



20

**INNOVATION
TRADITION
TECHNOLOGY
& SERVICE**

CATÁLOGO /
CATALOGUE /
KATALOG



19



pujadas®

A VOLLRATH® COMPANY

pujadas®

A VOLLRATH® COMPANY

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

ÍNDICE/ INDEX/ TABLE/ INDEX

1

COCINA / KITCHEN / CUISINE / KÜCHE

1.1	BATERÍA DE COCINA / COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF	18
1.2	SARTENES / FRY PANS / POÊLES / PFANNEN	50
1.3	HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUES À RÔTIR / OFEN- UND BRATFORMEN	68
1.4	ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE / KÜCHENZUBEHÖR	78



2

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

2.1	CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER	150
2.2	CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE	174
2.3	CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS / SERVIERWAGEN	196
2.4	ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE	216



3

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

3.1	HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME	236
3.2	UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / UTENSILS DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR	241
3.3	MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORMEN	254
3.4	CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGSHNEIDER	258
3.5	MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMMEN ROSTF.STAHL	259
3.6	MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN	262
3.7	MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN	268
3.8	MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLEXIPAN / FLEXIPANBACKFORMEN	274

4

MAQUINARIA / MACHINES / MACHINERY / MASCHINEN

4.1	COCCIÓN / COOKING / COUSSION / KÜCHENMACHINEN	284
4.2	TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO / TOASTEURS & CONTACT GRILLS / TOASTER ET GRILL DE CONTACT / TOASTER - KONTACKGRILL	296
4.3	PROCESADORES DE ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFFONCTION / LEBENSMITTELMASCHINE	305
4.4	MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / FOOD WARMING EQUIPMENT APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN	326
4.5	MAQUINARIA HELADERÍA / ICE- CREAM MACHINES / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN	350

5

BUFFET

5.1	SUPER SHAPES CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS / BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN	360
5.2	MIRAMAR®	364
5.3	CAJAS PRESENTACIÓN BAMBÚ / BAMBOO DISPLAY BOXES / PRÉSENTOIRS EN BAMBOU / BAMBUS-DISPLAY-BOXEN	374
5.4	CESTAS PRESENTACIÓN / DISPLAY BASKETS / PRÉSENTOIRS CORBEILLES / DISPLAY-KÖRBE	375
5.5	CUBIC	376
5.6	LIDSAVER DISPENSADOR DE TAPAS / LID DISPENSER / DISTRIBUTEUR DE COUVERCLE / DECKELSPENDER	401
5.7	EXPOSITORES / DISPLAY STANDS / PRÉSENTOIRS / PRÄSENTATIONSSTÄNDER	409

6

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN

6.1	TERRACOTA	415
6.2	STONE	418
6.3	ELEGANCE	419
6.4	WOOD	420
6.5	STONE BOARD	422
6.6	PASTRY	424
6.7	GN SLIM	425
6.8	GN CLASSIC	427
6.9	STANDS	430
6.10	OLA	431
6.11	SHARING	432
6.12	CANON	434
6.13	LIFE	435
6.14	VENUS	436
6.15	ZEN	437
6.16	MINI	438
6.17	MEDITERRANEAN	441
6.18	COLORS	442
6.19	COMPLET TABLE	443



7

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

7.1	CHAFINGS Y BAÑOS MARIA BUFFET / CHAFERS & BAIN MARIE BUFFET SERVICE / CHAFERS ET BAIN MARIE SERVICE BUFFET / CHAFERS & WÄSSERBAD FÜR BUFFETSERVICE	448
7.2	ESTACIONES CONTORNEADAS PARA BANQUETES / CONTOURED BUFFET STATIONS / STATIONS POUR BUFFET ARRONDIES / GEWELLTE BÜFFETSTATIONEN	460
7.3	DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SPENDER	461
7.4	BOLS DOBLE PARED / DOUBLE WALL BOWLS / BOLS DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGE SCHALEN	462
7.5	BANDEJAS DE SERVICIO / SERVING TRAYS / PLATEAUX / SERVIERTABLETTS	466
7.6	UTENSILIOS DE SERVICIO / SERVING TOOLS / USTENSILES DE SERVICE BUFFET / SERVIERBESTECK	469
7.7	PINZAS DE SERVICIO / SERVING TONGS / PINCES BUFFET / SERVIERZANGE	477
7.8	AUTOSERVICIO / SELF-SERVICE / SELF-SERVICE / SELF-SERVICE	480
7.7	HOSPITALES / HOSPITALS / HÔPITALS / KRANKENHÄUSER	483
7.9	SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG	485

8

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

8.1	PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET-PRÄSENTATION	490
8.2	MINIATURAS / MINIATURE POTS / MINIATURES / MINIATURGEFÄSSE	502
8.3	SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE / SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE	508



9

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

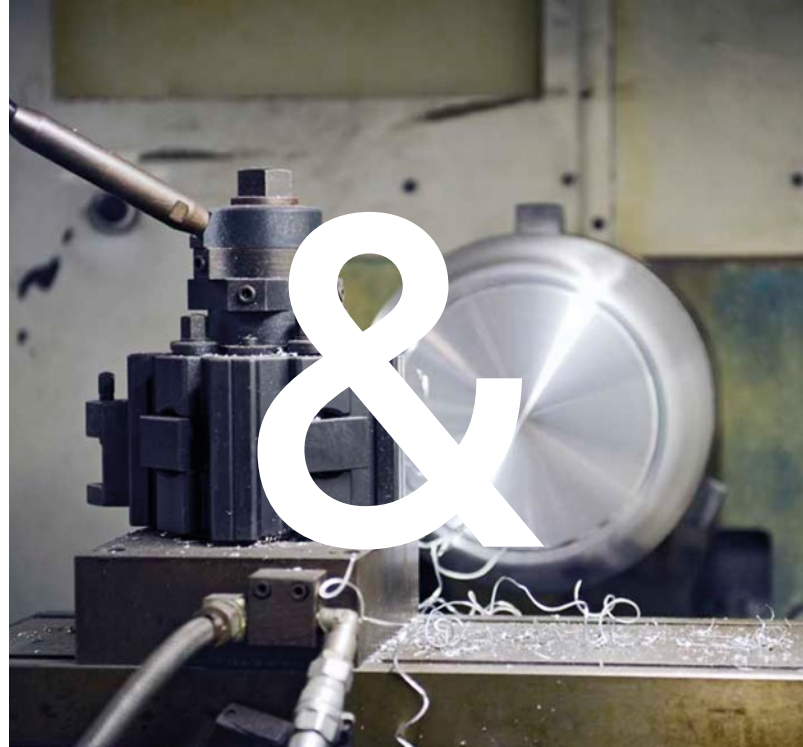
9.1	BAR	518
9.2	TÉ Y CAFETERÍA / TEA & COFFEE SERVICE / THÉ ET CAFÉTÉRIA / TEE- UND KAFFEESERVICE	531
9.3	SERVICIO DE BEBIDAS / BEVERAGE SERVICE SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE-SERVIC	534



RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE / ERSATZTEILE	538
---	-----

ÍNDICE / INDEX/ INDEX/ INDEX	549
---------------------------------------	-----

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 TALENTOSO GRUPO 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.



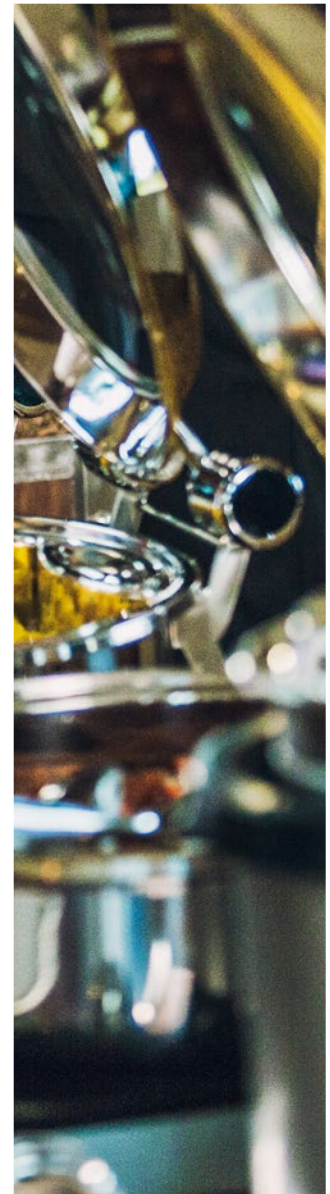
NOUS SOMMES NÉS DANS LE WISCONSIN (USA) IL Y A DÉJÀ PLUS DE 140 ANS. NOTRE LONG PARCOURS DANS LE SECTEUR DES SERVICES EN RESTAURATION NOUS A POSITIONNÉS EN TANT QUE LEADER MONDIAL ET NOUS PERMET AUJOURD'HUI D'OFFRIR LA MEILLEURE EXPÉRIENCE EN BUFFET ET PRÉSENTATION.

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 Antihft

P. 60

V I O L E T

C O L L E C T I O N



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

P. 34



Cubetas Gastronorm /
Gastronorm containers /
Bacs Gastronorme /
Gastronorm behälter

P. 172



Bandeja aluminio / Alum. baking sheet /
Plaque alu / Pâtisseriesblett

P. 72

TERRACOTA



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

P. 415-417



Bandeja presentación /
Display tray /
Plateau présentation /
Präsentationsschale

P. 424



Presentación buffet / Buffet presentation /
Buffet présentation / Buffet präsentation

P. 374

GN SLIM



Melamina / Melamine /
Mélamine / Melamin

P. 425-426



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

P. 417-442



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

P. 375



Melamina /
Melamine /
Mélamine /
Melamin

P. 439



Cesta pan /
Bread basket /
Corbeille à pain /
Brotkorb

P. 495



Dispensador de tapas /
Lid dispenser /
Distributeur couvercles /
Deckenspender

P. 401-407



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

P. 500-501



Mantecadora helado /
Ice-cream maker /
Turbines à glace /
Eismaschine

P. 355



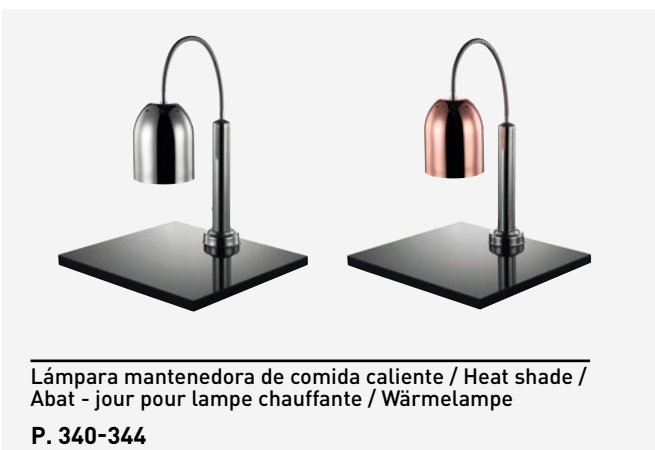
Carro porta-cubiertos /
Cutlery dispenser trolley /
Chariot porte couverts /
Transportwagen für besteck

P. 199



Tostadora continua /
Conveyor toaster /
Grille - pain à convoyeur /
Durchlaufstoas

P. 297



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

P. 340-344



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

P. 338



COCINA / KITCHEN / CUISINE / KÜCHE

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

TOP LINE	20
INOX-PRO	24
HANDY	32
VIOLET COLLECTION	34
COOL•LINE	36
IDEA	40
ALU-PRO	42
BLACK SERIES	46
MULTIMETAL	47
PUJADAS 1921	48

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES / PFANNEN 50

ALUMINIO / ALUMINIUM /ALUMINIUM / ALUMINIUM	54
ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / EDELSTAHL	58
ALUMINIO INDUCCIÓN / INDUCTION ALUMINIUM / ALUMINIUM INDUCTION / INDUKTION ALUMINIUM	61
MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL / MULTIMETALL	63
HIERRO / IRON / FER / EISEN	64
ACERO / STEEL / ACIER / ROSTFREIER STAHL	65
PAELLERAS / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA / PAELLAPFANNEN	66

1.3 HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUES À RÔTIR / OFEN- UND BRATFORMEN 68

RUSTIDERAS / ROAST PANS / PLAQUES À RÔTIR / BRÄTER	69
BANDEJAS GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS / PLAQUES GASTRONORME / GASTRONOMTABLETTS	71
BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT	72
REJILLAS / GRIDS / GRILLES / ROST	74
BANDEJAS PIZZERIA / PIZZERIA TRAYS / PLAQUES À PIZZERIA / PIZZABACKBLECHE	75
ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES FOUR / OFENACCESSORIES	76

1.4 ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE / KÜCHENZUBEHÖR 78

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN	78
VIOLET COLLECTION	99
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS / MANUAL FOOD PROCESSORS / APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS / HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN GEEIGNET FÜR /	118
TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDBRETTER	137
ELEMENTOS DE MEDIDA / MEASURING UTENSILS / USTENSILES DE MESURE / MESSUTENSILIEN	141
MANOPLA / MITT / GAN / HANDSCHUHE	145
ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS EN CAOUTCHOUC / KAUTSCHUKMATTEN	146

PROFESIONAL / PROFESSIONAL /
PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL /
ACIER INOX /
ROSTFREIER STAHL

	TOP LINE	INOX-PRO	HANDY	VIOLET COLLECTION	COOL • LINE
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	4
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION					
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES / ISOLIERUNG	VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN
RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT / RESTAURANT	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOS / ALLE TYPEN	MEDIO / MEDIUM / MOYEN / MITTEL	MEDIO / MEDIUM / MOYEN / MITTEL	GOURMET
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø / MASSE Ø	12-60	12-70	16-40	20-32	16-32



ALUMINIO /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM

MULTIMETAL /
MULTI-PLY /
MULTI-METAL /
MULTIMETALL

HIERRO /
IRON
FER /
EISEN

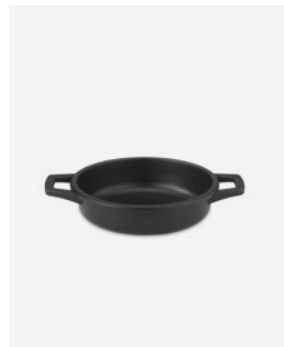
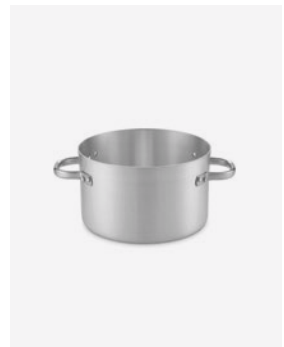
IDEA

ALU-PRO

BLACK SERIES

MULTIMETAL

PUJADAS 1921



€€€

€

€€

€€€€€

€€

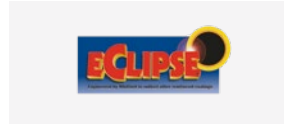
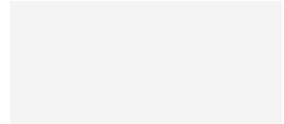
3

1

2

5

2



DISEÑO /
DESIGN /
DESIGN /
DESIGN

TUBULAR /
TUBULAR /
TUBULAIRE /
TUBULÄR

INTEGRADO /
INTEGRATED /
INTÉGRÉ /
INTEGRIERT

TUBULAR /
TUBULAR /
TUBULAIRE /
TUBULÄR

TUBULAR /
TUBULAR /
TUBULAIRE /
TUBULÄR

MODERNA /
MODERN /
MODERNE /
MODERN

TRADICIONAL /
TRADITIONAL /
TRADITIONNEL /
TRADITIONELL

TRADICIONAL Y
PRESENTACIÓN /
TRADITIONAL AND
PRESENTATION /
TRADITIONNEL ET
PRESENTATION /
TRADITIONELL UND
PRÄSENTATION

GASTRONÓMICO /
GASTRONOMIC /
GASTRONOMIQUE /
GASTRONOMIE

RÁPIDA Y CON POCO ACEITE /
FAST AND LITTLE OIL /
RAPIDE ET AVEC PEU D'HUILE /
SCHNELL UND MIT
WENIG ÖL

12-32

16-60

16-40

16-36

20-32

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



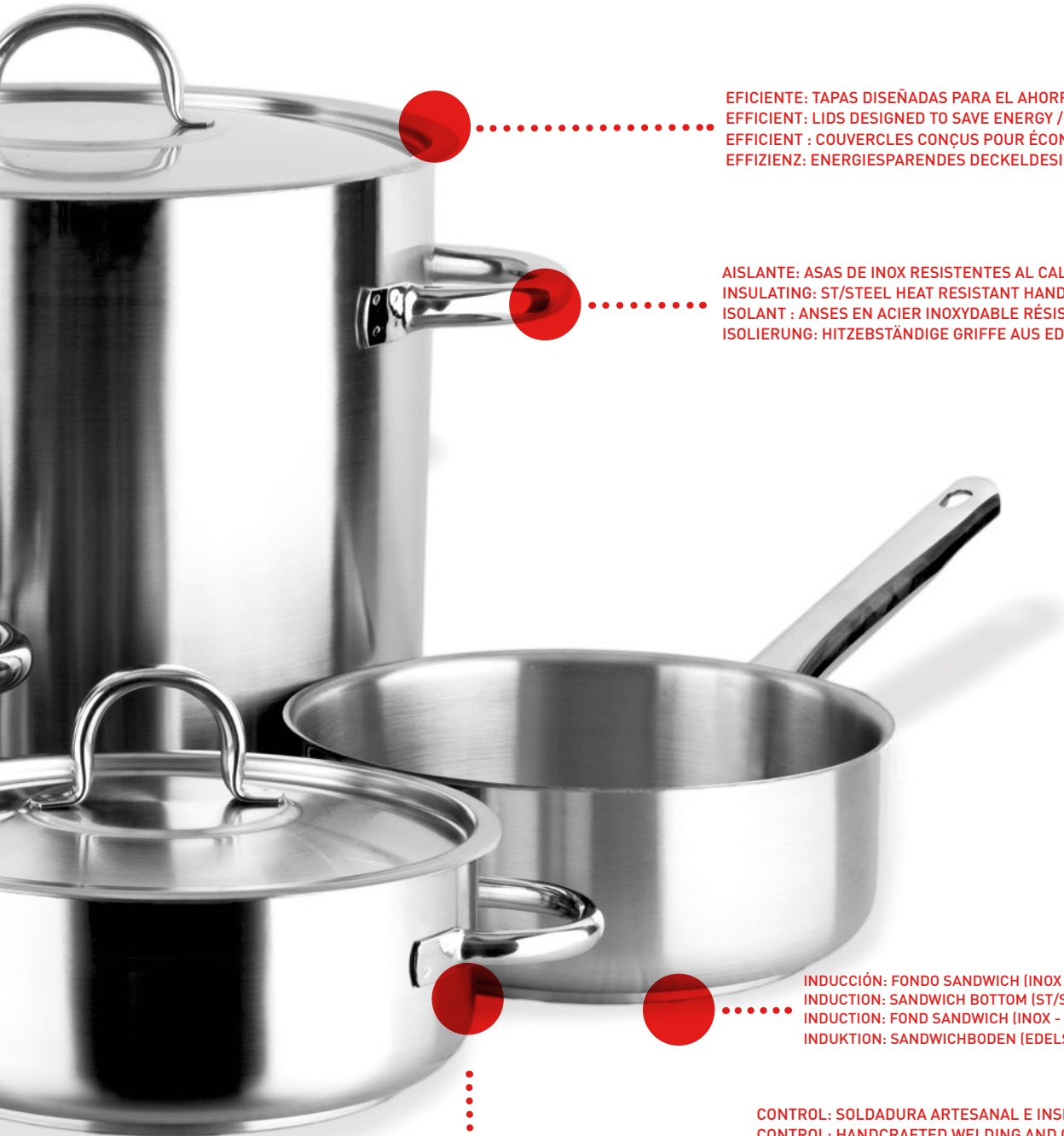
VITRO



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.



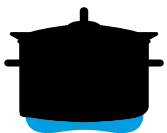
EFICIENTE: TAPAS DISEÑADAS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA /
EFFICIENT: LIDS DESIGNED TO SAVE ENERGY /
EFFICIENT : COUVERCLES CONÇUS POUR ÉCONOMISER DE L'ENERGIE /
EFFIZIENZ: ENERGIESPARENDES DECKELDESIGN

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

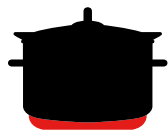
INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
INDUCTION: SANDWICH BOTTOM (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /
INDUCTION: FOND SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
INDUKTION: SANDWICHBODEN (EDELSTAHL-ALUMINIUM - EDELSTAHL)

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

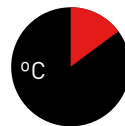


FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE

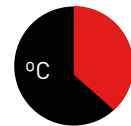


CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

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	1
P290.124	24	24,0	10,00	1
P290.128	28	28,0	16,50	1
P290.130	30	30,0	21,20	1
P290.132	32	32,0	24,00	1
P290.135	35	35,0	33,60	1
P290.140	40	40,0	50,00	1
P290.145	45	45,0	72,00	1
P290.150	50	50,0	98,00	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	1
P291.124	24	9,5	4,30	1
P291.128	28	11,0	6,70	1
P291.130	30	12,0	8,40	1
P291.132	32	12,5	10,00	1
P291.135	35	14,0	13,60	1
P291.140	40	15,5	19,50	1
P291.145	45	17,0	27,00	1
P291.150	50	20,0	39,00	1
P291.160	60	23,0	65,00	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	1
P292.124	24	14,0	6,30	1
P292.128	28	17,5	10,20	1
P292.130	30	18,0	12,70	1
P292.132	32	19,0	15,20	1
P292.135	35	21,0	20,20	1
P292.140	40	25,0	31,40	1
P292.145	45	28,0	44,50	1
P292.150	50	30,0	59,00	1
P292.160	60	35,0	99,00	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	1
P293.132	32	6,0	4,70	1
P293.135	35	7,0	6,70	1
P293.140	40	8,0	10,00	1

P299 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	U
P299.016	16	1
P299.020	20	1
P299.024	24	1
P299.028	28	1
P299.030	30	1
P299.032	32	1
P299.035	35	1
P299.040	40	1
P299.045	45	1
P299.050	50	1
P299.060	60	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	1
P201.018	18	8,0	2,00	1
P201.020	20	8,0	2,50	1
P201.024	24	9,5	4,30	1
P201.028	28	11,0	6,70	1
P201.032	32*	12,5	10,00	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	1
P202.018	18	12,0	3,00	1
P202.020	20	13,0	4,00	1
P202.024	24	14,0	6,30	1
P202.028	28	17,5	10,20	1
P202.032	32*	19,0	15,20	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	1
P200.014	14	7,0	1,00	1
P200.016	16	7,5	1,50	1
P200.018	18	9,0	2,30	1
P200.020	20	10,0	3,10	1
P200.022	22	11,0	4,20	1
P200.024	24	12,0	5,40	1
P200.028	28	14,0	8,60	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	1
P214.018	18	6,0	1,20	1
P214.020	20	6,5	1,60	1
P214.022	22	7,0	2,10	1
P214.024	24	7,5	2,70	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	1
P204.024	24	6,0	2,70	1
P204.028	28	6,0	3,70	1
P204.030	30	6,0	4,30	1
P204.032	32	6,0	4,70	1
P204.035	35	7,0	6,70	1
P204.040	40*	8,0	10,00	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	1
P200.324	24	8,5	3,00	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: SATINIERTE POLIERUNG INNEN UND AUSSEN
EINHEITLICH FÜR ALLE MODELLE

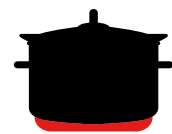
RADIOS INTERIORES DISEÑADOS PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL Y RÁPIDA /
RADIUS SPECIALLY DESIGNED FOR EASY AND FAST CLEANING /
RAYONS PERMETTANT UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE /
INNEN-RADIUS DESIGNT FÜR EINFACHE UND SCHNELLE REINIGUNG



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	1
P218.018	18	18,0	4,50	1
P218.020	20	20,0	6,20	1
P218.024	24	24,0	10,00	1
P218.028	28	28,0	16,50	1
P218.030	30	30,0	21,20	1
P218.032	32	32,0	24,00	1
P218.035	35	35,0	33,60	1
P218.040	40	40,0	50,00	1
P218.045	45	45,0	72,00	1
P218.050	50	50,0	98,00	1
P218.060	60	55,0	155,00	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P217.016	16	7,5	1,50	1
P217.018	18	8,0	2,00	1
P217.020	20	8,0	2,50	1
P217.024	24	9,50	4,30	1
P217.028	28	11,0	6,70	1
P217.030	30	12,0	8,40	1
P217.032	32	12,5	10,00	1
P217.035	35	14,0	13,60	1
P217.040	40	15,5	19,50	1
P217.045	45	17,0	27,00	1
P217.050	50	20,0	39,00	1
P217.060	60	23,0	65,00	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	1
P216.018	18	12,0	3,00	1
P216.020	20	13,0	4,00	1
P216.024	24	14,0	6,30	1
P216.028	28	17,5	10,20	1
P216.030	30	18,0	12,70	1
P216.032	32	19,0	15,20	1
P216.035	35	21,0	20,20	1
P216.040	40	25,0	31,40	1
P216.045	45	28,0	44,50	1
P216.050	50	30,0	59,00	1
P216.060	60	35,0	99,00	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	1
P205.024	24	6,0	2,70	1
P205.028	28	6,0	3,70	1
P205.030	30	6,0	4,30	1
P205.032	32	6,0	4,70	1
P205.035	35	7,0	6,70	1
P205.040	40	8,0	10,00	1
P205.045	45	8,5	12,00	1
P205.050	50	9,0	17,50	1
P205.060	60	10,0	28,00	1

P209 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	U
P209.014	14	1
P209.016	16	1
P209.018	18	1
P209.020	20	1
P209.022	22	1
P209.024	24	1
P209.028	28	1
P209.030	30	1
P209.032	32	1
P209.035	35	1
P209.040	40	1
P209.045	45	1
P209.050	50	1
P209.060	60	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	1
P202.018	18	12,0	3,00	1
P202.020	20	13,0	4,00	1
P202.024	24	14,0	6,30	1
P202.028	28	17,5	10,20	1
P202.032	32*	19,0	15,20	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	1
P200.120	20	10,0	3,10	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	1
P201.018	18	8,0	2,00	1
P201.020	20	8,0	2,50	1
P201.024	24	9,5	4,30	1
P201.028	28	11,0	6,70	1
P201.032	32*	12,50	10,00	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	1
P200.014	14	7,0	1,00	1
P200.016	16	7,5	1,50	1
P200.018	18	9,0	2,30	1
P200.020	20	10,0	3,10	1
P200.022	22	11,0	4,20	1
P200.024	24	12,0	5,40	1
P200.028	28	14,0	8,60	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	1
P214.018	18	6,0	1,20	1
P214.020	20	6,5	1,60	1
P214.022	22	7,0	2,10	1
P214.024	24	7,5	2,70	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	1
P200.324	24	8,5	3,00	1

P210 Pote / Pot / Pot / Topf

**CLASS
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P210.016	16	16,0	3,00	1
P210.018	18	18,0	4,50	1
P210.020	20	20,0	6,20	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	1
P219.018	18	18,0	4,50	1
P219.020	20	20,0	6,20	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	1
P212.018	18	18,0	4,50	1
P212.020	20	20,0	6,20	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	1
P203.018	18	18,0	4,50	1
P203.020	20	20,0	6,20	1
P203.024	24	24,0	10,00	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 / Sautouse / Sauteuse

**CLASS
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P204.020	20	6,0	1,90	1
P204.024	24	6,0	2,70	1
P204.028	28	6,0	3,70	1
P204.030	30	6,0	4,30	1
P204.032	32	6,0	4,70	1
P204.035	35	7,0	6,70	1
P204.040*	40	8,0	10,00	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	1
	B 32	32,0	24,00	
P240.050	A 50	25,0	40,00	1
	B 40	40,0	50,00	

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

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P242.024	A 24	14,0	6,30	1
	B 24	24,0	10,00	
P242.028	A 28	17,5	10,00	1
	B 28	28,0	16,50	
P242.032	A 32	19,0	15,00	1
	B 32	32,0	24,00	
P242.035	A 35	21,0	20,00	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	1
P241.050	50	25,0	40,00	1
P241.060	60	23,5	45,00	1

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

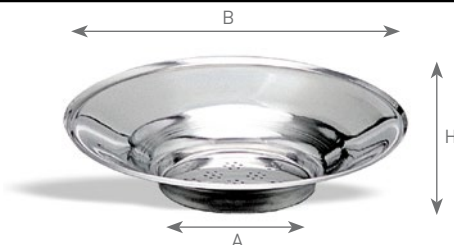
P243 Parte superior de vaporera y cuscusera /
Top for steam pot and couscous set straight shape /
Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur /
Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P243.024	24	14,0	6,30	1
P243.028	28	17,5	10,00	1
P243.032	32	19,0	15,00	1
P243.035	35	21,0	20,00	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 A cm	Ø B cm	H cm	U
P211.020	20	38,0	7,5	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	1
	B	20	13,0	4,00	
P244.024	A	24	14,0	6,30	1
	B	24	14,0	6,30	
P244.028	A	28	17,5	10,00	1
	B	28	17,5	10,00	
P244.032	A	32	19,0	15,00	1
	B	32	19,0	15,00	
P244.035	A	35	21,0	20,00	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	1
P223.040	40	25,0	31,40	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	1
P224.026	B	26,0	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	1
P248.032	32	32,0	24,00	1
P248.035	35	35,0	33,60	1
P248.040	40	40,0	50,00	1
P248.045	45	45,0	72,00	1

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



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	1
P249.032	31,5	5,50	1
P249.035	34,5	5,50	1
P249.040	39,5	5,50	1
P249.045	44,5	5,50	1

EXCALIBUR
18/10

SARTÉN /
FRY PAN /
POÊLE /
BRATPFANNE



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	1
P400.828	28	24,0	14,50	1
P400.832	32	28,0	22,50	1
P400.835	35	30,0	28,50	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	1
P400.728	28	11,0	6,50	1
P400.732	32	12,5	10,00	1
P400.735	35	13,0	12,50	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	1
P400.628	28	16,0	9,50	1
P400.632	32	19,0	15,00	1
P400.635	35	20,0	19,00	1
P400.640	40	32,0	40,00	1

P4009 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	U
P400.916	16	1
P400.918	18	1
P400.920	20	1
P400.924	24	1
P400.928	28	1
P400.932	32	1
P400.935	35	1
P400.940	40	1

P4000 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Hohe Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P400.016	16	7,5	1,40	1
P400.018	18	9,0	2,10	1
P400.020	20	10,0	3,00	1
P400.024	24	12,0	5,00	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	1
P400.324	24	8,5	3,70	1

P4004 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P400.424	24	6,0	2,50	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	1
P410.632	32	19,0	15,00	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	1
P410.732	32	12,5	10,00	1

P4109 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	U
P410.920	20	1
P410.924	24	1
P410.932	32	1

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



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

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

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 ARTIKELN DIESES BEREICHS IN
P. 56, 99, 139, 172



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

**SARTÉN ANTIADHERENTE /
NON-STICK FRY PAN /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE /
ANTIHAFT BRATPFANNE**



P. 56

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 /
ERGONOMIC 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	1
P490.828	28	24,0	13,60	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	1
P490.620	20	13,0	3,70	1
P490.624	24	14,0	5,80	1
P490.628	28	16,0	9,50	1
P490.632	32	19,0	14,00	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	1
P490.720	20	8,0	2,50	1
P490.724	24	9,5	3,90	1
P490.728	28	11,0	5,80	1
P490.732	32	12,5	8,90	1

P4900 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.014	14	7,0	1,00	1
P490.016	16	7,5	1,50	1
P490.018	18	9,0	2,10	1
P490.020	20	10,0	3,00	1

P2371 Parte superior vaporera / Top for steam pot / Dessus cuit-vapeur / Oberteil Dampfgerer



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P237.120	20	13,0	4,00	1
P237.124	24	14,0	6,30	1

P4902 Conjunto vaporera / Steam pot set / Cuit-vapeur / Dampfgererset



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.220	A20	13,0	4,00	1
	B20	13,0	4,00	
P490.224	A24	14,0	6,30	1
	B24	14,0	6,30	

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

Sartén antiadherente Cool-Line / Cool-Line Non-stick fry pan
Poêle anti-adhésive Cool-Line / Cool-Line Bratpfanne Antihft



P. 60

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

COOL • LINE
COLORS

EXCLUSIVE



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	1
P490.828 + COLOR	28	24,0	13,60	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
P490.620 + COLOR	20	13,0	3,70	1
P490.624 + COLOR	24	14,0	5,80	1
P490.628 + COLOR	28	16,0	9,50	1
P490.632 + COLOR	32	19,0	14,00	1

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



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.724 + COLOR	24	9,5	3,90	1
P490.728 + COLOR	28	11,0	5,80	1
P490.732 + COLOR	32	12,5	8,90	1

P4900CO Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P490.014 + COLOR	14	7,0	1,00	1
P490.016 + COLOR	16	7,5	1,50	1

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

Sartén antiadherente Cool-Line / Cool-Line Non-stick fry pan
Poêle anti-adhésive Cool-Line / Cool-Line Bratpfanne Antihft

P. 60





IDEA COOKWARE

MUCHAS VECES LO MÁS IMPORTANTE ES LA IDEA /
SO OFTEN, THE MOST IMPORTANT POINT IS THE IDEA /
TRÈS SOUVENT, LE PLUS IMPORTANT C'EST L'IDÉE /
OFTMALS IST DIE IDEE DAS WICHTIGSTE

 INDUCTION



ESPAÑOL

Batería elegante y de atractivo diseño en acero inoxidable, con fondo difusor compacto, apto para inducción. Fabricado a través de una sofisticada tecnología, all-over technology, que permite rellenar todo el interior del fondo con una espesa capa de aluminio, sin dejar cavidades vacías y permitiendo una difusión del calor, más rápida y uniforme hasta los bordes del recipiente /

ENGLISH

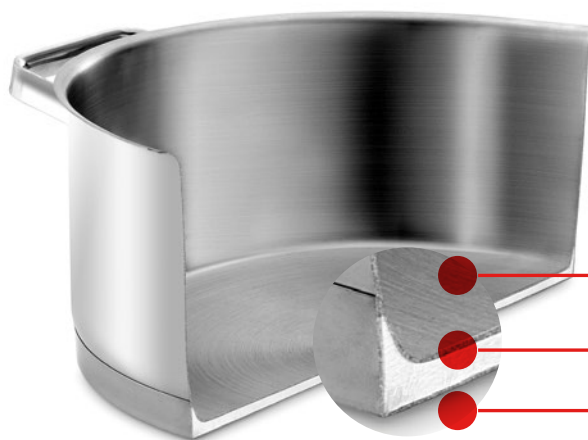
Elegant and attractively designed cookware in stainless steel, with compact sandwich-bottom, suitable for induction. Manufactured using sophisticated all-over technology, which enables the entire inside of the base to be filled with a thick layer of aluminium, without leaving empty cavities. This means heat diffusion is faster and even to the edges of the recipient /

FRANÇAIS

Batterie élégante au design attractif en acier inoxydable, avec fond diffuseur compact, adaptée à l'induction. Fabriquée grâce à une technologie sophistiquée - all-over technology - permettant de recouvrir tout le fond intérieur d'une épaisse couche d'aluminium, sans laisser de cavités vides, pour offrir une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme jusqu'aux bords du récipient /

DEUTSCH

Eleganter Kochbedarf im attraktiven Design aus Edelstahl, mit kompaktem Diffusionsunterboden, geeignet für Induktion. Hergestellt mit einer hochentwickelten Technologie, ALL-OVER TECHNOLOGY, die es erlaubt die ganze Innenseite des Unterbodens mit einer Dicken Aluminiumschicht auszufüllen, ohne 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.



INDUC GAS VITRO ELECTR

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	1
P458.028	28	24,0	14,50	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	1
P456.020	20	13,0	4,00	1
P456.024	24	14,0	8,50	1
P456.028	28	16,0	12,50	1
P456.032	32	19,0	15,20	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	1
P457.020	20	8,0	2,50	1
P457.024	24	9,5	4,30	1
P457.028	28	11,0	6,70	1
P457.032	32	12,5	10,00	1

P454 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P454.012	12	7,0	0,70	1
P454.014	14	7,0	1,00	1
P454.016	16	7,5	1,50	1
P454.018	18	9,0	2,30	1
P454.020	20	10,0	3,10	1

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

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

P. 60



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

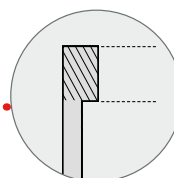
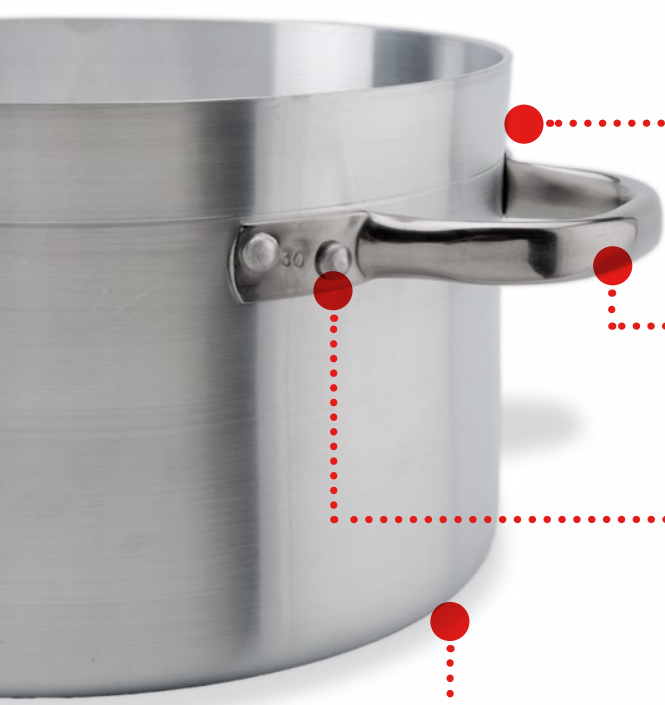
Pure 99,5% extra strength aluminum cookware

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

Kochbedarf aus 99,5% Extra Starken Aluminium



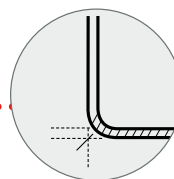
Bordes reforzados
Reinforced rims
Bords renforcés
Verstärkte Ränder



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	1
P118.127	27	27,0	15,00	1
P118.130	30	30,0	21,20	1
P118.132	32	32,0	25,50	1
P118.135	35	35,0	33,60	1
P118.140	40	40,0	50,00	1
P118.145	45	45,0	72,00	1
P118.150	50	50,0	98,00	1
P118.160	60	60,0	155,00	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	1
P117.127	27	11,0	6,00	1
P117.130	30	12,0	8,50	1
P117.132	32	13,0	10,00	1
P117.135	35	14,0	13,00	1
P117.138	38	15,0	17,00	1
P117.140	40	16,0	20,00	1
P117.145	45	18,0	28,00	1
P117.150	50	21,0	41,00	1
P117.160	60	25,0	70,00	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	1
P116.130	30	18,0	12,70	1
P116.135	35	21,0	20,20	1
P116.140	40	25,0	31,40	1
P116.145	45	28,0	44,50	1
P116.150	50	31,0	60,80	1
P116.160	60	37,0	104,60	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	1
P115.024	24	6,0	2,75	1
P115.028	28	6,0	3,75	1
P115.032	32	7,0	5,60	1
P115.040	40	8,0	10,00	1
P115.050	50	8,0	15,50	1
P115.060	60	10,0	28,00	1

P112 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	U
P112.020	20	1
P112.025	25	1
P112.027	27	1
P112.030	30	1
P112.032	32	1
P112.035	35	1
P112.038	38	1
P112.040	40	1
P112.045	45	1
P112.050	50	1
P112.060	60	1

P106 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

NSF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P106.020	20	5,5	1,75	1
P106.024	24	6,0	2,75	1
P106.028	28	6,0	3,75	1
P106.032	32	7,0	5,60	1
P106.040	40	8,0	10,00	1

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

NSF



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

P104 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Kasserolle

NSF



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

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

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

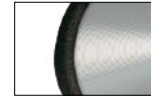
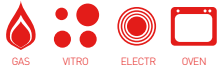
P. 62





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

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	1
P141.024	24	5,8	1
P141.028	28	7,5	1
P141.032	32	8,0	1
P141.036	36	8,5	1
P141.040	40	10,0	1

*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pàg. 504
Ideal for food presentation. See page 504
Idéal pour présentation. Voir page 504
Ideal für die Präsentation. Siehe seite 504

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	1
P151.020	20	9,0	1
P151.024	24	10,0	1
P151.028	28	12,0	1
P151.032	32	14,0	1

*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pàg. 504
Ideal for food presentation. See page 504
Idéal pour présentation. Voir page 504
Ideal für die Präsentation. Siehe seite 504

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

SARTENES /
FRY PANS /
POÊLS /
BRATPFANNE



P. 61

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

RUSTIDERA /
ROAST PAN /
PLAQUE À RÔTIR /
BRATFORMEN



P. 70

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

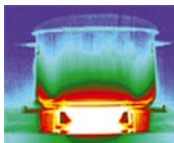
P234 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P234.016	16	6,5	1,20	1
P234.018	18	7,0	1,70	1
P234.020	20	7,5	1,80	1
P234.024	24	8,5	3,00	1
P234.028	28	10,0	5,50	1



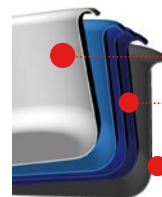
PULIDO BRILLANTE /
BRIGHT POLISHED /
POLISSAGE BRILLANT /
GLÄNZEND POLIERT



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, crèmes, chocolats, etc. Très efficient (20% moins de temps et D'énergie).

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, Cremes, Schokolade etc.

Aussergewöhnliche Effizienz (20% weniger Zeit und Energie). Höchste Leistung in allen Küchentypen GAS, KOCHFELDER, ELEKTRISCH ODER INDUKTION.

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

MULTIMETAL

Sartén / Frypan /
Poêle / Bratpfanne
& Woks



P. 63

PUJADAS 1921



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

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

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

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

Verduras crujientes y carnes tiernas, en cualquier tipo de cocinas, especialmente inducción /

Crunchy vegetables, tender meats, suitable for all types of cuisines, especially induction /

Légumes croquants, viandes tendres, tout type de cuisinières, notamment l'induction /

Knuspriges Gemüse und zartes Fleisch, in allen KüchenTypen, Speziell Induktion.



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 DENIÈRE GÉNÉRATION. LIVRE DE PFOA /
DREIFACHE ANTIHAFTBESCHICHTUNG DER NEUESTEN GENERATIONEN. PFOA FREI

P167 Cazuela alta con tapa / Deep casserole with lid /
Braising with covercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P167.026	26	10,0	3,40	1
P167.028	28	11,0	3,75	1
P167.030	30	12,0	4,20	1
P167.032	32	13,0	6,00	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	1
P168.028	28	7,0	3,00	1
P168.030	30	8,0	3,80	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	1
P165.030	30	3,0	1,90	1
P165.034	34	3,0	2,30	1

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

**SARTÉN /
FRY PAN /
POÊLE /
BRATPFANNE**



P. 64

SARTENES

ESPAÑOL

MANGOS:

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

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

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

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

ANTIADHERENTES:

Sartenes de Aluminio:

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

Sartenes de Acero Inoxidable y multimetal:

EXCALIBUR, antiadherente de última generación basado en un refuerzo de acero inoxidable que se integra en el 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.

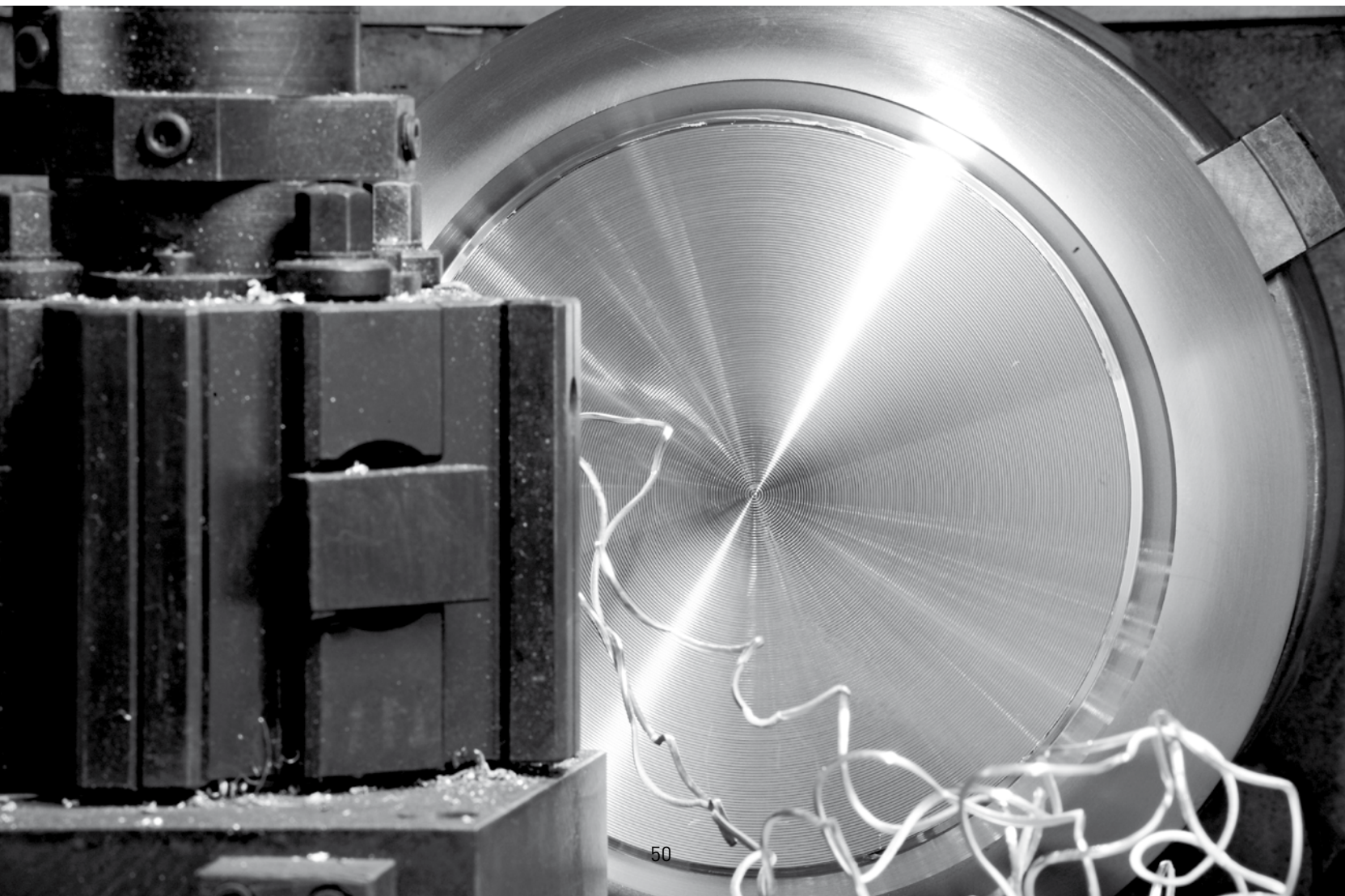
NON-STICK COATINGS:

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

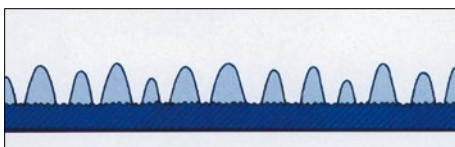


1 Para dar rugosidad a la superficie de la pieza se chorrea con elementos abrasivos y con ello se logra un buen anclaje del excalibur.

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.

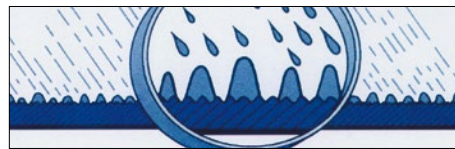
ANTIHAFT BESCHICHTUNG:

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).

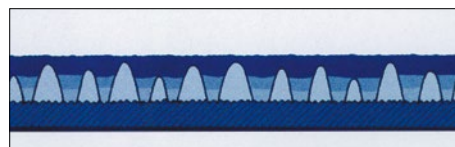


2 La parte más importante del proceso: la pulverización y deposición de las partículas fundidas de una aleación de acero inoxidable, patentada por whitford.

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.

NO INDUCCIÓN / NO INDUCTION /
NON INDUCTION / NICHT INDUKTION

ALUMINIO /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM

ALUMI. DE FUNDICIÓN /
CAST ALUMINIUM /
FONTE D'ALUMINIUM /
ALUMINIUMGUSS

ALU PRO

VIOLET
COLLECTION

BLACK SERIES

INDUCCIÓN / INDUCTION /
INDUCTION / INDUKTION

ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL /
ACIER INOXYDABLE /
ROSTFREIER STAHL

EXCALIBUR

COOL • LINE

REF /
ITEM /
CODE /
ART.NR.



COMPATIBLE CON /
COMPATIBLE WITH /
COMPATIBLE AVEC /
GEEIGNET FÜR



PRECIO /
PRICE /
PRIX /
PREIS

€

€

€€

€€

€€

ESPESOR /
THICKNESS /
EPAISSEUR /
DICKE

4,5 mm

4,5 mm

4 mm

0,8 mm

0,8 mm

ANTIADHERENTE /
COATING /
REVÊTEMENT /
ANTIHAFTBESCHICHTUNG



MANGO /
HANDLE /
QUEUE /
GRIFF

INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI

INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI

MADERA /
WOODEN /
BOIS /
HOLZ

INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI

INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI

RECOMENDADA /
RECOMMENDED /
RECOMMANDÉE /
EMPFEHLUNG

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

ROBUSTEZ Y BUEN
DESPLAZAMIENTO /
ROBUSTNESS AND
GOOD SLIDING /
ROBUSTESSE ET BON
GLISSEMENT /
ROBUSTHEIT UND
GUTES RUTSCHEN

ALTA RESISTENCIA A LA
ABRASIÓN /
HIGH RESISTANCE TO
ABRASION /
HAUTE RÉSIDANCE À
L'ABRASION /
HOHE RESISTENZ GEGEN
VERSCHLEISS

ALTA RESISTENCIA A LA
ABRASIÓN /
HIGH RESISTANCE TO
ABRASION /
HAUTE RÉSIDANCE À
L'ABRASION /
HOHE RESISTENZ GEGEN
VERSCHLEISS

INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUKTION

ALUMINIO FUNDICIÓN /
CAST ALUMINIUM /
FONTE D'ALUMINIUM /
ALUMINIUMGUSS

ALUMINIO /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM

MULTIMETAL /
MULTI-PLY /
MULTI-METAL /
MULTIMETALL

HIERRO /
IRON
FER /
EISEN

ACERO /
STEEL /
ACIER /
STAHL

IDEA

BLACK SERIES

ALU PRO

MULTIMETAL

PUJADAS 1921

ACERO



€€

€€

€

€€€€

€€

€

0,7 mm

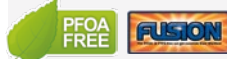
4 mm

4 mm

3,5 mm

2 mm

1,5 mm



NINGUNO /
NONE /
AUCUN /
KEINE

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

HIERRO /
FLAT IRON /
FER /
EISEN

RESISTENCIA
PROFESIONAL /
PROFESSIONAL
STRENGTH /
DURETÉ
PROFESSIONNEL /
PROFESSIONELLE
RESISTENZ

ROBUSTEZ Y BUEN
DESGLIZAMIENTO /
ROBUSTNESS AND GOOD
SLIDING /
ROBUSTESSE ET BON
GLISSEMENT /
ROBUSTHEIT UND GUTES
RUTSCHEN

ALTA RESISTENCIA A LA
ABRASIÓN /
HIGH RESISTANCE TO
ABRASION /
HAUTE RÉSISTANCE À
L'ABRASION /
HOHE RESISTENZ GEGEN
VERSCHLEISS

HOMOGENEIDAD Y
EFICACIA TÉRMICA /
HOMOGENEITY AND
THERMAL EFFECTIVENESS /
HOMOGENÉITÉ ET
EFFICACITÉ THERMIQUE /
HOMOGENITÄT UND
WÄRMEFFIZIENZ

ALTAS TEMPERATURAS /
HIGH TEMPERATURES
HAUTES TEMPERATURES /
HOHE TEMPERATUREN

SELLAR, FREIR, DORAR /
SEALING, FRYING,
BROWNING /
CULOTTAGE, FRIRE ET
DORER /
ANBRATEN, FRITIEREN,
ANBRÄUNEN



ALU PRO

NO INDUCCIÓN / NO INDUCTION

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

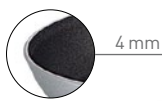
Herstellung aus Aluminium mit Antihftbeschichtung, Angepasst an Alle Kocharten Ausschliesslich Induktion und Ofen.



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



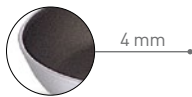
Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

REF	Ø cm	H cm	U
P120.018	18	4,0	12
P120.020	20	4,0	12
P120.022	22	4,5	12
P120.024	24	4,5	6
P120.026	26	5,0	6
P120.028	28	5,0	6
P120.032	32	5,5	6
P120.036	36	6,0	6
P120.040	40	6,5	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	12
P128.020	20	4,0	12
P128.022	22	4,5	12
P128.024	24	4,5	6
P128.026	26	5,0	6
P128.028	28	5,0	6
P128.032	32	5,5	6
P128.036	36	6,0	6
P128.040	40	6,5	6

P128 Sartén antiadherente "HERCULES" mango colores / Non-stick FRY PAN "HERCULES" Coloured handles / Poêle anti-adhésif "HERCULES" Queue à couleurs / Antihft Brautpfanne "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	12
P128	1	2	3	4	24	4,5	12
P128	1	2	3	4	28	5,0	12
P128	1	2	3	4	32	5,5	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

ALU PRO

NO INDUCCIÓN / NO INDUCTION

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	1
P127.028	28	5,0	1
P127.032	32	5,5	1
P127.036	36	6,0	1
P127.040	40	6,5	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	1
P148.024	24	7,0	1
P148.028	28	7,5	1
P148.032	32	8,0	1

P124 Paellera antiadherente /
Non-stick paella pan /
Plat à paella anti-adhésif /
Paellafanne 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	1
P124.024	24	4,5	1
P124.028	28	5,0	1
P124.032	32	5,5	1
P124.036	36	6,0	1
P124.040	40	6,5	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	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	12
P131.026	26	2,5	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	36

IDEA!

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

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

NO INDUCCIÓN / NO INDUCTION

ANTIALÉRGICO /
ALLERGEN-FREE /
ANTI ALLERGIQUE /
ANTI ALLERGIE

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

P1201

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



EXCLUSIVE



+ VIOLET
COLLECTION
P. 34,99,139,172

REF	Ø cm	H cm	U
P120.120	20	4,0	1
P120.124	24	4,5	1
P120.128	28	5,0	1

BLACK SERIES

NO INDUCCIÓN / NO INDUCTION

P150

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



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



REF	Ø cm	H cm	U
P150.028	28	2,0	12



P142

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



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



REF	cm	H cm	U
P142.000	29x29	4,3	5



P460

Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle /
Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / Aluminiumbratpfanne Antihaft. Bakelitstiel



REF	Ø cm	H cm	U
P460.018	18	4,0	12
P460.020	20	4,0	12
P460.022	22	4,0	12
P460.024	24	4,0	12
P460.026	26	4,5	12
P460.028	28	4,5	12
P460.030	30	4,5	12
P460.032	32	5,0	12

SARTENES INDUCCIÓN /
INDUCTION FRY PANS /
POÊLES INDUCTION /
INDUKTION BRATPFANNE



EXCALIBUR

INDUCCIÓN / INDUCTION

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



CLASS
INDUCTION

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich
Sandwichboden



REF	Ø cm	H cm	U
P220.018	18	3,5	1
P220.020	20	3,8	1
P220.022	22	4,2	1
P220.024	24	4,6	1
P220.026	26	5,0	1
P220.028	28	5,5	1
P220.032	32	6,0	1
P220.036	36	6,0	1
P220.040	40	6,5	1

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



EXCALIBUR

INDUCCIÓN / INDUCTION

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



CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	U
P220.820	20	3,8	1
P220.824	24	4,6	1
P220.828	28	5,5	1
P220.832	32	6,0	1

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



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	1
P213.020	20	3,8	1
P213.022	22	4,2	1
P213.024	24	4,6	1
P213.026	26	5,0	1
P213.028	28	5,5	1
P213.032	32	6,0	1
P213.036	36	6,0	1
P213.040	40	6,5	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	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	1

COOL•LINE

INDUCCIÓN / INDUCTION

P490220X Sartén antiadherente / Non-stick fry pan / Poêle anti-adhésive / Bratpfanne Antihaft



+ COOL•LINE
P. 36

REF	Ø cm	H cm	U
P490.220X	20	3,8	1
P490.224X	24	4,6	1
P490.228X	28	5,5	1

Fondo sandwich / Sandwich bottom /
Fond sandwich / Sandwichboden.

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



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



+ COOL•LINE
P. 38



COOL•LINE
COLORS

EXCLUSIVE

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	1
P490.224 + COLOR	24	4,6	1
P490.228 + COLOR	28	5,5	1

IDEA

INDUCCIÓN / INDUCTION

P459 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



+ IDEA
COLLECTION
P. 40

REF	Ø cm	H cm	U
P459.018	18	4,0	1
P459.020	20	4,5	1
P459.024	24	5,0	1
P459.028	28	5,5	1



ALL
OVER
TECH



BLACK SERIES

INDUCCIÓN / INDUCTION

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	4
P149.124	24	5,0	4
P149.128	28	5,0	4
P149.130	30	5,0	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	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	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	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	1

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

CAZUELA /
CASSEROLE /
BRAISIÈRE /
KASSEROLLE



P. 46

ALU PRO

INDUCCIÓN / INDUCTION

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



REF	Ø cm	H cm	U
P120.820	20	4,0	12
P120.824	24	4,5	6
P120.828	28	5,0	6
P120.832	32	5,5	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 Antihft Induktion "ERGOS"



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



REF	Ø cm	H cm	U
P120.920	20	4,0	12
P120.924	24	4,5	6
P120.928	28	5,0	6
P120.932	32	5,5	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 Antihft Induktion "HERCULES"



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



REF	Ø cm	H cm	U
P128.920	20	4,0	12
P128.924	24	4,5	6
P128.928	28	5,0	6
P128.932	32	5,5	6



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

MULTIMETAL

INDUCCIÓN / INDUCTION

P251 Sartén antiadherente excalibur / Non-stick frypan excalibur / Poêle anti-adhésive excalibur / Excalibur Antihaft Bratpfanne



REF	Ø cm	H cm	U
P251.020	20	4,0	1
P251.024	24	4,5	1
P251.028	28	5,0	1
P251.032	32	5,5	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	1
P239.436*	36	10,0	6,00	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	1
P239.536*	36	9,0	5,50	1

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



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

CAZO BOMBEADO /
ROUNDED SAUCEPAN /
CASSEROLE BOMBÉE /
KUGELIGE STIELKASSEROLLE
MIT SCHÜTTRAND



P. 47

PUJADAS 1921

INDUCCIÓN / INDUCTION

P169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



REF	Ø cm	H cm	U
P169.020	20	20	1
P169.024	24	24	1
P169.028	28	28	1
P169.030	30	30	1

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



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	1

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



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	1

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



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

CAZUELA /
CASSEROLE /
BRAISIÈRE /
KASSEROLLE



P. 49

ACERO / STEEL / ACIER / STAHL INDUCCIÓN / INDUCTION



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	1
P135.124	24	5,0	1
P135.128	28	5,5	1
P135.132	32	6,0	1
P135.136	36	6,5	1
P135.140	40	7,0	1

P1353 Wok / Wok / Wok / Wok



REF	Ø cm	H cm	U
P135.330	30	9,5	1

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



REF	Ø cm	H cm	U
P135.424	24	2,0	1

ACERO / STEEL / ACIER / STAHL INDUCCIÓN / INDUCTION

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	1
P994.022	22	1	1
P994.024	24	1	1
P994.026	26	2	1
P994.030	30	4	1
P994.032	32	5	1
P994.034	34	6	1
P994.036	36	7	1
P994.038	38	8	1
P994.040	40	9	1
P994.042	42	10	1
P994.046	46	12	1
P994.050	50	14	1
P994.055	55	16	1
P994.065	65	22	1
P994.080	80	40	1
P994.090	90	50	1

ACERO ESMALTADO / ENAMELLED STEEL
ACIER ÉMAILLÉ / EMAILLIERTE STAHL

NO INDUCCIÓN / NO INDUCTION

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	-	1
P995.016 *	15	-	1
P995.020	20	2	1
P995.026	26	2	1
P995.030	30	4	1
P995.034	34	6	1
P995.036	36	7	1
P995.038	38	8	1
P995.040	40	9	1
P995.042	42	10	1
P995.050	50	14	1
P995.060	60	19	1



*MINI-SIZE

IDEA!

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	1
P997.016 *	16	0,50	1
P997.028	28	3,90	1
P997.032	32	5,30	1
P997.036	36	7,80	1
P997.040	40	9,40	1



*MINI-SIZE

IDEA!

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

PAELLEROS / BURNERS

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



REF	Ø cm	CIRCULOS / CIRCLES / CERCLÉS / KREIS	Kw	U
P998.035	35	2	9,4	1
P998.050	50	2	14,1	1
P998.070	70	3	24,1	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	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

A digital control panel with a blue background. At the top, there are three icons: a blue flame, a red flame, and a red flame with a white bar. Below these are three sliders: the first is labeled '100%' and has a blue bar; the second is labeled '160 °C' and has a red bar; the third is labeled '01:38 m:s' and has a blue bar. At the bottom left, there is a clock showing '11:02' and '20.08.13'. At the bottom right, there are icons for a question mark, a right arrow, and a left arrow.



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	1
P309.040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,50	1
P309.050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,00	1
P309.060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,00	1
P309.070	70 x 45	74 x 49	10,0	27,00	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	1
P114.545	45 x 32	6,5	7,60	1
P114.550	50 x 35	7,0	10,80	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	1
P122.050	50 x 35	7,0	10,80	1
P122.060	60 x 40	9,0	19,00	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	1
P114.045	45 x 32	6,5	7,60	1
P114.050	50 x 35	7,0	10,80	1
P114.060	60 x 40	9,0	19,00	1
P114.070	70 x 45	10,0	27,70	1

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

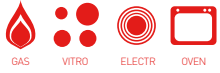
P113

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	U
P113.030	30 x 23	5,0	3,00	1
P113.035	35 x 27	5,5	5,00	1
P113.040	40 x 30	6,5	6,30	1
P113.045	45 x 32	6,5	7,60	1
P113.050	50 x 35	7,0	10,80	1
P113.055	55 x 40	8,0	15,50	1
P113.060	60 x 40	9,0	19,00	1
P113.065	65 x 45	10,0	25,70	1
P113.070	70 x 45	10,0	27,70	1

P152 Rustidera / Roast pan /
Plaque à rôtir / Bräter



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



*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation
Ideal für die Präsentation

REF	Ø cm	H cm	U
P152.025*	25 x 20	6,5	1
P152.030	30 x 22	7,0	1
P152.035	35 x 25	7,5	1

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



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



REF	Ø cm	H cm	U
P153.034	34 x 26	2,5	1

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

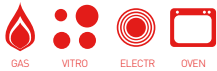


Aluminio fundición /
Cast aluminium /
Fonte d'aluminium /
AluminiumGuss



REF	Ø cm	H cm	U
P153.025	25 x 25	2,0	1

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



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



REF	Ø cm	H cm	U
P153.050	50 x 30	2,5	1

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

**CAZUELA /
CASSEROLE /
BRAISIÈRE /
KASSEROLLE**



P. 46

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

**SARTENES /
FRY PANS /
POÊLS /
BRATPFANNE**



P. 61

P3180 Bandeja gastronorm / Gastronorm sheet /
Plaque gastronorme / Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

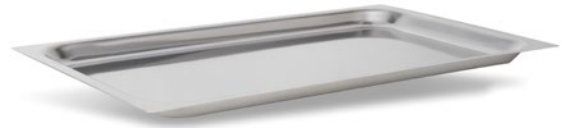


Grosor: 1 mm
Thickness: 1 mm
Épaisseur: 1 mm
Dicke: 1 mm

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

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM

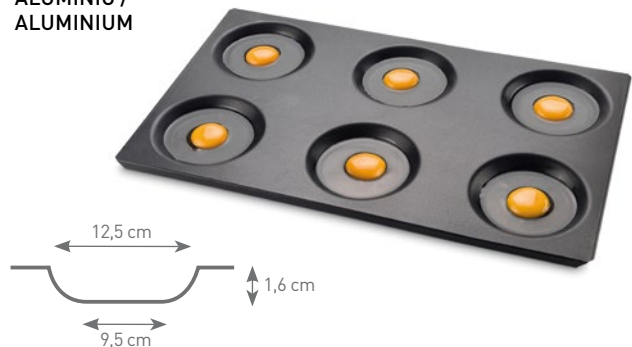


Grosor = 3 mm
Thickness = 3 mm
Épaisseur = 3 mm
Dicke: 3 mm

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

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

**CUBETA GN CON FONDO DIFUSOR /
SANDWICH BOTTOM GN CONTAINER /
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR /
GN BEHÄLTER MIT SANDWICHBODEN**

P. 165



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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
9002	1/1	530 x 325	2,5	1
5223	2/3	353 x 325	2,5	1
5303	1/2	325 x 265	2,5	1
5220	1/4	265 x 162	2,5	1
5228	1/8	241 x 165	2,5	1



5220 / 5228
Ideal para presentación.
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Ideal für die Präsentation.

