37
SAUCE POT APARTAMENTO	144
SAUCE POT COOL • LINE	130-131, 133
SAUCE POT HANDY	32
SAUCE POT IDEA	135
SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO	26
SAUCE POT TOP LINE	22
SAUCE POT VIOLET	34
SAUCEPAN VIOLET	34
SAUTÉ PAN ALUMINIUM.....	38
SAUTÉ PAN HANDY	33
SAUTÉ PAN INOX-PRO	28
SCALE.....	120-121
SCOOP	341
SCRAPER.....	77-78, 97, 346
SERVER.....	538-542
SERVER VIOLET	258
SERVER, POLYCARBONATE.....	542
SERVING PADDLE.....	294, 296
SERVING TOOLS.....	478-483
SERVING TRAY	475
SERVING TRAY. CUBIC	416
SHAKER.....	524-525
SHELVING.....	218-235
SHERBET BOWL	516
SIEVES	349
SIGNATURE	192-197
SILICONE MOULDS.....	366-371
SILICONE MOULDS 600 X 400.....	370-371
SILICONIZED BAKING PAPERS	58
SKEVER.....	511
SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC	415
SKEWER SUPPORT. CUBIC.....	415

ITEM	PAGE
SKIMMER.....	61, 68, 145-146, 478-482
SNACK BOWL SET	510
SOUP KETTLE	461
SOUP TOUREEN.....	477
SPATULA.....	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
SPOODLE®	63-66, 84
SPOON	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
SPOONS.....	69, 85
SQUEEZE DISHER.....	335
SQUEEZER.....	109, 261
SQUEZZE DISPENSER.....	94-95
ST/STEEL MINIATURES.....	502-503
ST/STEEL SCOOP WASHER	337
ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY	323-324
STAINLESS STEEL PLATE COVERS	515
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN.....	91, 350
STAND FOR CUTTING BOARDS	165
STAND FOR GN CONTAINERS	165, 304-305
STAND FOR GN LIDS	165
STAND FOR SEA FOOD TRAY	511
STEAM POT COOL • LINE.....	131
STEAM POT INOX-PRO	30
STICK BLENDERS.....	248-249
STOCK POT ALUMINIUM	37
STOCK POT COOL • LINE	130, 133
STOCK POT HANDY.....	32
STOCK POT IDEA.....	135
STOCK POT INOX-PRO	26, 30
STOCK POT TOP LINE ST/STEEL.....	22
STOCK POT WITH TAP	30
STONE.....	292
SUGAR BOWL.....	533, 535
SUPER PAN 3®	161-163
SUPER PAN® SUPER SHAPES	382-384
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER	201, 205, 213, 323-324
SUPPORT FOR PASTRY BAGS.....	361
TABLE CRUMBER.....	509
TABLE NUMBER	509
TABLE SING "RESERVED".....	509
TABLE-TIDY.....	512
TEA INFUSION MESH	537
TEA POT.....	532, 535-536, 537
TEA POT WITH FILTER.....	537
TEA&SUGAR BAGS DISPENSER. CUBIC.....	417
TEAR MOULD	358
TEMPLATES.....	391-392, 395, 397
TERRACOTA.....	289-291
THERMOMETER.....	121-123
THREE LEVELS STAND. CUBIC	402-425
TOASTER.....	265-268
TOMATOES SLICER	111
TONG.....	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
TONG WITH RINGS.....	486
TONG. BUTCHER'S	487
TONG. CAKE	486
TONG. UTILITY.....	72-73, 485-487
TONGS, SERVING	485-487
TOP LINE	20-23
TRAY.....	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
TRAY (FAST-FOOD).....	323
TRAY (GASTRONORM)	54
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM).....	54-56
TRAY (PASTRY)	54-56, 290
TRAY (SEA FOOD)	510

ITEM	PAGE
TRAYS, ELEGANT REFLECTIONS®	475
TRAYS, FIBERGLASS	323, 530
TRIANGLE CAKE MOULD	359
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING).....	202
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL).....	211
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY)	204
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL)	208-212
TROLLEY (GUERIDON).....	200-201
TROLLEY (INOX SERVING).....	203-205
TROLLEY (PLASTIC).....	202, 215-216
TROLLEY (RAIL)	207-212, 214-215
TROLLEY (STACKABLE).....	209-210
TROLLEY (SWINGING BEAM).....	207
TROLLEY (WOODEN).....	198-201
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS	215
TROLLEY FOR HEAVY LOADS.....	214
TROLLEY WITH WORKING TOP.....	214
TUBE.....	362-365
TULIP SUNDAE	516
T-VERSION	178-191
UNIVERSAL STOPPER.....	528
VEGETABLE SCRAPER	118
VEGETABLE SIEVE	93
VERSATIL MACHINE	109
VERSATILE MANUAL PROCESSOR.....	113
VIOLET COLLECTION	34-35, 79-87
WAFFLES MAKER	277
WALL-MOUNTED COWKSCREW	529
WARMERS	432-433, 441-442, 444-445
WATER PITCHER.....	532, 540-541
WEDGER	108
WHISK.....	85, 146, 342
WHITE WOOD SERVING TRAY	295
WINE BUCKETS	520-523
WINE COMPLEMENTS	528
WINE COOLER.....	522
WIRE CONES	508
WIRE SKIMMER	68
WOK (ST/STEEL)	48
WOK BLAC SERIES	139
WOK MULTIMETAL	137
WOK PUJADAS 1921	143
WOK STEEL	49
WOOD HANDLE UTENSILS	78
WOODEN TABLE. CUBIC	417

ARTÍCULO	PÁGINA
AIGUISEUR ÉLECTRIQUE	261
ALU-PRO	36-38
ANTI ALLERGIQUE	34-35, 79-87
ANTIMICROBIEN	62
APARTAMENTO	144
APLATISSEUR	96
APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP.	432-433, 441-442, 444-445
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS	98-115
ARAIGNÉE	68
ARDOISES PRÉSENTATION	500-501
ARMOIRE CHAUD	279-280
ASSIETTES	291-292, 313, 317-319, 325
ASSIETTES, COULEUR	318
BAC GASTRONORME SANS BPA	170-171
BACS DÉCORATIFS, MIRAMAR®	393-395
BACS GASTRONORMES CONTEMPORAINS, MIRAMAR®	396-397
BAIN-MARIE	28, 276, 442, 444-445
BALANCE	120-121
BAMBOU NATUREL & BOIS	490-491
BANDE À SILICONE	166
BAR KEEP®	531
BARRE INTERMÉDIAIRE	159, 384
BARRE PORTE-BONS	96
BASSINE	340-341
BASSINE PÂTISSÈRE	341
BATTERIE À COULEURS	132-133
BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION	388-392
BATTERIE IDEA	134-135
BLACK SERIES	139-141
BLENDERS	250-259
BOIS BLANVC, PLATEAU	295
BOÎTE À CONDIMENT	527
BOL	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
BOL À SORBET	516
BOL POUR SNACKS	510
BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI	84, 470-472
BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE	472
BOUCHON À CHAMPAGNE	528
BOUCHON UNIVERSEL	528
BOUTEILLE DE BAR	531
BROCHETTE	511
BROSSE	97
BRÛLER ÉMAILLÉ	51
BUFFET CUBIC. CHARIOT BUFFET	402-425
BUFFET CUBIC. CUBES ET TABLETTES	418
BUFFET CUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR	420-422
CAFETIÈRE	532-536
CANNETTE ISOLANTE	539
CARAMÉLISER	348
CASIERS À TASSES	186
CASSE-NOIX	487
CASSE-PATTES	487
CASSEROLE ALUMINIUM	38
CASSEROLE APARTAMENTO	144
CASSEROLE BOMBÉE	23, 28, 33, 38, 137, 340
CASSEROLE COOL • LINE	131, 133
CASSEROLE FORME FRANÇAISE	23, 27
CASSEROLE HANDY	33
CASSEROLE IDEA	135
CASSEROLE INOX-PRO	27-28
CASSEROLE VIOLET	34
CASSEROLE DOSEUR	123
CAYENNE®	438-442

ARTÍCULO	PÁGINA
CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE	434-435, 436-437, 438-442
CENDRIER	321, 512
CENTRIFUGEUSES	261
CERCLE	357
CHAFERS	446-448, 452-453, 455-456
CHAFERS INTRIGUE	446-448
CHAFERS NEW YORK®	452-454
CHAFERS, ACCESSOIRES POUR	447, 448, 457-458
CHAFING DISH ECONOMIQUE	456
CHARIOT À CHARGES LOURDES	214
CHARIOT À DÉGIVRAGE	211
CHARIOT À GLAÇONS	217
CHARIOT À GLISSIÈRES	207-212, 214-215
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE	208-212
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE	209-210
CHARIOT À PLASTIQUE	202, 215-216
CHARIOT AJUSTABLE	216
CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL	214
CHARIOT BASCULANTE	207
CHARIOT DE DÉBARASSAGE	202, 205
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE	204
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM	202
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD	212
CHARIOT EN BOIS	198-201
CHARIOT GUERIDON	200-201
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE	215
CHARIOT TRANSPORT BAC GN	207-211
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE	203-205
CHINOIS À GAZE	91
CLIP D'IDENTIFICATION	178, 184-185, 189-190
COCKTAIL	524-525
COCOTTE	140
COCOTTE BLACK SERIES	140
COCOTTES FONTE ALUMINIUM	504
COLLECTIVITÉS	322-326
CÔNES MÉTALLIQUES	508
CONTENEUR POUR SERVIETTES	513
COOL • LINE	130-133
CORBEILLE PAIN	401
CORBEILLES POLYPROPYLENE	492-497
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH	458
COUPE À GLACE	336, 516
COUPE EN CUBES	112
COUPE EN FORME DE TULIPE	516
COUPE FRITES	105
COUPE FROMAGE	112
COUPE TOMATES	111
COUPE-CAPSULES	528
COUPE-CONCOMBRE	105
COUPE-OEUF	114
COUPE-ONIONS	107
COUPE-SALADE	106
COUP-FRUIT ET LÉGUMES	107
COUSCOUSSIER	29
COUTEAU	479, 481, 483
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE)	113
COUTEAU À BEURRE	77, 78
COUVER-ASSIETTES EN PLASTIQUE	515
COUVERCLE À DESSERT	348
COUVERCLE BATTERIE	22, 27, 33, 38
COUVERCLE GN	162, 164, 169, 171-173, 174
COUVERCLE INOX-PRO	27
COUVERCLE POLINORM®	164, 169, 171, 172, 174

ARTÍCULO	PÁGINA	ARTÍCULO	PÁGINA
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT	325	FUEL POR CHAFING DISH	458
COUVERCLE POUR PANIER	187	GABARITS	391-392, 395, 397
COUVERCLE VIOLET	34	GANT À FOUR	124-125
COUVERCLES À ASSIETTE	515	GANTS	124-125
COUVERCLES GN TRANSPARENTS	298	GASTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE	211
COUVERCLES POUR BOLS RONDS À DOUBLE PAROI	472	GASTRONORME INOXYDABLE	158-164, 167
COUVRE-ASSIETTES INOX	515	GASTRONORME (MELAMINE)	299-303
CREMIÈRE	532-536	GASTRONORME (POLYCARBONATE)	168-169
CRÊPIÈRE	276	GASTRONORME (POLYPROPYLENE)	172-173
CROCHET	93	GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR	167
CUILLÈRE	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483	GASTRONORME VIOLET	174
CUILLÈRE À COCKTAIL	525	GAUFFRIERS	277
CUILLÈRE À GLACE	70, 85, 334-336	GEL LUBRIFIANT SANITAIRE	115
CUILLÈRES À SERVIR	69, 85	GLACES	238-241, 334-337
CUISER À PÂTE	272	GOUTTIÈRE	359
CUISEUR À RIZ	272	GRILL	139, 141
CUIT-PÂTES	30	GRILL	269-271
CUIT-VAPEUR COOL • LINE	131	GRILL PLAT AVEC POIGNÉES	141
CUIT-VAPEUR INOX-PRO	30	GRILLE GN	56
DEMI-SPÉRIQUE	359	GRILLE PÂTISSERIE	56, 351
DESSETS	516-517	GRILLE POUR MARMITE AVEC ROBINET	30
DESSOUS DE BOUTEILLE/PORTE-CUILLÈRE	529	HANDY	32-33
DISTRIBUER À JUS	454, 461	HOUSSE JETABLES	214
DISTRIBUTEUR À JUS. CUBIC	414	HUCHE À PAIN	492
DISTRIBUTEUR À LAIT	461	HUILIÈRE	96
DISTRIBUTEUR À PRESSION	94-95	INFUSER À THÉ	537
DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE	351	INOX-PRO	24-30
DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES	461	KITS PRÉPARÉS DE ÉTEGÈRE	225-231
DISTRIBUTEUR DES SAQUETTES THÉ & SUCRE. CUBIC	417	KITS. CUBIC	410-413
DISTRIBUTEUR SERVIETTES. CUBIC	417	LAMPE CHAUFFANTE	282-284
DISTRIBUTEURS	214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547	LIDSAVER®	544-547
DIVISEUR	108	LOUCHE	60, 84, 145-146, 321, 478-483
DOSEUR À PRESSER	335	MANDOLINES	115
DOUILLE	362-365	MARMITE ALUMINIUM	37
ECAILEUR	97	MARMITE BUFFET	461
ECUMOIRE	61, 68, 145-146, 478-482	MARMITE COOL • LINE	130, 133
EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME	160, 163, 169, 173, 211	MARMITE INOX-PRO	26, 30
ELEGANCE	293	MARMITE TOP LINE	22
ELEGANT REFLECTIONS®	475	MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET	30
ENCASTRÉE	435, 451, 452-453, 465	MARMITE TRAITEUR HANDY	32
ENTONNOIR	95, 350	MARMITE TRAITEUR IDEA	135
ENTONNOIR DOSEUR	350	MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE	434-435, 436-437, 438-441
EPINGLE PORTE-TICKETS	511	MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO	436-437
EPLUCHEUR	147	MARQUEURS	331
EPLUCHEUR UNIVERSEL	147	MEDITERRANEAN	317
ETAGÈRES	218-235	MELAMINE POUR PRÉSENTATION	288-321
FAITOUT ALUMINIUM	37	MÉLAMINE SLIM	299-300
FAITOUT APARTAMENTO	144	MÉLANGEURS DE COMPTOIR	244-245
FAITOUT COOL • LINE	130-131, 133	MESURE À COCKTAIL	525
FAITOUT HANDY	32	MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE	506-507
FAITOUT IDEA	135	MINIATURES INOX	502-503
FAITOUT INOX-PRO	26	MINIATURES MÉLAMINE	315, 504
FAITOUT PUJADAS 1921	143	MINUTEUR DE CUISINE	121
FAITOUT TOP LINE	22	MIRAGE®	434-435, 449-451
FAITOUT VIOLET	34	MIRAGE® 3D INDUCTION	434-435
FLAP IDENTIFICATION	177	MIRAGE® INDUCTION WARMER	449-451, 465
FLAP-RACK®	176-191	MIRAMAR®	386-397
FONTAIN À CHOCOLAT	276	MIRAMAR® BACS DÉCORATIFS	393-395
FOUET	85, 146, 342	MIRAMAR® BACS GASTRONORMES CONTEMPORAINS	396-397
FOUR À MICRO-ONDES	275	MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION	388-392
FOURCHETTE	67, 97, 145	MIRAMAR® GABARITS	391-392, 395, 397
FOURCHETTE	478-483	MIXEURS	248-249
FOURS	274	MOULE À CAKE	352, 359, 369
FRITEUSE	263-264	MOULE À FLAN	354, 359, 369

ARTICLE	PAGE
MOULE À FLAN ÉVASSÉ.....	508
MOULE À NID.....	68
MOULE À OEUF.....	96
MOULE À PIZZA.....	57
MOULE COEUR.....	358
MOULE HEXAGONE.....	358
MOULE LARME.....	358
MOULE OVALE.....	354, 358
MOULES "FLEXIPAN".....	372-379
MOULES À SILICONE 600 X 400.....	370-371
MOULES DE SILICONE.....	366-371
MOULES PÂTISSERIE.....	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
MOULIN À ÉPICES.....	262
MOULIN À LÉGUMES.....	93
MOULINS À POIVRE.....	510
MOULINS À SEL.....	510
MULTIMÉTAL.....	136-137
NEW YORK®.....	452-454
NUMÉRO DE TABLE.....	509
OICHET À EAU.....	532, 540-541
OUVRE BOUTEILLES.....	147
OUVRE HÛÎTRES.....	112
OUVRE-BOÎTES.....	113
PALETTE.....	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
PALETTE À FISH.....	61, 77
PALETTE FAST-FOOD.....	77
PANIER FERMÉES.....	180-184
PANIER OUVERTS.....	184-185
PANIER POUR ASSITTES.....	188-190, 196
PANIER POUR COUVERTS.....	187, 196
PANIER POUR PLATEAUX.....	190
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES.....	190
PANIER UNIVERSEL.....	187, 196
PANIER, MÉTALIQUE.....	400
PANNEAU INFORMATION.....	329
PAPIER SILICONE.....	58
PARE-HALEINE MOBILES.....	457
PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE.....	457
PASSOIRE À COCKTAIL.....	525
PASSOIRE À POIGNÉES.....	92
PASSOIRE À QUEUE.....	90-92
PELLE À ENFOURNER.....	58
PELLE À FARINE.....	341
PELLE À FRITES.....	75
PELLE À GÂTEAU.....	77, 517
PELLE À LÉGUMES.....	118
PELLE PRÉSENTATION.....	294, 296
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS.....	187
PICHET.....	538-542
PICHET POLYCARBONATE.....	542
PICHET VIOLET.....	258
PIED POUR BRÛLEUR.....	51
PINCE.....	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
PINCE À ANNEAUX.....	486
PINCE À GÂTEAU.....	486
PINCE À VIANDE.....	487
PINCE BUFFET.....	72-73, 485-487
PINCE DE SERVICE.....	485-487
PINCEAU.....	146, 345
PINCES POUR PRÉSENTATION.....	71
PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC.....	415
PISTOLET POUR PÂTISSERIE.....	361
PLANCHE À DÉCOUPER.....	116-118
PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET.....	118

ARTICLE	PAGE
PLAQUE "DÉFENSE DE FUMER".....	509
PLAQUE "RESERVÉ".....	509
PLAQUE À PÂTISSERIE.....	54-56, 290
PLAQUE À PIZZA.....	57
PLAQUE À RÔTIR.....	53, 140-141, 136
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF.....	54-56
PLAQUE CHAUFFANTE.....	284-285
PLAQUE ÉLECTRIQUE.....	271
PLAQUE GASTRONORME.....	54
PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE.....	165
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE.....	477
PLAQUES INDUCTION.....	449-451, 464-466
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ.....	50
PLAT À PAELLA ALUMINIUM.....	45
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER.....	50
PLAT À PAELLA INOX-PRO.....	26
PLAT À PAELLA PUJADAS 1921.....	143
PLAT À PAELLA TOP LINE.....	22
PLAT À POISSON.....	476
PLAT OVALE.....	311-312, 476
PLATEAU.....	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
PLATEAU.....	475
PLATEAU À FRUITS DE MER.....	510
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT.....	511, 530-531
PLATEAU FAST-FOOD.....	323
PLATEAU FORME OVALE.....	474-475
PLATEAU ISOTHERMIC.....	325
PLATEAU MARBRES NOIR.....	297
PLATEAU PRÉSENTATION.....	298
PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC.....	416
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX.....	323-324
PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE.....	323, 530
PLATEAUX, ELEGANT REFLECTIONS®.....	475
POCHES PÂTISSIÈRES.....	361
POÊLE "LYONNAISE".....	49
POÊLE À BLINIS.....	46
POÊLE À CRÊPES.....	45, 49, 141
POÊLE ACIER INOXYDABLE.....	47-48
POÊLE ALUMINIUM.....	44-46, 144
POÊLE ALUMINIUM FONTÉ.....	139
POÊLE BLACK SERIES.....	139, 141
POÊLE COOL • LINE.....	132
POÊLE HAUTE AVEC ANSES.....	50
POÊLE IDEA.....	135
POÊLE MULTIMÉTAL.....	137
POÊLE PUJADAS 1921.....	143
POÊLE VIOLET.....	45
POÊLES.....	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
POLYCARBONATE DOUILLE.....	365
PORTE-ADDITION.....	514
PORTE-BROCHETTES.....	511
PORTE-CARTES.....	514
PORTE-MENU.....	514
POT À CRÈME FERMÉ.....	532-533
POT À INFUSIONS.....	537
POT MESUREUR.....	123
POTEAU.....	328-329
PRÉSENTOIR.....	429
PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC.....	402-425
PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME.....	304-305
PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC.....	419
PRÉSENTOIR DE TARTES.....	349, 517
PRÉSENTOIR GN BAMBOU.....	399
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE.....	297