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	mm	H mm	U
P318.040	400 x 300	12,0	1
P318.060	600 x 400	12,0	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

REF	mm	H mm	U
P779.017	255 x 175	10,0	1
P779.021	275 x 210	10,0	1
P779.026	300 x 260	10,0	1
P779.060	600 x 200	10,0	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	U
P777.540	395 x 295	50,0	1
P777.548	475 x 305	50,0	1
P777.560	595 x 395	50,0	1

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

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	1
P778.048	480 x 310	10,0	1
P778.060	600 x 400	10,0	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	1
P123.060	600 x 400	12,0	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	1
P123.160	600 x 400	12,0	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	1
P123.260	600 x 400	12,0	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	1
P132.060	600 x 400	12,0	1

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	1
P132.160	600 x 400	12,0	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	1
P132.260	600 x 400	12,0	1

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



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

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



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

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



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

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



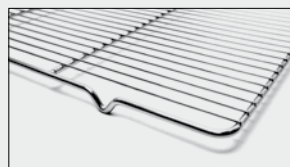
OVEN



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	1
P909.211	1/1	530 x 325	2	5	13	5	1

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

**REJILLA INOX PASTELERÍA CON PIES /
ST/STEEL PASTRY GRID WITH FEET /
GRILLE PÂTISSERIE INOX AVEC PIEDS /
PATISSERIEROST ROSTFREIER STAHL MIT FÜSSEN**



P. 253

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	6
P705.028	28	2,5	6
P705.032	32	2,5	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	6
P736.034	34	1,3	6

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



REF	Ø cm	U
P929.025	25	1
P929.028	28	1
P929.030	30	1
P929.036	36	1
P929.040	40	1

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



REF	Ø cm	U
P949.025	25,5	1
P949.030	30,5	1
P949.035	35,5	1
P949.040	40,0	1

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

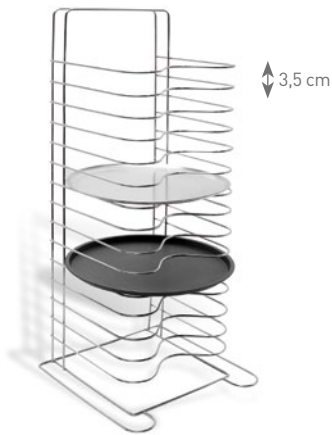


REF	Ø cm	U
P963.025	25,0	1
P963.030	30,5	1
P963.035	35,5	1
P963.040	40,0	1

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

ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES FOUR / OFENACCESSORIES

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	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	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
● + 260 °C

REF	mm	U
P833.001	520 x 315	1
P833.002	585 x 385	1
P833.003	400 x 300	1

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



REF	L cm	U
P607.000	19	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	1
P948.090	31 x 35	90	1
P948.132	31 x 35	132	1
P948.163	31 x 35	163	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	12
P301.108	8	32	0,13	12
P301.109	9	33	0,20	12
P301.110	10	37	0,25	6
P301.112	12	42	0,45	6
P301.114	14	43	0,75	6
P301.116	16	45	1,00	6
P301.118	18	48	1,50	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	10
P301.208	8	31	0,12	10
P301.210	10	33	0,25	10
P301.212	12	36	0,42	10
P301.214	14	39	0,75	10
P301.216	16	43	1,20	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	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



Cacillo monobloc con agujeros /
Perforated one piece ladle /
Louche monobloc perforée /

P396 Gelochter Monoblock Schöpflöffel



REF	Ø cm	L cm	U
P396.009	9	33	10
P396.010	10	37	10
P396.012	12	42	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	12
4980230	6,0	25,0	60	12
4980335	7,5	32,0	90	12
4980445	8,5	32,0	120	12
4980655	9,0	31,5	175	12
4980865	10,0	32,0	235	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	10
P302.110	10	32	10
P302.112	12	35	10
P302.114	14	37	10
P302.116	16	44	5
P302.118	18	44	5
P302.120	20	47	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	10
P302.212	12	36	10
P302.214	14	39	10
P302.216	16	42	10

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



REF	Ø cm	L cm	U
P314.110	10	36	5
P314.112	12	39	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	5
P314.212	12	39	5

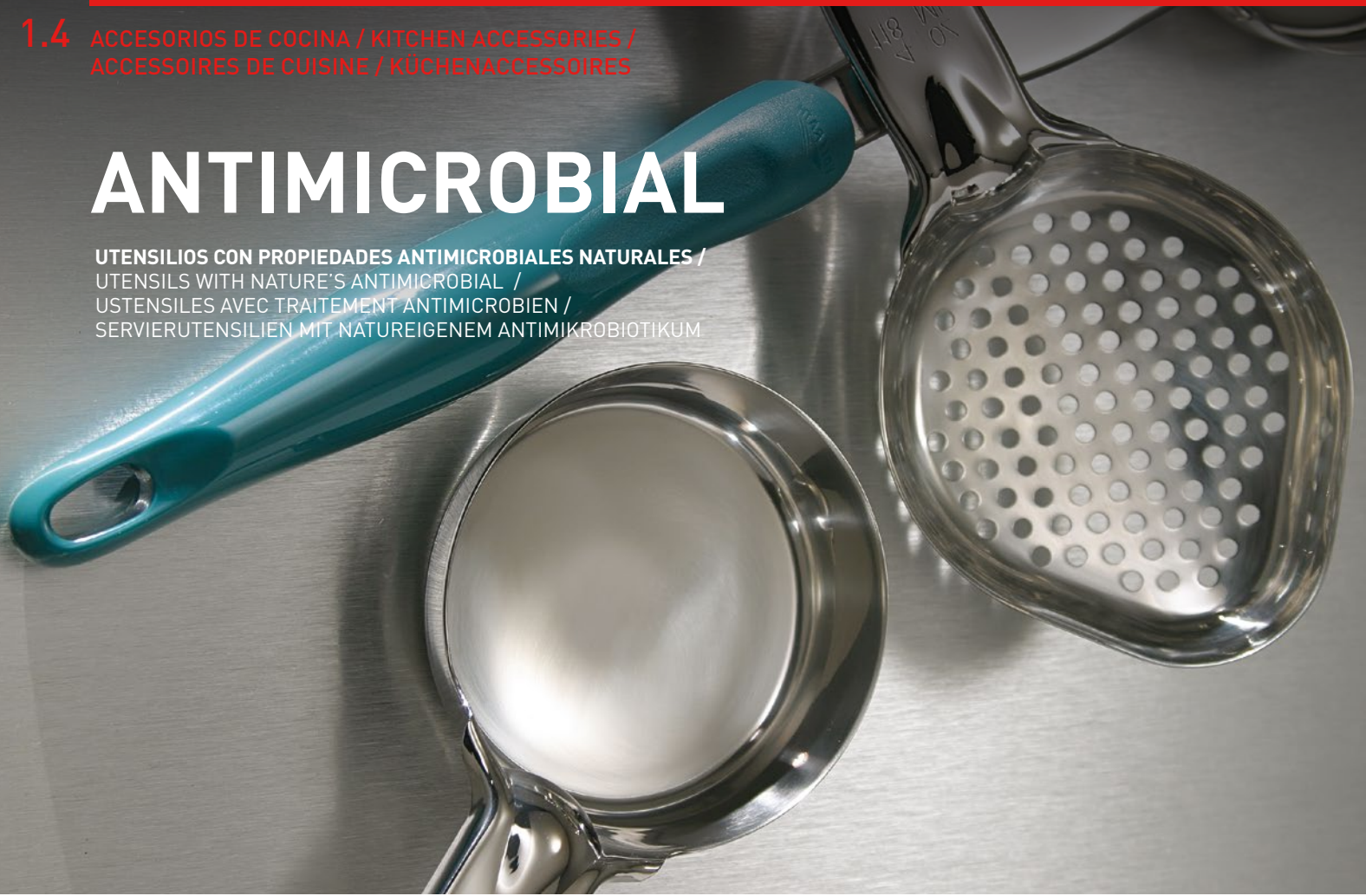
P3143 Pala pescado monobloc / One piece fish spatula /
Pelle à poisson monobloc / Fischwender Monoblock



REF	cm	L cm	U
P314.300	16 x 12	42	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

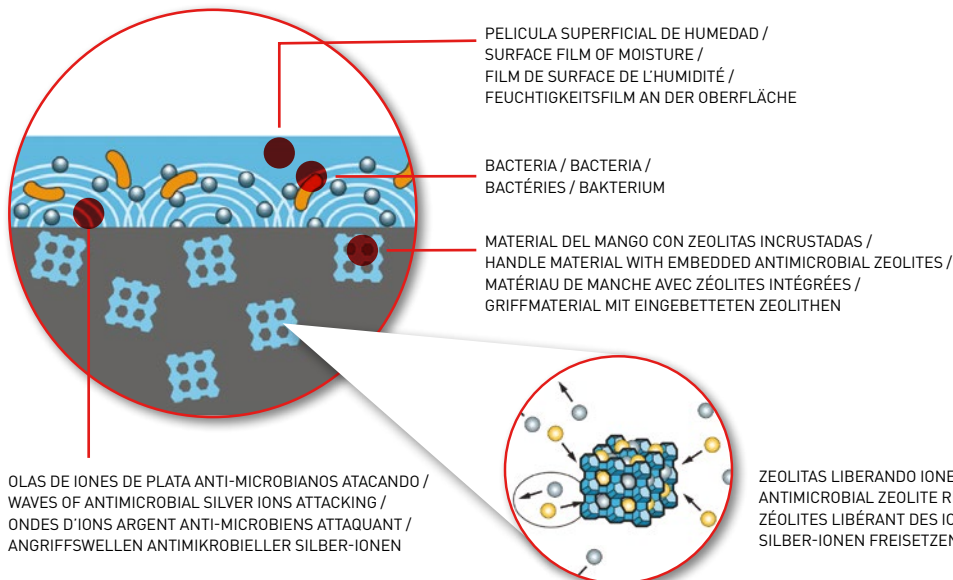
It's not hard to imagine how many of these nasty microbes can get transferred to serving utensils, And because dirty utensils and food do not get along, you need the power of exclusive Ion Antimicrobial Technology. While untreated surfaces allow microbes to collect and multiply, microbes are attacked 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	12
6433335		7,4	33	90	12
6433445		8,2	34	120	12
6433655		9,3	35	175	12
6433865		10,2	36	235	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	12
6432335		7,4	33	90	12
6432445		8,2	34	120	12
6432655		9,3	35	175	12
6432865		10,2	36	235	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	12
6433220		6,5	32,0	60	12
6433320		7,4	33,0	90	12
6433420		8,2	34,0	120	12
6433520		8,8	34,5	150	12
6433620		9,3	35,0	175	12
6433820		10,2	36,0	235	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	12
6432220		6,5	32,0	60	12
6432320		7,4	33,0	90	12
6432420		8,2	34,0	120	12
6432520		8,8	34,5	150	12
6432620		9,3	35,0	175	12
6432820		10,2	36,0	235	12

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

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

P. 104



**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	12
6412335		8,5 x 7,8	34,0	90	12
6412445		9,4 x 8,6	35,0	120	12
6412655		10,7 x 9,8	36,5	175	12
6412865		11,8 x 10,7	37,5	235	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	12
6422335		8,5 x 7,8	34,0	90	12
6422445		9,4 x 8,6	35,0	120	12
6422655		10,7 x 9,8	36,5	175	12
6422865		11,8 x 10,7	37,5	235	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	12
6412220		7,5 x 6,8	33,0	60	12
6412320		8,5 x 7,8	34,0	90	12
6412420		9,4 x 8,6	35,0	120	12
6412520		10,1 x 9,2	36,0	150	12
6412620		10,7 x 9,8	36,5	175	12
6412820		11,8 x 10,7	37,5	235	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	12
6422220		7,5 x 6,8	33,0	60	12
6422320		8,5 x 7,8	34,0	90	12
6422420		9,4 x 8,6	35,0	120	12
6422520		10,1 x 9,2	36,0	150	12
6422620		10,7 x 9,8	36,5	175	12
6422820		11,8 x 10,7	37,5	235	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	12
5283720	8,4	31,5	120	12
5283920	9,1	32,0	175	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	12
5283820	8,4	31,5	120	12
5284020	9,1	32,0	175	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	12
5292820	31,5	120	12
5293320	32,0	175	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	12
5292920	31,5	120	12
5293420	32,0	175	12

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



REF	Ø cm	U
P376.037	37	10

P3761 Cuchara honda monobloc profesional /
Professional one piece deep spoon /
Cuillère fonde monobloc professionnelle /
Tiefer professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	U
P376.137	37	10

P377 Cuchara perforada monobloc profesional /
Professional one piece perforated spoon /
Cuillère perforée monobloc professionnelle /
Gelochter professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	U
P377.037	37	10

P3771 Cuchara honda monobloc profesional perforada /
Professional one piece perforated deep spoon /
Cuillère fonde monobloc professionnelle perforée /
Tiefer gelochter professioneller Löffel Monoblock



REF	Ø cm	U
P377.137	37	10

P395 Cuchara oblicua monobloc /
One piece crosswire spoon /
Cuillère oblique monobloc /
Sossenlöffel Monoblock



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

P3972 Tenedor monobloc /
One piece meat fork /
Fourchette monobloc /
Fleischgabel Monoblock



REF	Ø cm	U
P397.247	47	10

2 púas / 2 prongs / 2 dents / 2 Zinken

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



REF	L cm	U
P397.347	47	10

3 púas / 3 prongs / 3 dents / 3 Zinken

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



REF	Ø cm	L cm	U
P315.010	10	40	10
P315.012	12	43	10
P315.015	15	50	10
P315.017	17	54	10
P315.020	20	61,5	10

P94101 Araña / Wire skimmer /
Araignée / Schaumlöffel



REF	Ø cm	L cm	U
P941.013	13	47,5	10
P941.015	15	49,5	10
P941.018	18	52,5	10
P941.020	20	54,5	10
P941.022	22	67,0	5
P941.024	24	69,0	5
P941.028	28	69,0	5

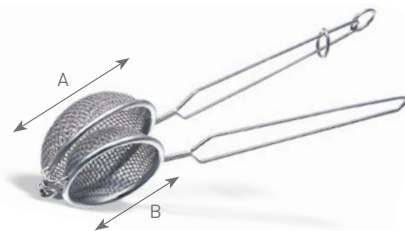
P955 Espumadera malla fina / Mesh skimmer /
Écumeiro maillée / Feiner Drahtschaumlöffel



REF	Ø cm	L cm	U
P955.010	10	40	10
P955.012	12	43	10
P955.015	15	50	10
P955.017	17	54	10
P955.020	20	61	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	1
P394.012	12	10	1

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

Batidores / Whisks / Fouets / Rührbesen



P. 244

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



232 °C

REF	Color	L cm	U
64130		35	12
6414015		35	12
6414030		35	12
6414040		35	12
6414050		35	12
6414070		35	12

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



232 °C



REF	Color	L cm	U
64132		35	12
6414215		35	12
6414230		35	12
6414240		35	12
6414250		35	12
6414270		35	12

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



232 °C



REF	Color	L cm	U
64134		35	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		34	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		34	12

5284220 Cuchara nylon / Nylon spoon / Cuillère nylon / Nylonlöffel



+ 245 °C

5284220



5284320



REF	Color	L cm	U
5284220	Black	34	12
5284320	Black	34	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	12
4689815	White	30,5	12
4689830	Blue	30,5	12
4689840	Red	30,5	12
4689850	Yellow	30,5	12
4689860	Light wood	30,5	12
4689960	Dark wood	38,1	12

47139 Porcionador / Thumb disher / Cuillère de service / Portionierer



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

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



REF	Color	TAMAÑO / SIZE	Ø mm	Mlts	U
47390	White	6	76	139	12
47391	Grey	8	73	110	12
47392	Light wood	10	70	96	12
47393	Green	12	64	84	12
47395	Blue	16	57	59	12
47396	Yellow	20	52	53	12
47397	Red	24	48	45	12
47398	Dark grey	30	44	33	12
N 47399	Light wood	36	44	28	12
N 47403	Dark grey	70	32	14	12

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

Espátula silicona alta temperatura /
High heat silicone spatula. Bowl scraper /
Spatule silicone haute température /
Silikonspachtel hohe Temperaturen

P. 245



P34001 Cacillo /
Ladle /
Louche /
Schöpflöffel

Nylon



REF	L cm	Lts	U
P340.010	28,5	0,08	12

P34002 Espumadera /
Skimmer /
Écumoire /
Schaumlöffel

Nylon



REF	L cm	Ø cm	U
P340.020	27	10,7	12

P34003 Cuchara de servicio /
Serving spoon /
Cuillère de service /
Servierlöffel

Nylon



REF	L cm	U
P340.030	27,5	12

P34004 Espátula /
Turner /
Spatule /
Pfannenwender

Nylon



REF	L cm	U
P340.040	28,5	12

P34005 Espátula wok /
Wok spatula /
Spatule wok /
Wokspachtel

Nylon



REF	L cm	U
P340.050	27,5	12

P34006 Espátula pastelera /
Baker spatula /
Palette /
Kuchenheber

Nylon



REF	L cm	U
P340.060	29	12

P34007 Cuchara espagueti /
spaghetti server /
Cuillère à spaghetti /
Spaghettilöffel

Nylon



REF	L cm	U
P340.070	29	12

P34008 Tenedor /
Meat fork /
Fourchette /
Fleischgabel

Nylon



REF	L cm	U
P340.080	29,5	12

P34009 Pinza /
Tong /
Pince /
Zange

Nylon



REF	L cm	U
P340.090	30,5	12

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

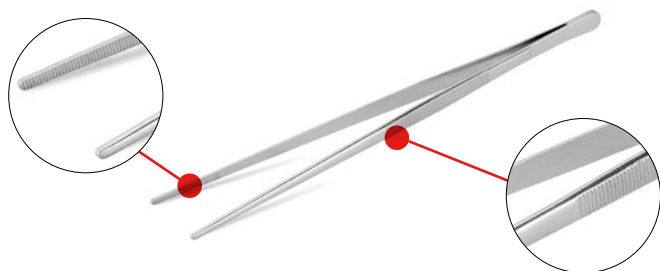


IDEA!

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

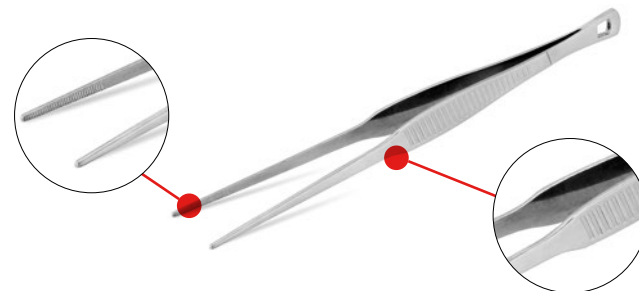
**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**

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



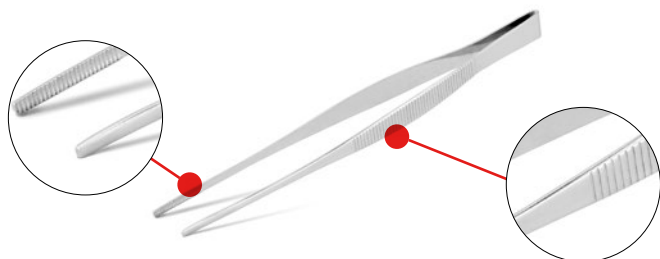
REF	L cm	U
P343.400	30	1

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)



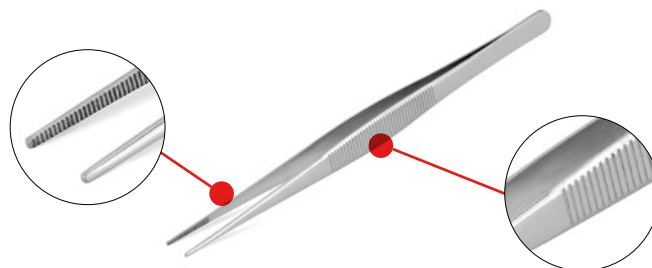
REF	L cm	U
P343.500	30	1

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



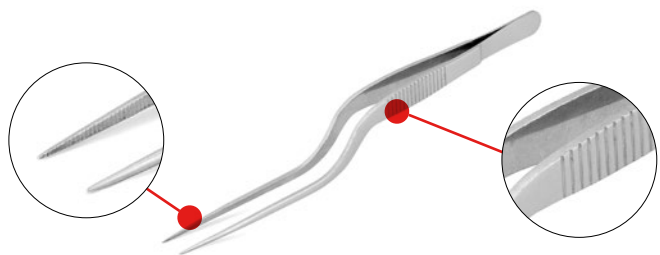
REF	L cm	U
P343.600	21	1

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



REF	L cm	U
P343.700	16	1

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



REF	L cm	U
P343.800	16	1

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

Aro redondo para tarta /
Ice cream cake ring /
Cercle à vacherin /
Runder Tortenring



P. 259

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



REF	L cm	U
P358.024	24	12
P358.029	29,5	12
P358.040	40	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	1
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	1
P358	40	1	2	3	4	5	6	7	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

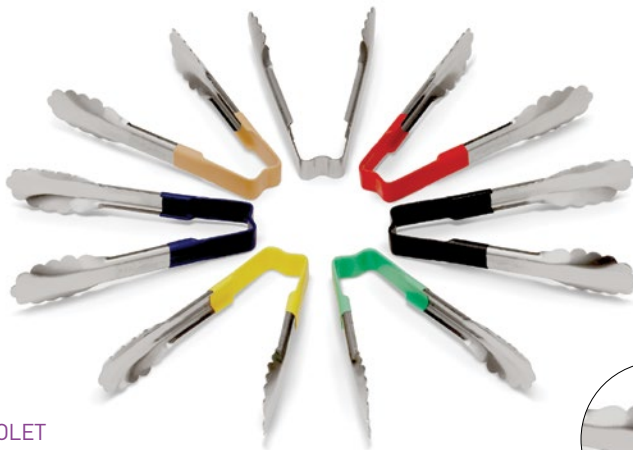
Fabricadas en acero inox, de una sola pieza, en forma de W que aseguran una máxima resistencia y durabilidad.

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	12
4780630	Blue	15	12
4780640	Red	15	12
4780650	Yellow	15	12
4780660	Orange	15	12
4780670	Green	15	12

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



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.



Forma /Shape /
Forme / Form



VIOLET
COLLECTION
P. 104

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	12
4781220	Black	30	12
4781620	Black	40	12
4780930	Blue	24	12
4781230	Blue	30	12
4781630	Blue	40	12
4780940	Red	24	12
4781240	Red	30	12
4781640	Red	40	12
4780950	Yellow	24	12
4781250	Yellow	30	12
4781650	Yellow	40	12
4780960	Light Brown	24	12
4781260	Light Brown	30	12
4781660	Light Brown	40	12
4780970	Green	24	12
4781270	Green	30	12
4781670	Green	40	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

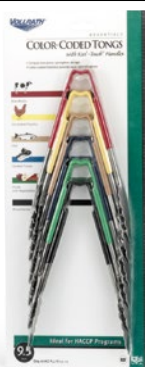
Revestimiento mango / Coated handle /
Revêtement queue / Griffbeschichtung



Forma / Shape /
Forme / Form

REF	Color	L cm	U
4790920	Black	24	12
4791220	Black	30	12
4791620	Black	40	12
4790930	Blue	24	12
4791230	Blue	30	12
4791630	Blue	40	12
4790940	Red	24	12
4791240	Red	30	12
4791640	Red	40	12
4790950	Yellow	24	12
4791250	Yellow	30	12
4791650	Yellow	40	12
4790960	Light Brown	24	12
4791260	Light Brown	30	12
4791660	Light Brown	40	12
4790970	Green	24	12
4791270	Green	30	12
4791670	Green	40	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.

Colores / Colours / Couleurs / Farben



Forma / Shape /
Forme / Form

REF	L cm	U
4780911	24	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	12
4781212	30	12
4781612	40	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

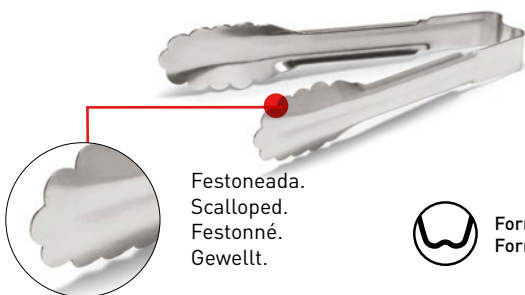
Revestimiento mango.
Coated handle.
Revêtement queue.
Griffbeschichtung.
82 °C

REF	L cm	U
4780922	24	12
4781222	30	12
4781622	40	12

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

VIOLET
COLLECTION
P. 104

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



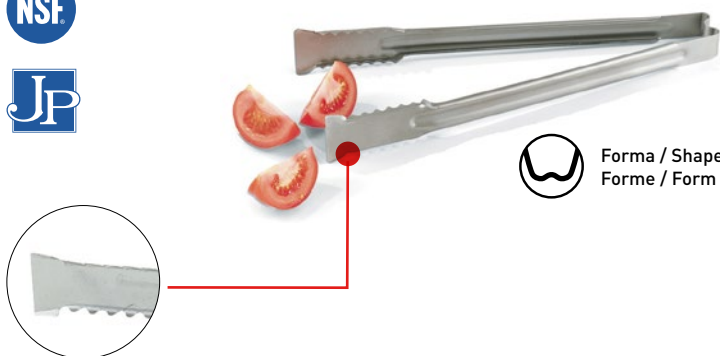
Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

Forma / Shape /
Forme / Form

REF	L cm	U
4780610*	15,2	12
4780910	24,1	12
4781210	30,5	12
4781610	40,6	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	12
4791210	30,5	12
4791610	40,6	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	36
47049	22,9	24
47042	30,5	12

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



REF	L cm	U
P611.001	24	24

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



REF	cm	U
P620.001	23 x 21	1

Mano derecha / Right hand
Main droite / Rechtshändig

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	12
47329	22,9	12
47322	30,5	12

47325 Pinza tipo tijeras de uso intensivo /
Heavy-Duty scissor tongs /
Pincas type ciseaux à usage intensif /
Scherenzange für starke Beanspruchung



REF	Color	L cm	U
47325	■	38	12

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	1
P621.001	23 x 21	1

● + 80 °C

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
4808715	White	15 x 7,5	34,5	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
4808815	White	21 x 7,5	42	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
4808915	White	21 x 7,5	42	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	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	12
P381.010	10	25	12

P382 Pala bar /
Spatula /
Palette /
Spachtel



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

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

Flexible /
Flexibel



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

P386 Rasqueta /
Dough scraper /
Raclette /
Schaber



REF	cm	U
P386.000	15 x 7,5	12

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



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

P385 Espátula pastelera /
Baker spatula /
Palette /
Kuchenspachtel



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

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

Sin sierra /
Without saw /
Sans scie /
Ohne säge



REF	L cm	U
P872.000	28	12

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

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

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	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	12
P375.062	17,8 x 7,6	31	12
P375.063	25,4 x 10,2	40,1	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	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	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	12

48083 Pala pasteles / Cake server /
Pelle à gâteau / Keksschaufel



REF	L cm	U
48083	27	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

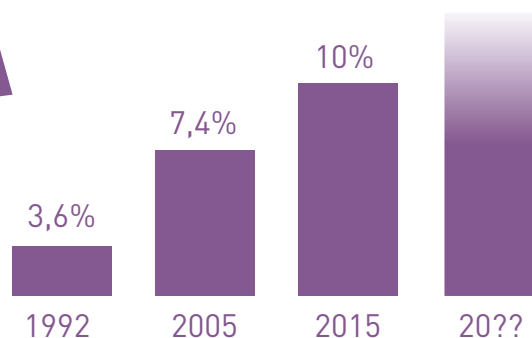
17M

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



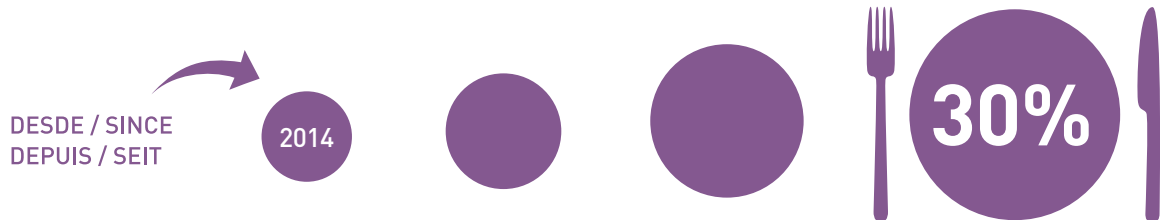
PORCENTAJE DE
PERSONAS ALÉRGICAS /

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.

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

CONTIENE / CONTAINS /
CONTIENT / ENTHÄLT

REF	U
55179	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

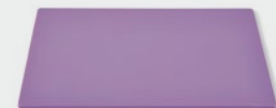
REF	Ø cm	H cm
P120.124	24	4,5



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	6

1500-C80 Tapa /
Lid /
Couvercle /
Deckel



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



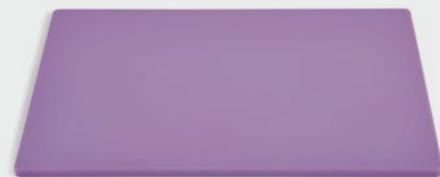
P. 320

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



P. 56

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



P. 139

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	6
4763265	18.4 x 18.4 x 8.7	1,7	12
4763465	21.6 x 21.6 x 10.8	3,0	6
4763565	25.8 x 25.8 x 13	4,9	4
4763765	29.9 x 29.9 x 15	7,8	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	6
4659065	18,4 x 10,3	1,6	6
4659165	24,1 x 12,9	3,2	6
4659265	30 x 16,5	6,6	3
4659665	35 x 17,5	9,6	2

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

4780680



REF	L cm	U
4780680	15,0	12
4780980	24,0	12
4781280	30,5	12
4781680	40,5	12
478091280*	24,0	12

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

6433480



REF	L cm	ml	U
6433480	34,0	120	12
6433580	34,5	150	12

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

6432480



REF	L cm	ml	U
6432480	34	120	12

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

4980280



REF	L cm	ml	U
4980280	25	60	12
4980480	32	120	12

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

6414080



● 232 °C



REF	L cm	U
6414080	35	12

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

6414280



● 232 °C



REF	L cm	U
6414280	35	12

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

4808780



● 232 °C



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

Porcionador / Disher /
Cuillère de service / Portionierer

47147



REF	Ø cm	L cm	ml	U
47147	4	21	22	12

47400 Porcionador / Disher /
Cuillère de service / Portionierer



REF	TIPO/TYPE	L cm	ml	U
47400	Estándar	20,0	22	12
47378	Extendido	23,5	22	12

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

47002



● 246 °C

REF	L cm	L mango cm	U
47002	25,5	12	12
47003	30,5	12	12
47004	35,5	12	12
47005	40,5	12	12
47006	45,5	12	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



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. 172

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	12
P328.023	4	10,5 x 8	23,3	12
P328.600	6	14,5 x 11	22,0	12

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



REF	U
P391.000	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	1
P322.102	39,5 x 3,5	1
P322.103	39,5 x 3,5	1
P322.104	39,5 x 3,5	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 Klängen

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

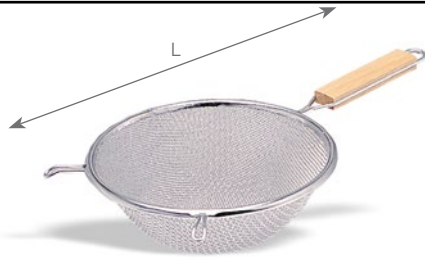


REF. P322.203
Gruoso
Extra coarse
Gros grains
Grob

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

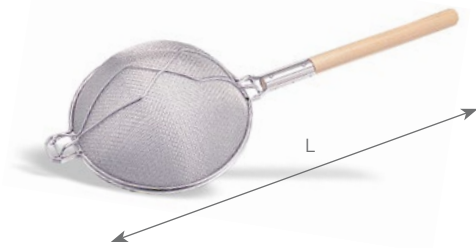
**UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS /
USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN**

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



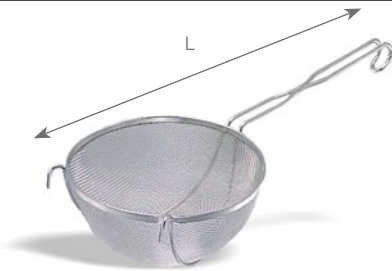
REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	U
P374.013	13	30	1-3	72
P374.015	15	32	1-3	72
P374.018	18	34	1-3	72
P374.020	20	38	1-3	72
P374.026	26	58,5	1,6-3	72

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	1
P375.035	35	86,5	1,040	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	12
P324.016	16	40	0,530	12
P324.019	19	42,5	0,530	12
P324.022	22	49	0,530	12
P324.025	25	55,5	0,530	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	96
P348.010	10	24,5	0,700	96
P348.012	12	31,5	0,700	96
P348.015	15	35	0,700	96
P348.018	18	40,5	0,700	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	96
P325.010	10	25,2	0,700	96
P325.012	12	32,5	0,700	96
P325.015	15	40,2	0,700	72
P325.018	18	42,5	0,700	72
P325.020	20	44,5	0,700	72

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



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

REF	L cm	U
P373.020	20	6
P373.024	24	6
P373.028	28	6

P303 Colador chino / Conical colander /
Chinois / Spitzsieb



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

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



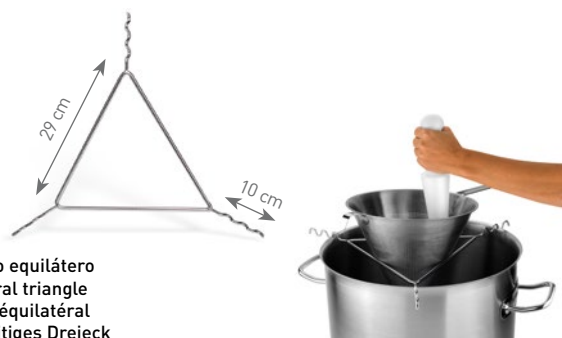
REF	Ø cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MALLAGE / MASCHENWEITE mm	U
P347.020	20	0,700	12
P347.024	24	0,700	12

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	1

P3032 Triángulo / Triangle / Triangle / Dreieck



Triángulo equilátero
Equilateral triangle
Triangle équilatéral
Gleichseitiges Dreieck

REF	L cm	U
P303.200	29	1

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

**Embudo dosificador /
Confectionery funnel /
Entonnoir doseur /
Dosierungstrichter**



P. 252

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

**Dispensador con control de porciones /
Portion control dispenser /
Distributeur contrôle de la partie /
Portionskontrollspender**



P. 253

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	1
P308.035	35	16,5	1
P308.040	40	18,0	1
P308.045	45	19,5	1
P308.050	50	22,5	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	1
P109.035	35	16,5	1
P109.040	40	17,5	1
P109.045	45	20,0	1
P109.050	50	22,5	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	1
P300.030	30	13,50	1

P321 Colador / Colander /
Passoire / Seiher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	U
P321.020	20	1
P321.022	22	1
P321.024	24	1
P321.026	26	1

P945 Harinero / Flour bin /
Tamis à farine / Mehlsieb



REF	cm	U
P945.037	37 x 26,5 x 18	1
P945.050	50 x 26,5 x 18	1
P945.051	50 x 33 x 18	1

P313 Pasapurés / Vegetable sieve /
Moulin à légumes / Passiermaschine



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	U
P313.025	25	11,5	1
P313.030	30	14,5	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	1

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



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

REF	L cm	U
P958.010	100 x 4	10
P958.012	120 x 5	10
P958.014	140 x 6	10
P958.016	160 x 6	10
P958.018	180 x 6	10

P3131 Pasapurés / Vegetable sieve /
Moulin à légumes / Passiermaschine



REF	Ø cm	Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm	U
P313.126	26	10,5	1
P313.132	32	16,5	1



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

P3135 Pasapurés / Potato ricer /
Presse-purés / Kartoffelpresse



REF	Ø cm	L cm	U
P313.500	9	30,5	1

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	1
P954.015	15	2,6	1
P954.020	20	3,2	1
P954.025	25	3,2	1

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



REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	U
P868.001	●	240	18,0	5	12
P868.002	●	360	21,0	5	12
P868.003	●	720	24,5	5	12
P868.004	●	240	18,0	5	12
P868.005	●	360	21,0	5	12
P868.006	●	720	24,5	5	12
P868.007*	○	240	18,0	5	12
P868.008*	○	360	21,0	5	12
P868.009*	○	720	24,5	5	12

* Transparente / Clear / Transparent

2808-13 Dispensador a presión / Squeeze dispenser / Distributeur à pression / Einzeldosierer



REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	U
2808-13	○	240	18,4	5,0	12
2812-13	○	350	18,4	6,0	12
4916-13	○	470	18,7	7,5	12
4924-13	○	710	26,0	7,3	12
4932-13	○	950	26,4	8,3	12

Transparente / Clear / Transparent

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



REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	U
2208-1354	○	200	18,0	5	12

Transparente / Clear / Transparent

IDEA!

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



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



REF	COLOR	ml	H cm	Ø cm	U
N 3316-13	○	470	18,7	7,5	12
N 3332-13	○	950	25,4	8,6	12
3316-13191	●	500	18,0	5	12

Transparente / Clear / Transparent

IDEA!

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



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
2912-13	350	18,4	6,0	1
5324-13	710	24,4	7,3	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	1
26240-13	710	22,5	7,5	1
26320-13	950	22,9	8,6	1

Transparente / Clear / Transparent



4961 Especieros / Dredgers / Saupoudreuses / Streuer



Ref. 4961-13191

Ref. 4961-1332

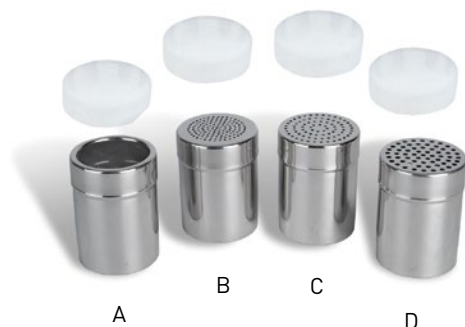
Ref. 4961-1308

Ref. 4961-1301

REF	ml	Ø cm AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	Ø cm	H cm	U
4961-13191	470	0,14	7,3	16	1
4961-1332	470	0,25	7,3	16	1
4961-1308	470	0,46	7,3	16	1
4961-1301	470	0,94	7,3	16	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	-	12
B P946.002	7	9,6	2	12
C P946.003	7	9,6	3	12
D P946.004	7	9,6	4	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

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

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

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



REF	Ø cm	H cm	U
P870.000	8,5	11,0	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	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	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	1
P943.000	9,5	0,750	28,5	1

P334 Alcuza / Oil pourer /
Huilière / Ölkanne



REF	Lts	U
P334.050	0,50	1
P334.100	1,00	1
P334.200	2,00	1

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



REF	L cm	H cm	U
P873.045	45	5,0	1
P873.060	60	5,0	1
P873.090	90	5,0	1

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



REF	cm	U
P941.000	62 x 20	1
RE 941.001	Hoja / Blade / Lame / Blatt	6

P323 Tenedor / fork / Fourchette / Spiess



REF	L cm	U
P323.050	50	5

P8180 Cepillo metálico / Metallic brush /
Brosse metallique / Metallbürste



REF	L cm	U
P818.000	27	1

P944 Escamador / Fish scaler /
Ecailleur / Fischentschupper



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	1
P940.120	16 x 19,5	120	1

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



REF	cm	U
P940.000	44,5 x 12 x 12,7	1
RE940.001	12,7 x 7,7	1

CAC105 Cepillo metálico / Metallic brush /
Brosse metallique / Metallbürste



REF	L cm	U
CAC105	18	1

REF	L cm	U
P944.000	23,5	1

REDCO® PUJADAS®



AMPLIA GAMA DE PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES

CORTA VERDURAS Y FRUTAS
HASTA 11 VECES MÁS RÁPIDO QUE EL CORTE A MANO
FÁCIL INTERCAMBIO DE LAS CUCHILLAS
LIMPIEZA RÁPIDA Y FÁCIL

WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

CUTS BOTH FRUIT AND VEGETABLES
SPEED UP YOUR WORK 11 TIMES FASTER THAN HAND CUTTING
EASY-TO-REMOVE INTERCHANGEABLE BLADES
EASY TO CLEAN

LARGE GAMME D'APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

COUPE LES LÉGUMES ET LES FRUITS
JUSQU'À 11 FOIS PLUS RAPIDE QUE LORSQUE VOUS COUPEZ À LA MAIN
COUTEAUX FACILEMENT INTERCHANGEABLES
NETTOYAGE RAPIDE ET FACILE

GROSSE AUSWAHL AN HANDLICHEN SCHNEIDEMASCHINEN

GEEIGNET FÜR OBST UND GEMÜSE
11MAL SCHNELLER ALS HANDSCHNEIDEN
MÜHELOSE AUSTAUSCHBARKEIT DER KLINGEN
SCHNELLE UND EINFACHE REINIGUNG



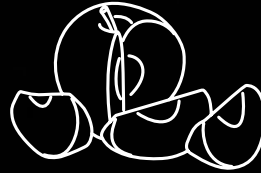
DADOS Y BASTONCILLOS /
DICE & STICKS /
CUBES ET BÂTONNETS /
WÜRFEL UND STÄBCHEN



REBANADA / SLICE /
TRANCHES / SCHEIB



GAJOS / WEDGE /
QUARTIERS / ZERTEILER



SACACORAZONES / CORE /
ÉVIDOIR / ENTKERNER



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



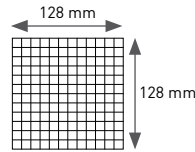
5x	11x	2,5x	3x	3x	5x
		✓	✓	✓	
		✓	✓	✓	
		✓	✓	✓	
			✓	✓	✓
✓		✓			
		✓	✓	✓	
			✓	✓	
			✓	✓	
✓	✓				
✓					
✓					



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 ●	1
55001		9,5	1
55002		12,7	1
REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB			
55011		6,4 ●	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
15153		10	1
15155		12 ●	1

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



Compatible / Kompatibel
● ●

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

TIPO/TYPE	mm	REF
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN		
	6,4	● 55059
	9,5	55060
	12,7	55061

REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB		
	6,4	● 55088

SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK		
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER		
	6	● 1515106
	8	1515208
	10	1515310
	12	● 1515512

SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER		
	6	● 1512606
	8	1512808

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

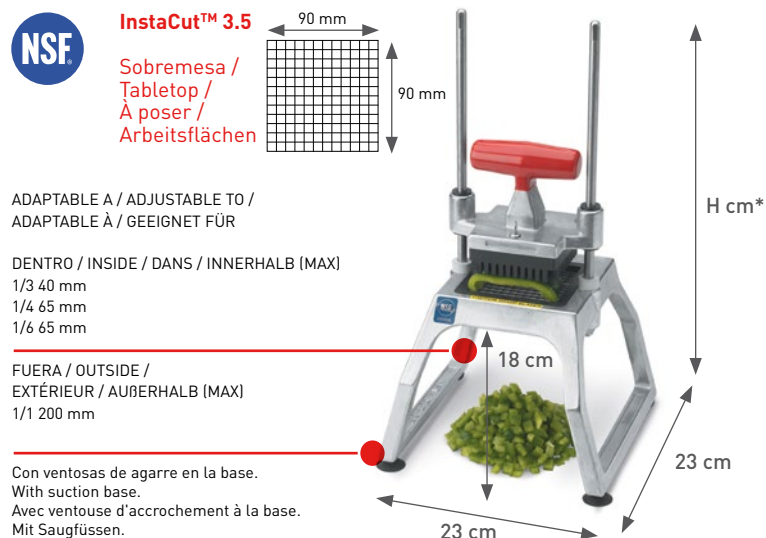
REF
55062 ●
55063
55064

55066 ●

15151060 ●
15152080
15153100
15155120 ●

15126060 ●
15128080

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



NSF InstaCut™ 3.5
Sobremesa /
Tabletop /
À poser /
Arbeitsflächen

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

DENTRO / INSIDE / DANS / INNERHALB (MAX)
1/3 40 mm
1/4 65 mm
1/6 65 mm

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

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



REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
15000		6,4	1
15001		9,5	1
15002		12,7	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
15003		4	1
15005		6	1
15006		8	1
15007		10	1
15008		12	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER			
15010		8	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



NSF 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	1
15017		9,5	1

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
15019		4	1
15022		8	1
15024		12	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

TIPO/TYPE		mm	REF	Ref. 15000 - 15010	Ref. 15016-15024
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN					
		6,4	15059		15081
		9,5	15060		15082
		12,7	15061		15083
		6,4 x 12,7	15085		-
SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK					
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER					
		4	15050		15073
		6	15052		-
		8	15053		15076
		10	15054		-
		12	15055		15078
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
		8	15058		

REF	TIPO/TYPE
15062	
15063	
15064	
15086	
15065	
15067	
15068	
15069	
15070	
15072	

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

NSF



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

*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	1
55028		14	2,5	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.

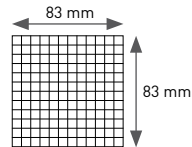
IDEA!

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



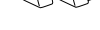



47703**



30 x 21,5 cm

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



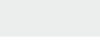
REF	TIPO/TIPO	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
47713		7	1
47714		10	1
47715		11	1

REF	TIPO/TIPO	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
47703**		8	1

REF	U
SOPORTE PARED / WALL HANGER BRACKET / SUPPORT DE SUSPENSION MURALE / WANDAUFHÄNGUNG	
45682^^	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	1
45749-1		10	1
45750-1		11	1

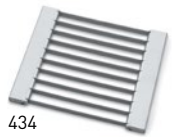
Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.
Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.
Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.
Schraubenlöcher im Boden der Standfüße zur dauerhaften 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.

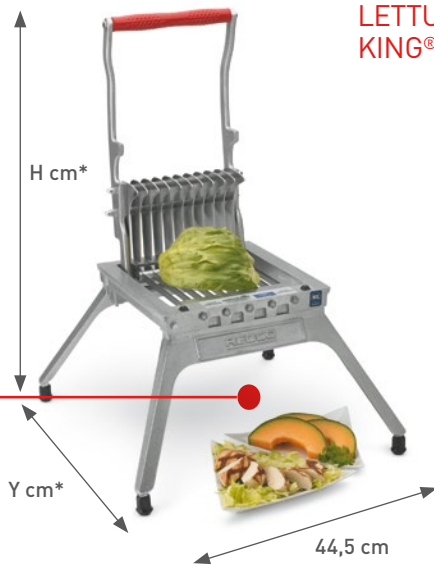
400N Cortador de lechuga / Salad cutter / Coupe-Salade / Salatschneider



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	1
403N		6,4	28	1
402NC		9,5	19	1
401N		19,0	10	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

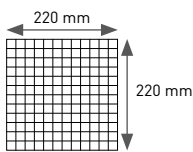
REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
435	400N	4,8	37	1
485	403N	6,4	28	1
484C	402NC	9,5	19	1
434	401N	19,0	10	1

Corte un cuarto de cabeza de lechuga a la vez.
Cut a quarter head of lettuce at a time.
Coupez un quart de tête de laitue à la fois.
Schneidet jeweils ein Salatkopfviertel.

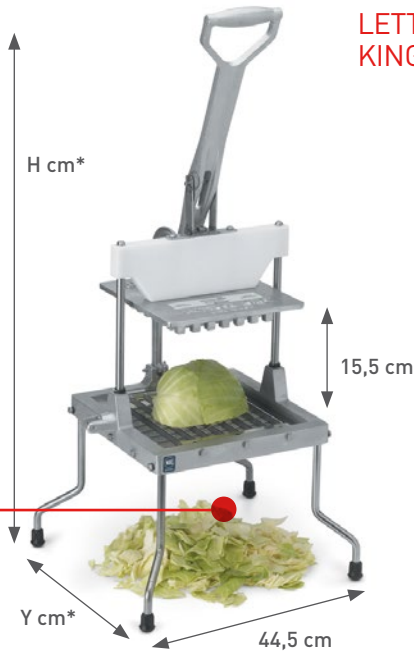


Más rápido / Faster

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/TYPO	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
4400N		25,4 x 25,4	1

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

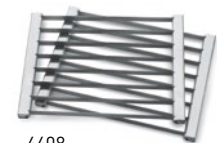
CONJUNTO DE CUCHILLAS / BLADE ASSEMBLY /
JEU DE LAMES / MESSEREINHEIT

REF	TIPO/TYPO	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	U
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
4408		25,4 x 25,4	1

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



Más rápido / Faster



4408

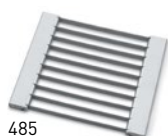


403NH Rebanadora de frutas y verduras / Fruit & vegetable slicer / Coup-fruit et légumes / Obstschneider

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	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	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.

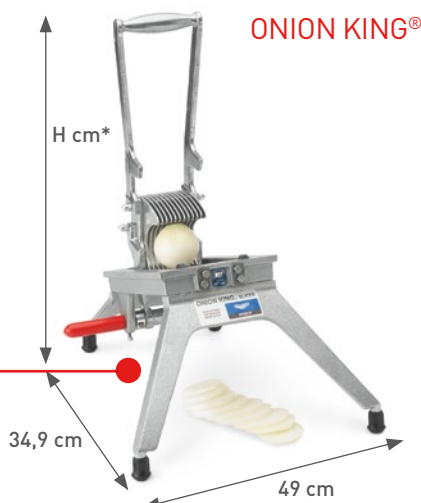
500N Cortador de cebollas / Onion cutter / Coupe-onions / Zwiebelschneider



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	1
501N		6,4	11	1
502N		9,5	7	1
503N		12,7	6	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	1
511	501N	6,4	11	1
510	502N	9,5	7	1
512	503N	12,7	6	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



Scan me



INSTABLOOM® II



REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
15604	24	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	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

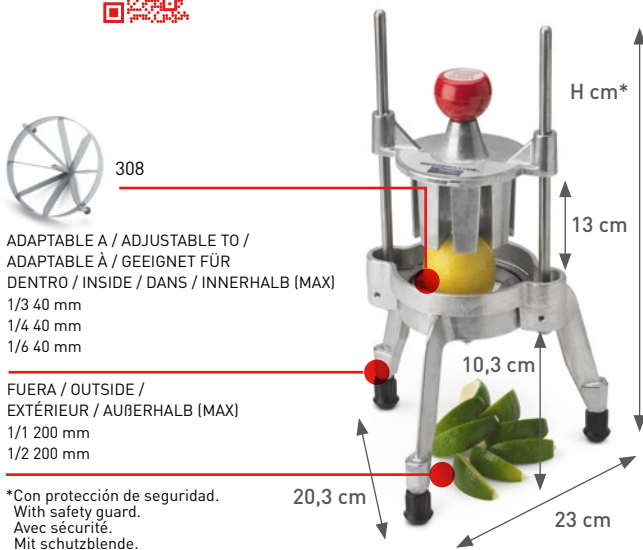
1.4 ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE / KÜCHENACCESSOIRES

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

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	1
808N	8	P308/P338	1
808SG*	8	P308/P338	1

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

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
306		6	1
308		8	1
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER			
336		6	1
338		8	1

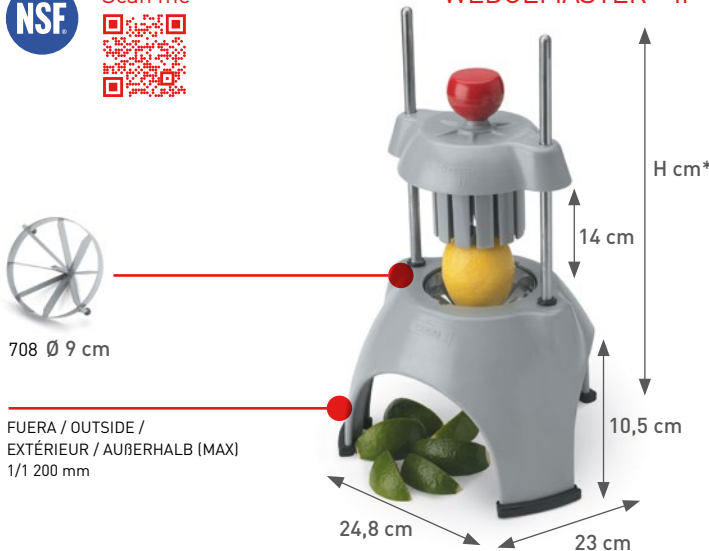
*H 40,6 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 40,3 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN



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	1
700-4		8	1

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

REF	TIPO/TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	U
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
704		4	1
706		6	1
708		8	1
712		12	1

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

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

Compatible / Kompatibel



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



REF	H cm	U
P937.000	80	1

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



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



REF	U
47704	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



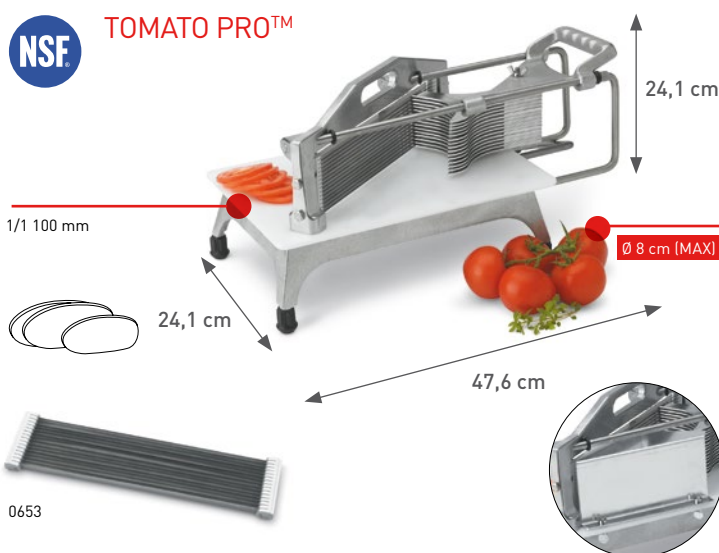
REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	cm	U
P975.900	6,4	39 x 21,5 x 20	1
RE975.901	6,4	25 x 6,8	1



5x 
Más rápido / Faster

RE975.901
Cuchilla / Blade / Lame / Klingen

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



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
0643N*	4,8	15	1
0644N**	6,4	11	1
0643SGN*^	4,8	15	1
0644SGN**^	6,4	11	1

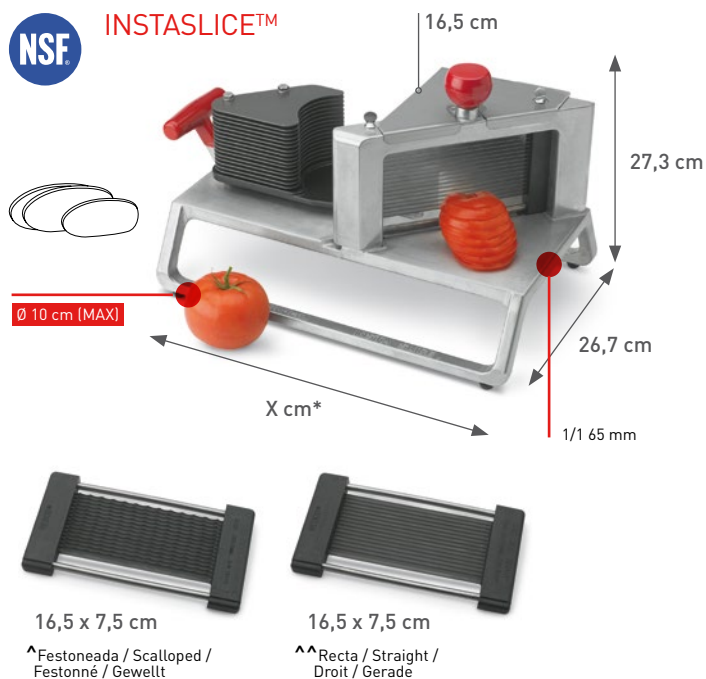
CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ITEM /
LAME DE RECHARGE / ERSATZMESSER

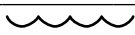
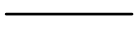


REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
*0653	4,8	15	1
**0654	6,4	11	1

^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


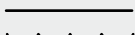

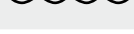
15105 Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider



REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
15105^		4,8	16	1
15205^^		4,8	16	1
15103^		6,4	12	1
15104^		9,5	8	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	1
15209^^		4,8	16	1
15113^		6,4	12	1
15114^		9,5	8	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.

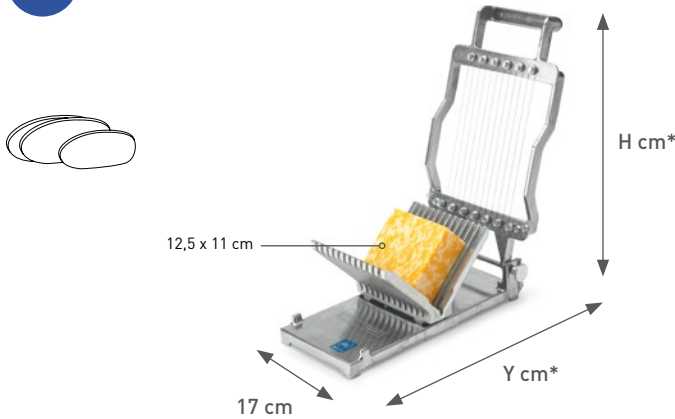
5x 
Más rápido / Faster

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	1
1812	9,5	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

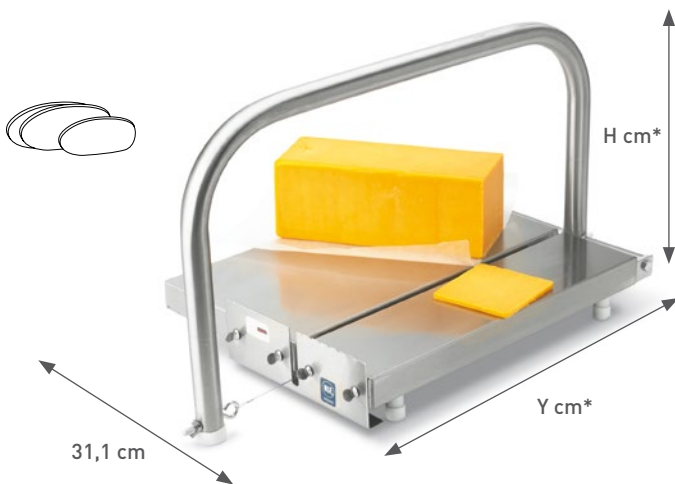
REF	U
1823	1

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	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	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	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	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	1
6005	1, 2, 3, 4, 5	1

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



6011
Picado /
Shredder cut /
Lanières /
Raspelschnitt



6012
Ristra /
String cut /
Paille /
Fadenschnitt



6013
Patata frita /
French fry cut /
Frites /
Pommes-Frites-Schnitt



6014
Rebanada fina /
Thin slice cut /
Emincé /
Dünnscheibenschnitt



6015
Acanalado (Krinkle Kut) /
Krinkle cut /
'Krinkle Kut' /
Riffelschnitt

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	1

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

REF	U
RE964.100	1

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

REF	U
RE964.200	1

55 cm

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

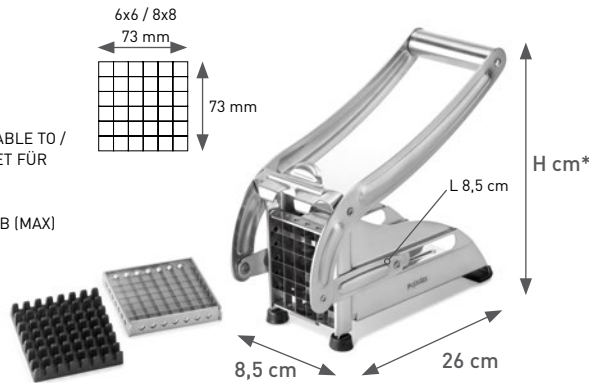
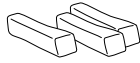


P975 Cortador de patatas fritas / French fry cutter / Coupe frites / Pommesschneider

Acero inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Rostfreier Stahl

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

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



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	U
P975.000	12 / 9	36 / 64	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

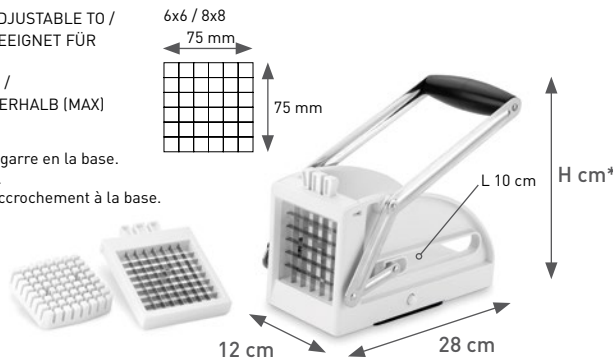
REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	U
RE 975.001	12	36 (6 x 6)	1
RE 975.002	9	64 (8 x 8)	1

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	1

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

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	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	1

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



REF	Ø cm	U
P610.000	8,5	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	1

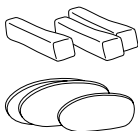
Aluminio fundición
Cast aluminium
Fonté d'aluminium
Aluminiumguss

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 GummifüÙe.



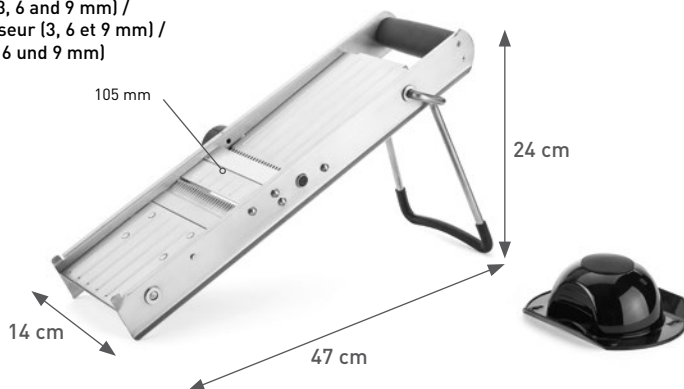
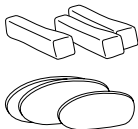
REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	U
P975.500	4 / 7	24 / 12	1

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	1

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

TOMATO KING®



REF	U
1400*	144
1401**	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	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: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.

DEUTSCH

Wir präsentieren eine neue Produktreihe von Schneidebrettern mit mehr als 20 verschiedenen Modellen und über 100 Artikel, um die bedürfnisse des markts zufrieden zu stellen. Wir bieten auch die möglichkeit spezielle masse und Dicke herzustellen abhängig von der bestellung. die neue produktreihe bieten wir in zwei verschiedenen varianten an: Eine Variante hergestellt aus Polyethylen (PE) durch Spritzverfahren und die breiteste Produktvariante hergestellt aus Polyethylen 500 hohe dichte (HD PE 500) durch Wärmedruckverfahren.



> 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 moleculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes propriétés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résistant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 °C
- Température de ramolissement: 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	1
P911.802		300 x 200	20	1
P911.803		300 x 200	20	1
P911.804		300 x 200	20	1
P911.805		300 x 200	20	1
P911.806		300 x 200	20	1
P911.808		300 x 200	20	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	1
P911.302		530 x 325	20	1
P911.303		530 x 325	20	1
P911.304		530 x 325	20	1
P911.305		530 x 325	20	1
P911.306		530 x 325	20	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	1
P911.202		600 x 400	20	1

P9117 GN 1/2

320 x 265 x 20



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

REF	Color	mm	H mm	U
P911.701		320 x 265	20	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	1

P9114

400 x 300 x 20

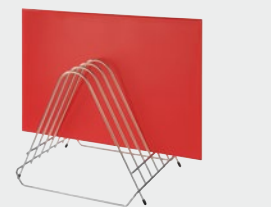


Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	U
P911.401		400 x 300	20	1
P911.402		400 x 300	20	1
P911.403		400 x 300	20	1
P911.404		400 x 300	20	1
P911.405		400 x 300	20	1
P911.406		400 x 300	20	1
P911.408		400 x 300	20	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. 163

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		500 x 300	20	1
P911.902		500 x 300	20	1
P911.903		500 x 300	20	1
P911.904		500 x 300	20	1
P911.905		500 x 300	20	1
P911.906		500 x 300	20	1
N P911.908		500 x 300	20	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		600 x 400	20	1
P911.602		600 x 400	20	1
P911.603		600 x 400	20	1
P911.604		600 x 400	20	1
P911.605		600 x 400	20	1
P911.606		600 x 400	20	1
N P911.608		600 x 400	20	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		650 x 400	110	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

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		530 x 325	20	1
P911.502		530 x 325	20	1
P911.503		530 x 325	20	1
P911.504		530 x 325	20	1
P911.505		530 x 325	20	1
P911.506		530 x 325	20	1
N P911.508		530 x 325	20	1

P9135 Bar



Sin pies
Without feet
Sans pieds
Ohne Füße

REF	Color	mm	H mm	U
P913.501		160 x 250	10	1
P913.601		250 x 200	10	1
P913.701		300 x 200	10	1
P913.901		320 x 240	10	1

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. 34,56,99,172

REF	mm	H mm	U
P911.407	400 x 300	20	1
P911.507	530 x 325 (1/1)	20	1
P911.607	600 x 400	20	1

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



REF	cm	U
P901.014	14 x 10	1
P901.018	18 x 12	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	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 plane supérieure en inox. Bouton de régulation.
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.
Ebene obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

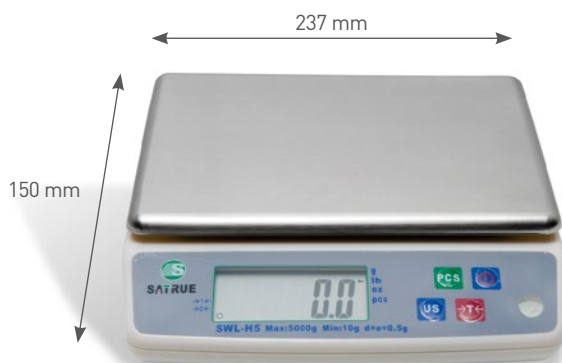
P602 Balanza mecánica / Mechanical scale / Balance mécanique / Mechanische Waage



REF	kg	Grs	Plataforma / Surface / Plateau / Plattform Ø cm	U
P602.015	15	50	26	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	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.

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

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

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	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	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	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	1

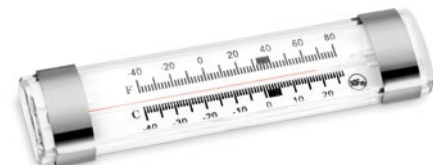
P9800 Termómetro nevera / Cold storage thermometer / Thermomètre congélateur / Kühlschrankthermometer



Acabado esmaltado /
Enameled finish /
Émaillé /
Emaillierte Ausfertigung

REF	L cm	Temp.	U
P980.000	28	-30 °C / +50 °C	1

P98005 Termómetro nevera horizontal / Horizontal refrigerator thermometer / Thermomètre congélateur horizontal / Horizontales Kühlschrankthermometer



REF	mm	Temp.	U
P980.050	135 x 35	-40 °C / +20 °C	24

P9816

Termómetro de cocción / Cooking thermometer /
Thermomètre à cuisson / Kochthermometer

NUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL



Con protección de plástico /
With plastic protection.
Avec gaine plastique /
Mit Plastikschutz.

REF	L cm	Temp.	U
P981.600	17	-10 °C / +200 °C	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	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 éclaboussures.
Ecran illuminé. La sonde est attachée au côté lateral de l'appareil.
Temperaturfühler aus rostfreiem Stahl
Antispritzschutz. Beleuchtetes Display. Seitlicher Fühlerhalter.

P981650

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



REF	L cm	Temp.	U
P981.650	14,3	-40 °C / +70 °C	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	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. 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	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	1
P604.002	2,00	1

P846 Jarra de medidas en polipropileno /
Polypropylene measuring jug /
Pot mesureur en polypropylène /
Messbecher aus Polypropylen



REF	Lts	U
P846.025	0,25	1
P846.050	0,50	1
P846.100	1,00	1
P846.200	2,00	1
P846.300	3,00	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	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	1
P603.015	32,5	32,50	15,00	1

P9473 Guantes protección térmica / Heat protection gloves / Gants protection thermique / Hitzehandschuh

CE



REF	Talla / Size / Taille / Grösse	U
P947.301	S	1
P947.302	M	1
P947.303	L	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.

Exterieur 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	1

P9475 Manopla silicona / Silicone mitten / Mouflette en silicone / Silikonbackhandschuh



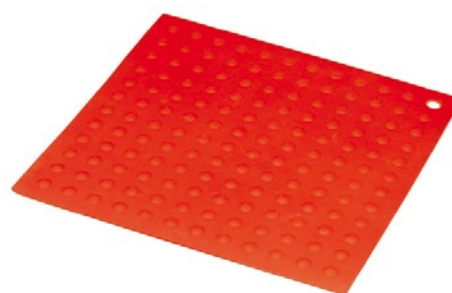
REF	cm	U
P947.500	10,5 x 9	1

P9474 Manopla Silicona / Silicone oven mitt / Moufle en silicone / Silikonbackhandschuh



REF	L cm	U
P947.400	30	1

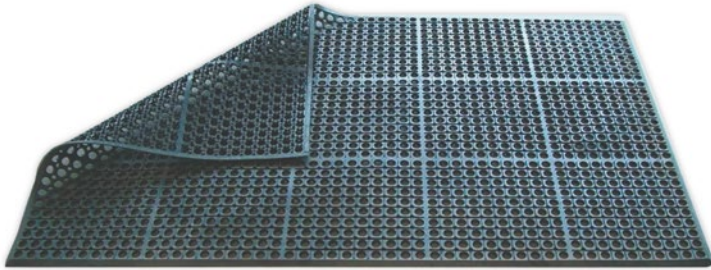
P9476 Paño de silicona / Silicone pot-grabber / Torchon en silicone / Silikontuch



REF	cm	U
P947.600	17,6 x 17,6	1

P26000 Alfombra / Mat / Tapis / Matte

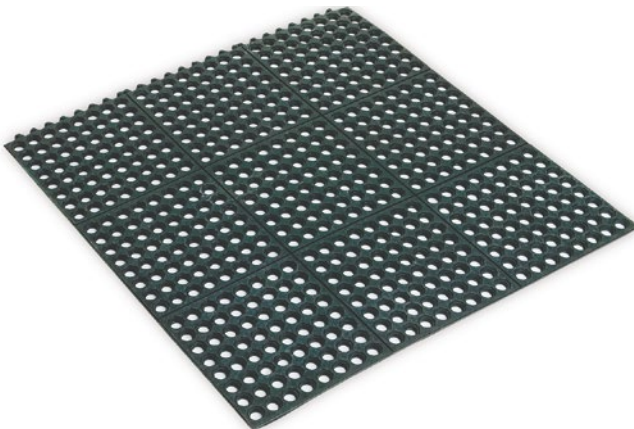
REF	cm	U
P26.000	90 x 150 x 1,20	1



✓ REACH
COMPLIANT

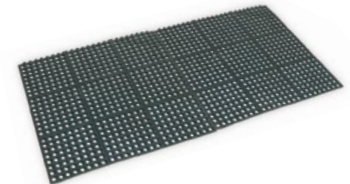
P26001 Alfombra / Mat / Tapis / Matte

REF	cm	U
P26.001	90 x 90 x 1,20	1



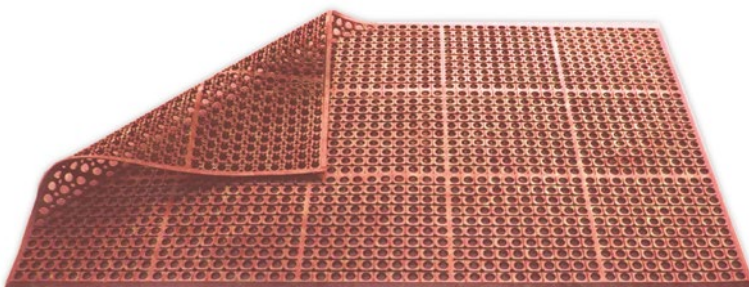
✓ REACH
COMPLIANT

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	1



Resistente al aceite.
Oil resistant.
Résistant à l'huile.
Resistent gegen Öl.





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

2.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER 150

INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10	156
CUBETAS GN SP3 / SP3 GN PANS / BACS GN SP3 / GASTRONORM BEHÄLTER SP3 /	159
COMPLEMENTOS GASTRONORM / GASTRONORM ACCESSORIES / ACCESSOIRES GASTRONORME / GASTRONORM ASSESSOIRES	163
CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / MIT SANDWICHBODEN	165
POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT	166
SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A	168
POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN	170
VIOLET COLLECTION	172

2.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE 174

CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS / RACKS AND EXTENDERS / PANIERS BASE ET RÉHAUSSE / BASISKÖRBE UND ERWEITERUNGEN	178
CESTAS PARA TAZAS / CUP RACKS / CASIERS À TASSES / TASSENKÖRBE	184
COMPLEMENTOS / COMPLEMENTS / COMPLÉMENTS / ZUBEHÖR	185
CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES / TELLERSPÜLKÖRBE	186
CESTAS SIGNATURE / SIGNATURE RACKS / CASIERS SIGNATURE / SPÜLKÖRBE SIGNATURE	190

2.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS / SERVIERWAGEN 196

CARROS DE SERVICIO EN MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS / SERVIERWAGEN AUS HOLZ	196
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLES / CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM / SERVICEWAGEN AUS ALUMINIUM	200
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	201
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL RAIL TROLLEYS / CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN AUS EDELSTAHL	205
CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPÉCIAUX / SPEZIALWAGEN	211

2.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE 216

COMPONENTES ESTANTERÍA / SHELVING PARTS / COMPONENTS ÉTAGÈRES / REGAL KOMPLEMENTEN	220
KIT ESTANTERÍA / SHELVING KITS / KITS ÉTAGÈRES / REGAL SETS	224

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 /
VERSTÄRKTE 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 /
VERSTÄRKTE 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 /
ABGEFLACHTE WANNENKANTEN VERHINDERN

**POLICARBONATO /
POLICARBONATO /
POLYCARBONATE /
POLYCARBONAT**

- 40 °C
+ 130 °C

BORDES REFORZADOS /
REINFORCED RIMS /
BORDS RENFORCÉS /
VERSTÄRKTE RÄNDER

MARCAJE MODELO CUBETA /
CONTAINER MODEL /
TYPE DE BAC /
MODELMARKIERUNG AM BEHÄLTER

TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS /
TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING /
CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES /
STRUKTUR UM VERKRATZUNGEN ZU VERHINDERN



MAYOR GROSOR /
THICKER /
PLUS ÉPAIS /
DICKER

GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD /
GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY /
ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR /
EXTERNE SKALIERUNG DES FASSUNGSVERMÖGEN

CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO /
MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE /
CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND /
EIGENSCHAFTEN IM BODEN MARKIERT

**SIN BISFENOL-A /
BISPHENOL-A FREE /
SANS BISPHÉNOL-A /
OHNE BISFENOL-A**

- 40 °C
+ 90 °C



**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 /
VERSTÄRKTE RÄNDER

MARCAJE MODELO CUBETA /
CONTAINER MODEL /
TYPE DE BAC /
MODELMARKIERUNG AM BEHÄLTER

TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS /
TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING /
CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES /
STRUKTUR UM KRATZER ZU VERHINDERN



MAYOR GROSOR /
THICKER /
PLUS ÉPAIS /
DICKER

GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD /
GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY /
ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR /
EXTERNE SKALIERUNG DES FASSUNGSVERMÖGEN

CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO /
MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE /
CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND /
EIGENSCHAFTEN IM BODEN MARKIERT

COCCIÓN /
COOKING /
CUISSON /
KOCHEN

PATENTED EXCLUSIVE



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 + POLINORM®DECKEL

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
P. 429

2.1 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
P. 71

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
P. 429

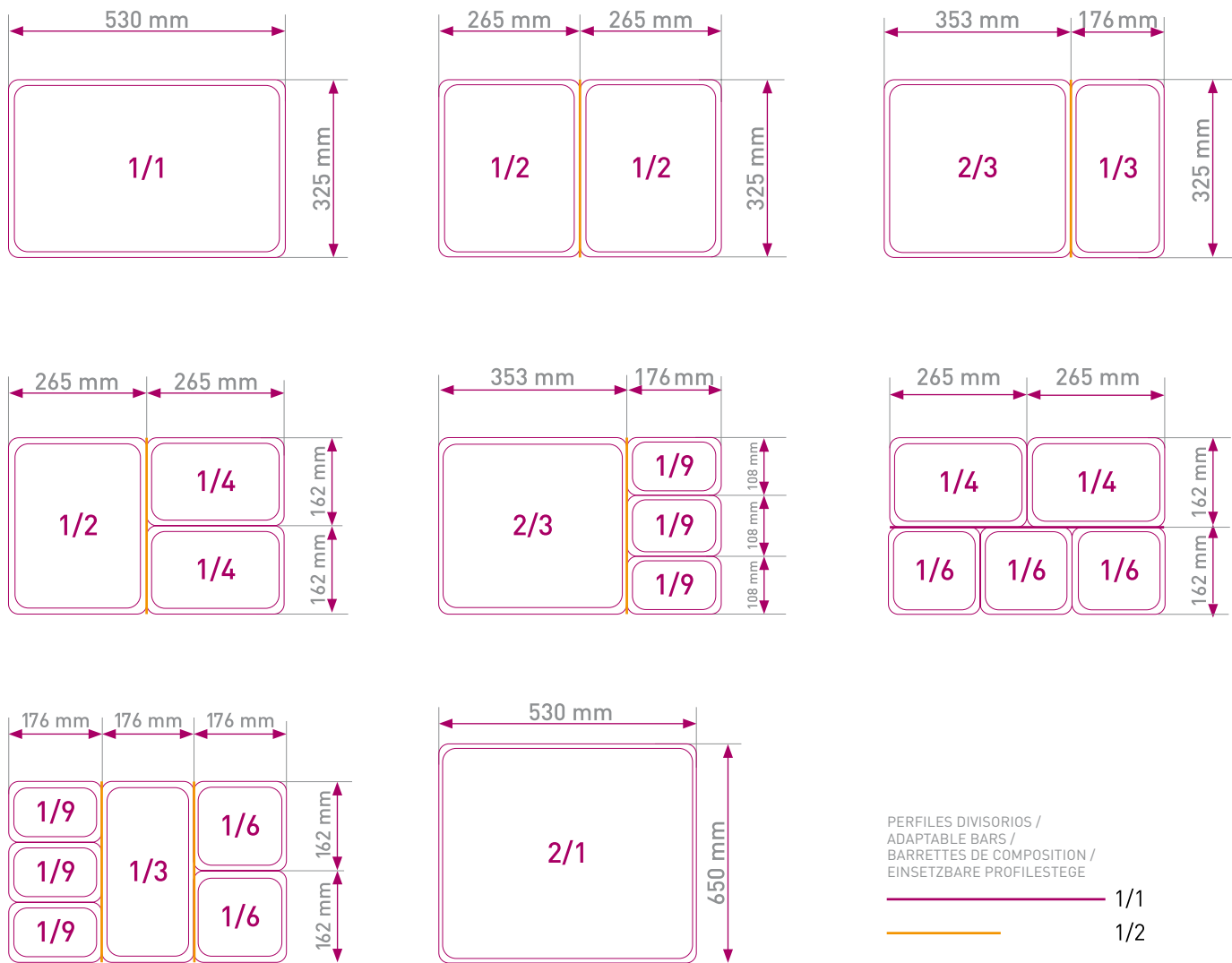
●	●	●	✓
✓	✓	●	✓
✓	✓	●	●
●	●	✗	●
130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
130 °C	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
130 °C	80 °C	✗	70 °C
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗

* AMBIENTE HÚMEDO / HUMID ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT HUMIDE / FEUCHTE UMGEBUNG

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

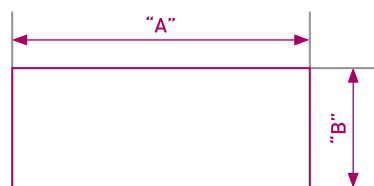
MEDIDAS Y COMBINACIONES /
SIZES AND COMBINATIONS /
MESURES ET COMBINAISONS /
MASSE UND KOMBINATIONEN

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



**TAPA GN POLINORM® /
GN POLYNORM® LID /
GN COUVERCLE POLYNORM® /
GN POLYNORM® DECKEL**

PATENTED EXCLUSIVE



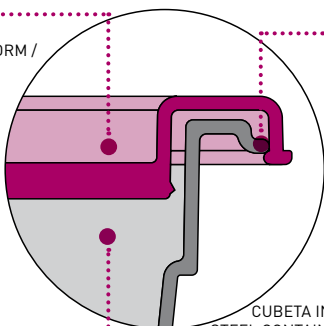
DISPONIBLE EN SEIS COLORES / AVAILABLE IN SIX COLOURS /
DISPONIBLE EN SIX COULEURS / VERFÜGBAR IN SECHS FARBEN



ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU



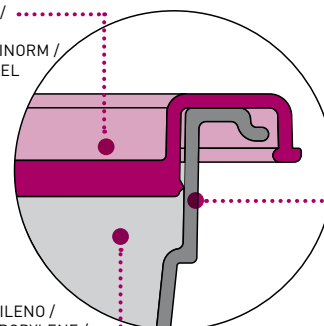
TAPA POLINORM /
POLINORM LID /
COUVERCLE POLINORM /
POLINORM DECKEL



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

2.1 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	1
P210.401	40	11,50	1
P210.651	65	18,80	1
P211.001	100	28,90	1
P211.501	150	43,10	1
P212.001	200	52,00	1

1/1 530 x 325 mm

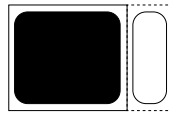
18/10



REF	H mm	Lts	U
P110.201	20	2,80	1
P110.401	40	5,10	1
P110.551	55	7,00	1
P110.651	65	8,30	1
P111.001	100	14,20	1
P111.501	150	20,20	1
P112.001	200	26,00	1

2/3 353 x 325 mm

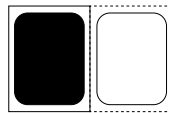
18/10



REF	H mm	Lts	U
P230.201	20	1,70	1
P230.401	40	3,10	1
P230.651	65	5,60	1
P231.001	100	8,80	1
P231.501	150	13,20	1
P232.001	200	18,30	1

1/2 325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
P120.201	20	1,20	1
P120.401	40	2,20	1
P120.651	65	4,10	1
P121.001	100	6,10	1
P121.501	150	9,10	1
P122.001	200	12,00	1

2/4 530 x 165 mm

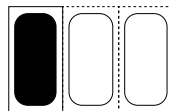
18/10



REF	H mm	Lts	U
P240.401	40	1,80	1
P240.651	65	4,00	1
P241.001	100	6,00	1
P241.501	150	10,00	1

1/3 325 x 176 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
P130.201	20	0,80	1
P130.401*	40	1,50	1
P130.651	65	2,50	1
P131.001	100	3,80	1
P131.501	150	5,60	6
P132.001	200	7,30	6

IDEA!

- * Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.
- * Special GN container for snack showcases.
- * Bac GN spécial pour vitrines snack.
- * Spezial GN Behälter für Snackglasvitrinen

1/4 265 x 162 mm

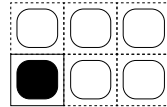
18/10



REF	H mm	Lts	U
P140.201	20	0,50	1
P140.651	65	1,70	1
P141.001	100	2,80	1
P141.501	150	4,10	6
P142.001	200	5,00	6

1/6 176 x 162 mm

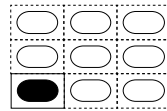
18/10



REF	H mm	Lts	U
P160.651	65	1,00	1
P161.001	100	1,60	1
P161.501	150	2,20	6
P162.001	200	2,90	6

1/9 176 x 108 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
P190.651	65	0,60	1
P191.001	100	0,80	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	1
P115.000	1/1	1
P235.000	2/3	1
P125.000	1/2	1
P135.000	1/3	1
P145.000	1/4	1

Perfiles divisorios / Adaptable bars / Barrettes de composition / Profilstege



REF	H mm	Lts	U
P111.111	1/1	53	1
P122.222	1/2	32,5	1

Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.
To arrange any composition with gastronorm containers.
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.
Für die Realisierung aller Kombinationen mit den GN Behälter.

Asas móviles / Falling handles / Anses tombantes / Fallgriffe

Añadir AM a la referencia de la cubeta elegida
Add AM to the GN container reference
Ajouter AM à la référence du bac GN
Fügen Sie die AM zu den ausgewählten Art.Nr. der GN
Apta para todas las medidas de cubetas
Suitable for all GN sizes
Apte sur toutes les dimensions GN
Einsetzbar an alle Größen der Behälter



REF	U
	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



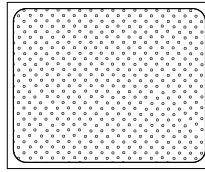
REF	U
	1

2.1 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

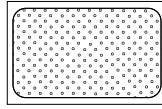
18/10



REF	H mm	U
P210.202	20*	1
P210.402	40*	1
P210.652	65*	1
P211.002	100**	1
P211.502	150**	1
P212.002	200**	1

1/1 530 x 325 mm

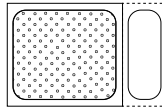
18/10



REF	H mm	U
P110.202	20*	1
P110.402	40*	1
P110.552	55*	1
P110.652	65*	1
P111.002	100**	1
P111.502	150**	1
P112.002	200**	1

2/3 353 x 325 mm

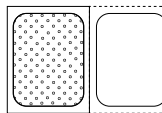
18/10



REF	H mm	U
P230.202	20*	1
P230.402	40*	1
P230.652	65*	1
P231.002	100**	1
P231.502	150**	1
P232.002	200**	1

1/2 325 x 265 mm

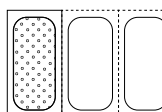
18/10



REF	H mm	U
P120.652	65*	1
P121.002	100**	1
P121.502	150**	1
P122.002	200**	1

1/3 325 x 176 mm

18/10



REF	H mm	U
P130.202	20*	1
P130.402	40*	1
P130.652	65*	1
P131.002	100**	1
P131.502	150**	1
P132.002	200**	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

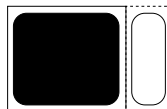
18/10



REF	H mm	Lts	U
90002	20	-	6
90012	40	5,4	6
90052	55	7,3	6
90022	65	8,5	6
90042	100	13,4	6
90062	150	19,9	6
90082	200	26,1	6

2/3 353 x 325 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
90102	20	-	6
90112	40	3,4	6
90122	65	5,4	6
90142	100	8,0	6
90162	150	11,9	6
90182	200	15,5	6

1/2 325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
90202	20	-	6
90212	40	2,4	6
90252	55	3,3	6
90222	65	3,8	6
90242	100	6,0	6
90262	150	8,9	6
90282	200	11,6	6

2.1 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

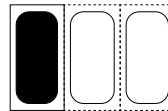
18/10



REF	H mm	Lts	U
90502	20	-	6
90512	30	2,4	6
90552	55	3,1	6
90522	65	3,7	6
90542	100	5,7	3
90562	150	8,2	3

1/3 325 x 176 mm

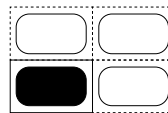
18/10



REF	H mm	Lts	U
90302	20	-	6
90312	40	1,6	6
90352	55	2,0	6
90322	65	2,4	6
90342	100	3,7	6
90362	150	5,5	6
90382	200	7,1	3

1/4 265 x 162 mm

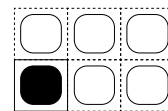
18/10



REF	H mm	Lts	U
90402	20	-	6
90412	40	1,1	6
90452	55	1,5	6
90422	65	1,7	6
90442	100	2,6	6
90462	150	3,8	6
90482	200	4,8	3

1/6 176 x 162 mm

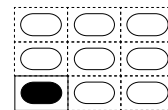
18/10



REF	H mm	Lts	U
90622	65	1,1	6
90642	100	1,6	6
90662	150	2,3	6
90682	200	3,0	6

1/9 176 x 108 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
90922	65	0,60	6
90942	100	0,80	6

93100 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

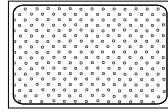
18/10



REF	Mod	U
93100	1/1	6
93110	2/3	6
93200	1/2	6
93500	2/4	6
93300	1/3	6
93400	1/4	6

1/1 530 x 325 mm

18/10

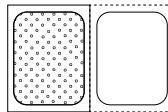


REF	H mm	U
90013	40	6
90053	55	6
90023	65	6
90043	100	6
90063	150	6

Perforado.
Perforated.
Perforé.
Gelochter.

1/2 325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	U
90213	40	6
90223	65	6
90243	100	6
90263	150	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

**TAPA / LID /
COUVERCLE / DECKEL**



P. 424

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

SUPER SHAPES



P. 360

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	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	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	1
P230.000	2/3	1
P120.000	1/2	1
P130.000	1/3	1
P140.000	1/4	1
P160.000	1/6	1
P190.000	1/9	1

Tapa plana sin asa / Flat lid without handle / Couvercle plat sans anse / Flacher Deckel ohne Griff



REF	Mod	U
P110.005	1/1	1
P120.005	1/2	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	1
P120.004	1/2	1
P130.004	1/3	1
P140.004	1/4	1
P160.004	1/6	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	1
P230.001	2/3	1
P120.001	1/2	1
P130.001	1/3	1
P140.001	1/4	1
P160.001	1/6	1

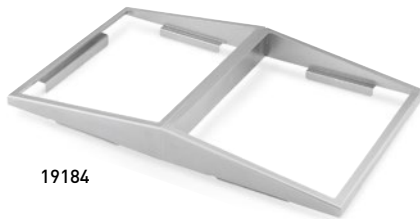
Tapa orificio cacillo / Lid with split for ladle / Couvercle avec encoche pour louche / Deckel mit Öffnung für Löffel

18/10



REF	Mod	U
P110.002	1/1	1
P120.002	1/2	1
P130.002	1/3	1
P140.002	1/4	1
P160.002	1/6	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°)	2
19184	53 x 32,5 x 5,5	2 GN 1/2 (8,2°)	1

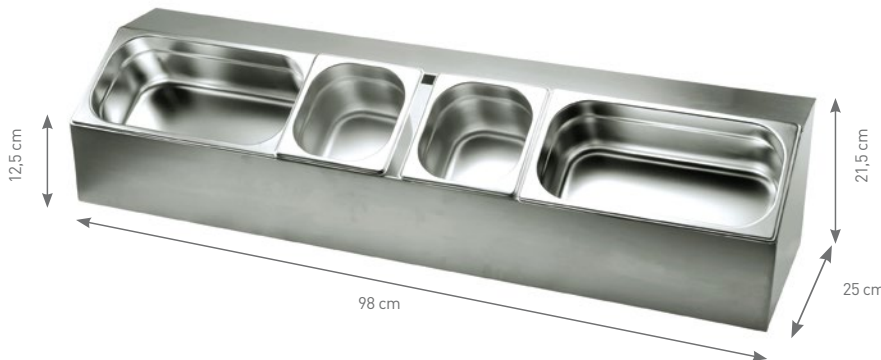


19196



19184

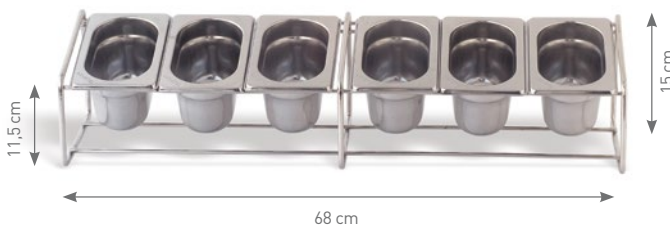
P100.002P Presentador 6 cubetas GN 1/6 inox / St/Steel stand 6 slots GN 1/6
Support bacs pour 6 GN 1/6 inox / Edelstahl Ständer für 6 GN Behälter 1/6



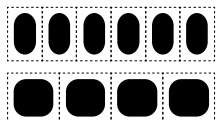
REF	U
P100.002P	1

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



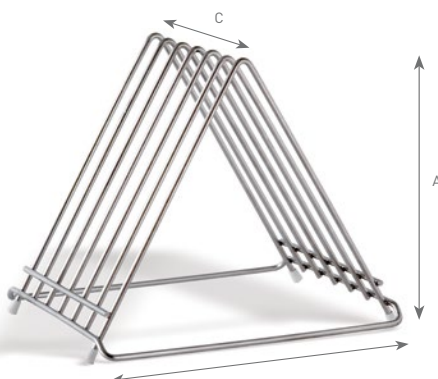
6-GN 1/9 En profundidades 65 y 100 mm
65 or 100 mm deep
Profondeurs 65 ou 100 mm
4-GN 1/6 In Tiefen von 65 und 100 mm

REF	U
P100.004P Soporte solo / Only stand / Support seul / Nur Ständer	1

REF	CONJUNTO / SET / LOT / SET	U
P100.005P	6 - GN 1/9 65 mm	1
P100.006P	6 - GN 1/9 100 mm	1
P100.008P	4 - GN 1/6 100 mm	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	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



Ideal para tablas de corte. Ver página 137-139
Perfect for cutting boards. Refer to page 137-139
Ideal pour planches à découper. Voir page 137-139
Ideal für Schneidbretter. Siehe Seiten 137-139

2.1 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



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**



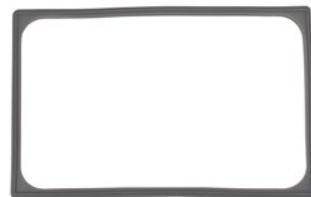
REF	TIPO / TYPE	U
N-0001B	1/1	24
N-0002B	1/2	24
N-0003B	1/3	24
N-0006B	1/6	24

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
N-0002G	1/2	24
N-0003G	1/3	24
N-0006G	1/6	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. 71

PATENTED EXCLUSIVE



ESPAÑOL

Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

ENGLISH

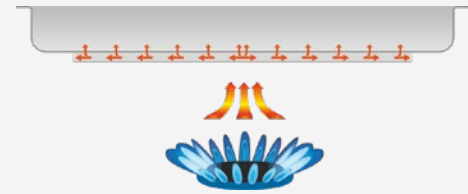
Gn containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

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	1
P110.6F1	1/1	65	8,30	1
P111.0F1	1/1	100	14,20	1
P111.5F1	1/1	150	20,20	1
P120.4F1	1/2	40	2,20	1
P120.6F1	1/2	65	4,10	1
P121.0F1	1/2	100	6,10	1
P121.5F1	1/2	150	9,10	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	1
P111.5F2	1/1	150	20,20	1

2.1 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

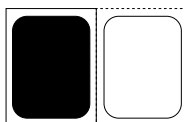
Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern.
Ideal für die Präsentation des Kalten Buffets.

1/1 530 x 325 mm



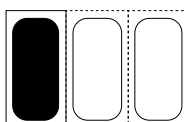
REF	H mm	Lts	U
P110.6C1	65	8,70	12
P111.0C1	100	13,30	12
P111.5C1	150	19,60	12
P112.0C1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



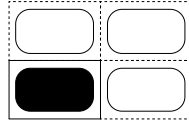
REF	H mm	Lts	U
P120.6C1	65	4,00	30
P121.0C1	100	6,00	24
P121.5C1	150	8,70	24
P122.0C1	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



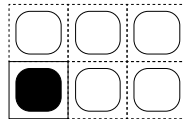
REF	H mm	Lts	U
P130.6C1	65	2,35	30
P131.0C1	100	3,50	24
P131.5C1	150	5,00	24
P132.0C1	200	6,35	18

1/4 265 x 162 mm



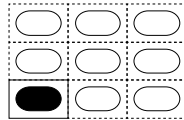
REF	H mm	Lts	U
P140.6C1	65	1,65	18
P141.0C1	100	2,46	18
P141.5C1	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
P160.6C1	65	0,95	30
P161.0C1	100	1,40	24
P161.5C1	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	U
P190.6C1	65	0,54	30
P191.0C1	100	0,77	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	U
P110.0C1	1/1	30
P120.0C1	1/2	60
P130.0C1	1/3	30
P140.0C1	1/4	30
P160.0C1	1/6	60
P190.0C1	1/9	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	U
P115.0C1	1/1	36
P125.0C1	1/2	24
P135.0C1	1/3	24
P145.0C1	1/4	30
P165.0C1	1/6	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	U
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	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



2.1 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 en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers /

FRANÇAIS

Bacs en copolyester sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conformes à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

DEUTSCH

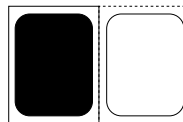
Behälter aus COPOLYESTER ohne Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es ist ein alternatives Material zu polycarbonat. Entsprechend der europäischen Norm 631.1 (Kompatibel mit allen Systemen und Maschinen Gastronorm). Exzellente Transparenz und resistenz Gegen Stösse. Ideal zum Lagern von produkten in Kühlkammern, Zur Vorbereitung. Behälter stapelbar.

1/1 530 x 325 mm



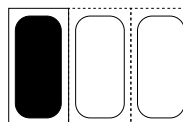
REF	H mm	Lts	U
P110.6BF	65	8,70	12
P111.0BF	100	13,30	12
P111.5BF	150	19,60	12
P112.0BF	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



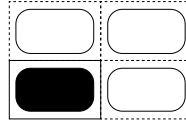
REF	H mm	Lts	U
P120.6BF	65	4,00	30
P121.0BF	100	6,00	24
P121.5BF	150	8,70	24
P122.0BF	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



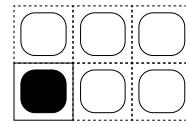
REF	H mm	Lts	U
P130.6BF	65	2,35	18
P131.0BF	100	3,50	12
P131.5BF	150	5,00	12
P132.0BF	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm



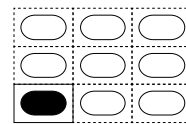
REF	H mm	Lts	U
P140.6BF	65	1,65	18
P141.0BF	100	2,46	18
P141.5BF	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
P160.6BF	65	0,95	30
P161.0BF	100	1,40	24
P161.5BF	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	U
P190.6BF	65	0,54	30
P191.0BF	100	0,77	30

Tapa gastronorm / Gastronorm lid / Couvercle gastronorme / Gastronorm Deckel



REF	Mod	U
P110.0BF	1/1	30
P120.0BF	1/2	60
P130.0BF	1/3	30
P140.0BF	1/4	30
P160.0BF	1/6	60
P190.0BF	1/9	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	U
P115.0BF	1/1	36
P125.0BF	1/2	24
P135.0BF	1/3	24
P145.0BF	1/4	30
P165.0BF	1/6	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	U
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	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



2.1 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



REF	Mod	U
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe



Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

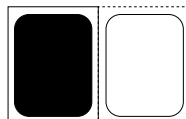
Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 / Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

1/1 530 x 325 mm



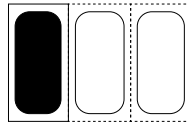
REF	H mm	Lts	U
P110.6P1	65	8,70	12
P111.0P1	100	13,30	12
P111.5P1	150	19,60	12
P112.0P1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



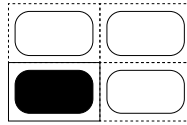
REF	H mm	Lts	U
P120.6P1	65	4,00	30
P121.0P1	100	6,00	24
P121.5P1	150	8,70	24
P122.0P1	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



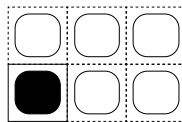
REF	H mm	Lts	U
P130.6P1	65	2,35	18
P131.0P1	100	3,50	12
P131.5P1	150	5,00	12
P132.0P1	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm



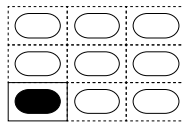
REF	H mm	Lts	U
P140.6P1	65	1,65	18
P141.0P1	100	2,46	18
P141.5P1	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
P160.6P1	65	0,95	30
P161.0P1	100	1,40	24
P161.5P1	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	U
P190.6P1	65	0,54	30
P191.0P1	100	0,77	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	U
P110.0C1	1/1	30
P120.0C1	1/2	60
P130.0C1	1/3	30
P140.0C1	1/4	30
P160.0C1	1/6	60
P190.0C1	1/9	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	U
P115.0P1	1/1	36
P125.0P1	1/2	24
P135.0P1	1/3	24
P145.0P1	1/4	30
P165.0P1	1/6	30

**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

P. 34, 56, 99, 132

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	1
P121.5P6	1/2	150	8,70	1
P131.5P6	1/3	150	5,00	1
P161.5P6	1/6	150	1,95	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	30
P120.0P6	1/2	60
P130.0P6	1/3	30
P160.0P6	1/6	60

Adaptable a / Adjustable to /
Adaptable à / Einsetzbar:

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P6

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 Bisphe-
nol-A und PP. Nicht geeignet für SP3



FLAP RACK®

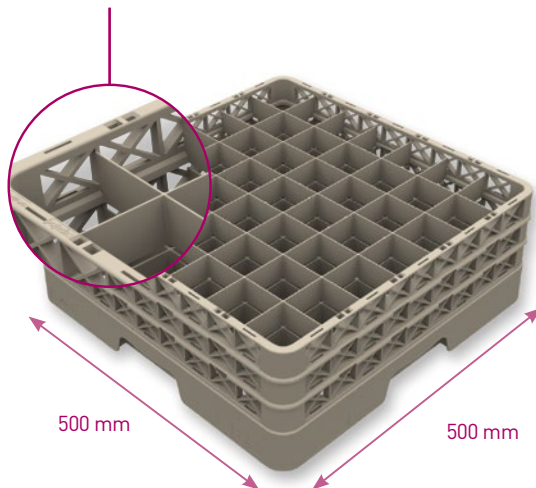
by **pujadas**
A VOLLRATH® COMPANY

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)

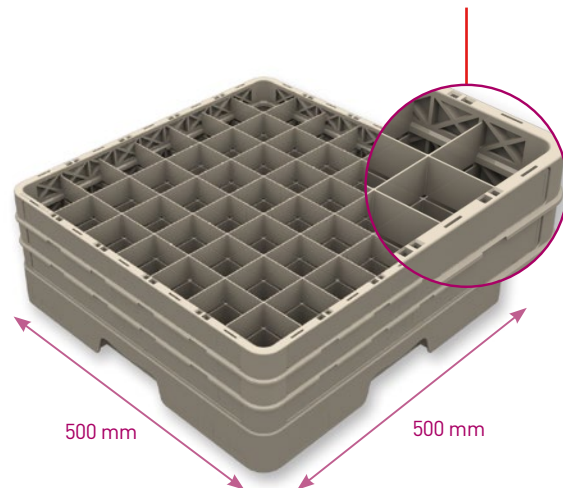
ABIERTA / OPENED / OUVERT / OFFEN

APERTURAS PARA MÁXIMA LIMPIEZA
OPENINGS FOR MAXIMUM CLEANING
OUVERTURES POUR UN NETTOYAGE PERFORMANT
ÖFFNUNGEN FÜR MAXIMALE REINIGUNG



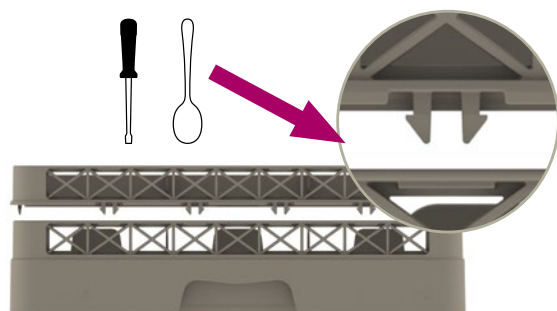
CERRADA / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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®

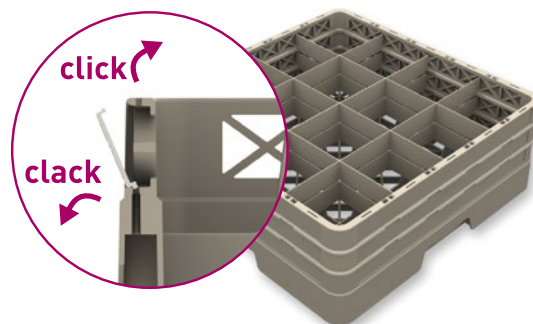
A VOLLRATH® COMPANY

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



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



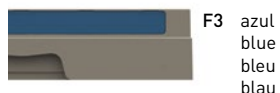
F4 amarillo
yellow
jaune
gelb



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

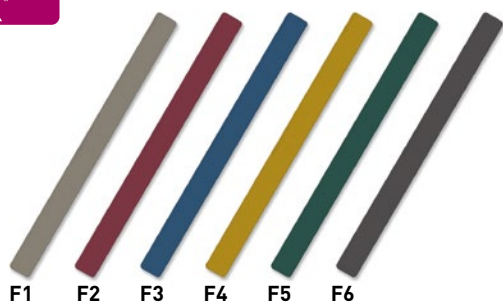


Logo o texto estampado / Hot stamped logo or text /
Logo ou texte gravé / Logo oder Text gestempelt



501F Flap

FLAP RACK®

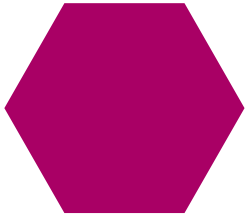


F1 **F2** **F3** **F4** **F5** **F6**

REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	U
P501 F1	Marrón / Brown / Marrón / Braun	24
P501 F2	Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot	24
P501 F3	Azul / Blue / Bleu / Blau	24
P501 F4	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	24
P501 F5	Verde / Green / Vert / Grün	24
P501 F6	Marrón oscuro / Dark brown / Marrón foncé / Dunkelbraun	24

2.2 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

No se aceptan devoluciones de cestas montadas

SNAP-FIT EXTENDERS

Will not loosen or come apart over time

Assembled racks can not be refunded

LES EXTENSIONS À ENCLÈCHEMENT

No se délogeront pas au fil des ans

Tout retour de casiers assemblés n'est pas accepté

AUFSCHNAPPVERLÄNGERUNGEN

Lösen sich im Laufe der Zeit nicht voneinander ab

Montierte Körbe können nicht zurückgegeben werden

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO

Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

OPEN PROFILE DESIGN

Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

LE CONCEPT À PROFIL OUVERT

Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

OFFENES DESIGN

Ermöglicht Waschen und Trocknen von oben nach unten und von einer Seite zur anderen

MANEJO CÓMODO

Con asas en los cuatro lados

CONVENIENT HANDLING

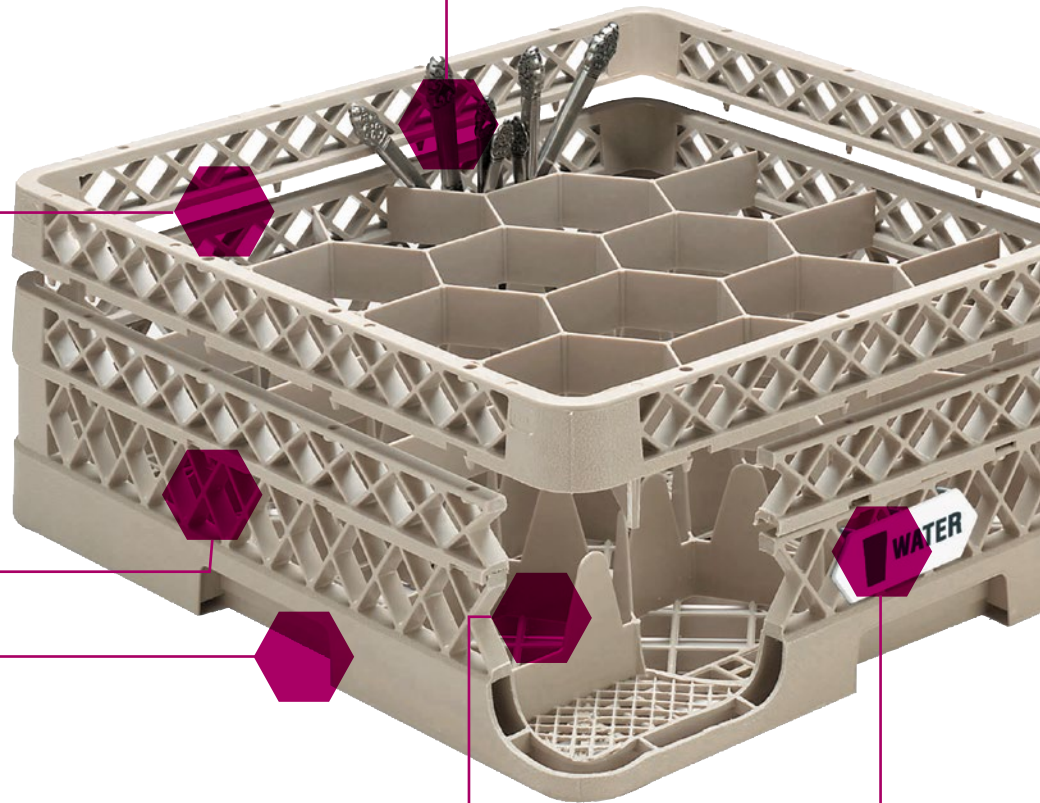
With handles an all four sides

MANIPULATION PRATIQUE G

râce aux poignées des quatre côtés

PRAKTISCHE TRAGEVORRICHTUNG

Mit Griffen an allen vier Seiten



LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

SMALL SIDE COMPARTMENTS

hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LES PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX

contiennent couverts, salières, ramequins, ...

KLEINA SEITENFÄCHER

nehmen Besteck, Salzstreuer, Auflaufformen und mehr auf

LOS DIVISORES INCORPORADOS brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS provide 100% vertical glassware protection

LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES offrent une protection des verres 100% verticale

INTEGRIERTE KORBBODEN-TRENNEINSÄTZE bieten 100-prozentigen vertikalen Schutz vor Glasbruch

CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES para facilitar la identificación

COLOUR IDENTIFICATION CLIP for easy identification

CLIPS IDENTIFICATEUR EN COULEURS pour une identification plus facile

FARBIDENTIFIKATION zur einfachen Kennzeichnung

CLIP Clip identificación / Clip tags / Clip d'identification / Klippidentifizierung

T-VERSION

C1/01

Marrón / Brown / Marron / Braun

C2/02

Rojo / Red / Rouge / Rot

C6/03

Naranja / Orange / Orange / Orange

C3/04

Azul / Blue / Bleu / Blau

C7/05

Blanco / White / Blanc / Weiss

C8/06

Negro / Black / Noir / Schwarz

C4/08

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

C5/19

Verde / Green / Vert / Grün

C9/32

Beige / Beige / Beige / Beige



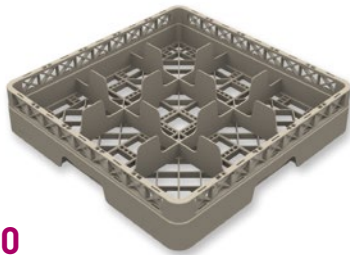
REF	Color / Colour	U
1009-01		1
1009-02		1
1009-03		1
1009-04		1
1009-05		1
1009-06		1
1009-08		1
1009-19		1
1009-32		1

	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 HALBGRÖÙE	✗	✓	✗
DESMONTABLE / DISASSEMBLY / DÉMONTER / DEMONTAGE	✓	✗	✓
COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER 	✓	✓	✓
COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER 	✗	✓	✓
	✓	✓	✓

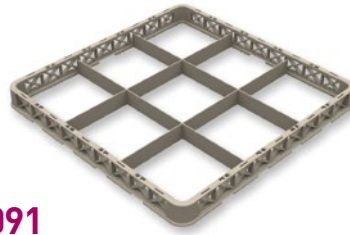


∅ max. 151 mm

FLAP RACK



P5090
BASE 9 COMPART.



P5091
EXT. 9 COMPART.

REF	U
P5090	6
P5091	12



∅ max. 122 mm

T-VERSION



TR18
BASE 12 COMPART.



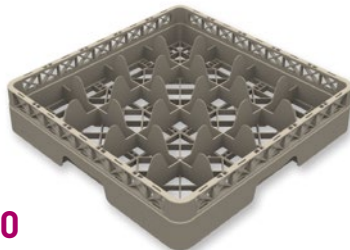
TRJ
EXT. 12 COMPART.

REF	U
TR18	6
TRJ	12

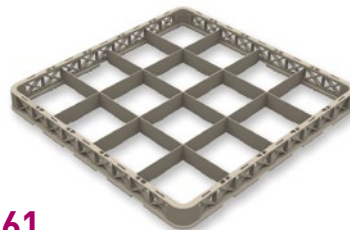


∅ max. 113 mm

FLAP RACK



P5160
BASE 16 COMPART.



P5161
EXT. 16 COMPART.

REF	U
P5160	6
P5161	12

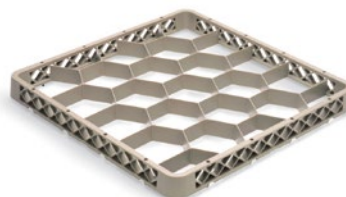


∅ max. 100 mm

T-VERSION



TR11
BASE 20 COMPART.



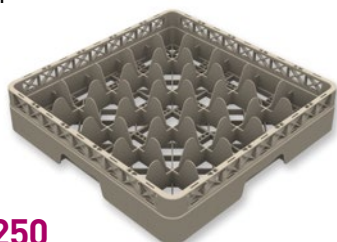
TRG
EXT. 20 COMPART.

REF	U
TR11	6
TRG	12



∅ max. 89 mm

FLAP RACK




P5250
BASE 25 COMPART.



P5251
EXT. 25 COMPART.

REF	U
P5250	6
P5251	12



 Ø max. 81 mm

T-VERSION




TR12
BASE 30 COMPART.



TRH
EXT. 30 COMPART.

REF	U
TR12	6
TRH	12

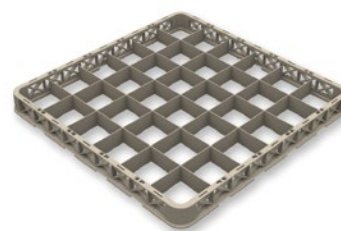


 Ø max. 73 mm

FLAP RACK®




P5360
BASE 36 COMPART.



P5361
EXT. 36 COMPART.

REF	U
P5360	6
P5361	12



 Ø max. 70 mm

T-VERSION




TR13
BASE 42 COMPART.



TRM
EXT. 42 COMPART.

REF	U
TR13	6
TRM	12



 Ø max. 63 mm

FLAP RACK®



P5490
BASE 49 COMPART.



P5491
EXT. 49 COMPART.

REF	U
P5490	6
P5491	12



2.2 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	∆ max. (mm)	H (mm)*
P5090 E1	120	140
P5090 E2	160	180
P5090 E3	200	220
P5090 E4	240	260
P5090 E5	280	300

∅ max. 122 mm

12 COMPART.

T-VERSION

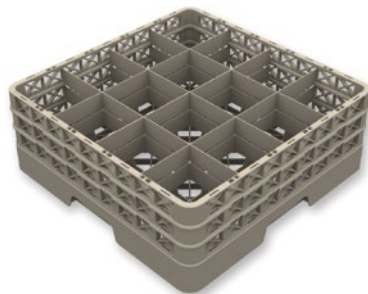


REF	∆ max. (mm)	H (mm)*
TR18 J	122	140
TR18 JJ	162	181
TR18 JJJ	200	222
TR18 JJJJ	240	262
TR18 JJJJJ	279	302

∅ max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®



REF	∆ max. (mm)	H (mm)*
P5160 E1	120	140
P5160 E2	160	180
P5160 E3	200	220
P5160 E4	240	260
P5160 E5	280	300

∅ max. 100 mm

20 COMPART.

T-VERSION

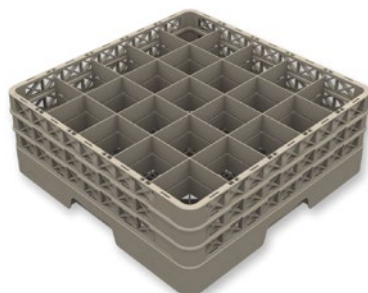


REF	∆ max. (mm)	H (mm)*
TR11 G	122	140
TR11 GG	162	181
TR11 GGG	200	222
TR11 GGGG	240	262
TR11 GGGGG	279	302


∅ max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®



REF	∆ max. (mm)	H (mm)*
P5250 E1	120	140
P5250 E2	160	180
P5250 E3	200	220
P5250 E4	240	260
P5250 E5	280	300


 Ø max. 81 mm

30 COMPART.

T-VERSION

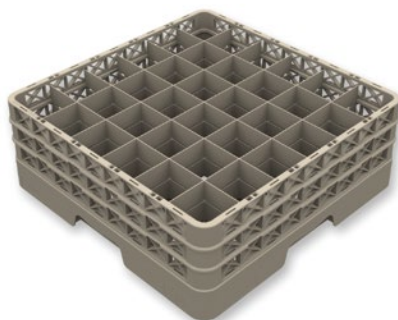


REF	∇I _{max.} (mm)	H (mm)*
TR12 H	122	140
TR12 HH	162	181
TR12 HHH	200	222
TR12 HHHH	240	262
TR12 HHHHH	279	302


 Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK®



REF	∇I _{max.} (mm)	H (mm)*
P5360 E1	120	140
P5360 E2	160	180
P5360 E3	200	220
P5360 E4	240	260
P5360 E5	280	300


 Ø max. 70 mm

42 COMPART.

T-VERSION

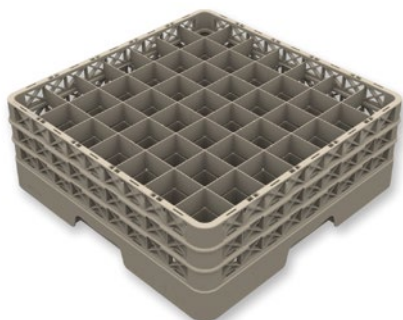


REF	∇I _{max.} (mm)	H (mm)*
TR13 M	52	73
TR13 MM	91	114
TR13 MMM	130	156
TR13 MMMM	172	194

 Ø max. 63 mm

49 COMPART.

FLAP RACK®



REF	∇I _{max.} (mm)	H (mm)*
P5490 E1	120	140
P5490 E2	160	180
P5490 E3	200	220
P5490 E4	240	260
P5490 E5	280	300

* Altura total del conjunto
* Total set height
* Hauteur totale lot
* Gesamthöhe des Sets

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

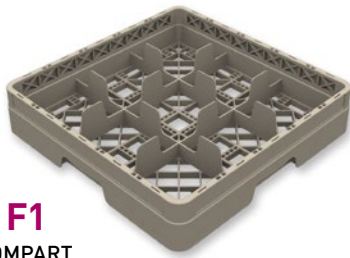
**CARRO PARA CESTAS /
TROLLEY FOR DISHWASHER RACKS /
CHARIOT POUR CASIERS À VAISSELLE /
WAGEN FÜR SPÜLKÖRBE**

P. 213

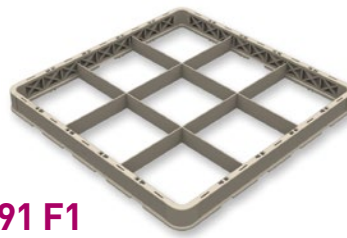


∅ max. 151 mm

FLAP RACK®



P5090 F1
BASE 9 COMPART.

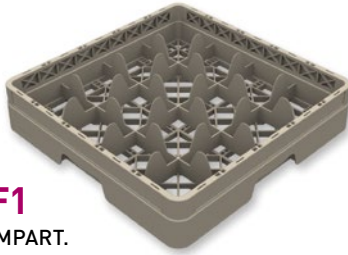


P5091 F1
EXT. 9 COMPART.

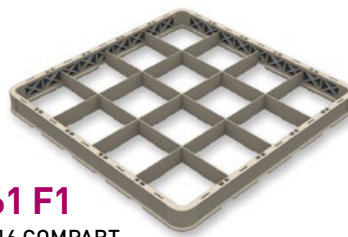
REF	U
P5090 F1	6
P5091 F1	12

∅ max. 113 mm

FLAP RACK®



P5160 F1
BASE 16 COMPART.

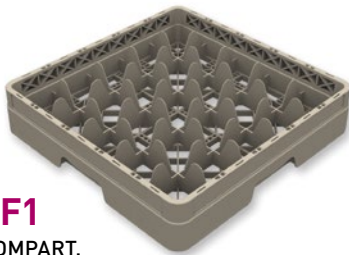


P5161 F1
EXT. 16 COMPART.

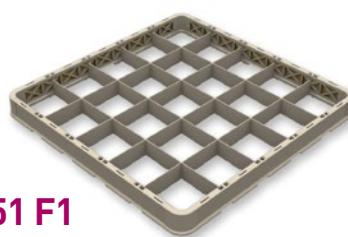
REF	U
P5160 F1	6
P5161 F1	12

∅ max. 89 mm

FLAP RACK®



P5250 F1
BASE 25 COMPART.

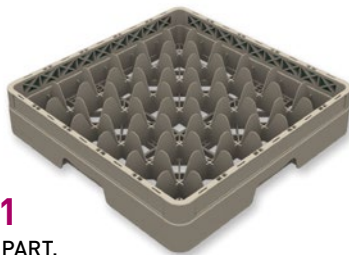


P5251 F1
EXT. 25 COMPART.

REF	U
P5250 F1	6
P5251 F1	12

∅ max. 73 mm

FLAP RACK®



P5360 F1
BASE 36 COMPART.

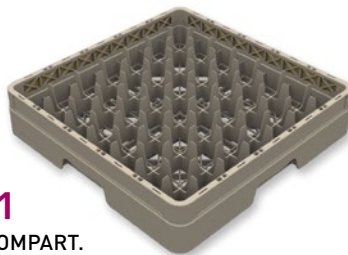


P5361 F1
EXT. 36 COMPART.

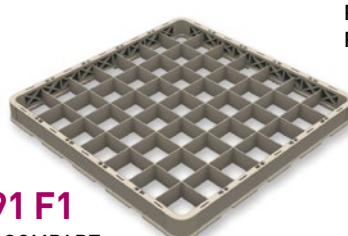
REF	U
P5360 F1	6
P5361 F1	12

∅ max. 63 mm

FLAP RACK®



P5490 F1
BASE 49 COMPART.



P5491 F1
EXT. 49 COMPART.

REF	U
P5490 F1	6
P5491 F1	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.



F1



F2



F3



F4




F5



F6


FLAP RACK®

 Ø max. 151 mm
9 COMPART.

**FLAP
RACK®**




REF	Δ max. (mm)	H (mm)*
P5090 E1F1	120	140
P5090 E2F1	160	180
P5090 E3F1	200	220
P5090 E4F1	240	260
P5090 E5F1	280	300

 Ø max. 113 mm
16 COMPART.

**FLAP
RACK®**




REF	Δ max. (mm)	H (mm)*
P5160 E1F1	120	140
P5160 E2F1	160	180
P5160 E3F1	200	220
P5160 E4F1	240	260
P5160 E5F1	280	300

 Ø max. 89 mm
25 COMPART.

**FLAP
RACK®**




REF	Δ max. (mm)	H (mm)*
P5250 E1F1	120	140
P5250 E2F1	160	180
P5250 E3F1	200	220
P5250 E4F1	240	260
P5250 E5F1	280	300

 Ø max. 73 mm
36 COMPART.

**FLAP
RACK®**



REF	Δ max. (mm)	H (mm)*
P5360 E1F1	120	140
P5360 E2F1	160	180
P5360 E3F1	200	220
P5360 E4F1	240	260
P5360 E5F1	280	300

 Ø max. 63 mm
49 COMPART.

**FLAP
RACK®**



REF	Δ max. (mm)	H (mm)*
P5490 E1F1	120	140
P5490 E2F1	160	180
P5490 E3F1	200	220
P5490 E4F1	240	260
P5490 E5F1	280	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.



F1



F2



F3



F4



F5




F6

**FLAP
RACK®**

2.2 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	△ max.(mm)	U
TR4	10,2	8,3	6
TR4 D	14	12,2	2
TR4 DD	18,1	16,2	2
TR4 DDD	22,2	20	2
TR4 DDDD	26,2	24	2

TRD* 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	△ max. (mm)	U
TR5	10,2	8,3	6
TR5 A	14	12,2	2
TR5 AA	18,1	16,2	2

TRA* 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	△ max. (mm)	U
TR16	10,2	8,3	6
TR16 B	14	12,2	2
TR16 BB	18,1	16,2	2
TR16 BBB	22,2	20	2
TR16 BBBB	26,2	24	2

TRB* 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

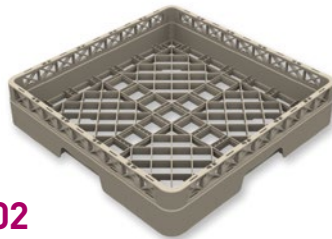


50 x 50 cm

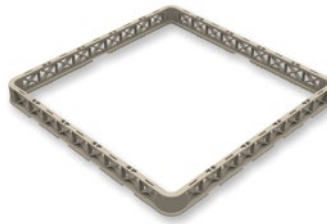
REF	COMPARTIMENTOS / COMPARTIMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER	U
TRICE 16	16	3
TRICE 25	25	3
TRICE 36	36	3

P5002 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

FLAP RACK®



P5002



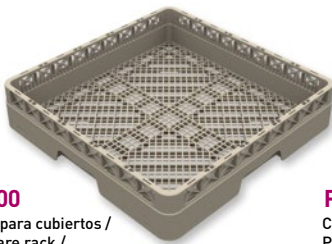
P5001

REF	U
P5002	6
P5001	12

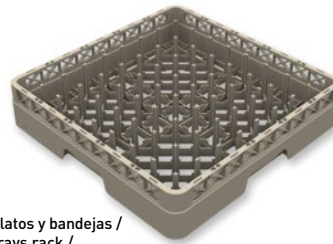
Compatible con las cestas FlapRack®.
Compatible with FlapRack® dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage FlapRack®.
Kompatibel mit den Körbe FlapRack®.

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	6
P5003	6

TR33 Tapa para cestas / Rack lid / Couvercle pour panier / Spülkorbdeckel

FLAP RACK®



REF	U
TR33	6

P5062 Cesta para almacenar cubiertos / Basket for cutlery storage /
Panier pour rangement couverts / Besteckkorb

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	CAPACIDAD CUBIERTOS / CUTLERY STORAGE / CAPACITÉ COUVERTS / KORB FÜR BESTECKE	U
P5062	23	26	400	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

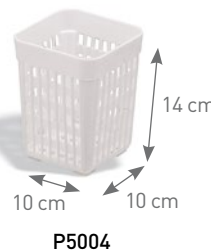
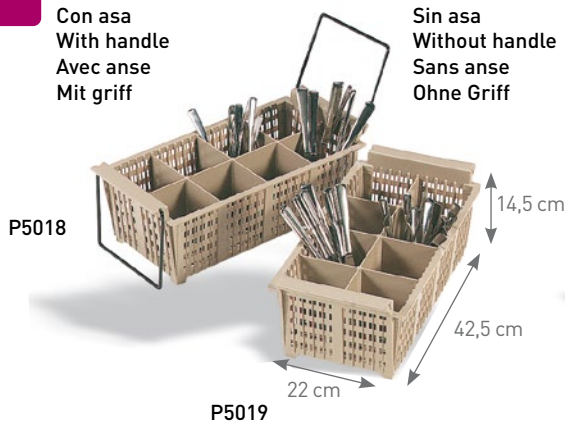
P5019

Sin asa
Without handle
Sans anse
Ohne Griff

P5004 / 52643

Cestillo para cubiertos
Flatware basket
Petit panier pour couverts
Kleiner Spülkorbeinsatz
für Besteck

REF	U
P5018	6
P5019	6
P5004	6
N 52643	12



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

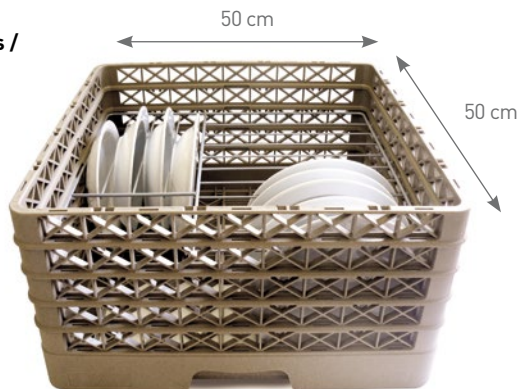
FRANÇAIS

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**

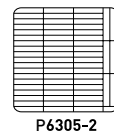
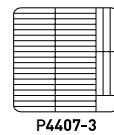
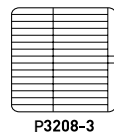
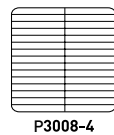
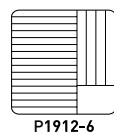
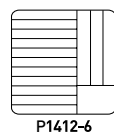


Limpieza y secado rápido.
Faster wash and rinse.
Propreté et séchage plus rapide.
Schnelle Reinigung und Trocknung.



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.

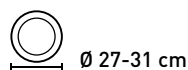
How to chose the appropriate plate crate: measure the plate diameter and height. You have then to chose between the 9 different grids according to the measures you get previously.

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.

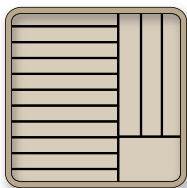
Wie wählen Sie den geeigneten Tellerspülkorb: Messen Sie den Diameter und die Höhe des Tellers. Mit diesen Massen wählen Sie eine von 9 verschiedenen Kombinationen aus, die sich am nächsten an die Masse der Teller anpasst.




P1412-6

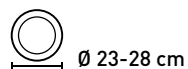


**FLAP
RACK®**

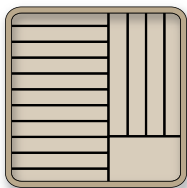



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P1412-6	3,5	14	1
P1412-6 F1*	3,5	14	1

P1510-5

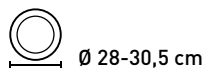


**FLAP
RACK®**

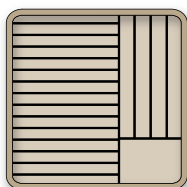



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P1510-5	3,5	15	1
P1510-5 F1*	3,5	15	1

P1912-6

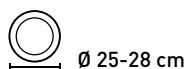


**FLAP
RACK®**

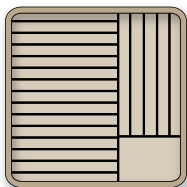



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P1912-6	2,5	19	1
P1912-6 F1*	2,5	19	1

P2011-5

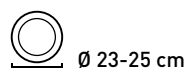


**FLAP
RACK®**

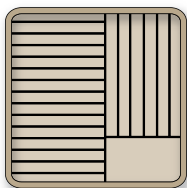



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P2011-5	2,5	20	1
P2011-5 F1*	2,5	20	1

P2110-5

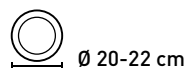


**FLAP
RACK®**

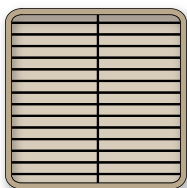


REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P2110-5	2,5	21	1
P2110-5 F1*	2,5	21	1

P3008-4



**FLAP
RACK®**



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P3008-4	2,5	30	1
P3008-4 F1*	2,5	30	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.



F1



F2



F3



F4



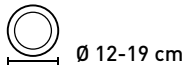
F5



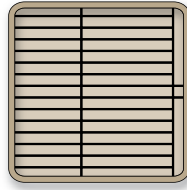
F6

**FLAP
RACK®**

P3208-3

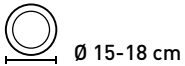


FLAP RACK®

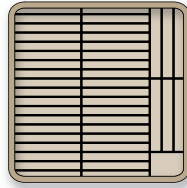


REF	I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P3208-3	2,5	32	1
P3208-3 F1*	2,5	32	1

P4407-3

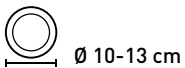


FLAP RACK®

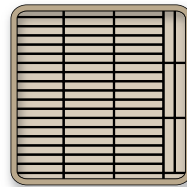


REF	I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P4407-3	2	44	1
P4407-3 F1*	2	44	1

P6305-2



FLAP RACK®



REF	I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES TELLERFASSUNGSVERMÖGEN	U
P6305-2	2,5	63	1
P6305-2 F1*	2,5	63	1

TR23 / TR30

Cesta para grandes bandejas / Open tray rack / Panier pour grands plateaux / Spülkorb für grosse tablett.



T-VERSION



TR23

TR30

REF	H cm NTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	U
TR23*	13,3	13,3	1
TR30	8,3	10,2	1

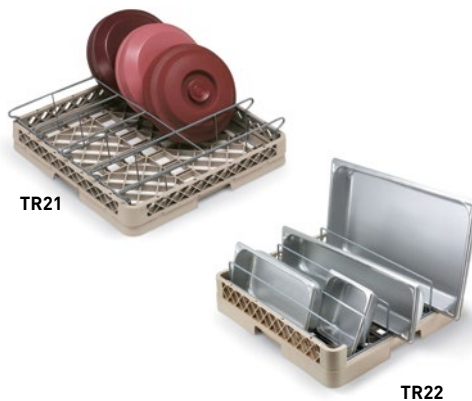
* Capacidad para tres bandejas extendidas de tamaño completo.
Holds three full-size sheet pans.
Contient trois tôles à biscuits.
Fasst drei Backbleche in Standardgröße.

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 tablett, GN und teller



T-VERSION



TR21

TR22

REF	H cm NTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG	H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH	U
TR21	8,3	12,1	1
TR22	13,3	13,3	1

TR21

8

Compartimentos.
Compartments.
Compartiments.
Fächer.

80 mm

Distancia entre compart.
Distance between compart.
Distance entre compart.
Fächerabstand.

TR22

5

Compartimentos / Compartments /
Compartiments / Fächer
Cesta de extremo abierto / Open end rack /
Casier ouvert à l'extrémité / Offener Korb

75 mm

Distancia entre compart. /
Distance between compart. /
Distance entre compart /
Fächerabstand

* 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



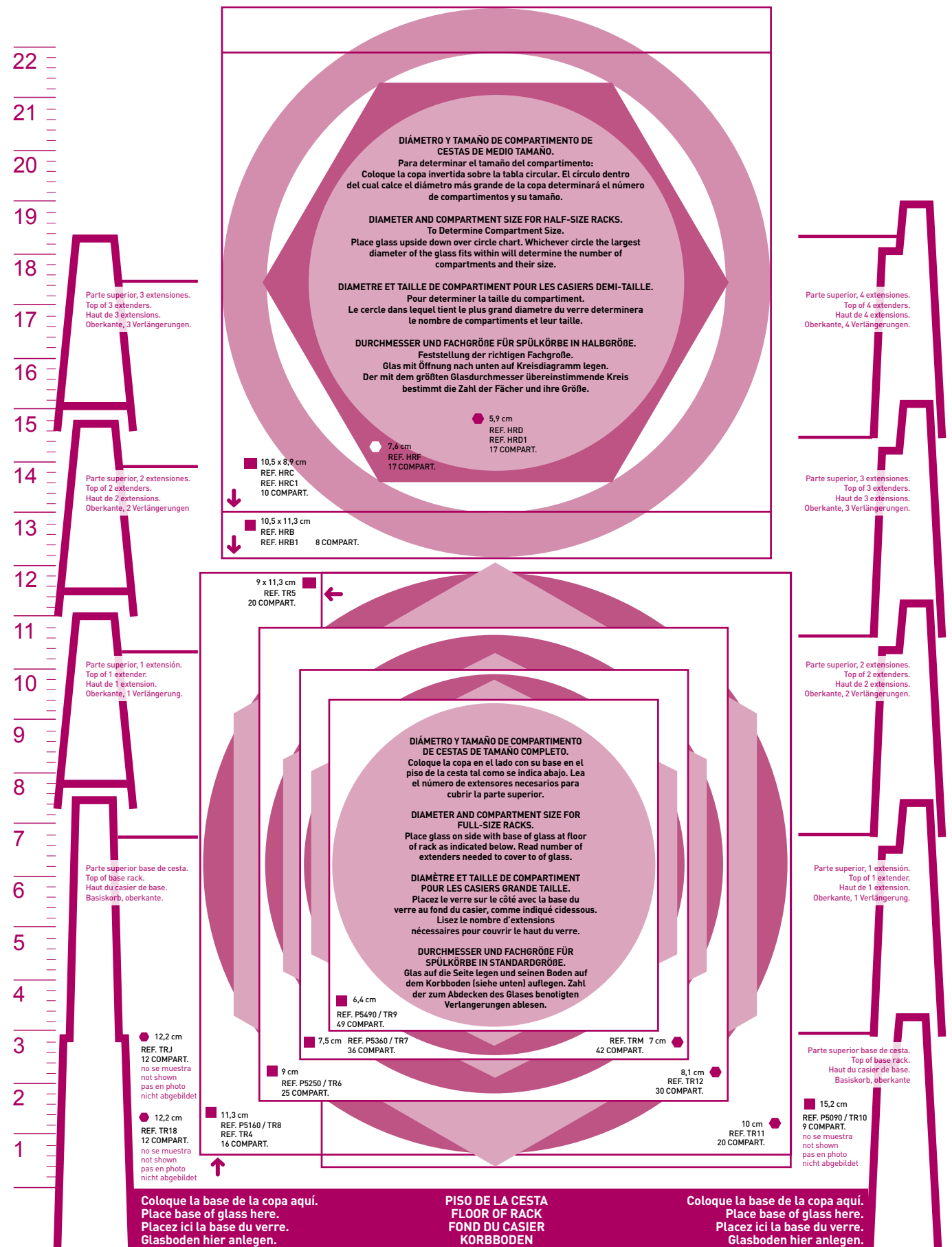
F6

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)



2.2 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.

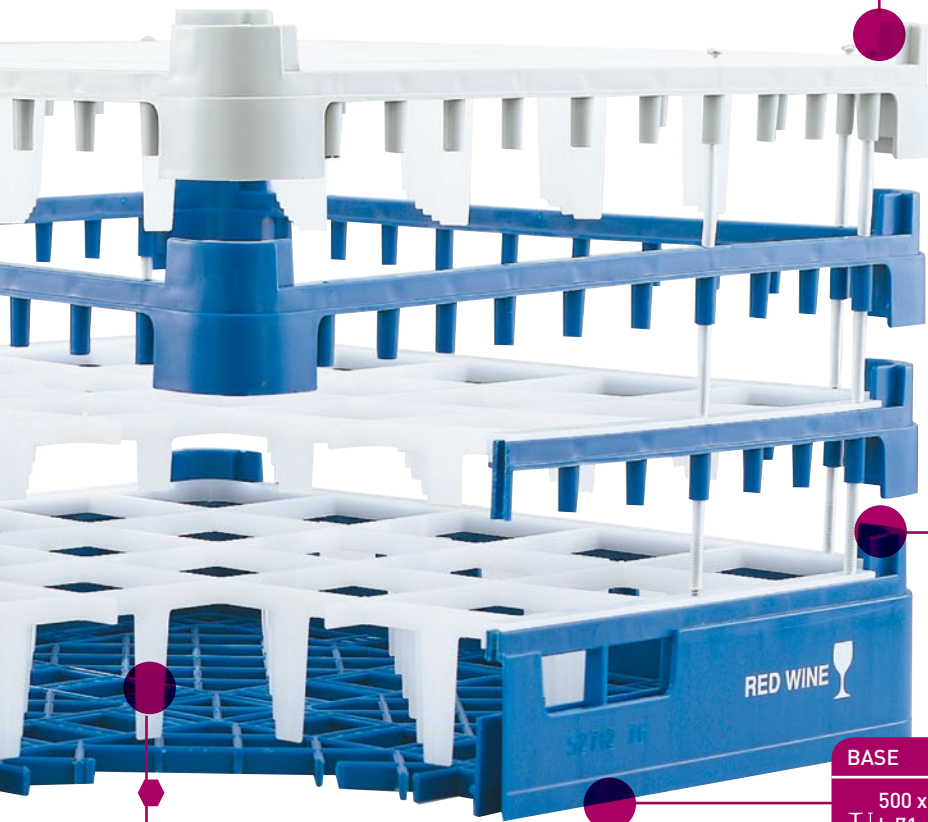
El diseño abierto facilita una mejor acción de lavado, enjuague y agiliza el secado.

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-Gläsern entworfen.



BASE

500 x 500 mm
h 71 mm



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-Gläsern entworfen.

COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

52720 7 7 5

3 colours

A

B

C

D

1-2 colours

A

E

D

A 16 COMP. 21,6 cm

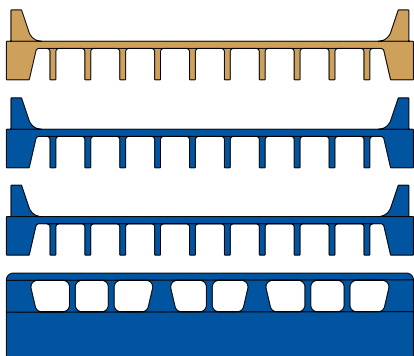
B BASE

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 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)

C 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)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
EXTENSIONES / RISERS / RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BASE	✓	✓	✓	✓	✓	✓

EJEMPLOS / EXAMPLES / EXEMPLES / BEISPIELE

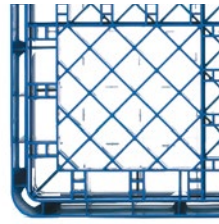
	<p>52784 + 70</p> <p>Azul / Blue Bleu / Blau</p> <p>52784 <i>Signature</i> 49 COMP. 12,4 cm</p> <p>+</p> <p>7 BASE</p> <p>+</p> <p>0 SIN / WITHOUT / SANS / OHNE EXTENSIONES / EXTENSIONS / RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN</p>
	<p>52812 + 77</p> <p>Azul / Blue Bleu / Blau</p> <p>52812 <i>Signature</i> 30 COMP. 14,3 cm</p> <p>+</p> <p>7 BASE</p> <p>+</p> <p>7 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)</p>
	<p>52757 + 63</p> <p>Gris / Grey Gris / Grau</p> <p>52757 <i>Signature</i> 20 COMP. 32,4 cm</p> <p>+</p> <p>6 BASE EXTENSIONES / EXTENSIONS / RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN</p> <p>+</p> <p>3 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)</p>
	<p>52757 + 766</p> <p>Azul / Blue Bleu / Blau</p> <p>52757 <i>Signature</i> 20 COMP. 32,4 cm</p> <p>+</p> <p>7 BASE</p> <p>+</p> <p>6 EXTENSIONES / EXTENSIONS / RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN</p> <p>+</p> <p>6 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)</p>
	<p>52757 + 763</p> <p>Azul / Blue Bleu / Blau</p> <p>52757 <i>Signature</i> 20 COMP. 32,4 cm</p> <p>+</p> <p>7 BASE</p> <p>+</p> <p>6 EXTENSIONES / EXTENSIONS / RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN</p> <p>+</p> <p>3 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)</p>

2.2 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

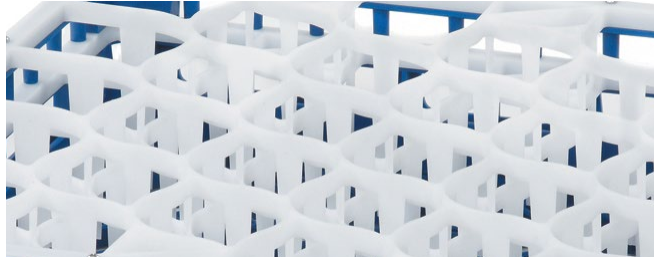
on all full-size racks allows fast dish
machine loading in either direction.

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	EXT	H cm	△I _{max.} (cm)	U
52726	+B+0	-	BASE	10,5	7,1	6
52760	+B+0	-	BASE	12,4	8,3	5
52727	+E+D	+B+C+D	1	14,3	11,0	4
52761	+E+D	+B+C+D	1	16,2	12,2	4
52728	+E+D	+B+C+D	2	17,8	14,4	3
52762	+E+D	+B+C+D	2	19,7	15,9	3
52730	+E+D	+B+C+D	3	21,6	18,1	3
52763	+E+D	+B+C+D	3	23,5	19,5	2
52729	+E+D	+B+C+D	4	25,1	21,6	2
52764	+E+D	+B+C+D	4	26,8	23,0	2
52731	+E+D	+B+C+D	5	28,7	25,2	2
52765	+E+D	+B+C+D	5	30,8	26,8	2
52736	+E+D	+B+C+D	6	32,4	28,9	2

Signature



Ø max. 111 mm

16 COMPART.

5272077



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	△I _{max.} (cm)	U
52694	+B+0	-	BASE	10,5	7,1	6
52766	+B+0	-	BASE	12,4	8,3	5
52718	+E+D	+B+C+D	1	14,3	11,0	4
52767	+E+D	+B+C+D	1	16,2	12,2	4
52719	+E+D	+B+C+D	2	17,8	14,4	3
52768	+E+D	+B+C+D	2	19,7	15,9	3
52720	+E+D	+B+C+D	3	21,6	18,1	3
52769	+E+D	+B+C+D	3	23,5	19,5	2
52721	+E+D	+B+C+D	4	25,1	21,6	2
52770	+E+D	+B+C+D	4	26,8	23,0	2
52732	+E+D	+B+C+D	5	28,7	25,2	2
52771	+E+D	+B+C+D	5	30,8	26,8	2
52737	+E+D	+B+C+D	6	32,4	28,9	2

Signature



Ø max. 100 mm

20 COMPART.

5275773



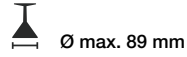
REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	△I _{max.} (cm)	U
52691	+B+0	-	BASE	10,5	7,1	6
52692	+B+0	-	BASE	12,4	8,3	5
52693	+E+D	+B+C+D	1	14,3	11,0	4
52702	+E+D	+B+C+D	1	16,2	12,2	4
52703	+E+D	+B+C+D	2	17,8	14,4	3
52704	+E+D	+B+C+D	2	19,7	15,9	3
52706	+E+D	+B+C+D	3	21,6	18,1	3
52707	+E+D	+B+C+D	3	23,5	19,5	2
52708	+E+D	+B+C+D	4	25,1	21,6	2
52709	+E+D	+B+C+D	4	26,8	23,0	2
52754	+E+D	+B+C+D	5	28,7	25,2	2
52755	+E+D	+B+C+D	5	30,8	26,8	2
52757	+E+D	+B+C+D	6	32,4	28,9	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



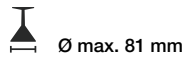
25 COMPART.

5271177



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	△max. (cm)	U
52684	+B+0	-	BASE	10,5	7,1	6
52772	+B+0	-	BASE	12,4	8,3	5
52710	+E+D	+B+C+D	1	14,3	11,0	4
52773	+E+D	+B+C+D	1	16,2	12,2	4
52711	+E+D	+B+C+D	2	17,8	14,4	3
52774	+E+D	+B+C+D	2	19,7	15,9	3
52712	+E+D	+B+C+D	3	21,6	18,1	3
52775	+E+D	+B+C+D	3	23,5	19,5	2
52713	+E+D	+B+C+D	4	25,1	21,6	2
52776	+E+D	+B+C+D	4	26,8	23,0	2
52733	+E+D	+B+C+D	5	28,7	25,2	2
52777	+E+D	+B+C+D	5	30,8	26,8	2
52738	+E+D	+B+C+D	6	32,4	28,9	2

Signature NSF



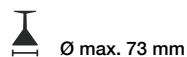
30 COMPART.

5281277



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	△max. (cm)	U
52790	+B+0	-	BASE	10,5	7,1	6
52811	+B+0	-	BASE	12,4	8,3	5
52812	+E+D	+B+C+D	1	14,3	11,0	4
52813	+E+D	+B+C+D	1	16,2	12,2	4
52816	+E+D	+B+C+D	2	17,8	14,4	3
52817	+E+D	+B+C+D	2	19,7	15,9	3
52832	+E+D	+B+C+D	3	21,6	18,1	3
52844	+E+D	+B+C+D	3	23,5	19,5	2
52845	+E+D	+B+C+D	4	25,1	21,6	2
52846	+E+D	+B+C+D	4	26,8	23,0	2
52847	+E+D	+B+C+D	5	28,7	25,2	2
52848	+E+D	+B+C+D	5	30,8	26,8	2
52849	+E+D	+B+C+D	6	32,4	28,9	2

Signature NSF



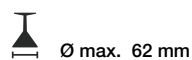
36 COMPART.

5271577



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	△max. (cm)	U
52689	+B+0	-	BASE	10,5	7,1	6
52778	+B+0	-	BASE	12,4	8,3	5
52714	+E+D	+B+C+D	1	14,3	11,0	4
52779	+E+D	+B+C+D	1	16,2	12,2	4
52715	+E+D	+B+C+D	2	17,8	14,4	3
52780	+E+D	+B+C+D	2	19,7	15,9	3
52716	+E+D	+B+C+D	3	21,6	18,1	3
52781	+E+D	+B+C+D	3	23,5	19,5	2
52717	+E+D	+B+C+D	4	25,1	21,6	2
52782	+E+D	+B+C+D	4	26,8	23,0	2
52734	+E+D	+B+C+D	5	28,7	25,2	2
52783	+E+D	+B+C+D	5	30,8	26,8	2
52739	+E+D	+B+C+D	6	32,4	28,9	2

Signature NSF



49 COMPART.

5278470



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	△max. (cm)	U
52699	+B+0	-	BASE	10,5	7,1	6
52784	+B+0	-	BASE	12,4	8,3	5
52722	+E+D	+B+C+D	1	14,3	11,0	4
52785	+E+D	+B+C+D	1	16,2	12,2	4
52723	+E+D	+B+C+D	2	17,8	14,4	3
52786	+E+D	+B+C+D	2	19,7	15,9	3
52724	+E+D	+B+C+D	3	21,6	18,1	3
52787	+E+D	+B+C+D	3	23,5	19,5	2
52725	+E+D	+B+C+D	4	25,1	21,6	2
52788	+E+D	+B+C+D	4	26,8	23,0	2
52735	+E+D	+B+C+D	5	28,7	25,2	2
52789	+E+D	+B+C+D	5	30,8	26,8	2
52740	+E+D	+B+C+D	6	32,4	28,9	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		✓		✓	✓	✓	✓

52670 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

Signature

NSF

5268077



REF	1-2 COLORS	2-3 COLORS	EXT	H cm	Δmax. (cm)	U
52670	+ B + 0	-	BASE	10,5	7,1	6
52696	+ B + 0	-	BASE	12,4	8,3	5
52680	+ E + D	+ B + C + D	1	14,0	10,5	4
52681	+ E + D	+ B + C + D	1	17,5	14,0	3
52682	+ E + D	+ B + C + D	2	20,8	17,3	3
52683	+ E + D	+ B + C + D	2	24,3	21,0	2

52695 Cesta para platos / Plate racks / Casiers assiettes / Tellerspülkörbe

Signature

NSF

5269570



REF	1-2 COLORS	EXT	H cm	U
52695	+ B + 0	BASE	12,4	5
52672	+ B + 0	BASE	9,5	6

52671 Cesta para cubiertos / Cutlery baskets / Panier pour couverts / Körbe für Besteck

Signature

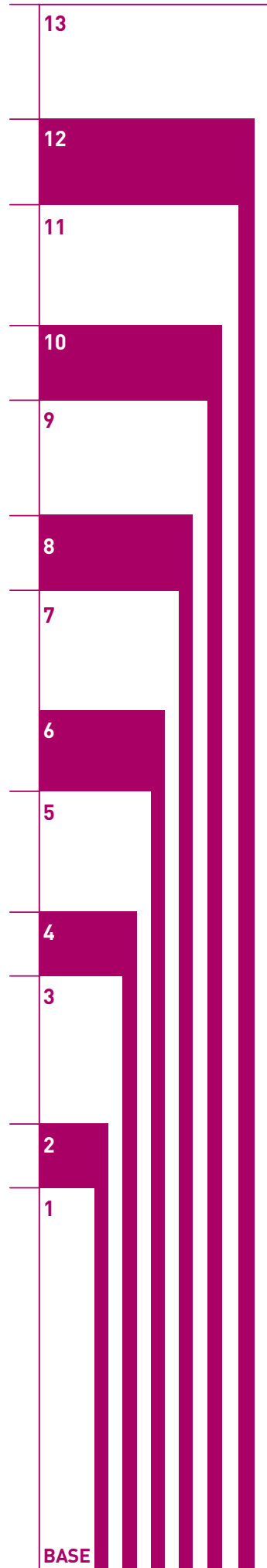
NSF

5267170



REF	1-2 COLORS	EXT	H cm	U
52671	+ B + 0	BASE	10,5	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**



	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
P90.492	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL	1
P90.493	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL 1/1	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 /

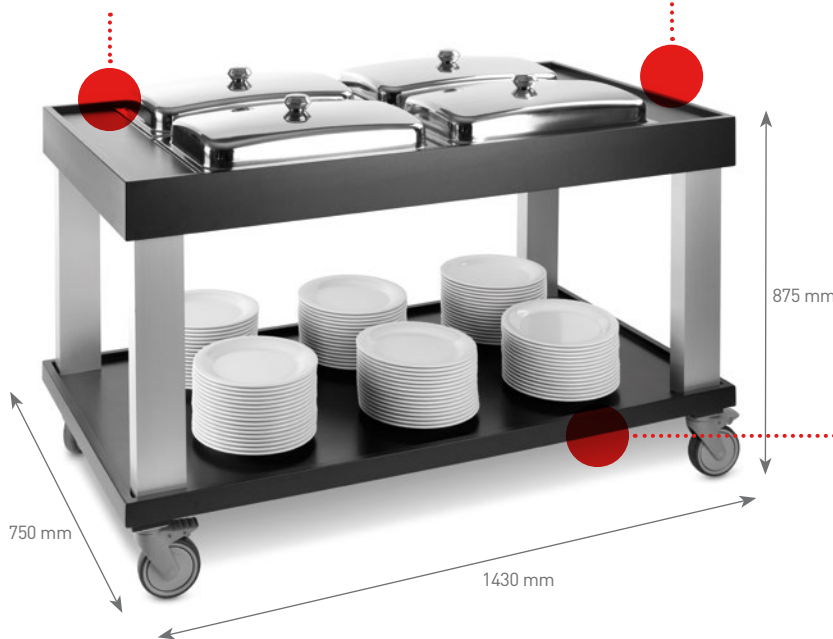
Surface supérieure en bouleau finlandais, hautement résistante aux environnements humides et même aux intempéries /

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 /

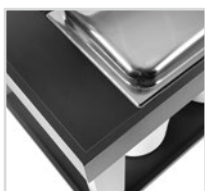
Elektrische Installation vorbereitet für vier elektrische Elemente

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

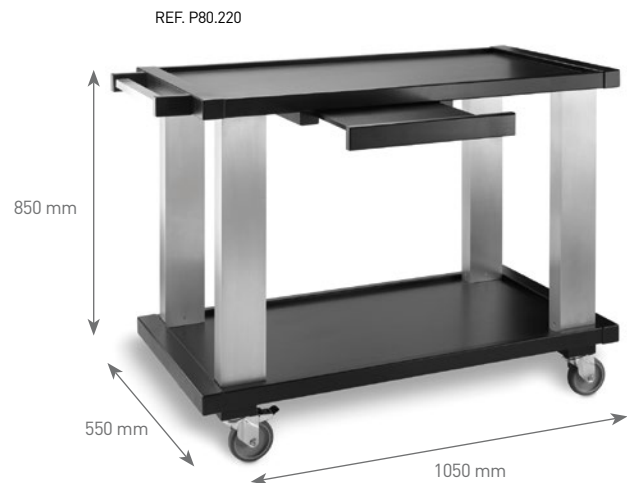


REF	TIPO / TYPE	W max.	U
P90.495*	4 x GN 1/1	3.500	1
P90.492	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL		1
P90.493	TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL 1/1		1

TREND Carro madera-aluminio 2 estanterías / Wooden-aluminium trolley 2 shelves /
CUBIC® Chariot en bois-aluminium 2 plateaux / Servierwagen Holz-Aluminium mit 2 Regalen

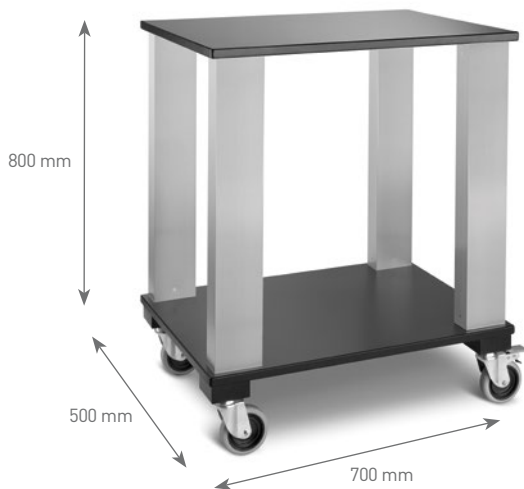
Tratamiento hidrófugo.
Waterproof treatment.
Traitement hydrofuge.
Wasserabweisender Behandlung.