ARTICLE	PAGE
PRESS FRUITS	109, 261
PRESSE CITRON	525
PRESSE-AIL	114, 147
PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL.....	113
PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION	142-143
RACLETTE	77-78, 97, 346
RAMASSE-COUVERTS	324
RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE	205
RAMASSE-MIETTES.....	509
RAMEQUIN	289, 291, 309, 313, 314
RÂPE	88-89, 147
RECEPTALBE À DÉCHETS	512
RÉCHAUD	281
RÉCIPIENT À GLACE	337
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX	55
REDCO®.....	98-115
REFRAÎCHISSEUR	522
REFRAÎCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC	402-425
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME.....	522
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOX.....	337
ROBOT MULTIFUNCTION	242-246
ROULEAU	344-345
ROULETTE À PÂTES.....	344, 356
ROULETTE À PIZZA.....	77
RUBAN PÂTISSIER.....	358
SALADIER.....	477
SALAMANDRE.....	272
SAUCIÈRE.....	510, 516
SAUPOUDREUSES.....	95
SAUTEUSE ALUMINIUM.....	38
SAUTEUSE HANDY	33
SAUTEUSE INOX-PRO	28
SCIE DE CUISINE	78, 97
SEAU À CHAMPAGNE	520-523
SEAU À CHAMPAGNE EN PLASTIQUE	522
SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS	528
SEAU À GLAÇONS.....	521
SEAU AVEC BASE.....	520
SEAUX À VIN.....	520-523
SÉPARATEUR DE PORTIONS	346
SETS DE TABLE.....	498-499
SHAKER.....	524-525
SHAKER ÉLECTRIQUE.....	260
SIGNATURE	192-197
SOLUTIONS DE DISTRIBUTION	544-547
SOUPIÈRE.....	477
SPATULE GÉANTE	97
SPOODLE®	63-66, 84
SPOODLE® NYLON	66
STATION POUR BUFFET À INDUCTION.....	462
STATIONS POUR BUFFET.....	463
STATIONS POUR BUFFET ARRONDIES.....	462
STONE.....	292
STOP GOUTTES	528
SUCRIER.....	533, 535
SUPER PAN 3®	161-163
SUPER PAN® SUPER SHAPES	382-384
SUPPORT À PIQUES. CUBIC	415
SUPPORT DE TABLE POU SEAUX.....	522-523
SUPPORT DOUBLE PORTE-COUVERTS GN	324
SUPPORT NUMÉRO.....	509
SUPPORT POUR BACS GN.....	201, 213, 323
SUPPORT POUR BACS GN.....	165, 304-305
SUPPORT POUR CORNETS.....	336

ARTICLE	PAGE
SUPPORT POUR COUVERCLES GN.....	165
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS.....	91, 350
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX.....	512
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER	165
SUPPORT POUR PLAQUES À PIZZA.....	58
SUPPORT POUR PLATEAU À FRUITS DE MER.....	511
SUPPORT POUR POCHE PÂTISSIER	361
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS	201, 205, 213, 323-324
TABLE À DÉCOUPER	118
TABLE EN BOIS. CUBIC.....	417
TABLEAUX	330-331
TAMIS.....	349
TAMIS À FARINE.....	92
TAPIS.....	327
TAPIS ANTIDÉRAPANT	530
TAPIS DE BAR	526
TASSE	320
TERRACOTA.....	289-291
THÉIÈRE	532, 535-536, 537
THÉIÈRE AVEC FILTRE	537
THERMOMÈTRE.....	121-123
TIRE-BOUCHONS.....	529
TIRE-BOUCHONS MUR	529
TOASTEUR.....	265-268
TOILE DE CUISSON.....	58
TOP LINE	20-23
TORCHE À CARAMÉLISER	348
TORCHON EN SILICONE	125
TRANCHES ET CUBES.....	103-104
TRANCHEUR ELÉCTRIQUE.....	242
TURBINE À GLACE.....	238-241
T-VERSION	178-191
USTENSILES MANCHE EN BOIS	78
USTENSILS DE SERVICE	478-483
VERRE.....	317, 326
VERSATIL MACHINE	109
VERSEUSE À POMPE	539
VIDE / COUPE POMMES	114-115, 147
VIOLET COLLECTION.....	34-35, 79-87
VITRINES À PÂTISSERIES	426-428
VITRINES PRÉSENTATION	426-428
WOK ACIER.....	49
WOK BLACK SERIES.....	139
WOK INOX.....	48
WOK MULTIMÉTAL.....	137
WOK PUJADAS 1921	143

ARTIKEL	SEITE
ABRÄUMWAGEN	202, 205
ABSPERRUNG	328-329
ADAPTERSCHIENE	159, 384
ALUMINIUMGUSSPFANNE	139
ALUMINIUMSAUTEUSE	38
ALUMINIUMTOPF	38
ALU-PRO	36-38
ANGEWINKELTE BIENENSTOCK-SCHÜSSELN	472
ANTI ALLERGIE	34-35, 79-87
ANTIHAFTBESCHICHTETES ALUMINIUMBLECH	54-56
ANTIMIKROBIOTIKUM	62
ANTITROPFRING	528
ANZEIGETAFELN	500-501
APARTAMENT	144
APFELAUSSTECHER	114-115, 147
ARBEITSFLÄCHEN-MIXER	244-245
ASCHENBECHER	321, 512
AUSFSTRICHMESSER	77, 78
AUSGABELÖSUNGEN	544-547
AUSLAGEVETRINE	426-428
AUSSTECHFORMEN	344, 356
AUSSTELLER GASTRONORM	304-305
AUSTERÖFFNER	112
BACKWARENVITRINEN	426-428
BAR KEEP®	531
BARFLASCHE	531
BARMATTEN	526
BEHÄLTER FÜR SERVICEWAGEN	205
BESTECKKASTEN	324
BESTECKKASTEN	201, 205, 213, 323-324
BESTECKKÖRBCHEN	187
BESTECKSPÜLKORB	187, 196
BLACK SERIES	139-141
BLINISPFANNE	46
BRÄTER	53, 140-141, 136
BRATPFANNE COOL • LINE	132
BRATPFANNE VIOLET	45
BRENNSTOFF FÜR CHAFING DISH	458
BROTKORB	401
BROTKÖRBE	492
BUFFET CUBIC. BUFFETWAGEN	402-425
BUFFET CUBIC. KÜBEL UND REGALE	418
BUFFET CUBIC. VITRINE	420-422
BUFFETFLASCHENKÜHLER. CUBIC	402-425
BÜFFETSTATIONEN	463
BUFFETTISCHCHEN	417
BUFFETUTENSILIEN	478-483
BUFFETZANGE	72-73, 485-487
CAYENNE®	438-442
CAYENNE® SPEISENWÄRMER UND RETHERMALISIERER	434-435, 436-437, 438-442
CHAMPAGNERKÜHLER	528
COCKTAIL	524-525
COCKTAIL-LÖFFEL	525
COCKTAIL-SIEB	525
COOL • LINE	130-133
COUSCOUSTOPF	29
CREPE-EISEN	276
CREPEPFANNE	45, 49, 141
DAMPFGARER COOL • LINE	131
DAMPFGARER INOX-PRO	30
DECKEL FRÜHSTÜCKSTASSE	325
DECKEL FÜR DOPPELWANDIGE SCHÜSSEL	472
DECKEL FÜR KOCHGESCHIRR	22, 27, 33, 38

ARTIKEL	SEITE
DECKEL INOX-PRO	27
DECKEL POLINORM®	164, 169, 171, 172, 174
DECKEL VIOLET	34
DECKELGN	162, 164, 169, 171-173, 174
DEKORSCHALEN, MIRAMAR®	393-395
DESSERTHAUBE	348
DESSERTS	516-517
DIGITALE KÜCHENUHR	121
DOPPELTER FAST-FOOD TABLETT-TROLLEY	212
DOPPELWANDIG ISOLIERTE SERVIERSCHÜSSELN	84, 470-472
DOSIERUNGSTRICHTER	350
DOSSIERKASSEROLLEN	123
DRAHTGEFLECHT-GLASHALTER	508
DREIECKIGE FORM	359
DREIFUSSTÄNDER FÜR GASBRENNER	51
DRUCKDISPENSER	94-95
EDELSTAHL MINIATUREN	502-503
EDELSTAHL-TELLERHAUBEN	515
EIERSCHNEIDER	114
EIFORM	96
EIMER MIT FUSS	520
EINBAU	435, 451, 452-453, 465
EINSETZSCHABLONEN	391-392, 395, 397
EINSTELLBARER TELLERWAGEN	216
EINWEG-HÜLLEN AUS POLYÄTHYLEN	214
EISBECHER TULPENFORM	516
EISCREMEBECHER	336, 516
EISCREMESCHALEN	337
EISCREMEWAFFELSTÄNDER	336
EISDIELE	238-241, 334-337
EISKÜBEL	521
EISMASCHINE	238-241
EISPORTIONIERER	335
EISPORTIONIERER	70, 85, 334-336
EISSCHALE	516
EISWAGEN	217
ELEGANCE	293
ELEGANT REFLECTIONS®	475
ELEKTRISCHER AUFSCHNITTMASCHINE	242
ELEKTRISCHER BRENNER	348
ELEKTRISCHER GRILL	271
ELEKTRISCHER TOPF	461
ELEKTRISCHES ELEMENT FÜR CHAFING DISH	458
EMAILLIERTE GASPAELLAPFANNE	51
EMAILLIERTE PAELLAPFANNE AUS STAHL	50
FAST-FOOD- SCHAUFEL	77
FAST-FOOD-TABLETT	323
FISCHENTSCHUPPER	97
FISCHPLATTE	476
FISCHWENDER	61, 77
FLAP IDENTIFIKATION	177
FLAP-RACK®	176-191
FLASCHENÖFFNER	147
FLEISCHSTAMPFER	96
FOLIENSCHNEIDER	528
FORMEN "FLEXIPLAN"	372-379
FRANZÖSISCHER KOCHTOPF INOX-PRO	23, 27
FRITEUSE	263-264
FRITTENHEBER	75
FRITTIERSCHAUFEL	68
GABEL	67, 97, 145
GABEL	478-483
GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BPA	170-171
GASTRONORM DIFFUSIONSBODEN	167

ARTIKEL	SEITE
GASTRONORM MELAMIN	299-303
GASTRONORM POLYKARBONAT	168-169
GASTRONORM POLYPROPYLEN	172-173
GASTRONORM ROSTFREI	158-164, 167
GASTRONORM VIOLET	174
GASTRONORMTABLETT	54
GEBÄCKZANGE	486
GELOCHTE BÖDEN GASTRONORM	160, 163, 169, 173, 211
GEMÜSEHACKER	118
GEMÜSEHOBEL	115
GEMÜSESIEB	93
GETRÄNKEMIXER	260
GEWELLTE BÜFFETSTATIONEN	462
GEWINKELTE ADAPTERPLATTE	165
GEWÜRZKISTE	527
GEWÜRZMÜHLE	262
GEWÜRZSTÄNDER	95
GLAS	317, 326
GLASFASERTABLETTS	323, 530
GN BAMBUS BOX	399
GN TRANSPORTWAGEN	207-211
GRANIT-SCHIEFER PRÄSENTIERPLATTE	297
GRILL	269-271
GRILL	139, 141
GRILLKORB, SCHWARZER	400
GRILLPLATTE MIT GRIFFEN ALUMINIUM	141
GURKENSCHNEIDER	105
HAKEN	93
HALBKUGELFORM	359
HALTER FÜR BESTECKKASTEN GN	324
HALTER FÜR GN DECKEL	165
HALTER FÜR GROSSE PLATTEN	512
HALTER FÜR SCHNEIDEBRETTER	165
HALTER FÜR SPRITZBEUTEL	361
HANDY	32-33
HANDY KASSEROLLE	32
HANDY STIELKASSEROLLE	33
HANDY STIELKASSEROLLE	33
HANDY TOPF	32
HERDPLATTE	284-285
HERZFORM	358
IDEA KASSEROLLE	135
IDEA KOCHBEDARF	134-135
IDEA STIELKASSEROLLE	135
IDEA TOPF	135
INDIVIDUELLE PLATZMATTEN	498-499
INDUKTIONSBÜFFETSTATION	462
INDUKTIONSKOCHFELDER	449-451, 464-466
INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER	113
INFORMATIONSTAFEL	329
INOX-PRO	24-30
ISOTHERMISCHER KÜHLER	522
ISOTHERMISCHES TABLETT	325
KAFFEEKANNE	532-536
KANNE	538-542
KANNE VIOLET	258
KARAFFE AUS POLYCARBONAT	542
KARTENHALTER	514
KÄSE DRAHTSCHNEIDER	112
KASSEROLLE	140
KASSEROLLE ALUMINIUM	37
KASSEROLLE APARTAMENTO	144
KASSEROLLE BLACK SERIES	140
KASSEROLLE COOL • LINE	130-131, 133

ARTIKEL	SEITE
KASSEROLLE COOL • LINE	131, 133
KASSEROLLE INOX-PRO	26
KASSEROLLE PUJADAS 1921	143
KASSEROLLE TOP LINE	22
KASSEROLLE VIOLET	34
KNOBLAUCHPRESSE	114, 147
KOCHGESCHIRR FARBIG	132-133
KOCHTOPF INOX-PRO	27-28
KOLLEKTIVITÄT	322-326
KOMPLETTE REGALSETS	225-231
KONISCHE, TIEFE PLATTE	341
KONISCHER KOCHTOPF	23, 28, 33, 38, 137, 340
KORKENZIEHER	529
KORKENZIEHER WANDMONTAGE	529
KREIDEMARKER	331
KRÜMMELCHAUFEL	509
KUCHENBACKFORM	352, 359, 369
KÜCHENBRENNER	348
KÜCHENMASCHINE	242-246
KÜCHENMASCHINE	109
KÜCHENSÄGE	78, 97
KÜHLPLATTE	477
LIDSAVER®	544-547
LÖFFEL	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
LÖFFEL	69, 85
LYONER PFANNE	49
MANUELLE KÜCHENMASCHINEN	98-115
MATTEN	327
MEDITERRANEAN	317
MEDIZINISCHES GLEITGEL	115
MEERESFRÜCHTEZANGE	487
MEHLSIEB	92
MELAMIN MINIATUREN	315, 504
MELAMIN PRÄSENTATION	288-321
MELAMIN PRÄSENTIERSCHALEN	419
MELMIN SLIM	299-300
MENÜHALTER	514
MESSBECHER	525
MESSBECHER	123
MESSER	479, 481, 483
MESSER/RAD (ERSATZTEIL)	113
MESSERSCHÄRFER	261
MIKROWELLE	275
MILCHDISPENSER	461
MILCHKÄNNCHEN	532-536
MILCHKÄNNCHEN MIT DECKEL	532-533
MINIATUREN GUSSEISEN	506-507
MINIS AUS ALUMINIUM GUSS	504
MIRAGE®	434-435, 449-451
MIRAGE® 3D INDUCTION	434-435
MIRAGE® INDUCTION WARMER	449-451, 465
MIRAMAR®	386-397
MIRAMAR® DEKORSCHALEN	393-395
MIRAMAR® EINSETZSCHABLONEN	391-392, 395, 397
MIRAMAR® MODERNE SCHALEN	396-397
MIRAMAR® PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR	388-392
MIXER	250-259
MOBILE ACRYL-ATEMSCHUTZPLATTEN	457
MOBILE ATEMSCHUTZPLATTEN	457
MODERNE SCHALEN, MIRAMAR®	396-397
MULTIFUNKTIONSREIBE	113
MULTIMETAL	136-137
NAMENSSCHILDER MIT CLIP	178, 184-185, 189-190
NATURBAMBUS & HOLZ	490-491

ARTIKEL	SEITE
NEW YORK®	452-454
NOTIZLEISTE	96
NUDELKOCHER	272
NUDELSIEB	30
NUSSKNACKER	487
NYLON-SPOODLE®	66
OBSTSCHNEIDER	107
ÖFEN	274
ÖKONOMISCHER CHAFING DISH	456
ÖLKANNE	96
OVALE FORM	354, 358
OVALE PLATTE	474-475
OVALE PLATTE	311-312, 476
PAELLAPFANNE ALUMINIUM	45
PAELLAPFANNE INOX-PRO	26
PAELLAPFANNE PUJADAS 1921	143
PAELLAPFANNE TOP LINE	22
PATISSERIEFORMEN	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
PATISSERIE-PISTOLE	361
PATISSERIEROST	56, 351
PATISSERIETABLETT	54-56, 290
PFANNE ALUMINIUM	44-46, 144
PFANNE BLACK SERIES	139, 141
PFANNE EDELSTAHL	47-48
PFANNE IDEA	135
PFANNE MULTIMETAL	137
PFANNE PUCHADAS 1921	143
PFANNEN	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
PFANNENWENDER	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
PFEFFERMÜHLE	510
PINSEL	97
PINSEL	146, 345
PIZZAFORM	57
PIZZAMESSER	77
PIZZAPLATTE	57
PIZZAROST	58
PIZZASCHAUFEL	58
PLASTIK-SEKTKÜHLER	522
PLATTE (MEERESFRÜCHTE)	510
POLYPROPYLEN KÖRBE	492-497
POMMES FRITES-SCHNEIDER	105
PORTIONIERER	341
PORTIONSKONTROLLSPENDER	351
PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR	388-392
PRÄSENTATIONSSCHALE	298
PRÄSENTATIONSSTÄNDER	429
PRÄSENTATIONSTABLETT. CUBIC	416
PRÄSENTIERHALTER FÜR SPIESSCHEN, VIERECKIG	415
PRÄZISIONSPINZETTE	71
PRESSE	109, 261
PUDDINGFORM	354, 359, 369
PUJADAS 1921. GUSSEISEN ULTRALEICHT INDUKTION	142-143
PVC-BAND FÜR MOUSSE	358
RAHMEN FÜR BACKBLECHE	55
RECHAUDS	446-448, 452-453, 455-456
RECHAUDS INTRIGUE™	446-448
RECHAUDS NEW YORK®	452-454
RECHAUD-ZUBEHÖR	447, 448, 457-458
RECHTECKIGE MARMOR-PRÄSENTATIONSPLATTE	297
REDCO®	98-115
REGALE	218-235
REIBE	88-89, 147
REISKOCHER	272
REETHERMALISIERER	434-435, 436-437, 438-441

ARTIKEL	SEITE
RETRO RETHERMALISIERER	436-437
RING	357
ROST GN	56
RÜHRBESEN	85, 146, 342
RÜHRQUIRL	97
RÜHRSCHÜSSEL	340-341
RUTSCHFESTE MATTE	530
SAFTDISPENSER	454, 461
SAFTPRESSE	261
SAFTSPENDER. CUBIC	414
SALAMANDER	272
SALATSCHNEIDER	106
SALATSCHÜSSEL	477
SALZMÜHLE	510
SAUCIERE GEWELLTER RAND	508
SAUTEUSE INOX-PRO	28
SCHABER	77-78, 97, 346
SCHALE	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
SCHAUMLÖFFEL	61, 68, 145-146, 478-482
SCHILD "RAUCHEN VERBOTEN"	509
SCHILD "RESERVIERT"	509
SCHNEIDEBRETT	116-118
SCHNEIDEBRETT VIOLET	118
SCHNEIDETISCH	118
SCHOKOLADENBRUNNEN	276
SCHÖPFLÖFFEL	60, 84, 145-146, 321, 478-483
SCHUTZHANDSCHUHE	124-125
SECHSECKIGE FORM	358
SEKTKORKEN	528
SEKTKÜHLER	520-523
SELBSTBEDIENUNGSTABLETT EDELSTAHL	323-324
SEPARIERER FÜR TOPF MIT HAHN	30
SERVICETABLETT ANTIRUTSCHBERSCHICHTUNG	511, 530-531
SERVIERPLATTE	294, 296
SERVIERTABLETT	475
SERVIERWAGEN (ALUMINIUM)	202
SERVIERWAGEN (DEMONTIERBAR)	204
SERVIERWAGEN (INOX)	203-205
SERVIERZANGE	485-487
SERVIENTTENHALTER	513
SERVIENTTENSPENDER	417
SETS. CUBIC	410-413
SHAKER	524-525
SIEB	349
SIEB	90-92
SIEB	92
SIGNATURE	192-197
SILIKON-BAND	166
SILIKONFORMEN	366-371
SILIKONFORMEN 600 X 400	370-371
SILIKONPAPIER	58
SILIKONTUCH	125
SILIKONTUCH	58
SNACKSCHÄLCHEN	510
SOSSEN- UND SNACKHALTER	510, 516
SOSENSCHALE	289, 291, 309, 313, 314
SPARSCHÄLER	147
SPEISENWÄRMER IM VERGLEICH	432-433, 441-442, 444-445
SPENDER	214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547
SPIESS	511
SPIESSCHENHALTER, VIERECKIG	415
SPIESSHALTER	511
SPITZSIEB	91
SPOODLE®	63-66, 84