REF	COLOUR	U
P80.210	BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS	1
P80.220	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	1



P80219 Gueridón o carro auxiliar madera /
CUBIC® Wooden gueridon trolley /
Chariot guéridon en bois /
Abräum- oder Hilfswagen aus Holz

Tratamiento hidrófugo / Waterproof treatment.
Traitement hydrofuge / Wasserabweisender Behandlung.



P80216 Carro gueridón melamina roble /
CUBIC® Oak melamine gueridon trolley /
Chariot guéridon mélamine roure /
Servierwagen aus eiche melamine

EXCLUSIVE



REF	COLOUR	U
P80.219	NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ	1

REF	U
P80.216	1

P90813 Carro porta-cubiertos / Cutlery dispenser trolley /
Chariot porte couverts / Transportwagen für besteck

EXCLUSIVE

CUBIC®

REF		U
P90.8132		1
P90.813		1



REF. P90.8132



REF. P90.813



No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas /
Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included /
Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris /
Besteckbehälter, GN behälter, platten und tablett nicht inklusive

P90814 Porta-cubiertos / Cutlery bin /
Ramasse-couverts / Besteckbehälter

EXCLUSIVE

CUBIC®

REF	mm	U
P90.8142	710 x 335 x 155	1
P90.814	710 x 335 x 155	1

4 x 1/3 GN
H max. 100 mm



REF. P90.8142



REF. P90.814



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	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	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	U
P642.000	32 x 19,5 x 16,5	1
P643.000	33,5 x 23 x 56	1

P640 Conjunto carro / Set trolley / Ensemble chariot / Servierwagenset



REF	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	U
P640.000	780 x 485	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.

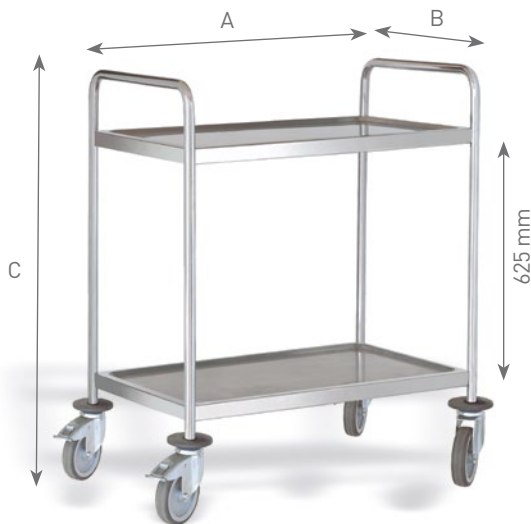
FRANÇAIS

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.

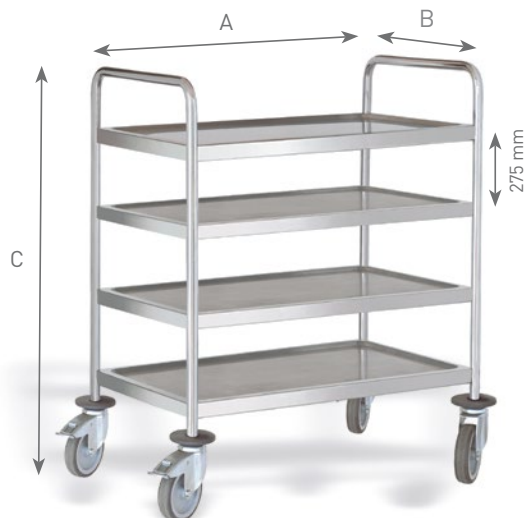
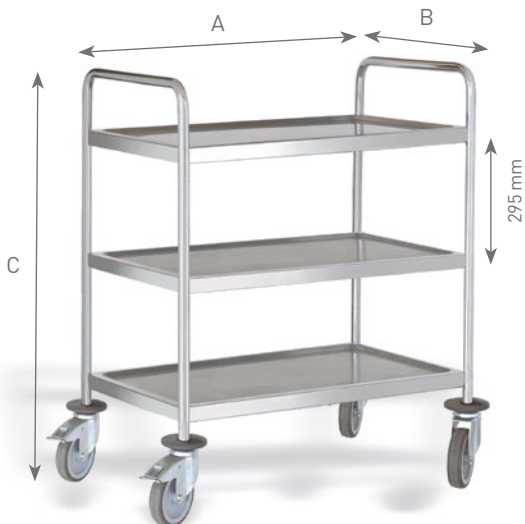
Carro servicio acero inox / St/steel serving trolley / Chariot service en acier inox / Servierwagen Edelstahl



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	1
P80.250	2	900 x 500	980 x 580 x 1015	1
P80.260*	2	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	1
P80.270	3	800 x 500	880 x 580 x 1015	1
P80.280	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	1
P80.290*	3	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	1
P80.300	4	800 x 500	880 x 580 x 1300	1
P80.310	4	900 x 500	980 x 580 x 1300	1
P80.320*	4	1000 x 600	1080 x 680 x 1300	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

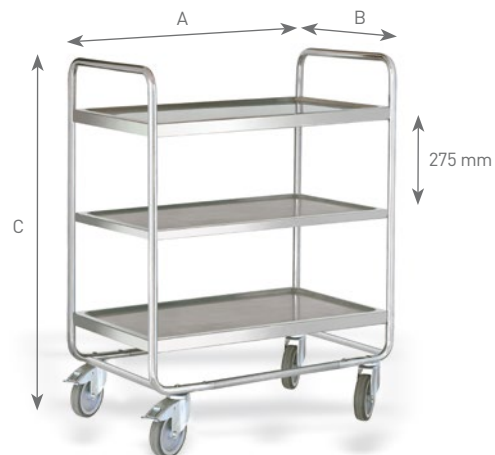
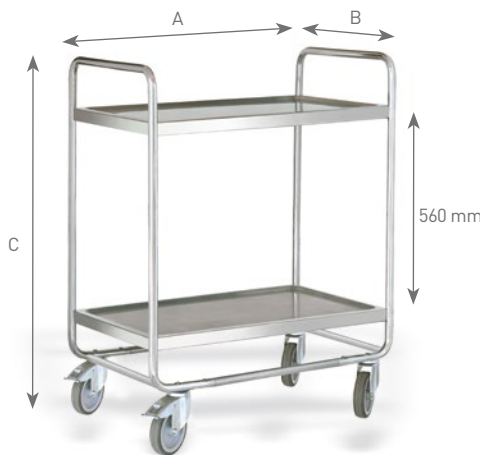
Livrés démontés. Très robustes et solides une fois montés. La charge max. par plateau est 80 Kg et par chariot 250 Kg. Temps moyen de montage 10 min.

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	1
P80.340	2	900 x 500	910 x 545 x 1040	1
P80.350	3	800 x 500	810 x 545 x 1040	1
P80.360	3	900 x 500	910 x 545 x 1040	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	1
P80.961	3	830 x 510	1

GAMA ECONÓMICA /
ECONOMIC LINE /
GAMME ECONOMIQUE /
ÖKONOMISCHE SERIE



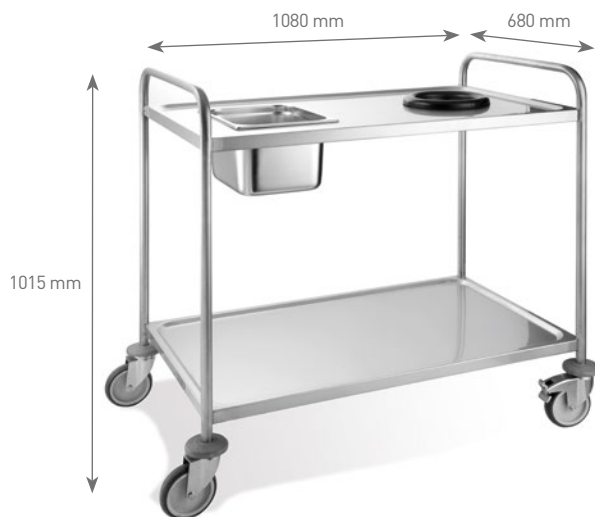
P8094 Carro servicio con barandilla / Serving trolley with guard-rail shelf /
Chariot service avec galerie / Servierwagen mit Geländer

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX / REGALE	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm	U
P80.940	2	800 x 500	1
P80.941	3	800 x 500	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	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	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	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	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

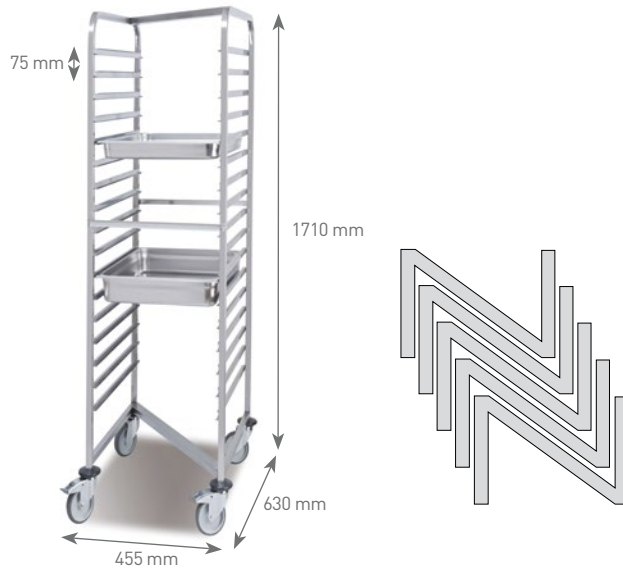


REF	U
P80.670	1

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	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.

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	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.

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	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	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 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.

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



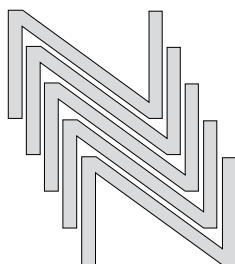
REF	U
P80.480	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 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.

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	1

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 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.

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	1
P80.850	600 x 400	20	70	1
P80.460	600 x 400	30	45	1

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

**Carro desmontable bandejas pastelería /
Disassembled rail trolley for bakery /
Chariots démontable pour plaques à pâtisserie /
Demontierbarer Wagen für Patisserietabletts**

P8087 / P8088 / P8050



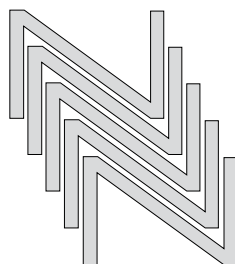
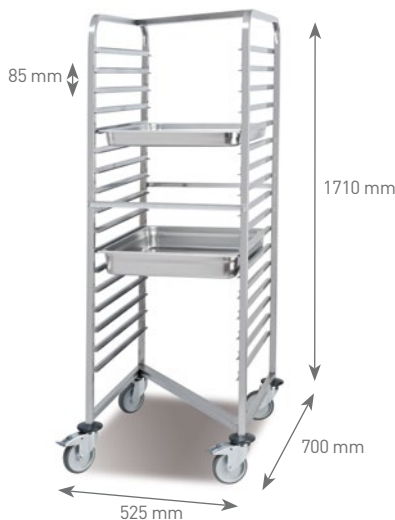
REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTÄNDE mm	U
P80.870	600 x 400	15	85	1
P80.880	600 x 400	20	70	1
P80.500	600 x 400	30	45	1

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

Desmontado / Flat packed /
Livré démonté / Demontiert

P8053 Carro encastrable pastelería 15 guías / Stackable pastry trolley 15 rails /
Chariot emboîtable pâtisserie 15 glissières / Klappbarer Patisseriewagen 15 Einschübe

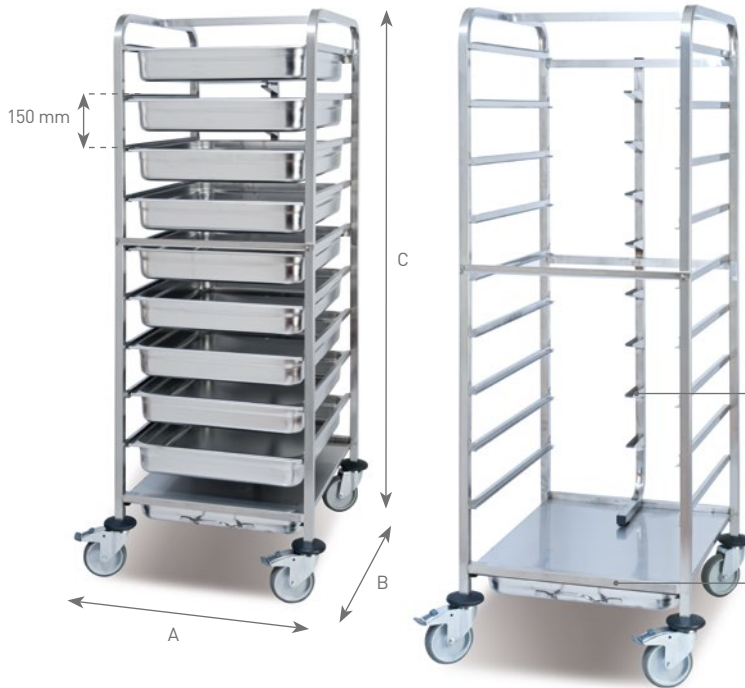


REF	U
P80.530	1

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 desgelación 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
P80.813	GN 1/1	455 x 635 x 1720	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.
Disponibile aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

P80811 Cubeta especial GN para carro desgelación / 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	1
P80.814	GN 1/1	530 x 325	14,20	100,0	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	1
P115.000 ²	GN 1/1	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

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

Rejillas / Grids /
Grilles / Roste

P. 74



P8095 Carro self-service 12 guías / Self-service trolley 12 rails /
Chariot self-service 12 glissières / Selbstbedienungswagen 12 Einschübe



REF	U
P80.950	1
P80.951*	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	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	1
P925.002	550 x 375	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.

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.

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.

Wagen hergestellt aus rostfreiem Stahl mit Plastikeinschüben. Ideal für den Transport von Tablettis verschiedener Größen, dank seinem speziellen Design der Einschübe. Geräuschlose drehbare Räder Ø 125 mm.

P8039 Carro porta cubetas GN / GN containers transport trolley /
Chariot transport bacs GN / Transportwagen für GN Behälter



REF	U
P80.390	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.

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	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. P80.390 / P80.380
CARRO TRANSPORTE PARA CUBETAS GN
TRANSPORT TROLLEY FOR GN CONTAINERS
CHARIOTS DE TRANSPORT POUR BACS GN
TRANSPORTWAGEN FÜR GN BAEHÄLTER

Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.
Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.
Hergestellt aus Edelstahl. Ideal für die Lagerung und den Transport von vorbereiteten Lebensmittel und Sossen in grossen Mengen.

P8074 Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas / Trolley cutlery dispenser GN 1/3 /
Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3 / Transportwagen für GN 1/3 Besteckbehälter und Tablett



REF	U
P80.740	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



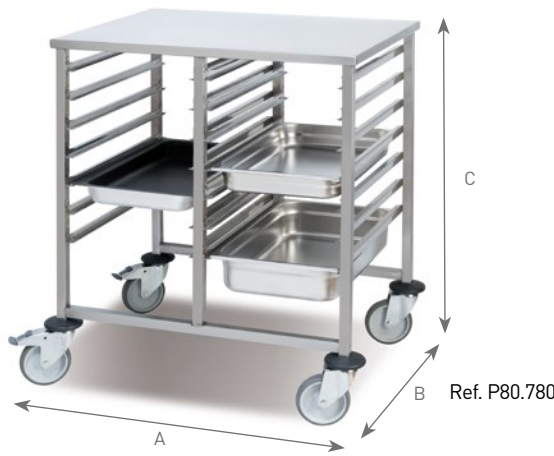
REF	U
P80.570	1

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	1
P80.550	GN 2/1	660 x 750 x 900	75	1
P80.560	Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Pâtisserie (600 x 400 mm)	525 x 700 x 900	85	1
P80.780	GN 1/1 Doble	810 x 635 x 900	75	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.

**Fundas desechables de polietileno para carros (rollo de 100 unidades) /
Disposable covers for trolleys (pack 100 pieces) /**

P8061 / P8062 / P8063

**Housses jetables pour chariots (rouleau de 100 unités) /
Einweghüllen aus Polyethylen für Wagen (Rollen von 100 Stück)**

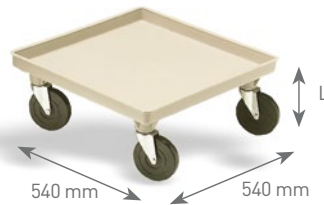


REF		U
P80.610	para carro 1/1 / for trolley 1/1 / pour chariot 1/1 / für Wagen 1/1	1
P80.620	para carro 2/1 / for trolley 2/1 / pour chariot 2/1 / für Wagen 2/1	1
P80.630	para carro pastelería 600 x 400 / for pastry trolley 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400 / für Pâtisserieswagen 600 x 400	1
P80.640	dispensador / dispenser / distributeur / Rollenhalter	1

Polietileno de densidad media.
Medium density polyethylene.
Polyéthylène de densité moyenne.
Polyethylen mittlere Stärke.

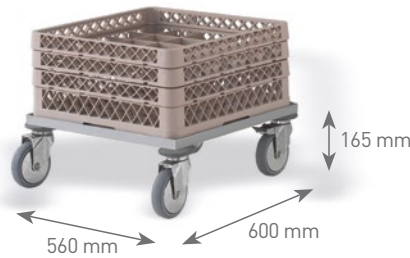
Para carros altos.
For high trolleys.
Pour chariots hauts.
Für hohe Wagen.

P5015 / P5017 Carro de plástico para cestas / Plastic trolley for dishwasher racks /
Chariot pour casiers à vaisselle / Plastikwagen für Spülkörbe



REF		L mm	U
P5015	sin asa / without handle / sans anse / ohne Griff	230	1
P5017	con asa / with handle / avec anse / mit Griff	980	1

P8058 / P8059 Carro inox para cestas / St/steel trolley for dishwasher racks /
Chariot inox pour casiers à vaisselle / Edelstahlwagen für Spülkörbe



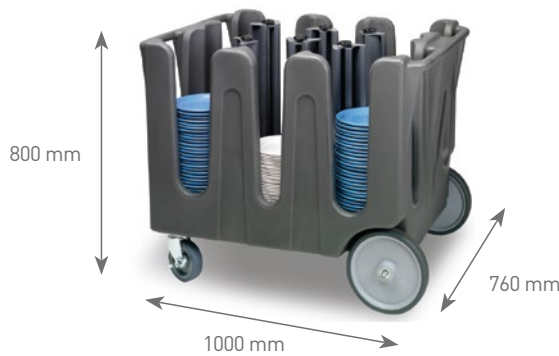
REF		U
P80.590	sin asa / without handle / sans anse / ohne Griff	1
P80.580	con asa / with handle / avec anse / mit Griff	1

P8075 / P8076 / P8077 Carro para cestas Vajillas / Dishwasher rack trolley /
Chariot casiers à vaisselle / Wagen für Spülkörbe

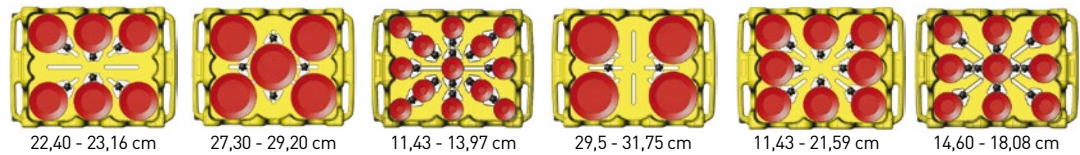


REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE	A x B x C mm	U
P80.750	500 x 500	5	640 x 633 x 1160	1
P80.760	500 x 500	9	640 x 633 x 1710	1
P80.770	500 x 500 (doble/double)	9	1185 x 633 x 1710	1

ADC-4 Carro ajustable para platos / Adjustable dish caddy /
Chariot modulable pour assiettes / Einstellbarer Tellerwagen



COMBINACIONES /
COMBINATIONS /
COMBINATIONS /
KOMBINATIONEN
Tamaño platos
Size plates
Taille assiettes
Tellergröße



REF	U
ADC-4	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.

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	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.

ADP Columna separadora carro platos / Post for dish trolley /
Colonne séparation chariot assiettes / Unterteilungssäule für Tellerwagen



REF	U
ADP	1

Compatible ref: ADC-4 y SAC-SQ5-06.
Compatible ref: ADC-4 & SAC-SQ5-06.
Compatible réf: ADC-4 et SAC-SQ5-06.
Passend für Art.Nr.: ADC-4 und SAC-SQ5-06.

SAVC / ADVC Funda protectora de vinilo para carro platos / Vinyl cover for dish trolley /
Housse protection en vynil pour chariot assiettes / Vynilschutzhülle für Tellerwagen



REF	U
SAVC	1
ADVC	1

SAVC. Funda para ref. / Cover for item / Housse pour réf. / Hülle für Art.Nr. ADC-4	ADVC. Funda para ref. / Cover for item / Housse pour réf. / Hülle für Art.Nr. SAC-SQ5-06
---	--

ICE140-06 Carro hielo / Ice caddy / Chariot à glaçons / Eiswagen



REF	KG	cm	Hcm	U
ICE140-06	63,5	91,5 x 70	77,5	1



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



P. 312

2.4 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 inoxidable 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

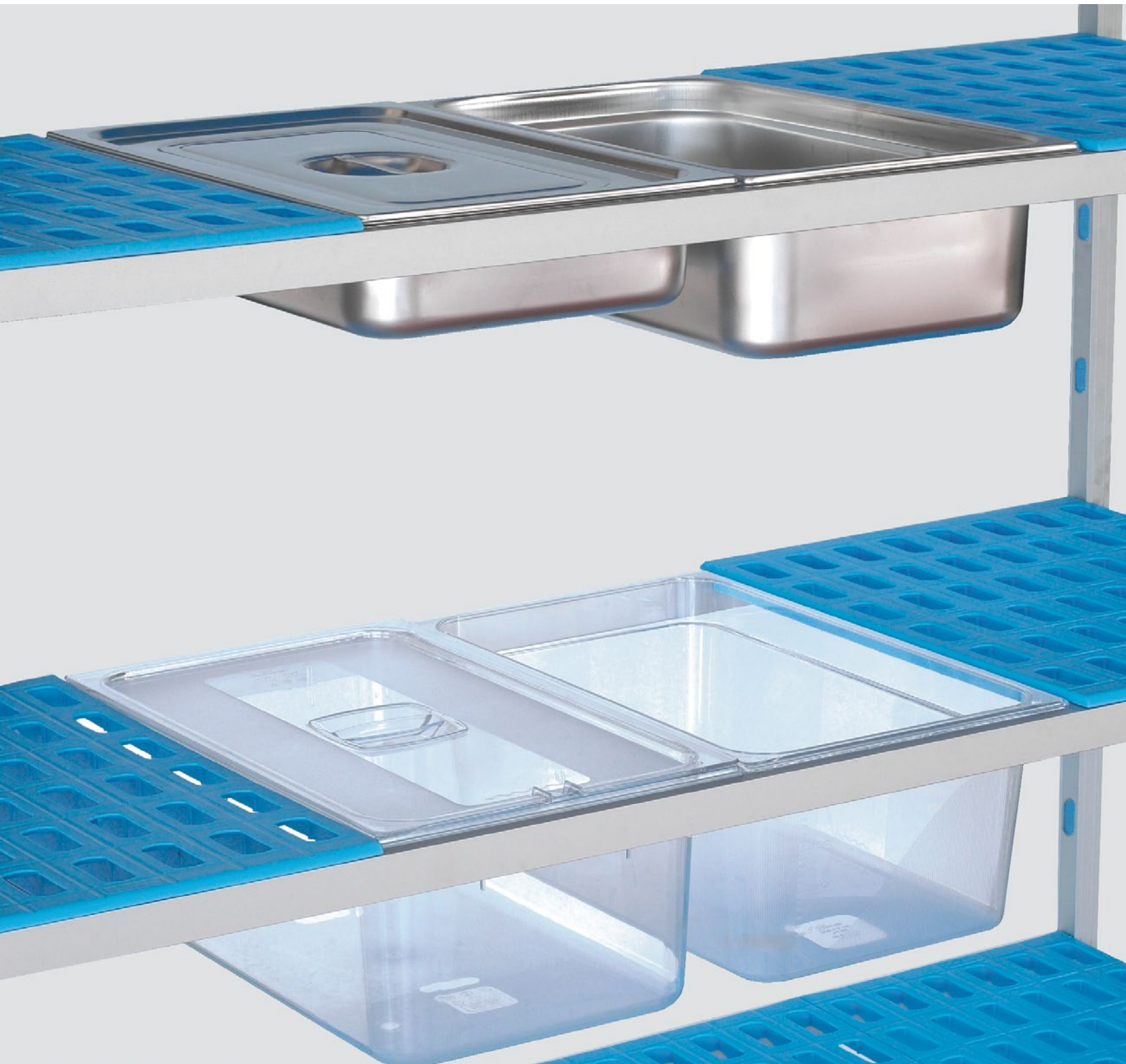
Compatibilité avec gastronorme

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

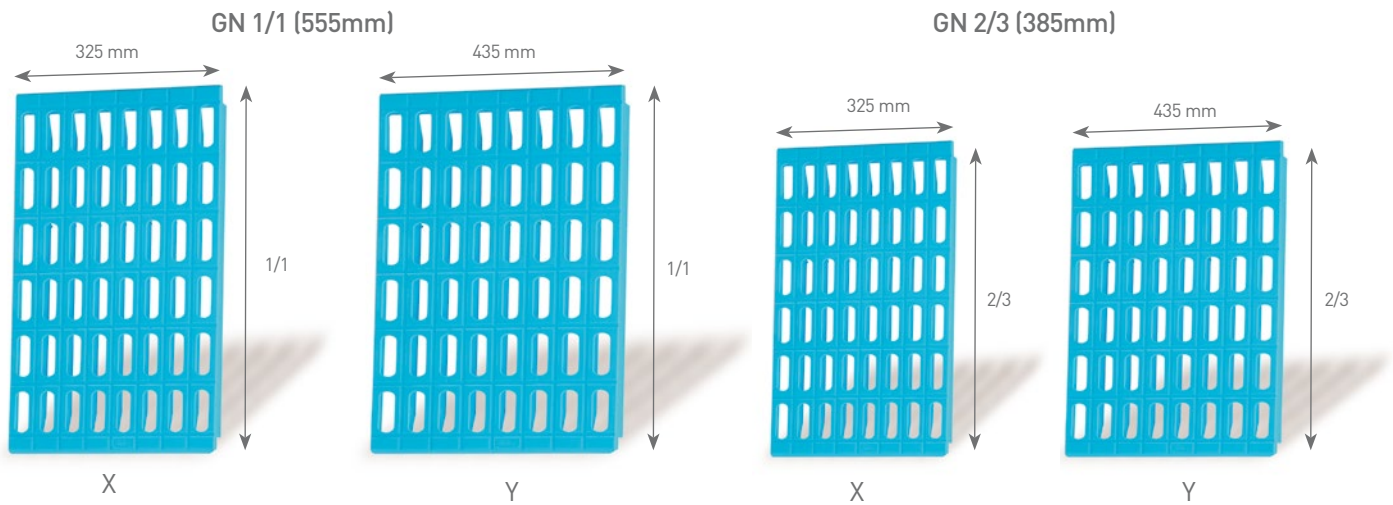
Passend für gastronorm

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).



2.4 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.



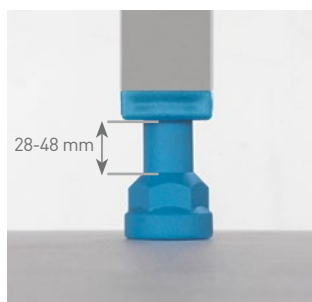
Pies regulables / Leveling feet / Pieds régulateurs / Regulierbare Füße

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.

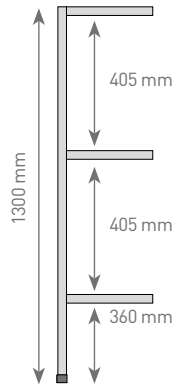
Pieds régulateurs avec filet cache. Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 125 mm.

Regulierbare Füße mit verborgenem Gewinde für unebene Böden. Mit der Möglichkeit Räder Ø 125 mm anzubringen.

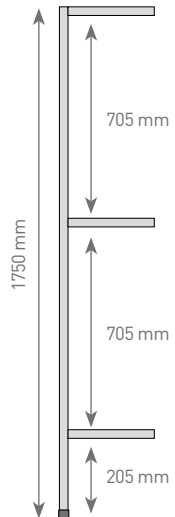


Alturas estándar de los niveles / Standard heights of levels / Hauteur standard des niveaux / Standardhöhe der Ebenen

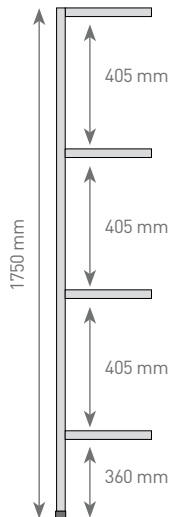
Altura 1280 mm / 3 niveles
Height 1280 mm / 3 levels
Hauteur 1280 mm / 3 niveaux
Höhe 1280 mm / 3 Ebenen



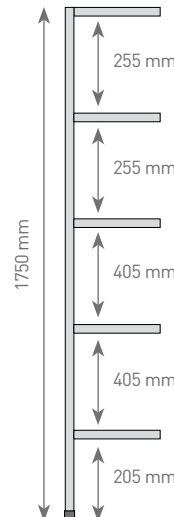
Altura 1750 mm / 3 niveles
Height 1750 mm / 3 levels
Hauteur 1750 mm / 3 niveaux
Höhe 1750 mm / 3 Ebenen



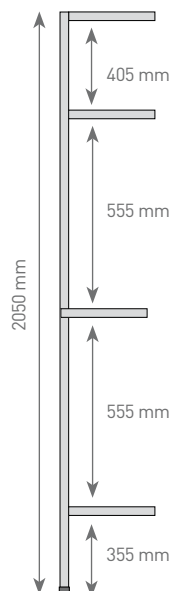
Altura 1750 mm / 4 niveles
Height 1750 mm / 4 levels
Hauteur 1750 mm / 4 niveaux
Höhe 1750 mm / 4 Ebenen



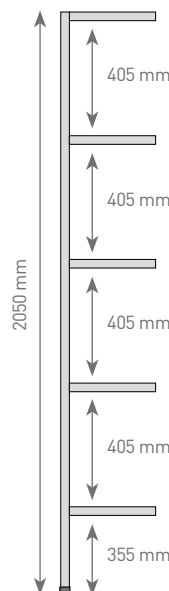
Altura 1750 mm / 5 niveles
Height 1750 mm / 5 levels
Hauteur 1750 mm / 5 niveaux
Höhe 1750 mm / 5 Ebenen



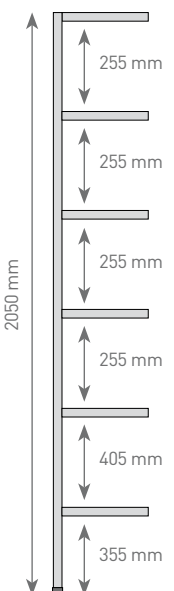
Altura 2050 mm / 4 niveles
Height 2050 mm / 4 levels
Hauteur 2050 mm / 4 niveaux
Höhe 2050 mm / 4 Ebenen



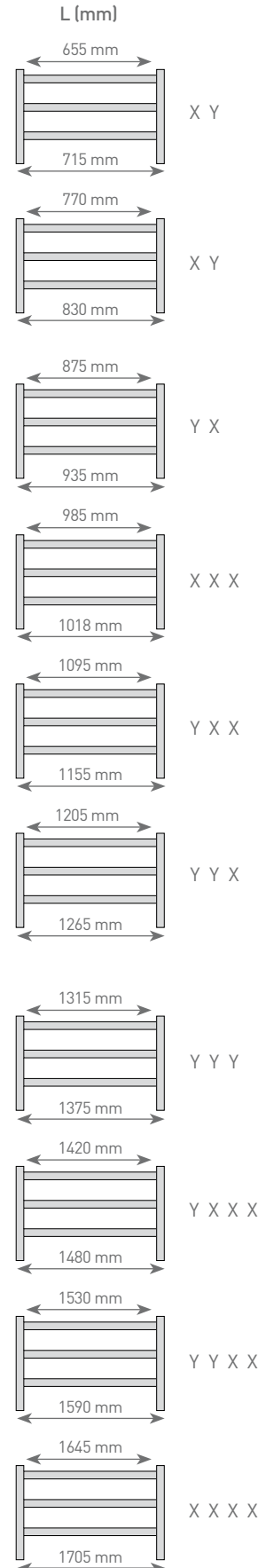
Altura 2050 mm / 5 niveles
Height 2050 mm / 5 levels
Hauteur 2050 mm / 5 niveaux
Höhe 2050 mm / 5 Ebenen



Altura 2050 mm / 6 niveles
Height 2050 mm / 6 levels
Hauteur 2050 mm / 6 niveaux
Höhe 2050 mm / 6 Ebenen



Combinaciones /
Combinations /
Combinaisons /
Kombinationen



2.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE

ESTANTES (PARRILLAS + TRAVESAÑOS) /
SHELVES (RACK/SHELVES + CROSSBARS) /
NIVEAU COMPLET (CLAYETTES + LONGERONS) /
REGALE (GITTEBÖDEN + 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

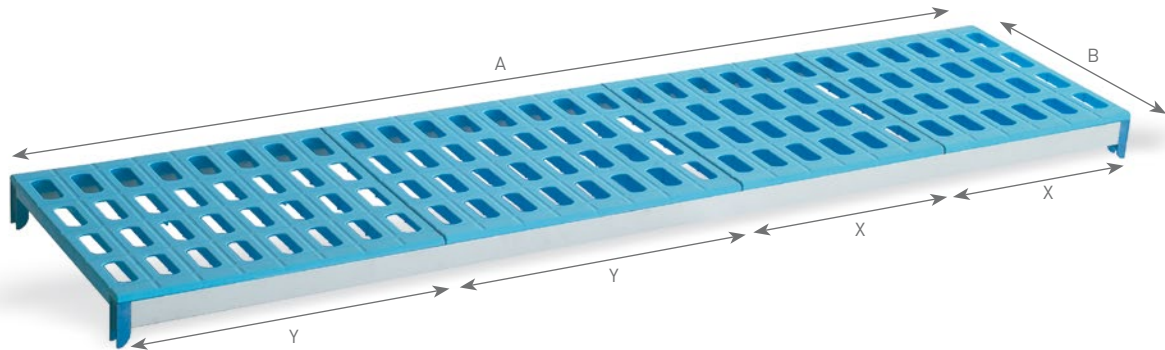
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

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	1
P7576	T71	X + Y	770	385	1
P7577	T81	Y + Y	875	385	1
P7578	T91	X + X + X	985	385	1
P7579	T101	Y + X + X	1095	385	1
P7580	T111	Y + Y + X	1205	385	1
P7581	T131	Y + Y + Y	1315	385	1
P7582	T141	Y + X + X + X	1420	385	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	1530	385	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	1645	385	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

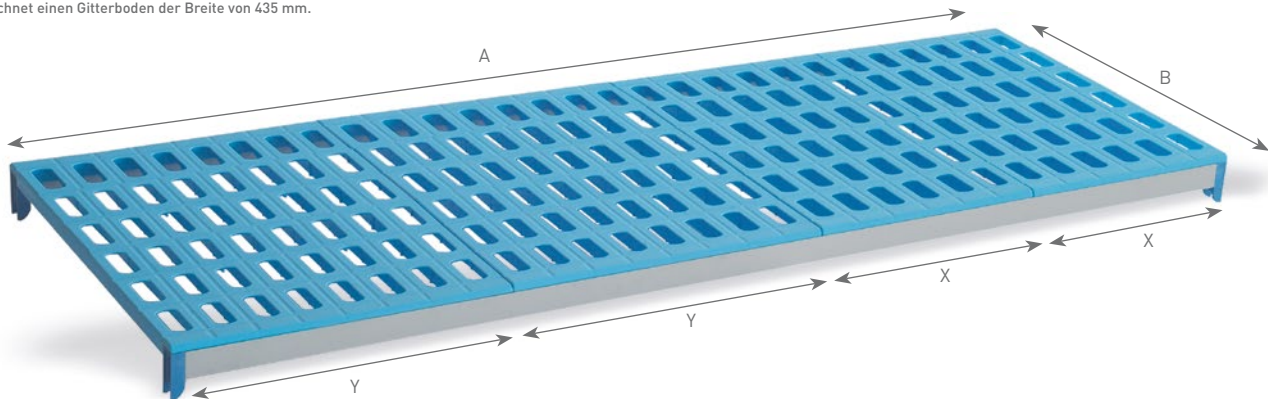
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

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	1
P7566	T7	X + Y	770	555	1
P7567	T8	Y + Y	875	555	1
P7568	T9	X + X + X	985	555	1
P7569	T10	Y + X + X	1095	555	1
P7570	T11	Y + Y + X	1205	555	1
P7571	T13	Y + Y + Y	1315	555	1
P7572	T14	Y + X + X + X	1420	555	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	1530	555	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	1645	555	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	1
P7586	S2	1750	555	4	1
P7587	S3	1750	555	5	1
P7646	S0	2000	555	4	1
P7588	S4	2000	555	5	1
P7589	S5	2000	555	6	1
P7590	S6	1300	555	3	1
P7591	S7	1750	385	3	1
P7592	S8	1750	385	4	1
P7593	S9	1750	385	5	1
P7647	S13	2000	385	4	1
P7594	S10	2000	385	5	1
P7595	S11	2000	385	6	1
P7596	S12	1300	385	3	1

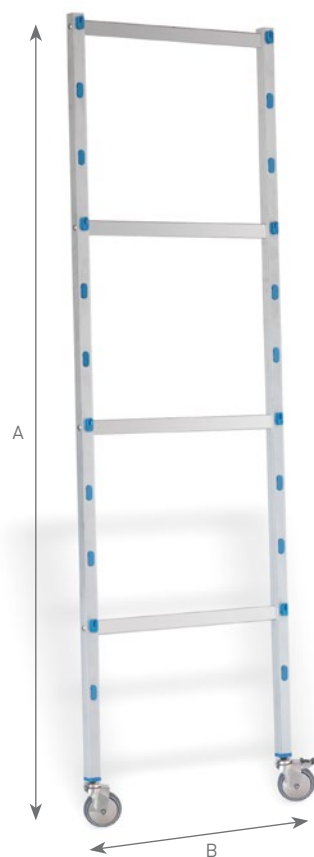
2 Fondos disponibles :
555 mm, gastronorm 1/1
385 mm, gastronorm 2/3

2 Available depths:
555 mm, 1/1 gastronorm
385 mm, 2/3 gastronorm

2 profondeurs disponibles:
555 mm, gastronorme 1/1
385 mm, gastronorme 2/3

2 Tiefen erhältlich:
555 mm, Gastronorm 1/1
385 mm, Gastronorm 2/3

Soportes laterales con ruedas / Lateral support with wheels / Supports latéraux avec roues / Seitliche Ständer mit Räder



REF	A mm*	B mm	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	U
P7597	1.880	555	3	1
P7598	1.880	555	4	1
P7599	1.880	555	5	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

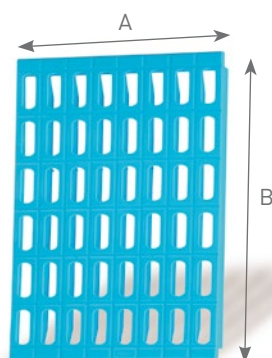
Ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
Wheels Ø 125 mm, two of them with brake.
Roues de Ø 125 mm, deux avec frein.
Räder Ø 125 mm, zwei von ihnen mit Bremsen.

No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 1400 mm.
We do not advise crossbars longer than 1400 mm.
Nous ne conseillons pas des lonerons plus longues de 1400 mm.
Wir empfehlen nicht die Länge der Traversen von 1400 mm zu überschreiten.

Travesaños / Crossbars / Longerons / Traversen

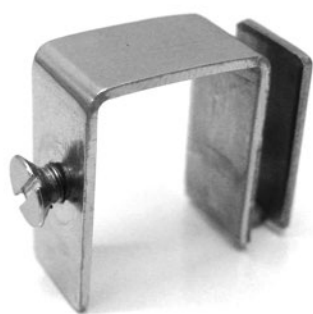
	REF	L mm	U
	P7632	655	1
	P7633	770	1
	P7634	875	1
	P7635	985	1
	P7636	1095	1
	P7637	1205	1
	P7638	1315	1
	P7639	1420	1
	P7640	1530	1
	P7641	1645	1

Parrillas / Rack-shelves / Clayettes / Einlegeböden



REF	TIPO / TYPE	A mm	B mm	GN Para / For / Pour / Für	U
P7628	Y	435	555	1/1	1
P7629	X	325	555	1/1	1
P7630	Y	435	385	2/3	1
P7631	X	325	385	2/3	1

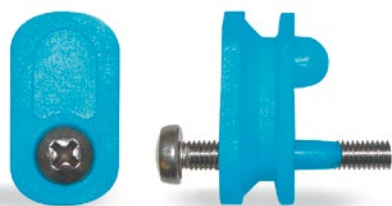
Ganchos para formar ángulos / Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles / Haken für Winkelbildung



REF	U
P7642	1

Permiten el montaje de los ángulos por lo que se ahorran soportes laterales y se aprovecha al máximo el espacio.
With these hooks it is possible to form angles so you will not need lateral supports and will save the maximum space as possible.
Pour le montage des angles avec un maximum profit de place.
Diese Haken erlauben es Winkel zu montieren ohne den Gebrauch zusätzlicher Seitenständer, um so den maximalen Raum auszunutzen.

Pieza soporte para travesaños / Support for crossbars /
Support pour largerons / Halterteil für Traversen



REF	U
P7643	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

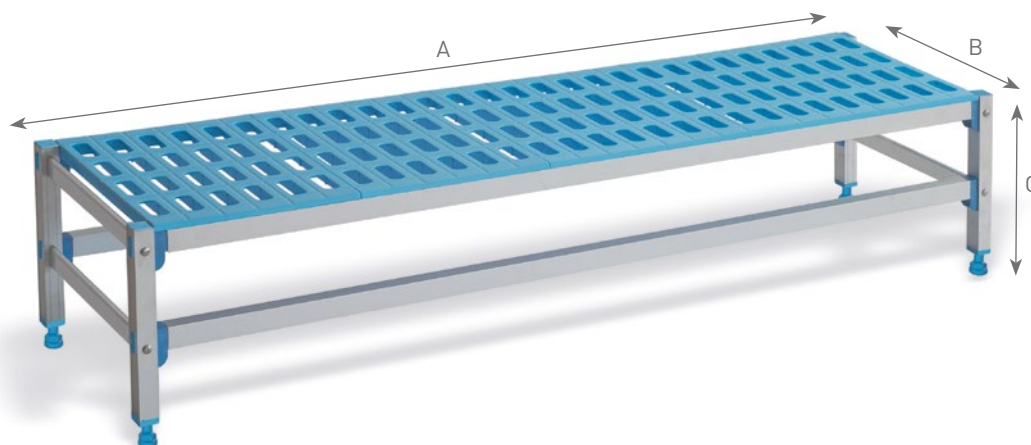
Diseñadas para su uso en lugares donde se prohíbe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

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	1
P7604	830	555	280	1
P7605	935	555	280	1
P7606	1045	555	280	1
P7607	1155	555	280	1
P7608	1265	555	280	1
P7609	1375	555	280	1
P7610	1480	555	280	1
P7611	715	385	280	1
P7612	830	385	280	1
P7613	935	385	280	1
P7614	1045	385	280	1
P7615	1155	385	280	1
P7616	1260	385	280	1
P7617	1375	385	280	1
P7618	1480	385	280	1



Conjunto completo con ruedas / Complet kits with wheels / Kit préparés avec roues / Komplettes Set mit Rädern



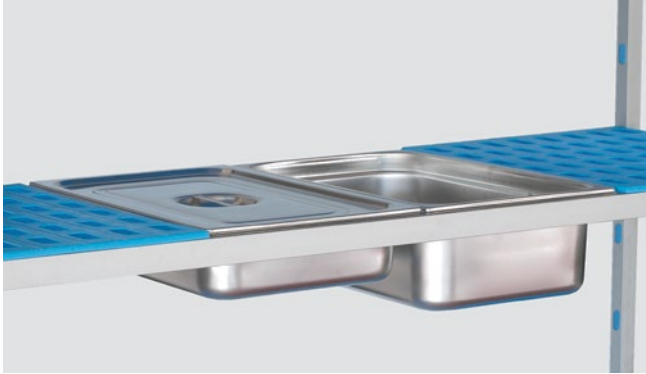
Reforzada /
Reinforced /
Renforcée /
Verstärkte

REF	A mm	B mm	A mm	TIPO / TYPE	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	U
P7145R	1145	555	1880	GN 1/1	3	1
P7004R	1145	385	1880	GN 2/3	3	1
P7146R	1265	555	1880	GN 1/1	3	1
P7005R	1265	385	1880	GN 2/3	3	1
P7147R	1375	555	1880	GN 1/1	3	1
P7006R	1375	385	1880	GN 2/3	3	1

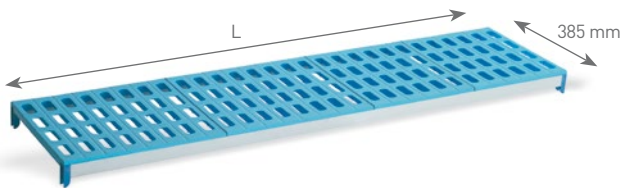
3 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBENEN

Kits completos / Complete kits / Kits préparés / Komplettssets

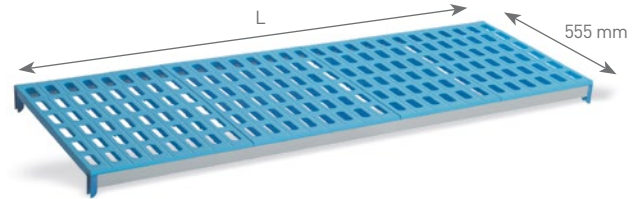
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



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
P7000	715
P7001	830
P7002	935
P7003	1045
P7004	1155
P7005	1265
P7006	1375
P7007	1480
P7008	1590
P7009	1705
P7010	1840
P7011	1950
P7012	2060
P7013	2170
P7014	2280
P7015	2388
P7016	2496
P7017	2608
P7018	2720
P7019	2825
P7020	2930
P7021	3040
P7022	3150
P7023	3265

REF	L mm
P7024	3380
P7025	3513
P7026	3621
P7027	3729
P7028	3841
P7029	3953
P7030	4065
P7031	4170
P7032	4275
P7033	4380
P7034	4490
P7035	4600
P7036	4710
P7037	4825
P7038	4940
P7039	5055
P7040	5186
P7041	5298
P7042	5410
P7043	5515
P7044	5620
P7045	5725
P7046	5830

REF	L mm
P7141	715
P7142	830
P7143	935
P7144	1045
P7145	1155
P7146	1263
P7147	1375
P7148	1480
P7149	1590
P7150	1705
P7151	1840
P7152	1950
P7153	2060
P7154	2170
P7155	2280
P7156	2388
P7157	2496
P7158	2608
P7159	2720
P7160	2825
P7161	2930
P7162	3040
P7163	3150
P7164	3265

REF	L mm
P7165	3380
P7166	3513
P7167	3621
P7168	3729
P7169	3841
P7170	3953
P7171	4065
P7172	4170
P7173	4275
P7174	4380
P7175	4490
P7176	4600
P7177	4710
P7178	4825
P7179	4940
P7180	5055
P7181	5186
P7182	5298
P7183	5410
P7184	5515
P7185	5620
P7186	5725
P7187	5830

3 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBENEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

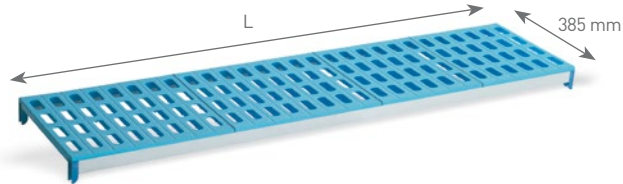
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



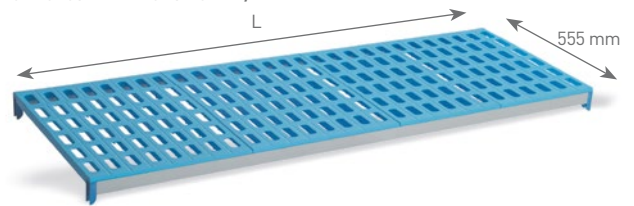
Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



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	685
P7283	800
P7284	905
P7285	1015
P7286	1125
P7287	1233
P7288	1345
P7289	1450
P7290	1560
P7291	1675
P7292	1810
P7293	1920
P7294	2030
P7295	2140
P7296	2250
P7297	2358
P7298	2466
P7299	2578
P7300	2690
P7301	2795
P7302	2900
P7303	3010
P7304	3120
P7305	3235

REF	L mm
P7306	3350
P7307	3483
P7308	3591
P7309	3699
P7310	3811
P7311	3923
P7312	4035
P7313	4140
P7314	4245
P7315	4350
P7316	4460
P7317	4570
P7318	4680
P7319	4795
P7320	4910
P7321	5025
P7322	5156
P7323	5268
P7324	5380
P7325	5485
P7326	5590
P7327	5695
P7328	5800

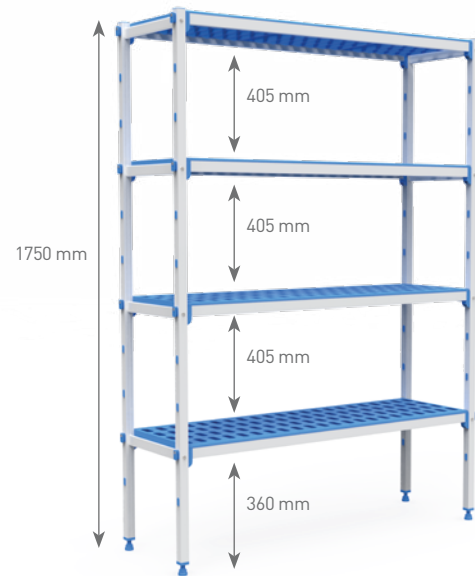
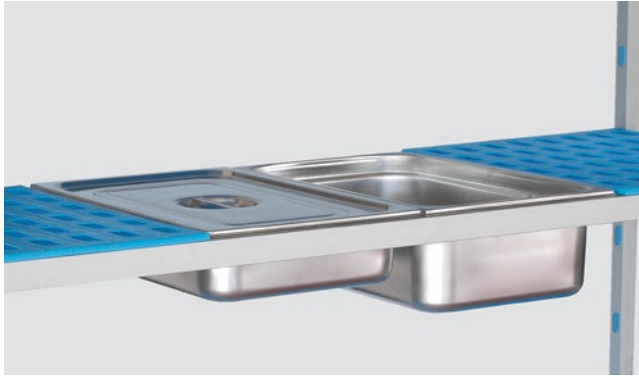
REF	L mm
P7423	685
P7424	800
P7425	905
P7426	1015
P7427	1125
P7428	1233
P7429	1345
P7430	1450
P7431	1560
P7432	1675
P7433	1810
P7434	1920
P7435	2030
P7436	2140
P7437	2250
P7438	2358
P7439	2466
P7440	2578
P7441	2690
P7442	2795
P7443	2900
P7444	3010
P7445	3120
P7446	3235

REF	L mm
P7447	3350
P7448	3483
P7449	3591
P7450	3699
P7451	3811
P7452	3923
P7453	4035
P7454	4140
P7455	4245
P7456	4350
P7457	4460
P7458	4570
P7459	4680
P7460	4795
P7461	4910
P7462	5025
P7463	5156
P7464	5268
P7465	5380
P7466	5485
P7467	5590
P7468	5695
P7469	5800

4 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBENEN

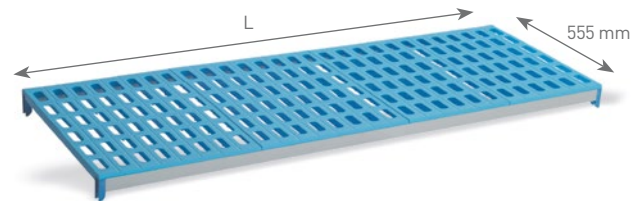
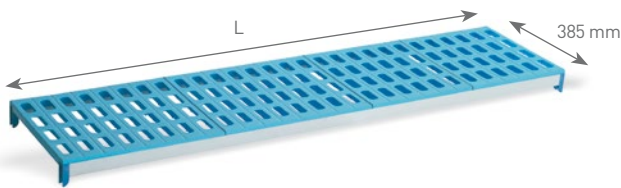
Kits completos / Complete kits / Kits préparés / Komplettssets

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	REF	L mm
P7047	715	P7071	3380
P7048	830	P7072	3513
P7049	935	P7073	3621
P7050	1045	P7074	3729
P7051	1155	P7075	3841
P7052	1263	P7076	3953
P7053	1375	P7077	4065
P7054	1480	P7078	4170
P7055	1590	P7079	4275
P7056	1705	P7080	4380
P7057	1840	P7081	4490
P7058	1950	P7082	4600
P7059	2060	P7083	4710
P7060	2170	P7084	4825
P7061	2280	P7085	4940
P7062	2388	P7086	5055
P7063	2496	P7087	5186
P7064	2608	P7088	5298
P7065	2720	P7089	5410
P7066	2825	P7090	5515
P7067	2930	P7091	5620
P7068	3040	P7092	5725
P7069	3150	P7093	5830
P7070	3265		

REF	L mm	REF	L mm
P7188	715	P7212	3380
P7189	830	P7213	3513
P7190	935	P7214	3621
P7191	1045	P7215	3729
P7192	1155	P7216	3841
P7193	1263	P7217	3953
P7194	1375	P7218	4065
P7195	1480	P7219	4170
P7196	1590	P7220	4275
P7197	1705	P7221	4380
P7198	1840	P7222	4490
P7199	1950	P7223	4600
P7200	2060	P7224	4710
P7201	2170	P7225	4825
P7202	2280	P7226	4940
P7203	2388	P7227	5055
P7204	2496	P7228	5186
P7205	2608	P7229	5298
P7206	2720	P7230	5410
P7207	2825	P7231	5515
P7208	2930	P7232	5620
P7209	3040	P7233	5725
P7210	3150	P7234	5830
P7211	3265		

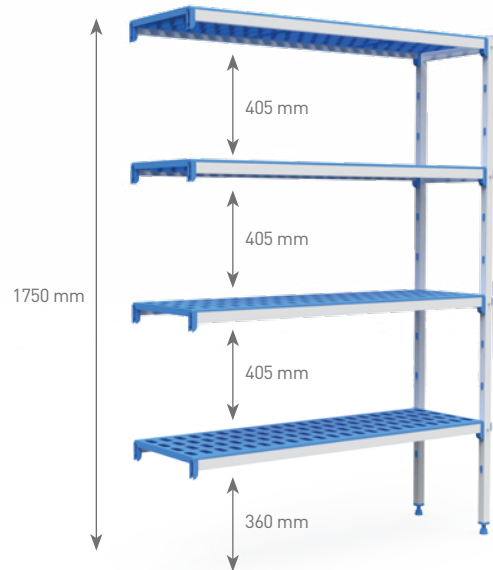
4 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBEBEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

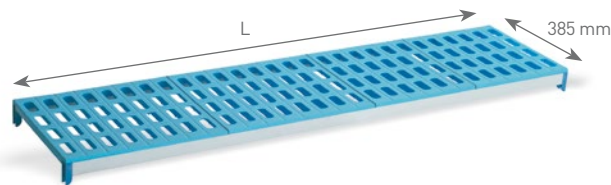
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



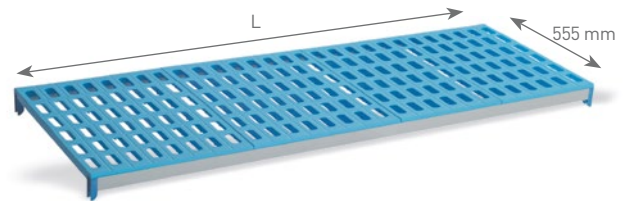
Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



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	685
P7330	800
P7331	905
P7332	1015
P7333	1125
P7334	1233
P7335	1345
P7336	1450
P7337	1560
P7338	1675
P7339	1810
P7340	1920
P7341	2030
P7342	2140
P7343	2250
P7344	2358
P7345	2466
P7346	2578
P7347	2690
P7348	2795
P7349	2900
P7350	3010
P7351	3120
P7352	3235

REF	L mm
P7353	3350
P7354	3483
P7355	3591
P7356	3699
P7357	3811
P7358	3923
P7359	4035
P7360	4140
P7361	4245
P7362	4350
P7363	4460
P7364	4570
P7365	4680
P7366	4795
P7367	4910
P7368	5025
P7369	5156
P7370	5268
P7371	5380
P7372	5485
P7373	5590
P7374	5695
P7375	5800

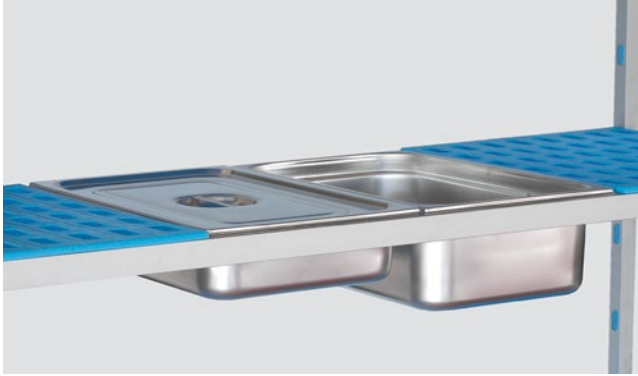
REF	L mm
P7470	685
P7471	800
P7472	905
P7473	1015
P7474	1125
P7475	1233
P7476	1345
P7477	1450
P7478	1560
P7479	1675
P7480	1810
P7481	1920
P7482	2030
P7483	2140
P7484	2250
P7485	2358
P7486	2466
P7487	2578
P7488	2690
P7489	2795
P7490	2900
P7491	3010
P7492	3120
P7493	3235

REF	L mm
P7494	3350
P7495	3483
P7496	3591
P7497	3699
P7498	3811
P7499	3923
P7500	4035
P7501	4140
P7502	4245
P7503	4350
P7504	4460
P7505	4570
P7506	4680
P7507	4795
P7508	4910
P7509	5025
P7510	5156
P7511	5268
P7512	5380
P7513	5485
P7514	5590
P7515	5695
P7516	5800

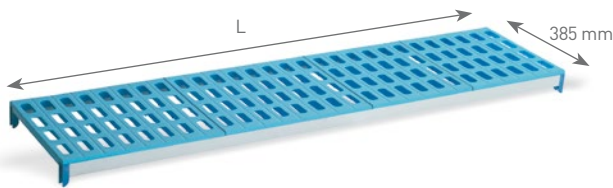
5 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBENEN

Kits completos / Complete kits / Kits préparés / Komplettssets

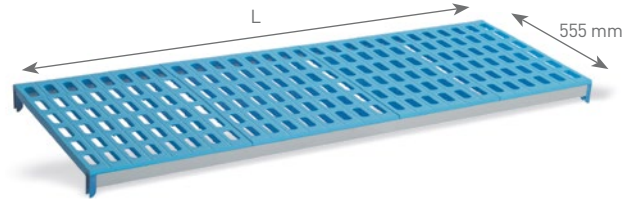
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



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	715
P7095	830
P7096	935
P7097	1045
P7098	1155
P7099	1263
P7100	1375
P7101	1480
P7102	1590
P7103	1705
P7104	1840
P7105	1950
P7106	2060
P7107	2170
P7108	2280
P7109	2388
P7110	2496
P7111	2608
P7112	2720
P7113	2825
P7114	2930
P7115	3040
P7116	3150
P7117	3265

REF	L mm
P7118	3380
P7119	3513
P7120	3621
P7121	3729
P7122	3841
P7123	3953
P7124	4065
P7125	4170
P7126	4275
P7127	4380
P7128	4490
P7129	4600
P7130	4710
P7131	4825
P7132	4940
P7133	5055
P7134	5186
P7135	5298
P7136	5410
P7137	5515
P7138	5620
P7139	5725
P7140	5830

REF	L mm
P7235	715
P7236	830
P7237	935
P7238	1045
P7239	1155
P7240	1263
P7241	1375
P7242	1480
P7243	1590
P7244	1705
P7245	1840
P7246	1950
P7247	2060
P7248	2170
P7249	2280
P7250	2388
P7251	2496
P7252	2608
P7253	2720
P7254	2825
P7255	2930
P7256	3040
P7257	3150
P7258	3265

REF	L mm
P7259	3380
P7260	3513
P7261	3621
P7262	3729
P7263	3841
P7264	3953
P7265	4065
P7266	4170
P7267	4275
P7268	4380
P7269	4490
P7270	4600
P7271	4710
P7272	4825
P7273	4940
P7274	5055
P7275	5186
P7276	5298
P7277	5410
P7278	5515
P7279	5620
P7280	5725
P7281	5830

5 NIVELES /
LEVELS /
NIVEAUX /
EBENEN

Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

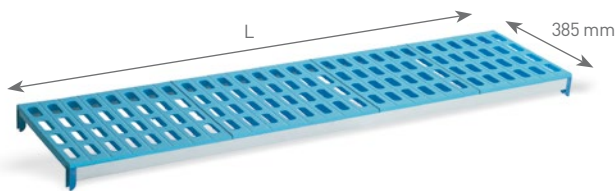
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



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

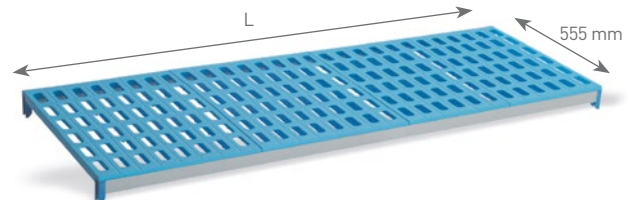


REF	L mm
P7376	685
P7377	800
P7378	905
P7379	1015
P7380	1125
P7381	1233
P7382	1345
P7383	1450
P7384	1560
P7385	1675
P7386	1810
P7387	1920
P7388	2030
P7389	2140
P7390	2250
P7391	2358
P7392	2466
P7393	2578
P7394	2690
P7395	2795
P7396	2900
P7397	3010
P7398	3120
P7399	3235

REF	L mm
P7400	3350
P7401	3483
P7402	3591
P7403	3699
P7404	3811
P7405	3923
P7406	4035
P7407	4140
P7408	4245
P7409	4350
P7410	4460
P7411	4570
P7412	4680
P7413	4795
P7414	4910
P7415	5025
P7416	5156
P7417	5268
P7418	5380
P7419	5485
P7420	5590
P7421	5695
P7422	5800



Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



REF	L mm
P7517	685
P7518	800
P7519	905
P7520	1015
P7521	1125
P7522	1233
P7523	1345
P7524	1450
P7525	1560
P7526	1675
P7527	1810
P7528	1920
P7529	2030
P7530	2140
P7531	2250
P7532	2358
P7533	2466
P7534	2578
P7535	2690
P7536	2795
P7537	2900
P7538	3010
P7539	3120
P7540	3235

REF	L mm
P7541	3350
P7542	3483
P7543	3591
P7544	3699
P7545	3811
P7546	3923
P7547	4035
P7548	4140
P7549	4245
P7550	4350
P7551	4460
P7552	4570
P7553	4680
P7554	4795
P7555	4910
P7556	5025
P7557	5156
P7558	5268
P7559	5380
P7560	5485
P7561	5590
P7562	5695
P7563	5800

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPTH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM /
PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3 / Tiefe 385 mm. Passend für Gastronorm 2/3

REF. 3 niveles 3 levels 3 niveaux 3 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7000	2 S7 + 3 T61
P7001	2 S7 + 3 T71
P7002	2 S7 + 3 T81
P7003	2 S7 + 3 T91
P7004	2 S7 + 3 T101
P7005	2 S7 + 3 T111
P7006	2 S7 + 3 T131
P7007	2 S7 + 3 T141
P7008	2 S7 + 3 T151
P7009	2 S7 + 3 T161
P7010	3 S7 + 6 T81
P7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91
P7012	3 S7 + 6 T91
P7013	3 S7 + 3 T91 + 3 T101
P7014	3 S7 + 6 T101
P7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111
P7016	3 S7 + 6 T111
P7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131
P7018	3 S7 + 6 T131
P7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141
P7020	3 S7 + 6 T141
P7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151
P7022	3 S7 + 6 T151
P7023	3 S7 + 3 T151 + 3 T161
P7024	3 S7 + 6 T161
P7025	4 S7 + 6 T101 + 3 T111
P7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111
P7027	4 S7 + 9 T111
P7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131
P7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131
P7030	4 S7 + 9 T131
P7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141
P7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141
P7033	4 S7 + 9 T141
P7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151
P7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151
P7036	4 S7 + 9 T151
P7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161
P7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161
P7039	4 S7 + 9 T161
P7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131
P7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131
P7042	5 S7 + 12 T131
P7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131
P7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141
P7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141
P7046	5 S7 + 12 T141

REF. 4 niveles 4 levels 4 niveaux 4 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7047	2 S8 + 4 T61
P7048	2 S8 + 4 T71
P7049	2 S8 + 4 T81
P7050	2 S8 + 4 T91
P7051	2 S8 + 4 T101
P7052	2 S8 + 4 T111
P7053	2 S8 + 4 T131
P7054	2 S8 + 4 T141
P7055	2 S8 + 4 T151
P7056	2 S8 + 4 T161
P7057	3 S8 + 8 T81
P7058	3 S8 + 4 T81 + 4 T91
P7059	3 S8 + 8 T91
P7060	3 S8 + 4 T91 + 4 T101
P7061	3 S8 + 8 T101
P7062	3 S8 + 4 T101 + 4 T111
P7063	3 S8 + 8 T111
P7064	3 S8 + 4 T111 + 4 T131
P7065	3 S8 + 8 T131
P7066	3 S8 + 4 T131 + 4 T141
P7067	3 S8 + 8 T141
P7068	3 S8 + 4 T141 + 4 T151
P7069	3 S8 + 8 T151
P7070	3 S8 + 4 T151 + 4 T161
P7071	3 S8 + 8 T161
P7072	4 S8 + 8 T101 + 4 T111
P7073	4 S8 + 4 T101 + 8 T111
P7074	4 S8 + 12 T111
P7075	4 S8 + 8 T111 + 4 T131
P7076	4 S8 + 4 T111 + 8 T131
P7077	4 S8 + 12 T131
P7078	4 S8 + 8 T131 + 4 T141
P7079	4 S8 + 4 T131 + 8 T141
P7080	4 S8 + 12 T141
P7081	4 S8 + 8 T141 + 4 T151
P7082	4 S8 + 4 T141 + 8 T151
P7083	4 S8 + 12 T151
P7084	4 S8 + 8 T151 + 4 T161
P7085	4 S8 + 4 T151 + 8 T161
P7086	4 S8 + 12 T161
P7087	5 S8 + 8 T111 + 8 T131
P7088	5 S8 + 4 T111 + 12 T131
P7089	5 S8 + 16 T131
P7090	5 S8 + 4 T141 + 12 T131
P7091	5 S8 + 8 T131 + 8 T141
P7092	5 S8 + 4 T131 + 12 T141
P7093	5 S8 + 16 T141

REF. 5 niveles 5 levels 5 niveaux 5 Ebenen	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION AUFLISTUNG
P7094	2 S9 + 5 T61
P7095	2 S9 + 5 T71
P7096	2 S9 + 5 T81
P7097	2 S9 + 5 T91
P7098	2 S9 + 5 T101
P7099	2 S9 + 5 T111
P7100	2 S9 + 5 T131
P7101	2 S9 + 5 T141
P7102	2 S9 + 5 T151
P7103	2 S9 + 5 T161
P7104	3 S9 + 10 T81
P7105	3 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7106	3 S9 + 10 T91
P7107	3 S9 + 5 T91 + 5 T101
P7108	3 S9 + 10 T101
P7109	3 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7110	3 S9 + 10 T111
P7111	3 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7112	3 S9 + 10 T131
P7113	3 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7114	3 S9 + 10 T141
P7115	3 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7116	3 S9 + 10 T151
P7117	3 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7118	3 S9 + 10 T161
P7119	4 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7120	4 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7121	4 S9 + 15 T111
P7122	4 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7123	4 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7124	4 S9 + 15 T131
P7125	4 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7126	4 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7127	4 S9 + 15 T141
P7128	4 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7129	4 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7130	4 S9 + 15 T151
P7131	4 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7132	4 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7133	4 S9 + 15 T161
P7134	5 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7135	5 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7136	5 S9 + 20 T131
P7137	5 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7138	5 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7139	5 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7140	5 S9 + 20 T141

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

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



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

- | | | |
|------------|--|------------|
| 3.1 | HELADERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS /
USTENSILES POUR GLACE/
ZUBEHÖR FÜR EISCREME | 236 |
| 3.2 | UTENSILIOS DE PASTELERÍA /
PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE /
PATISSERIEZUBEHÖR | 241 |
| 3.3 | MOLDES ANTIADHERENTES /
NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS /
ANTIHAFT BACKFORMEN | 254 |
| 3.4 | CORTAPASTAS /
PASTRY CUTTER /
DÉCOUPOIRS /
TEIGSCHNEIDER | 258 |
| 3.5 | MOLDES ACERO INOXIDABLE /
ST/STEEL PASTRY MOULDS /
MOULES EN ACIER INOX /
BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL | 259 |
| 3.6 | MANGAS Y BOQUILLAS /
BAGS AND TUBES /
POCHES ET DOUILLES /
SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN | 262 |
| 3.7 | MOLDES SILICONA /
SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE /
SILIKONBACKFORMEN | 268 |
| 3.8 | MOLDES FLEXIPAN /
FLEXIPAN MOULDS /
MOULES FLEXIPAN /
FLEXIPANBACKFORMEN | 274 |

3.1 HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME



47274 Racionador helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



REF	COLOR	TAMAÑO / SIZE	BOL cm	L cm	Mlts	U
47274	●	8	5,4	19,5	118,3	12
47275	●	10	5,2	19,5	88,7	12
47276	●	12	4,8	19,5	73,9	12
47277	●	16	4,4	19,0	59,1	12
47278	●	20	4,1	19,5	44,4	12
47279	●	24	3,7	19,0	29,6	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. 295



47245 Racionador helado / Squeeze dishers / Cuillères de service à presser / Eisportionierer



REF	FORMA	cm	Mlts	U
47245		4,5 x 4,8	37	10
47247		5,6 x 4,1	37	10
47248		3 x 5,6	37	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	10
47170	20	6,3 x 4,8	46	10
47171	24	5,8 x 4,6	38	10
47172	30	5,3 x 4,1	28	10
47200	40	5 x 3,6	22,2	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	12
47150	8	6,70	23,2	118,3	12
47151	10	6,50	22,5	92,4	12
47152	12	6,20	22,5	81,3	12
47153	16	5,60	21,6	59,1	12
47154	20	5,20	21,6	44,4	12
47155	24	4,90	21,0	40,7	12
47156	30	4,80	21,0	37	12
47157	40	4,10	20,3	25,9	12
47158	50	3,80	20,0	18,5	12
47159	60	3,50	19,7	16,6	12
47160	70	3,30	19,7	14,3	12
47161	100	2,90	19,1	11,1	12

P331 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



REF	Ø mm	Mlts	U
P331.039	39	15	12
P331.044	44	22	12
P331.050	50	32	12
P331.056	56	46	12
P331.059	59	54	12
P331.066	66	75	12
P331.070	70	90	12

3.1 HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME

P908 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



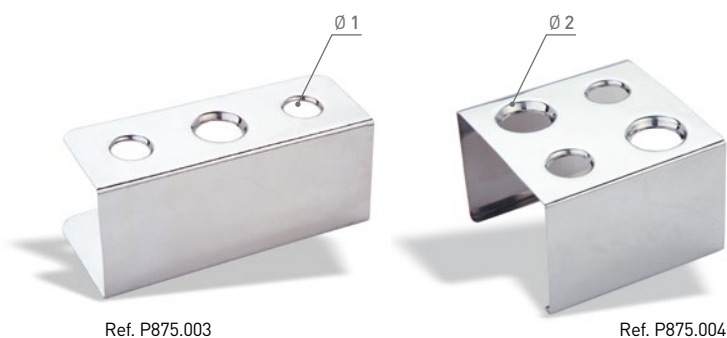
REF	COLOR / COLOUR / COULEUR FARBE	L cm	U
P908.000	Blanca / White / Blanc / Weiss	26	1
P908.001*	Transparente / Clear / Trasparente / Transparent	26	1
P908.002	Roja / Red / Rouge / Rot	26	1
P908.003	Azul / Blue / Bleu / Blau	26	1
P908.004	Amarilla / Yellow / Jaune / Gelb	26	1

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	1
P332.010	10,5	6,0	0,17	12

P875 Soporte para cucuruchos / Cornet stand / Support pour cornets / Eiswaffelständer



REF	Ø cm	U
P875.003	21 x 7 x 8,5	1
P875.004	12 x 12 x 7,5	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. 350

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	10
P914.120	360 x 165	120	5	10
P914.150	360 x 165	150	7	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	10

P9161 360 x 165 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	mm	H mm	Lts	U
P916.120	360 x 165	120	5	10

P917 360 x 250 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	mm	H mm	Lts	U
P917.080	360 x 250	80	3,4	10

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

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	1

SOLUCIONES PARA LA HELADERÍA /

ICE-CREAM AND BEVERAGE SOLUTIONS



HELADO SOFT Y YOGUR HELADO /
SOFT SERVE & FROZEN YOGURT EQUIPMENT /
GLACE À L'ITALIENNE ET YAOURT GLACÉ /
SOFTAEIS UND FROZEN YOGURT



BEBIDAS FRÍAS Y GRANIZADOS /
COLD & FROZEN BEVERAGE /
BOISSONS FROIDES ET GRANITÉS /
KALTGETRÄNKE UND SLUSH EIS



HELADO CUSTARD Y CREMAS HELADAS /
FROZEN CUSTARD AND DAIRY ICE-CREAM /
GLACES CUSTARD ET CRÉMES GLACÉES /
CREMEEIS UND EISCREMES



ACCESORIOS /
ACCESSORIES /
ACCESSOIRES /
ZUBEHÖR



PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE / PATISSERIE

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.

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

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.

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.



3.2 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	1
P304.018	18	8,0	1,70	1
P304.020	20	10,0	2,50	1
P304.022	22	11,5	3,70	1
P304.024	24	12,0	4,50	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	1
P307.025	25	11,5	3,50	1
P307.030	30	14,0	6,00	1
P307.035	35	14,5	8,50	1
P307.040	40	16,5	13,00	1
P307.045	45	17,5	20,00	1
P307.050	50	20,0	25,00	1
P307.060	60	22,5	45,00	1
P307.070	70	24,5	65,00	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	1
P307.130	30	16,0	6,50	1
P307.140	40	19,0	13,00	1
P307.150	50	23,5	25,00	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	1

P764 Molde semiesférico / Hemispherical mould / Demi-sphérique / Halbkugelform

INOX - ST/STEEL
 EDELSTAHL
 18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P764.004	4	2,0	0,015	1
P764.006	6	3,0	0,050	1
P764.008	8	4,0	0,130	1
P764.010	10	5,0	0,260	1
P764.012	12	6,2	0,450	1
P764.014	14	6,7	0,700	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	1
P356.020	20	7,5	1,30	1
P356.024	24	8,5	2,10	1
P356.028	28	11,0	3,70	1
P356.032	32	12,5	6,00	1

Medidas exteriores / Outer sizes /
 Dimensions extérieures / Aussenmasse

P951 Librador de acero inox / St/steel scoop / Pelle à farine en acier inox / Mehlschaufel rostfreier Stahl

INOX - ST/STEEL
 EDELSTAHL
 18/10



REF	L cm	Lts	U
P951.010	10	0,10	5
P951.015	15	0,40	5
P951.019	19	1,00	5
P951.024	24	1,70	5

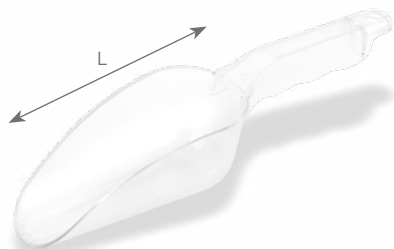
P953 Librador aluminio / Aluminium scoop / Pelle à farine aluminium / Mehlschaufel Aluminium

ALUMINIO /
 ALUMINIUM



REF	L cm	Lts	U
P953.001	11	0,15	12
P953.002	15	0,35	12
P953.003	18,5	0,71	12
P953.004	21,5	1,10	12
P953.005	25,5	1,71	12

P952 Librador policarbonato / Polycarbonate scoop / Pelle à farine polycarbonate / Mehlschaufel Polycarbonat



REF	L cm	Lts	U
P952.001	13	0,17	12
P952.002	15,5	0,35	12
P952.003	17,5	0,71	12

3.2 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 /
Epaisseur des fils / Drahtdicke :
1,3 mm



REF	L cm	U
P316.025	25	12
P316.030	30	12
P316.035	35	12
P316.040	40	12
P316.045	45	12
P316.050	50	12

P3161 Batidor (10 varillas) / Whisk (10 wires) / Fouet (10 fils) / Rührbesen (10 Drähte)

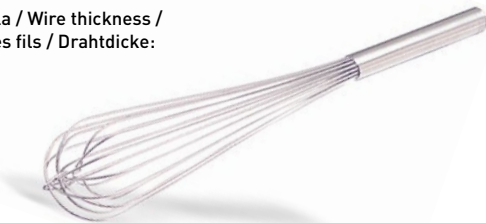
Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke:
1,8 mm



REF	L cm	U
P316.125	25	12
P316.130	30	12
P316.135	35	12
P316.140	40	12
P316.145	45	12
P316.150	50	12

P354 Batidor grueso (8 varillas) / Heavy whisk (8 wires) / Fouet épais (8 fils) / Rührbesen (8 Drähte)

Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke:
2,4 mm



REF	L cm	U
P354.025	25	12
P354.030	30	12
P354.035	35	12
P354.040	40	12
P354.045	45	12
P354.050	50	12

P959 Batidor mango abs antideslizante (8 varillas) / Whisk with anti-slip abs handle (8 wires) / Fouet avec poignée abs anti-crispation (8 fils) / Rührbesen Antirutschgriff ABS (7 Drähte)

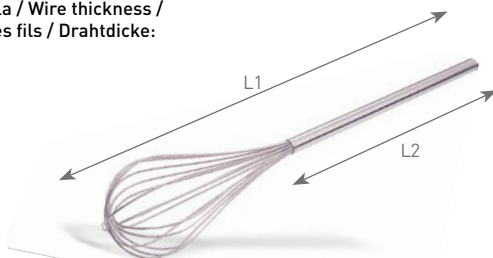
Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke:
2 mm



REF	L cm	U
P959.025	25	12
P959.030	30	12
P959.035	35	12
P959.040	40	12
P959.045	45	12
P959.050	50	12

P393 Batidor gigante / Big whisk / Fouet à purée / Grosser Rührbesen

Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke:
3 mm



REF	L1 cm	L2 cm	U
P393.080	80	45	1
P393.100	100	65	1
P393.125	125	90	1

P3166 Batidor bolas / Ball whisk / Fouet à boules / Kugelrührbesen



REF	L cm	U
P316.630	30	1
P316.635	35	1
P316.640	40	1

P3165 Batidor rotatorio / Rotatory whisk / Fouet rotatif / Drehbarer Rührbesen



REF	L cm	U
P316.530	30	12

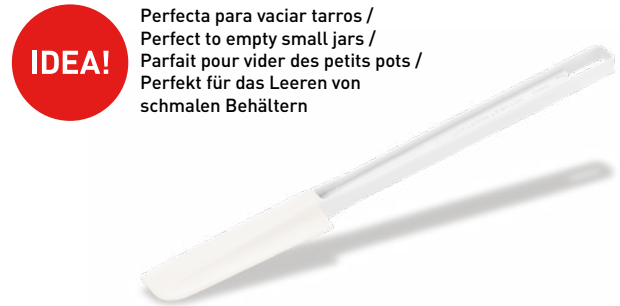
P398 Espátula de goma / Rubber spatula /
Spatule en caoutchouc / Gummispachtel



REF	L cm	U
P398.024	25,5	24
P398.035	33,0	12
P398.042	41,0	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



IDEA! Perfecta para vaciar tarros /
Perfect to empty small jars /
Parfait pour vider des petits pots /
Perfekt für das Leeren von
schmalen Behältern

REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	U
P398.290	8,8 x 3,3	25,5	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	24
P398.135	11 x 7	35	12
P398.140	11 x 7	40	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	1
P398.235	11 x 7	35	1
P398.240	11 x 7	40	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
P960.230*	30	1
P960.235**	35	1

*Poliestireno / Polystyrene / Polystyrène / Polystyreen
**Polietileno / Polyethylene / Polyéthylène / Polyethylen

3.2 UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR

P807 Rodillo para perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



REF	U
P807.000	1

P839 Rodillo perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



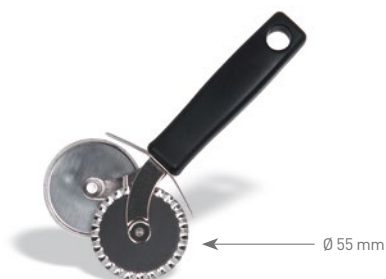
REF	U
P839.000	1

P840 Rodillo enrejado / Lattice cutting roller / Rouleau découpoir / Gitterschneiderolle



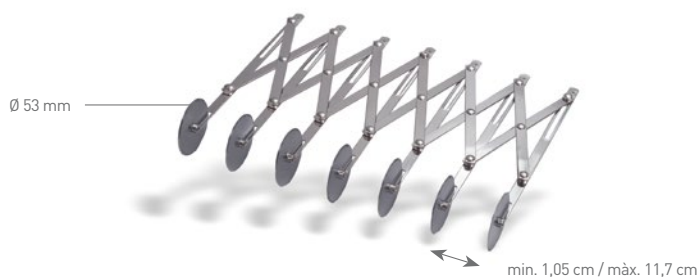
REF	U
P840.000	1

P842 Cortapastas doble. Liso y rizado / Double pastry cutter. Plain and serrated / Roulette à pâtes double. Unie et cannelée / Doppelter Teigschneider. Glatt und Gezackt



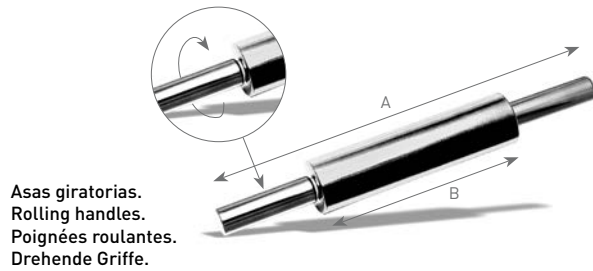
REF	U
P842.000	1

P805 Cortapastas extensible 7 ruedas / Extendable cutter roller 7 castors / Rouleau extensible 7 roulettes / Ausziebarer Teigschneider 7 Rollen



REF	U
P805.000	1

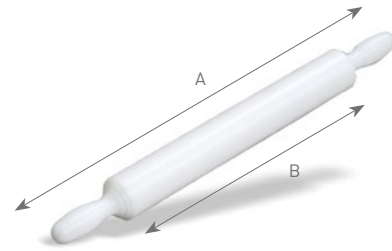
P801 Rodillo acero inox /
St/Steel rolling pin /
Rouleau pâtissier acier inox /
Teigrolle rostfreier Stahl



Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

REF	A cm	B cm	Ø cm	U
P801.040	40	20	5,1	3
P801.048	48	25	6,4	3

P802 Rodillo polietileno con asas /
Polyethylene rolling pin with handles /
Rouleau en polyéthylène avec poignées /
Teigrolle Polyethylen mit Griffen



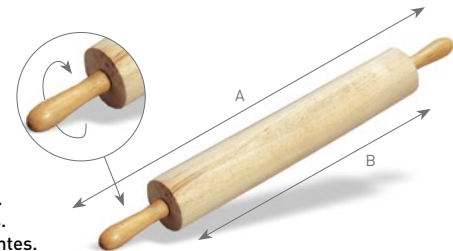
REF	A cm	B cm	Ø cm	U
P802.000	60	40	4,8	1

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	1

P804 Rodillo de madera / Wooden rolling pin /
Rouleau en bois / Holzteigrolle



Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

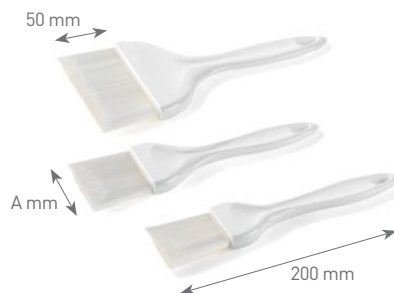
REF	A cm	B cm	Ø cm	U
P804.000	67,5	45,5	7,7	1

P845 Pincel de polietileno /
Polyethylene brush /
Pinceau en polyéthylène /
Pinsel Polyethylen



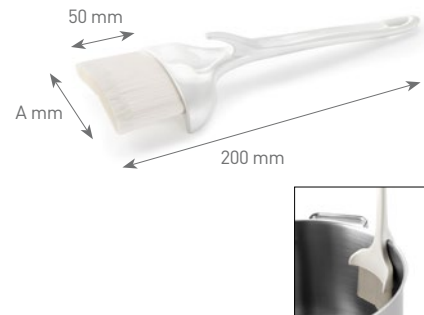
REF	A mm	U
P845.040	40	1
P845.050	50	1
P845.060	60	1
P845.075	75	1

P8451 Cepillo plástico + cerdas nylon /
Plastic brush + nylon bristle /
Pinceau plastique + poils nylon /
Plastikbürste + Nylonborsten



REF	A mm	U
P845.138	38	1
P845.155	55	1
P845.110	100	1

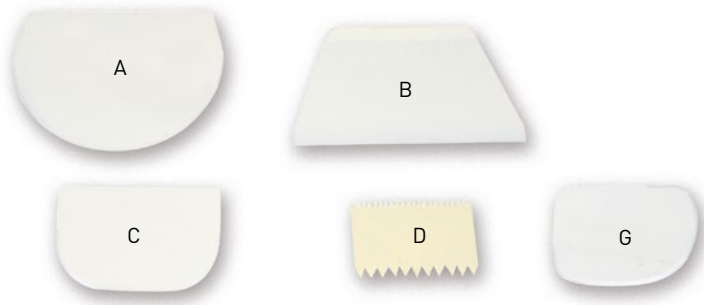
P8452 Cepillo cerdas nylon con soporte olla /
Nylon bristles brush with hook for pot /
Pinceau poils nylon avec support pot /
Bürste Nylonborsten mit Topfhalterung



REF	A mm	U
P845.275	75	1

3.2 UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR

P836 Rasquetas de polipropileno / Polypropylene scrapers / Raclettes en polypropylène / Schaber aus Polypropylen



REF		mm	U
P836.200	A	204 x 151	1
P836.215	B	221 x 130	1
P836.147	C	151 x 102	1
P836.110	D	112 x 78	1
P836.120	G	128 x 90	1

P848 Marcador de tartas doble / Double cake divider / Séparateur de portions double / Doppelter Tortenschneider



REF	PORCIONES / PORTIONS / PORTIONEN	U
P848.008	8 / 12	1
P848.014	14 / 16	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	1

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

UTENSILIOS / UTENSILS /
USTENSILES / ZUBEHÖR

P. 97





3.2 UTENSILIOS DE PASTERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR

P979 Soplete cocina / Pastry torch by gas / Torche à caraméliser / Küchengasbrenner

CE

REF	cm	U
P979.100	10 x 13,6	1
P979.200	13 x 17,5	1
P979.000	16,5 x 21	1

120 min.
Duración / Length /
Durée / Dauer

IDEA!

Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización /

kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brulee, caramelization /

Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation /

Auftauen, Sterilisieren, eisskulptur, Crème Brulee, Karamelisieren



Ref. P979.000

Llama super fuerte /
Super strong flame /
Flamme extra fort /
Super starke Flamme



Ref. P979.100

Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme



Ref. P979.200

Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme

Quegador eléctrico redondo / Round electric caramelizer / Fer à caraméliser électrique rond / Elektrischer runder Brenner

P991

CE



REF	Ø cm	L cm	W	U
P991.010	8	34	400	1

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

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

P. 143



Tapa rectangular GN de policarbonato / GN polycarbonate rectangular lid / Couvercle rectangulaire GN en polycarbonate / Rechteckiger GN Deckel Polycarbonat

P834



REF	mm	H mm	U
P834.000	530 x 325	100,0	1

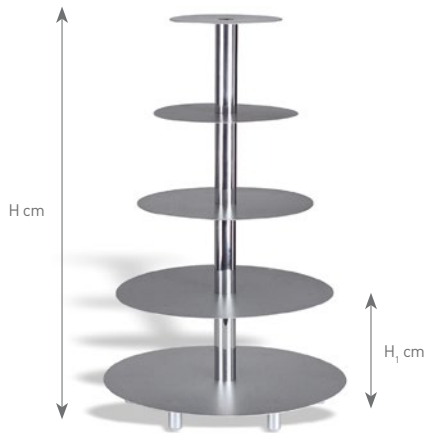
Campana GN de policarbonato / GN polycarbonate dome lid / Dôme de protection GN en polycarbonate / GN Haube Polycarbonat

P835



REF	mm	H mm	U
P835.000	530 x 325	190,0	1

P837 Expositor de tartas de aluminio / Aluminium cake stand /
Présentoir de tartes en aluminium / Tortenständer aus Aluminium



REF	H cm	H ₁ cm	Ø cm	U
P837.003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	1
P837.005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1
P837.007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1

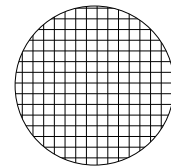
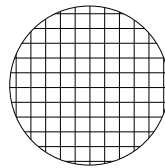
P8373 Expositor de tartas giratorio / Revolving cake stand /
Présentoir giratoire de tartes / Drehbarer Tortenständer



REF	Ø cm	H cm	U
P837.300	30	8	1

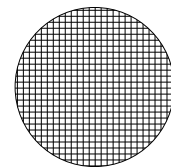
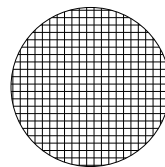
P350 Cedazos en acero inox / St/Steel sieves / Tamis en acier inox / Siebe aus rostfreiem Stahl

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	6
P350.235	35	10	6

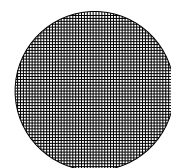
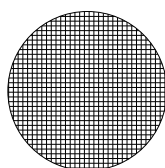
REF	Ø cm	Num	U
P350.330	30	14	6
P350.335	35	14	6



REF	Ø cm	Num	U
P350.426	26	20	6
P350.430	30	20	6
P350.435	35	20	6
P350.440	40	20	6

REF	Ø cm	Num	U
P350.530	30	25	6
P350.535	35	25	6

NUM.	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MALLAGE / 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	6
P350.635	35	35	6

REF	Ø cm	Num	U
P350.730	30	50	6
P350.735	35	50	6

P830 Embudo dosificador / Confectionery funnel / Entonnoir doseur / Dosierungstrichter



REF	Lts	U
P830.001	1,00	1
P830.002	2,00	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. 111

P830.003 Embudo dosificador económico / Economic confectionery funnel /
Entonnoir doseur économique / Ökonomischer Dosierungstrichter



REF	Lts	U
P830.003*	1,00	1
P830.004**		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	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	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	1

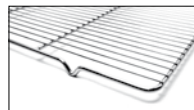
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 portion control settings dispense from 30 to 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.
8 portionskontrolleinstellungen zur ausgabe von 30-90 ml.

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 / Ø mm VARILLAS / N. WIRES / Ø mm WIRES / N. FILS / Ø mm FILS / N. STÄBE / Ø mm STÄBE	U	
P909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2	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. 71



P. 74



P. 76

3.3 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	1

P702 Molde cake /
Cake mould /
Cake embouti /
Backform



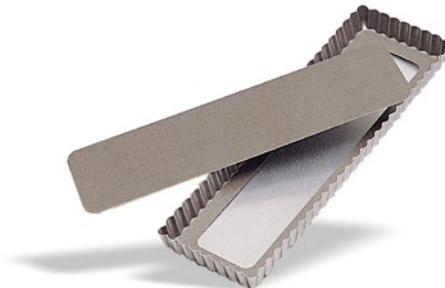
REF	cm	H cm	U
P702.026	26 x 9,5	7,5	1
P702.028	28 x 10	7,5	1

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	1
P704.030	30 x 10	7,5	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	1

P707 Placa madalenas pequeñas /
Small madeleine sheet /
Plaque madeleinettes /
Backblech kleine Madeleine



REF	cm	U
P707.039	39,5 x 12,5	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	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	1
P723.028	28	7,0	1

**Molde para tarta /
High cake mould /
Manqué rond uni /
Tortenbackform**

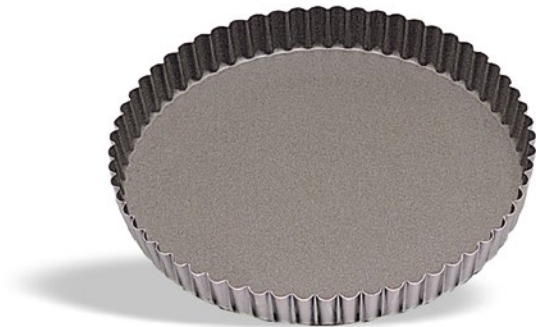
P703



REF	Ø cm	H cm	U
P703.020	20	4,5	1
P703.024	24	5,0	1
P703.028	28	5,0	1
P703.032	32	5,5	1

**Molde rizado para tarta /
Round tart mould with fluted edges /
Tourtière ronde avec Bord cannelé /
Runde Ecken Tortenbackform**

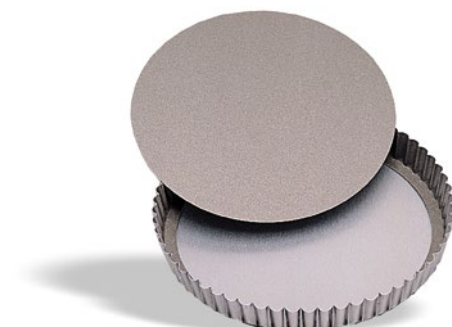
P710



REF	Ø cm	H cm	U
P710.020	20	2,5	1
P710.024	24	2,5	1
P710.028	28	2,5	1
P710.032	32	2,5	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	1
P711.012	12	2,0	1
P711.020	20	2,5	6
P711.024	24	2,5	6
P711.028	28	2,5	6
P711.032	32	2,5	6

3.3 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
P701.018	18	6,5	0,65	6
P701.020	20	8,3	1,00	6

P708 Molde savarin / Savarin mould /
Moule savarin / Savarin Backform



REF	Ø cm	H cm	U
P708.008	8	2,0	1
P708.022	22	4,5	1
P708.024	24	5,0	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	6

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

MAQUINARIA / MACHINERY /
MACHINES / MASCHINEN



P. 310

P715 Molde redondo para bizcocho / Baba mould /
Baba rond / Baba Backform



REF	Ø cm	H cm	U
P715.006	6,5	6,0	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	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	6
P718.008	8	3,2	6
P718.010	10	3,8	6
P718.011	11	4,0	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	6
P717.010	10 x 4,3	1,3	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	6
P721.006	6	1,2	6
P721.007	7	1,2	6
P721.008	8	1,2	6
P721.010	10	1,2	6

P722 Caja de 60 pequeños moldes "Petits fours" / 60 "Petits fours" moulds set /
Boîte de 60 "petits fours" / Kisten mit 60 kleinen Backformen "Petits fours"



REF	U
P722.000	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".

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	6
P716.010	10 x 4,5	1,0	6
P716.012	12 x 5	1,4	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	6
P720.006	6	1,2	6
P720.007	7	1,2	6
P720.008	8	1,2	6
P720.010	10	1,8	6
P720.012	12	2,0	6

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

JARRAS DE MEDIDAS /
MEASURING JUGS /
POTS MESUREURS /
MESSBECHER



P. 144

3.4 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	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	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	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	1

P780 Aro redondo para tarta / Tart ring / Cercle à tarte / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	U
P780.006	6	2,0	1
P780.008	8	2,0	1
P780.010	10	2,0	1

P781 Aro redondo para tarta / "Entremets" ring / Cercle à entremets / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	U
P781.006	6	3,5	1
P781.008	8	3,5	1
P781.010	10	3,5	1

P785 Aro redondo para mousse / Mousse ring / Cercle à mousse / Runder Moussering



REF	Ø cm	H cm	U
P785.006	6	4,0	1
P785.008	8	4,0	1
P785.010	10	4,0	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	1
P782.008	8	4,5	1
P782.010	10	4,5	1
P782.012	12	4,5	1
P782.014	14	4,5	1
P782.016	16	4,5	1
P782.018	18	4,5	1
P782.020	20	4,5	1
P782.022	22	4,5	1
P782.024	24	4,5	1
P782.026	26	4,5	1
P782.028	28	4,5	1

P783 Aro redondo para tarta / Ice cream cake ring / Cercle à vacherin / Runder Tortenring



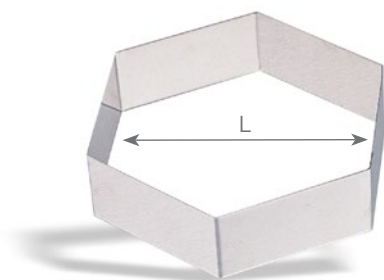
REF	Ø cm	H cm	U
P783.006	6	6,0	1
P783.008	8	6,0	1
P783.010	10	6,0	1
P783.012	12	6,0	1
P783.014	14	6,0	1
P783.016	16	6,0	1
P783.018	18	6,0	1
P783.020	20	6,0	1
P783.022	22	6,0	1
P783.024	24	6,0	1
P783.026	26	6,0	1
P783.028	28	6,0	1
P783.030	30	6,0	1

IDEA Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

3.5

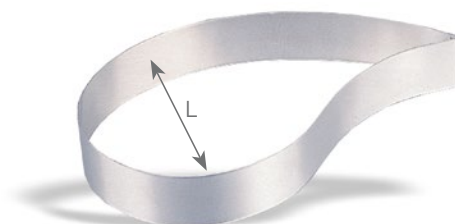
MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL

P765 Molde hexagonal / Hexagon / Hexagone / Sechseckige Form



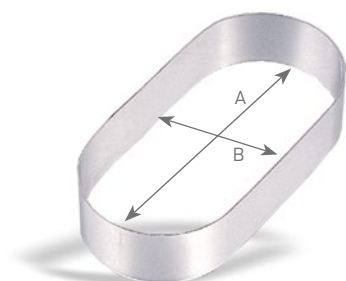
REF	L cm	H cm	U
P765.020	20	4,5	1
P765.024	24	4,5	1

P768 Molde forma lágrima / Tear / Larne / Tränenform



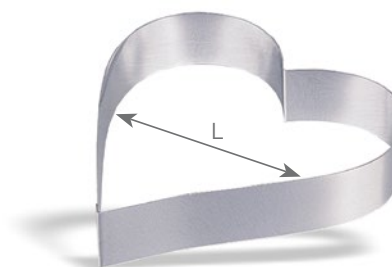
REF	L cm	H cm	U
P768.006	6	4,5	1
P768.008	8	4,5	1

P771 Molde forma oval / Oval / Ovale / Ovalform



REF	L cm	H cm	U
P771.025	25 x 11,2	4,5	1

P769 Molde forma corazón / Heart / Coeur / Herzform



REF	L cm	H cm	U
P769.008	8	4,5	1
P769.010	10	4,5	1
P769.018	18	4,5	1
P769.020	20	4,5	1
P769.022	22	4,5	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	1
P992.045	100 m	4,5	1
P992.050	100 m	5,0	1

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

**PINZA CHEF PRECISIÓN /
FINE TIP STRAIGHT TWEEZER /
PINCE DU CHEF PRÉCISION /
PRÄZISIONSPINZETTE**

P. 91



P355 Flanero / Caramel cream mould /
Moule à flan / Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
RÖSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P355.007	7,5	5,2	0,12	10
P355.008	8,5	5,4	0,17	10

P3551 Flanero reforzado /
Heavy duty caramel cream mould /
Moule à flan renforcé /
Verstärkte Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
RÖSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P355.107	7	5,5	0,14	1
P355.108	8	5,8	0,22	1

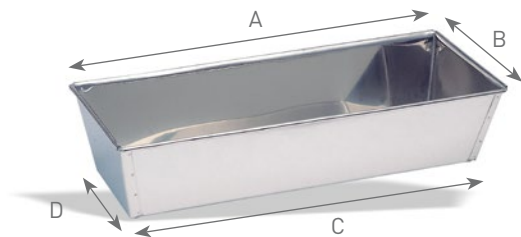
P136 Molde industrial para flan /
Reinforced caramel cream mould /
Moule à flan /
Industrielle Karamellcremeform

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
P136.006	6	5,5	0,10	1
P136.007	7	6,5	0,15	1
P136.008	8	6,5	0,25	1

P784 Molde cake / Cake mould /
Moule à cake / Kuchenbackform



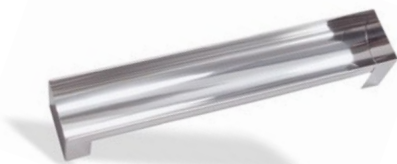
REF	A x B cm	C x D cm	H cm	U
P784.020	20 x 13	18 x 10	8	1
P784.025	25 x 13	22 x 10	8	1
P784.030	30 x 13	27 x 10	8	1
P784.035	35 x 13	32 x 10	8	1
P784.040	40 x 13	36,5 x 10	8	1

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	1
P788.050	50 x 9 x 6	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	1
P789.050	50,5 x 9 x 9	1

3.5 MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL



P800 Mangas de nylon / Nylon pastry bags / Poches pâtisseries en nylon / Nylon Spritzbeutel



REF	cm	Ø cm	U
P800.030	30	17,0	6
P800.035	35	19,5	6
P800.040	40	22,0	6
P800.045	45	25,0	6
P800.050	50	27,5	6
P800.055	55	30,5	6
P800.060	60	33,0	6
P800.065	65	35,0	6
P800.070	70	39,0	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, termosoudées, 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.

P851 Manga pastelera de algodón / Cotton pastry bag / Poches pâtisseries en cotton / Baumwolle Spritzbeutel



REF	L cm	U
P851.040	40	1
P851.046	46	1
P851.050	50	1

P798 Mangas desechables / Disposable pastry bags / Poches jetables / Einweg Spritzbeutel



REF	cm	Lts	U
P798.040	43	2,00	1
P798.055	55	3,50	1
P798.065	65	5,00	1

Caja de 100 unidades / 100 pieces set /
 Boîte de 100 pièces / Kiste von 100 Stück.

P849 Soporte para mangas pasteleras y boquillas / Support for pastry bags and tubes (nozzles) /
 Support pour poches pâtisseries et douilles / Ständer für Spritzbeutel und Tüllen



REF	U
P849.000	1

P826 Juego pistola repostería / Cooking press cum icing set / Pistolet pour pâtisserie / Spritztüllenset



REF	mm	U
P826.000	220 x 60	1

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

**PAPEL SILICONADO /
 SILICONIZED BAKING RELEASE PAPERS /
 PAPIER SILICONÉ ANTI-ADHÉSIF /
 BACKPAPIER AUS SILIKON**



P. 76

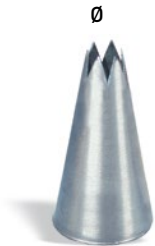
3.6 MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN

P810 Boquilla redonda / Plain tube / Douille unie / Rundtülle



REF	Ø mm	U
P810.004	4	25
P810.006	6	25
P810.008	8	25
P810.010	10	25
P810.012	12	25
P810.014	14	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	25
P811.006	6	6	25
P811.008	8	6	25
P811.010	10	7	25
P811.012	12	7	25
P811.014	14	8	25
P811.016	16	9	25
P811.018	18	10	25

P812 Boquilla estrella cerrada / Closed star tube / Douille cannelée fermée / Geschlossene Sterntülle



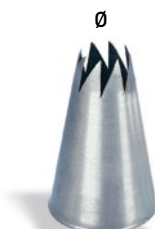
REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
P812.003	3	6	25
P812.005	5	6	25
P812.007	7	6	25
P812.009	9	8	25
P812.011	11	8	25

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	25
P813.020	20 x 3	6	25
P813.028	28 x 4	6	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	25
P816.013	13	8	25
P816.015	15	9	25

P817 Boquilla flor cerrada / Closed flower tube / Douille fleur fermée / Geschlossene Blumentülle



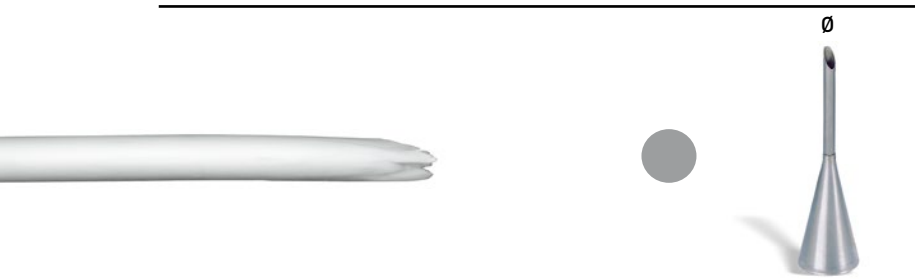
REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
P817.005	5	6	25
P817.006	6	8	25
P817.008	8	9	25

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	25
P815.006	6	9	25
P815.009	9	12	25
P815.012	12	15	25
P815.015	15	16	25
P815.018	18	18	25

P814 Boquilla para relleno / Bismark tube / Douille petit chou / Fülltülle




REF	Ø mm	U
P814.000	4	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	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	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

3.6 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	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	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	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	1
P853.006	6	2	1
P853.008	8	4	1
P853.010	10	6	1
P853.012	12	8	1
P853.014	14	10	1

P854 Boquilla estrella de policarbonato / Polycarbonate star tube /
 Douille cannelée en polycarbonate / Sterntülle Polycarbonat



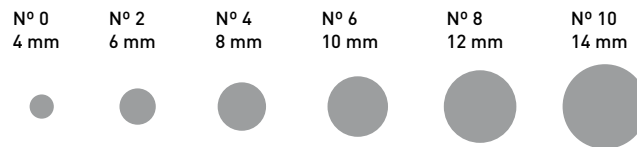
REF	Ø cm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ZACKEN	Num.	U
P854.006	6	7	2	1
P854.008	8	7	4	1
P854.010	10	7	6	1
P854.012	12	7	8	1
P854.014	14	8	10	1
P854.016	16	8	12	1

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	1

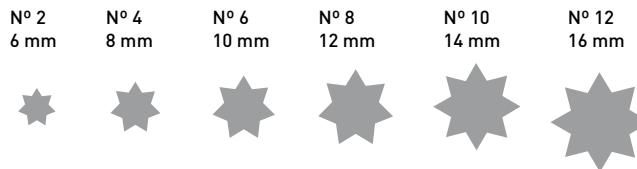


P856 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6 / Set of 6 polycarbonate tubes nº 6 /
 Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6 / Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 6

Boquilla estrella
 Star tube
 Douille cannelée
 Sterntülle



REF	U
P856.000	1



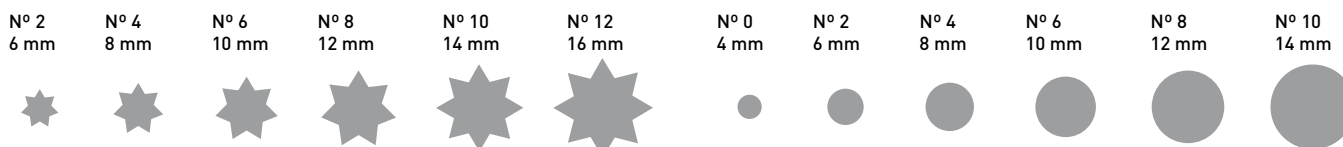
P857 Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12 / Set of 12 polycarbonate tubes nº 12 /
 Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12 / Set von 12 Tüllen Polycarbonat Nr. 12

Boquilla redonda
 Plain tube
 Douille unie
 Rundtülle



Boquilla estrella
 Star tube
 Douille cannelée
 Sterntülle

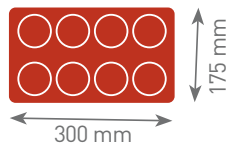
REF	U
P857.000	1



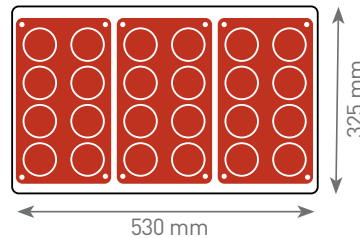
3.7 MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN



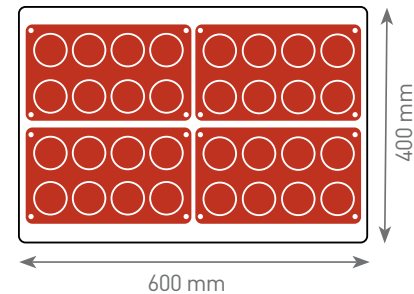
MEDIDAS / SIZES / MESURES / GRÖSSEN



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

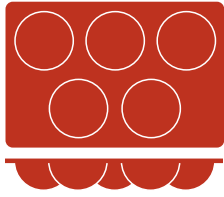
Resistent gegen temperaturen von -60 °C bis +230 °C. Ideal für den Gefrierschrank und den Ofen. Sie sind geeignet für alle arten der Zubereitung von kleinen Nachspeisen, Keksen oder Schokoladen.

● -60 °C / - 140 °F
● +230 °C / + 446 °F



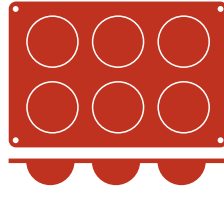
H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

MEDIA BOLA



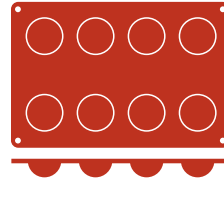
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.001	55	80	40

MEDIA BOLA



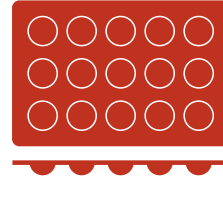
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.002	6	70	35

MEDIA BOLA



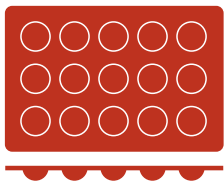
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.003	8	60	30

MEDIA BOLA



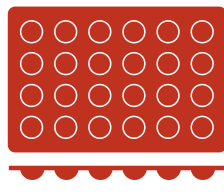
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.004	15	15	25

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.005	15	40	20

MEDIA BOLA



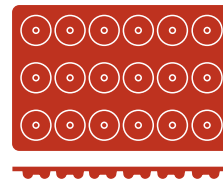
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.006	24	30	15

PIRAMIDE



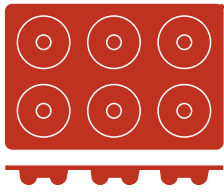
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.007	6	71 x 71	40

MINI-SAVARIN



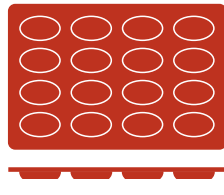
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.010	18	41	12

SAVARIN



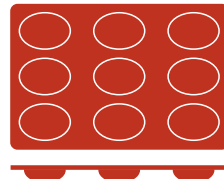
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.012	6	72	23

OVAL



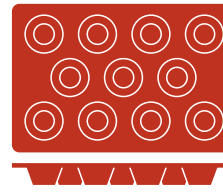
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.017	24	30	15

OVAL



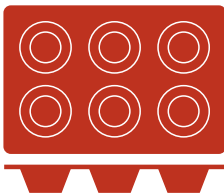
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.018	9	70 x 50	20

MUFFIN



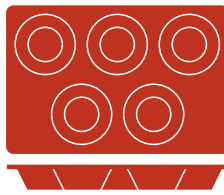
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.022	11	50	28

MUFFIN



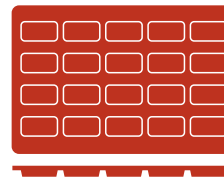
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.023	6	70	37

MUFFIN



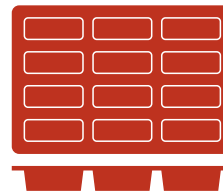
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.024	5	80	35

CAKE



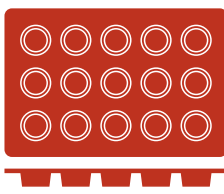
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.025	20	49 x 26	11

CAKE



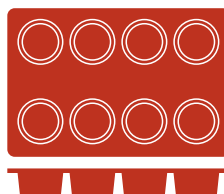
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.026	12	80 x 30	30

PETIT FOUR



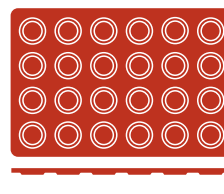
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.027	15	40	20

CILINDRO



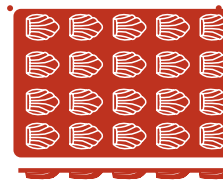
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.028	8	60	35

FLORENTINO



REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.030	24	35	5

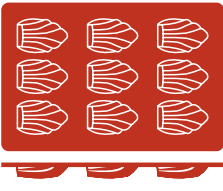
MADALENA



REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.031	20	38 x 30	10

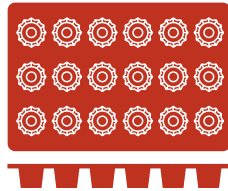
3.7 MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

MADALENA



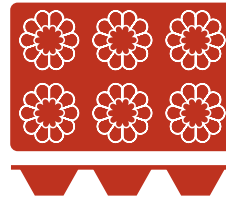
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.032	9	78 x 45	17

BORDELAIS



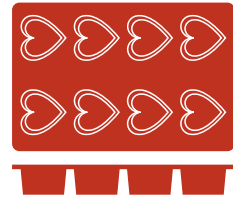
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.033	18	35	35

BRIOCHE



REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.034	6	79	37

CORAZON



REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.037	8	65 x 60	35



P8504 Molde cake / Cake mould / Moule à cake / Kuchenbackform



REF	cm	U
P850.424	24 x 10,5 x 6,5	1
P850.426	26 x 10 x 7	1

P8501 Molde tarta / High cake mould / Manqué rond uni / Tortenbackform



REF	Ø cm	H cm	U
P850.124	24	4,2	1
P850.128	28	4,7	1

P8502 Molde savarin alto / Gugelhoph / Moule savarin haut / Hohe Savarinbackform



REF	Ø cm	H cm	U
P850.222	22,5	11,5	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	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	1

3.7 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	1

P859901 Briochette



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.901	24	79	37	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	1

P859903 Muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.903	24	70	42	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.904	20	50	28	1

P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.905	24	70	36	1

P859906 Savarin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.906	24	72	23	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	1

P859908 Tartaletas / Tartalets /
Tartalettes / Törtchen



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.908	60	50	15	1

P859909 Canalados / Cannelés



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.909	60	85	50	1

P859910 Piramides / Pyramids /
Pyramides / Pyramiden



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	U
P859.910	30	71 x 71	40	1

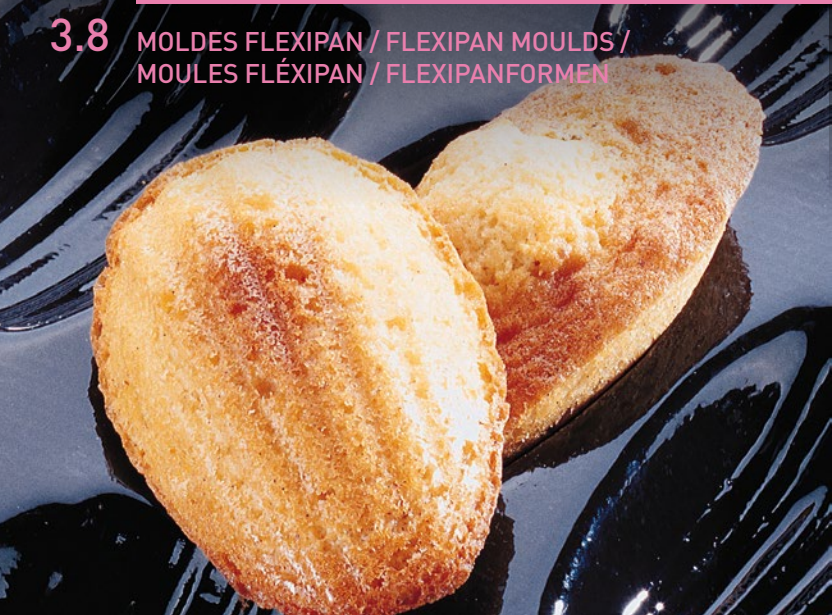
P859911 Florentinas / Florentiners /
Florentins / Florentiner



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
P859.911	40	55	12	1

3.8 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) cociones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas

ENGLISH

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact. This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing. The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould. According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise. The FLEXIPAN can be used to bake (+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

FRANÇAIS

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.

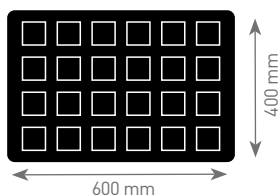
Flexipan® erlaubt die Realisierung aller Arten der Zubereitung von nachspeisen sowohl beim Backen (+280°C) als auch beim Einfrieren (-40°C).

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

Pastelería / Pastry /
Pâtisserie / Patisserie





● - 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	1
P859.135		20	70	60,0	80	1



BAVAROIS / ROSACE SHAPE / BAVAROIS / BAYERISCH





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.139		18	78	35,0	100	1



CHARLOTTE





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.141		24	62	35,0	60	1
P859.113		18	78	40,0	100	1



MAGDALENAS / MADELEINES / MADELEINES / MADELEINES




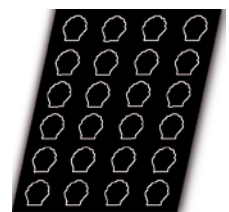
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.142		56	52 x 33	15,0	15	1
P859.115		40	78 x 47	19,0	35	1



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	1



3.8 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	1



FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN



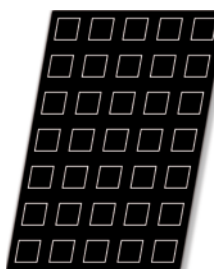
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.144		24	78	20,0	80	1



PIRÁMIDES / PYRAMIDS / PYRAMIDES / PYRAMIDEN



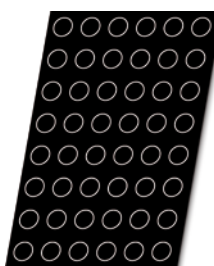
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.109		54	35 x 35	23,0	15	1
P859.111		35	50 x 50	35,0	35	1
P859.110		24	71 x 71	41,0	90	1



SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES / DEMI-SPHÈRES / HALBKUGELN



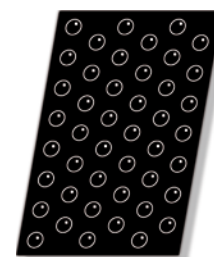
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.151		96	26	16,0	6	1
P859.105		70	29	18,0	10	1
P859.103		48	42	21,0	20	1
P859.102		28	58	31,0	50	1
P859.101		24	70	40,0	105	1
P859.104		24	80	40,0	126	1



SEMI-ESFERAS INVERTIDAS / HALF-SPHERES UPSIDE DOWN / DEMI-SPHÈRES INVERSÈES / UMGEKEHRTE HALBKUGELN



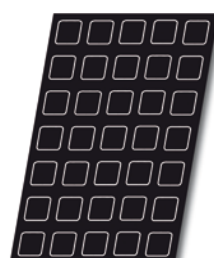
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.150		45	26	16,0	6	1



CUADRADOS / SQUARES / CARRÉS / QUADRATE



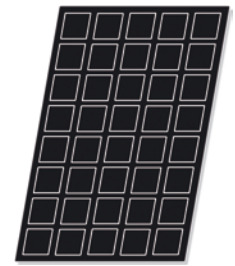
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.152		60	37 x 37	17,0	18	1
P859.153		35	56 x 56	24,0	60	1



TARTELETAS CUADRADAS / SQUARE TARTLET / TARTELETTES CARRÉES / QUADRATISCHE TÖRTCHEN



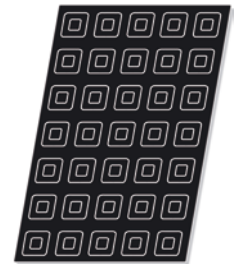
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.154		60	45 x 45	12,0	20	1
P859.155		40	60 x 60	15,0	40	1



SAVARINS CUADRADAS / SQUARE SAVARINS / SAVARINS CARRÉES / QUADRATISCHE SAVARINE



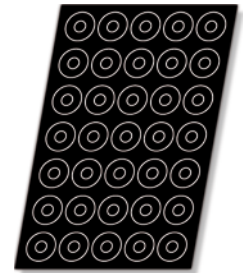
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.156		60	37 x 37	17,0	15	1
P859.157		35	56 x 56	24,0	45	1
P859.158		24	70 x 70	30,0	100	1



SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS / SAVARINS RONDS / RUNDE SAVARINE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.159		60	41	12,0	10	1
P859.124		35	66	20,0	50	1
P859.219		24	70	23,0	65	1
P859.122		24	80	20,0	70	1



SAVARINS OVALADOS / OVAL SAVARINS / SAVARINS OVALES / OVALE SAVARINE



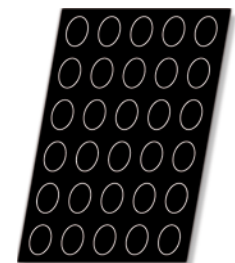
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.123		24	80 x 60	25,0	70	1



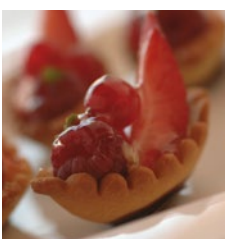
ÓVALOS / OVAL / OVALES / OVALE



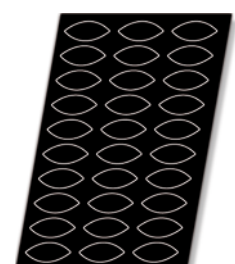
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.167		30	70 x 50	30,0	75	1
P859.130		30	85 x 60	30,0	100	1



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	1

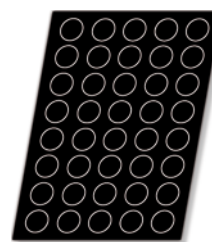


3.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

TARTELETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES RONDS / RUNDE TÖRTCHEN



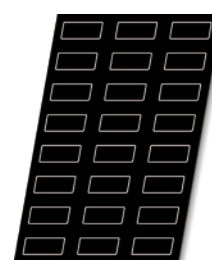
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.114		60	42	10,0	13	1
P859.171		48	48	15,0	20	1
P859.172		40	58	20,0	35	1
P859.126		24	77	20,0	65	1



TRONCOS / LOGS / BÛCHE / BLÖCKE



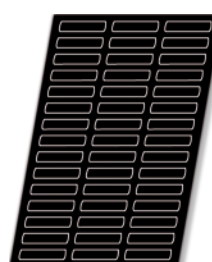
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.125		24	95 x 40	30,0	80	1
P859.183		24	122 x 42	32,0	115	1
P859.184		8	339 x 40	39,0	450	1
P859.185		5	495 x 40	39,0	700	1



CAKES/BIZCOCHOS / CAKES-LADY FINGERS / CAKES-COUDOIRS / KUCHEN/ BISKUIT



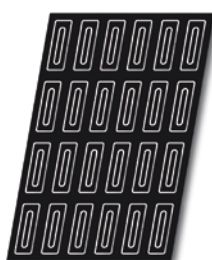
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.186		120	40 x 15	12,0	6	1



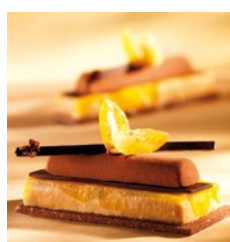
LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS / BARREN



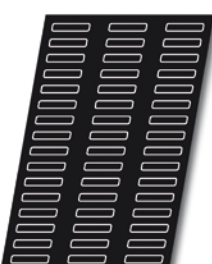
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.189		24	100 x 40	25,0	70	1
P859.190		24	120 x 40	25,0	90	1



SEMI-CILINDROS / HALF-CYLINDRES / DEMI-CYLINDRES / HALBZYLINDER





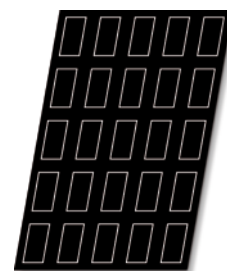
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.191		48	85 x 17	15,0	20	1



CAKES





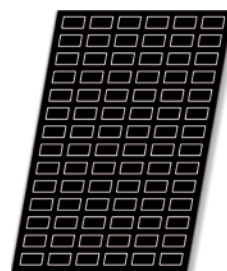
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.192		24	80 x 30	30,0	55	1
P859.195		16	110 x 60	25,0	105	1



FINANCIERS






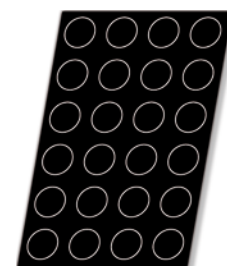
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.196		84	50 x 26	11,0	10	1
P859.197		24	86 x 46	14,0	45	1



MUFFINS






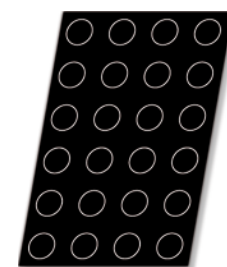
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.106		40	51	29,0	45	1
P859.107		24	73	40,0	125	1
P859.198		15	82	50,0	220	1



CILINDROS / CYLINDERS / CYLINDRES / ZYLINDER




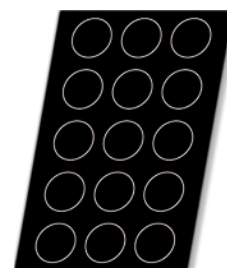
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.206		48	40	20,0	25	1
P859.207		24	63	25,0	65	1
P859.117		24	63	35,0	90	1



FLORENTINA / FLORENTINERS / FLORENTINS / FLORENTINER



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.129		15	102	20,0	140	1

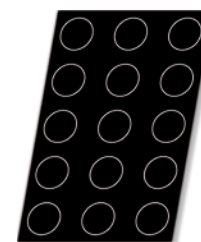


3.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS / TARTES TATIN / TATINTORTEN



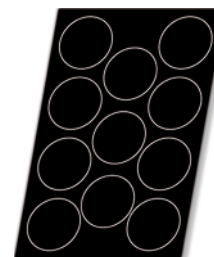
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.210		15	82	30,0	135	1
P859.211		12	100	35,0	245	1
P859.212		12	105	40,0	305	1



ENTREMETS-PIZZAS-QUICHES / ROUND-PIZZA-QUICHES / EMPREINTES RONDES-PIZZA-QUICHES / VORSPEISE-PIZZA-QUICHES



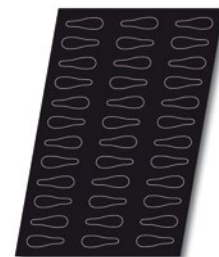
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.116		6	186	12,0	300	1



CUCHARAS / SPOONS / CUILLÈRES / LÖFFEL



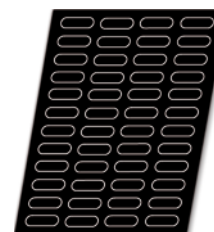
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.174		36	90 x 28	12,0	15	1



LANZADERAS / MINI-BRIOCHES / NAVETTES / SCHIFFCHEN



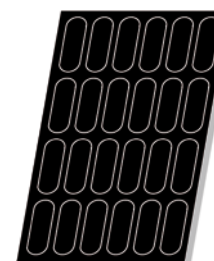
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.200		48	70 x 30	10,0	15	1



ALARGADAS / LONG / LONGUES / LANGE



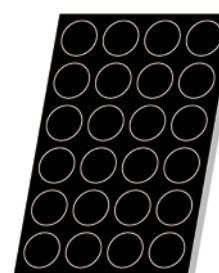
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.201		24	130 x 48	18,0	80	1



REDONDAS / ROUNDS / RONDS / RUNDE




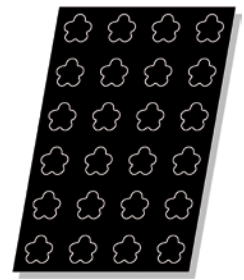
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.202		24	79	15,0	65	1



FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN






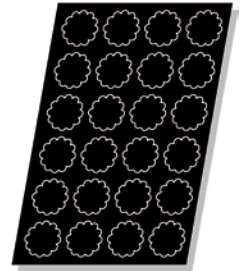
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.203		24	62 x 49	26,0	60	1



ACANALDA / CANNELÉES / CANNELÉES / RUNDE ECKEN




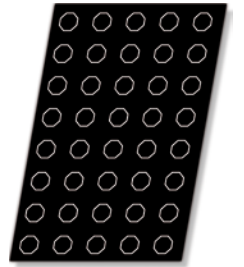
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.204		24	68	25,0	60	1
P859.205		24	78	30,0	105	1
P859.112		24	81	37,0	105	1



OCTÁGONOS / OCTAGONS / OCTAGONES / ACHTECKE




REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
P859.119		40	43 x 40	26,0	28	1



MEDALLONES / MEDAILLONS / MÉDAILLONS / MEDAILLEN



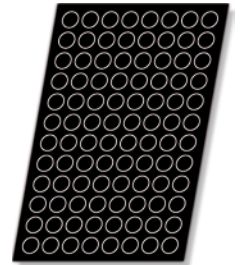
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.179		96	28	8,0	5	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES




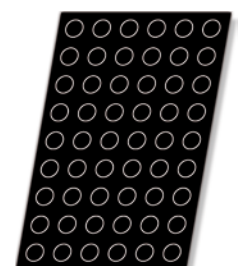
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.120		96	36	17,0	14	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
P859.121		54	40	20,0	22	1





MAQUINARIA / EQUIPMENT / EQUIPEMENT / KÜCHENASCHINEN

4.1 COCCIÓN / COOKING / COUSSION / KÜCHENMACHINEN 284

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS /
PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSEPLATTEN 284

FREIDORAS / FRYEIRS / FRITEUSES / FRITEUSEN 290

HORNOS Y MICRO-ONDAS / OVENS & MICRO-WAVES /
FOURS ET MICRO-ONDES / OFEN UND MIKROWELLEN 292

CREPERA & GOFRERA / CREPE & WAFFLE EQUIPMENT /
CRÉPIÈRE & GAUFRIER / CREPES & WAFFEL 295

4.2 TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO / TOASTEURS & CONTACT GRILLS / TOASTER ET GRILL DE CONTACT / TOASTER - KONTACKGRILL 296

TOSTADORAS / TOASTERS / TOASTEURS / TOASTER 296

GRILL DE CONTACTO Y PLANCHAS ELÉCTRICAS /
CONTACT GRILL AND ELECTRIC GRIDDLES /
GRILL DE CONTACT ET PLAQUES ÉLECTRIQUES /
KONTAKTGRILL UND ELEKTRISCHE GRILLS 302

4.3 PROCESADORES DE ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMASCHINE 305

AMASADORAS / MIXERS / MÉLANGEURS / MIXERS 305

CORTA FIAMBRES / SLICING MACHINES / TRANCHEURS / AUFSCNITTMASCHINE 307

BRAZOS TRITURADORES / STICK BLENDERS / BRAS MIXEURS / MIXER 310

BATIDORAS DE VASO / BLENDERS / MIXEURS/ MIXER 313

LICUADORA / JUICE EXTRACTOR /
CENTRIFUGEUR À JUS / HOCHLEISTUNGS ENTSAFTER 323

MOLINILLOS / SPICE GRINDER / MOULIN À ÉPICES / GEWÜRZMÜHLTE 324

4.4 MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / FOOD WARMING EQUIPMENT APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATEURE / WARMHALTEMASCHINEN 326

RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS /
APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATEURE / RETHERMALISIER 328

BAÑOS MARÍA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE / WASSERBAD 336

PLACAS INDUCCIÓN MANTENEDORAS / WARMIN INDUCTION UNITS /
PLAQUE INDUCTION DE MAINTIEN TEMPÉRATEURE/ WARMEHALTE-INDUKTIONSPLATTE 338

LÁMPARA MANTENEDORA / HEATING SHADE / LAMPE CHAUFFANTE / WÄRMELAMPE 341

ARMARIOS CALIENTES / HOT CUPBOARD/
ARMOIRES CHAUDES / WARMHALTESCHRANKE 346

4.5 MAQUINARIA HELADERÍA / ICE-CREAM MACHINES / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN 350

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSFELDER

LA NUEVA FORMA DE COCINAR: MÁS EFICIENTE, MÁS
RAPIDA, MÁS SEGURA Y MÁS PRECISA /

THE NEW WAY OF COOKING: MORE EFFICIENT,
FASTER, SAFER AND MORE PRECISE /

LA NOUVELLE MANIÈRE DE CUISINER : PLUS EFFICACE,
PLUS RAPIDE, PLUS SÛRE ET PLUS PRÉCISE /

DIE NEUE FORM ZU KOCHEN: EFFIZIENTER, SCHNELLER,
SICHERER UND PRÄZISER



1 RAPIDEZ / SPEED / RAPIDITÉ / SCHNELLIGKEIT

SIENDO TRANSMITIDO DIRECTAMENTE A LA OLLA,
EL CALOR, SE CONCENTRA DONDE SE NECESITA
AHORRANDO ENERGÍA Y, OBIAMENTE, TIEMPO /

AS HEAT IS DIRECTLY TRANSMITTED TO THE PAN,
IT WILL BE CONCENTRATED WHERE IT IS NEEDED,
SAVING BOTH ENERGY AND TIME /

LA CHALEUR ÉTANT TRANSMISE DIRECTEMENT À
LA CASSEROLE, ELLE SE CONCENTRE LÀ OÙ ELLE
EST NÉCESSAIRE EN ÉCONOMISANT DE L'ÉNERGIE
ET, BIEN SÛR, DU TEMPS /

DA DIE HITZE DIREKT AUF DEN TOPF ÜBERTRAGEN
WIRD DIESE KONZENTRIERT UND SO ENERGIE UND
NATÜRLICH ZEIT GESPART

2 PRECISIÓN / PRECISION / PRÉCISION / PRÄZISION

GRACIAS A SU SENSIBILIDAD, LAS PLACAS DE INDUCCIÓN
CONCEDEN AL COCINERO UNA CAPACIDAD DE CONTROL
INCOMPARABLE CON LAS COCINAS TRADICIONALES /

THANKS TO THEIR SENSITIVITY, INDUCTION HOBS GIVE THE
CHEF AN UNBEATABLE ABILITY TO CONTROL THE HEAT
WHEN COMPARED TO TRADITIONAL HOBS /

GRÂCE À LEUR SENSIBILITÉ, LES PLAQUES À INDUCTION
OFFRENT AU CUISINIER UNE CAPACITÉ DE CONTRÔLE SANS
COMPARAISON AVEC LES CUISINIÈRES TRADITIONNELLES /

DANK IHRER SENSIBILITÄT BIETEN DIE INDUKTIONSPLETTEN
DEM KOCH EINE UNVERGLEICHICHE KONTROLLE
GEGENÜBER TRADITIONELLER HERDE



COCINA DE INDUCCIÓN /
INDUCTION HOB /
CUISINIÈRE À INDUCTION /
INDUKTIONSHERD



COCINA DE GAS /
GAS HOB /
CUISINIÈRE À GAZ /
GASHERD



3

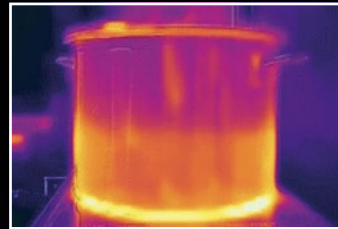
EFICIENCIA ENERGÉTICA /
ENERGY EFFICIENT /
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE /
ENERGIEEFFIZIENZ

EL CAMPO ELECTROMAGNÉTICO PRODUCIDO POR LAS PLACAS DE INDUCCIÓN TRANSMITE EL CALOR DIRECTAMENTE A LA PIEZA EVITANDO LA DISPERSIÓN DE ENERGÍA QUE SE GENERA COCINANDO CON GAS /

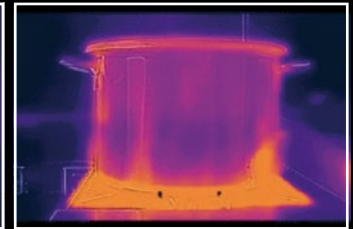
THE ELECTROMAGNETIC FIELD PRODUCED BY INDUCTION HOB'S TRANSMITS THE HEAT DIRECTLY TO THE PAN, AVOIDING THE DISPERSAL OF ENERGY THAT HAPPENS WHEN COOKING WITH GAS /

LE CHAMP ÉLECTROMAGNÉTIQUE PRODUIT PAR LES PLAQUES À INDUCTION TRANSMET LA CHALEUR DIRECTEMENT À LA PIÈCE EN ÉVITANT LA DÉPERDITION D'ÉNERGIE GÉNÉRÉE QUAND ON CUISINE AU GAZ /

DAS ELEKTROMAGNETISCHE FELD, DAS DURCH DIE INDIKTIONSPLATTEN ENTSTEHT, ÜBERTRÄGT DIE HITZE DIREKT AUF DEN TOPF. SO WIRD EINE HITZESTREUUNG, DIE BEI GASHERDEN AUFTRITT, VERMIEDEN



COCINA DE INDUCCIÓN /
INDUCTION HOB /
CUISINIÈRE À INDUCTION /
INDUKTIONSHERD



COCINA DE GAS /
GAS HOB /
CUISINIÈRE À GAZ /
GASHERD

4

SEGURIDAD /
SAFETY /
SÉCURITÉ /
SICHERHEIT

SIN UNA PIEZA ESPECIFICA QUE ACTIVE EL CAMPO MAGNÉTICO, LAS PLACAS DE INDUCCIÓN NO SE CALIENTAN /

WITHOUT ANYTHING ON THE HOB TO ACTIVATE THE MAGNETIC FIELD, THE INDUCTION HOB'S DO NOT HEAT UP /

À DÉFAUT D'UNE PIÈCE ADAPTÉE CAPABLE D'ACTIVER LE CHAMP MAGNÉTIQUE, LES PLAQUES NE CHAUFFENT PAS /

OHNE EIN SPEZIALTEIL, DAS DAS MAGNETFELD AKTIVIERT, ERWÄRMEN SICH DIE INDUKTIONSPLATTEN NICHT



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.

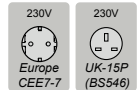


59650 Placa inducción / Induction cooker / Plaque induction / Induktionskochplatten

CE

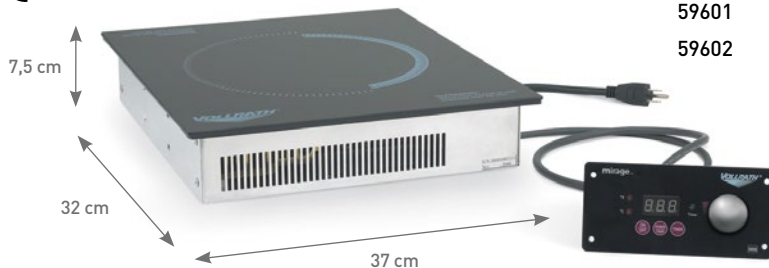


REF	Ø cm	V	W	A	ENCH. PLUG	U
59650	36	230	1800	7,8	EU	1
59651	36	230	1800	7,8	UK	1

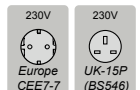


59601 Placa inducción encastrable / Drop in induction cooker / Plaque induction encastrable / Einsetzbare Induktionsplatte

CE



REF	Ø cm	cm	V	W	A	ENCH. PLUG	U
59601	36	34 x 30	230	1800	7,8	EU	1
59602	36	34 x 30	230	1800	7,8	UK	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 empérature 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.

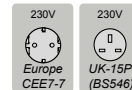
69543 Placa inducción / Induction cooker / Plaque induction / Induktionskochplatten

CE

N



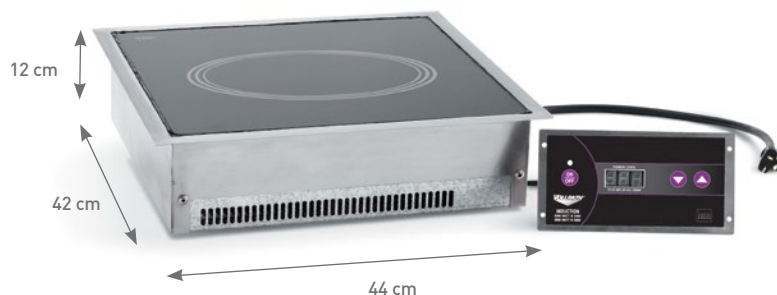
REF	Ø cm	V	W	A	ENCH. PLUG	U
6954302	36	208-240	2600	10,8	EU	1
6954303	36	208-240	2600	10,8	UK	1



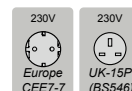
69505 Placa inducción encastrable / Drop in induction cooker /
Plaque induction encastrable / Einsetzbare Induktionskochplatten

CE

N



REF	Ø cm	V	W	A	ENCH. PLUG	U
6950502	30,5	240	3000	14,6	EU	1
6950503	30,5	240	3000	14,6	UK	1



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

**ESTACIONES CONTORNEADAS PARA BANQUETES /
CONTOURED BUFFET STATIONS /
STATIONS POUR BUFFET ARRONDIES /
GEWELLTE BÜFFETSTATIONEN**



P. 460

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	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	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	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	1

Cuerpo en plástico. Con panel control táctil LCD 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 LCD Bildschirm. Timer (0-180 Minuten). Temperaturbereich von 60-240 °C.



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.
Résistance 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	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	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	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	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	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	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm



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	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 pulse / Multifunktioneller Konvektionsbackofen



REF	REJILLA / GRILL / GRILLE / ROST	V	W	U
P15.035	4 x 32	230	2.670	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

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	1.000	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 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 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.

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	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

P688085 Hervidor de arroz / Rice cooker / Cuiseur à riz / Reiskocher



REF	Ø cm	CAPACIDAD PRODUCTIVA / PRODUCTION CAPACITY / CAPACITÉ PRODUCTIVE / PRODUKTIONS-KAPAZITÄT Kg	Lts	H cm	V	W	U
P688.085	46	9,8	5,40	40	220-230/50Hz	540	1
P688.087	56	15	8,20	40	220-240/50/60Hz	820	1



Ref: P688.085



Ref: P688.087

**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

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	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

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	1

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Rostfreier Stahl und Platten aus Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige, Schublade und Spachtel.

WW180E / WW200E

Gofrera profesional / Heavy - duty waffle maker / Gaufrier professionnelle / Professionelles Waffeleisen



Ref. WW180E



REF	Cap. Max.	Max. U DÍA / DAY / JOURNÉE / TAG	TIPO / TYPE	Ø cm	V	W	Hz	U
WW180E	25 u/h	100	sencilla/ single	19,5	230	1.200	50	1
WW200E	50 u/h	200	doble/ double	19,5 x 2	230	1.400	50	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

WWCM180E

Máquina profesional para hacer conos de galleta / Professional machine for making waffle cones / Machine professionnelle pour faire des cônes en biscuit / Gewerbliche Maschine zur Herstellung von Waffeltüten



Ref. CAC121

INCLUIDO / INCLUDED /
INCLUS / INKLUSIV



REF	Cap. Max.	Tipo/Type	Ø cm	V	W	Hz	U
WWCM180E	60 u/h	sencilla/ single	19	230	1200	50	1

Resistente base de fundición. Placas con triple capa antiadherente. Indicadores de "encendido", "listo para cocer" y "listo para comer".

Résistant base en fonte. Plaques à triple couche anti-adhérente. Voyants "allumage", "prêt à cuire" et "prêt à manger".

Durable cast-iron base. Plates with triple non-stick layer. "Power on", "ready to cook" and "ready to eat" indicators.

Solides Gusseisengestell. Dreifach-antihaftbeschichtete Platten Signalleuchten: "ein", "kochbereit" und "gar/essfertig".

CAC121 Conos de galleta / Waffle cones / Cônes en biscuit / Waffeltüten



REF	U
CAC121	1





**Ahorre hasta un 75% de energía* /
Save up to 75% energy* /
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*
Sparen Sie bis zu 75% Energie***

TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA

La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

*La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.

GRILLE-PAIN CONVOYEURS

La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

CONVEYOR TOASTERS

Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

* The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.

DURCHLAUFSTOASTER

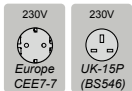
Durch die erzwungene Konvektion und die energieeffizienten Quarzwiderstände kann eine gleichförmige und schnelle Bräunung erreicht werden.

* Die Stand by-Funktion spart 75% Energie für Momente mit geringerer Nachfrage.



CT2-1500W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	U
CT2-23035002	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	EU	1
CT2-23035003	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	UK	1

Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Speed control.
Replaceable quartz resistance.