ARTIKEL	SEITE
SPRITZBEUTEL.....	361
SPÜLBECKEN FÜR PORTIONIERER	337
SPÜLKORB (GESCHLOSSENES SYSTEM)	184-185
SPÜLKORB (GROSSE TABLETTS)	190
SPÜLKORB (ISOTHERMISCHE TABLETTS).....	190
SPÜLKORB (OFFENES SYSTEM)	180-184
SPÜLKORB (TELLER)	188-190, 196
SPÜLKORBDECKEL.....	187
STABMIXER	248-249
STAHLWOK	49
STÄNDER DREI EBENEN. CUBIC	402-425
STÄNDER FÜR GN BEHÄLTER.....	165, 304-305
STÄNDER FÜR MEERESFRÜCHTEPLATTE	511
STÄNDER FÜR SEKTKÜHLER	522-523
STÄNDER FÜR SPITZSIEB ODER TRICHTER	91, 350
STIELKASSEROLLE APARTAMENTO	144
STIELKASSEROLLE VIOLET	34
STONE.....	292
SUPER PAN 3@	161-163
SUPER PAN@ SUPER SHAPES	382-384
SUPPENSCHÜSSEL.....	477
TABLETT	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
TABLETTS, ELEGANT REFLECTIONS@	475
TAFELN.....	330-331
TASSE.....	320
TASSENKÖRBE	186
TEE- UND ZUCKERBEUTELHALTER.....	417
TEEKANNE	537
TEEKANNE	532, 535-536, 537
TEEKANNE MIT FILTER.....	537
TEESIEB.....	537
TEIGROLLE.....	344-345
TELLER	291-292, 313, 317-319, 325
TELLER, FARBE	318
TELLERHAUBEN.....	515
TELLERHAUBEN, KUNSTSTOFF	515
TELLERWÄRMER.....	281
TERRACOTA.....	289-291
THERMOMETER.....	121-123
THERMOSKANNE	539
THERMOTSKANE MIT DOSIERER	539
TIEFE, EMALLIERTE PFANNE MIT GRIFFEN.....	50
TISCHABFALLEIMER.....	512
TISCHNUMMERHALTER.....	509
TISCHNUMMERN.....	509
TISCHWÜRFELSCHNEIDER UND - HOBEL	103-104
TOASTER.....	265-268
TOMATENSCHNEIDER.....	111
TOP LINE	20-23
TOPF ALUMINIUM	37
TOPF COOL • LINE.....	130, 133
TOPF INOX-PRO.....	26, 30
TOPF MIT HAHN.....	30
TOPF TOP LINE	22
TOPFHANDSCHUH	124-125
TORTENHEBER.....	77, 517
TORTENSCHNEIDER	346
TORTENSTÄNDER.....	349, 517
TRÄNFENFORM	358
TRANSPARENTE GN PRÄSENTATIONDECKEL	298
TRANSPORTWAGE FÜR BESTECKBEHÄLTER	201, 213, 323
TRICHTER.....	95, 350
TROLLEY (GUERIDON).....	200-201
TÜLLE	362-365

ARTIKEL	SEITE
TÜLLE POLYCARBONAT	365
T-VERSION	178-191
UNIVERSALSCHÄLER.....	147
UNIVERSALSPÜLKORB.....	187, 196
UNIVERSELLER KORKEN	528
UTENSILIEN MIT HOLZGRIFF	78
VALENZIANISCHE PAELLAPFANNE	50
VIOLET COLLECTION	34-35, 79-87
VOGELNESTFORM	68
WAAGE.....	120-121
WAFFELEISEN	277
WAGEN (AUFTAUEN)	211
WAGEN (EINSCHÜBE DEMONTIERBAR)	208-212
WAGEN (EINSCHÜBE)	207-212, 214-215
WAGEN (HOLZ).....	198-201
WAGEN (KLAPPBAR).....	207
WAGEN (KUNSTSTOFF).....	202, 215-216
WAGEN (STAPELBAR)	209-210
WAGEN AUFTAUEN	211
WAGEN FÜR SCHWERE LASTEN	214
WAGEN FÜR SPÜLKORBE	215
WAGEN MIT ARBEITSFLÄCHE.....	214
WÄRMELAMPE.....	282-284
WARMHALTESCHRANK	279-280
WASSERBAD	28, 276, 442, 444-445
WASSERKRUG.....	532, 540-541
WECHSELGELSTELLERCHEN	514
WEDGER SCHNEIDER	108
WEIBE HOLZPRÄSENTATIONSTABLETT.....	295
WEINFLASCHEN-UNTERSETZER / LÖFFELABLAGE	529
WEINKÜHLER	520-523
WEINKÜHLER	522
WOK BLACK SERIES.....	139
WOK INOX.....	48
WOK MULTIMETAL.....	137
WOK PUJADAS 1921	143
WÜRFELSCHNEIDER	112
WURSTZANGE.....	487
ZANGE	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
ZANGE MIT RINGEN	486
ZEREALIEN-DOPPELBEHÄLTER.....	461
ZETTELSPIESSER	511
ZITRONENPRESSE	525
ZUCKERDOSE	533, 535
ZWIEBELSCHNEIDER.....	107

ARTIGO	PÁGINA
ABRE-LATAS INDUSTRIAL.....	113
ABRIDOR GARRAFAS.....	147
AÇUCAREIRO.....	533, 535
AFIADOR DE FACAS.....	261
ALMOTOLIA.....	96
ALU-PRO.....	36-38
ANEL ANTI-GOTEJAMENTO.....	528
APANHADOR DE MIGALHAS.....	509
APARTAMENTO.....	144
APRESENTADOR CUBAS GN.....	165, 304-305
APRESENTADOR TIGELAS MELAMINA. CUBIC.....	419
AQUECEDOR DE PRATOS.....	281
ARANHA.....	68
ARDÓSIAS.....	330-331
ARDÓSIAS APRESENTAÇÃO.....	500-501
ARGOLA DE GUARDANAPO.....	513
ARGOLA DE GUARDANAPO. CUBIC.....	417
ARMÁRIO QUENTE.....	279-280
ARO.....	357
ASSADEIRA.....	53, 140-141, 136
ASSADOR GRILL.....	139, 141
BALANÇA.....	120-121
BALDE CHAMPANHE.....	520-523
BALDE COM BASE.....	520
BALDE DE GELO DE PLÁSTICO.....	522
BALDE GELO.....	521
BAMBU NATURAL & MADEIRA.....	490-491
BANDEJA.....	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
BANDEJA ALUMÍNIO ANTI-ADERENTE.....	54-56
BANDEJA EMPREGADO DE BAR.....	475
BANDEJA FAST-FOOD.....	323
BANDEJA GASTRONORM.....	54
BANDEJA ISOTÉRMICA.....	325
BANDEJA OVAL.....	474-475
BANDEJA PARA MARISCOS.....	510
BANDEJA PASTELARIA.....	54-56, 290
BANDEJA PORTA-TALHERES.....	324
BANDEJA SELF-SERVICE AÇO INOX.....	323-324
BANDEJAS. CUBIC.....	416
BANDOLINS.....	115
BANHO-MARIA.....	28, 276, 442, 444-445
BARRA DE NOTAS.....	96
BASE PIZA.....	57
BATEDEIRAS DE COPO.....	250-259
BATEDEIRAS PARA BATIDOS.....	260
BATEDOR.....	85, 146, 342
BATERIA IDEA.....	134-135
BLACK SERIES.....	139-141
BOLSAS REJEITÁVEIS POLIETILENO DISTRIBUIDOR.....	214
BOQUILHA.....	362-365
BOQUILHA POLICARBONATO.....	365
BRAÇOS TRITURADORES.....	248-249
BUFETE CUBIC. BALDES E ESTANTES.....	418
BUFETE CUBIC. CARRO BUFETE.....	402-425
BUFETE CUBIC. MÓVEL EXPOSITOR.....	420-422
CAÇAROLA ALUMÍNIO.....	37
CAÇAROLA APARTAMENTO.....	144
CAÇAROLA COOL • LINE.....	130-131, 133
CAÇAROLA HANDY.....	32
CAÇAROLA IDEA.....	135
CAÇAROLA INOX-PRO.....	26
CAÇAROLA TOP LINE.....	22
CAÇAROLA VIOLET.....	34
CAÇOILA ALUMÍNIO FUNDIÇÃO.....	140

ARTIGO	PÁGINA
CAÇOILA BLACK SERIES.....	140
CAÇOILA PUXADAS 1921.....	143
CAFETEIRA.....	532-536
CAIXA CONDIMENTOS.....	527
CALDEIRO.....	340-341
CAMPÂNULA PARA SOBREMESAS.....	348
CARRO BASCULANTE.....	207
CARRO COM GUIAS.....	207-212, 214-215
CARRO COM GUIAS, DESMONTÁVEL.....	208-212
CARRO COM GUIAS, ENCASTRÁVEL.....	209-210
CARRO COM SUPERFÍCIE DE TRABALHO.....	214
CARRO DE MADEIRA.....	198-201
CARRO DE PLÁSTICO.....	202, 215-216
CARRO DE SERVIÇO DESMONTÁVEL.....	204
CARRO DE SERVIÇO EM ALUMÍNIO.....	202
CARRO DE SERVIÇO INOXIDÁVEL.....	203-205
CARRO DESCONGELAÇÃO.....	211
CARRO DESEMBARAÇO.....	202, 205
CARRO DUPLO PARA BANDEJAS FAST-FOOD.....	212
CARRO GASTRONORM DESCONGELAÇÃO.....	211
CARRO GUERIDON.....	200-201
CARRO PARA CARGAS PESADAS.....	214
CARRO PARA CESTOS.....	215
CARRO PARA PRATOS AJUSTÁVEL.....	216
CARRO PORTA-CUBAS GASTRONORM.....	207-211
CARRO PORTA-TALHERES.....	201, 213, 323
CESTINHO PARA TALHERES.....	187
CESTO DE PAPÉIS MESA.....	512
CESTO GRANDES BANDEJAS.....	190
CESTO PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS.....	190
CESTO PARA TALHERES.....	187, 196
CESTO UNIVERSAL.....	187, 196
CESTOS ABERTOS.....	180-184
CESTOS FECHADOS.....	184-185
CESTOS PARA PRATOS.....	188-190, 196
CESTOS POLIPROPILENO.....	492-497
CHALEIRA.....	532, 535-536, 537
CHÁVENA.....	320
CINZEIRO.....	321, 512
COADOR.....	90-92
COADOR CHINÊS.....	91
COADOR DE LÍQUIDOS.....	525
COADOR DE MASSA.....	30
COADOR ESFERA INFUSÕES.....	537
COLECTIVIDADES.....	322-326
COLHER.....	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
COLHER BATEDEIRA.....	525
COLHER PARA UNTAR.....	77, 78
CONCHA.....	60, 84, 145-146, 321, 478-483
CONJUNTO DE TEMPEROS.....	95
CONJUNTOS DE ESTANTES COMPLETOS.....	225-231
CONJUNTOS. CUBIC.....	410-413
COOL • LINE.....	130-133
COPO.....	317, 326
COQUETELEIRA.....	524-525
CORTA-CÁPSULAS.....	528
CORTADOR DE BATATAS FRITAS.....	105
CORTADOR DE OVOS.....	114
CORTADOR TOMATES.....	111
CORTADOR/DESCAROÇADOR MAÇÃS.....	114-115, 147
CORTADORA DE FIAMBRES ELÉCTRICA.....	242
CORTA-MASSAS.....	344, 356
COZE-MASSAS.....	272
CRIVO.....	349

ARTIGO	PÁGINA
CUBA GASTRONORM SEM BPA.....	170-171
CUBAS GELATARIA.....	337
CUSCUZEIRA.....	29
DESCASCADOR BATATAS.....	147
DESCASCADOR UNIVERSAL.....	147
DISTRIBUIDOR DE SUMOS.....	454, 461
DISTRIBUIDOR LEITE.....	461
DISTRIBUIDOR PÃO.....	492
DISTRIBUIDOR SACOS CHÁ E AÇÚCAR. CUBIC.....	417
DISTRIBUIDOR SOB PRESSÃO.....	94-95
DISTRIBUIDOR SUMOS. CUBIC.....	414
DOSEADOR LICOR.....	525
ELEGANCE.....	293
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH.....	458
ESCAMADOR.....	97
ESCORREDOR.....	92
ESCOVA.....	97
ESCUMADEIRA.....	61, 68, 145-146, 478-482
ESMAGA-CARNES.....	96
ESPÁTULA.....	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
ESPETO PARA NOTAS.....	511
ESPETOS. SUPORTE APRESENTAÇÃO. CUBIC.....	415
ESPREMEDOR.....	109, 261
ESPREMEDOR DE ALHOS.....	114, 147
ESPREME-LIMÕES.....	525
ESTANTES.....	218-235
EXPOSITOR DE TORTAS.....	349, 517
EXPOSITOR GASTRONORM.....	304-305
EXPOSITOR TRÊS NÍVEIS. CUBIC.....	402-425
FACA.....	479, 481, 483
FERVEDOR DE ARROZ.....	272
FITA PVC PARA MOUSSE.....	358
FLAP IDENTIFICAÇÃO.....	177
FLAP-RACK®.....	176-191
FORMA DE PUDIM.....	354, 359, 369
FORNOS.....	274
FRITEIRA.....	263-264
FUELÓLEO PARA CHAFING DISH.....	458
FUNDOS PERFURADOS GASTRONORM.....	160, 163, 169, 173, 211
FUNIL.....	95, 350
FUNIL DOSEADOR.....	350
GANCHO.....	93
GARFO.....	67, 97, 145
GARFO.....	478-483
GARRAFA BAR.....	531
GASTRONORM FUNDO DIFUSOR.....	167
GASTRONORM INOXIDÁVEL.....	158-164, 167
GASTRONORM MELAMINA.....	299-303
GASTRONORM POLICARBONATO.....	168-169
GASTRONORM POLIPROPILENO.....	172-173
GASTRONORM VIOLET.....	174
GELATARIA.....	238-241, 334-337
GRAMPO DE IDENTIFICAÇÃO.....	178, 184-185, 189-190
GRELHA PLANA COM PEGAS ALUMÍNIO.....	141
GRELHADOR.....	269-271
GRELHAS GN.....	56
GRELHAS PASTELARIA.....	56, 351
HANDY.....	32-33
INOX-PRO.....	24-30
JARRA.....	538-542
JARRA DE MEDIÇÃO.....	123
JARRA PARA INFUSÕES.....	537
JARRA TERMO.....	539
JARRA VIOLET.....	258

ARTIGO	PÁGINA
LÂMINA/ROLO SOBRESSALENTE.....	113
LÂMPADA MANTENEDORA.....	282-284
LAVA-RACIONADOR AÇO INOX.....	337
LEITEIRA.....	532-536
LIQUIDIFICADORES.....	261
LUVA SEM DEDOS.....	124-125
LUVAS PROTECÇÃO.....	124-125
MAÇARICO COZINHA.....	348
MANGAS DE PASTÉIS.....	361
MANTA REFRIGERADORA.....	522
MÁQUINA DE CREPES.....	276
MÁQUINA DE GELADOS.....	238-241
MÁQUINAS DE GOFRES.....	277
MARCADOR DE TORTAS.....	346
MARCADORES GIZ.....	331
MEDITERRANEAN.....	317
MELAMINA APRESENTAÇÃO.....	288-321
MELAMINA SLIM.....	299-300
MESA DE CORTE.....	118
MESINHA BUFFET. CUBIC.....	417
MICRO-ONDAS.....	275
MINIATURAS ALUMÍNIO FUNDIÇÃO.....	504
MINIATURAS FERRO FUNDIDO.....	506-507
MINIATURAS INOX.....	502-503
MINIATURAS MELAMINA.....	315, 504
MOINHO DE FARINHA.....	92
MOINHO ESPECIARIAS.....	262
MOINHO PIMENTA.....	510
MOINHO SAL.....	510
MOLDE CAKE.....	352, 359, 369
MOLDE FORMA CORAÇÃO.....	358
MOLDE FORMA LÁGRIMA.....	358
MOLDE HEXAGONAL.....	358
MOLDE MEIA CANA.....	359
MOLDE NINHO.....	68
MOLDE OVAL.....	354, 358
MOLDE OVO.....	96
MOLDE PARA PIZA.....	57
MOLDE SEMIESFÉRICO.....	359
MOLDES "FLEXIPAN".....	372-379
MOLDES DE SILICONE.....	366-371
MOLDES PASTELARIA.....	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
MOLDES SILICONE 600 X 400.....	370-371
MOLHEIRA.....	510, 516
MULTIMETAL.....	136-137
NÚMERO MESA.....	509
PÁ.....	341
PÁ APRESENTAÇÃO.....	294, 296
PÁ BATATAS FRITAS.....	75
PÁ FAST-FOOD.....	77
PÁ PASTÉIS.....	77, 517
PÁ PEIXE.....	61, 77
PÁ PIZA.....	58
PAINEL INFORMAÇÃO.....	329
PANELA A VAPOR COOL • LINE.....	131
PANELA A VAPOR INOX-PRO.....	30
PANELA ALUMÍNIO.....	37
PANELA COM TORNEIRA.....	30
PANELA COOL • LINE.....	130, 133
PANELA DE PAELHA ESMALTADA GÁS.....	51
PANELA ELÉCTRICA.....	461
PANELA HANDY.....	32
PANELA IDEA.....	135
PANELA INOX-PRO.....	26, 30

ARTIGO	PÁGINA
PANELA TOP LINE	22
PANO SILICONE	125
PAPEL SILICONIZADO	58
PASSADOR DE PURÉS.....	93
PICO/ESPETO.....	511
PINÇA	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
PINÇA ANILHAS	486
PINÇA BUFETE	72-73, 485-487
PINÇA CHARCUTARIA	487
PINÇA PARA MARISCO.....	487
PINÇA PASTELARIA.....	486
PINÇAS PARA EMPRATAR.....	71
PINCEL	146, 345
PISTOLA PASTELARIA.....	361
PLACA "RESERVADO"	509
PLACA DE CORTE	116-118
PLACA DE CORTE VIOLET	118
PLACA ELÉCTRICA	271
PLACA PROIBIDO FUMAR.....	509
PLACA QUENTE	284-285
PLACA REFRIGERADORA.....	477
PORTA-CARTÕES	514
PORTA-ESPETOS	511
PORTA-MENUS	514
PORTA-SALGADOS/PORTA-MOLHOS.....	510
PORTA-TALHERES.....	201, 205, 213, 323-324
POSTE SEPARAÇÃO.....	328-329
PRATINHO TROCA	514
PRATOS.....	291-292, 313, 317-319, 325
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	242-246
PUXADAS 1921. FERRO DE FUNDIÇÃO ULTRALEVE INDUÇÃO.....	142-143
QUADROS PARA BANDEJAS	55
QUEBRA-NOZES	487
QUEIMADOR ELÉCTRICO	348
RACIONADOR DE GELADO.....	70, 85, 334-336
RALADOR.....	88-89, 147
RASPADOR	77-78, 97, 346
RECIPIENTE PARA MOLHOS.....	289, 291, 309, 313, 314
RECOLHE-VERDURAS.....	118
REDCO®.....	98-115
REFRIGERADOR GARRAFAS BUFFET. CUBIC	402-425
REFRIGERADOR ISOTÉRMICO.....	522
RELÓGIO DE COZINHA DIGITAL.....	121
REMO	97
ROLETA CORTA-PIZAS	77
ROLO	344-345
SACA-ROLHAS	529
SALADEIRA ACRÍLICA	477
SALAMANDRA	272
SAUTEX ALUMÍNIO	38
SAUTEX HANDY	33
SAUTEX INOX-PRO	28
SEPARADOR PARA PANELA COM TORNEIRA	30
SERRA DE COZINHA.....	78, 97
SERTÃ "LIONESA".....	49
SERTÃ AÇO ESMALTADO	50
SERTÃ AÇO INOXIDÁVEL	47-48
SERTÃ ALUMÍNIO.....	45
SERTÃ ALUMÍNIO.....	44-46, 144
SERTÃ ALUMÍNIO FUNDIÇÃO	139
SERTÃ BLACK SERIES.....	139, 141
SERTÃ CREPES	45, 49, 141
SERTÃ FUNDA ESMALTADA COM PEGAS.....	50
SERTÃ IDEA.....	135