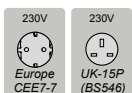
Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeitssteuerung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

350
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

CT4-2800W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	U
CT4-2308002	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	EU	1
CT4-2308003	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	UK	1

Dispone de control de velocidad y temperatura.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Speed and temperature control.
Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse et température.
Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeits- und Temperatursteuerung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

450-800
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

CT4-3600W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	U
CT4-2301000	230	3.600	50/60	15	35 x 46	60	1

Dispone de control de velocidad y temperatura.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Speed and temperature control.
Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse et température.
Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeits- und Temperatursteuerung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

1.000
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

Entregado sin clavija.
Delivered without plug (stripped ends).
Livré sans prise.
Lieferung ohne Stecker.

P15042 Tostadora continua / Conveyor toaster / Toasteur convoyeur / Durchlauf toaster

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	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 - Durchlauf toaster



REF	V	W	A	U
CTS1000E	230	2700	11,25	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	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 / Sanwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	V	W	U
P15.039	230	3000	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	1
P15.041	6	230	3000	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 Mittelleistungs Toaster



REF	RANURAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE	V	W	Hz	A	U
WCT708E	4	230	1800	50	7,8	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.



Planchas de fundición.
*Ranuras arriba y abajo.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 °C.

Cast iron griddle plates.
*Both plates with parallel grooves.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 °C.

Plaque en fonte.
*Rainures en bas et en haut.
Tiroir de propreté.
Bourdure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

Grillplatten aus Gusseisen.
*Rillen oben und unten.
Fettauffangsschale.
Seiten mit Antispritzschutz.
Kontrollleuchten.
Einstellbares Thermostat bis 300 °C.



Ref. P818.000

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10
CE



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	U
P15.004*	22 x 23	230	1800	1

P15005 Grill de contacto "SOLO GRANDE" /
"SOLO GRANDE" Contact grill /
P15006 Grill de contact "SOLO GRANDE" /
"SOLO GRANDE" Kontaktgrill

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10
CE



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	U
P15.005*	32 x 21	230	2200	1
P15.006	32 x 21	230	2200	1

P15007 Grill de contacto "DUETTO COMPACT" /
"DUETTO COMPACT" Contact grill /
P15008 Grill de contact "DUETTO COMPACT" /
"DUETTO COMPACT" Kontaktgrill

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10
CE



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	U
P15.007*	47 x 23	230	3600	1
P15.008	47 x 23	230	3600	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	1



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	1

Borde antisplacaduras 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 build-in fat dripping tray. Adjustable thermostat to 300 °C.

**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	1

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	1

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

**MOLDE HUEVO SANDWICH CUADRADO /
SQUARED EGG MOULD /
MOULE À OEUF CARRÉ /
RECHTECKIGE SPIEGELEIERFORM**

P. 116

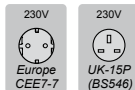




AMASADORA / MIXERS / MÉLANGEURS / MIXERS

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 Abschaltsignal

Velocidades de mezcla constantes
independientemente del volumen /
Consistent mixing speeds regardless
of volume/
Vitesses de mélange uniformes, quel
que soit le volume /
Gleichmäßige, von der Menge 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



4075503

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
4075503	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	UK	1
4075602	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	Europe	1
4075603	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	UK	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		
XMIX0705	6.6	1	XMIX0703	6.6	1
40762	9.5	1	40764	9.5	1
Gancho para masa / Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken			Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel		
XMIX0704	6.6	1	XMIX0702	6.6	1
40763	9.5	1	40761	9.5	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.

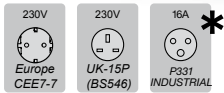
Panneau de commande numérique pour
faciliter les changements de vitesse pendant
le fonctionnement de l'appareil

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	1
4075703	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	UK	1
4075802	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	Europe	1
4075803	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	UK	1
4075902	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1120	11	Europe	1
4075903	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1120	11	UK	1
4076002	57	70 x 76 x 142	3	220-230	2,0	1500	16	Europe	1
4076003*	57	70 x 76 x 142	3	220-230	2,0	1500	16	UK	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	1	40768	19	1
40770	28	1	40772	28	1
40774	38	1	40776	38	1
40778	57	1	40780	57	1
Gancho para masa / Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken			Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel		
40767	19	1	40765	19	1
40771	28	1	40769	28	1
40775	38	1	40773	38	1
40779	57	1	40777	57	1



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. P15.090
Ø 25 cm
Cuchilla / Blade /
Lame / Messer



REF	V	Hz	W	Ø CUCHILLA BLADE LAME MESSER cm	ESPESOR CORTE SLICER THICKNESS ÉPAISSEUR DE COUPE SCHNITTBREITE mm	Dim cm	Kg	U
P15.089	220	50	120	22	0-11	48 x 40 x 37	13,3	1
P15.090	220	50	150	25	0-11	48 x 40 x 37	13,8	1
P15.091	220	50	250	30	0-14	59 x 38 x 43	24,0	1

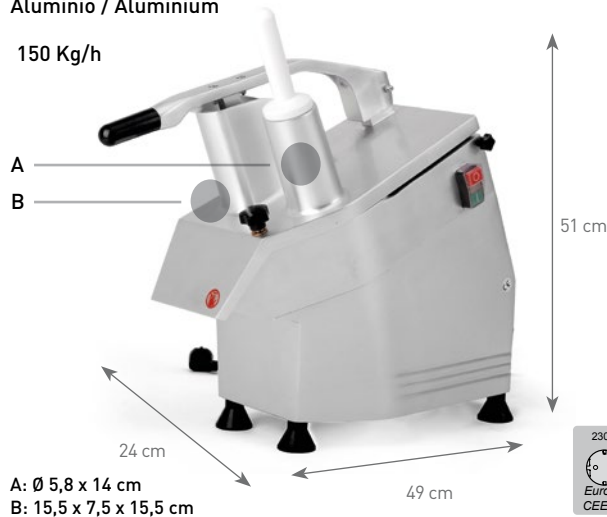
Ref. P15.091
Ø 30 cm
Cuchilla / Blade /
Lame / Messer



P15095 Cortador de verduras / Vegetable cutter / Coupe-légumes / Gemüseschneider

Cuerpo / Body / Corps / Körper :
Aluminio / Aluminium

150 Kg/h



REF	V	Hz	W	Kg	U
P15.095	220	50	3/4 HP / 550 W	26,0	1

5 discos Incluidos / 5 disk included / 5 lames Incluses / 5 Scheiben inklusive:
Disco rallador de 3, 5 y 7 mm + Disco rebanador de 2 y 4 mm /
Shredding disc 3, 4 & 7 mm + Slicing disc 2 & 4 mm /
Disque à émincer de 3, 5 et 7 mm + Disque à trancher 2 et 4 mm /
Scheibenschneider 3, 5 und 7 mm + Reibescheibe 2 und 4 mm

Disco rallador /
Shredding disc /
Disque à émincer /
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	1	RE15095-4	2 mm	1
RE15095-2	5 mm	1	RE15095-5	4 mm	1
RE15095-3	7 mm	1			

DISCOS DE RECAMBIO / REPLACEMENT DISCS / DISQUES DE RÉCHANGE / WECHSELSCHEIBEN

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	1	RE15095-8	8 x 8	1	RE15095-10	8 x 8	1
RE15095-7	10 x 10	1	RE15095-9	10 x 10	1	RE15095-11	10 x 10	1

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

GEL LUBRICANTE SANITARIO / SANITARY GEL LUBRICANT /
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE / MEDIZINISCHES GLEITGEL

P. 135





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	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	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 !

Leistungsstarkes 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 17,75 bis 53,5 cm kann man von 11,5 bis 200 Liter auf einmal bearbeiten. Die Multifunktionsmesser aus rostfreiem Stahl garantieren ein homogenes Zerkleinern und die bequemen Griffe bieten eine gute Kontrolle. Verflüssigen, Mixen und Pürieren Sie mühelos mit Waring!

**Brazo triturador de servicio pesado Big Stix /
Heavy-Duty Big Stix /
Bras mixeur à usage intensif Big Stix /
Einarmiger 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 / Power Pack
Bloc-moteur / Motorblock

REF	W	Hz	U
WSBPPCE	1 HP / 750 W	50	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	1
WSB55ST	35,5 cm	60 L	1
WSB60ST	40,5 cm	100 L	1
WSB65ST	45,5 cm	140 L	1
WSB70ST	53,5 cm	200 L	1





INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

WSB2W

Accesorio batidor / Whisk Attachment / Fouets / Rührbesen Zubehör

REF	L cm	U
WSB2W	25,5	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 / Bras mixeur Quick Stik Plus à usage moyen / Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus

REF	U
WSB40E	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 / Bras mixeur Quick Stik à usage léger / Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik

REF	U
WSB33XE	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!



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 / 750 W	50/60	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	1

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar



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 / 750 W	50/60	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 / 550 W	50/60	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 jedwede 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 - 16 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	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.

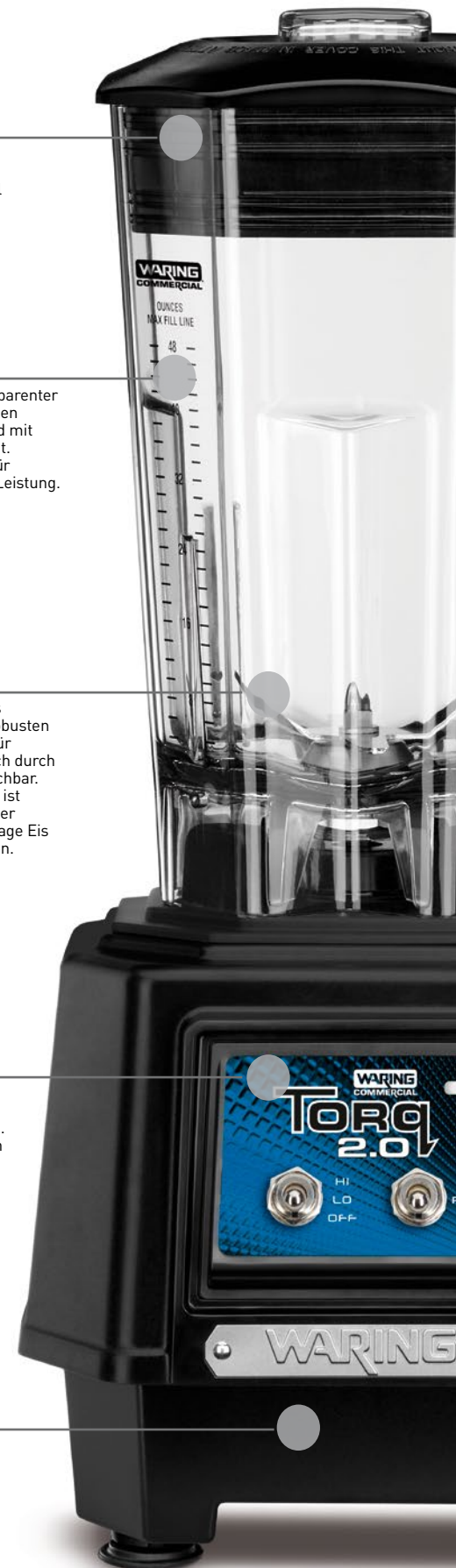
HI/LO/STOP/PULSE
Kontrolle
mit 60 Sekunden Countdown.
(Modelle ohne Timerfunktion
auch erhältlich) – Die Mixer
Margarita Madness® Elite
sind ausgestattet mit 3
verschiedenen Kontrollen:
Mechanisch, Elektronisch
oder Elektronisch mit
Timerfunktion.

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	Lts	V	W	Hz	U
TBB145E	1,40	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	1

Controles mecánicos clásicos.
Classic toggle switch.
Interrupteur à bascule.
Klassischer.



TBB160E

Batidora de vaso Torq / Torq blender /
Blender Torq / Mixer der Torq

REF	Lts	V	W	Hz	U
TBB160E	1,40	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	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.
Stossdämpfereinheit aus einem Stück.



30000 RPM



MX1000XTXEE / MX1000XTPEE

REF	Lts	W	U
MX1000XTXEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1
MX1000XTPEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	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
MX1100XTPSEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	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
MX1500XTPSEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	1

4 botones programables para
preparar bebidas
Pantalla LCD con retroiluminación
azul, para mayor comodidad
Contador de bebidas con total y
total diario
Velocidad variable
Función de pulso con control de
velocidad programable
Con recinto de insonorización.

Quatre boutons programables pour
la préparation des boissons
Écran numérique avec rétro-
éclairage
Compteur qui affiche le total de
préparations du jour et le grand total
Vitesse variable
Double fonction PULSE avec vitesse
programmable
Avec système d'insonorisation.

4 reprogrammable beverage stations
LCD display with blue backlight for
easy viewing and program selection
Daily and total drink counter display
Adjustable speed controls
Dual PULSE feature with
reprogrammable speed control.
With sound enclosure.

Station mit 4 programmierbaren
Knöpfen zur Getränkezubereitung.
LCD Display mit blauer Beleuchtung,
für die einfache Handhabung.
Gesamt- und Tageseinheitenzähler.
Variable Geschwindigkeit
PULSE Funktion mit
programmierbarer Geschwindigkeit.
Gehäuse mit Geräuschisolierung.



20000 RPM



MX1200XTXEE

**Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /
Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /
Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit**

REF	Lts	W	U
MX1200XTXEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1

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.

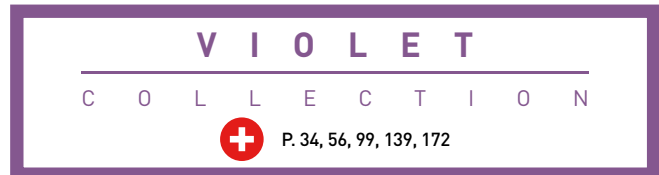
One-piece dishwasher-safe removable jar pad. Limited three year motor and two year parts and labor warranty. All units available with the following jars and sound enclosures.

Stossdämpereinheit 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.

REF	U
SE1000	1



SE500

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 1.4 L

Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 1,4 L containers

Compatible avec tous les blenders 1,4 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme.

Geeignet für alle 1,4 l. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.

REF	U
SE500	1

REF	L	U
CAC951	2	1
CAC951-10	2	1

REF	L	U
CAC93XI	1,4	1
CAC93XI-10	1,4	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

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, Margaritas
und vieles mehr

Eiscocktails, Eishakes, kalte und
heisse Sossen, Dressings und
vieles mehr

Margaritas, Daiquiris, Granitas,
Sossen, Suppen und vieles mehr

Fruchtcocktails, gefrorene
Kaffegetränke, Eiscocktails,
Sossen, Nachtisch, Dressings
und vieles mehr

Dressing, Sossen, Suppen und
vieles mehr



Ref. WDM120E



Ref. WDM360E



Ref. CAC20



3
VELOCIDADES / SPEEDS /
VITESSES / GESCHWINDIGKEITEN
16000 RPM
22000 RPM
25000 RPM

WDM120E / WDM360E

**Batidora para batidos / Drink Mixers /
Shaker électrique / Getränkemixer**

REF	Lts	W	U
WDM120E	0,80	1 HP / 740 W	1
WDM360E	0,80	1 HP / 740 W	1

Incluye un agitador de aletas, un agitador macizo y vasos de acero inoxidable. Potente motor comercial, reemplazable por el usuario.

Includes solid and butterfly removable agitator and stainless steel malt beverage cups. Powerful, user-replaceable commercial motor.

Inclut un agitateur plein, un agitateur à ailettes et gobelets en acier inoxydable. Puissant moteur commercial remplaçable par l'utilisateur.

Inklusive Schmetterlingsmixer, massiver Mixer und Edelstahlbehälter. Starker professioneller Motor durch den Benutzer austauschbar.

3600 RPM - 1,4 A



6001X

Licuadora de servicio pesado / Heavy-Duty Juice Extractor / Centrifugeuse à usage intensif / Hochleistungs Entsafter

REF	V	W	Hz	U
6001X	230	330	50	1

Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el zumo y eliminar la pulpa rápidamente.

Stainless steel blade speeds up juice flow with faster distribution of pulp.

Lame flottante en acier inoxydable qui extrait le jus rapidement, réduisant ainsi la quantité de pulpe.

Messer aus rostfreiem Stahl, zum schnellen Entsaften und Fruchtfleischartfernung.

8,00 - 10,00 L

Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation /
Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung

BJX240

Exprimidora para bares / Bar juicer / Presse-agrumes de bar / Fruchtpresse für Bars

0,5 A



REF	V	W	Hz	U
BJX240	230	110	50	1

Incluye un vaso de 1 L (no enseñado). 120 naranjas/h.

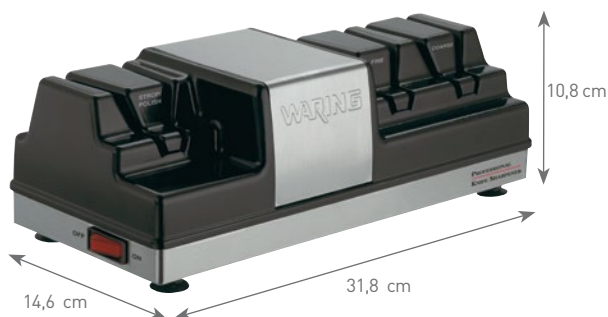
Includes 1 L serving container (not shown). 120 oranges/h.

Inclut un récipient de 1 L pour servir le jus (non montré). 120 oranges/h.

Inclusive 1 L Behälter (nicht gezeigt). 120 Orangen/h.

WKS800E

Afilador de cuchillos comercial / Commercial Knife Sharpener Aiguseur électrique commercial / Kommerzieller Messerschärfer



REF	V	W	Hz	A	U
WKS800E	230	25	50/60	0,1	1

Dos ruedas de afilar (fino/grueso) y una rueda de pulir.

Afila a un ángulo de 18-22°, el ángulo recomendado por los fabricantes de cuchillos.

La rueda de pulir gira en dirección opuesta para remover las asperidades en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo

Two grinding wheels (fine/coarse), one stropping wheel. Grinds at 18-22° angles — optimum angles recommended by knife manufacturers. Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade.

Deux meules d'affûtage (grains fins/grossiers) et une meule de polissage.

Aiguse à un angle de 18-22°, l'angle recommandé par les fabricants de couteaux.

La meule de polissage tourne dans les deux sens, pour un meilleur affilage.

Zwei Schärfräder (fein/grob) und ein Polierrad. Schärfwinkel 18-22°, von den Messerhersteller empfohlen. Das Polierrad dreht sich in der entgegengesetzten Richtung, um die Schärfrückstände optimal zu entfernen und um eine effiziente Polierung zu erreichen.

**WSG30E Molinillo de especias profesional / Professional Electric Spice Grinder /
Moulin à épices professionnel / Professionelle Gewürzmühle**

19000 RPM - 0,76 A



REF	V	W	Hz	Lts	U
WSG30E	230	175	50	0,40	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	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.

IDEA!

Perfecto para los granos de pimienta, canela, nueces, ajo, hierbas y otras mezclas secas y húmedas /
Perfect for peppercorns, cinnamon, nuts, garlic, herbs, and other dry and wet blends /
Parfait pour grains de poivre, cannelle, noix, ail, herbes et autres mélanges secs et humides /
Perfekt für Pfefferkörner, Zimt, Walnüsse, Knoblauch, Kräutern und andere trockene und feuchte Mischungen

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

**BALANZA DIGITAL /
ELECTRONIC SCALE /
BALANCE ELECTRONIQUE /
DIGITALE WAAGE**

P. 141-142





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.

	INDUCTION 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
				
Calentadores y retermalizadores / Warmer and rethermalizer / Ap. de remise à température et ap. de maintien à température / Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich	✓	✓	✓	✓
Solo calentador / Warmer only / Chauffant seulement / Nur speisenwärmer	-	-	-	-
Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) / Leistung (W)	800	800	800	1000
Calentamiento a través de contacto directo / Direct contact heating system / Système de chauffage par contact direct / Direktkontakt Erhitzungssystem	-	-	✓	✓
Agua / Water / Eau / Wasser	-	✓	✓	✓
Luz indicadora nivel de agua bajo / Low water light / Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux / Wassertiefstandsanzeige	-	-	✓	✓
Inducción / Induction / Induction / Induktion	✓	-	-	-
Capacidad (L) / Capacity (L) / Capacité (L) / Fassungsvermögen (L)	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
Control de Temperatura / Temperature control / Contrôle de température / Temperaturüberwachung	✓	-	✓	✓

CALENTADORES / WARMERS / CHAUD / SPEISEWÄRMER

Diseñado para mantener calientes las comidas preparadas.

Designed to hold heated prepared foods.

Conçu pour contenir des aliments préparés et chauffés.





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

INDUCTION 3D

RE THERMALIZER



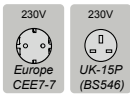
Inducción 3D de bajo consumo (inferior a 180 W), sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de rethermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Rethermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

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.

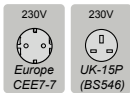
**7470210 Retermalizador de inducción Mirage® / Mirage® Induction Rethermalizers /
Appareil de remise en température à induction Mirage® / Mirage® Induktions Rethermalisierer**



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	1
7470240	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	1
7470310	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	1
7470340	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	1
74110210	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	1
74110240	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	1
74110310	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	1
74110340	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	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	1
74703D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	1
741102D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	1
741103D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	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	6
88204	10,4	26,7	20,8	6

47488 Tapa con visagra y orificio / Lid with hinge / Couvercle / Deckel



REF	PARA FOR	Ø cm	AL cm	L	U
47488	78184	24,0	20,8	6	6
47490	78204	28,7	20,8	6	6

Retro



El Rethermalizador 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.

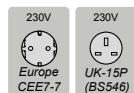
Der Retro Rethermalisierer erhitzt Speisen mit Wasser wie im Wasserbad. Er erhitzt gekühlte Speisen in weniger als 90 Minuten.

**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	1
7217910	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217835	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217935	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217850	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217950	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217855	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217955	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217860	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217960	6,6	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217310	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217410	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217335	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217435	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217350	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217450	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217355	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217455	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	1
7217360	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	EU	1
7217460	10,4	41,9 x 34,3	230	1400	6,1	UK	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 exterior 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	6
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	6
4980822	236,6	10,3	36,2	29,2	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.

46527 Tapa con visagra y orificio / Lid with hinge / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	U
46527	24,0	6



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.

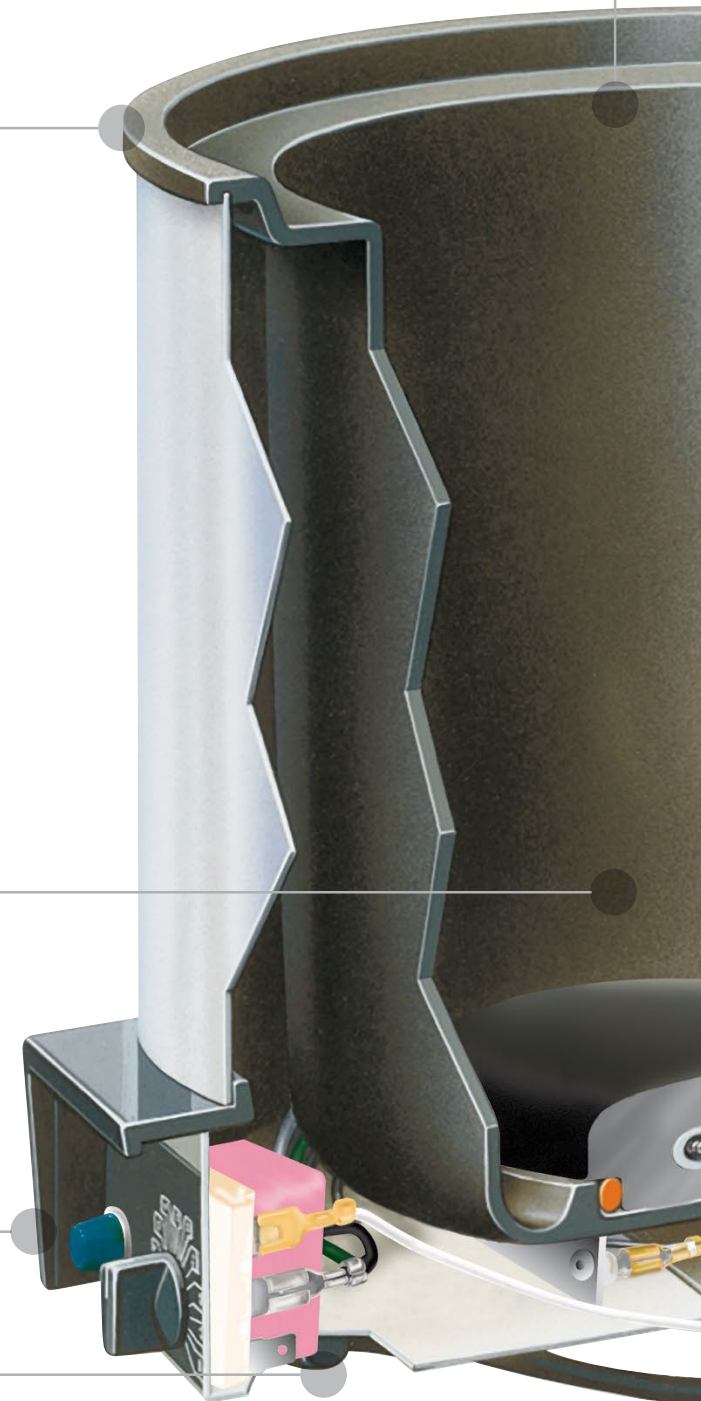
Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

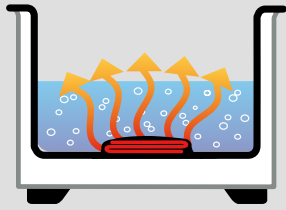
Capillary tube thermostat, provides energy only when it is required to reach the desired temperature.

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 événements.

Das Heizelement befindet sich in direktem Kontakt mit dem Wasser und gewährleistet dadurch einen möglichst effizienten Wärmetransfer. In Verbindung mit Vollraths exklusiver, faserverstärkter Duroplast-Wanne ist für eine hervorragende Isolierung und damit eine maximale Energieeffizienz gesorgt. Es wird so viel Wärme gespart, dass keine Entlüftungsöffnungen notwendig sind.



Mayor capacidad de agua reducen los costos de mano de obra. Mejoran la calidad de la comida manteniendo el máximo calor húmedo.

Increased Water Capacity. Reduce labor costs. Improve food quality by maintaining maximum moist heat.

Capacité d'eau supérieure ayant pour conséquence une diminution des frais de main-d'oeuvre Amélioration de la qualité des aliments grâce au maintien d'un maximal de chaleur humide.

Erhöhtes Wasservolumen Arbeitskosten werden gesenkt. Durch Aufrechterhaltung eines Maximums an feuchter Wärme wird die Speisenqualität verbessert.

Exterior más fresco concentra el calor dentro del receptáculo, no en la superficie exterior ni en el reborde.

Cooler Exterior Concentrates heat inside the well, not to the outside surface and rim.

Extérieur plus frais qui concentre la chaleur à l'intérieur du compartiment et non sur la surface extérieure ou sur le rebord.

Kühlere Außenausführung Konzentriert die Wärme in der Wanne, nicht aber an den Außenflächen oder am Rand.

Cable eléctrico con salida inferior se adapta a la ubicación de la toma de corriente para una instalación segura. Permite controlar la ubicación en 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.



72522 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer /
Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne® / Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer

CE 800 W - 3,5 A
230 V



REF	cm (Ø x H)	L	V	W	ENCH. PLUG	U
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	1

Con recipiente interior y tapa con visagra /
With inset, hinged cover /
Avec conteneur et couvercle /
Mit Einsatz, Scharnierdeckel.

78184 Recipiente interior / Insert container /
Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne® / Einsatzbehälter

CE



REF	PARA FOR	Ø cm	AL cm	L	U
78184	72518*	24,0	20,8	6,6	6
78204	72522	28,7	20,8	10,4	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



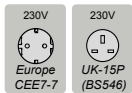
REF	PARA FOR	Ø cm	AL cm	L	U
47488	78184	24,0	20,8	6	6
47490	78204	28,7	20,8	6	6



**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	1
72550	16,8	UK	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

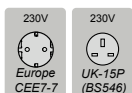
Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

72620

**Calentador Cayenne® 1/1 Gastronorm / Warmer Cayenne® 1/1 Gastronorm /
 Chauffeur 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	1
72553	16,8	UK	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

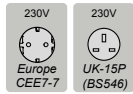
Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

**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
72959	16,5	EU	1
72958	16,5	UK	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**

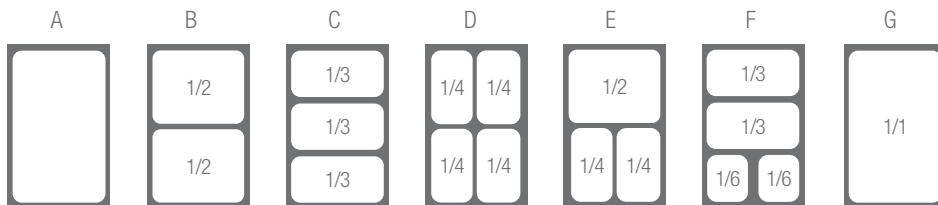
**Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo desagüe /
Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drainage tap /
Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorme avec robinet de vidange /
Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablaufhahn**

CE
+30 °C
+90 °C



REF	TIPO / TYPE	V	W	U
P15.014	A	230	1200	1
P15.020	A	230	1200	1

Termostato / Thermostat



Sin cubetas / Without bags / Sans bacs / Ohne Behälter

Max H 100 mm

P9100 Olla eléctrica para buffet / Soup kettle / Marmite buffet chaud / Elektrischer Buffettopf

CE



REF	mm	L	U
P910.008	340 x 390	10,0	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 époxy. Cuve intérieure en acier inox. capacité 10 lts.

Temperaturkontrolle. Kotrollleuchten. Deckel Thermostat regulierbar Heizelement 400W, 1,9 A, 230V, 50/60 Hz. Edelstahldeckel, Aluminiumkörper mit Epoxybeschichtung. Innenbehälter aus Edelstahl mit Fassungsvermögen von 10 Liter.





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



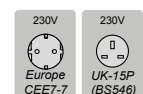
REF	mm	INDUC mm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	U
595027502	400 x 400 x 80	Ø 260	230	300	1,30	EU	1
595027503	400 x 400 x 80	Ø 260	230	300	1,30	UK	1
595087502	600 x 400 x 80	438 x 260	230	375	1,63	EU	1
595087503	600 x 400 x 80	438 x 260	230	375	1,63	UK	1



595087502
595087503



595027502
595027503

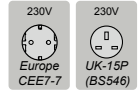


59641 Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable / Drop in warmer /
Plaque induction de maintien température encastrable / Einsetzbare Warmhalte-Induktionsplatte



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	1
59642	37 x 32 x 7,5	34 x 30	230	650	2,8	UK	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**



- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Granito / Granite / Granite / Granit
- Crema / Cream / Crème / Creme
- Blanco / White / Blanc / Weiß

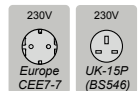
REF	Nº PLACA / WARMER / PLAQUE / PLATTE	cm	ESPEJOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE mm	ENCH. PLUG	U
5960820I	1	45,7 x 61	4	EU	1
5960845I	1	45,7 x 61	4	EU	1
5960835I	1	45,7 x 61	4	EU	1
5960810I	1	45,7 x 61	4	EU	1
5960920I	2	91,4 x 61	4	EU	1
5960945I	2	91,4 x 61	4	EU	1
5960935I	2	91,4 x 61	4	EU	1
5960910I	2	91,4 x 61	4	EU	1

UK: Llame a su representante de ventas para obtener el numero de articulo correcto.
Los juegos incluyen placas de inducción y plantillas aptas para inducción.

UK: Call your sales rep for the correct item number.
The kits include Drop-in warmer and glass template.

UK: Contactez le service commercial pour obtenir la référence de l'article.
Les Kits incluent des réchauds à induction et des gabarits spéciaux induction.

UK: Rufen Sie Ihren zuständigen Vertriebspartner für korrekten Artikelnummern.
Diese Kits beinhalten induktionswärmer und induktionsgeeignete Schablonen.



VOLLRATH®

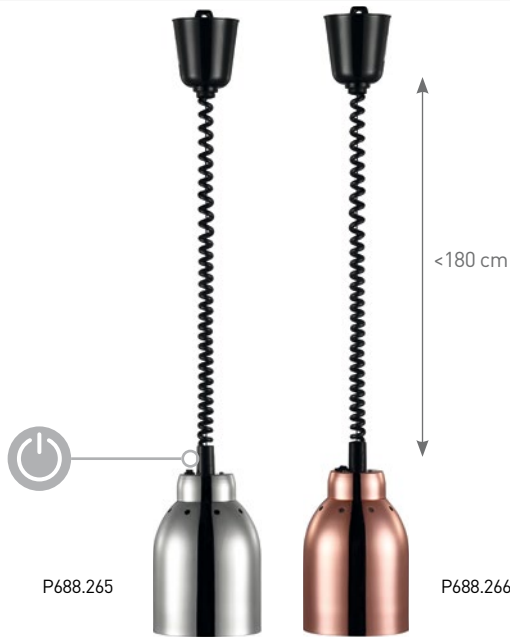
VOLLRATH®

VOLLRATH®

VOLLRATH®



P688265 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe

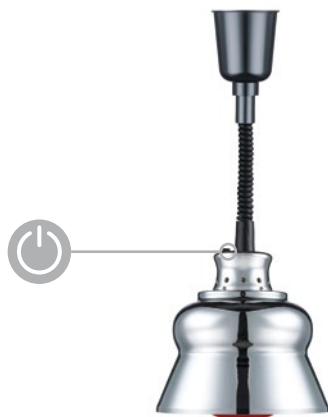


REF		Ø cm	V	U
P688.265	Inox / St/Steel / Edelstahl	16	230	1
P688.266	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	16	230	1

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	4

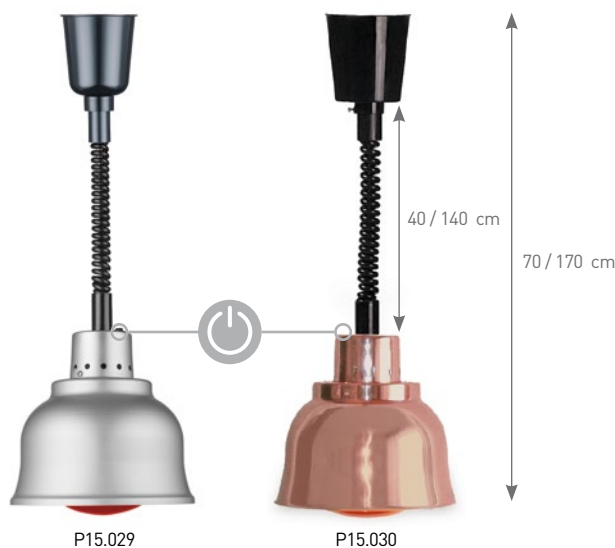
Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin lámpara. Cable extensible hasta 180 cm.

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	1
P15.030	23	230	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

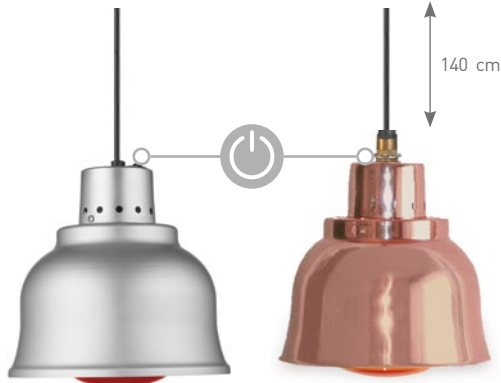
Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionamiento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

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	1
P15.032	23	230	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**



P688.260

P688.261

REF		cm	V	U
P688.260	Inox / St/Steel / Edelstahl	50 x 45	230	1
P688.261	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	50 x 45	230	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**



P688.250

P688.251

REF		Ø cm	V	U
P688.250	Inox / St/Steel / Edelstahl	24	230	1
P688.251	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	24	230	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	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.

Lampe adaptée pour maintenir au chaud tous vos plats. Structure composée par lampe infrarouge avec base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).

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 geeignet zum Warmhalten von allen Speisen. Struktur zusammengebaut aus Infrarotbirne mit Gehäuse aus rostfreiem 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	1
P688.620	2 x 1/1	73 x 58	57	230	800	1



P688.600



P688.620

150 W
 Bombilla incluida.
 Bulb included.
 Ampoule comprise.
 Glühbirne inklusive.

Acrylic / 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	1
P710.205	rojo / red / rouge / Rot	250	1
P15.034	blanco / white / blanc / Weiss	175	1
P710.206	blanco / white / blanc / Weiss	250	1

**ESTACIÓN BUFFET TRINCHANTE /
CONTOURED CARVING STATION /
STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE /
GEWELLTE TRANCHIERSTATION**

NSF

2 x 175 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 Kundatenschutz 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 trinchante (para
carnes) con lámparas calentadoras.
Interruptor iluminado de encendido/
apagado en la base.

Station de découpage attrayante
disposant de lampes pour plus
de chaleur durant le service.
Interrupteur lumineux de marche/
arrêt sur la base.

Attractive Carving Station with lamps
for additional heat while serving.
On/off lighted switch on base.

Attraktive Tranchierstation mit
Lampen für zusätzliche Wärme beim
Servieren.
Ein/Aus-Schalter an der Basis.



Base y parte superior elegantes con
superficie lisa /
Stylish solid surface base & top /
Surface pleine esthétique (base et
dessus) /
Oberflächen, Schneidfläche und Oberteil
sind elegant und solide ausgeführt

Incluye tabla de corte, apta para
Certificación NSF /
Knife-friendly, dishwasher safe NSF
Certified cutting board included /
Planche à découper certifiée NSF incluse;
apte pour le lave-vaisselle /
Messerfreundliches, spülmaschinenfestes
Schneidbrett mit NSFZertifizierung
inbegriffen.

La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable /
Recessed base channels liquids into removable drip pan /
La base renfoncée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes /
Eingesenkter Boden leitet Säfte in entnehmbare Abtropfwanne ab

**46671 Estación buffet trinchante / Contoured Carving Station /
Station de découpage concave / Gewellte Tranchierstation**

UL
LISTED US

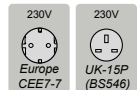
NSF

Incluye 2 bombillas de infrarrojos
2 Infrared bulb included
Inclus 2 ampoules infrarouges
Inclusive 2 infrarot-Lampe



REF	mm	VOLT. CA / AC	ENCH. PLUG	U
46671	610 x 559 x 686	230	EU	1
46672	610 x 559 x 686	230	UK	1

Bombilla de infrarrojos / Infrared bulb /
Ampoule infrarouge / Infrarot-Lampe



Cable / Cord / Cordon / Kabel
L: 1,8 m.

**25154 Tabla corte para estación buffet trinchante / 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 1

P15073 / P15074 Placa caliente / Heating plate / Plaque chauffante / Heizplatte



REF	mm	V	W	U
P15.073	600 x 400	230	600	1
P15.074	530 x 325 (gastronorm 1/1)	230	600	1

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur central et voyant de contrôle.

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.

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 Tellerwarmlager



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	W	U
P962.002	2	370 x 175 x 70	1
P962.003	3	430 x 175 x 70	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.

P15096 Fuente Fondue chocolate / Chocolate fountain / Fontaine à chocolat / Schokoladenbrunnen



REF	ml	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	V	Hz	Ø cm	H cm	W	U
P15.096	700	3	230	50	21	38,0	250	1
P15.097	1200	4	230	50	23	45,0	250	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.

Corps et composants en acier inoxydable. Régulateur température et vitesse. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

St/Steel body and parts. Temperature and speed control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

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	1

IDEA! Especial chocolate
Special chocolate
Spécial chocolat
Spezial Schokolade

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 souhaitée 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.
---	---	---	--

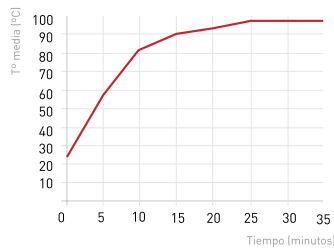
3

BLOQUE CALÓRICO / HEAT BLOCK / BLOC CHAUFFANT / HITZEBLOCK

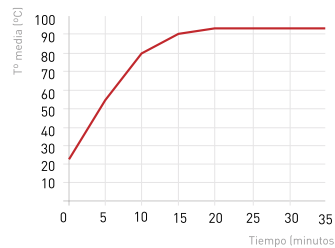
Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 °C a 100 °C. Recipiente humidificador integrado.	Extractable without the need of tools. Thermostat for regulation of temperature 0 °C to 100 °C. Provided with humidification container.	Amovible sans besoin d'outils. Thermostat 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

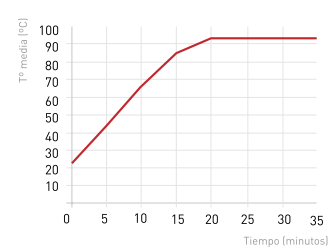
Ref. P81.000



Ref. P81.010



Ref. P81.020



REF	Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	W	V	U
P81.000	GN 2/1	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	3000	230 V II	1
P81.010	GN 2/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	3000	230 V II	1
P81.020	GN 2/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1	4000	230 V II	1



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	1
P15.027	60	230	750	1
P15.028	120	230	1250	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

Calentadores de platos Cat
ref. Acero inoxidable, dob
red, completamente aisl
micamente.
n termostato e interrupt
n piloto de control. Estar
teriores regulables y
traibles. Puertas con bis
uy reforzadas. Diámetro
áximo de los platos de 32
t cupboards. St/Steel, w
sulated.
ith thermostat and switc
th indicator light, remov
d adjustable shelves. Doo
avy duty hinges.
45 cmeter max. plates 32 cr

Ref. 15028



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
70 x 35 x 80 cm



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	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 pale 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).
- Schnellfrierverfahren

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	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.

IDEA!

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	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	1

Mantecedora 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



GELATO 12K

Mantecedora de suelo / Floor Ice-Cream maker / Turbine à glace au sol / Stand-Eismaschine

INOX - ST/STEEL

EDELSTAHL

60 - 130 RPM



12K ofrece funciones avanzadas pero de fácil uso. Máquina de gran potencia con sistema de extracción frontal. Ofrece la posibilidad de cambiar la velocidad de rotación (60-130 rpm) de la pala de mezclas, controlada por un inversor electrónico y fabricada en acero inoxidable AISI 304, con rasquetas ajustable. Refirgerada por aire.

12K Highlights various advanced functions, but remains very easy to use. It is a very powerful machine with frontal production extraction system. It is possible to vary the rotation speed (60-130 rpm) of the mixing paddle. The mixing paddle motor is controlled with an electronic inverter.

The AISI 304 stainless steel mixing paddle features adjustable scrapers. Air cooling.

12K offre des fonctions avancées mais faciles à utiliser. Machine d'une grande puissance avec système d'extraction frontale. Offre la possibilité de changer la vitesse de rotation (60-130 rpm) de la pale de mélange, contrôlée par un inverseur électronique et fabriquée en acier inoxydable AISI 304, avec racloirs réglables. Réfrigération par air.

12K bietet erweiterte Funktionen mit einfacher Handhabung. Hochleistungsmaschine mit Frontalentnahme. Bietet die Möglichkeit, die Rotationsgeschwindigkeit des Mixstabs zu ändern (60-130 rpm). Der Mixstab wird durch einen elektronischen Wechselrichter aus Edelstahl AISI 304 kontrolliert und ist mit verstellbaren Schabern ausgestattet. Luftkühlung.



REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER LTS	W	V	Hz	Kg	U
P38.150.250	6,00	1300	220-240	50	74	1

2,5 KG

Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb.

10-12 min.

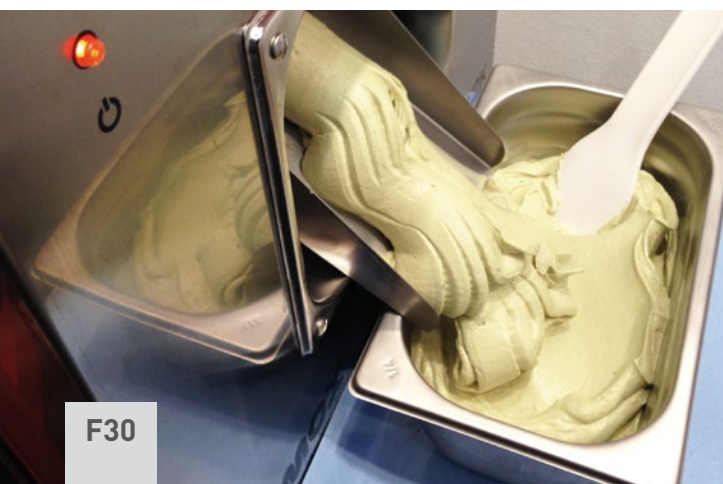
Tiempo de preparación.
Preparation time
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

12 Kg / 18,00 L

Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
maximierte stündliche Zubereitung.



Ruedas. Dos con freno.
Castors. Two with brakes.
Roulettes. Deux avec freins.
Räder. Zwei mit Bremsen.





**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**



2000 RPM

2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).

FRIX'AIR

**Emulsionador y procesador de alimentos / Food emulsifier and processor /
Émulsionneur et processeur d'aliments / Emulgator und Küchenmaschine**

REF	W	V	Hz	Kg	U
P94.500.250	600	220-240	50/60	21	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.

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-Processor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene und als 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.



Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.
Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and apéritifs.
Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces, sauces, soupes, cocktails et apéritifs.
Ideal für die Herstellung Mousses, Sorbets, Eis, Soßen, Suppen, Cocktails und Aperitifs.



**H.A.C.C.P.
NO PROBLEM**

Colores / Colours / Couleurs / Farben



Cada pack contiene 10 u. de cada color.
Each pack contains 10 units of each colour.
Chaque pack contient 10 u. de chaque couleur.
Jedes Set enthält zehn Stück jeder Farbe.

**Set recipientes Frix'Air en plástico para congelador y microondas /
Set of Frix'Air plastic containers for freezers and microwaves /
Set récipients Frix'Air en plastique pour congélateur et micro-ondes /
Plastikbehälter Frix'Air zum Einfrieren und für die Mikrowelle**

REF	ml	Ø mm	H mm	U/pack
P99.00.000	180	72	95	50

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.



Fácil identificación y separación de diferentes preparaciones.
Easy for identification and separation of different foodstuffs.
Identification et séparation faciles des différentes préparations.
Einfaches Erkennen und Unterscheiden unterschiedlicher Zubereitungen.

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

**Racionador helado / Ice cream scoop /
Cuillère à glace / Eiskungelportionierer**

P. 236



SOLUCIONES PARA LA HELADERÍA /

ICE-CREAM AND BEVERAGE SOLUTIONS /

SOLUTIONS POUR GLACIERS /

SPEISEEIS-LÖSUNGEN /



Para más detalles descargar catálogo Stoelting en

For mor details please download Stoelting catalogue from

Pour plus amples détails, veuillez télécharger le catalogue Stoelting sur

Für weitere Informationen laden Sie den Stoelting Katalog herunter

www.pujadas.es



**HELADO SOFT / SOFT ICE-CREAM /
GLACE À L'ITALIENNE / SOFTEIS UND FROZEN YOGURT**

SERIE / SÉRIES / SÉRIE / SERIE	111	131	231	411	431	144	AUTOVEND
							
ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / ALIMENTATION / BEFÜLLUNG	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	BOMBA / PUMP / POMPE / PUMPE	BOMBA / PUMP / POMPE / PUMPE	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT
SABORES / FLAVOURS / PARFUMS / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	1	2+1	2+1	1	2+1	SOFT+ MILKSHAKE	2+1 +TOPPINGS
TIPO / TYPE / TYPE / TYP	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT



**BEBIDAS FRÍAS Y GRANIZADOS / COLD & FROZEN BEVERAGE /
BOISSONS FROIDES ET GRANITÉS / KALTGETRÄNKE UND SLUSH EIS**

SERIE / SERIES / SÉRIE / SERIE	118*	112	122	212	412	157	257	218	328
									
ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / ALIMENTATION / BEFÜLLUNG	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	BOMBA / PUMP / POMPE / PUMPE	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT
SABORES / FLAVOURS / PARFUMS / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	1	1	2	1	1	1	1	1	2
TIPO / TYPE / TYPE / TYP	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT

**HELADORA CUSTARD / CUSTARD ICE-CREAM /
GLACES CUSTARD / CREMEEIS UND EISCREMES**

SERIE / SERIES / SÉRIE / SERIE	101	202	303
			
ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / ALIMENTATION / BEFÜLLUNG	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT
SABORES / FLAVOURS / PARFUMS / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	1	2	3
TIPO / TYPE / TYPE / TYP	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT



BUFFET

- 5.1** **SUPER SHAPES**
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /
BACS PRÉSENTATION BUFFET /
BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN **360**
-
- 5.2** **MIRAMAR®** **364**
-
- COOKWARE**
BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN / DISPLAY COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION / PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR **366**
-
- CONTEMPORARY**
CUBETAS / PANS / BACS / BEHÄLTER **371**
-
- 5.3** **CAJAS PRESENTACIÓN BAMBÚ / BAMBOO DISPLAY BOXES /
PRÉSENTOIRS EN BAMBOU / BAMBUS-DISPLAY-BOXEN** **374**
-
- 5.4** **CESTAS PRESENTACIÓN / DISPLAY BASKETS /
PRÉSENTOIRS CORBEILLES / DISPLAY-KÖRBE** **375**
-
- 5.5** **CUBIC** **376**
-
- 5.6** **LIDSAVER**
DISPENSADOR DE TAPAS / LID DISPENSER /
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLE / DECKELSPENDER **401**
-
- 5.7** **EXPOSITORES / DISPLAY STANDS /
PRÉSENTOIRS / PRÄSENTATIONSSTÄNDER** **409**
-

5.1 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. 159



SP3

Referencia Barra adaptadora / Adaptor Bar Reference /
Référence barre intermédiaire / Adapterschiene

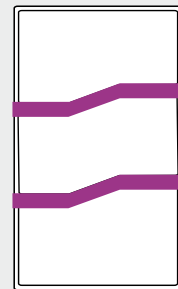
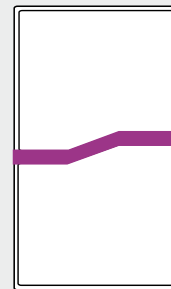
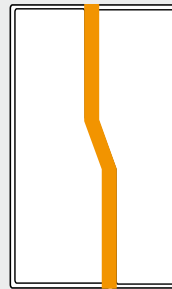
75015

75013

2/4

1/2

1/3



Apilable / Stackable /
Empilable / Stapelbar



3101015 Ovalada / Full Oval / Ovale / Oval, volle Größe

1/1

NSF

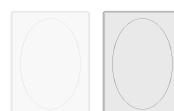


REF	mm	H mm	L	U
3101015	530 x 325	51	3,7	6
3101020	530 x 325	65	4,6	6
3101040	530 x 325	100	7,8	6

3102015 Óvalo / Half Oval / Ovale / Oval, halbe Größe

1/2

NSF



REF	mm	H mm	L	U
3102015	265 x 325	51	1,6	6
3102020	265 x 325	65	2,1	6
3102040	265 x 325	100	3,5	6

3103040 Óvalo / Third Oval / Ovale / Oval, Drittelgröße

1/3

NSF



REF	mm	H mm	L	U
3103040	176 x 325	100	2,1	6

3101220 Hexágono / Full Hexagon / Hexagonal / Sechseckige

1/1

NSF



REF	mm	H mm	L	U
3101220	530 x 325	65	5	6
3101240	530 x 325	100	8,8	6

3102220 Hexágono / Full Hexagon / Hexagonal / Sechseckige

1/2

NSF



REF	mm	H mm	L	U
3102220	265 x 325	65	2,1	6
3102240	265 x 325	100	3,6	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	6

3102120 Reniforme / Half Kidney / Rein / Niere, halbe Größe

1/2



REF	mm	H mm	L	U
3102120	265 x 325	65	2,1	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	6
3100040	530 x 165	89	4,8	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	6
3100240	265 x 325	100	6,1	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	6
3100340	176 x 325	100	3,6	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	6
3100341	176 x 325	100	3,6	6

75013

75015 Barra adaptadora / Adaptor Bar / Barre intermédiaire / Adapterschiene



REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	U
75015	3100020 / 3100040	12
75013	3100220 / 3100240 / 3100320 / 3100321 / 3100340 / 3100341	12

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

SP3



P.159

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

POLINORM®



P. 162

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

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



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 /

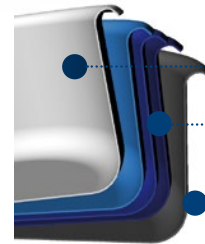
LA CONCEPTION DES MANCHES ET
POIGNÉES SERT DE REPOSECOUVERCLE /

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	1
49411	241 x 241	113	4,8	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	1
49412*	305 x 216	51	2,5	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	1
49413	260 x 260	48	2,1	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	1
49424	260 x 260	60	2,9	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	1
49428	321 x 321	92	6,0	1

49425 Cacerola baja / Brazier Pan / Plat à braiser/ Schmorpfanne

REF	mm	H mm	L	U
49425	300 x 300	89	6	1



49430 Cazo / Sauce Pans / Casserole / Kochpfann

REF	mm	H mm	L	U
49430	140 x 140	68	0,9	1
49414	159 x 159	95	1,9	1



49430



49414

49434 Fuente / Food Pans / Plat / Speisenpfanne

REF	mm	H mm	L	U
49434*	291 x 236	51	2,6	1
49435	291 x 236	51	2,6	1
49432*	373 x 300	51	4,4	1
49433	373 x 300	51	4,4	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	1



49429 Tapa / Covers / Couvercles / Deckel

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	H mm	L	U
49429	49428	356 x 356	120	1
49426	49418 - 49425	324 x 324	102	1
49415	49414	168 x 168	51	1
49427	49430	149 x 149	51	1
49419	49416 - 49417	203 x 203	51	1
49423	49416 - 49417	273 x 273	51	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		1
8242010	536 x 324		1

8242314 Plantilla agujero oval grande / One large oval /
Une grande découpe ovale / Ein großer, ovaler Ausschnitt

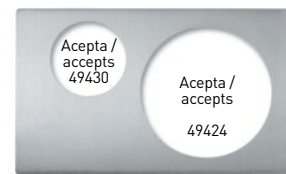
1/1




REF	mm		U
8242314	536 x 324		1
8242310	536 x 324		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

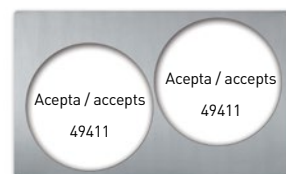
1/1




REF	mm		U
8242414	536 x 324		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		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		1
8242610	536 x 324		1

8242714 Plantilla agujero oval grande / One large oval /
Un grand ovale / Ein großes Oval

1/1



REF	mm		U
8242714	536 x 324		1
8242710	536 x 324		1

5.2 PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / BUFFET PRÉSENTATION / BUFFET PRÄSENTATION

MIRAMAR®
COOKWARE

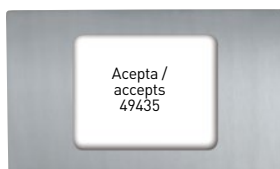
Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

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		1
8242810	536 x 324		1

8242914 Plantilla para fuente / One large food pan / Un grand bac à aliments / Eine grosse Speisenschale

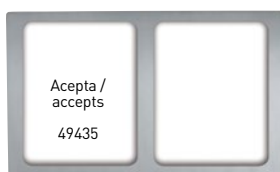
1/1



REF	mm		U
8242914	536 x 324		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		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		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		1
8243210	536 x 324		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		1

CONTEMPORARY



POLIPROPILENO 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

APILABLE
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	1
40004	146 x 292	121	2,4	1
40005	292 x 235	121	4,3	1
40006	292 x 483	79	5,7	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	1
40040	40004	1
40050	40005	1
40060	40006	1

5.2 PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / BUFFET PRÉSENTATION / BUFFET PRÄSENTATION

MIRAMAR®
CONTEMPORARY

Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

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



REF	mm	U
8240018	530 x 325	1

8244018 Plantilla para cubeta grande /
Large-Size pan template /
Gabarit pour bac complet /
Vorlage für großen Behälter

1/1



Para / For / Pour / Für ref. 40006

REF	mm	U
8244018	530 x 325	1

8244118 Plantilla doble para media cubeta /
Half-Size pan template /
Gabarit 2 compartiments pour demi bac /
Doppelvorlage für mittelgroßen Behälter

1/1



Para / For / Pour / Für ref. 40005

REF	mm	U
8244118	530 x 325	1

8244218 Plantilla triple para cubeta un tercio /
Third-Size pan template /
Gabarit 3 compartiments /
Dreifachvorlage für Drittelbehälter

1/1



Para / for ref. 40004

REF	mm	U
8244218	530 x 325	1

8244318 Pantilla para cubeta un sexto /
Sixth-Size pan template /
Gabarit 6 compartiments /
Vorlage für Sechstelbehälter

1/1

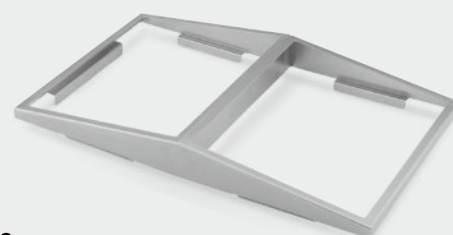


Para / For / Pour / Für ref. 40003

REF	mm	U
8244318	530 x 325	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. 163

BUFFET Y PRESENTACIÓN / BUFFET AND PRESENTATION / BUFFET ET PRÉSENTATION / BUFFET UND PRÄSENTATION



5.3 CAJAS PRESENTACIÓN BAMBÚ / BAMBOO DISPLAY BOXES / PRÉSENTOIRS EN BAMBOU / BAMBUS-DISPLAY-BOXEN

**BUF
FET**



NATURAL
FIBERS

COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



Dos posiciones: derecho y revés.
Two positions: right and reverse.
Deux positions: droit et envers
Zwei Positionen: rechts und rückwärts.



P. 421



P. 422



P. 423



P. 426

P59511 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/1



REF	Mod	H cm	U
P595.110	1/1	10	1
P595.111	1/1	20	1

P59512 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/2



REF	Mod	H cm	U
P595.120	1/2	10	1
P595.121	1/2	20	1

P59513 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/3



REF	Mod	H cm	U
P595.130	1/3	10	1
P595.131	1/3	20	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



REF	Mod	H cm	U
P595.100	1/1	2	1
P595.200	1/2	2	1
P595.300	1/3	2	1



P596110 Cesta rejilla GN negra / Black GN wire basket / Pannier metalique GN noir / Schwarzer GN Grillkorb

1/1



REF	Mod	L mm	H mm	U
P596.110	1/1	520 x 315	120	6

P596120 Cesta rejilla GN negra / Black GN wire basket / Pannier metalique GN noir / Schwarzer GN Grillkorb

1/2



REF	Mod	L mm	H mm	U
P596.120	1/2	315 x 255	120	6

COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



P. 422



P. 423



P. 421



P. 374

CUBIC®



Descubre la mejor presentación de buffet, porque:

es elegante, es original, ahorra espacio, ofrece múltiples y variadas combinaciones.

Discover the best buffet display, thanks to its:

Elegance, originality, space saving properties, multi-combinations.

EXCLUSIVE

PATENT PENDING



Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :

élégance, originalité, gain d'espace, multiples combinaisons possibles.

Entdecken Sie die beste Buffet-Präsentation:

Eleganz, Originalität, Platzsparend, Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten.

Muebles presentación buffet / Display buffet cases / Meubles présentation buffet / Buffet Präsentationsmöbel

ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /
SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /
ADAPTÉS AUX MESURES GASTRONORME /
GEEIGNET FÜR GASTRONORMGRÖSSEN

DOS COLORES DISPONIBLES:
BLANCO Y NEGRO /

TWO COLORS AVAILABLE:
WHITE AND BLACK /

DEUX COULEURS DISPONIBLES:
BLANC ET NOIR /

IN ZWEI FARBEN LIEFERBAR:
SCHWARZ UND WEISS



FABRICADOS EN MADERA CON
TRATAMIENTO HIDRÓFUGO
ESPECIAL, DE FÁCIL LIMPIEZA /

MADE OF WOOD WITH SPECIAL
WATERPROOF TREATMENT, EASY TO
CLEAN /

FABRIQUÉ EN BOIS AVEC UN
TRAITEMENT HYDROFUGE SPÉCIAL,
FACILE À NETTOYER /

HERGESTELLT AUS HOLZ, SPEZIELL
WASSERABWEISEND BEHANDELT,
EINFACH ZU REINIGEN

Carro madera presentación buffet / Wooden buffet serving trolley / Chariot buffet en bois présentation buffet / Buffetservierwagen aus Holz



Ver en / See in /
Voir / Siehe
P. 196-197

ELEGANTE COMBINACIÓN DE MADERA Y ALUMINIO /
OUTSTANDING COMBINATION OF WOOD AND ALUMINIUM /
COMBINAISON ÉLÉGANTE EN BOIS ET EN ALUMINIUM /
ELEGANTE KOMBINATION AUS HOLZ UND ALUMINIUM

ADAPTADO A MEDIDAS
GASTRONORM /

SUITABLE FOR
GASTRONORM SIZES /

ADAPTÉS AUX MESURES
GASTRONORME /

GEEIGNET FÜR
GASTRONORMGRÖSSEN

TRATAMIENTO HIDRÓFUGO
ESPECIAL, DE FÁCIL LIMPIEZA /

WOOD WITH SPECIAL
WATERPROOF TREATMENT,
EASY TO CLEAN /

BOIS AVEC UN TRAITEMENT
HYDROFUGE SPÉCIAL,
FACILE À NETTOYER /

SPEZIELLE WASSERABWEISENDE
BEHANDLUNG, EINFACH ZU
REINGEN



POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL
CARRO EXPOSITOR EN MESA DE
PRESENTACIÓN /

POSSIBLE TRANSFORMATION
FROM AN EXPOSITOR TROLLEY
TO A PRESENTATION TABLE /

POSSIBILITÉ DE TRANSFORMER
LE CHARIOT D'EXPOSITION EN
UNE TABLE DE PRÉSENTATION /

MÖGLICHKEIT DEN
BUFFETWAGEN IN EINEN
PRÄSENTATIONSTISCH ZU
VERWANDELN

Cubos y estantes / Cubes & shelves / Cubes et tablettes / Behälter und Regale

EXCLUSIVE

PATENT PENDING



Cubo
Con tapa superior transformable en mini estante, apilables entre sí, múltiples combinaciones posibles, ahorro de espacio durante el almacenaje de las piezas, tratamiento hidrófugo especial.

Cubes
Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.

Cubes
Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

Behälter
Mit Deckeloberteil umwandelbar in ein Miniregal, stapelbar. Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten, platzsparend bei Lagerung der Teile, spezielle Wasserabweisende Behandlung.



Estantes
Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable, dos colores: blanco y negro. Posibilidad de combinación de colores, tratamiento hidrófugo especial.

Shelves
Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood, two colors: white and black. Possibility of color combinations, special waterproof treatment.

Tablettes
Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable, deux couleurs: blanc et noir. Combinaison de couleurs possible, traitement hydrofuge spécial.

Regale
Drei Längen: 50, 80 und 100 cm., Zwei Tiefen: 18 und 35 cm. Unverformbares Holz, zwei Farben: weiss oder schwarz. Möglichkeit der 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



**Máxima versatilidad para tus buffets /
Maximum versatility for your buffets /
Versatilité optimum pour vos buffets /
Maximale Vielfältigkeit ihrer Buffets**

EXCLUSIVE

PATENT 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 /

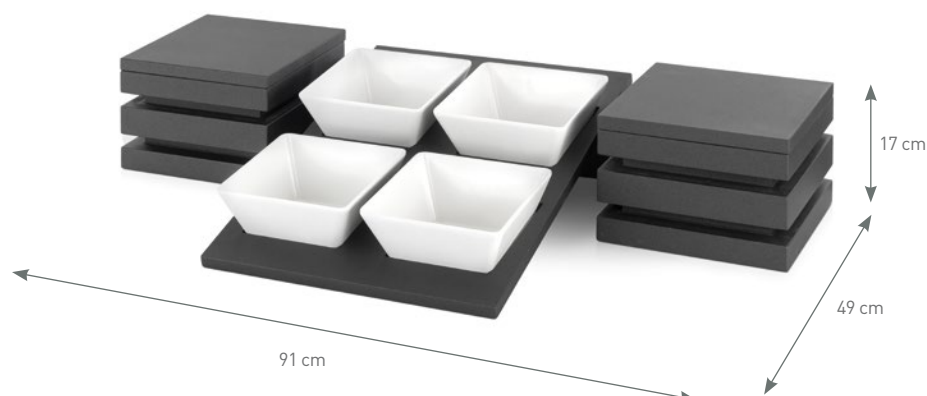
Methacrylate supports allow you to identify the contents of each container, in an agile and elegant way /

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	1



Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 50 cm + 1 presentador de 4 bols + 4 bols de melamina.

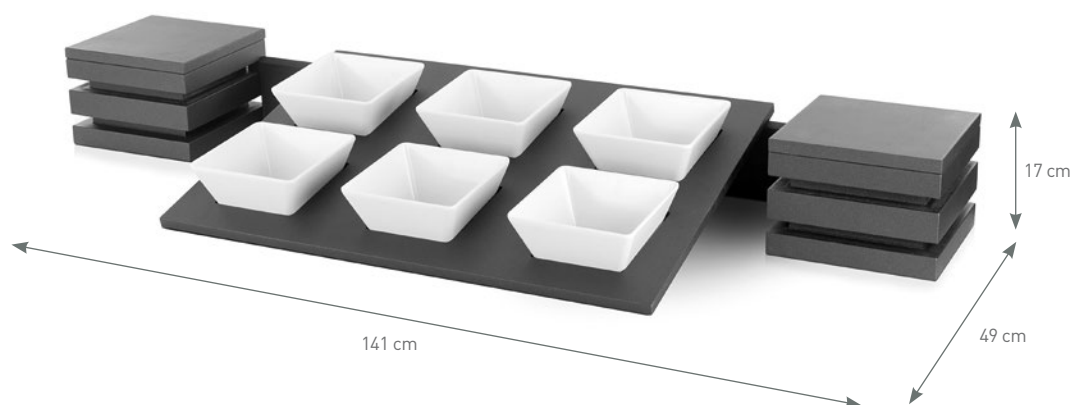
Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 50 cm length + 1 displayer for 4 bowls + 4 melamine bowls.

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	1



Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 1 presentador de 6 bols + 6 bols de melamina.

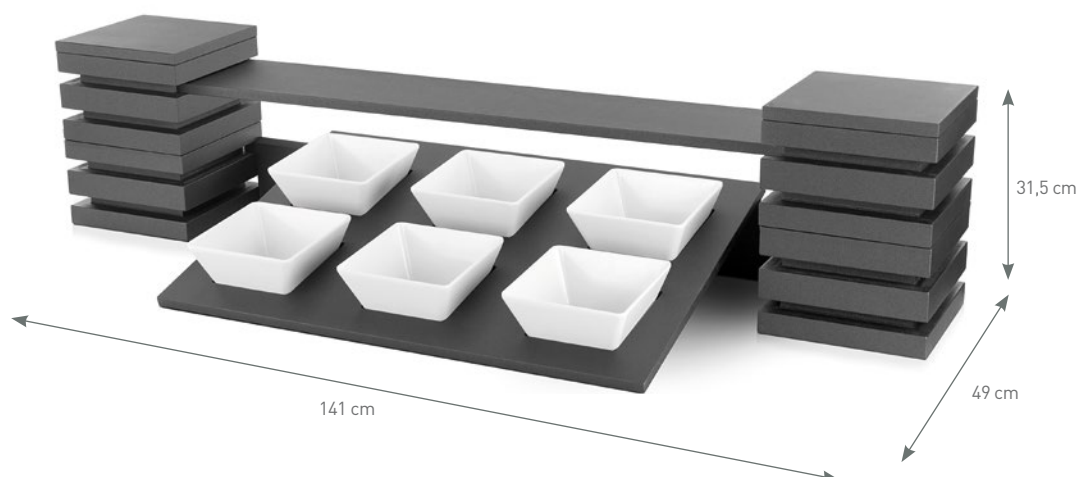
Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm length + 1 displayer for 6 bowls + 6 melamine bowls.

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	1



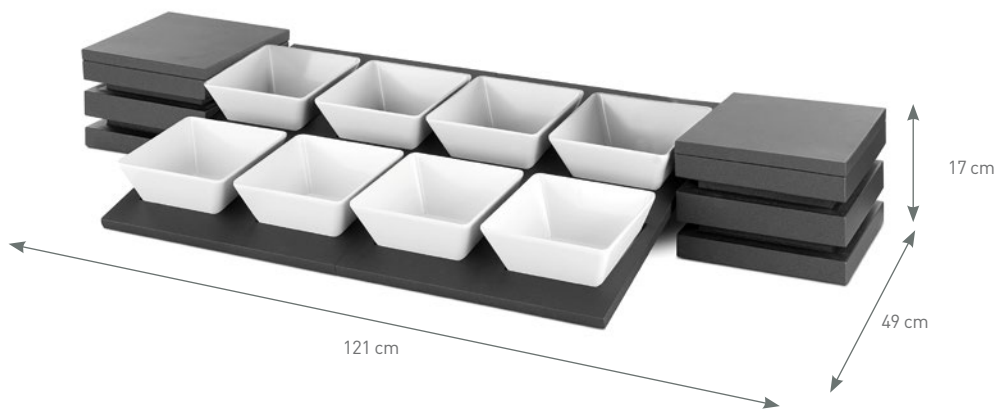
Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 1 presentador de 6 bols + 6 bols de melamina + 1 estante estrecho de 100 cm.

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	1

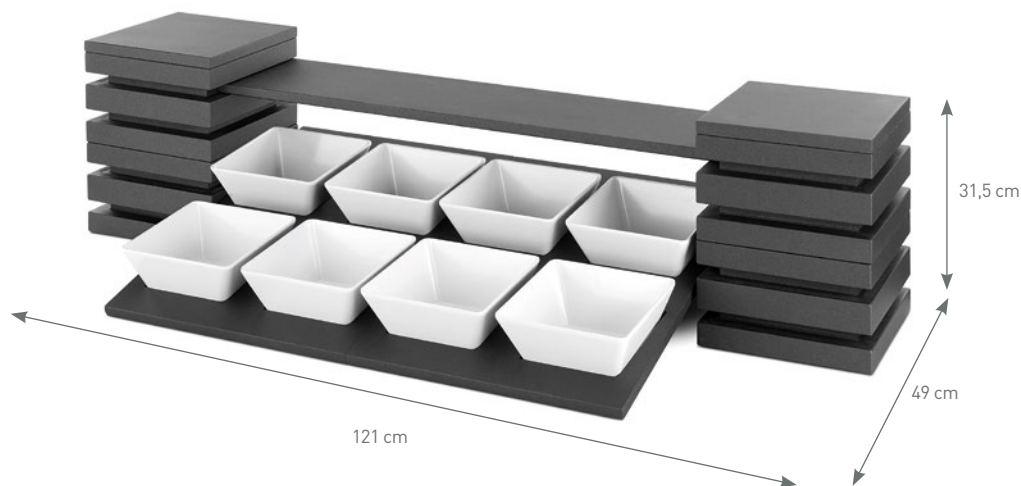
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 80 cm + 2 presentadores de 4 bols + 8 bols de melamina.

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	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	1

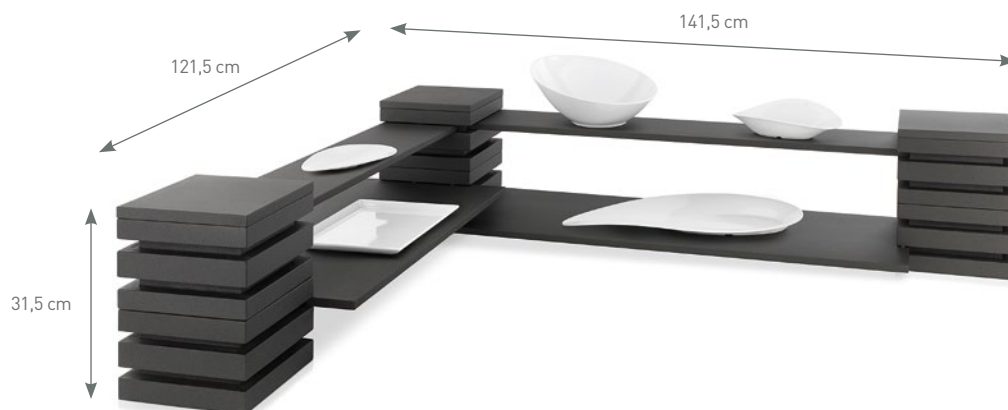
Incluye: 4 cubos con tapa + 1 estante ancho de 100 cm + 1 estante estrecho de 100 cm.

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.

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	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	1

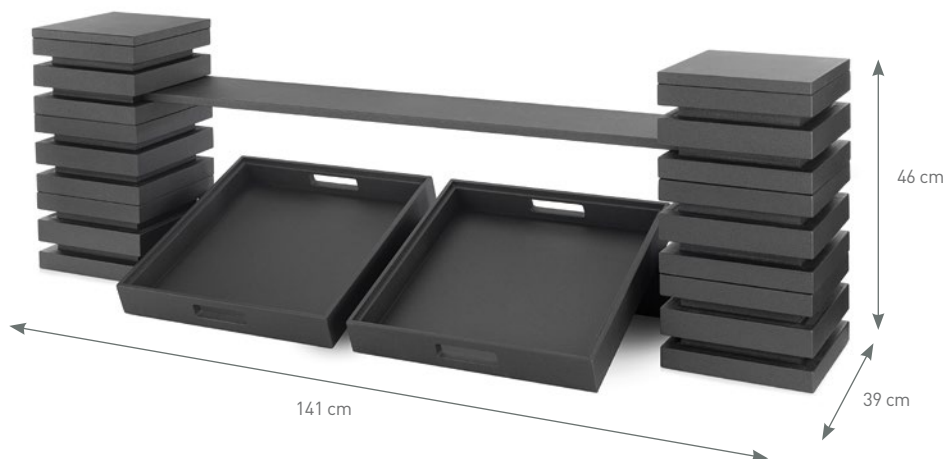
Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm.