ARTIGO	PÁGINA
SERTÃ INOX-PRO.....	26
SERTÃ MULTIMETAL.....	137
SERTÃ PARA BLINIS.....	46
SERTÃ PUJADAS 1921	143
SERTÃ PUXADAS 1921.....	143
SERTÃ TOP LINE	22
SERTÃ VALENCIANA.....	50
SERTÃS	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
SERTÃS COOL • LINE	132
SERTÃS VIOLET.....	45
SIGNATURE	192-197
SPOODLE®	63-66, 84
STONE.....	292
SUPER PAN 3®	161-163
SUPORTE APRESENTAÇÃO ARDÓSIA-MÁRMORE.....	297
SUPORTE CARTUCHO	336
SUPORTE MÁRMORE APRESENTAÇÃO	297
SUPORTE MESA BANDEJA MARISCO.....	511
SUPORTE PARA BALDE CHAMPANHE.....	522-523
SUPORTE PARA BANDEJAS DE TAMANHO GRANDE.....	512
SUPORTE PARA BANDEJAS PORTA-TALHERES GN	324
SUPORTE PARA ESPETOS. CUBIC	415
SUPORTE PARA MANGAS DE PASTÉIS.....	361
SUPORTE PARA NÚMEROS	509
SUPORTE PARA PASSADOR CHINÊS OU FUNIL	91, 350
SUPORTE PARA PIZAS	58
SUPORTE PARA PLACAS DE CORTE.....	165
SUPORTE TAMPAS GN	165
TABULEIRO DE TALHERES PARA CARRO SERVIÇO.....	205
TAÇA GELADO	336, 516
TACHO ALUMÍNIO	38
TACHO APARTAMENTO	144
TACHO BOLEADO.....	23, 28, 33, 38, 137, 340
TACHO COOL • LINE.....	131, 133
TACHO HANDY	33
TACHO IDEA	135
TACHO INOX-PRO	27-28
TACHO TIPO FRANCÊS.....	23, 27
TACHO VIOLET.....	34
TACHOS DE MEDIÇÃO	123
TAMPA BATERIA.....	22, 27, 33, 38
TAMPA CHAMPANHE.....	528
TAMPA CHÁVENA PEQUENO-ALMOÇO.....	325
TAMPA GN	162, 164, 169, 171-173, 174
TAMPA INOX-PRO	27
TAMPA PARA CESTO.....	187
TAMPA POLINORM®	164, 169, 171, 172, 174
TAMPA UNIVERSAL	528
TAMPA VIOLET	34
TAPETE DE SILICONE.....	58
TAPETES.....	327
TERMO COM DOSEADOR	539
TERMÓMETRO	121-123
TERRACOTA.....	289-291
TERRINA.....	477
TIGELA	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
TOALHAS DE MESA INDIVIDUAIS.....	498-499
TOP LINE	20-23
TORRADEIRA	265-268
TRAVESSA DE PEIXE BORDA VIRADA	476
TRAVESSA FONDUE CHOCOLATE	276
TRAVESSA FUNDA CÓNICA	341
TRAVESSA OVAL.....	311-312, 476
TRIPÉ PANELA DE PAELHA.....	51

ARTIGO	PÁGINA
T-VERSION	178-191
UTENSÍLIOS CABO MADEIRA	78
VERSATIL MACHINE	109
VIOLET COLLECTION.....	34-35, 79-87
VITRINAS APRESENTAÇÃO.....	426-428
WOK AÇO	49
WOK BLACK SERIES.....	139
WOK INOX.....	48
WOK MULTIMETAL.....	137
WOK PUXADAS 1921.....	143

Артикул	Страница
COOL • LINE	130-133
ELEGANCE	293
GASTRONORM МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА	299-303
MEDITERRANEAN	317
REDCO®	98-115
SIGNATURE	192-197
SPOODLE®	63-66, 84
STONE	292
SUPER PAN 3®	161-163
TERRACOTA	289-291
T-VERSION	178-191
АЛЮМИНИЕВАЯ ЛИТАЯ МИНИ-КАСТРЮЛЯ	504
АЛЮМИНЕВЫЙ ПОДНОС С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ	54-56
БАРНОЕ СИТО СТРЭЙНЕР	525
БАРЬЕРНЫЕ СТОЛБИКИ	328-329
БЛЕНДЕРЫ	261
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ	260
БЛЕНДЕРЫ КУВШИННЫЕ	250-259
БЛЕНДЕРЫ ПОГРУЖНЫЕ	248-249
БЛИННИЦА	276
БЛЮДО ДЛЯ РЫБЫ С ЗАКРУГЛЕННЫМИ КРАЯМИ	476
БРУС ДЛЯ ЗАМЕТОК	96
БУТЫЛКА ДЛЯ БАРА	531
БУФЕТ "CUBIC" ТЕЛЕЖКА БУФЕТНАЯ	402-425
БУФЕТ CUBIC ВИТРИНА	420-422
БУФЕТ CUBIC КУБЫ И ПОЛКИ	418
ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА	521
ВЕДРО ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНОЕ	512
ВЕДРО ДЛЯ ШАМΠΑНСКОГО	520-523
ВЕДРО С ОСНОВОЙ	520
ВЕНЧИК	85, 146, 342
ВЕСЛО	97
ВЕСЫ	120-121
ВИЛКА	67, 97, 145
ВИЛКА	478-483
ВИТРИНА GASTRONORM	304-305
ВИТРИНА ТРЕХ-УРОВНЕВАЯ CUBIC	402-425
ВОРОНКА	95, 350
ВОРОНКА С ДОЗАТОРОМ	350
ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА	348
ГАСТРОЕМКОСТЬ GASTRONORM, БЕЗ ДФП	170-171
ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	337
ГОРЮЧЕЕ ДЛЯ ЧАФИНДИША	458
ГОРЯЧАЯ ПЛИТА	284-285
ГОФРЕНИЦА	277
ГРИЛЬ	269-271
ГРИЛЬ САЛАМАНДРА	272
ДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА	346
ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ	361
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ВИЗИТОК	514
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КИТАЙСКОГО ДУРШЛАГА ИЛИ ВОРОНКИ	91, 350
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КОНУСНОГО СТАКАНЧИКА	336
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ МЕНЮ	514
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПАЛОЧЕК	511
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПОДНОСОВ С ПРИБОРАМИ GN	324
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК	165
ДЕРЖАТЕЛЬ НОМЕРКОВ	509
ДЖИГЕР	525
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЕШОЧКОВ ЧАЯ И САХАРА CUBIC	417
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МОЛОКА	461
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ	454, 461
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ХЛЕБА	492
ДИСПЕНСЕР ПОД ДАВЛЕНИЕМ	94-95

Артикул	Страница
ДИСПЕНСЕР С ОДНОРАЗОВЫМИ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМИ ЧЕХЛАМИ	214
ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ	116-118
ДОСКИ	330-331
ДУРШЛАГ	90-92
ДУРШЛАГ	92
ДУРШЛАГ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	30
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ	274
ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ МЕЛАМИНОВЫХ ПИАЛ CUBIC	419
ЖАРОВНЯ-ГРИЛЬ	139, 141
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ	124-125
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ ЗНАЧЕК	177
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ КЛИП	178, 184-185, 189-190
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ СПЕЦИЙ	262
ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ ОХЛАДИТЕЛЬ	522
ИНВЕНТАРЬ С ДЕРЕВЯННЫМИ РУЧКАМИ	78
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ КОВРИКИ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ	498-499
ИНФОРМАЦИОННОЕ ТАБЛО	329
КАСТРЮЛЬКА	60, 84, 145-146, 321, 478-483
КАСТРЮЛЯ APARTAMENTO	144
КАСТРЮЛЯ COOL • LINE	130-131, 133
КАСТРЮЛЯ HANDY	32
КАСТРЮЛЯ IDEA	135
КАСТРЮЛЯ INOX-PRO	26
КАСТРЮЛЯ PUJADAS 1921	143
КАСТРЮЛЯ TOP LINE	22
КАСТРЮЛЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	37
КАСТРЮЛЯ ВОК PUJADAS 1921	143
КАСТРЮЛЯ ВОК MULTIMETAL	137
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	48
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ СТАЛИ	49
КАСТРЮЛЯ ВОК СЕРИИ BLACK	139
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ	26, 30
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ COOL • LINE	130, 133
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ HANDY	32
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ IDEA	135
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ TOP LINE	22
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	37
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ КУС-КУСА	29
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	272
КАСТРЮЛЯ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ	140
КАСТРЮЛЯ ПАРОВАРКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	30
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ INOX-PRO	26
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ PUJADAS 1921	143
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ TOP LINE	22
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	45
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИЙСКАЯ	50
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ИЗ СТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННАЯ	50
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ	51
КАСТРЮЛЯ С КРАНОМ	30
КАСТРЮЛЯ СЕРИИ BLACK	140
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК APARTAMENTO	144
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	27-28
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК КОНИЧЕСКИЙ	23, 28, 33, 38, 137, 340
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ФРАНЦУЗСКОГО ТИПА	23, 27
КИСТОЧКА	146, 345
КИТАЙСКИЙ ДУРШЛАГ	91
КОВРИКИ	327
КОЛОКОЛ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ	348
КОЛЬЦО	357
КОЛЬЦО ДЛЯ БУТЫЛКИ ВИНА	528
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУКИ	92
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПРИБОРОВ	201, 205, 213, 323-324
КОРЗИНА ДЛЯ БОЛЬШИХ ПОДНОСОВ	190

Артикул	Страница
КОРЗИНА ДЛЯ ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ПОДНОСОВ.....	190
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	187, 196
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	187
КОРЗИНЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК.....	188-190, 196
КОРЗИНЫ ЗАКРЫТЫЕ	184-185
КОРЗИНЫ ОТКРЫТЫЕ.....	180-184
КОРЗИНЫ ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЕ.....	492-497
КОРОБКА ДЛЯ ПРИПРАВ.....	527
КОТЕЛ.....	340-341
КОФЕЦНИЦА.....	532-536
КРЫШКА GN	162, 164, 169, 171-173, 174
КРЫШКА POLINORM®.....	164, 169, 171, 172, 174
КРЫШКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ.....	22, 27, 33, 38
КРЫШКА ДЛЯ КОРЗИНЫ.....	187
КРЫШКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.....	27
КРЫШКА НА ЧАШКУ ДЛЯ ЗАВТРАКА.....	325
КРЮЧОК.....	93
КУВШИН.....	538-542
КУВШИН-ТЕРМОС	539
КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР	242-246
ЛАМПА ПОДОГРЕВА.....	282-284
ЛЕЙКА ДЛЯ МАСЛА.....	96
ЛЕНТА КОНДИТЕРСКАЯ ИЗ ПВХ ДЛЯ МУССА.....	358
ЛИМОНОВЫЙЖИМАЛКА.....	525
ЛОЖКА.....	67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483
ЛОЖКА ДЛЯ СМАЗКИ.....	77, 78
ЛОЖКА КОКТЕЙЛЬНАЯ.....	525
ЛОПАТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ	75
ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ.....	58
ЛОПАТКА ДЛЯ РЫБЫ	61, 77
ЛОПАТКА ДЛЯ СБОРА ОВОЩЕЙ	118
ЛОПАТКА ДЛЯ ТОРТОВ.....	77, 517
ЛОПАТКА ДЛЯ ФАСТ-ФУДА.....	77
ЛОПАТКА	61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482
ЛОТКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	337
МАНДОЛИНЫ.....	115
МАШИНА "VERSATIL MASCHINE".....	109
МАШИНА ДЛЯ ВЫЖИМАНИЯ.....	109, 261
МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ.....	288-321
МЕЛКИ ДЛЯ ОТМЕТОК.....	331
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА.....	510
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ	510
МЕНЗУРКА.....	123
МЕРНЫЕ ЛОЖКИ.....	123
МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ	361
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ.....	275
МИНИАТЮРЫ ИЗ МЕЛАМИНА.....	315, 504
МИНИАТЮРЫ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ	502-503
МИНИАТЮРЫ ЧУГУННЫЕ.....	506-507
МИСКА КОНИЧЕСКАЯ.....	341
МОЛОЧНИК	532-536
МОРОЖЕНИЦА	238-241
МОРОЖЕНОЕ.....	238-241, 334-337
МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	297
НАБОР КАСТРЮЛЬ IDEA	134-135
НАБОРЫ SUBIC	410-413
НАБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ.....	95
НАКАЛЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ЗАМЕТОК.....	511
НАСАДКА	362-365
НАСАДКА ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА.....	365
НАСТОЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ПОД ПОДНОС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	511
НАТУРАЛЬНЫЙ БАМБУК И ДЕРЕВО	490-491
НОЖ.....	479, 481, 483
НОЖ / ЗАПАСНОЙ ВАЛИК.....	113

Артикул	Страница
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ.....	105
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ТОМАТОВ	111
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯБЛОК И ВЫЕМКИ СЕРДЦЕВИНЫ.....	114-115, 147
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯИЦ.....	114
НОЖ ДЛЯ СРЕЗАНИЯ ФОЛЬГИ.....	528
НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ	147
НОМЕРА ДЛЯ СТОЛОВ.....	509
ОВАЛЬНОЕ БЛЮДО.....	311-312, 476
ОВАЛЬНЫЙ ПОДНОС.....	474-475
ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ	57
ОТКРЫВАЛКА ПРОМЫШЛЕННАЯ	113
ОХЛАДИТЕЛЬ БУТЫЛОК ДЛЯ БУФЕТА SUBIC	402-425
ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	477
ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ЧЕХОЛ.....	522
ПАРОВАРКА	28, 276, 442, 444-445
ПАРОВАРКА COOL • LINE	131
ПЕПЕЛЬНИЦА.....	321, 512
ПЕРФОРИРОВАННОЕ ДНО GASTRONORM.....	160, 163, 169, 173, 211
ПИАЛА.....	84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472
ПИЛА КУХОННАЯ.....	78, 97
ПИСТОЛЕТ КОНДИТЕРСКИЙ.....	361
ПЛАСТМАССОВОЕ ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА.....	522
ПЛОСКАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ С АЛЮМИНИЕВЫМИ РУЧКАМИ.....	141
ПОДНОС.....	54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531
ПОДНОС GASTRONORM	54
ПОДНОС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ.....	510
ПОДНОС ДЛЯ ПРИБОРОВ.....	324
ПОДНОС ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	323-324
ПОДНОС ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ	325
ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ.....	54-56, 290
ПОДНОС ОФИЦИАНТА.....	475
ПОДНОС ФАСТ-ФУД.....	323
ПОДНОСЫ SUBIC	416
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ТАРЕЛОК.....	281
ПОДСАЛФЕТНИК.....	513
ПОДСТАВКА ДЛЯ КРЫШЕК GN.....	165
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	58
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДНОСОВ БОЛЬШОГО РАЗМЕРА	512
ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА.....	349, 517
ПОДСТАВКА ДЛЯ ШПАЖЕК. SUBIC.....	415
ПОДСТАВКА ПОД ВЕДРО ДЛЯ ШАМΠΑНСКОГО.....	522-523
ПОЛКИ.....	218-235
ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	70, 85, 334-336
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ВИТРИНА	426-428
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ЛОПАТКА	294, 296
ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ШПАЖЕК. SUBIC	415
ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА	114, 147
ПРОБКА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО.....	528
ПЮРЕШНИЦА.....	93
РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ КАСТРЮЛИ С КРАНОМ.....	30
РАМКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ	55
РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ СОКА.....	414
РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК	216
РЕШЕТКИ GN	56
РЕШЕТКИ КОНДИТЕРСКИЕ.....	56, 351
РИСОВАРКА	272
РОЛИК ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЦЦЫ	77
РУКАВИЦА.....	124-125
САЛАТНИЦА АКРИЛЛОВАЯ	477
САЛФЕТНИЦА SUBIC.....	417
САХАРНИЦА	533, 535
СЕРИИ BLACK.....	139-141
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА.....	168-169
СЕРИЯ GASTRONORM С УТОЛЩЕННЫМ ДНОМ СЭНДВИЧ	167

Артикул	Страница
СЕРИЯ ALU-PRO	36-38
СЕРИЯ APARTAMENTO	144
СЕРИЯ FLAP-RACK®	176-191
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА	172-173
СЕРИЯ GASTRONORM, НЕРЖ.СТАЛЬ	158-164, 167
СЕРИЯ HANDY	32-33
СЕРИЯ INOX-PRO	24-30
СЕРИЯ MULTIMETAL	136-137
СЕРИЯ PUJADAS 1921. ЧУГУН СВЕРХЛЕГКИЙ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ	142-143
СЕРИЯ TOP LINE	20-23
СИЛИКОНОВАЯ БУМАГА	58
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА	125
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА	58
СИТЕЧКО-ШАРИК ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ	537
СИТО	349
СКАЛКА ДЛЯ ТЕСТА	344-345
СКОВОРОДА "LYONNAISE"	49
СКОВОРОДА IDEA	135
СКОВОРОДА MULTIMETAL	137
СКОВОРОДА PUJADAS 1921	143
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ	44-46, 144
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ	139
СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, С РУЧКАМИ	50
СКОВОРОДА ГРИЛЬ	53, 140-141, 136
СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНОВ	46
СКОВОРОДА ДЛЯ ФРАНЦУЗСКИХ БЛИНОВ	45, 49, 141
СКОВОРОДА СЕРИИ BLACK	139, 141
СКОВОРОДА, НЕРЖ. СТАЛЬ	47-48
СКОВОРОДЫ	40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144
СКРЕБОК	77-78, 97, 346
СКРЕБОК ДЛЯ СБОРА КРОШЕК	509
СКРЕБОК ДЛЯ ЧИСТКИ РЫБЫ	97
СЛАНЦЕВО-МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	297
СЛАНЦЕВЫЕ ДОСКИ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	500-501
СОВОК	341
СОСУД ДЛЯ СОУСОВ	289, 291, 309, 313, 314
СОТЕЙНИК HANDY	33
СОТЕЙНИК АЛЮМИНИЕВЫЙ	38
СОТЕЙНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	28
СОУСНИК	510, 516
СОУСНИК / НАБОР ДЛЯ ЗАКУСКИ	510
СОУСНИК COOL • LINE	131, 133
СОУСНИК HANDY	33
СОУСНИК IDEA	135
СОУСНИК АЛЮМИНИЕВАЯ	38
СТАКАН	317, 326
СТЕНД ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN	165, 304-305
СТОЛ ДЛЯ НАРЕЗКИ	118
СТОЛИК БУФЕТНЫЙ CUBIC	417
СУПНИЦА	477
ТАБЛИЧКА "ЗАРЕЗЕРВИРОВАНО"	509
ТАБЛИЧКА "НЕ КУРИТЬ"	509
ТАРЕЛКИ	291-292, 313, 317-319, 325
ТАРЕЛОЧКА ДЛЯ СДАЧИ	514
ТЕЛЕЖКА GUERIDON	200-201
ТЕЛЕЖКА ДВОЙНАЯ ДЛЯ ПОДНОСОВ ФАСТ-ФУД	212
ТЕЛЕЖКА ДЕРЕВЯННАЯ	198-201
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GASTRONORM	207-211
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИНОК	215
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	201, 213, 323
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ	211
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ GASTRONORM	211
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ	202, 205