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	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	1

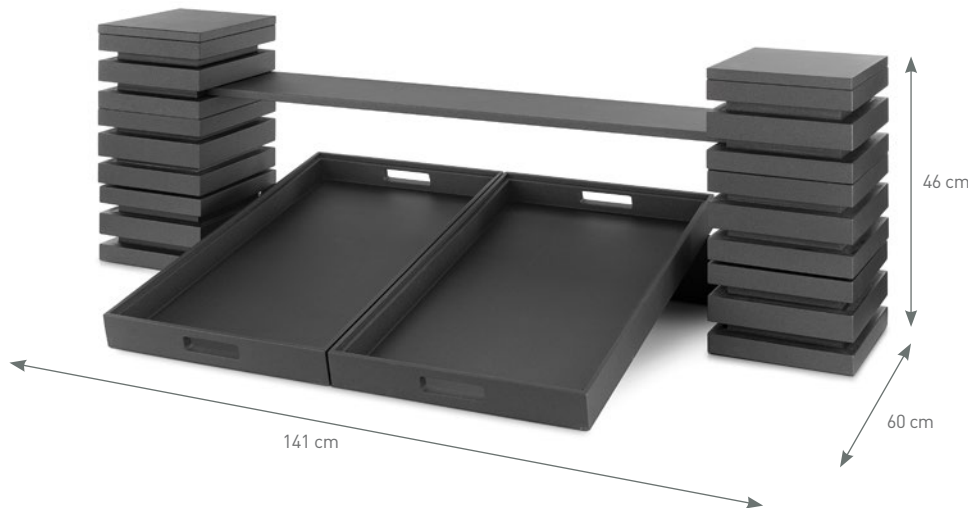
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm.

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	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	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 complete 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	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	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.

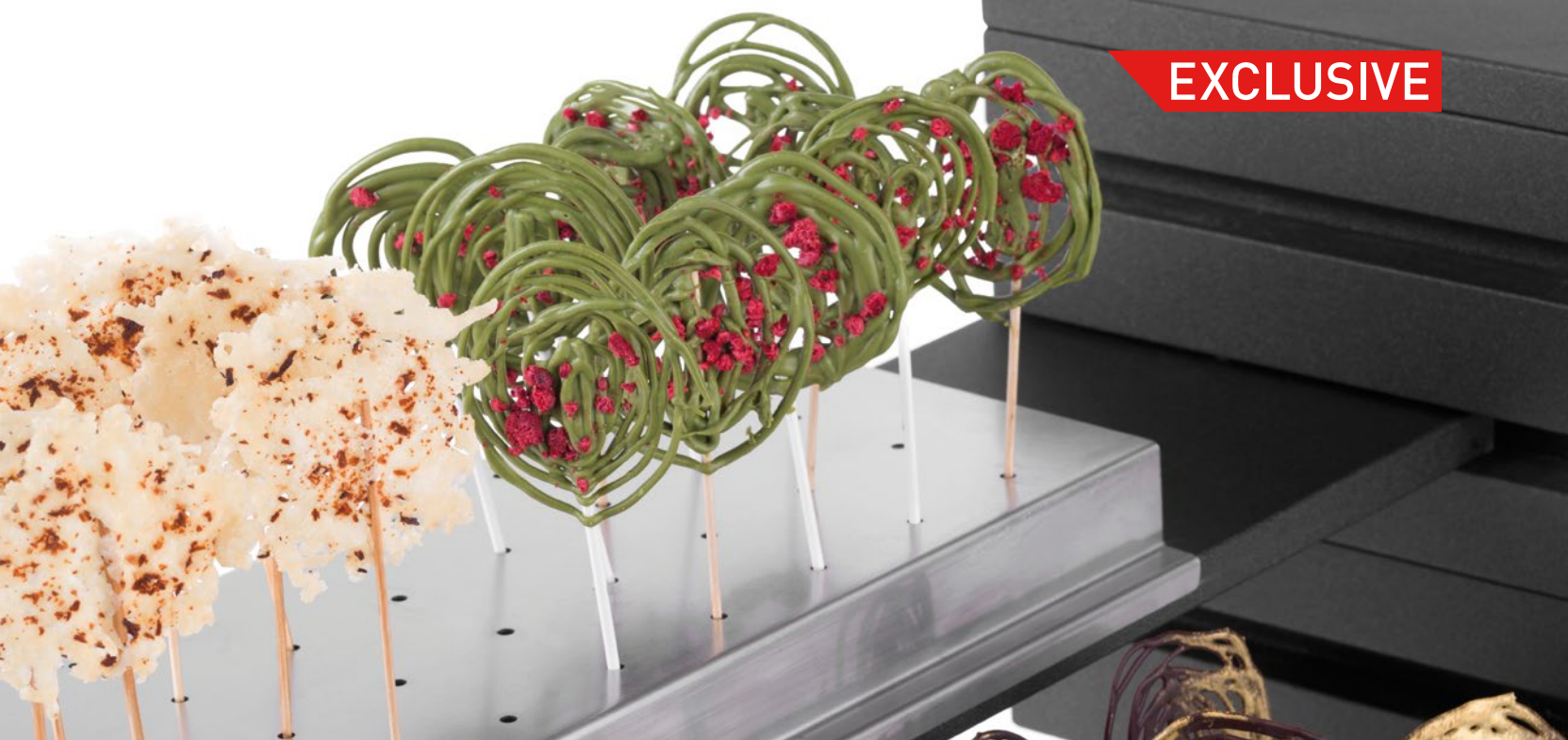
VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN



MELAMINA /
MELAMINE /
MÉLAMINE /
MELAMIN

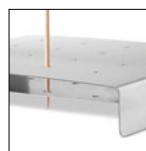
P. 441

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	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**



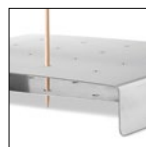
REF	mm	H mm	AGUJEROS HOLES Ø mm	PINCHOS PIQUES	U
P904.370	250 x 250	30	4	25	1

○ 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	1
P904.361**	748 x 182	42	4	68	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
393.

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

Tapas Acero inoxidable para platos /
Stainless Steel Plate Covers /
Inox couvercles à assiette /
Edelstahl-Tellerhauben



P. 515

ROOM SERVICE



P904.780 Bandeja porta-cubiertos / Cutlery-holder tray / Plateau porte-couverts / 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	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	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	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	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	1
P904.725	220 x 220	55	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	1
P904.820	325 x 220	165	1
P904.890	325 x 220	210	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



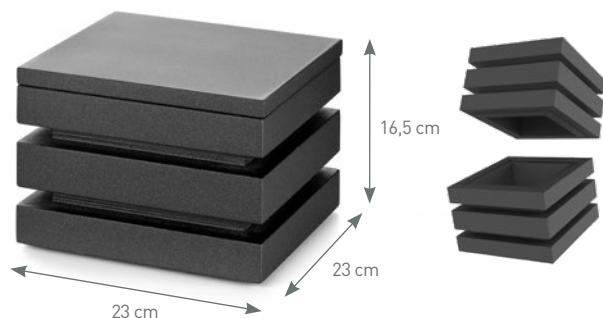
REF	mm	H mm	U
P904.850	530 x 325	120	1

P20.072 Portamenús metacrilato / Methacrylate holder /
Porte-menus méthacrylate / Methacrylat Menühalter



REF	cm	U
P20.072	6 x 6	1

P904.600 Cubo con tapa madera / Wooden cube with lid /
Cube en bois avec couvercle / Behälter mit Holzdeckel



REF		U
P904.600	●	1
P904.601	○	1

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

P904.660 Tapa madera / Wooden lid / Couvercle en bois / Holzdeckel

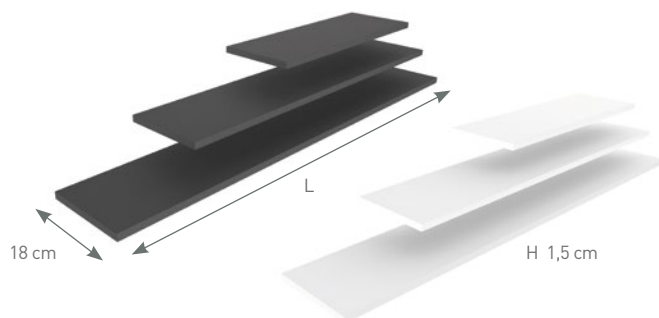


REF		U
P904.660	●	1
P904.661*	○	1

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

*Disponible sobre pedido /
Available upon request /
Disponible sur commande /
Verfügbar auf Anfrage

P904.650 Estante madera estrecho / Wooden narrow shelf / Tablette en bois étroite / Schmales Holzregal

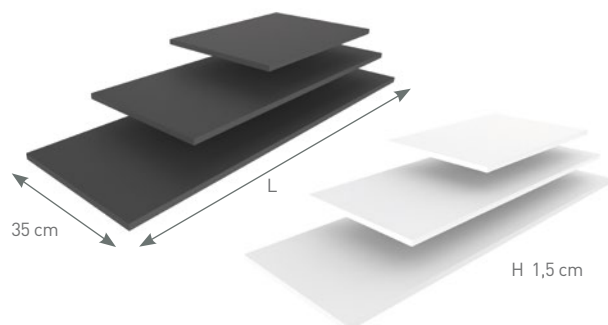


REF		L cm	U
P904.650	●	50	1
P904.680	●	80	1
P904.610	●	100	1
P904.651*	○	50	1
P904.681*	○	80	1
P904.611*	○	100	1

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

*Disponible sobre pedido /
Available upon request /
Disponible sur commande /
Verfügbar auf Anfrage

P904.652 Estante madera ancho / Wooden wide shelf / Tablette en bois large / Breites Holzregalbrett



REF		L cm	U
P904.652	●	50	1
P904.682	●	80	1
P904.612	●	100	1
P904.653*	○	50	1
P904.683*	○	80	1
P904.613*	○	100	1

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

*Disponible sobre pedido /
Available upon request /
Disponible sur commande /
Verfügbar auf Anfrage

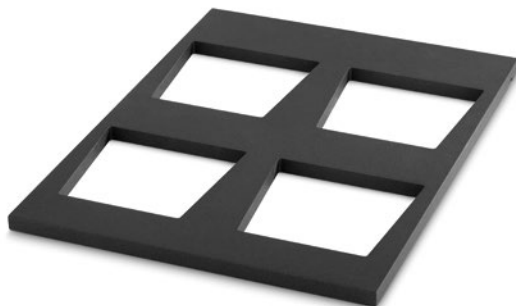
P904.950 Travesaño soporte bandejas / Crossbar buffet trays /
Longerons pour plateaux buffet / Tablethaltertraverse



REF	mm	H mm	U
P904.950	500 x 124	20	1
P904.980	800 x 124	20	1
P904.990	1000 x 124	20	1



P904.937 Presentador 4 bols melamina cuadrados / Displayer for 4 melamine bowls /
Présentoir 4 bols mélamine / Halter für 4 quadratische Melaminschalen

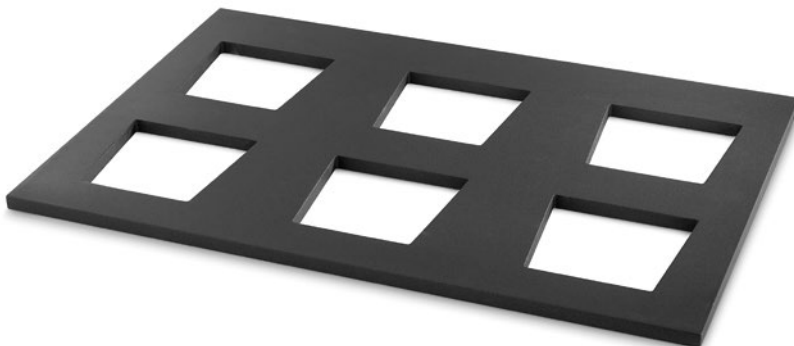


REF	mm	H mm	U
P904.937	375 x 500	15	1

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:
434

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	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:
434

P904.155 Enfriador botellas buffet / Buffet wine cooler / Rafrâchisseur bouteilles / Buffetflaschenkühler



REF	mm	H mm	U
P904.155	570 x 370	145	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	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	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.

P904.165 Buffet perforado / Perforated buffet display / Buffet perforé / Gelochte Buffetvitrine



REF	mm	H mm	U
P904.165	570 x 370	310	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.

P904.120 Buffet estandar / Standard buffet display / Buffet standard / Standardbuffet



REF		mm	H mm	U
P904.120	●	570 x 370	310	1
P904.120W*	○	570 x 370	310	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

*Disponibile sobre pedido /
Available upon request /
Disponibile sur commande /
Verfügbar auf Anfrage

P904.113 Buffet triple / Triple buffet display / Buffet triple / Dreifach Buffetvitrine



REF	mm	H mm	U
P904.113	570 x 370	310	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.

P904.140 Buffet quesos / Cheese buffet display / Buffet fromage / Buffetvitrine für Käse



REF	mm	H mm	U
P904.140	570 x 370	310	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.

P904.145 Buffet pan / Bread buffet display / Buffet pain / Buffet Brotplatte



REF	mm	H mm	U
P904.145	570 x 370	145	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 + Holzbrottschneidebrett + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

P904.160 Buffet pizarra melamina / Melaminese slate buffet displayer /
Mélamine buffet ardoise / Buffet Melaminschiefertafel



REF	mm	H mm	U
P904.160	570 x 370	145	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.

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

**Placa enfriadora /
Cooling plate /
Plaque réfrigérante /
Kälteplatte**

P. 468



P904.200 Marco madera / Wooden frame / Cadre en bois / Holzrahmen



REF		mm	H mm	U
P904.200	●	570 x 370	145	1
P904.100*	○	570 x 370	145	1

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Blanco / White / Blanc / Weiss

* Disponible sobre pedido / Available upon request /
Disponible sur commande / Verfügbar auf Anfrage

P904.300 Tapa roll-top / Roll-top lid / Couvercle roll-top / Rolldeckel



REF	mm	H mm	U
P904.300	570 x 325	175	1

P904.500 Placa enfriadora / Cooling plate / Plaque réfrigérante / Kühlakku



REF	mm	H mm	U
P904.500	475 x 277	30	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.

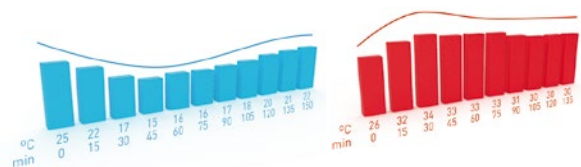
P904.400 Tapete isotérmico / Isothermal mat / Tapis isotherme / Isothermische Matte



REF	mm	H mm	U
P904.400	470 x 260	20	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:
156

P904.151 Soporte cubiteras / Buckets holder / Support seaux / Kühlerhalter

REF	mm	Ø mm	H mm	U
P904.151	530 x 325	220	50	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	1
P236.020	200	-	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	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:
399

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	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	1
P904.809 ²	497 x 292	22	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	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 Saftpender



REF	mm	H mm	U
P904.801	230 x 230	215	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 Saftpender



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
P904.807	220	280	6	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 Saftpender



REF	mm	H mm	U
P904.806	230 x 190	20	1

Superficie superior de Abedúl finlandés.
Upper surface of finnish birch.
Surface supérieure en bouleau finlandais.
Oberfläche Finnischer Birke.



LIDSAVER™ 2

DISPENSADORES /
DISPENSERS /
DISTRIBUTEURS /
SAFTSTENTER

Ahorrar hasta un 30% de los costes.
Up to 30% cost savings.
Économiseur de 30% des coûts.
30% Kosteneinsparung.

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.



**T1 (L)****Tapas / Lids / Couvertres / Deckels**

LS02 G / LS02 H

MODELO / MODEL	CÓDIGO / CODE
Berry™ DLT1310 Domed	AB
Berry™ DLT1310SS	AC
Berry™ DLT1402 Domed	AD
Berry™ DLT1402SS	AE
Berry™ DLT1408 Domed	AF
Berry™ DLT1408SS	AG
Dart® 16EL	AJ
Dart® 16LCDH	AK
Dart® 16RCL	AL
Dart® 16SL	AM
Dart® 20SL	AN
Dart® 20SLR	AO
Dart® 32SL	AP
Dart® 32SLR	AQ
Dixie® 9542	AR
Dixie® 955	JY
Dixie® TP9542	AS
Dixie® TP9550	JZ
International Paper LCRS 32	AT
International Paper LCTS 44	AU
Sweetheart® LGX12R	AY
Solo® 626	AZ
Solo® DL626	BB
Solo® DLR642	BC
Solo® LD16A	BD

T2 (C)**Dispensador vaso /
Cup dispenser /
Distributeur de gobelets /
Becherspender**

REF	CÓDIGO / CODE	TIPO / TYPE	U
INC-80	A	Plástico / Plastic / Plastique / Plastik	1
CADJ-3	D	Inox / St/Steel / Rostfreier Stahl	1

T3 (S)**Dispensador cañas /
Straw dispenser /
Distributeur de pailles /
Strohhalmspender**

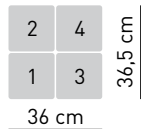
REF	CÓDIGO / CODE	U
S1	S	1

T4 (P)**Apartado para condimentos /
Condiment pocket /
Casier à condiments /
Gewürzfach**

REF	CÓDIGO / CODE	U
P1	P	1

**Montaje / Assembly /
Montage / Montage**

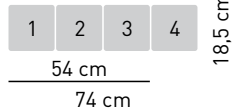
X



V



H



Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.
For other lid models, consult your dealer.
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.
Für andere Modelle mit Deckel, fragen Sie Ihren Händler.

**LS02 G Mueble dispensador tapas y vasos / Lids and cups dispenser display /
Meuble distributeur couvercles et gobelets / Deckel- und Becherspender**

REF + TYPE + CODE

G4V-LLCC-AB-AD-A-A

REF	TIPO / TYPE	CÓDIGO / CODE
G1	L	T1
G2H	LL	T1 + T1
G2V	LC	T1 + T2
	LP	T1 + T4
G3H	LLL	T1 + T1 + T1
G3V	LCC	T1 + T2 + T2
	LCS	T1 + T2 + T3
	LCP	T1 + T2 + T4
G4H	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
G4V	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2
G4X	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2

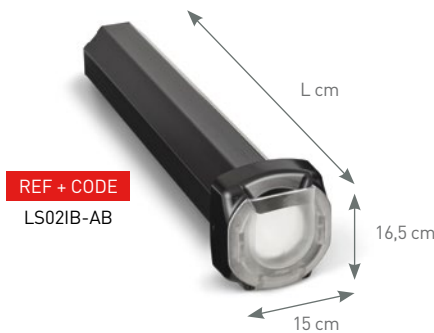
**LS02 H Mueble dispensador tapas vertical / Vertical lids dispenser display /
Meuble distributeur couvercles vertical / Vertikaler Deckelspender**

REF + CODE

H2V-LL-AB-AE

REF	CÓDIGO / CODE	H cm
H1-L	+T1	18,5
H2V-LL	+T1 + T1	36,5
H3V-LLL	+T1 + T1 + T1	54,0
H4V-4L	+T1 + T1 + T1 + T1	74,0

LS02 Dispensador encastrable tapas / Lids In-counter dispenser /
Distributeur encastrable couvercles / Einsetzbare Kabinett Deckels



REF + CODE
LS02IB-AB

REF	CÓDIGO / CODE	POSICIONES / POSITIONS / POSITIONS / POSITIONEN	L cm	Para / For / Pour / Für cm	U
LS02IB	T1	H	58,5	8,3 - 10,2	1
LS02IVB	T1	V	58,5	8,3 - 10,2	1
LS02PB	T1	H	58,5	10,3 - 12,1	1
LS02PVB	T1	V	58,5	10,3 - 12,1	1
LS02IS18B	T1	H	45,5	8,3 - 10,2	1
LS02PS18B	T1	H	45,5	10,3 - 12,1	1

GDS Mueble dispensador tapas y vasos con organizador / Lids and cups dispenser organizer display /
Meuble distributeur couvercles et gobelets avec organisateur / Deckel- und Becherspender mit Organizer



REF + CODE
G2VLCLDS-BD

REF + CODE
G1LLDS-AB

REF	CÓDIGO / CODE	H cm	U
G1LLDS	T1	42,5	1
G2VLCLDS	T1 + T2	60,5	1
G2VLLDS	T1 + T1	60,5	1
G3VLCCLDS	T1 + T2 + T2	78,5	1

LIDSAVER™ 2 MINI

LS02 J Mueble dispensador mini tapas / Mini lid dispenser display /
Meuble distributeur mini couvercles / Kabinettmöbel Deckels Mini



REF + TYPE + CODE
J2V-LL-M9-N1

REF	TIPO / TYPE	CÓDIGO / CODE	B x H cm
J1	L	T5	13,5 x 19,1
J2V	LL	T5 + T5	13,5 x 36,0
J2H	LL	T5 + T5	28,5 x 19,1
J3V	LLL	T5 + T5 + T5	13,5 x 52,5

T5 (L)

Tapas / Lids / Couvercles / Deckels
LS02 J / LS02 M

TIPO / TYPE	CÓDIGO / CODE
Dart® Solo® P150	M9
Dart®/Solo® PL2	N1
Natureworks Inego PLA 3.085/.310	YQ
International Paper LCM-12S	D9
International Paper LCWS12	XE
International Paper LCRS 12	EQ
International Paper LHSL-8	XK
Pactiv YLP10C	ZD
Solo® L10BL	ST
Solo® PL4	ZN
Solo® TL3-8	IT
Solo®TLRN38	ZM
Sweetheart® DLX8R	GV
SUP-10D	YT
Quick 6 Oz. BIS-H	YH
WinCup® 6L STYROLID	VG

LS02 M Dispensador encastrable mini tapas / Mini lid In-counter dispenser /
Distributeur encastrable mini couvercles / Einsetzbare Kabinett Deckels Mini



REF + CODE
LS02MS18B-M9

REF	CÓDIGO / CODE	POSICIONES / POSITIONS / POSITIONS / POSITIONEN	L cm	U
LS02MS18B	T5	H	45,5	1
LS02MVS18B	T5	V	45,5	1

Para / For / Pour / Für: 4,4 - 8,3 cm

Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.

For other lid models, consult your dealer.

Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

Für andere Modelle mit Deckel, fragen Sie Ihren Händler.

INC / CADJ Dispensador vaso / Cup dispenser /
Distributeur de gobelets / Becherspender



REF	L cm	Ø cm	Para / For/ Pour / Für cm	U
INC-80	58,5	13,5	5,7 - 12,1	1
INC-80S18	46,0	13,5	5,7 - 12,1	1
CADJ-1	56,0	13,5	6,4 - 8,9	1
CADJ-2	56,0	14,5	7,6 - 9,8	1
CADJ-3	56,0	17,5	7,6 - 11,7	1

RSCL Dispensador vasos y tapas / Lids and cups dispenser /
Distributeur gobelets et couvercles / Deckel- und Becherspender



REF	Ø cm	H cm	Para / For/ Pour / Für cm	U
RSCL-4	38	101,5		1
LD2-2	11	65,0	10,5	1
LD3-2	13	65,0	12,4	1
PLC-1	8	65,5	5,7 - 7,3	1
PLC-2	9,5	65,5	7,3 - 8,9	1
PLC-3	11	65,5	8,9 - 10,5	1



3825 Dispensador de cañas / Straw dispenser /
Distributeur de pailles / Strohhalmspender



REF	cm	H cm	Capacidad / capacity / capacité / Kapazität	Caña / Straw / Paille / Strohhalm		U
				Ø mm	H cm	
3825-06	23 x 10	18	250	6-7	19 - 22	1
3821-06	32 x 14	18	250	7-8	23 - 30,5	1

CTNO Servilletero / Napkin holder / Porte-serviettes / Serviettenspender

N



CTNO-06



7512-06



6525-13

REF	cm	H cm	Capacidad / capacity / capacité / Kapazität	Servilletas / Napkin / Serviettes / Servietten cm	U
CTNO-06*	24,5 x 49,0	38,5	100	12,5 x 16,5 / 11,5-12,5 x 16,5	1
7512-06	30,0 x 20,5	15,5	175	12,5 x 16,5 / 13,5 x 16,5	1
6525-13**	13,5 x 16,5		500	12,5 x 16,5 / 13,5 x 16,5	1

*Divisores ajustables / Adjustable dividers / Séparateurs réglables / Verstellbare Trenner
**Encastrable / Drop in / Encastrable / Einsetzbare

LDS Dispensador de condimentos / Condiment dispensers / Distributeur de condiments / Beilagenspender

N



LDS-4CUP



CTC-3X2V

REF	cm	H cm	U
LDS-4CUP*	29,5 x 53,5	51,5	1
CTC-3X2V**	29,0 x 27,0	41,5	1

*Para tapas y vasos / For lids and cups /
Pour couvercles et gobelets / Für Deckel und Becher:

Ø 12 cm

*Divisores ajustables / Adjustable dividers /
Séparateurs réglables / Verstellbare Trenner

4842 Dispensador auto-servicio / Self-Serve dispenser system / Système distributeur libre-service / Spender zur Selbstbedienung

N



4842-06



4843-06



4804-06



4806-06

REF	cm	H cm	Para / For / Pour / Für REF.	U
4842-06	14,5 x 40,5	35,5		1
4843-06	14,5 x 50,5	35,5		1
4804-06	13,0 x 20,5	11,5	4842-06	1
4806-06	13,0 x 28,5	11,0	4843-06	1

IDEA!

Ideal para cubiertos, te, condimentos, sal, pimienta y para todo tipo de productos de mucha rotación.
Ideal for flatware, tea, condiment packets, salt, pepper, and products with high-volume usage.
Idéal pour couverts, thé, condiments, sel, poivre et toute sorte de produits à usage intensif.
Ideal für Besteck, Tee, Gewürze, Salz, Pfeffer und alle Arten von oft verwendeten Produkten.



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	1
SBC1014-2R-06**	370 x 370	400	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	1
LBC1418-3R-06**	470 x 500	560	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. 477-479

5.5 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	1
P590.002	50,5 x 30,5	18,0	44 x 24,5	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)	1
P590.004	50,5 x 30,5	40	2 x (44 x 24,5)	1

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

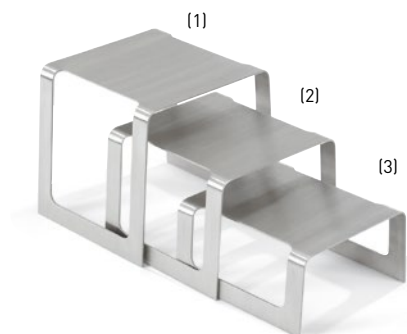
P590.005 Vitrina redonda / Round display cabinet / Vitrine ronde / Auslagevitrine, rund



REF	cm	H cm	BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE GRUNDAUSRÜSTUNG cm	U
P590.005	38	22	Ø 31,5	1
P590.006	46	26	Ø 37,5	1

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

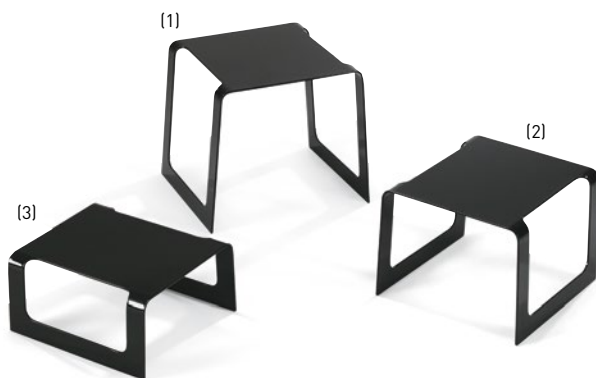
46009 Juego 3 expositores ángulos redondos / Set of 3 Square Bent Risers /
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis / Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern



REF	mm	H mm	U
46009	(1) 203 x 203	203	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	1
	(2) 203 x 191	152	
	(3) 203 x 178	102	

Acero inoxidable / St/Steel /
Acier inoxydable / Rostfreier stahl

Negro / Black / Noir / Schwarz

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

**EXPOSITOR BUFFET /
BUFFET DISPLAYER /
PRÉSENTOIR BUFFET /
BUFFETSTÄNDER**

GN
1/1
1/2
1/3
1/6



P. 430



MELAMINA /
MELAMINE /
MÉLAMINE /
MELAMIN

6.1	TERRACOTA	415
6.2	STONE	418
6.3	ELEGANCE	419
6.4	WOOD	420
6.5	STONE BOARD	422
6.6	PASTRY	424
6.7	GN SLIM	425
6.8	GN CLASSIC	427
6.9	STANDS	430
6.10	OLA	431
6.11	SHARING	432
6.12	CANON	434
6.13	LIFE	435
6.14	VENUS	436
6.15	ZEN	437
6.16	MINI	438
6.17	MEDITERRANEAN	441
6.18	COLORS	442
6.19	COMPLET TABLE	443

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	1
P22.741	24,0	5,1	1
P22.742	28,5	6,5	1
P22.743	35,5	6,5	1

P22744 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.744	10,5	3,5	1
P22.745	13,0	4,0	1
P22.746	15,5	4,5	1

P22750 Bandeja cuadrada / Square tray / Plateau carré / Quadratische Schale



REF	cm	H cm	U
P22.750	20,5 x 20,5	3,0	1
P22.751	25,5 x 25,5	3,5	1
P22.752	29,0 x 29,0	4,0	1

P22755 Bandeja rectangular / Rectangular tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



REF	cm	H cm	U
P22.755	21 x 11	2,0	1
P22.756	26 x 13	3,0	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	1

6.1 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	1
P22.701	12,5	5,5	1
P22.702	15,0	6,0	1
P22.703	18,0	9,5	1
P22.704	20,5	7,5	1
P22.705	23,0	8,0	1

P22710 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller

TERRACOTA



REF	Ø cm	H cm	U
P22.710	10,5	3,5	1
P22.711	15,5	4,5	1
P22.712	18,0	4,5	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	1
P22.772	44,5 x 35,0	1,5	1

P22775 Bandeja repostería / Confectionery tray / Plateau à pâtisserie / Gebäckschale



REF	cm	H cm	U
P22.775	36,5 x 29,5	2	1
P22.776	36,5 x 29,5	2	1
P22.777	36,5 x 29,5	2	1
P22.778	36,5 x 29,5	2	1
P22.779	36,5 x 29,5	2	1

P22730 Plato / Dish / Assiette / Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.730	16,0	2,0	1
P22.731	20,5	3,0	1
P22.732	23,0	3,0	1
P22.733	28,0	3,5	1
P22.734	30,5	4,0	1

P22724 Pala / Peel / Pelle / Schaufel



REF	cm	H cm	U
P22.724	19,5	1,5	1
P22.721	24,5	1,5	1
P22.722	28,5	1,5	1

P22715 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.715	10,5	3,5	1
P22.716	11,5	3,5	1
P22.717	13,0	4,0	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	1



P22824 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø cm	H cm	U
P22.824	11,5	4,0	1
P22.823	14,0	5,5	1
P22.825	19,0	6,5	1

P22815 Plato oval / Oval plate / Assiette oval / Ovaler Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.815	22,5	3,0	1
P22.816	25,0	3,0	1
P22.817	27,5	3,5	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	1
P22.851	25,0 x 17,5	2,5	1
P22.852	30,0 x 20,0	2,5	1

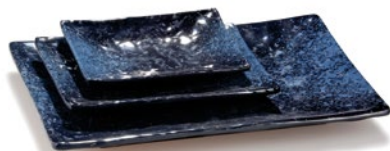
P22800 Tabla presentación / Serving board / Planche de service / Servierbrett



REF	cm	H cm	U
P22.800	21 x 12	2,5	1
P22.801	24 x 14	2,5	1
P22.802	27 x 18	2,5	1
P22.803	33 x 19	2,5	1



P22782 Bandeja exhibición rectangular / Oblong display tray / Plateau rectangulaire / Quadratische Präsentationsplatte



REF	cm	H cm	U
P22.782	35 x 25	4,0	1

P22780 Fuente rectangular / Oblong plate / Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



REF	cm	H cm	U
P22.780	25 x 16	3,0	1

P22781 Bandeja rectangular / Rectangular tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



REF	cm	H cm	U
P22.781	32 x 12	2,5	1

P22783 Fuente oval / Oval serving dish / Plat ovale / Ovale Buffetschale



REF	cm	H cm	U
P22.783	35 x 15	2,5	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	1



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.

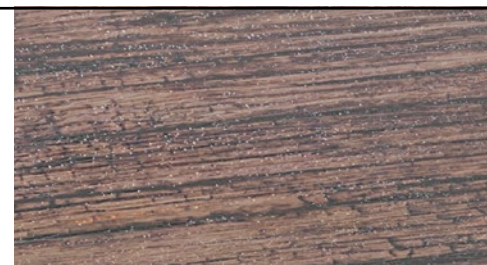
FRANÇAIS

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

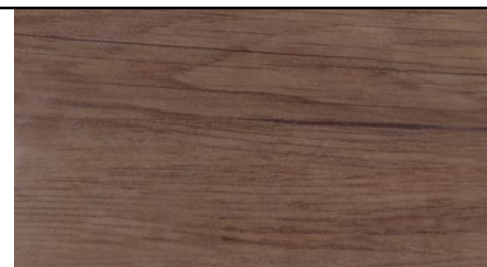
Exclusive serie von melaminplatten, welche durch ihre äussere erscheinung und der oberfläche der rustikalen eiche praktisch perfekt ähnelt. Für eine elegante präsentation.

P2265 Pala horno roble / Oven oak peel / Pelle four chêne / Backofenschaufel Eiche



REF	mm	U
P22.650	Ø 300	6
P22.651	530 x 200	6
P22.652	610 x 200	6

P2260 Soporte presentación roble / Oak display plate / Présentoir chêne / Präsentationsständer Eiche



1/1 1/2 1/4 1/3 2/4



Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

REF	MOD.	mm	U
P22.600	1/1	530 x 325	3
P22.601	1/2	325 x 265	6
P22.602	1/3	325 x 176	6
P22.603	1/4	265 x 162	6
P22.604	2/4	530 x 165	6
P22.605		500 x 250	3
P22.606		250 x 150	6

P2262 Bandeja presentación roble / Oak serving tray / Plateau présentation bois / Eichentablett



REF	mm	H mm	U
P22.620	300 x 150	18	12
P22.621	300 x 200	18	12
P22.622	400 x 300	18	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	3
P22.611	1/2	325 x 265	B	N	4
P22.612	1/3	325 x 176	B	N	6
P22.613	1/4	265 x 162	B	N	6
P22.614	2/4	530 x 165	B	N	6
P22.615		500 x 250	B	N	3
P22.616		250 x 150	B	N	6

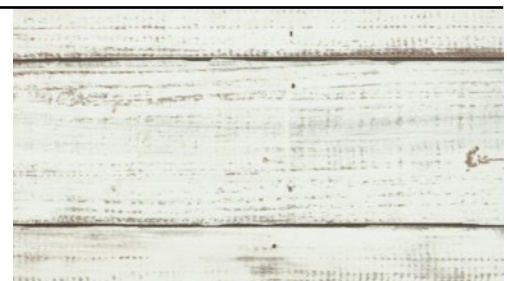
1/1 1/2 1/4 1/3 2/4



Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüßen

REF + código color
REF + color code
REF + code couleur
REF + Farbcode

P22664 Soporte presentación madera blanca / White wood serving tray /
Plateau présentation bois blanc / Weiße Holzpräsentationstablett



REF	Mod	L mm	H cm	U
P22.660	1/1	530 x 325	10	6
P22.661	1/2	325 x 265	10	24
P22.662	1/3	325 x 176	10	24
P22.663	1/4	265 x 162	10	24
P22.664	2/4	530 x 163	10	12

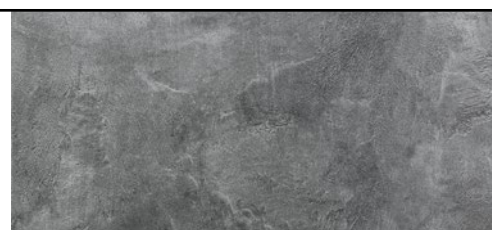
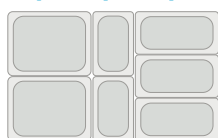
1/1 1/2 1/4 1/3 2/4





P22690 Soporte presentación pizarra / Slate display plate /
Présentoir base ardoise / Präsentationstablett Schiefertafel

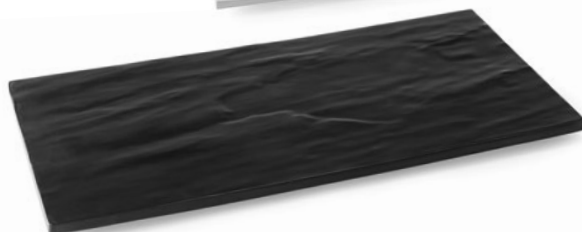
1/2 1/4 1/3



REF	Mod	L mm	H cm	U
P22.690	1/2	325 x 265	10	24
P22.691	1/3	325 x 175	10	24
P22.692	1/4	265 x 160	10	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	6
P22.641	1/3	325 x 175	B	N	6
P22.642	1/4	265 x 160	B	N	6

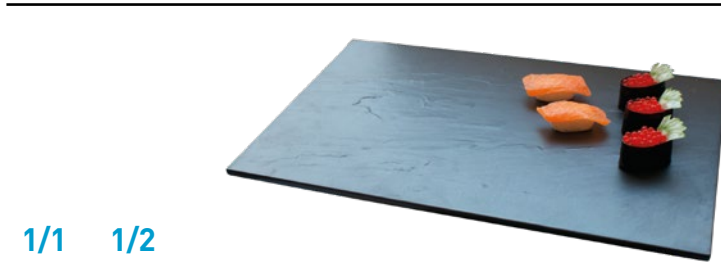
Con pies antideslizantes REF + código color
With non-slip feet REF + color code
Avec pieds antidérapants REF + code couleur
Mit Antirutschfüßen REF + Farbcode

P2267 Pala horno pizarra / Slate oven peel / Pelle four ardoise / Ofenschieber, Schiefer

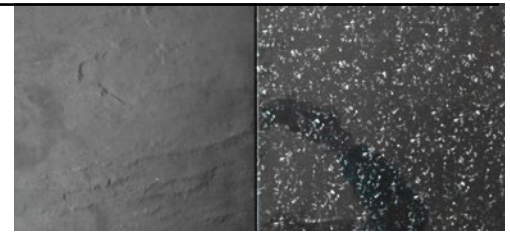


REF	Ø mm	L mm	H mm	U
P22.670	230	320	15	1
P22.671	300	430	15	1
P22.672	380	530	15	1

P22161 Soporte presentación Pizarra - granito / Slate - granite Display plate /
Presentoir Ardoise - granite / Präsentationsplatte Schiefer - Granit



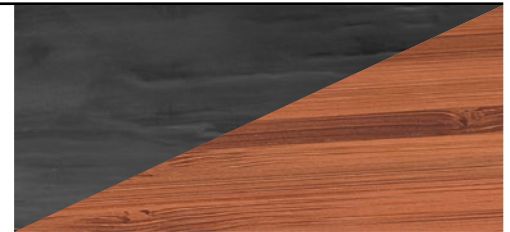
1/1 1/2



REF	MOD.	mm	H mm	U
P22.161	1/1	530 x 325	7,0	3
P22.162	1/2	325 x 265	7,0	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	3
P22.145	430	10	3

P22017 Soporte "mármol" / "Marble" display plate / Plateau "Marbre" / "Marmor" Platte



REF	mm	H mm	U
P22.017	590 x 240	24	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	9
P22.696	1/2	325 x 265	20	12
P22.697	1/3	325 x 176	20	24
P22.698*		150 x 150	95	48



P23990 Bandeja presentación / Display tray / Plateau présentation / Präsentationsschale



REF	Mod	L mm	H cm	U
P23.990	1/1	530 x 325	18	12
P23.991	1/2	325 x 265	18	24
P23.992	1/3	325 x 176	18	36
P23.993	2/4	530 x 162	18	24

P590110 Tapas GN transparentes presentación / Clear GN lids for presentation / Couvertres GN transparentes de présentation / Transparente GN-Präsentationdeckel



REF	Mod	H cm	U
P590.110	1/1	10	6
P590.120	1/2	10	12
P590.130	1/3	10	18
P590.240	2/4	10	12

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



P. 374



P. 424



P. 426



P. 156



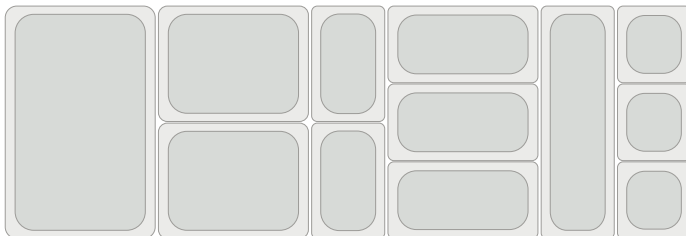
GN SLIM CUBETA LIGERA / SLIM PAN / BAC LÉGER / LEICHTE BEHÄLTER

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	12
P23.031	65	6
P23.032	100	6

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	U
P23.033	20	24
P23.034	65	12
P23.035	100	12

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	U
P23.044	20	12
P23.045	65	12
P23.046	100	12

GN 1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	U
P23.036	20	24
P23.037	65	24
P23.038	100	12

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	U
P23.039	20	48
P23.040	65	24
P23.041	100	12

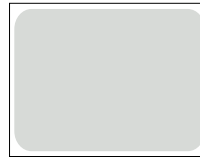
GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	U
P23.042	65	24
P23.043	100	24

GN 1/1

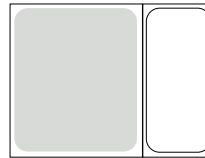
530 x 325 mm



REF	H mm	U
P22.052	20	6
P22.054	40	3
P22.006	65	2

GN 2/3

353 x 325 mm



REF	H mm	U
P22.048	65	3

GN 1/2

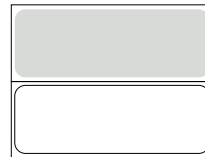
325 x 265 mm



REF	H mm	U
P22.040	20	6
P22.042	40	3
P22.007	65	3
P22.083	100	3

GN 2/4

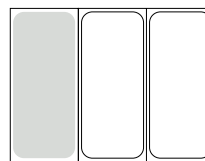
530 x 162 mm



REF	H mm	U
P22.087	20	6
P22.050	65	3

GN 1/3

325 x 175 mm



REF	H mm	U
P22.008	65	3
P22.079	100	3

GN 1/4

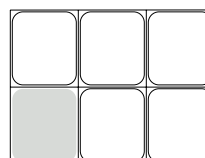
265 x 162 mm



REF	H mm	U
P22.044	65	3

GN 1/6

176 x 162 mm



REF	H mm	U
P22.046	65	6
P22.081	100	6

GN 1/1

530 x 325 mm



REF	H mm	U
P22.051	20	6
P22.053	40	3
P22.009	65	2

GN 2/3

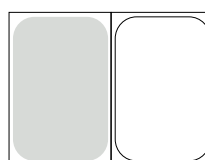
353 x 325 mm



REF	H mm	U
P22.047	65	3

GN 1/2

325 x 265 mm



REF	H mm	U
P22.039	20	6
P22.041	40	3
P22.010	65	3
P22.084	100	3

GN 2/4

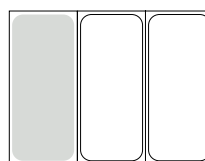
530 x 162 mm



REF	H mm	U
P22.049	65	3

GN 1/3

325 x 175 mm



REF	H mm	U
P22.011	65	3
P22.080	100	3

GN 1/4

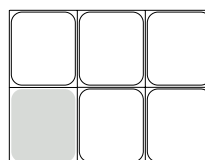
265 x 162 mm



REF	H mm	U
P22.043	65	3

GN 1/6

176 x 162 mm



REF	H mm	U
P22.045	65	6
P22.082	100	6

GN 1/1

530 x 325 mm



Rojo / Red / Rouge / Rot

REF	H mm	U
P22.055	20	6
P22.057	65	2

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

REF	H mm	U
P22.058	20	6
P22.060	65	2

Verde / Green / Vert / Grün

REF	H mm	U
P22.061	20	6
P22.063	65	2

Azul / Blue / Bleu / Blau

REF	H mm	U
P22.064	20	6
P22.066	65	2

GN 1/2

325 x 265 mm



Rojo / Red / Rouge / Rot

REF	H mm	U
P22.067	20	6
P22.068	40	3
P22.069	65	2

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

REF	H mm	U
P22.070	20	6
P22.071	40	3
P22.072	65	2

Verde / Green / Vert / Grün

REF	H mm	U
P22.073	20	6
P22.074	40	3
P22.075	65	2

Azul / Blue / Bleu / Blau

REF	H mm	U
P22.076	20	6
P22.077	40	3
P22.078	65	2

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

BUF
FET



P. 374

P22154 Expositor buffet para cubetas GN 1/1 /
1/1 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/1 /
Buffetständer für GN 1/1 Behälter



Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
P22.154	1/1	565 x 525	325	6

P22155 Expositor buffet para cubetas GN 1/2 /
1/2 Gastronorm buffet displayer /
Présentoir buffet pour bacs GN 1/2 /
Buffetständer für GN 1/2 Behälter



Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
P22.155	1/2	360 x 525	325	6

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



Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
P22.156	1/3	360 x 525	325	6

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



Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
P22.157	1/6	215 x 525	325	6

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	6

Vasijas no incluidas. Ver 22160 pg 444 /
Crocks not included. View 22160 pg 444 /
Cruches pas incluses. Voir 22160 pg 444 /
Gefäße nicht inklusive. Siehe 22160 Seite 444



P22170 Bandeja forma hoja / Leaf plate / Plateau forme feuille / Schale Blattform



REF	mm	H mm	U
P22.170	505 x 240	70	3

P22169 Bol oval / Oval bowl /
Bol ovale / Ovale Schüssel



REF	mm	H mm	U
P22.169	290 x 165	150	6

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	12

P2217 Bol torneado / Spin round bowl /
Bol tourné / Gedrehte Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.171	205	95	3
P22.172	245	105	3
P22.173	280	120	3

P22273 Bol ovalado pequeño /
Small oval bowl /
Bol ovale petit /
Kleine ovale Buffetschüssel



REF	mm	H mm	U
P22.273	250 x 120	75	3

6.1 MELAMINA / MELAMINE /
MÉLAMINE / MELAMIN



SHARING

P22037 Fuente rectangular alta /
High oblong plate /
Plateau rectangular haut /
Hohe rechteckige Schale



REF	mm	H mm	U
P22.037	500 x 200	50	3

P22038 Fuente rectangular alta /
High oblong plate /
Plateau rectangular haut /
Hohe rechteckige Schale



REF	mm	H mm	U
P22.038	350 x 250	50	3

P22164 Fuente rectangular / Oblong serving dish /
Ravier / Quadratische Schale



REF	mm	H mm	U
P22.164	250 x 150	70	3
P22.165	350 x 250	70	3
P22.166	450 x 300	70	2

P2209 Fuente rectangular honda /
Classic deep dish /
Ravier carré /
Tiefe quadratische Schale



REF	mm	H mm	U
P22.091	250 x 150	65	6

P22501 Fuente oval / Oval serving dish /
Plat ovale / Ovale Buffetschale



REF	mm	H mm	U
P22.501	325 x 200	40	1
P22.502	435 x 265	40	1

P2210 Bol redondo / Round bowl /
Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.100	160	90	6
P22.101	260	100	6
P22.102	360	130	3

P2222 Expositor bambú con 3 bols /
Bamboo displayer with 3 bowls /
Présentoir bambou avec 3 bols /
Buffetständler Bambus mit 3 Schalen



REF	L mm	Ø mm	H mm	Lts	U
P22.220	290	110	35	0,20	6
P22.221	400	130	60	0,50	6
P22.222	495	160	85	1,10	6

P2216 Bol cónico / Conical bowl /
Bol conique / Konische Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.167	130	85	6
P22.168	160	108	6

P22003 Bandeja exhibición cuadrada /
Squared display plate /
Plateau carré présentation /
Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	U
P22.0031	310	40	3
P22.003	350	40	3
P22.0033	420	50	3

P22177 Bandeja redonda / Round plate /
Plateau rond / Runder Servierteller



REF	Ø mm	H mm	U
P22.177	350	35	3

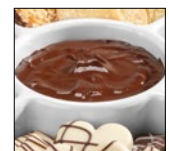
P22103 Bandeja 5 compartimentos / 5 - Compartment bowl / Bol 5 compartiments / Schale 5 Unterteilungen



REF	Ø mm	H mm	U
P22.103	380	65	3

IDEA!

Espacio central ideal para salsas y dips.
Central space ideal for sauces and dips.
Espace central idéal pour sauces et tartiner.
Das perfekte Mittelstück für Sossen und Dips.





P22002

**Bandeja exhibición cuadrada /
Squared display plate /
Plateau carré présentation /
Quadratische Präsentationsplatte**



REF	mm	H mm	U
P22.0021	305	35	3
P22.002	355	40	3
P22.0023	405	45	3

P222

**Bol cuadrado hondo /
Deep squared bowl /
Bol carré /
Tiefe quadratische Schüssel**



REF	mm	H mm	U
P22.211	70 x 70	42	24
P22.200	90 x 90	55	12
P22.201	130 x 130	70	6
P22.202*	180 x 180	85	6
P22.203	240 x 240	100	3
P22.204	300 x 300	115	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	12
P22.202	180 x 180*	85	R	A	AM	V	N	6
P22.203	240 x 240	100	R	A	AM	V	N	3

*Encaja en expositores CUBIC.
Fits in CUBIC display.
Adaptable aux présentoirs CUBIC.
Anpassbar an dem CUBIC Buffetaussteller

Ver/See/Voir/ Siehe seite/
P. 394

REF + Código color
REF + Color code
REF + Code couleur
REF + Farbcode

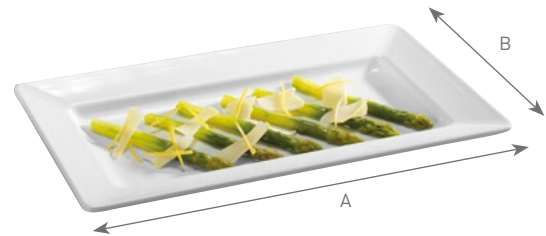


P2200 Fuente cuadrada / Squared tray /
Plateau carré / Quadratische Schale



REF	A mm	H mm	U
P22.001	335	55	3
P22.000	373	28	3

P2201 Fuente rectangular / Oblong plate /
Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



REF	A x B mm	H mm	U
P22.012	358 x 205	38	3
P22.013	443 x 221	44	3
P22.014	495 x 272	56	3
P22.015	557 x 322	52	3
P22.016	710 x 405	53	3

P2215 Bandeja gastronorm / Gastronorm tray /
Plateau gastronorme / Gastronormplatte



REF	mm	H mm	U
P22.150	530 x 325	20	3
P22.151	325 x 265	20	6

P22163 Fuente oval / Oval serving dish /
Plat ovale / Ovale Buffetschale



REF	mm	H mm	U
P22.163	715 x 285	40	3

P22099 Plato - bol / Bowl - plate /
Plat - bol / Teller - Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.099	380	90	6

P22004 Bol cuadrado / Deep squared bowl /
Bol carré / Quadratische Schüssel



REF	mm	H mm	U
P22.004	250 x 250	88	3
P22.005	375 x 375	90	3



P22023 Fuente oval honda / Oval plate /
Plateau ovale / Ovale tiefe Buffetschale



REF	mm	H mm	U
P22.023	500 x 360	67	3

P22022 Fuente redonda / Round bowl /
Bol rond / Runde Buffetschüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.022	360	70	3

P22019 Bol redondo / Round bowl /
Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.019	200	90	3
P22.020	280	125	3
P22.021	380	170	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	6
P22.175	300 x 291	137	1,60	3
P22.176	360 x 349	163	2,85	3

P22090 Plato redondo de presentación /
Round plate presentation /
Plateau rond présentation /
Runder Servierteller



REF	Ø mm	H mm	U
P22.090	310	20	4

P2208 Bandeja exhibición rectangular /
Oblong display tray /
Plateau rectangulaire /
Quadratische Präsentationsplatte



REF	mm	H mm	U
P22.085	390 x 150	15	6
P22.086	500 x 180	18	6



P2290 Plato / Dish / Assiette / Platte



REF	Ø mm	H mm	U
P22.901	195	28	12
P22.902	280	29	12

P2291 Bol / Bowl / Bol / Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.911	101	40	12
P22.912	115	58	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	12

P2293 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



P22.920



P22.930

P2297 Bol para noodels / Noodles bowl /
Bol pour nouilles / Nudelschüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.971	173	76	12
P22.972	250	87	6

P2296 Bol para salsas / Sauce bowl /
Bol pour sauces / Schüssel für Sossen



REF	Ø mm	H mm	U
P22.960	115	55	20

P2294 Bandeja rectangular / Rectangular Tray /
Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



REF	mm	H mm	U
P22.940	234 x 147	25	12

REF	mm	H mm	U
P22.920	190 x 80	30	12
P22.930	92 x 69	31	24



P22108 Platillo cuadrado / Squared bowl /
Bol carré / Quadratisches Tellerchen



REF	mm	H mm	Lts	U
P22.108	100 x 100	33	0,10	24
P22.109	125 x 125	35	0,18	24

P22104 Mini bandeja presentación / Mini square plate /
Plateau miniature / Mini Buffetttablet



REF	mm	H mm	U
P22.104	125 x 105	20	24
P22.105	140 x 130	20	24
P22.106	170 x 140	25	24

P22107 Platillo concha / Shell saucer /
Soucoupe coquille / Muscheltellerchen



REF	mm	H mm	U
P22.107	155 x 115	20	24

P22890 Fuente rectangular / Small tray / Ravier rectangulaire / Rechteckiges Buffetttablet



P22088 Platillo para huevo / Egg cup /
Coquetier / Eierbecher



REF	mm	H mm	U
P22.088	115 x 115	20	24

P867 Recipiente para salsas / Ramekin /
Ramequin / Sossengefäß



REF	ml	Ø mm	H mm	U
P867.030	30	50	23	12
P867.060	60	60	30	12
P867.090	90	70	35	12
P867.120	120	75	40	12

P22110 Cuchara degustación / Party spoon /
Cuillère amuse bouche / Verkostungsloeffel



REF	mm	H mm	U
P22.110	145 x 45	50	60

REF	mm	H mm	U
P22.890	130 x 90	20	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	96
P23.840	12 x 8	15,5	3,5	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	96
P23.835	11,5	15	3,5	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	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	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	96





P22725 Plato / Dish / Assiette / Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.720	22,0	2,0	1
P22.725	27,0	2,0	1

P22726 Plato hondo / Deep dish / Assiette creuse / Tief Teller



REF	Ø cm	H cm	U
P22.726	20,0	3,5	1

P22727 Fuente rectangular / Oblong plate / Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



REF	cm	H cm	U
P22.727	20,0 x 14,5	4,5	1
P22.728	23,0 x 17,5	4,5	1
P22.729	27,0 x 20,0	4,5	1

P22758 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



REF	Ø cm	H cm	U
P22.758	12,5	7,0	1

P22759 Vaso / Glass / Verre / Becher



REF	Ø cm	H cm	U
P22.759	8,0	9,5	1



P22830 Plato presentación / Serving plate /
Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Amarillo / Yellow /
Jaune / Gelb

REF	Ø cm	H cm	U
P22.830	22	2,5	1
P22.833	28	2,5	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	1
P22.835	28	2,5	1

P22838 Plato presentación / Serving plate /
Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Naranja / Orange

REF	Ø cm	H cm	U
P22.838	22	2,5	1
P22.839	28	2,5	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	1
P22.845	28	2,5	1



P2211 Plato / Round dish /
Assiette plate / Teller



REF	Ø mm	H mm	U
P22.111	160	23	12
P22.112	200	23	12
P22.113	230	23	6
P22.114	265	23	6

P22115 Plato sopa / Soup plate /
Assiette à soupe / Suppenteller



REF	Ø mm	H mm	U
P22.115	240	37	6

P22116 Bol grande / Big salad bowl /
Saladier grand / Grosse Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.116	190	50	6

P22182 Plato oval / Oval dish /
Assiette ovale / Ovaler Teller



REF	mm	H mm	U
P22.182	243 x 182	21	6
P22.183	305 x 232	25	6
P22.184	342 x 268	27	6

P2225 Bol cereales encastable /
Stackable bowl /
Bol empilable /
Stapelbare Müsli-Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.250	120	45	12
P22.251	140	55	12

P22117 Bol pequeño / Small salad bowl /
Saladier petit / Kleine Schüssel



REF	Ø mm	H mm	U
P22.117	140	60	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	12
	P22.180	L	98	65	0,25	12
PLATO / PLATE / ASSIETTE / UNTERTELLER	P22.179	S	103			12
	P22.181	L	144			12

P22118 Taza apilable / Stackable mug /
Tasse empilable / Stapelbare Tasse



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
P22.118	75	100	0,30	6

P22160 Vasija 1l / 1l crock /
Cruche 1l / Gefäß 1l



REF	Ø mm	H mm	U
P22.160	130	105	6

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

Manteles individuales /
Place mats /
Sets de table /
Individuelle Platzmatten



P. 498

P22033 Cuchara perforada / Slotted spoon /
Cuillère ajourée / Gelochter Löffel



REF	L mm	U
P22.033	300	24

P22034 Cacillo / Soup ladle /
Louche / Schöpflöffel



REF	L mm	Lts	U
P22.034	170	0,08	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

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	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	24

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

**MINI CACEROLA CON TAPA /
MINI ROUND CASSEROLE WITH LID /
MINI COCOTTE AVEC COUVERCLE /
MINIKASSEROLLE MIT DECKEL**



P. 504



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

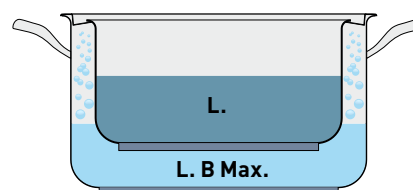
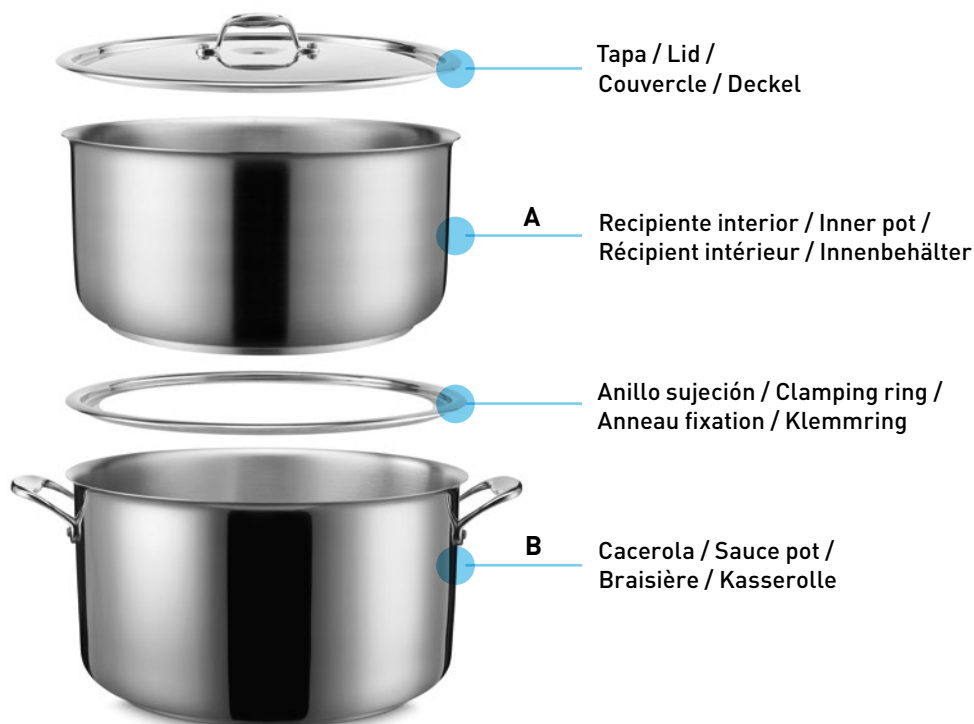
7.1	CHAFINGS Y BAÑOS MARIA BUFFET / CHAFERS & BAIN MARIE BUFFET SERVICE / CHAFERS ET BAIN MARIE SERVICE BUFFET / CHAFERS & WÄSSERBAD FÜR BUFFETSERVICE/	448
	BAÑO MARIA / BAIN MARIES / BAIN-MARIE / WASSERBAD	448
	INTRIGUE	450
	NEW YORK, NEW YORK	452
	STANDARD	455
	ACCESORIOS PARA CHAFERS / CHAFER ACCESSORIES ACCESSOIRES POUR CHAFERS / SAFT- / FRUHSTUCKFLOCKEN-SPENDER	457
7.2	ESTACIONES CONTORNEADAS PARA BANQUETES / CONTOURED BUFFET STATIONS / STATIONS POUR BUFFET ARRONDIES / GEWELLTE BÜFFETSTATIONEN	460
7.3	DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SPENDER	461
7.4	BOLS DOBLE PARED / DOUBLE WALL BOWLS / BOLS DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGE SCHALEN	462
7.5	BANDEJAS DE SERVICIO / SERVING TRAYS / PLATEAUX / SERVIERTABLETTS	466
7.6	UTENSILIOS DE SERVICIO / SERVING TOOLS / USTENSILES DE SERVICE BUFFET / SERVIERBESTECK	469
7.7	PINZAS DE SERVICIO / SERVING TONGS / PINCES BUFFET/ SERVIERZANGE	477
7.8	AUTOSERVICIO / SELF-SERVICE / SELF-SERVICE / SELF-SERVICE	480
7.9	HOSPITALES / HOSPITALS / HÔPITALS / KRANKENHÄUSER	483
7.10	SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG	485

7.1 CHAFINGS Y BAÑOS MARIA BUFFET /
 CHAFERS & BAIN MARIE BUFFET SERVICE /
 CHAFERS ET BAIN MARIE SERVICE BUFFET /
 CHAFERS & WÄSSERBAD FÜR BUFFETSERVICE

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	-	1
	B 24	14	-	1,50	
P894.528	A 24	12	5,40	-	1
	B 28	16	-	2,75	
P894.532	A 28	14	8,60	-	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	-	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	-	1
	B 24	14	-	1,50	
P894.528+color	A 24	12	5,40	-	1
	B 28	16	-	2,75	
P894.532+color	A 28	14	8,60	-	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	-	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. 38

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.

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	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	1
49130	Porcelana div. Divided porcelain Porcelaine Porzellan	395 x 71	3,5	1
46131	Acero inoxidable S/S Acier inoxydable Edelstahl	394 x 70	5,6	1

46134 Chafing dish cuadrado con tapa cristal / Glass top S/S chafer with S/S trim /
 Chafer inox à couvercle en verre / Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl



REF		mm	L	U
46134	Fuente acero inox. S/S food pan Bac gastr. inox Edelstahlschüssel	392 x 176 x 412	5,8	1
46135	Fuente porcelana Porcelain food pan Bac gastr. porcel. Porzellanschüssel	392 x 176 x 412	5,8	1

46136 Fuente interior cuadrada / Food pan / Bac à aliments / Geflieste Schüssel



REF		mm	L	U
46136	Porcelana Porcelain Porcelaine Porzellan	392 x 52 x 388	3,5	1
49136	Porcelana div. Divided porcelain Porcelaine Porzellan	392 x 52 x 388	3,5	1
46137	Acero inoxidable S/S Acier inoxydable Edelstahl	392 x 71 x 392	6,3	1



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 Roldeckel

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 mühelosesten Reinigung abgenommen werden.

46255 Chafing rectangular de sobremesa / Countertop rectangular chafer / Chafer rectangulaire de comptoir / Rechteckiger Chafer für Arbeitsflächen

RETRÁCTIL /
 RETRACTABLE /
 RÉTRACTABLE /
 RECHTECKIGER



REF	mm	L	PARA FOR	U
46255	635 x 444,5 x 470	8,6	30022	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

RETRÁCTIL /
 RETRACTABLE /
 RÉTRACTABLE /
 RECHTECKIGER



REF	mm	L	PARA FOR	U
46258	647,7 x 457,2 x 470	8,6	30022	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	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	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	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	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	-	1
46094	394 x 419 x 552	18,9	-	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	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	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	-	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	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.

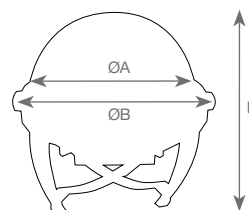
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

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	1



Apertura máxima: 180°.
 Max. opening: 180°.
 Ouverture maximale: 180°.
 Max. Öffnung: 180°.



7.1 CHAFINGS Y BAÑOS MARIA BUFFET /
 CHAFERS & BAIN MARIE BUFFET SERVICE /
 CHAFERS ET BAIN MARIE SERVICE BUFFET /
 CHAFERS & WÄSSERBAD FÜR BUFFETSERVICE

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	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	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	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.

CHAFINGS Y BAÑOS MARIA BUFFET /
 CHAFERS & BAIN MARIE BUFFET SERVICE /
 CHAFERS ET BAIN MARIE SERVICE BUFFET /
 CHAFERS & WÄSSERBAD FÜR BUFFETSERVICE



Accesorios para chafers / Chafers accessories /
 Accessoires pour chafers / Rechaud-zubehör

78710 Baño maría / Bain maries / Bain-marie / Wasseerbad



REF	Ø cm	H cm	L	U
78710	10,5	14,5	1,20	6
78720	12,5	17,0	1,90	6
78725	15,5	10,0	1,90	6
78730	15,5	18,5	3,30	6
78740	16,5	19,5	4,00	6
78760	18,5	22,0	5,70	6

MB98719 Protección Anti-aliento / Mobile Breath Guards /
 Pare-haleine mobiles / Mobile Atemschutzplatten



REF	L cm		U
MB98719	61	Cromo/Negro	1
MB98720	91	Cromo/Negro	1
MB98721	122	Cromo/Negro	1
MB98722	152	Cromo/Negro	1

Resistente base de acero con revestimiento pulvimetalico. 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



Bolsa de nylon incluida.
 Nylon bag included.
 Sac en nylon compris.
 Nylontasche nicht enthalten.

REF	cm	U
MBA92819	61 x 49,5 x 40,6	1
MBA92820	91,4 x 49,5 x 40,6	1
MBA92821	121,9 x 49,5 x 40,6	1

Solución para cubrir superficies de alimentos. Paneles acrílicos de 1 cm de grosor. Duradero. De fácil montaje y transporte.

Convenient, durable and portable solution to cover food serving areas. Folds down flat and secures with magnetic latches - for ease in transporting. 1 cm thick acrylic panels can be securely fastened in place with easy thumb turns.

Solution pratique, durable et portable pour couvrir les zones de service des aliments.

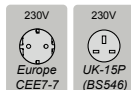
Praktische, haltbare und tragbare Lösung zur Abdeckung von Speisen-Servierbereichen.



7.1 CHAFINGS Y BAÑOS MARIA BUFFET / CHAFERS & BAIN MARIE BUFFET SERVICE / CHAFERS ET BAIN MARIE SERVICE BUFFET / CHAFERS & WÄSSERBAD FÜR BUFFETSERVICE

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	V	W	A	ENCH. PLUG	U
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	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	W	U
P950.000	240	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	75
P387.200	830 x 600	6 h	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	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	1

ETANOL / ETHANOL

Sin hollín. Sin olor / No soot. No smell /
Pas de suie. Inodore / Kein Russ. Kein Geruch.



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	1
4667570	533 x 406 x 191	Marrón / Brown	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	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	1
77541	624 x 438 x 37	4667570	1

**DISPENSADORES LÍQUIDOS Y CEREALES /
JUICE & CEREALS /
DISTRIBUTEUR À JUS ET CÉRÉALES /
SAFT- / FRÜHSTÜCKFLOCKENSPENDER**



P8992 Dispensador de zumos - acero inox /
Juice dispenser St/Steel /
Distributeur à jus - acier inox /
Saftspender - Edelstahl



REF		L	U
P899.200	Acero inox / St/Steel	8,0	1
P899.202	Acero inox / St/Steel	8,0 + 8,0	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	1
P899.302	Acero inox / St/Steel	8,0 + 8,0	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	1

T3660 Dispensador de cereales D-Lux /
D-Lux cereal dispenser /
Distributeur à céréales D-Lux /
D-Lux-Getreideflockenspender



REF	mm	L	U
T3660	254 x 356 x 686	8,0	1

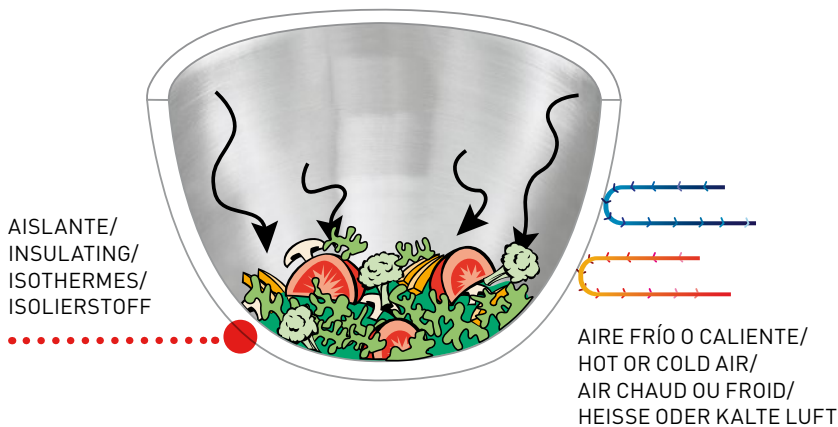
BOLS SERVICIO DOBLE PARED/ DOUBLE WALL INSULATED SERVING BOWLS/ BOLS SERVICE DOUBLE PAROI ISOTHERMES/ DOPPELWANDIGE SCHALEN

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 REFOIDISSEMENT/ 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

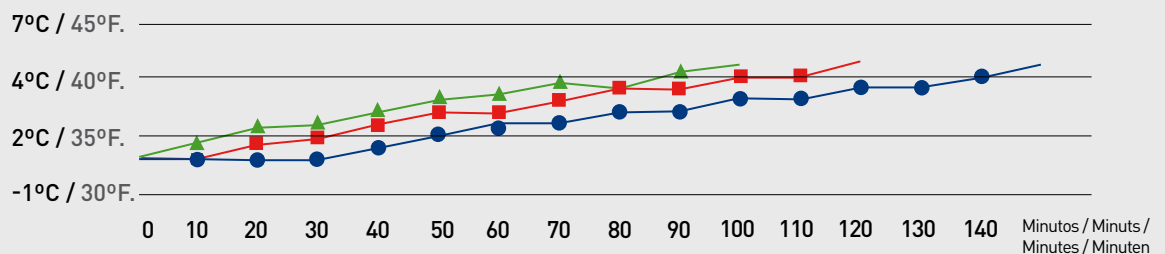
COLD RETENTION: DOUBLE WALL INSULATED BOWLS
Test protocol, 2004

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 $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{3}{4}$ 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.