Артикул	Страница
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЯЖЕЛЫХ ГРУЗОВ	214
ТЕЛЕЖКА ОПРОКИДНАЯ	207
ТЕЛЕЖКА ПЛАСТМАССОВАЯ	202, 215-216
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ	207-212, 214-215
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ, РАЗБОРНАЯ	208-212
ТЕЛЕЖКА С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ	214
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	202
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	203-205
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ РАЗБОРНАЯ	204
ТЕЛЕЖКА ШПИЛЬКА	209-210
ТЕПЛОВОЙ ШКАФ	279-280
ТЕРКА	88-89, 147
ТЕРМОМЕТР	121-123
ТЕРМОС С ДОЗАТОРОМ	539
ТОСТЕР	265-268
ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ	261
ТРЕНОЖНИК ДЛЯ КАСТРЮЛИ ПАЭЛЬЯ	51
ТЯПКА ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА	96
УКОМПЛЕКТОВАННЫЕ НАБОРЫ ПОЛОК	225-231
УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОНЗИНКА	187, 196
УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРОБКА	528
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ	147
УЧРЕЖДЕНИЯ	322-326
ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ФОНДЮ	276
ФОРМА ГНЕЗДО	68
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЛЕЗА"	358
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "КЕЙК"	352, 359, 369
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЕРДЦЕ"	358
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ОВАЛЬНАЯ	354, 358
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПОЛУСФЕРА	359
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ШЕСТИУГОЛЬНАЯ	358
ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ	57
ФОРМА ДЛЯ РУЛЕТА	359
ФОРМА ДЛЯ ЯЙЦА	96
ФОРМА-СТАКАНЧИК ДЛЯ ФЛАНА	354, 359, 369
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "FLEXIPAN"	372-379
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СИЛИКОНОВЫЕ	366-371
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ТЕСТА	344, 356
ФОРМЫ КОНДИТЕРСКИЕ	352-355, 358-359, 366-371, 372-379
ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ 600 X 400	370-371
ФРИТЮРНИЦА	263-264
ЦИФРОВЫЕ КУХОННЫЕ ЧАСЫ	121
ЧАЙНИК	532, 535-536, 537
ЧАЙНИЧЕК ДЛЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ	537
ЧАША	320
ЧАША ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	336, 516
ШАМПУР / ПАЛОЧКА	511
ШЕЙКЕР	524-525
ШТОПОР	147
ШТОПОР	529
ШУМОВКА	61, 68, 145-146, 478-482
ШУМОВКА СЕТЧАТАЯ	68
ЩЕТКА	97
ЩИПЦЫ	71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525
ЩИПЦЫ ДЛЯ БУФЕТА	72-73, 485-487
ЩИПЦЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	486
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	487
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛКИ ОРЕХОВ	487
ЩИПЦЫ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	487
ЩИПЦЫ С КОЛЬЦАМИ	486
ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ	71
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАСТРЮЛЯ	461
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЛАМПА	348
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ ЧАФИНДИША	458

АРТИКУЛ	СТРАНИЦА
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГЛИЛЬ.....	271
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЛАЙСЕР ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	242
ЯЩИК ДЛЯ ПРИБОРОВ ДЛЯ СЕРВИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКИ.....	205

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
0643N	111	15086	104	3101220	383	45750-1	105	46591	472	47005	85
0643SGN	111	15103	111	3101240	383	45751-1	105	4659115	471	47006	85
0644N	111	15104	111	3102015	383	46009	429	4659125	471	47042	75
0644SGN	111	15105	111	3102020	383	4600960	429	4659150	471	47046	75
0653	111	15113	111	3102040	383	46070	453	4659160	471	47049	75
0654	111	15114	111	3102120	384	46080	453	4659165	84	47104	525
1009-01	178	15115	111	3102220	383	46090	454	46592	472	47139	70
1009-02	178	1512606	103	3102240	383	46093	454	4659215	471	47140	70
1009-03	178	15126060	103	3103040	383	46094	454	4659225	471	47141	70
1009-04	178	1512808	103	3316-13191	94	46095	454	4659250	471	47142	70
1009-05	178	15128080	103	336	108	46110	458	4659260	471	47143	70
1009-06	178	15149	115	338	108	46113	448	4659265	84	47144	70
1009-08	178	1515106	103	3616	531	46114	447	46593	533	47145	70
1009-19	178	15151060	103	3628	531	46115	458	46594	533	47146	70
1009-32	178	1515208	103	3632	531	46123	447	46595	533	47147	85
1018-13	515	15152080	103	3648	531	46125	447	46596	533	47150	335
1038-13	515	15153	103	3664	531	46130	447	46597	533	47151	335
1078-13	515	1515310	103	40003	396	46131	447	46598	533	47152	335
1100-13	515	15153100	103	40004	396	46132	448	46599	540	47153	335
1200-13	515	15155	103	40005	396	46134	448	46622	529	47154	335
1400	115	1515512	103	40006	396	46135	448	46633	533	47155	335
1401	115	15155120	103	40030	396	46136	448	46634	533	47156	335
1420-01	530	15205	111	40040	396	46137	448	46665	472	47157	335
1474-0606	530	15209	111	40050	396	46200	532	46666	472	47158	335
1474-0901	530	1522-C80	83	40060	396	46202	532	46667	472	47159	335
1476-0606	530	1527-C80	83	400N	106	46203	532	46668	472	47160	335
1476-0901	530	15601	107	401N	106	46204	532	46669	472	47161	335
1489-0606	530	15604	107	402NC	106	46206	532	46671	463	47169	335
15000	104	1612	530	403N	106	46207	532	46672	463	47170	335
15001	104	1612-06	530	403NH	107	46208	532	4667470	462	47171	335
15002	104	1620-01	530	4075502	244	46209	532	4667570	462	47172	335
15003	104	1620-06	530	4075503	244	46251	429	4667670	462	47200	335
15005	104	1811	112	4075602	244	46252	429	46701	516	47225	523
15006	104	1812	112	4075603	244	46253	429	46704	516	47245	335
15007	104	1823	112	4075702	245	46255	452	46714	508	47247	335
15008	104	1837	112	4075703	245	46258	452	46716	508	47248	335
1500-C80	83	1838	112	4075802	245	46265	453	46760	487	47274	334
15010	104	1853	112	4075803	245	46268	453	46772	516	47275	334
15016	104	19184	165	4075902	245	46280	454	46774	528	47276	334
15017	104	19196	165	4075903	245	46292	429	46789	529	47277	334
15019	104	2208-1354	94	4076002	245	4635210	461	46791	524	47278	334
15022	104	2330-99	526	4076003	245	46402	541	46793	524	47279	334
15024	104	2331-01	526	40761	244	46403	540	46853	457	47322	75
15050	104	2331-99	526	40762	244	465312	540	46861	457	47325	75
15052	104	25154	463	40763	244	46548	523	4689760	70	47326	75
15053	104	26120-13	95	40764	244	46550	540	4689815	70	47329	75
15054	104	26240-13	95	40765	245	46569	472	4689830	70	47378	85
15055	104	26320-13	95	40766	245	4656915	471	4689840	70	47390	70
15058	104	2700L-01	530	40767	245	4656925	471	4689850	70	47391	70
15059	104	2700L-06	530	40768	245	4656950	471	4689860	70	47392	70
15060	104	2800-31	351	40769	245	4656960	471	4689960	70	47393	70
15061	104	2803-18	351	40770	245	4656965	84	46925	485	47395	70
15062	104	2908-13	94	40771	245	46582	472	46926	485	47396	70
15063	104	2912-13	94	40772	245	46584	472	46928	485	47397	70
15064	104	306	108	40773	245	46585	472	46929	487	47398	70
15065	104	308	108	40774	245	46586	472	46938	485	47400	85
15067	104	3100020	384	40775	245	46587	472	46940	483	47400-06	527
15068	104	3100040	384	40776	245	4658715	471	46941	483	4741-06	527
15069	104	3100220	384	40777	245	4658725	471	46942	483	4742-06	527
15070	104	3100240	384	40778	245	4658750	471	46944	483	4743-06	527
15072	104	3100320	384	40779	245	4658760	471	46951	483	4745-06	527
15073	104	3100321	384	40780	245	4658765	84	46953	483	4746-06	527
15076	104	3100340	384	434	106	46590	472	46954	483	4747	527
15078	104	3100341	384	435	106	4659015	471	46988	486	47488	440
15081	104	3101015	383	4400N	106	4659025	471	46989	486	47490	440
15082	104	3101020	383	4408	106	4659050	471	47002	85	47602	529
15083	104	3101040	383	45682	105	4659060	471	47003	85	47609	528
15085	104	3101120	383	45749-1	105	4659065	84	47004	85	47610	524

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
47612	524	4781612	74	49426	390	52713	195	5283520	66	62302	515
47619	472	4781620	73	49427	390	52714	195	5283620	66	62303	515
4761915	471	4781622	74	49428	389	52715	195	5283720	66	62304	515
4761925	471	4781630	73	49429	390	52716	195	5283820	66	62305	515
4761950	471	4781640	73	49430	390	52717	195	5283920	66	62306	515
4761960	471	4781650	73	49431	390	52718	194	5284020	66	62307	515
4761965	84	4781660	73	49432	390	52719	194	5284120	76	62308	515
47622	524	4781670	73	49433	390	52720	194	5284220	70	62312	515
47632	472	4781680	84	49434	390	52721	194	5284320	70	62313	515
4763215	471	47892	483	49435	390	52722	195	52844	195	62314	515
4763225	471	4790910	74	4961-1301	95	52723	195	52845	195	62315	515
4763250	471	4790920	73	4961-1308	95	52724	195	52846	195	62326	515
4763260	471	4790930	73	4961-13191	95	52725	195	52847	195	6412120	65
4763265	84	4790940	73	4961-1332	95	52726	194	52848	195	6412220	65
47634	472	4790950	73	4980120	60	52727	194	52849	195	6412230	65
4763415	471	4790960	73	4980230	60	52728	194	5292620	66	6412320	65
4763425	471	4790970	73	4980280	84	52729	194	5292720	66	6412335	65
4763450	471	4791210	74	4980322	437	52730	194	5292820	66	6412420	65
4763460	471	4791220	73	4980335	60	52731	194	5292920	66	6412445	65
4763465	84	4791230	73	4980422	437	52732	194	5293320	66	6412520	65
47635	472	4791240	73	4980445	60	52733	195	5293420	66	6412620	65
4763515	471	4791250	73	4980480	84	52734	195	5324-13	94	6412655	65
4763525	471	4791260	73	4980622	437	52735	195	533-06	508	6412820	65
4763550	471	4791270	73	4980655	60	52736	194	5382	112	6412865	65
4763560	471	4791610	74	4980822	437	52737	194	55000	103	64130	69
4763565	84	4791620	73	4980865	60	52738	195	55001	103	64132	69
47637	472	4791630	73	500N	107	52739	195	55002	103	64134	69
4763715	471	4791640	73	501N	107	52740	195	55010	105	64136	69
4763725	471	4791650	73	502N	107	52754	194	55011	103	64138	69
4763750	471	4791660	73	503N	107	52755	194	55025	105	6414015	69
4763760	471	4791670	73	509	107	52757	194	55028	105	6414030	69
4763765	84	48003	516	510	107	52760	194	55059	103	6414040	69
47703	105	48013	516	511	107	52761	194	55060	103	6414050	69
47704	109	48015	516	512	107	52762	194	55061	103	6414070	69
47713	105	48023	517	52120	539	52763	194	55062	103	6414080	85
47714	105	48060	516	52122	539	52764	194	55063	103	6414215	69
47715	105	48070	524	52160	539	52765	194	55064	103	6414230	69
4780610	74	48083	517	52162	539	52766	194	55066	103	6414240	69
4780620	72	4808715	76	52164	539	52767	194	55088	103	6414250	69
4780630	72	4808720	76	52170	539	52768	194	55179	78	6414270	69
4780640	72	4808780	85	52172	539	52769	194	595027502	449	6414280	85
4780650	72	4808815	76	52174	539	52770	194	595027503	449	6422120	65
4780660	72	4808820	76	52670	196	52771	194	595087502	449	6422220	65
4780670	72	4808880	85	52671	196	52772	195	595087503	449	6422230	65
4780680	84	4808915	76	52672	196	52773	195	59601	465	6422320	65
4780910	74	4808920	76	52680	196	52774	195	59602	465	6422335	65
4780911	73	48144	483	52681	196	52775	195	59641	451	6422420	65
4780912	74	48148	483	52682	196	52776	195	59642	451	6422445	65
478091280	84	484C	106	52683	196	52777	195	59650	465	6422520	65
4780920	73	485	106	52684	195	52778	195	59651	465	6422620	65
4780922	74	485	107	52689	195	52779	195	6000-13	541	6422655	65
4780930	73	49130	447	52691	194	52780	195	6001X	261	6422820	65
4780940	73	49136	448	52692	194	52781	195	6003	113	6422865	65
4780950	73	49334	457	52693	194	52782	195	6005	113	6432120	64
4780960	73	49410	389	52694	194	52783	195	6010-06	542	6432220	64
4780970	73	49411	389	52695	196	52784	195	6010-13	542	6432230	64
4780980	84	49412	389	52696	196	52785	195	6010-16	542	6432320	64
4781210	74	49413	389	52699	195	52786	195	6010-19	542	6432335	64
4781212	74	49414	390	52702	194	52787	195	6010-22	542	6432420	64
4781220	73	49415	390	52703	194	52788	195	6010-44	542	6432445	64
4781222	74	49416	389	52704	194	52789	195	6011	113	6432480	84
4781230	73	49417	389	52706	194	52790	195	6012	113	6432520	64
4781240	73	49418	389	52707	194	52811	195	6013	113	6432620	64
4781250	73	49419	390	52708	194	52812	195	6014	113	6432655	64
4781260	73	49420	389	52709	194	52813	195	6015	113	6432820	64
4781270	73	49423	390	52710	195	52816	195	606N	108	6432865	64
4781280	84	49424	389	52711	195	52817	195	62300	515	6433120	64
4781610	74	49425	390	52712	195	52832	195	62301	515	6433220	64

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
6433230	64	808SG	108	8243214	392	90263	163	N-0001G	166	P100.860	495
6433320	64	81020	541	8243314	392	90282	161	N-0002B	166	P100.861	495
6433335	64	82005	472	8244014	397	90302	162	N-0002G	166	P100.862	495
6433420	64	82006	472	8244018	397	90312	162	N-0003B	166	P100.870	495
6433445	64	82020	540	8244114	397	90322	162	N-0003G	166	P100.871	495
6433480	84	82030	540	8244118	397	90342	162	N-0006B	166	P100.872	495
6433520	64	8203510	394	8244214	397	90352	162	N-0006G	166	P100.880	496
6433580	84	82060	474	8244218	397	90362	162	P100.002P	165	P100.881	496
6433620	64	82061	474	8244314	397	90382	162	P100.003P	165	P100.882	496
6433655	64	82062	474	8244318	397	90402	162	P100.004P	165	P100.890	496
6433820	64	82090	474	86100	323	90412	162	P100.005P	165	P100.891	496
6433865	64	82091	474	86101	323	90422	162	P100.006P	165	P100.892	496
68174	540	82092	474	86103	323	90442	162	P100.008P	165	P100.900	496
700-1	108	82093	474	86104	323	90452	162	P100.511	490	P100.931	496
700-4	108	82094	474	86105	323	90462	162	P100.512	490	P100.932	496
704	108	82095	474	86106	323	90482	162	P100.520	490	P100.940	497
706	108	82096	474	86107	323	90502	162	P100.521	490	P100.950	497
708	108	82097	474	86108	323	90512	162	P100.522	490	P100.951	497
712	108	82098	474	86109	323	90522	162	P100.530	491	P100.955	497
7217310	437	82100	475	86110	323	90542	162	P100.531	491	P100.960	497
7217335	437	82101	475	86111	323	90552	162	P100.540	491	P100.965	497
7217350	437	82102	475	86113	323	90562	162	P100.541	491	P100.970	497
7217355	437	82111	475	86114	323	90622	162	P100.542	491	P100.970.2	497
7217360	437	82120	475	86115	323	90642	162	P100.543	491	P100.971	497
7217410	437	82121	475	86116	323	90662	162	P100.544	491	P100.971.1	497
7217435	437	82122	475	86117	323	90682	162	P100.550	491	P103.016	38
7217450	437	82123	475	86118	323	90922	162	P100.551	491	P103.018	38
7217455	437	82131	475	86119	323	90942	162	P100.552	491	P103.020	38
7217460	437	8230110	394	86120	323	918-13	515	P100.553	491	P103.022	38
7217810	437	8230210	394	86121	323	93100	162	P100.554	491	P103.024	38
7217835	437	8230310	393	86123	323	93110	162	P100.570	491	P103.028	38
7217850	437	8230410	393	86124	323	93200	162	P100.571	491	P104.016	38
7217855	437	8230510	394	86125	323	93300	162	P100.572	491	P104.018	38
7217860	437	8230620	394	86126	323	93400	162	P100.600	490	P104.020	38
7217910	437	8230720	393	86127	323	93500	162	P100.601	490	P104.022	38
7217935	437	8230820	393	86128	323	958-13	515	P100.740	492	P104.024	38
7217950	437	8230920	393	86129	323	978-13	515	P100.741	492	P104.026	38
7217955	437	8231020	393	86280	514	ADC-4	216	P100.742	492	P106.020	38
7217960	437	8231120	393	86282	514	ADP	216	P100.750	493	P106.024	38
72517	440	8231320	394	88184	435	BB255E	251	P100.751	493	P106.028	38
72518	440	8231420	394	88204	435	BB300E	251	P100.752	493	P106.032	38
72521	440	8231820	393	90002	161	BB340E	251	P100.753	493	P106.040	38
72522	440	8240010	395	90012	161	BX240	261	P100.754	493	P107.060	341
72550	441	8240014	395	90013	163	CAC132	251	P100.755	493	P109.030	92
72553	441	8240014	397	90022	161	CAC93XI	258	P100.760	493	P109.035	92
72620	441	8240018	397	90023	163	CAC93XI-10	258	P100.761	493	P109.040	92
72630	441	8240110	395	90042	161	CAC95I	258	P100.770	493	P109.045	92
72958	442	8240114	395	90043	163	CAC95I-10	258	P100.780	493	P109.050	92
72959	442	8240310	395	90052	161	CB15VE	253	P100.781	493	P110.000	164
74110210	435	8240314	395	90053	163	CTS1000E	266	P100.790	494	P110.001	164
74110240	435	8241410	395	90062	161	ICE140-06	217	P100.792	494	P110.002	164
741102D	435	8241414	395	90063	163	LBC1418-3F-06	427	P100.800	494	P110.004	164
74110310	435	8242010	391	90082	161	LBC1418-3R-06	427	P100.803	494	P110.005	164
74110340	435	8242014	391	90102	161	MB98719	457	P100.804	494	P110.0BF	171
741103D	435	8242310	391	90112	161	MB98720	457	P100.805	494	P110.0C1	169
7470210	435	8242314	391	90122	161	MB98721	457	P100.807	401	P110.0C1	173
7470240	435	8242414	391	90142	161	MB98722	457	P100.808	401	P110.0P1	164
74702D	435	8242514	391	90162	161	MBA92819	457	P100.810	494	P110.0P1	169
7470310	435	8242610	391	90182	161	MBA92820	457	P100.813	494	P110.0P1	171
7470340	435	8242614	391	90202	161	MBA92821	457	P100.814	494	P110.0P1	172
74703D	435	8242710	391	90212	161	MX1000XTPEE	257	P100.820	494	P110.0P6	174
75013	384	8242714	391	90213	163	MX1000XTXEE	257	P100.821	494	P110.201	158
75015	384	8242810	392	90222	161	MX1100XTPSEE	257	P100.822	494	P110.202	160
77540	462	8242814	392	90223	163	MX1100XTXSEE	257	P100.840	495	P110.401	158
77541	462	8242914	392	90242	161	MX1200XTXEE	258	P100.841	495	P110.402	160
78184	440	8243014	392	90243	163	MX1500XTPSEE	257	P100.842	495	P110.4F1	167
78204	440	8243114	392	90252	161	MX1500XTXSEE	257	P100.850	495	P110.551	158
808N	108	8243210	392	90262	161	N-0001B	166	P100.851	495	P110.552	160

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P110.651	158	P116.130	37	P121.002	160	P128.920	46	P140.001	164	P15.032	283
P110.652	160	P116.135	37	P121.0BF	170	P128.924	46	P140.002	164	P15.033	284
P110.6BF	170	P116.140	37	P121.0C1	168	P128.928	46	P140.004	164	P15.034	284
P110.6C1	168	P116.145	37	P121.0F1	167	P128.932	46	P140.0BF	171	P15.035	274
P110.6F1	167	P116.150	37	P121.0P1	172	P130.000	164	P140.0C1	169	P15.036	272
P110.6P1	172	P116.160	37	P121.501	158	P130.001	164	P140.0C1	173	P15.038	267
P111.001	158	P117.125	37	P121.502	160	P130.002	164	P140.0P1	164	P15.039	267
P111.002	160	P117.127	37	P121.5BF	170	P130.004	164	P140.0P1	169	P15.040	268
P111.0BF	170	P117.130	37	P121.5C1	168	P130.0BF	171	P140.0P1	171	P15.041	268
P111.0C1	168	P117.132	37	P121.5F1	167	P130.0C1	169	P140.0P1	172	P15.042	266
P111.0F1	167	P117.135	37	P121.5P1	172	P130.0C1	173	P140.201	159	P15.044	272
P111.0F2	167	P117.138	37	P121.5P6	174	P130.0P1	164	P140.651	159	P15.070	264
P111.0P1	172	P117.140	37	P122.001	158	P130.0P1	169	P140.6BF	171	P15.071	264
P111.111	159	P117.145	37	P122.002	160	P130.0P1	171	P140.6C1	169	P15.072	466
P111.501	158	P117.150	37	P122.040	53	P130.0P1	172	P140.6P1	173	P15.073	285
P111.502	160	P117.160	37	P122.050	53	P130.0P6	174	P141.001	159	P15.074	285
P111.5BF	170	P118.125	37	P122.060	53	P130.201	158	P141.016	504	P15.075	276
P111.5C1	168	P118.127	37	P122.0BF	170	P130.202	160	P141.020	140	P15.077	466
P111.5F1	167	P118.130	37	P122.0C1	168	P130.401	158	P141.024	140	P15.078	466
P111.5F2	167	P118.132	37	P122.0P1	172	P130.402	160	P141.028	140	P15.079	466
P111.5P1	172	P118.135	37	P122.222	159	P130.651	158	P141.032	140	P15.080	275
P111.5P6	174	P118.140	37	P123.040	55	P130.652	160	P141.036	140	P15.084	271
P112.001	158	P118.145	37	P123.060	55	P130.6BF	170	P141.040	140	P15.086	271
P112.002	160	P118.150	37	P123.140	55	P130.6C1	168	P141.0BF	171	P15.089	242
P112.020	38	P118.160	37	P123.160	55	P130.6P1	173	P141.0C1	169	P15.090	242
P112.025	38	P120.000	164	P123.240	55	P131.001	158	P141.0P1	173	P15.091	242
P112.027	38	P120.001	164	P123.260	55	P131.002	160	P141.501	159	P15.095	242
P112.030	38	P120.002	164	P124.020	45	P131.022	45	P141.5BF	171	P15.096	276
P112.032	38	P120.004	164	P124.024	45	P131.026	45	P141.5C1	169	P15.097	276
P112.035	38	P120.005	164	P124.028	45	P131.0BF	170	P141.5P1	173	P150.028	141
P112.038	38	P120.018	44	P124.032	45	P131.0C1	168	P1412-6	189	P150.128	139
P112.040	38	P120.020	44	P124.036	45	P131.0P1	173	P1412-6 F1	189	P151.012	504
P112.045	38	P120.022	44	P124.040	45	P131.501	158	P142.000	141	P151.014	504
P112.050	38	P120.024	44	P125.000	159	P131.502	160	P142.001	159	P151.016	140
P112.060	38	P120.026	44	P125.038	45	P131.5BF	170	P142.100	139	P151.020	140
P112.0BF	170	P120.028	44	P125.0BF	171	P131.5C1	168	P145.000	159	P151.024	140
P112.0C1	168	P120.032	44	P125.0C1	169	P131.5P1	173	P145.0BF	171	P151.028	140
P112.0P1	172	P120.036	44	P125.0P1	173	P131.5P6	174	P145.0C1	169	P151.032	140
P113.030	53	P120.040	44	P127.024	45	P132.001	158	P145.0P1	173	P1510-5	189
P113.035	53	P120.0BF	171	P127.028	45	P132.002	160	P148.020	45	P1510-5 F1	189
P113.040	53	P120.0C1	169	P127.032	45	P132.040	55	P148.024	45	P152.025	141
P113.045	53	P120.0C1	173	P127.036	45	P132.060	55	P148.028	45	P152.030	141
P113.050	53	P120.0P1	164	P127.040	45	P132.0BF	170	P148.032	45	P152.035	141
P113.055	53	P120.0P1	169	P128.018	44	P132.0C1	168	P149.120	139	P153.025	141
P113.060	53	P120.0P1	171	P128.020	44	P132.0P1	173	P149.124	139	P153.034	141
P113.065	53	P120.0P1	172	P128.022	44	P132.140	56	P149.128	139	P153.050	141
P113.070	53	P120.0P6	174	P128.024	44	P132.160	56	P149.130	139	P155.032	140
P114.040	53	P120.120	45	P128.026	44	P132.240	56	P149.228	139	P160.000	164
P114.045	53	P120.124	45	P128.028	44	P132.260	56	P149.330	139	P160.001	164
P114.050	53	P120.128	45	P128.032	44	P132.365	54	P15.000	264	P160.002	164
P114.060	53	P120.201	158	P128.036	44	P132.560	54	P15.001	264	P160.004	164
P114.070	53	P120.401	158	P128.040	44	P135.000	159	P15.002	264	P160.0BF	171
P114.540	53	P120.4F1	167	P128.120	44	P135.0BF	171	P15.003	264	P160.0C1	169
P114.545	53	P120.651	158	P128.124	44	P135.0C1	169	P15.004	270	P160.0C1	173
P114.550	53	P120.652	160	P128.128	44	P135.0P1	173	P15.005	270	P160.0P1	164
P115.000	159	P120.6BF	170	P128.132	44	P135.120	49	P15.006	270	P160.0P1	169
P115.000	211	P120.6C1	168	P128.220	44	P135.124	49	P15.007	270	P160.0P1	171
P115.020	37	P120.6F1	167	P128.224	44	P135.128	49	P15.008	270	P160.0P1	172
P115.024	37	P120.6P1	172	P128.228	44	P135.132	49	P15.009	270	P160.0P6	174
P115.028	37	P120.820	46	P128.232	44	P135.136	49	P15.010	276	P160.651	159
P115.032	37	P120.824	46	P128.320	44	P135.140	49	P15.014	442	P160.6BF	171
P115.040	37	P120.828	46	P128.324	44	P135.330	49	P15.020	442	P160.6C1	169
P115.050	37	P120.832	46	P128.328	44	P135.424	49	P15.026	281	P160.6P1	173
P115.060	37	P120.920	46	P128.332	44	P136.006	359	P15.027	281	P161.001	159
P115.0BF	171	P120.924	46	P128.420	44	P136.007	359	P15.028	281	P161.0BF	171
P115.0C1	169	P120.928	46	P128.424	44	P136.008	359	P15.029	282	P161.0C1	169
P115.0P1	173	P120.932	46	P128.428	44	P139.012	46	P15.030	282	P161.0P1	173
P116.125	37	P121.001	158	P128.432	44	P140.000	164	P15.031	283	P161.501	159

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P161.5BF	171	P200.014	27	P205.035	26	P214.016	23	P22.013	311	P22.091	308
P161.5C1	169	P200.016	23	P205.040	26	P214.016	27	P22.014	311	P22.097	320
P161.5P1	173	P200.016	27	P205.045	26	P214.018	23	P22.015	311	P22.098	320
P161.5P6	174	P200.018	23	P205.050	26	P214.018	27	P22.016	311	P22.099	311
P162.001	159	P200.018	27	P205.060	26	P214.020	23	P22.017	297	P22.100	309
P165.024	143	P200.020	23	P209.014	27	P214.020	27	P22.019	312	P22.101	309
P165.030	143	P200.020	27	P209.016	27	P214.022	23	P22.020	312	P22.102	309
P165.034	143	P200.022	23	P209.018	27	P214.022	27	P22.021	312	P22.103	309
P165.0BF	171	P200.022	27	P209.020	27	P214.024	23	P22.022	312	P22.104	314
P165.0C1	169	P200.024	23	P209.022	27	P214.024	27	P22.023	312	P22.105	314
P165.0P1	173	P200.024	27	P209.024	27	P215.000	159	P22.030	321	P22.106	314
P166.032	143	P200.028	23	P209.028	27	P215.000	211	P22.031	321	P22.107	314
P166.032V	143	P200.028	27	P209.030	27	P216.016	26	P22.033	321	P22.108	314
P167.026	143	P200.116	27	P209.032	27	P216.018	26	P22.034	321	P22.109	314
P167.028	143	P200.120	27	P209.035	27	P216.020	26	P22.037	308	P22.110	314
P167.030	143	P200.320	23	P209.040	27	P216.024	26	P22.038	308	P22.111	319
P167.032	143	P200.320	28	P209.045	27	P216.028	26	P22.039	302	P22.112	319
P168.024	143	P200.324	23	P209.050	27	P216.030	26	P22.040	301	P22.113	319
P168.028	143	P200.324	28	P209.060	27	P216.032	26	P22.041	302	P22.114	319
P168.030	143	P201.016	23	P21.000	330	P216.035	26	P22.042	301	P22.115	319
P169.020	143	P201.016	27	P21.001	330	P216.040	26	P22.043	302	P22.116	319
P169.024	143	P201.018	23	P21.003	330	P216.045	26	P22.044	301	P22.117	320
P169.028	143	P201.018	27	P21.004	330	P216.050	26	P22.045	302	P22.118	320
P169.030	143	P201.020	23	P21.005	330	P216.060	26	P22.046	301	P22.123	305
P19.100	328	P201.020	27	P21.006	330	P217.016	26	P22.047	302	P22.144	297
P19.101	328	P201.024	23	P21.007	330	P217.018	26	P22.048	301	P22.145	297
P19.102	328	P201.024	27	P21.008	330	P217.020	26	P22.049	302	P22.150	311
P19.103	329	P201.028	23	P21.013	330	P217.024	26	P22.050	301	P22.151	311
P19.104	329	P201.028	27	P21.015	331	P217.028	26	P22.051	302	P22.154	304
P19.105	329	P201.032	23	P21.016	331	P217.030	26	P22.052	301	P22.155	304
P19.106	329	P201.032	27	P21.017	331	P217.032	26	P22.053	302	P22.156	304
P19.107	329	P2011-5	189	P21.020	331	P217.035	26	P22.054	301	P22.157	305
P19.113	328	P2011-5 F1	189	P21.023	331	P217.040	26	P22.055	303	P22.158	305
P19.114A	328	P202.016	23	P21.025	331	P217.045	26	P22.056	303	P22.160	320
P19.114N	328	P202.016	27	P21.027	331	P217.050	26	P22.057	303	P22.161	297
P19.114R	328	P202.018	23	P21.028	331	P217.060	26	P22.058	303	P22.162	297
P19.115A	329	P202.018	27	P21.029	331	P218.016	26	P22.059	303	P22.163	311
P19.115N	329	P202.020	23	P210.016	28	P218.018	26	P22.060	303	P22.164	308
P19.115R	329	P202.020	27	P210.018	28	P218.020	26	P22.061	303	P22.165	308
P19.116	329	P202.024	23	P210.020	28	P218.024	26	P22.062	303	P22.166	308
P190.000	164	P202.024	27	P210.201	158	P218.028	26	P22.063	303	P22.167	309
P190.0BF	171	P202.028	23	P210.202	160	P218.030	26	P22.064	303	P22.168	309
P190.0C1	169	P202.028	27	P210.401	158	P218.032	26	P22.065	303	P22.169	307
P190.0C1	173	P202.032	23	P210.402	160	P218.035	26	P22.066	303	P22.170	307
P190.0P1	164	P202.032	27	P210.651	158	P218.040	26	P22.067	303	P22.171	307
P190.0P1	169	P203.016	28	P210.652	160	P218.045	26	P22.068	303	P22.172	307
P190.0P1	171	P203.018	28	P211.001	158	P218.050	26	P22.069	303	P22.173	307
P190.0P1	172	P203.020	28	P211.002	160	P218.060	26	P22.070	303	P22.174	312
P190.651	159	P203.024	28	P211.018	29	P219.016	28	P22.071	303	P22.175	312
P190.6BF	171	P204.020	23	P211.020	29	P219.018	28	P22.072	303	P22.176	312
P190.6C1	169	P204.020	28	P211.501	158	P219.020	28	P22.073	303	P22.177	309
P190.6P1	173	P204.024	23	P211.502	160	P22.000	311	P22.074	303	P22.178	320
P191.001	159	P204.024	28	P2110-5	189	P22.001	311	P22.075	303	P22.179	320
P191.0BF	171	P204.028	23	P2110-5 F1	189	P22.002	310	P22.076	303	P22.180	320
P191.0C1	169	P204.028	28	P212.001	158	P22.0021	310	P22.077	303	P22.181	320
P191.0P1	173	P204.030	23	P212.002	160	P22.0023	310	P22.078	303	P22.182	319
P1912-6	189	P204.030	28	P212.016	28	P22.003	309	P22.079	301	P22.183	319
P1912-6 F1	189	P204.032	23	P212.018	28	P22.0031	309	P22.080	302	P22.184	319
P20.041	514	P204.032	28	P212.020	28	P22.0033	309	P22.081	301	P22.185	321
P20.042	514	P204.035	23	P213.018	48	P22.004	311	P22.082	302	P22.200	310
P20.043	514	P204.035	28	P213.020	48	P22.005	311	P22.083	301	P22.200A	310
P20.050	514	P204.040	23	P213.022	48	P22.006	301	P22.084	302	P22.200AM	310
P20.066	514	P204.040	28	P213.024	48	P22.007	301	P22.085	312	P22.200N	310
P20.069	514	P205.020	26	P213.026	48	P22.008	301	P22.086	312	P22.200R	310
P20.072	417	P205.024	26	P213.028	48	P22.009	302	P22.087	301	P22.200V	310
P200.012	23	P205.028	26	P213.032	48	P22.010	302	P22.088	314	P22.201	310
P200.012	27	P205.030	26	P213.036	48	P22.011	302	P22.089	301	P22.202	310
P200.014	23	P205.032	26	P213.040	48	P22.012	311	P22.090	312	P22.202A	310

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P22.202AM	310	P22.692	296	P22.830	318	P23.503	506	P24.802	503	P28.600	500
P22.202N	310	P22.695	297	P22.833	318	P23.504	507	P24.901	503	P28.610	500
P22.202R	310	P22.696	297	P22.834	318	P23.505	507	P24.902	503	P28.620	500
P22.202V	310	P22.697	297	P22.835	318	P23.506	507	P240.040	29	P28.621	500
P22.203	310	P22.698	297	P22.838	318	P23.507	507	P240.050	29	P290.120	22
P22.203A	310	P22.700	290	P22.839	318	P23.508	507	P240.070	29	P290.124	22
P22.203AM	310	P22.701	290	P22.844	318	P23.509	507	P240.401	158	P290.128	22
P22.203N	310	P22.702	290	P22.845	318	P23.800	504	P240.651	158	P290.130	22
P22.203R	310	P22.703	290	P22.850	292	P23.810	504	P241.001	158	P290.132	22
P22.203V	310	P22.704	290	P22.851	292	P23.824	315	P241.040	29	P290.135	22
P22.204	310	P22.705	290	P22.852	292	P23.825	315	P241.050	29	P290.140	22
P22.211	310	P22.710	290	P22.890	314	P23.830	315	P241.060	29	P290.145	22
P22.220	309	P22.711	290	P22.901	313	P23.835	315	P241.070	29	P290.150	22
P22.221	309	P22.712	290	P22.902	313	P23.836	315	P241.501	158	P291.120	22
P22.222	309	P22.715	291	P22.911	313	P23.840	315	P242.020	29	P291.124	22
P22.250	320	P22.716	291	P22.912	313	P23.841	315	P242.024	29	P291.128	22
P22.251	320	P22.717	291	P22.920	313	P23.990	298	P242.028	29	P291.130	22
P22.270	307	P22.720	317	P22.930	313	P23.991	298	P242.032	29	P291.132	22
P22.271	306	P22.721	291	P22.940	313	P23.992	298	P242.035	29	P291.135	22
P22.272	306	P22.722	291	P22.950	313	P23.993	298	P243.020	29	P291.140	22
P22.273	307	P22.724	291	P22.960	313	P230.000	164	P243.024	29	P291.145	22
P22.274	306	P22.725	317	P22.971	313	P230.001	164	P243.028	29	P291.150	22
P22.275	306	P22.726	317	P22.972	313	P230.201	158	P243.032	29	P291.160	22
P22.501	309	P22.727	317	P220.018	47	P230.202	160	P243.035	29	P292.120	22
P22.502	309	P22.728	317	P220.020	47	P230.401	158	P244.020	30	P292.124	22
P22.600	294	P22.729	317	P220.022	47	P230.402	160	P244.024	30	P292.128	22
P22.601	294	P22.730	291	P220.024	47	P230.651	158	P244.028	30	P292.130	22
P22.602	294	P22.731	291	P220.026	47	P230.652	160	P244.032	30	P292.132	22
P22.603	294	P22.732	291	P220.028	47	P231.001	158	P244.035	30	P292.135	22
P22.604	294	P22.733	291	P220.032	47	P231.002	160	P248.028	30	P292.140	22
P22.605	294	P22.734	291	P220.036	47	P231.501	158	P248.032	30	P292.145	22
P22.606	294	P22.735	291	P220.040	47	P231.502	160	P248.035	30	P292.150	22
P22.610B	295	P22.740	289	P220.820	48	P232.001	158	P248.040	30	P292.160	22
P22.610N	295	P22.741	289	P220.824	48	P232.002	160	P248.045	30	P293.128	22
P22.611B	295	P22.742	289	P220.828	48	P233.024	137	P249.028	30	P293.132	22
P22.611N	295	P22.743	289	P220.832	48	P233.028	137	P249.032	30	P293.135	22
P22.612B	295	P22.744	289	P220.836	48	P233.032	137	P249.035	30	P293.140	22
P22.612N	295	P22.745	289	P220.840	48	P233.124	137	P249.040	30	P299.016	22
P22.613B	295	P22.746	289	P223.035	30	P233.128	137	P249.045	30	P299.020	22
P22.613N	295	P22.750	289	P223.040	30	P233.132	137	P25.000	513	P299.024	22
P22.614B	295	P22.751	289	P224.023	30	P234.016	137	P25.002	513	P299.028	22
P22.614N	295	P22.752	289	P224.026	30	P234.018	137	P25.020	513	P299.030	22
P22.615B	295	P22.755	289	P23.003	537	P234.020	137	P251.020	137	P299.032	22
P22.615N	295	P22.756	289	P23.004	537	P234.024	137	P251.024	137	P299.035	22
P22.616B	295	P22.758	317	P23.008	537	P234.028	137	P251.028	137	P299.040	22
P22.616N	295	P22.759	317	P23.009	537	P235.000	159	P251.032	137	P299.045	22
P22.620	295	P22.760	289	P23.010	537	P236.020	424	P26.000	327	P299.050	22
P22.621	295	P22.770	290	P23.015	537	P237.120	131	P26.001	327	P299.060	22
P22.622	295	P22.772	290	P23.030	300	P237.124	131	P26.002	327	P300.024	92
P22.640B	296	P22.775	290	P23.031	300	P238.120	136	P26.003	327	P300.030	92
P22.640N	296	P22.776	290	P23.032	300	P239.036	137	P26.100	526	P3008-4	189
P22.641B	296	P22.777	290	P23.033	300	P239.136	137	P270.024	144	P3008-4 F1	189
P22.641N	296	P22.778	290	P23.034	300	P239.236	48	P271.020	144	P301.108	60
P22.642B	296	P22.780	293	P23.035	300	P239.336	48	P271.024	144	P301.109	60
P22.642N	296	P22.781	293	P23.036	300	P239.436	137	P272.016	144	P301.110	60
P22.650	294	P22.782	293	P23.037	300	P239.536	137	P272.018	144	P301.112	60
P22.651	294	P22.783	293	P23.038	300	P24.407	503	P272.020	144	P301.114	60
P22.652	294	P22.784	293	P23.039	300	P24.409	503	P28.202	501	P301.116	60
P22.660	295	P22.800	292	P23.040	300	P24.500	503	P28.252	501	P301.118	60
P22.661	295	P22.801	292	P23.041	300	P24.501	503	P28.302	501	P301.165	60
P22.662	295	P22.802	292	P23.042	300	P24.502	503	P28.303	501	P301.206	60
P22.663	295	P22.803	292	P23.043	300	P24.600	503	P28.403	501	P301.208	60
P22.664	295	P22.815	292	P23.044	300	P24.601	503	P28.501	501	P301.210	60
P22.670	296	P22.816	292	P23.045	300	P24.602	503	P28.502	501	P301.212	60
P22.671	296	P22.817	292	P23.046	300	P24.701	503	P28.503	501	P301.214	60
P22.672	296	P22.823	292	P23.500	506	P24.702	503	P28.504	501	P301.216	60
P22.690	296	P22.824	292	P23.501	506	P24.703	503	P28.505	501	P302.108	61
P22.691	296	P22.825	292	P23.502	506	P24.801	503	P28.506	501	P302.110	61

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P302.112	61	P314.212	61	P324.019	90	P347.020	91	P358.404	72	P388.014	525
P302.114	61	P314.300	61	P324.022	90	P347.024	91	P358.405	72	P388.018	525
P302.116	61	P315.010	68	P324.025	90	P348.008	90	P358.406	72	P389.000	487
P302.118	61	P315.012	68	P325.008	90	P348.010	90	P358.407	72	P390.000	114
P302.120	61	P315.015	68	P325.010	90	P348.012	90	P359.000	485	P390.100	114
P302.210	61	P315.017	68	P325.012	90	P348.015	90	P36.790.250	240	P391.000	88
P302.212	61	P315.020	68	P325.015	90	P348.018	90	P361.000	478	P392.065	60
P302.214	61	P316.025	342	P325.018	90	P349.030	539	P361.100	480	P393.080	342
P302.216	61	P316.030	342	P325.020	90	P349.060	539	P362.000	478	P393.100	342
P303.016	91	P316.035	342	P326.000	521	P349.100	539	P362.100	480	P393.125	342
P303.018	91	P316.040	342	P327.000	523	P350.230	349	P363.000	478	P394.008	68
P303.020	91	P316.045	342	P328.020	88	P350.235	349	P363.100	480	P394.012	68
P303.022	91	P316.050	342	P328.023	88	P350.330	349	P364.000	478	P395.038	67
P303.024	91	P316.125	342	P328.600	88	P350.335	349	P364.100	480	P396.009	60
P303.026	91	P316.130	342	P33.601	146	P350.426	349	P365.000	478	P396.010	60
P303.200	91	P316.135	342	P33.602	146	P350.430	349	P365.100	480	P396.012	60
P303.265	60	P316.140	342	P33.603	146	P350.435	349	P366.000	479	P397.247	67
P304.016	340	P316.145	342	P33.604	146	P350.440	349	P367.000	479	P397.347	68
P304.018	340	P316.150	342	P33.605	146	P350.530	349	P367.100	481	P398.024	343
P304.020	340	P316.530	342	P33.607	146	P350.535	349	P368.000	479	P398.035	343
P304.022	340	P316.630	342	P33.608	146	P350.630	349	P368.000	481	P398.042	343
P304.024	340	P316.635	342	P33.610	146	P350.635	349	P369.000	479	P398.125	343
P306.035	340	P316.640	342	P33.612	146	P350.730	349	P369.100	481	P398.135	343
P307.020	340	P317.025	476	P33.614	146	P350.735	349	P370.000	479	P398.140	343
P307.025	340	P317.030	476	P330.035	524	P351.000	486	P370.000	481	P398.225	343
P307.030	340	P317.035	476	P330.050	524	P351.100	486	P372.200	458	P398.235	343
P307.035	340	P317.040	476	P330.070	524	P352.000	486	P373.020	91	P398.240	343
P307.040	340	P317.045	476	P331.039	335	P353.000	485	P373.024	91	P398.290	343
P307.045	340	P317.050	476	P331.044	335	P354.025	342	P373.028	91	P399.000	525
P307.050	340	P317.170	476	P331.050	335	P354.030	342	P374.013	90	P399.400	527
P307.060	340	P317.260	476	P331.056	335	P354.035	342	P374.015	90	P399.500	527
P307.070	340	P317.280	476	P331.059	335	P354.040	342	P374.018	90	P399.600	527
P307.125	340	P317.425	476	P331.066	335	P354.045	342	P374.020	90	P400.016	33
P307.130	340	P317.430	476	P331.070	335	P354.050	342	P374.026	90	P400.018	33
P307.140	340	P317.435	476	P332.010	336	P355.007	359	P375.010	78	P400.020	33
P307.150	340	P317.440	476	P332.095	336	P355.008	359	P375.030	90	P400.024	33
P307.230	340	P317.445	476	P333.010	510	P355.107	359	P375.035	90	P400.320	33
P307.240	340	P317.450	476	P333.020	510	P355.108	359	P375.061	78	P400.324	33
P308.030	92	P318.005	54	P333.035	510	P356.016	341	P375.062	78	P400.424	33
P308.035	92	P318.040	54	P334.050	96	P356.020	341	P375.063	78	P400.624	32
P308.040	92	P318.060	54	P334.100	96	P356.024	341	P375.070	78	P400.628	32
P308.045	92	P318.100	525	P334.200	96	P356.028	341	P375.080	78	P400.632	32
P308.050	92	P318.211	54	P335.002	541	P356.032	341	P375.110	78	P400.635	32
P309.035	53	P319.000	525	P337.030	539	P357.000	513	P376.037	67	P400.640	32
P309.040	53	P319.100	525	P337.060	539	P358.024	72	P376.137	67	P400.724	32
P309.050	53	P32.902	147	P337.090	539	P358.029	72	P377.037	67	P400.728	32
P309.060	53	P32.905	147	P337.150	539	P358.040	72	P377.137	67	P400.732	32
P309.070	53	P32.908	147	P337.200	539	P358.230	485	P378.000	520	P400.735	32
P310.000	523	P32.909	147	P340.000	324	P358.231	485	P379.065	456	P400.824	32
P311.001	520	P32.911	147	P340.010	145	P358.232	485	P379.500	456	P400.828	32
P311.002	520	P32.912	147	P340.020	145	P358.237	485	P38.240.250	239	P400.832	32
P311.003	520	P3208-3	190	P340.030	145	P358.241	72	P38.250.250	238	P400.835	32
P311.004	523	P3208-3 F1	190	P340.040	145	P358.242	72	P38.550.250	239	P400.916	33
P311.006	520	P321.020	92	P340.050	145	P358.243	72	P380.000	77	P400.918	33
P311.020	523	P321.022	92	P340.060	145	P358.244	72	P381.008	77	P400.920	33
P311.051.0	424	P321.024	92	P340.070	145	P358.245	72	P381.010	77	P400.924	33
P311.052	521	P321.026	92	P340.080	145	P358.246	72	P382.000	77	P400.928	33
P311.071	520	P322.101	89	P340.090	145	P358.247	72	P383.000	77	P400.932	33
P312.000	521	P322.102	89	P341.000	482	P358.301	72	P384.000	77	P400.935	33
P313.025	93	P322.103	89	P342.000	482	P358.302	72	P385.020	77	P400.940	33
P313.030	93	P322.104	89	P343.000	482	P358.303	72	P385.026	77	P410.020	34
P313.126	93	P322.201	89	P343.400	71	P358.304	72	P385.030	77	P410.624	34
P313.132	93	P322.202	89	P343.500	71	P358.305	72	P385.500	77	P410.632	34
P313.200	93	P322.203	89	P343.600	71	P358.306	72	P386.000	77	P410.724	34
P313.500	93	P322.204	89	P343.700	71	P358.307	72	P387.065	456	P410.732	34
P314.110	61	P323.050	97	P343.800	71	P358.401	72	P387.100	458	P410.920	34
P314.112	61	P324.013	90	P344.000	482	P358.402	72	P387.200	458	P410.924	34
P314.210	61	P324.016	90	P345.000	482	P358.403	72	P387.500	455	P410.932	34

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P4407-3	190	P490.624G	133	P5090 E5	182	P590.120	298	P644.175	542	P7029	226
P4407-3 F1	190	P490.624N	133	P5090 E5F1	185	P590.130	298	P644.200	542	P703.020	353
P454.012	135	P490.624R	133	P5090 F1	184	P590.240	298	P644.240	542	P703.024	353
P454.014	135	P490.628	130	P5091	180	P595.100	399	P644.275	542	P703.028	353
P454.016	135	P490.628A	133	P5091 F1	184	P595.110	399	P646.000	522	P703.032	353
P454.018	135	P490.628G	133	P5160	180	P595.111	399	P646.100	542	P7030	226
P454.020	135	P490.628N	133	P5160 E1	182	P595.120	399	P646.103	542	P7031	226
P456.016	135	P490.628R	133	P5160 E1F1	185	P595.121	399	P646.105	542	P7032	226
P456.020	135	P490.632	130	P5160 E2	182	P595.130	399	P646.200	542	P7033	226
P456.024	135	P490.632A	133	P5160 E2F1	185	P595.131	399	P646.300	542	P7034	226
P456.028	135	P490.632G	133	P5160 E3	182	P595.200	399	P646.301	542	P7035	226
P456.032	135	P490.632N	133	P5160 E3F1	185	P595.300	399	P646.310	542	P7036	226
P457.016	135	P490.632R	133	P5160 E4	182	P596.110	400	P646.400	541	P7037	226
P457.020	135	P490.716	131	P5160 E4F1	185	P596.120	400	P649.050	541	P7038	226
P457.024	135	P490.720	131	P5160 E5	182	P600.005	120	P649.100	541	P7039	226
P457.028	135	P490.724	131	P5160 E5F1	185	P601.010	120	P650.000	512	P704.024	352
P457.032	135	P490.724A	133	P5160 F1	184	P602.015	120	P685.004	458	P704.030	352
P458.024	135	P490.724G	133	P5161	180	P603.012	123	P688.010	275	P7040	226
P458.028	135	P490.724N	133	P5161 F1	184	P603.015	123	P688.045	282	P7041	226
P459.018	135	P490.724R	133	P5250	180	P604.001	123	P688.085	272	P7042	226
P459.020	135	P490.728	131	P5250 E1	182	P604.002	123	P688.087	272	P7043	226
P459.024	135	P490.728A	133	P5250 E1F1	185	P604.500	123	P688.150	274	P7044	226
P459.028	135	P490.728G	133	P5250 E2	182	P605.000	486	P688.250	283	P7045	226
P460.018	144	P490.728N	133	P5250 E2F1	185	P606.000	486	P688.251	283	P7046	226
P460.020	144	P490.728R	133	P5250 E3	182	P607.000	58	P688.260	283	P7047	228
P460.022	144	P490.732	131	P5250 E3F1	185	P609.010	120	P688.261	283	P7048	228
P460.024	144	P490.732A	133	P5250 E4	182	P609.200	121	P688.265	282	P7049	228
P460.026	144	P490.732G	133	P5250 E4F1	185	P609.705	121	P688.266	282	P705.024	57
P460.028	144	P490.732N	133	P5250 E5	182	P610.000	114	P688.600	284	P705.028	57
P460.030	144	P490.732R	133	P5250 E5F1	185	P611.000	121	P688.620	284	P705.032	57
P460.032	144	P490.824	130	P5250 F1	184	P611.001	75	P7000	226	P7050	228
P490.014	131	P490.824A	133	P5251	180	P615.000	487	P7001	226	P7051	228
P490.014A	133	P490.824G	133	P5251 F1	184	P615.100	487	P7002	226	P7052	228
P490.014G	133	P490.824N	133	P5360	181	P616.000	525	P7003	226	P7053	228
P490.014N	133	P490.824R	133	P5360 E1	183	P617.014	486	P7004	226	P7054	228
P490.014R	133	P490.828	130	P5360 E1F1	185	P617.017	486	P7004R	225	P7055	228
P490.016	131	P490.828A	133	P5360 E2	183	P618.000	487	P7005	226	P7056	228
P490.016A	133	P490.828G	133	P5360 E2F1	185	P619.000	531	P7005R	225	P7057	228
P490.016G	133	P490.828N	133	P5360 E3	183	P619.001	531	P7006	226	P7058	228
P490.016N	133	P490.828R	133	P5360 E3F1	185	P619.002	531	P7006R	225	P7059	228
P490.016R	133	P5000	187	P5360 E4	183	P620.001	75	P7007	226	P706.039	352
P490.018	131	P5001	187	P5360 E4F1	185	P621.000	75	P7008	226	P7060	228
P490.020	131	P5002	187	P5360 E5	183	P621.001	75	P7009	226	P7061	228
P490.220	131	P5003	187	P5360 E5F1	185	P623.003	510	P701.014	354	P7062	228
P490.220A	132	P5004	187	P5360 F1	184	P625.000	509	P701.018	354	P7063	228
P490.220G	132	P501 F1	177	P5361	181	P630.010	509	P701.020	354	P7064	228
P490.220N	132	P501 F2	177	P5361 F1	184	P630.020	509	P7010	226	P7065	228
P490.220R	132	P501 F3	177	P5490	181	P630.030	509	P7011	226	P7066	228
P490.220X	131	P501 F4	177	P5490 E1	183	P630.040	509	P7012	226	P7067	228
P490.224	131	P501 F5	177	P5490 E1F1	185	P6305-2	190	P7013	226	P7068	228
P490.224A	132	P501 F6	177	P5490 E2	183	P6305-2 F1	190	P7014	226	P7069	228
P490.224G	132	P5015	215	P5490 E2F1	185	P632+NUM	509	P7015	226	P707.039	352
P490.224N	132	P5017	215	P5490 E3	183	P632+NUM	509	P7016	226	P7070	228
P490.224R	132	P5018	187	P5490 E3F1	185	P633.000	509	P7017	226	P7071	228
P490.224X	131	P5019	187	P5490 E4	183	P633.002	509	P7018	226	P7072	228
P490.228A	132	P5060	187	P5490 E4F1	185	P633.003	509	P7019	226	P7073	228
P490.228G	132	P5061	187	P5490 E5	183	P634.000	509	P702.026	352	P7074	228
P490.228N	132	P5062	187	P5490 E5F1	185	P635.000	514	P702.028	352	P7075	228
P490.228R	132	P508.015	284	P5490 F1	184	P636.000	514	P702.230	352	P7076	228
P490.228X	131	P5090	180	P5491	181	P637.000	514	P7020	226	P7077	228
P490.616	130	P5090 E1	182	P5491 F1	184	P637.100	514	P7021	226	P7078	228
P490.620	130	P5090 E1F1	185	P590.001	428	P638.000	512	P7022	226	P7079	228
P490.620A	133	P5090 E2	182	P590.002	428	P639.000	512	P7023	226	P708.008	354
P490.620G	133	P5090 E2F1	185	P590.003	428	P640.000	202	P7024	226	P708.022	354
P490.620N	133	P5090 E3	182	P590.004	428	P641.100	202	P7025	226	P708.024	354
P490.620R	133	P5090 E3F1	185	P590.005	428	P642.000	202	P7026	226	P7080	228
P490.624	130	P5090 E4	182	P590.006	428	P643.000	202	P7027	226	P7081	228
P490.624A	133	P5090 E4F1	185	P590.110	298	P644.100	542	P7028	226	P7082	228

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P7083	228	P7136	230	P7191	228	P7245	230	P7313	227	P7377	231
P7084	228	P7137	230	P7192	228	P7246	230	P7314	227	P7378	231
P7085	228	P7138	230	P7193	228	P7247	230	P7315	227	P7379	231
P7086	228	P7139	230	P7194	228	P7248	230	P7316	227	P7380	231
P7087	228	P7140	230	P7195	228	P7249	230	P7317	227	P7381	231
P7088	228	P7141	226	P7196	228	P7250	230	P7318	227	P7382	231
P7089	228	P7142	226	P7197	228	P7251	230	P7319	227	P7383	231
P709.035	352	P7143	226	P7198	228	P7252	230	P732.000	356	P7384	231
P7090	228	P7144	226	P7199	228	P7253	230	P7320	227	P7385	231
P7091	228	P7145	226	P720.005	355	P7254	230	P7321	227	P7386	231
P7092	228	P7145R	225	P720.006	355	P7255	230	P7322	227	P7387	231
P7093	228	P7146	226	P720.007	355	P7256	230	P7323	227	P7388	231
P7094	230	P7146R	225	P720.008	355	P7257	230	P7324	227	P7389	231
P7095	230	P7147	226	P720.010	355	P7258	230	P7325	227	P7390	231
P7096	230	P7147R	225	P720.012	355	P7259	230	P7326	227	P7391	231
P7097	230	P7148	226	P7200	228	P7260	230	P7327	227	P7392	231
P7098	230	P7149	226	P7201	228	P7261	230	P7328	227	P7393	231
P7099	230	P715.006	354	P7202	228	P7262	230	P7329	229	P7394	231
P710.020	353	P7150	226	P7203	228	P7263	230	P733.000	356	P7395	231
P710.024	353	P7151	226	P7204	228	P7264	230	P7330	229	P7396	231
P710.028	353	P7152	226	P7205	228	P7265	230	P7331	229	P7397	231
P710.032	353	P7153	226	P7206	228	P7266	230	P7332	229	P7398	231
P710.205	284	P7154	226	P7207	228	P7267	230	P7333	229	P7399	231
P710.206	284	P7155	226	P7208	228	P7268	230	P7334	229	P7400	231
P7100	230	P7156	226	P7209	228	P7269	230	P7335	229	P7401	231
P7101	230	P7157	226	P721.005	355	P7270	230	P7336	229	P7402	231
P7102	230	P7158	226	P721.006	355	P7271	230	P7337	229	P7403	231
P7103	230	P7159	226	P721.007	355	P7272	230	P7338	229	P7404	231
P7104	230	P716.008	355	P721.008	355	P7273	230	P7339	229	P7405	231
P7105	230	P716.010	355	P721.010	355	P7274	230	P7340	229	P7406	231
P7106	230	P716.012	355	P7210	228	P7275	230	P7341	229	P7407	231
P7107	230	P7160	226	P7211	228	P7276	230	P7342	229	P7408	231
P7108	230	P7161	226	P7212	228	P7277	230	P7343	229	P7409	231
P7109	230	P7162	226	P7213	228	P7278	230	P7344	229	P7410	231
P711.010	353	P7163	226	P7214	228	P7279	230	P7345	229	P7411	231
P711.012	353	P7164	226	P7215	228	P7280	230	P7346	229	P7412	231
P711.020	353	P7165	226	P7216	228	P7281	230	P7347	229	P7413	231
P711.024	353	P7166	226	P7217	228	P7282	227	P7348	229	P7414	231
P711.028	353	P7167	226	P7218	228	P7283	227	P7349	229	P7415	231
P711.032	353	P7168	226	P7219	228	P7284	227	P7350	229	P7416	231
P7110	230	P7169	226	P722.000	355	P7285	227	P7351	229	P7417	231
P7111	230	P717.008	355	P7220	228	P7286	227	P7352	229	P7418	231
P7112	230	P717.010	355	P7221	228	P7287	227	P7353	229	P7419	231
P7113	230	P7170	226	P7222	228	P7288	227	P7354	229	P7420	231
P7114	230	P7171	226	P7223	228	P7289	227	P7355	229	P7421	231
P7115	230	P7172	226	P7224	228	P7290	227	P7356	229	P7422	231
P7116	230	P7173	226	P7225	228	P7291	227	P7357	229	P7423	227
P7117	230	P7174	226	P7226	228	P7292	227	P7358	229	P7424	227
P7118	230	P7175	226	P7227	228	P7293	227	P7359	229	P7425	227
P7119	230	P7176	226	P7228	228	P7294	227	P736.030	57	P7426	227
P712.022	354	P7177	226	P7229	228	P7295	227	P736.034	57	P7427	227
P7120	230	P7178	226	P723.024	353	P7296	227	P7360	229	P7428	227
P7121	230	P7179	226	P723.028	353	P7297	227	P7361	229	P7429	227
P7122	230	P718.006	355	P7230	228	P7298	227	P7362	229	P7430	227
P7123	230	P718.008	355	P7231	228	P7299	227	P7363	229	P7431	227
P7124	230	P718.010	355	P7232	228	P7300	227	P7364	229	P7432	227
P7125	230	P718.011	355	P7233	228	P7301	227	P7365	229	P7433	227
P7126	230	P7180	226	P7234	228	P7302	227	P7366	229	P7434	227
P7127	230	P7181	226	P7235	230	P7303	227	P7367	229	P7435	227
P7128	230	P7182	226	P7236	230	P7304	227	P7368	229	P7436	227
P7129	230	P7183	226	P7237	230	P7305	227	P7369	229	P7437	227
P713.075	354	P7184	226	P7238	230	P7306	227	P7370	229	P7438	227
P7130	230	P7185	226	P7239	230	P7307	227	P7371	229	P7439	227
P7131	230	P7186	226	P7240	230	P7308	227	P7372	229	P7440	227
P7132	230	P7187	226	P7241	230	P7309	227	P7373	229	P7441	227
P7133	230	P7188	228	P7242	230	P7310	227	P7374	229	P7442	227
P7134	230	P7189	228	P7243	230	P7311	227	P7375	229	P7443	227
P7135	230	P7190	228	P7244	230	P7312	227	P7376	231	P7444	227

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P7445	227	P7513	229	P7582	222	P777.540	55	P80.300	203	P801.040	345
P7446	227	P7514	229	P7583	222	P777.548	55	P80.310	203	P801.048	345
P7447	227	P7515	229	P7584	222	P777.560	55	P80.320	203	P802.000	345
P7448	227	P7516	229	P7585	223	P778.040	55	P80.330	204	P803.000	345
P7449	227	P7517	231	P7586	223	P778.048	55	P80.340	204	P804.000	345
P7450	227	P7518	231	P7587	223	P778.060	55	P80.350	204	P805.000	344
P7451	227	P7519	231	P7588	223	P779.017	54	P80.360	204	P807.000	344
P7452	227	P7520	231	P7589	223	P779.021	54	P80.374	205	P808.000	346
P7453	227	P7521	231	P7590	223	P779.026	54	P80.380	213	P81.000	280
P7454	227	P7522	231	P7591	223	P779.060	54	P80.390	213	P81.010	280
P7455	227	P7523	231	P7592	223	P780.006	357	P80.430	207	P81.020	280
P7456	227	P7524	231	P7593	223	P780.008	357	P80.440	209	P810.004	362
P7457	227	P7525	231	P7594	223	P780.010	357	P80.460	210	P810.006	362
P7458	227	P7526	231	P7595	223	P781.006	357	P80.470	208	P810.008	362
P7459	227	P7527	231	P7596	223	P781.008	357	P80.480	209	P810.010	362
P7460	227	P7528	231	P7597	223	P781.010	357	P80.500	210	P810.012	362
P7461	227	P7529	231	P7598	223	P782.008	357	P80.510	209	P810.014	362
P7462	227	P7530	231	P7599	223	P782.010	357	P80.520	208	P811.004	362
P7463	227	P7531	231	P7603	225	P782.012	357	P80.530	210	P811.006	362
P7464	227	P7532	231	P7604	225	P782.014	357	P80.540	214	P811.008	362
P7465	227	P7533	231	P7605	225	P782.016	357	P80.550	214	P811.010	362
P7466	227	P7534	231	P7606	225	P782.018	357	P80.560	214	P811.012	362
P7467	227	P7535	231	P7607	225	P782.020	357	P80.570	214	P811.014	362
P7468	227	P7536	231	P7608	225	P782.022	357	P80.580	215	P811.016	362
P7469	227	P7537	231	P7609	225	P782.024	357	P80.590	215	P811.018	362
P7470	229	P7538	231	P7610	225	P782.026	357	P80.610	214	P812.003	362
P7471	229	P7539	231	P7611	225	P782.028	357	P80.620	214	P812.005	362
P7472	229	P7540	231	P7612	225	P782.075	357	P80.630	214	P812.007	362
P7473	229	P7541	231	P7613	225	P783.006	357	P80.640	214	P812.009	362
P7474	229	P7542	231	P7614	225	P783.008	357	P80.670	207	P812.011	362
P7475	229	P7543	231	P7615	225	P783.010	357	P80.680	205	P813.016	362
P7476	229	P7544	231	P7616	225	P783.012	357	P80.700	324	P813.020	362
P7477	229	P7545	231	P7617	225	P783.014	357	P80.710	324	P813.028	362
P7478	229	P7546	231	P7618	225	P783.016	357	P80.720	324	P814.000	363
P7479	229	P7547	231	P7628	224	P783.018	357	P80.730	324	P815.004	363
P7480	229	P7548	231	P7629	224	P783.020	357	P80.740	213	P815.006	363
P7481	229	P7549	231	P7630	224	P783.022	357	P80.740	323	P815.009	363
P7482	229	P7550	231	P7631	224	P783.024	357	P80.750	215	P815.012	363
P7483	229	P7551	231	P7632	224	P783.026	357	P80.760	215	P815.015	363
P7484	229	P7552	231	P7633	224	P783.028	357	P80.770	215	P815.018	363
P7485	229	P7553	231	P7634	224	P783.030	357	P80.780	214	P816.011	362
P7486	229	P7554	231	P7635	224	P784.020	359	P80.800	207	P816.013	362
P7487	229	P7555	231	P7636	224	P784.025	359	P80.810	211	P816.015	362
P7488	229	P7556	231	P7637	224	P784.030	359	P80.811	211	P817.005	362
P7489	229	P7557	231	P7638	224	P784.035	359	P80.813	211	P817.006	362
P7490	229	P7558	231	P7639	224	P784.040	359	P80.814	211	P817.008	362
P7491	229	P7559	231	P764.004	359	P785.006	357	P80.840	210	P820.000	363
P7492	229	P7560	231	P764.006	359	P785.008	357	P80.850	210	P821.000	363
P7493	229	P7561	231	P764.008	359	P785.010	357	P80.870	210	P822.000	364
P7494	229	P7562	231	P764.010	359	P788.025	359	P80.880	210	P823.000	364
P7495	229	P7563	231	P764.012	359	P788.050	359	P80.900	202	P824.000	364
P7496	229	P7565	222	P764.014	359	P789.025	359	P80.910	212	P826.000	361
P7497	229	P7566	222	P7640	224	P789.050	359	P80.940	205	P830.001	350
P7498	229	P7567	222	P7641	224	P796.000	356	P80.941	205	P830.002	350
P7499	229	P7568	222	P7642	224	P796.100	356	P80.950	212	P830.003	350
P7500	229	P7569	222	P7643	224	P798.040	361	P80.951	212	P830.004	350
P7501	229	P7570	222	P7646	223	P798.055	361	P80.960	204	P830.005	350
P7502	229	P7571	222	P7647	223	P798.065	361	P80.961	204	P833.001	58
P7503	229	P7572	222	P765.020	358	P80.210	200	P80.970	208	P833.002	58
P7504	229	P7573	222	P765.024	358	P80.216	200	P800.030	361	P833.003	58
P7505	229	P7574	222	P768.006	358	P80.219	200	P800.035	361	P834.000	348
P7506	229	P7575	222	P768.008	358	P80.220	200	P800.040	361	P835.000	348
P7507	229	P7576	222	P769.008	358	P80.240	203	P800.045	361	P836.110	346
P7508	229	P7577	222	P769.010	358	P80.250	203	P800.050	361	P836.120	346
P7509	229	P7578	222	P769.018	358	P80.260	203	P800.055	361	P836.147	346
P7510	229	P7579	222	P769.020	358	P80.270	203	P800.060	361	P836.200	346
P7511	229	P7580	222	P769.022	358	P80.280	203	P800.065	361	P836.215	346
P7512	229	P7581	222	P771.025	358	P80.290	203	P800.070	361	P837.003	349

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P837.005	349	P855.000	365	P859.203	379	P890.035	535	P903.002	477	P905.015	96
P837.007	349	P856.000	365	P859.204	379	P890.060	535	P904.100	423	P905.200	413
P837.300	349	P857.000	365	P859.205	379	P890.125	535	P904.113	421	P905.300	412
P839.000	344	P859.101	374	P859.206	377	P891.035	535	P904.113W	421	P905.310	412
P840.000	344	P859.102	374	P859.207	377	P891.060	535	P904.120	421	P905.320	413
P842.000	344	P859.103	374	P859.210	378	P891.100	535	P904.120W	421	P905.340	413
P845.040	345	P859.104	374	P859.211	378	P891.150	535	P904.140	422	P905.400	411
P845.050	345	P859.105	374	P859.212	378	P891.200	535	P904.140W	422	P905.410	412
P845.060	345	P859.106	377	P859.219	375	P892.015	535	P904.142	424	P905.504	410
P845.075	345	P859.107	377	P859.900	370	P892.025	535	P904.145	422	P905.506	410
P845.110	345	P859.109	374	P859.901	370	P892.035	535	P904.145W	422	P905.508	411
P845.138	345	P859.110	374	P859.902	370	P892.060	535	P904.146	424	P905.516	410
P845.155	345	P859.111	374	P859.903	370	P892.100	535	P904.150	420	P905.518	411
P845.275	345	P859.112	379	P859.904	370	P892.150	535	P904.150W	420	P906.100	492
P846.025	123	P859.113	373	P859.905	370	P892.200	535	P904.151	424	P906.150	492
P846.050	123	P859.114	376	P859.906	371	P893.025	535	P904.155	420	P907.024	477
P846.100	123	P859.115	373	P859.907	371	P893.035	535	P904.157	420	P907.026	477
P846.200	123	P859.116	378	P859.908	371	P894.003	539	P904.160	422	P908.000	336
P846.300	123	P859.117	377	P859.909	371	P894.004	539	P904.160W	422	P908.001	336
P848.008	346	P859.119	379	P859.910	371	P894.005	539	P904.165	421	P908.002	336
P848.014	346	P859.120	379	P859.911	371	P894.524	444	P904.165W	421	P908.003	336
P849.000	361	P859.121	379	P861.045	323	P894.524A	445	P904.200	423	P908.004	336
P850.001	367	P859.122	375	P861.053	323	P894.524G	445	P904.300	423	P909.111	56
P850.002	367	P859.123	375	P862.100	511	P894.524N	445	P904.350	415	P909.121	56
P850.003	367	P859.124	375	P863.000	512	P894.524R	445	P904.360	415	P909.211	56
P850.004	367	P859.125	376	P867.030	314	P894.528	444	P904.361	415	P909.221	56
P850.005	367	P859.126	376	P867.060	314	P894.528A	445	P904.370	415	P909.340	56
P850.006	367	P859.129	377	P867.090	314	P894.528G	445	P904.400	423	P909.360	56
P850.007	367	P859.130	375	P867.120	314	P894.528N	445	P904.500	423	P909.460	56
P850.010	367	P859.132	373	P868.001	94	P894.528R	445	P904.600	418	P909.559	351
P850.012	367	P859.134	373	P868.002	94	P894.532	444	P904.601	418	P910.008	461
P850.017	367	P859.135	373	P868.003	94	P894.532A	445	P904.610	418	P911.201	117
P850.018	367	P859.139	373	P868.004	94	P894.532G	445	P904.611	418	P911.202	117
P850.022	367	P859.141	373	P868.005	94	P894.532N	445	P904.612	418	P911.301	117
P850.023	367	P859.142	373	P868.006	94	P894.532R	445	P904.613	418	P911.302	117
P850.024	367	P859.143	374	P868.007	94	P894.632	444	P904.650	418	P911.303	117
P850.025	367	P859.144	374	P868.008	94	P894.632A	445	P904.651	418	P911.304	117
P850.026	367	P859.150	374	P868.009	94	P894.632G	445	P904.652	418	P911.305	117
P850.027	367	P859.151	374	P870.000	96	P894.632N	445	P904.653	418	P911.306	117
P850.028	367	P859.152	374	P871.000	96	P894.632R	445	P904.660	418	P911.401	117
P850.030	367	P859.153	374	P872.000	77	P895.006	539	P904.661	418	P911.402	117
P850.031	367	P859.154	375	P872.500	346	P895.010	539	P904.680	418	P911.403	117
P850.032	368	P859.155	375	P873.045	96	P895.015	539	P904.681	418	P911.404	117
P850.033	368	P859.156	375	P873.060	96	P895.020	539	P904.682	418	P911.405	117
P850.034	368	P859.157	375	P873.090	96	P896.003	537	P904.683	418	P911.406	117
P850.037	368	P859.158	375	P874.000	511	P896.008	537	P904.711	416	P911.407	118
P850.124	369	P859.159	375	P875.003	336	P896.500	537	P904.720	417	P911.501	118
P850.128	369	P859.167	375	P875.004	336	P897.500	455	P904.721	425	P911.502	118
P850.222	369	P859.169	375	P880.020	536	P899.000	461	P904.725	417	P911.503	118
P850.424	369	P859.171	376	P880.035	536	P899.200	461	P904.740	416	P911.504	118
P850.426	369	P859.172	376	P880.050	536	P899.202	461	P904.760	416	P911.505	118
P850.528	369	P859.174	378	P881.100	536	P899.300	461	P904.780	416	P911.506	118
P850.614	369	P859.179	379	P881.175	536	P899.302	461	P904.790	414	P911.507	118
P851.040	361	P859.183	376	P882.015	536	P90.490	198	P904.800	414	P911.601	118
P851.046	361	P859.184	376	P882.035	536	P90.492	198	P904.801	425	P911.602	118
P851.050	361	P859.185	376	P882.050	536	P90.492	199	P904.804	425	P911.603	118
P853.004	365	P859.186	376	P882.100	536	P90.493	198	P904.806	425	P911.604	118
P853.006	365	P859.189	376	P885.025	536	P90.493	199	P904.807	425	P911.605	118
P853.008	365	P859.190	376	P885.040	536	P90.495	199	P904.809	425	P911.606	118
P853.010	365	P859.191	376	P885.060	536	P90.813	201	P904.810	417	P911.607	118
P853.012	365	P859.192	377	P886.035	536	P90.8132	201	P904.820	417	P911.701	117
P853.014	365	P859.195	377	P886.060	536	P90.814	201	P904.850	417	P911.801	117
P854.006	365	P859.196	377	P887.015	536	P90.8142	201	P904.890	417	P911.802	117
P854.008	365	P859.197	377	P887.025	536	P900.000	324	P904.937	419	P911.803	117
P854.010	365	P859.198	377	P887.035	536	P901.014	118	P904.950	419	P911.804	117
P854.012	365	P859.200	378	P887.060	536	P901.018	118	P904.975	419	P911.805	117
P854.014	365	P859.201	378	P887.100	536	P902.000	487	P904.980	419	P911.806	117
P854.016	365	P859.202	378	P890.025	535	P903.001	477	P904.990	419	P911.901	118

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P911.902	118	P940.090	97	P958.010	93	P988.300	522	RE15.095-6	242	WC-6009	508
P911.903	118	P940.120	97	P958.012	93	P989.000	522	RE15.095-7	242	WCG75E	246
P911.904	118	P941.000	97	P958.014	93	P99.00.000	241	RE15.095-8	242	WCT708E	268
P911.905	118	P941.013	68	P958.016	93	P990.000	522	RE15.095-9	242	WDM120E	260
P911.906	118	P941.015	68	P958.018	93	P991.010	348	SAC-SQ5-06	216	WDM360E	260
P912.001	117	P941.018	68	P959.025	342	P991.108	348	SBC1014-2F-06	427	WFP7E	246
P913.000	118	P941.020	68	P959.030	342	P991.112	348	SBC1014-2R-06	427	WKS800E	261
P913.501	118	P941.022	68	P959.035	342	P992.040	358	SE1000	258	WMO90E	275
P913.601	118	P941.024	68	P959.040	342	P992.045	358	SE500	258	WPG150E	271
P913.701	118	P941.028	68	P959.045	342	P992.050	358	T3660	461	WPG250E	271
P913.901	118	P942.000	96	P959.050	342	P994.020	50	T7206	335	WSB2W	249
P914.080	337	P943.000	96	P960.225	343	P994.022	50	TBB145E	255	WSB33XE	249
P914.120	337	P944.000	97	P960.230	343	P994.024	50	TBB160E	255	WSB40E	249
P914.150	337	P945.037	92	P960.235	343	P994.026	50	TR11	180	WSB50ST	248
P915.080	337	P945.050	92	P962.002	285	P994.030	50	TR11 G	182	WSB55ST	248
P915.150	337	P945.051	92	P962.003	285	P994.032	50	TR11 GG	182	WSB60ST	248
P916.000	337	P946.001	95	P963.025	57	P994.034	50	TR11 GGG	182	WSB65ST	248
P916.120	337	P946.002	95	P963.030	57	P994.036	50	TR11 GGGG	182	WSB70ST	248
P917.080	337	P946.003	95	P963.035	57	P994.038	50	TR11 GGGGG	182	WSBPPCE	248
P918.000	337	P946.004	95	P963.040	57	P994.040	50	TR12	181	WSG30E	262
P919.000	325	P947.033	124	P964.001	113	P994.042	50	TR12 H	183	WSG60E	262
P920.001	325	P947.038	124	P967.001	510	P994.046	50	TR12 HH	183	WW180E	277
P920.002	325	P947.043	124	P967.002	510	P994.050	50	TR12 HHH	183	WW200E	277
P920.003	325	P947.101	124	P967.003	510	P994.055	50	TR12 HHHH	183	WWCM180E	277
P921.001	325	P947.102	124	P967.004	510	P994.065	50	TR12 HHHHH	183	XMIX0702	244
P922.000	325	P947.103	124	P967.005	510	P994.080	50	TR13	181	XMIX0703	244
P922.100	325	P947.301	124	P967.006	510	P994.090	50	TR13 KKKK	186	XMIX0704	244
P923.000	325	P947.302	124	P968.000	511	P995.010	50	TR13 KKKKK	186	XMIX0705	244
P923.001	325	P947.303	124	P968.125	511	P995.016	50	TR13 KKKKKK	186		
P924.001	326	P947.400	125	P968.130	511	P995.020	50	TR13 M	183		
P924.002	326	P947.500	125	P968.135	511	P995.026	50	TR13 MM	183		
P924.002A	326	P947.600	125	P969.000	511	P995.030	50	TR13 MMM	183		
P924.002R	326	P947.700	125	P969.132	510	P995.034	50	TR13 MMMM	183		
P924.002V	326	P948.066	58	P969.136	510	P995.036	50	TR16	186		
P925.001	212	P948.090	58	P970.000	91	P995.038	50	TR16 B	186		
P925.001	326	P948.132	58	P972.060	58	P995.040	50	TR16 BB	186		
P925.002	212	P948.163	58	P974.000	521	P995.042	50	TR16 BBB	186		
P925.002	326	P949.025	57	P975.000	114	P995.050	50	TR16 BBBB	186		
P926.002	499	P949.030	57	P975.100	114	P995.060	50	TR18	180		
P926.003	499	P949.035	57	P975.500	115	P997.014	50	TR18 J	182		
P926.004	499	P949.040	57	P975.600	115	P997.016	50	TR18 JJ	182		
P926.005	499	P950.000	458	P975.900	111	P997.028	50	TR18 JJJ	182		
P926.006	499	P951.010	341	P976.200	521	P997.032	50	TR18 JJJJ	182		
P926.007	499	P951.015	341	P976.300	521	P997.036	50	TR18 JJJJJ	182		
P926.008	499	P951.019	341	P977.015	58	P997.040	50	TR21	190		
P926.009	499	P951.024	341	P979.000	348	P998.035	51	TR22	190		
P926.010	499	P952.001	341	P979.100	348	P998.050	51	TR23	190		
P926.011	499	P952.002	341	P979.200	348	P998.070	51	TR30	190		
P926.012	499	P952.003	341	P980.000	121	P999.000	51	TR33	187		
P926.051	498	P953.000	97	P980.050	121	RE 937.001	109	TR4	186		
P926.052	498	P953.001	341	P980.200	121	RE 937.002	109	TR4 D	186		
P926.053	498	P953.002	341	P980.400	123	RE 937.003	109	TR4 DD	186		
P926.102	499	P953.003	341	P981.400	122	RE 940.001	97	TR4 DDD	186		
P926.103	499	P953.004	341	P981.500	122	RE 941.001	97	TR4 DDDD	186		
P926.104	499	P953.005	341	P981.600	122	RE 964.100	113	TR5	186		
P926.105	499	P954.013	95	P981.650	122	RE 964.200	113	TR5 A	186		
P927.000	477	P954.015	95	P983.000	528	RE 975.001	114	TR5 AA	186		
P928.000	477	P954.020	95	P984.100	529	RE 975.002	114	TRA	186		
P928.001	477	P954.025	95	P984.150	529	RE 975.101	114	TRB	186		
P929.025	57	P955.010	68	P984.500	529	RE 975.102	114	TRD	186		
P929.028	57	P955.012	68	P985.000	528	RE 975.901	111	TRG	180		
P929.030	57	P955.015	68	P986.000	528	RE15.095-1	242	TRH	181		
P929.036	57	P955.017	68	P986.100	528	RE15.095-10	242	TRICE 16	186		
P929.040	57	P955.020	68	P987.100	528	RE15.095-11	242	TRICE 25	186		
P937.000	109	P956.035	531	P987.200	528	RE15.095-2	242	TRICE 36	186		
P938.000	114	P956.040	531	P988.000	522	RE15.095-3	242	TRJ	180		
P94.500.250	241	P956.135	531	P988.100	522	RE15.095-4	242	TRM	181		
P940.000	97	P956.140	531	P988.200	522	RE15.095-5	242	WC-6004	508		