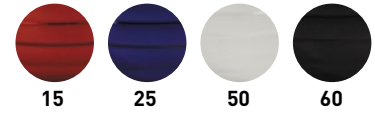
**Bol colores redondo doble pared /
Round Colored Double Wall Bowls /
Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs /
Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig**

46587

NSF



REF	Ø mm	H mm	L	U
46587 + COLOR	114	76	0,7	6
46590 + COLOR	184	103	1,6	6
46591 + COLOR	241	129	3,2	6
46592 + COLOR	300	165	6,6	3
46569 + COLOR	350	175	9,6	2



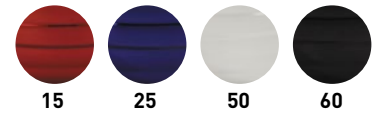
**Bol colores cuadrado doble pared /
Square Colored Double Wall Bowls /
Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs /
Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig**

47619

NSF



REF	mm	H mm	L	U
47619 + COLOR	139 x 139	70	0,7	6
47632 + COLOR	184 x 184	87	1,7	12
47634 + COLOR	216 x 216	108	3,0	6
47635 + COLOR	258 x 258	130	4,9	4
47637 + COLOR	299 x 299	150	7,9	3



V I O L E T

C O L L E C T I O N



7.4 BOLS DOBLE PARED / DOUBLE WALL INSULATED SERVING BOWLS / BOLS SERVICE DOUBLE PAROI ISOTHERMES/ DOPPELWANDIGE SCHALEN

46575 Bol cónico doble pared /
Conical beehive bowls /
Bols double paroi évasée /
Konische doppelwandige Schale

NSF

N



REF	Ø mm	H mm	L	U
46575	160	69	0,59	1
46576	200	88	1,30	1
46577	240	108	2,40	1

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	6
46585	240	173	1,7	6
46586	300	209	3,5	2
46582	350	239	4,7	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	6
47632	185 x 185	89	1,7	12
47634	218 x 218	108	3,0	6
47635	244 x 244	131	4,9	4
47637	299 x 299	150	7,8	3

46587 Bol estridado redondo doble pared /
Beehive Style Double-Wall Serving Bowls /
Bol à bande rond double paroi /
Geriffelte, runde, doppelwandige Schüssel

NSF



Acero inoxidable brillante /
Mirror finished /
Polissage brillant /
Mirror finished

REF	Ø mm	H mm	L	U
46587	144	76	0,7	6
46590	184	103	1,6	6
46591	241	129	3,2	6
46592	300	165	6,6	3
46569	350	175	9,6	2

46665 Bol redondo doble pared con aro brillante /
Beehive Style Double-Wall Serving Bowls /
Bol bande brillant rond double paroi /
Runde, doppelwandige Schale mit glänzendem Ring

NSF



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

REF	Ø mm	H mm	L	U
46665	144	76	0,7	6
46666	184	Z103	1,6	6
46667	241	129	3,2	6
46668	300	165	6,6	3
46669	350	175	9,6	2

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



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

REF	Para / For / Pour / Für	Ø mm	U
82005	46587 & 46665	144	3
82006	46590 & 46666	184	10

**BOLS DE MELAMINA /
MELAMINE BOWLS /
BOLS DE MÉLAMINE /
MELAMIN-SCHÜSSELN**





**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	3
82094	457 x 254	3
82095	533 x 305	3

**82090 Bandeja servicio cuadrada acero inoxidable / Square Stainless Steel serving trays /
Plateau service carré / Quadratisches Serviertablett**



REF	mm	U
82090	298 x 298	3
82091	400 x 400	3
82092	470 x 470	3

**82096 Bandeja servicio redonda acero inoxidable / Round Stainless Steel serving trays /
Plateau service rond / Rundes Serviertablett**



REF	Ø mm	U
82096	305	3
82097	355	3
82098	406	3

**82060 Bandeja servicio oval acero inoxidable / Oval Stainless Steel serving trays /
Plateau service oval / Ovaes Serviertablett**



REF	mm	U
82060	375 x 276	3
82061	448 x 330	3
82062	537 x 394	3

P317 Fuente oval borde vuelto / Oval serving dish with rolled edge /
Plat ovale à bords ronds / Ovales Serviervablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	U
P317.025	25 x 17,2	1
P317.030	30 x 20,2	1
P317.035	35 x 23,3	1
P317.040	40 x 26,7	1
P317.045	45 x 29,2	1
P317.050	50 x 31,2	1

Pulido satinado / Satin finished /
Polissage satiné / Satiniert poliert

P3174 Fuente oval borde vuelto económica / Economical oval serving dish with rolled edge /
Plat ovale à bords ronds économique / Ovales ökonomisches Serviervablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	U
P317.425	25 x 17,5	1
P317.430	30 x 21,0	1
P317.435	35 x 24,0	1
P317.440	40 x 26,5	1
P317.445	45 x 29,5	1
P317.450	50 x 34,0	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 / Ovales Serviervablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	H cm	U
P317.260	60 x 38,5	3,0	1
P317.280	80 x 40,5	3,5	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 / Ovales Fischserviervablett mit abgerundetem Rand



REF	cm	H cm	U
P317.170	70 x 31,5	3,0	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	1
P907.026	26	3,50	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	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	12
P928.001	147 x 147 x 70	24

P903 Placa enfriadora / Cooling plate / Plaque réfrigérante / Kälteplatte

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO/TYPE	mm	U
P903.001	1/1	530 x 325	1
P903.002	1/2	325 x 265	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.

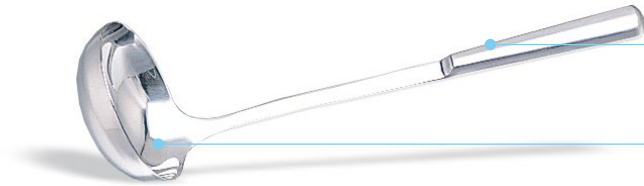
For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4°C. Tolerance under 23°C: 5-6h.

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	1



Mango anatómico
Anatomical handle
Manche anatomique
Anatomischer Griff

Monobloc
One piece
Monobloc
Monoblock

P362 Espumadera monobloc / One piece skimmer /
Écumeire monobloc / Schaumlöffel Monoblock

REF	Ø cm	L cm	U
P362.000	11	33,5	1



P363 Espátula monobloc / One piece turner /
Spatule monobloc / Pfannenwender Monoblock

REF	L cm	U
P363.000	32	1



P364 Cuchara de servicio monobloc / One piece serving spoon /
Cuillère de service monobloc / Servierlöffel Monoblock

REF	L cm	U
P364.000	31	1



P365 Tenedor monobloc / One piece fork /
Fourchette monobloc / Fleischgabel Monoblock

REF	L cm	U
P365.000	32	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	1

P367 Cuchara ensalada monobloc / One piece salad spoon /
Cuillère à salade monobloc / Salatlöffel Monoblock



REF	L cm	U
P367.000	30	1

P368 Cuchillo cocina / Carving knife /
Couteau à pâtisserie / Küchenmesser



REF	L cm	U
P368.000	28,5	1

P369 Pala pasteles / Cake server /
Pelle à gâteau / Keksschaufel



REF	L cm	U
P369.000	22	1

P370 Cuchillo pastelería / Cake knife /
Couteau à pâtisserie / Patisseriemesser



REF	L cm	L
P370.000	29,5	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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 /
Écumeire monobloc. inox 18% cr. / Schaumlöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



REF	Ø cm	L cm	U
P342.000	11	33	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	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	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	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	12
46941	16,8	29,6	12
47892	30,5	177,4	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
46944	30,5	118,3	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

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	12
46953	33	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	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	12

Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

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	12

P33601 Cacillo /
Ladle /
Louche /
Schöpföffel

-40°C +210°C

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



REF	L cm	Lts	U
P33.601	32	0,08	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	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	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	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	12

P33607 Cuchara espagueti /
Spaghetti server /
Cuillère à spaghetti /
Spaghettilöffel

-40°C +210°C

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

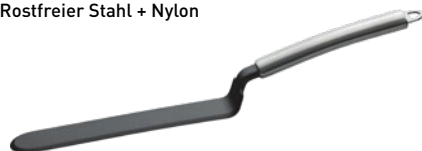


REF	L cm	U
P33.607	34,5	12

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	12

P33610 Espátula wok /
Wok spatula /
Spatule wok /
Wokschaufel

-40°C +210°C

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

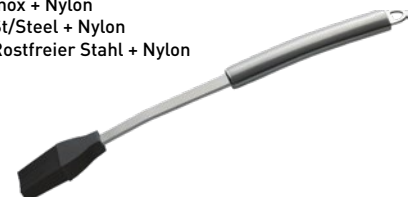


REF	L cm	U
P33.610	35	12

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	12

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	1

REF 358 + L + COLOR

46926

Pinza servicio / Serving tong /
Pince de service / Servierzange



REF	L cm	U
46926	21	12

46938

Pinza buffet / Buffet tong /
Pince à buffet / Büffetzange



REF	L cm	U
46938	30,5	6

P359

Pinza de servicio / Serving tong /
Pince de service / Servierzange



REF	L cm	U
P359.000	24	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	10

P353

Pinza ensalada / Salad tong /
Pince à salade / Salatzege



REF	L cm	U
P353.000	26,5	1

46928

Pinza Pan / Bread tong /
Pince à pain / Brotzange



REF	L cm	U
46928	23,5	12

P606 Pinza pan / Bread tong /
Pince à pain / Brotzange



REF	L cm	U
P606.000	25	1

46988 Pinza spaghetti / Spaghetti tong /
Pince à spaghetti / Spaghettizange



REF	L cm	U
46988	22,9	12

46989 Pinza spaghetti / Spaghetti tong /
Pince à spaghetti / Spaghettizange



REF	L cm	U
46989	29,2	12

P605 Pinza pasta / Pasta tong /
Pince à pâtes / Nudelzange



REF	L cm	U
P605.000	24	1

P351 Pinza spaghetti / Spaghetti tong /
Pince à spaghetti / Spaghettizange



REF	L cm	U
P351.000	19	12

P3511 Pinza spaghetti reforzada /
Reinforced spaghetti tong /
Pince à spaghetti renforcée /
Reinforced spaghetti tong



REF	L cm	U
P351.100	19	12

P352 Pinza repostería / Cake tong /
Pince à gâteau / Konditoreizange



REF	L cm	U
P352.000	18	1

P617 Pinza anillas / Tong with ring /
Tong with ring / Zange mit Ringen



REF	L cm	U
P617.017	17	1

P618 Pinza hamburguesa / Burger tong /
Pince à "burger" / Hamburgerzange



REF	L cm	U
P618.000	24	1

46929 Pinza pastelería / Pastry tong /
Pince à pâtisserie / Gebäckzange



REF	L cm	U
46929	20	24

P615 Cascanueces / Nut cracker /
Casse-noix / Nussknacker



REF	L cm	U
P615.000	16,5	1

P6151 Cascanueces inox / St/Steel nut cracker /
Casse-noix en inox / Edelstahl Nussknacker



REF	L cm	U
P615.100	16,5	6

P389 Pinza para mariscos en aluminio /
Aluminium lobster cracker /
Casse-pattes en aluminium /
Meeresfrüchtezange aus Aluminium



REF	L cm	U
P389.000	14	1

P902 Pinza charcutería / Butcher's tong /
Pince à charcuterie / Metzgereizange



REF	L cm	U
P902.000	10,5 x 5	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	12

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

**PINZAS / TONGS /
PINCES / ZANGEN**



P. 91-95

7.8 AUTOSERVICIO / SELF-SERVICE / SELF-SERVICE / SELF-SERVICE

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 210.

ENGLISH

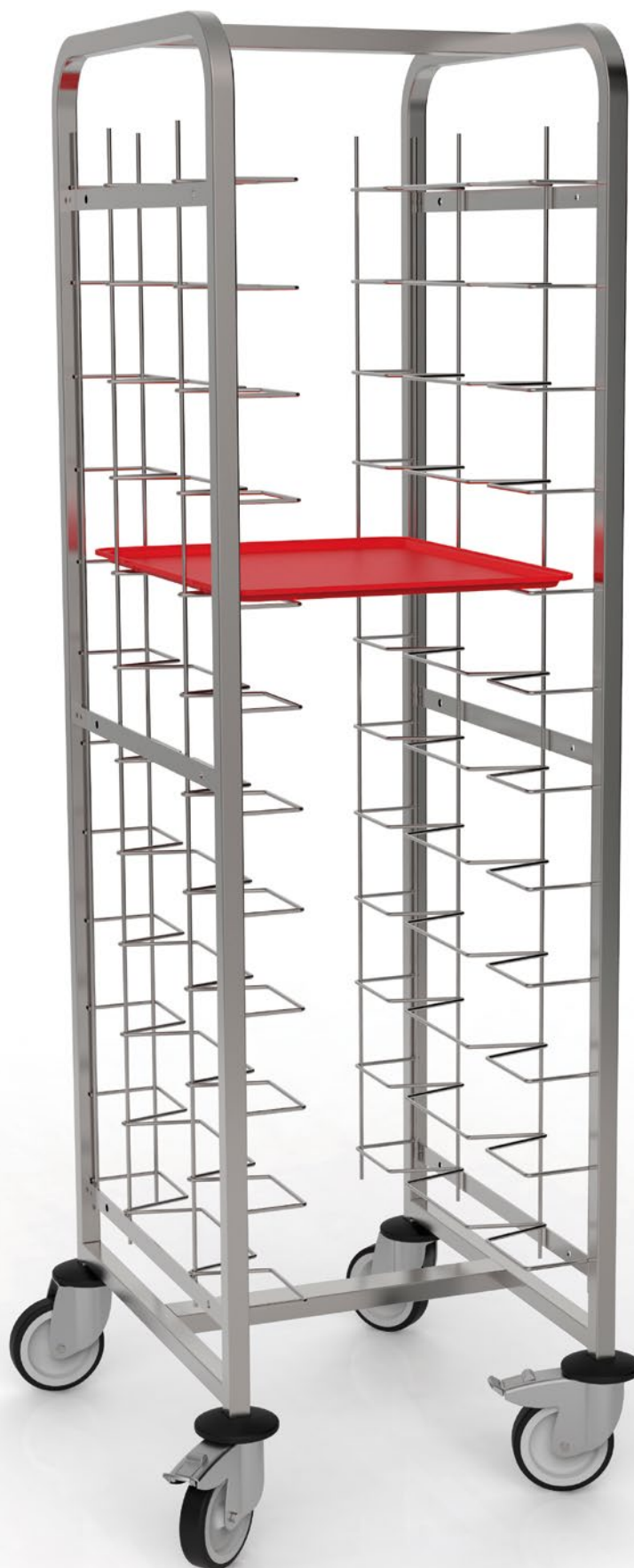
Self-service trolley made of st/steel for trays from 365 mm to 420 mm width. Available also with two aluminium-composite side panels. For further information refer to page 210.

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 210.

DEUTSCH

Selbstbedienungswagen aus rostfreiem Stahl für Tablett der Breite 365 mm bis 420 mm. Das Einsetzen von seitlichen ALUMINIUM-COMPOSIT Wänden ist möglich. Mehr Informationen auf Seite 210.



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	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	12
P861.053	530 x 325	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	24
86101	●	25,4 x 35,6	24
86103	●	25,4 x 35,6	24
86104	●	25,4 x 35,6	24
86105	●	25,4 x 35,6	24
86106	●	25,4 x 35,6	24
86107	●	25,4 x 35,6	24
86108	●	25,4 x 35,6	24
86109	●	25,4 x 35,6	24
86110	●	30,5 x 40,6	24
86111	●	30,5 x 40,6	24
86113	●	30,5 x 40,6	24
86114	●	30,5 x 40,6	24
86115	●	30,5 x 40,6	24
86116	●	30,5 x 40,6	24
86117	●	30,5 x 40,6	24
86118	●	30,5 x 40,6	24
86119	●	30,5 x 40,6	24
86120	●	35,6 x 45,7	12
86121	●	35,6 x 45,7	12
86123	●	35,6 x 45,7	12
86124	●	35,6 x 45,7	12
86125	●	35,6 x 45,7	12
86126	●	35,6 x 45,7	12
86127	●	35,6 x 45,7	12
86128	●	35,6 x 45,7	12
86129	●	35,6 x 45,7	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.

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	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	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	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	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	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	1

P919 Bandeja isotérmica / Isothermal tray /
Plateau Isotherme / Isothermisches Tablett



REF	mm	U
P919.000	530 x 370 x 110	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, rapiers, 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	1
P920.002	Hondo / Soup / À soupe / Tief	185	45	1
P920.003	Desayuno / Breakfast / Petit déjeuner / Frühstück	175	25	1

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

P922
Fuente rectangular policarbonato /
Polycarbonate rectangular bowl /
Ravier rectangulaire en polycarbonate /
Rechteckige Schale aus Polycarbonat



REF	mm	H mm	Lts	U
P922.000	95 x 138	45	0,25	1
P922.100*	96 x 139	24		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	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	1
P923.001*	100			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
P924.002		70	70	0,17	1
P924.002A		70	70	0,17	1
P924.002R		70	70	0,17	1
P924.002V		70	70	0,17	1

- 30 °C Apto para lavavajillas / Dishwasher safe
 + 130 °C Utilisable au lave-vaisselle / Spülmaschinengeeignet

P925 Carro transporte bandejas / Tray transport trolley / Chariot transport plateau / 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	1
P925.002	550 x 375	20	620 x 920 x 1520	120 mm	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.

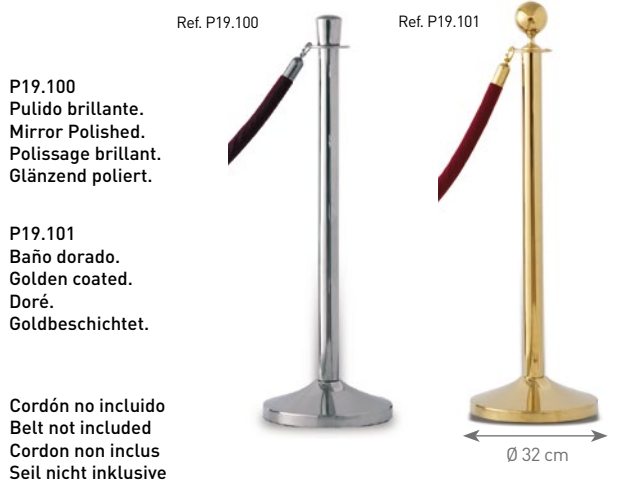
Trolley made of St/Steel and plastic rails. Perfect for many different size trays transport thanks to the special rail design. Soundproof revolving castors Ø 125 mm.

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.



P19100 Poste separación acero inoxidable /
St/Steel barrier /
Poteau acier inoxydable /
Seperationspfosten rostfreier Stahl



P19.100
Pulido brillante.
Mirror Polished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

P19.101
Baño dorado.
Golden coated.
Doré.
Goldbeschichtet.

Cordón no incluido
Belt not included
Cordon non inclus
Seil nicht inklusive

REF	H cm	Kg	U
P19.100	95	10,5	1
P19.101	100	10,5	1

P19115 Recambio cabezal poste /
Spare head for barrier /
Rechange de sangle /
Ersatzkopf für Pfosten



Para poste / For barrier /
Pour poteau / Für Pfosten
P19.114

REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	L cm	U
P19.115-N	●	200	1
P19.115-A	●	200	1
P19.115-R	●	200	1

P19105 Cordón con ganchos cromados /
Belt with chromium-plated ends /
Cordon à crochets chromés /
Seil mit verchromten Haken



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	L cm	U
P19.105	●	150	1
P19.107	●	150	1
P19.103	●	150	1

P19114 Poste con cinta retráctil /
Barrier with retractable belt /
Poteau dérouleur à sangle /
Pfosten mit einziehbarem rotem Band



Pulido brillante.
Mirror Polished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

Cabezal removible.
Detachable head.
Tête amovible.
Kopf abnehmbar.

REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	H cm	L cm	Kg	U
P19.114N	●	94	200	9	1
P19.114A	●	94	200	9	1
P19.114R	●	94	200	9	1

P19116 Panel información / Information sign /
Panneau information / Informationsschild



Para poste / For barrier /
Pour poteau / Für Pfosten
P19.114

REF	cm	U
P19.116	21,8 x 32	1

P19106 Cordón con ganchos dorados /
Belt with golden ends /
Cordon à crochets dorés /
Seil mit vergoldeten Haken



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	L cm	U
P19.106	●	150	1
P19.104	●	150	1

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	1
P21.001	55	85	1

P21003 Caballete - Uno



REF	A cm	B cm	U
P21.003	55	85	1

P2100 Universal



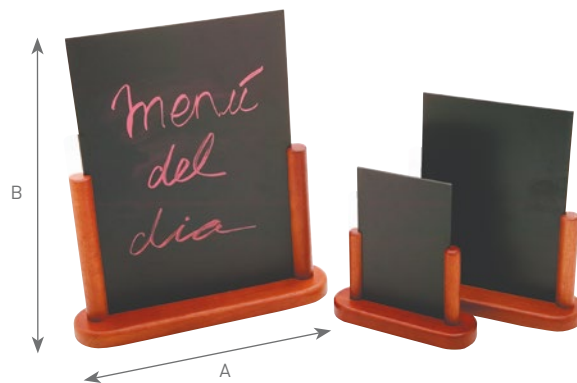
REF	A cm	B cm	U
P21.004	40	50	1
P21.005	50	60	1
P21.006	60	80	1
P21.007	70	90	1
P21.008	80	100	1

P21013 / P21014 Curva



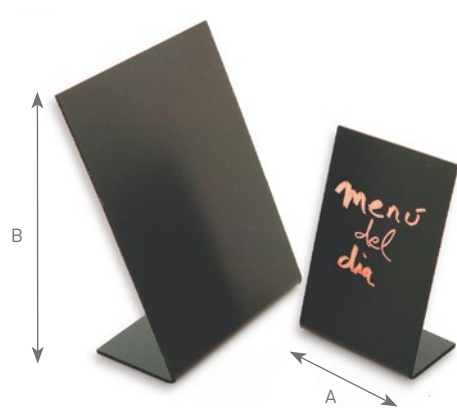
REF	A cm	B cm	U
P21.013	50	80	1

P2101 Lucky



REF	A cm	B cm	U
P21.015	10	15	1
P21.016	15	21	1
P21.017	21	30	1

P2102 Basic



REF	A cm	B cm	U
P21.027	10	15	1
P21.028	15	23	1
P21.029	21	31	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	1
P21.023	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	1
P21.025	Naranja / Orange / Orange / Orange	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



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

8.1	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
8.2	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
8.3	SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE / SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE	508

8.1 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	24
P100.512	27 x 18	3,0	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	36
P100.521	24 x 15	3,0	24
P100.522	27 x 18	3,0	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	6
P100.601	70 x 25,5	45,0	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	375
P100.541	13	5,0	224
P100.542	15	5,0	144
P100.543	21	5,0	72
P100.544	27	5,5	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	500
P100.551	13	3,5	272
P100.552	15	3,5	204
P100.553	21	4,0	102
P100.554	27	4,0	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	6
P100.531	42 x 32	8,5	6

P10057 Pinza bambú / Bamboo tong / Pince bambou / Bambuszange



REF	L cm	U
P100.570	20,0	780
P100.571	25,5	504
P100.572	30,0	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	1
P906.150	35,5 x 50	160	1



Para cestas P10075 y P10078 (Ø 36 cm) /
For baskets P10075 / P10078 (Ø 36 cm) /
Pour corbeilles P10075 et P10078 (Ø 36 cm) /
Für Körbes P10075 und P10078 (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 arrière /
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	12
P100.741	36 x 30	21 / 39	6
P100.742	Ø 29	21 / 39	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	6
P100.751	40	13 / 23	6
P100.752	36	10 / 20	6
P100.753	40	13 / 23	6
P100.754	36	10 / 20	6
P100.755	40	13 / 23	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	12
P100.761	58 x 38	8 / 12	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	6

P10078 Cesta baguettes / Baguette basket / Corbeille à baguettes / Baguettekorb



P100.780



P100.781

REF	Ø cm	H cm	U
P100.780	35	35	12
P100.781	36	36	6

P10079 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



REF	Ø cm	H cm	U
● P100.790	31	7,0	12
● P100.792	24	5,5	60

P10080 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



REF	Ø cm	H cm	U
● P100.800	18,5	7,5	48
● P100.803	18	6,0	48
● P100.804	23	6,0	48
● P100.805	25	6,0	48

P10081 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



REF	Ø cm	H cm	U
● P100.810	19,5	7,5	84
● P100.813	18,5	6,0	84
● P100.814	23	6,0	84

P10082 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



REF	Ø cm	H cm	U
P100.820	18,5	6,0	84
P100.821	23	6,0	84
P100.822	25,5	6,0	84

P100807 Cesta pan marrón /
Brown bread basket /
Corbeille à pain marron /
Brauner Brotkorb

Papel / Paper /
Papier / Papier



Se puede lavar/
Washable/
Peuvent se laver/
Kann gewaschen werden

REF	cm	H cm	U
P100.807	17,5 x 17,5	15	48

P100808 Cesta pan gris /
Grey bread basket /
Corbeille à pain gris /
Grauer Brotkorb

Papel / Paper /
Papier / Papier



Se puede lavar/
Washable/
Peuvent se laver/
Kann gewaschen werden

REF	cm	H cm	U
P100.808	13 x 13	15	48

P10084 Cesta rectangular /
Rectangular basket /
Corbeille rectangulaire /
Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	U
P100.840	21,5 x 18	8,0	84
P100.841	26 x 20	7,5	48
P100.842	23 x 23	9,0	12

P10085 Cesta rectangular /
Rectangular basket /
Corbeille rectangulaire /
Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	U
P100.850	30 x 22	6,0	24
P100.851	40 x 28,5	7,0	24

P10086 Cesta rectangular /
Rectangular basket /
Corbeille rectangulaire /
Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	U
P100.860	37 x 27	7,0	24
P100.861	46 x 34	7,0	24
P100.862	46 x 34	12,0	12

P10087 Cesta rectangular /
Rectangular basket /
Corbeille rectangulaire /
Rechteckiger Korb



REF	cm	H cm	U
P100.870	37 x 26	7,0	12
P100.871	42 x 30	7,0	24
P100.872	46 x 34	7,0	24

P10088 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb



REF	cm	H cm	U
P100.880	18 x 12	6,5	60
P100.881	23,5 x 15	7,0	60
P100.882	28 x 14,5	7,5	36

P10089 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb



REF	cm	H cm	U
P100.890	19 x 13	7,0	48
P100.891	25 x 15	8,0	60
P100.892	29 x 19	10,0	60

P10090 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb



REF	cm	H cm	U
P100.900	30 x 23,5	7,5	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	96
P100.932	30 x 11	7,0	96

P10094 Cesta para cubiertos / Cutlery dispenser / Corbeille à couverts / Besteckkorb



REF	Ø cm	H cm	U
P100.940	13	14,0	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	12
P100.951	53 x 31,5	26,0	8,5	12
P100.955*				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	24
P100.965*			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	12
P100.971.1	30 x 24	1,5	12

8.1 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	6
P926.052	45 x 30	6
P926.053	45 x 30	6



P926.051



Líneas marrones-negras / Brown&Black Lines / Lignes marrons et noirs / Braune und schwarze Linien



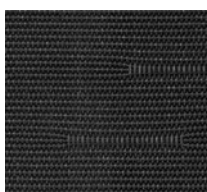
P926.052



Marrón-negro / Brown&Black / Marron et noir / Braun - Schwarz

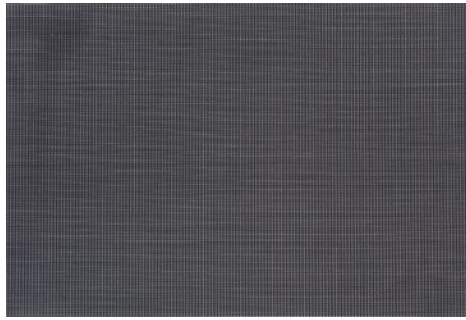


P926.053



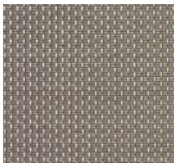
Negro / Black / Noir / Schwarz

P9260 Mantel individual trama fina / Place mat fine band / Set de table maille fine / Platzmatte feinmaschig



REF	cm	U
P926.006	45 x 30	6
P926.007	45 x 30	6
P926.008	45 x 30	6
P926.009	45 x 30	6

Marrón / Brown /
Marron / Braun



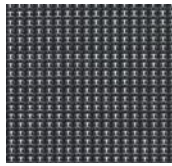
P926.006

Café / Coffee /
Café / Kaffee



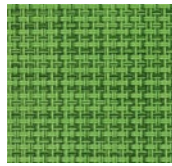
P926.007

Negro-Blanco /
Black&White /
Noir et blanc /
Schwarz-Weiss



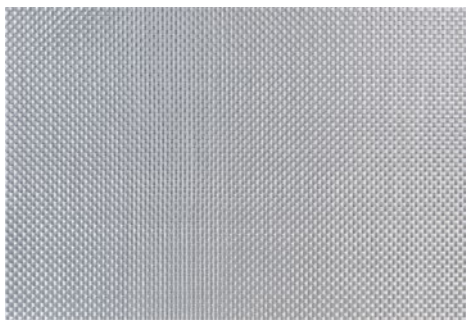
P926.008

Verde / Green /
Vert / Grün



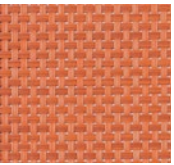
P926.009

P926 Mantel individual trama gruesa / Place mat wide band /
Set de table maille épaisse / Platzmatte grobmaschig



REF	cm	U
P926.002	45 x 30	6
P926.003	45 x 30	6
P926.004	45 x 30	6
P926.005	45 x 30	6
P926.010	45 x 30	6
P926.011	45 x 30	6
P926.012	45 x 30	6
P926.102	140 x 40	6
P926.103	140 x 40	6
P926.104	140 x 40	6
P926.105	140 x 40	6

Naranja / Orange



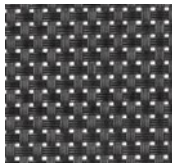
P926.002 / P926.102

Burdeos /
Burgundy /
Bordeaux /
Bordeauxrot



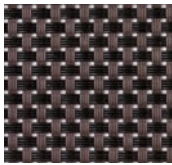
P926.003 / P926.103

Negro /
Black /
Noir /
Schwarz



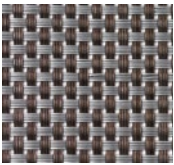
P926.004 / P926.104

Marrón-Negro /
Brown&Black /
Marron et noir /
Braun-Schwarz



P926.005 / P926.105

Marrón-Plata /
Brown&Silver /
Marron Et Argent /
Braun Versilbert



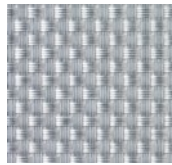
P926.010

Marrón-Dorado /
Brown&Gold /
Marron Et Doré /
Braun-Vergoldet



P926.011

Plateado /
Silver /
Argent /
Versilbert



P926.012



8.1 PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET-PRÄSENTATION



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



REF	cm	L cm	U
P28.600	33 x 23	1,5	1

P28610 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie



REF	cm	L cm	H cm	U
P28.610	26 x 18	34	1,5	1

P28620 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
P28.620	21,0	31	1,5	1
P28.621	26,5	37	1,5	1

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

**BANDEJA PRESENTACIÓN /
DISPLAY TRAY /
PLATEAU PRÉSENTATION /
PRÄSENTATIONSSCHALE**



P. 72

PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION /
PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET-PRÄSENTATION

CANTOS PULIDOS / POLISHED EDGES /
COINS BISEAUTÉS / ABGESCHRÄGTE ECKEN

PIES ESPUMADOS / RUBBER FEET /
PIEDS MOUSSE / SCHAUMSTOFFFÜSSE

4-5 mm

ESPESOR / THICKNESS /
EPAISSEUR / DICKE

PIZARRAS / SLATES /
ARDOISES / SCHIEFFERTFELN



P28202 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte



REF	cm	U
P28.202	20 x 20	24
P28.252	25 x 25	16
P28.303	30 x 30	12
P28.302	30 x 20	16
P28.403	40 x 30	10

P28501 Pizarra presentación / Slate serving tray /
Ardoise presentation / Schieferplatte



REF	cm	U
P28.501	25 x 25	1
P28.502	30 x 30	1
P28.503	30 x 20	1
P28.504	40 x 30	1

P28505 Pizarra presentación / Slate serving tray /
Ardoise presentation / Schieferplatte



REF	Ø cm	U
P28.505	20	1
P28.506	30	1

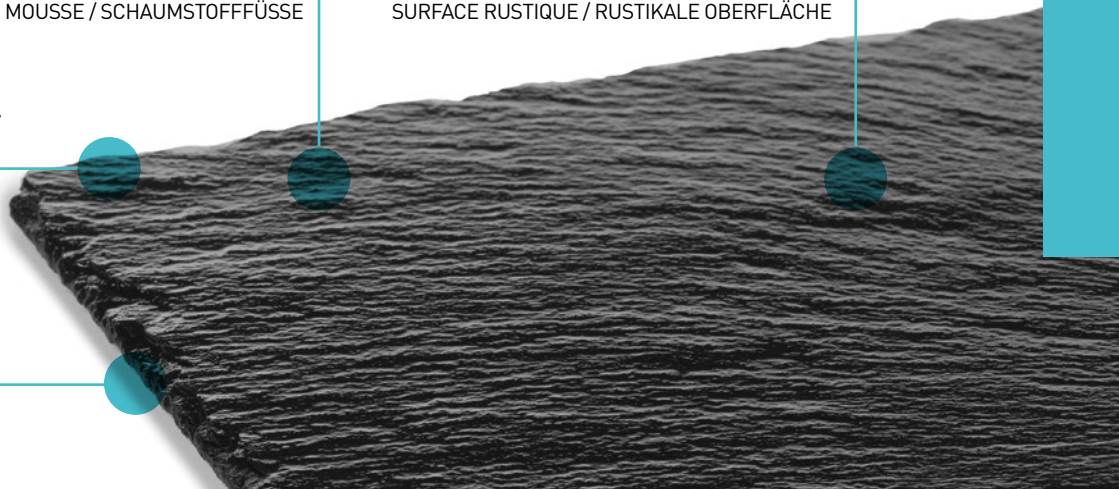
PIES ESPUMADOS / RUBBER FEET /
PIEDS MOUSSE / SCHAUMSTOFFFÜSSE

SUPERFICIE RÚSTICA / ROUGH SURFACE /
SURFACE RUSTIQUE / RUSTIKALE OBERFLÄCHE

CANTOS NATURALES / NATURAL EDGES /
COINS NATURELS / NATÜRLICHE ECKEN

5-6 mm

ESPESOR / THICKNESS /
EPAISSEUR / DICKE



**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	1
P24.702	10	6,0	0,45	1
P24.703	12	7,2	0,80	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	1
P24.601	10	4,0	0,30	1
P24.602	12	4,8	0,55	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	1
P24.802	10	20,0	6,0	0,45	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	1
P24.902	10	20,0	4,0	0,30	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	1
P24.501	10	20,0	2,0	0,15	1
P24.502	12	23,0	2,4	0,25	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	6
P24.409	9,0	8,5	0,32	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	1
P23.810	●	14	8,0	0,75	1

● - 20 °C
● + 70 °C

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	1
P151.014	14	8,5	1,00	1
P141.016	16	5,0	0,80	1



 Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden

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

**SARTÉN ESMALTADA CON ASAS /
ENAMELLED FRY PAN WITH HANDLES /
POÊLE AVEC ANSES ÉMAILLÉ
PAELLAPFANNE AUS EMAILLIERTEM MIT GRIFFEN**

MINI-SIZE

P. 66



MINIATURAS MELAMINA /
MELAMINE MINIATURES /
MINIATURES MÉLAMINE /
MELAMIN MINIATUREN



8.2 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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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		1
533-06			59	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	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	7,6	4,1	118	12
46716	9,5	4,6	177	12

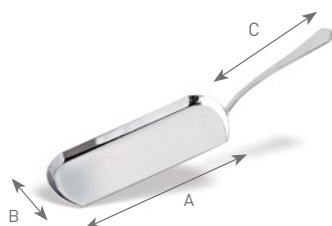


46714



46716

P625 Pala recogemigas / Table crumber / Pelle ramasse-miettes / Krümmelschaufel



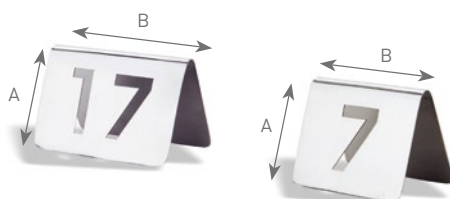
REF	A x B x C cm	U
P625.000	18 x 7 x 12,5	1

P630 Soporte para número "banquete" / Number card holder / Support numéro "banquet" / Bankettnummerhalter



REF	H cm	U
P630.010	10	1
P630.020	20	1
P630.030	30	1
P630.040	40	1

P632 Número de mesa / Table number / Numéro de table / Tischnummer






REF	A x B cm	U
P632.00 + NUM*	5,6 x 6,4	1
P632.0 + NUM**	5,6 x 7,6	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	1
 P633.002	RESERVED	5 x 10	1
 P633.003	RESERVE	5 x 10	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	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	1
	P967.002	A	20,0	1
	P967.003	A	23,0	1
B	P967.004	B	15,5	1
	P967.005	B	20,0	1
	P967.006	B	23,0	1

P333 Salsera / Gravy boat / Saucière / Sossenkännchen



REF	L	U
P333.010	0,10	1
P333.020	0,20	1
P333.035	0,35	1

P623 Portasalados o portasalsas / Snack bowl set or sauce bowl set /
Ensemble bols pour snacks ou sauces / Snack- oder Sossenständer



REF	UNI.	Ø cm/U	ml/U	U
P623.003	3	9	200	1

P9691 Bandeja para mariscos / Seafood tray / Plateau fruits de mer / Meeresfrüchteplatte



REF	Ø cm	H cm	U
P969.132	32	4,0	1
P969.136	36	4,0	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	1

P9681 Pincho / Skewer / Brochette / Spiess



REF	L cm	U
P968.125	25	12
P968.130	30	12
P968.135	35	12

Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

P968 Porta brochetas / Carry-skewers / Porte-brochettes / Spiesshalter



REF	Ø cm	H cm	U
P968.000	22	46	1

P874 Pinchanotas / Bill spike / Epingle porte-tickets / Bonspiess



REF	Ø cm	H cm	U
P874.000	9	22	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	1

Color negro /Black color /
Couleur noir / Farbe Schwarz.

8.3 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	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	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	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	1

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

**MELAMINA /
MELAMINE /
MÉLAMINE /
MELAMIN**



P. 445

P357

Servilletero / Napkin holder /
Porte-serviettes / Serviettenspender

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	U
P357.000	1

P25000

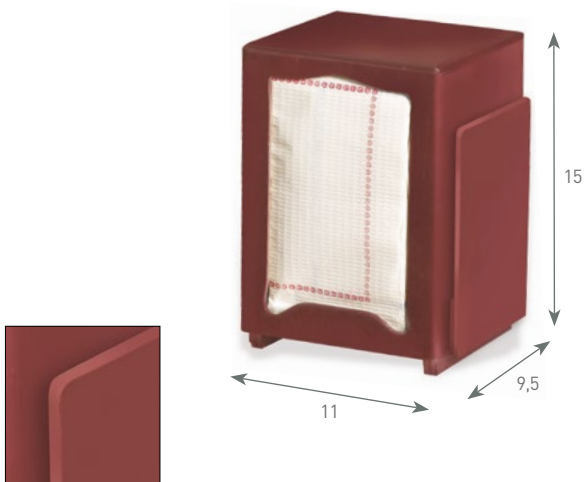
Servilletero madera /
Wooden napkin holder /
Porte-serviettes en bois /
Holz Serviettenspender



REF	U
P25.000	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	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	1

8.3 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-Menüs 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		1
P20.042	33 x 24	Negro / Black / Noir / Schwarz		1
P20.043	33 x 24	Marrón / Brown / Marron / Braun		1

P20050

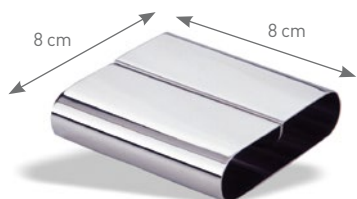
Porta blocs Elegance / Elegance Bill holder / Porte-addition Elegance / Eleganz Blockhalter



REF	cm	COLOR / COLOUR	U
P20.050	23 x 13	Negro / Black / Noir / Schwarz	1

P636

Portamenús / Menu holder / Porte-menu de table / Menühalter



REF	H cm	U
P636.000	2	1

P637/P6371

Platillo cambio / Bill holder / Porte-addition / Wechselgeldtellerche



REF	cm	U
P637.000	15,5 x 11	1
P637.100	21,5 x 12,5	1

P20066

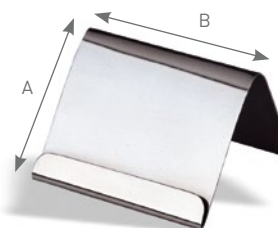
Porta facturas / Bill Holder / Porte-addition / Rechnungshalter



REF	cm	COLOR / COLOUR	U
P20.066	24,5 x 17	Negro / Black / Noir / Schwarz	1
P20.069	20 x 13,5	Negro / Black / Noir / Schwarz	1

P635

Portatarjetas / Card holder / Porte-cartes / Kartenhalter



REF	A x B cm	U
P635.000	5,2 x 6,2	1

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	12
62301	23,3 - 23,5	5,9	12
62302	23,7 - 23,8	5,9	12
62303	24,0 - 24,1	5,9	12
62304	24,3 - 24,4	5,9	12
62305	24,6 - 24,8	5,9	12
62306	24,9 - 25,1	5,9	12
62307	25,2 - 25,4	5,9	12
62308	25,6 - 25,7	5,9	12
62312	26,8 - 27,0	5,9	12
62313	27,1 - 27,3	5,9	12
62314	27,5 - 27,6	5,9	12
62315	27,8 - 27,9	5,9	12
62318	28,1 - 28,3	5,9	12
62321	29,1 - 29,2	5,9	12
62326	30,6 - 30,8	5,9	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	12
958-13	23,2 - 24,5	6,7	12
978-13	24,5 - 25,1	7	12
1018-13	25,1 - 25,7	7	12
1038-13	25,7 - 26,2	7	12
1078-13	26,7 - 27,0	7	12
1100-13	27,9	7,2	12
1200-13	30,5	7,2	12

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

**COLECTIVIDADES /
INSTITUTIONS /
COLLECTIVITÉS /
KOLLEKIVITAT**



P. 483



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

9.1 BAR 518

CUBITERAS / WINE BUCKETS / SEAUX À CHAMPAGNE / KÜHLER	518
COCTELERIA / COCKTAIL SERVICE / COCKTAIL / COCKTAIL-SERVICE	522
ALFOMBRAS PARA BAR / BAR MATS / TAPIS DE BAR / BARMATTEN	524
DISPENSADOR DE CONDIMENTOS / CONDIMENT DISPENSERS / DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS / BEILAGENSPENDER	525
COMPLEMENTOS DE VINO / WINE COMPLEMENTS / ACCESSOIRES DU VIN / WEINZUBEHÖR	526
BANDEJAS / TRAYS / PLATEAUX/ TABLETS	528

**9.2 TÉ Y CAFETERÍA / TEA & COFFEE SERVICE /
THÉ ET CAFÉTÉRIA / TEE- UND KAFFEESERVICE 531**

PLANET	531
COSMOS	532
ATLANTIS	532
TETERAS / TEA POTS / THÉIÈRES / TEEKANNE	533

**9.3 SERVICIO DE BEBIDAS / BEVERAGE SERVICE
SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE-SERVIC 534**

SERVIDORES / SERVERS / VERSEUSES / GETRÄNKE-SERVIERKANNEN	535
JARRAS / PITCHERS / PICHETS / GETRÄNKEKRÜGE	536

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	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	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	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	1

P311F3

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
P311.003	18	20	1

P378

Cubitera para botella pequeña /
Champagne bucket "junior" /
Seau à champagne pour demi-bouteille /
Kühler für kleine Flaschen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
P378.000	14	16,5	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	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	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	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	6

P312

Cubo para hielo con disco separador /
Ice bucket with separative disk /
Seau à glaçons avec disque de séparation /
Eisbehälter mit Separationsscheibe

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
P312.000	11	13	1

P974

Enfriador isotérmico (doble pared) /
Double wall insulated cooler /
Rafraîchisseur isotherme double paroi /
Doppelwändiger isothermischer Sektkühler



REF	Ø cm	H cm	U
P974.000	10,5	20	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

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	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	12
P988.300*	35 x 26	27	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	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	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	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	1
P311.020**	22	69,0	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	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	1

**Barreño doble pared para bebidas /
Beverage bin/
Bac à boissons /
Getränkewanne**

47225

Construcción de pared doble /
Double wall construction /
Double paroi /
DoppelwandigeAusführung



REF	Ø ↑ cm	Ø ↓ cm	H cm	U
47225	47	38	20,8	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	1

COCTELERIA / COCKTAIL SERVICE / COCKTAIL / COCKTAIL-SERVICE



P330 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



REF	H cm	Lts	U
P330.035	18,0	0,35	1
P330.050	20,5	0,50	1
P330.070	23,5	0,70	1

47610 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



Pulido brillante. La tapa se quita fácilmente.
Mirror finished. Crimped top removes easily.
Polissage brillant. La partie supérieure gaufrée se retire facilement.
Hochglanzpolierter. Der eingefasste Deckel lässt sich ganz einfach abnehmen.

REF	L	Ø cm	H cm	U
47610	0,35	6,4	17,8	10
47612	0,71	8,9	22,3	5
47622	0,65	8,9	20,3	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	12
46791	8,64	11,4	443,60	12

48070 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



REF	Ø cm	H cm	ml	U
48070	10,2	17,1	887,20	12

P388 Pinza hielo / Ice tong /
Pince à glace / Eiszange



REF	L cm	U
P388.014	14	12
P388.018	18,5	12

47104 Pinza hielo / Ice tong /
Pince à glace / Eiszange



REF	L cm	U
47104	15,9	12

P3181 Colador gusanillo / Cocktail strainer /
Passoire à cocktail / Cocktailsieb



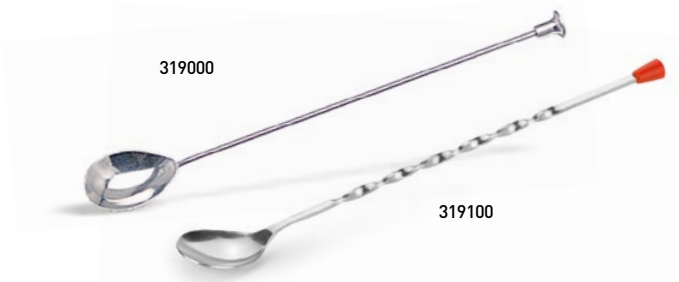
REF	Ø cm	cm	U
P318.100	7,6	11,7 x 15	12

P616 Exprime limones / Lemon squeezer /
Presse citron / Zitronenpresse



REF	Ø cm	U
P616.000	17	1

P319 Cuchara batidora / Cocktail spoon /
Cuillère à cocktail / Mixerlöffel



REF	L cm	U
P319.000	26,5	1
P319.100	28,0	12

P399 Dosificador licor / Jigger /
Mesure à cocktail / Messbecher



REF	Ø cm	H cm	ml	U
P399.000	A 3,7	A 2,8	25	1
	B 4,1	B 5,7	50	

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

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

P. 137



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	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	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	12
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	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	1
4743-06	45,7 x 15,2 x 15,6	2,8	6	1
4746-06	61 x 15,2 x 11,4	3,8	8	1
4740-06	30,5 x 15,2 x 11,4	2,2	2	1
4742-06	45,7 x 15,2 x 15,6	3,3	3	1
4745-06	61 x 15,2 x 11,4	4,4	4	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	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	1
P399.500	38 x 14	8,5	0,45 x 5	1
P399.600	45 x 14	8,5	0,45 x 6	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	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 champan / 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	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 Tapón botella / Bottle stopper / Bouchon bouteille / Flaschenverschluss



REF	Ø cm	H cm	U
P985.000	3	5,5	1

P983 Anillo anti-goteo / Ring stop drop / Stop gouttes / Antitropfring



REF	Ø cm	H cm	U
P983.000	4	2	1

P984 Sacacorchos doble palanca /
Double-lever corkscrew /
Tire-bouchon double levier /
Doppelflüglicher Korkenzieher



REF	cm	U
P984.100	17 x 6	12
P984.150	21,5 x 7,5	3

P9845 Sacacorchos de pared /
Wall-mounted corkscrew /
Tire-bouchon mur /
Korkezieher Wandmontage



REF	cm	U
P984.500	8 x 26 x 32	1

46789 Sacacorchos camarero /
Waiter's corkscrew /
Tire-bouchon de serveur /
Kellnermesser



REF	L cm	U
46789	11,7	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	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	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	6
2700L-06		68,6 x 55,6 x 2,1	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	12
1474-0606		35,6	12
1476-0901		40,6	12
1476-0606		40,6	12

Antideslizante.
Non-slip.
Antidérapant.
Rutschfeste.

1489 Talker® Bandejas / Talker® Trays /
Talker® Plateaux / Tabletts Talker®



REF		Ø cm	U
1489-0606		35,6	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	12
1620-01		36,8	12
1620-06		36,8	12
1612		41 x 31,8	12
1612-06		41 x 31,8	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	1
P619.002	35	1
P619.000	40	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	1
P956.040		40	1
P956.135		35	1
P956.140		40	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	1
3632	0,95	34,0 x 9,50	1
3648	1,40	38,1 x 16,5	1
3664	1,90	34,90 x 12,7	1
3628	3,80	43,2 x 14,0	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.



P890 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	U
P890.125	0,15	1
P890.025	0,25	1
P890.035	0,35	1
P890.060	0,60	1

P891 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	U
P891.035	0,35	1
P891.060	0,60	1
P891.100	1,00	1
P891.150	1,50	1
P891.200	2,00	1

P892 Lechera / Creamer / Crémère / Milchkanne



REF	Lts	U
P892.015	0,15	1
P892.025	0,25	1
P892.035	0,35	1
P892.060	0,60	1
P892.100	1,00	1
P892.150	1,50	1
P892.200	2,00	1

P893 Azucarero con tapa / Sugar bowl with lid / Sucrier avec couvercle / Zuckerdose mit Deckel



REF	Lts	U
P893.025	0,25	1
P893.035	0,35	1

P885 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	U
P885.025	0,25	1
P885.040	0,40	1
P885.060	0,60	1

P886 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	U
P886.035	0,35	1
P886.060	0,60	1

P887 Lechera / Creamer / Crémère / Milchkanne



REF	Lts	U
P887.015*	0,15	1
P887.025*	0,25	1
P887.035	0,35	1
P887.060	0,60	1
P887.100	1,00	1

* Diseño especial asas refs. P887.015 y P887.025 para facilitar el manejo / Special handle design for refs. P887015 and P887025 for a better handling.
Spécial design pour anses ref. P887.015 et P887.025 pour améliorer la prise en main / Spezielles Griffdesign für Art. P887.015 und P887.025 für die einfache Handhabung.

ATLANTIS

P880 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



REF	Lts	U
P880.020	0,20	1
P880.035	0,35	1
P880.050	0,50	1

P881 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



REF	Lts	U
P881.100	1,00	1
P881.175	1,75	1

P882 Lechera / Creamer / Crémère / Milchkanne



REF	Lts	U
P882.015	0,15	1
P882.035	0,35	1
P882.050	0,50	1
P882.100	1,00	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	1
P23.004	8,0	0,80	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	1
P23.009	8,0	0,60	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	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	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	1
P896.008	0,80	1

Colador bola infusiones /
Tea infusion mesh /
Infuseur à thé /
Teesieb

P8965



REF	Ø cm	U
P896.500	4,5	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	1
P349.060	0,60	1
P349.100	1,00	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	1
P337.060	0,60	1
P337.090	0,90	1
P337.150	1,50	1
P337.200	2,00	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	1
P895.010	1,00	1
P895.015	1,50	1
P895.020	2,00	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	1
P894.004	4,00	1
P894.005	5,00	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	12
52120		295	12
52172		591	12
52162		591	12
52170		1.242	12
52160		1.242	12
52174		1.892	6
52164		1.892	6

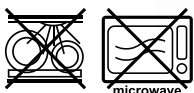


Pestañas de color naranja,
marrón o blanca que permiten
diferenciar fácilmente.

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





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	1

P6464 Jarra / Server /
Pichets / Karaffe



Tubo para hielo
Tube for ice
Tube pour les glaçons
Rohr für Eis



Ideal para zumos.
Ideal for juices.
Idéal pour le jus.
Ideal für Säfte.

REF	Lts	U
P646.400	1,9	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

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	1
P649.100	1,00	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	1
P644.240	1,40	1
P644.275	1,75	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	12

Polycarbonato. 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.

P6463 Tapa polipropileno para jarra apilable / Polypropylene lid for stackable Server /
Couvercle polypropylène pour pichet empilable / Polycarbonat Deckel für Karaffe



P6441 Jarra de policarbonato /
Polycarbonate server /
Pichet en polycarbonate /
Karaffe aus Polycarbonat



REF	Lts	U
P644.100	1,00	1
P644.175	1,75	1

P646 Jarra policarbonato apilable sin tapa /
Stackable polycarbonate server without lid /
Pichet polycarbonate Empilable sans couvercle /
Karaffe aus Polycarbonat ohne Deckel

CE



REF	Lts	U
P646.100	1,00	1
P646.103	1,00	1
P646.105	1,00	1
P646.200	2,00	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.

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	SCHIENE

P15.039



TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS /
TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES / SANDWICHTOASTER MIT 3 UND 6 ZANGEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150382	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150383	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR	TIMERKNOPF
RE150384	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150385	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR	TIMER
RE150386	REGLETA CERÁMICA	CERAMICAL TERMINAL	RÈGLETTE EN CÉRAMIQUE	KERAMISCHE SCHIENE
RE150387	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 TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT	STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SICHERHEITSTHERMOSTAT
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT	THERMOSTATREGLER
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT	KONTAKTSCHALTER
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT	GRÜNE KONTROLLLEUCHTE
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE	ORANGE KONTROLLLEUCHTE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE	STROMKABEL
RE150026	PIE	FOOT	PIED	FUSS
RE15070	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER MAILLE	MASCHENKORB
RE150701	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT
RE150702	CABEZAL PARA	HEAD	TÊTE	KOPF
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE	SEITLICHR 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 /
CRÊPIÈRE - CRÊPIÈRE DOUBLE / CRÊPEEISEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150751	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT

P15.084



PLANCHA ELÉCTRICA LISA / ELECTRIC GRIDDLE PLAIN /
PLAQUE ÉLECTRIQUE UNIE / GLATTER ELEKTRISCHER GRILL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150841	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE	HEIZELEMENT

P15.097



FUENTE FONDUE CHOCOLATE / CHOCOLATE FOUNTAIN /
FONTAINE À CHOCOLAT / SCHOKOLADENBRUNNEN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE150971	ESPIRAL INTERIOR PLÁSTICO	INTERIOR PLASTIC SPIRALE	SPIRALE INTÉRIEUR EN PLASTIQUE	EINNERE PLASTIKSPIRALE
RE1509741	CARCASA CILÍNDRICA	CYLINDRICAL CARCASE	CARCASSE CYLINDRIQUE	ZYLINDERGEHÄUSE
RE1509744	POMO DE PLÁSTICO	PLASTIC KNOB	POMMEAU EN PLASTIQUE	PLASTIKKNOPF
RE150978	ARANDELA SILICONA	SILICONE WASHER	RONDELLE EN SILICONE	SILIKONDICHTUNG
RE1509799	KIT FUENTE	FOUNTAIN KIT	KIT SOURCE	BRUNNENSET

P19.114-N / P19.114-A / P19.114-R



POSTE CON CINTA RETRÁCTIL ACERO INOX BRILLANTE / BARRIER WITH RETRACTABLE BELT. MIRROR POLISHED /
POTEAU DÉROULEUR À SANGLE. ACIER INOX BRILLANT / SEPERATIONSPFOSTEN MIT EINZIEHBAREM BAND GLÄNZEND

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
RE191110	PIEZA PLÁSTICO	PLASTIC PIECE	PIÈCE EN PLASTIQUE	PLASTIKTEIL
RE191140	BASE	BASE	BASE	BASIS

P248.028 / P248.032 / P248.035 / P248.040 / P248.045



OLLA CON GRIFO Y TAPA / STOCK POT WITH TAP AND LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET ET COUVERCLE / KOCHTOPF MIT ABLAUFHAHN UND DECKEL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
IV248000	GRIFO INOX	INOX TAP	ROBINET INOX	GRIFF ROSTFREIER STAHL



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 / POMMESSCHNEIDER

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	CLÉ D'ACOUPLEMENT	KUPPLUNGSSCHRAUBENSCHLÜSSEL



MX1050TXSEE / MX1050XTPSEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
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 / MX1100XTPSEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L	BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L
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	133
ABRIDOR DE OSTRAS.....	132
AFILADOR DE CUCHILLOS.....	323
ALCUZA.....	116
ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS.....	524
ALFOMBRAS	146
ALU-PRO	42-44
ANILLO ANTI-GOTEO.....	526
ANTIALÉRGICO	34-35, 99-107
ANTIMICROBIAL	80-83
APLASTACARNES	116
ARAÑA	86
ARMARIO CALIENTE.....	346-347
ARO	259
ASADOR GRILL.....	56, 61
AZUCARERO.....	531
BALANZA.....	140-142
BAMBÚ NATURAL & MADERA.....	490-491
BANDA SELLADORA SILICONA.....	164
BANDEJA.....	71-73, 431-433, 437, 466-467, 481-482, 528-529
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE.....	71, 73
BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX.....	481-482
BANDEJA CAMARERO.....	528-529
BANDEJA FAST-FOOD.....	481
BANDEJA GASTRONORM.....	71
BANDEJA ISOTÉRMICA	483
BANDEJA OVAL.....	466-467
BANDEJA PARA MARISCOS.....	510
BANDEJA PASTELERÍA.....	72-73, 416
BANDEJA PORTACUBIERTOS.....	482
BANDEJA PRESENTACIÓN	424
BANDEJAS ANTI-DESLIZANTES	511, 528-529
BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO	481, 528
BANDEJAS. CUBIC	391
BAÑO MARÍA	28, 336, 345, 448-449, 457
BAR KEEP®	529
BARRA DE NOTAS.....	116
BASE PIZZA.....	75
BATERIA COLOR.....	38, 60
BATERÍA IDEA	40-41
BATERIA PRESENTACIÓN.....	366-370
BATIDOR	105, 244, 475
BATIDORA SOBRE MESA.....	305
BATIDORAS DE VASO.....	312-321
BATIDORAS PARA BATIDOS.....	322
BLACK SERIES.....	46, 56, 61, 70
BOL	104, 416, 431, 437, 462-464, 483
BOL DOBLE PARED	104, 462-464
BOL ESTRIDADO INCLINADO	464
BOQUILLA.....	264-267
BOQUILLA POLICARBONATO.....	267
BOTELLA BAR.....	529
BRAZOS TRITURADORES.....	309-311
BUFFET CUBIC. CARRO BUFFET	376-400
BUFFET CUBIC. CUBOS Y ESTANTES.....	393
BUFFET CUBIC. MUEBLE EXPOSITOR.....	395-398
CACEROLA ALUMINIO.....	43
CACEROLA COOL • LINE.....	36-38
CACEROLA HANDY	32
CACEROLA IDEA	41
CACEROLA INOX-PRO.....	26
CACEROLA TOP LINE	22
CACEROLA VIOLET	34
CACILLO.....	78, 89, 104, 445, 469-471, 473-474, 475

ARTÍCULO	PÁGINA
CAFETERA.....	531, 532
CAJA CONDIMENTOS	525
CAJA GN BAMBU	374
CALDERO.....	242-243
CALENTADOR DE PLATOS	348
CALENTADOR INDUCCIÓN MIRAGE.....	338-339
CALENTADORES	326-327, 335-336, 448-449
CAMPANA PARA POSTRES	250
CARRO BASCULANTE	205
CARRO CON GUIAS.....	205-210, 212-213
CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE	206-208
CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE.....	207-208
CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO	212
CARRO DE MADERA	196-199
CARRO DE PLÁSTICO	200, 214-215
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE	202
CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO.....	200
CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE.....	201-203
CARRO DESCONGELACIÓN	209
CARRO DESEMBARACE	200, 203
CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD.....	210
CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN	209
CARRO GUERIDON	198
CARRO HIELO.....	215
CARRO PARA CARGAS PESADAS	212
CARRO PARA CESTAS	213
CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE	214
CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM	205-209
CARRO PORTACUBIERTOS	199, 211, 481
CASCANUECES.....	479
CAYENNE®	332-336
CAZO ALUMINIO.....	44
CAZO BOMBEADO.....	23, 28, 33, 44, 47, 242
CAZO COOL • LINE	37-38
CAZO HANDY.....	33
CAZO IDEA.....	41
CAZO INOX-PRO.....	27-28
CAZO TIPO FRANCÉS	23, 27
CAZO VIOLET	34
CAZOS DE MEDIDAS.....	144
CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN	46
CAZUELA BLACK SERIES.....	46
CAZUELA PUJADAS 1921	49
CEDAZO	251
CENICERO	445, 512
CEPILLO METÁLICO.....	117
CESTA GRANDES BANDEJAS	188
CESTA PAN	495
CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS.....	188
CESTA PARA CUBIERTOS.....	185, 194
CESTA REJADA	375
CESTA UNIVERSAL	185, 194
CESTAS ABIERTAS.....	178-181
CESTAS CERRADAS.....	182-183
CESTAS PARA PLATOS	186-188, 194
CESTAS PARA TAZAS.....	184
CESTAS POLIPROPILENO	492-497
CESTILLO PARA CUBIERTOS	185
CHAFING , ACCESORIOS.....	451, 457-458
CHAFING DISH	450-451, 452-453, 455-456
CHAFING DISHEES ECONOMICOS	456
CHAFING DISHES INTRIGUE	450-451
CHAFING DISHES NEW YORK, NEW YORK.....	452-454
CHAMPAÑERA	518-521

ARTÍCULO	PÁGINA
CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS	526
CINTA PVC PARA MOUSSE.....	260
CLIP DE IDENTIFICACIÓN.....	176, 182-183, 187-188
COCTEL	522-523
COCTELERA	522
COLADOR	110-112
COLADOR BOLA INFUSIONES.....	533
COLADOR CHINO	111
COLADOR GUSANILLO	523
COLAPASTAS.....	30
COLECTIVIDADES	480-484
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS	223-229
CONJUNTOS. CUBIC.....	384-387
CONO PRESENTACIÓN.....	508
COOL • LINE.....	36-38, 60
COPA HELADO	238
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS.....	134
CORTADOR DE CEBOLLAS.....	127
CORTADOR DE LECHUGA	126
CORTADOR DE PATATAS FRITAS	125
CORTADOR EN CUBOS.....	132
CORTADOR QUESOS.....	132
CORTADOR SECCIONADOR	128
CORTADOR TOMATES.....	131
CORTADORA DE PEPINOS	125
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES.....	307
CORTADOR-REBANADOR	123-124
CORTAHUEVOS	134
CORTAPASTAS.....	246, 258
CRÊPERA.....	295
CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO.....	203
CUBETA GASTRONORM SIN BPA	168-169
CUBETAS CONTEMPORARY MIRAMAR.....	371-372
CUBETAS HELADERÍA.....	239
CUBITERA DE PLÁSTICO	520
CUBO CHAMPÁN	518-521
CUBO CON BASE	518
CUBO HIELO.....	519
CUCHARA	85, 87, 89, 105, 245, 445, 469-474, 475
CUCHARA BATIDORA	523
CUCHARA SERVICIO.....	87, 105
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO	133
CUCHILLO	472, 474
CUECE PASTAS	294
CUSCUSERA.....	29
DISPENSADOR A PRESIÓN.....	114-115
DISPENSADOR BOLSAS TE Y AZÚCAR. CUBIC	392
DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES.....	253
DISPENSADOR DE CEREALES	461
DISPENSADOR DE ZUMOS	454, 461
DISPENSADOR LECHE.....	461
DISPENSADOR PAN.....	492
DISPENSADOR ZUMOS. CUBIC	388
DISPENSADORES	253, 388, 454, 461, 492
DOSIFICADOR LICOR.....	523
ELEGANCE	419
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH.....	458
EMBUDO.....	113, 252
EMBUDO DOSIFICADOR.....	252
ENFRIADOR BOTELLAS BUFFET. CUBIC	395
ENFRIADOR ISOTÉRMICO.....	520
ENSALADERA ACRÍLICA	468
ESCAMADOR	117
ESCURRIDERA	112

ARTÍCULO	PÁGINA
ESPÁTULA	79, 89, 96, 105, 245, 469, 471, 473, 475
ESPÁTULA PARA UNTAR	97-98
ESPECIEROS	115
ESPUMADERA.....	79, 86, 89, 469, 471, 473, 475
ESTACION BUFFET	460
ESTACION BUFFET PARA COCINA INDUCCION.....	460
ESTACION BUFFET TRINTANCHE	344
ESTANTERÍAS	216-233
EXPOSITOR BOLLERIA	409-410
EXPOSITOR DE TARTAS.....	251
EXPOSITOR GASTRONORM.....	430
EXPOSITOR TRES NIVELES. CUBIC.....	388
EXPOSITORES	411
EXPRIME LIMONES	523
EXPRIMIDOR	129, 323
FLANERO.....	256, 261, 271
FLAP IDENTIFICACIÓN.....	175
FLAP-RACK®.....	174-189
FONDOS PERFORADOS GASTRONORM.....	157, 158, 161, 167, 171, 209
FREIDORA	289-290
FUEL PARA CHAFING DISH	458
FUENTE DE PESCADO BORDE VUELTO.....	467
FUENTE FONDUE CHOCOLATE	345
FUENTE HONDA CÓNICA.....	243
FUENTE OVAL	435-436, 466-467
FUNDA PROTECTORA DE VINILO	214
FUNDAS DESECHABLES POLIETILENO DISPENSADOR	212
GANCHO	113
GASTRONORM FONDO DIFUSOR	165
GASTRONORM INOXIDABLE.....	156-162, 165
GASTRONORM MELAMINA	425-429
GASTRONORM POLICARBONATO	166-167
GASTRONORM POLIPROPILENO	170-171
GASTRONORM VIOLET	172
GEL LUBRICANTE SANITARIO	135
GOFRERAS	295
GRILL	301-303
GUANTES PROTECCIÓN.....	145
HANDY	32-33
HARINERO.....	112
HELADERÍA	349-357, 236-239
HERVIDOR DE ARROZ	294
HORNOS	292
INDUCCIÓN 3-D MIRAGE	328-329
INOX-PRO	24-30
INSERTOS.....	286, 329, 339, 452-453
JARRA	536-537
JARRA AGUA	536-537
JARRA DE MEDIDAS	144
JARRA PARA INFUSIONES.....	533
JARRA POLICARBONATO	537
JARRA TERMO	535
JARRA VIOLET.....	320
LÁMPARA MANTENEDORA.....	341-343
LAVA-RACIONADOR ACERO INOX	239
LECHERA.....	531, 532
LIBRADOR	243
LICUADORAS.....	323
LIDSAVER®	401-407
MANDOLINAS	135
MANGAS PASTELERAS	262-263
MANOPLA.....	145
MANTA ENFRIADORA.....	520
MANTECADORA	350-353

ARTÍCULO	PÁGINA
MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA	528
MANTELES INDIVIDUALES	498-499
MARCADOR DE TARTAS	248
MARCADORES TIZA	487
MARCOS PARA BANDEJAS	72
MEDITERRANEAN	441
MELAMINA PRESENTACIÓN	414-442
MELAMINA SLIM	425-426
MESA DE CORTE	139
MESITA BUFFET. CUBIC	392
MICRO-ONDAS	293
MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN	504
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO	506-507
MINIATURAS INOX	502-503
MINIATURAS MELAMINA	439, 504
MIRAGE®	328-329, 338-339
MIRAMAR®	364-372
MIRAMAR® BATERÍA PRESENTACIÓN	366-370
MIRAMAR® CUBETAS CONTEMPORARY	371-372
MIRAMAR® PLANTILLAS	369-370, 372
MOLDE CAKE	254, 261, 271
MOLDE FORMA CORAZÓN	260
MOLDE FORMA LÁGRIMA	260
MOLDE HEXAGONAL	260
MOLDE HUEVO	116
MOLDE MEDIA CAÑA	261
MOLDE NIDO	86
MOLDE OVAL	256, 260
MOLDE PARA PIZZA	75
MOLDE SEMIESFÉRICO	243
MOLDES "FLEXIPAN"	274-281
MOLDES DE SILICONA	268-273
MOLDES PASTELERÍA	254-257, 259-261, 268-281
MOLDES SILICONA 600 X 400	272-273
MOLINILLO ESPECIAS	324
MOLINILLO PIMIENTA	510
MOLINILLO SAL	510
MULTIMETAL	47, 63
NEW YORK®	452-454
NÚMERO MESA	509
OLLA ALUMINIO	43
OLLA CON GRIFO	30
OLLA COOL • LINE	36, 38
OLLA ELÉCTRICA	336
OLLA HANDY	32
OLLA IDEA	41
OLLA INOX-PRO	26, 30
OLLA TOP LINE	22
PAELLERA ACERO ESMALTADO	66
PAELLERA ALUMINIO	55
PAELLERA INOX-PRO	26
PAELLERA PUJADAS 1921	49
PAELLERA TOP LINE	22
PAELLERA VALENCIANA	66
PAELLERO ESMALTADO GAS	67
PALA CHIPS	95
PALA FAST-FOOD	97
PALA PASTELES	97
PALA PESCADO	79, 97
PALA PIZZA	76
PALA PRESENTACIÓN	420, 422
PANEL INFORMACIÓN	485
PAÑO SILICONA	145
PAPEL SILICONADO	76

ARTÍCULO	PÁGINA
PAPELERA SOBREMESA	512
PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO	70
PASAPURÉS	113
PERFILES DIVISORIOS	157, 362
PINCEL	247, 475
PINCHANOTAS	511
PINCHO / BROCHETA	511
PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC	389
PINZA	89, 91-95, 104, 477-479, 491, 523
PINZA BUFFET	92-93, 477-479
PINZA CHARCUTERÍA	479
PINZA PARA MARISCO	479
PINZA REPOSTERÍA	478
PINZA SERVICIO	477-479
PINZAS PARA EMPLATAR	91
PISTOLA REPOSTERIA	263
PIZARRAS	486-487
PIZARRAS PRESENTACIÓN	500-501
PLACA "RESERVADO"	509
PLACA ADAPTADORA ANGULAR	163
PLACA CALIENTE	343, 345
PLACA ENFRIADORA	468
PLACA PROHIBIDO FUMAR	509
PLACAS INDUCCIÓN	284-288, 338-339
PLANCHA ELÉCTRICA	303
PLANTILLAS	369-370, 372
PLATO BOTELLA VINO / SOPORTE CUCHARA	527
PLATOS	417, 418, 441, 442, 443, 483
PLATOS COLORES	442
PORCIONADOR APRETABLE	237
PORTA BROCHETAS	511
PORTA CUBIERTOS	199, 203, 211, 481-482
PORTAMENÚS	514
PORTASALADOS / PORTASALSAS	510
PORTATARJETAS	514
POSTE SEPARACIÓN	485
PRESENTADOR BOLS MELAMINA. CUBIC	394
PRESENTADOR CUBETAS GN	163, 430
PROCESADOR DE ALIMENTOS	305-308
PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL	133
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS	118-135
PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO	457
PROTECTOR ANTI-ALIENTO	457
PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN . 48-49	250
QUEMADOR ELÉCTRICO	88, 105, 236-238
RACIONADOR DE HELADO	108-109
RALLADOR	97-98, 117, 248
RASQUETA	127
REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS	415, 417, 433, 437, 438
RECIPIENTE PARA SALSAS	509
RECOGEMIGAS	139
RECOGEVERDURAS	118-133
REDCO®	74
REJILLAS GN	74, 253
REJILLAS PASTELERÍA	142
RELOJ DE COCINA DIGITAL	117
REMO	328-329, 330-331, 332-335
RETERMALIZADOR	330-331
RETERMALIZADOR RETRO	330-331
RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS	328-329, 330-331, 332-335
RODILLO	246-247
RULETA CORTAPIZZAS	97

ARTÍCULO	PÁGINA
RUSTIDERA	69-70
SACACORCHOS	527
SACACORCHOS DE PARED	527
SALAMANDRA.....	294
SALSERA	510
SALSERA BORDE ONDULADO.....	508
SARTÉN "LIONESA".....	65
SARTÉN ACERO INOXIDABLE.....	58-60
SARTÉN ALUMINIO.....	54-56
SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN	61
SARTÉN BLACK SERIES.....	56, 61
SARTÉN CRÊPES.....	55, 65, 56
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS.....	66
SARTÉN IDEA.....	60
SARTÉN MULTIMETAL.....	63
SARTÉN PARA BLINIS.....	55
SARTÉN PUJADAS 1921.....	64
SARTÉN VIOLET.....	56
SARTENES.....	60-65
SARTENES COOL • LINE.....	60
SAUTEX ALUMINIO	44
SAUTEX HANDY	33
SAUTEX INOX-PRO	28
SEPARADOR PARA OLLA CON GRIFO	30
SERVILLETERO	513
SERVILLETERO. CUBIC.....	392
SIERRA DE COCINA.....	98, 117
SIGNATURE	190-195
SOLUCIONES DE DISPENSADO.....	401-407
SOPERA.....	468
SOPLETE COCINA.....	250
SOPORTE CUCURUCHO.....	238
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN.....	423
SOPORTE MESA BANDEJA MARISCO.....	511
SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO.....	512
SOPORTE PARA BANDEJAS PORTACUBIERTOS GN	482
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO.....	111
SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN.....	520
SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS	263
SOPORTE PARA NÚMEROS	509
SOPORTE PARA PINCHOS. CUBIC.....	389
SOPORTE PARA PIZZAS	76
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE	163
SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA.....	421
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL.....	423
SOPORTE TAPAS GN.....	163
SPOODLE®	80-84, 104
SPOODLE® NYLON	84
STONE.....	418
SUPER PAN 3®	159-161
SUPER PAN® SUPER SHAPES	360-362
TABLA DE CORTE.....	136-139
TABLA DE CORTE VIOLET	139
TAPA BATERIA.....	22, 27, 33, 34, 44
TAPA GN	160, 162, 167, 169, 170, 172
TAPA INOX PARA PLATOS.....	515
TAPA INOX-PRO	27
TAPA PARA BOL DOBLE PARED	464
TAPA PARA CESTA	185
TAPA PLATOS	515
TAPA PLATOS PLÁSTICO	515
TAPA POLINORM®	162, 167, 170, 172
TAPA TAZA DESAYUNO.....	483
TAPA VIOLET.....	34

ARTÍCULO	PÁGINA
TAPAS GN TRANSPARENTES	424
TAPETE DE SILICONA.....	76
TAPÓN CHAMPÁN.....	526
TAPÓN UNIVERSAL	526
TAZA	444
TENEDOR	85, 89, 117, 469, 473, 474
TERMO CON DOSIFICADOR	535
TERMÓMETRO	143
TERRACOTA.....	415-417
TETERA.....	531, 532, 533
TETERA CON FILTRO	533
TOP LINE	20-23
TOSTADORA	296-300
TRÍPODE PAELLERO	67
T-VERSION	176-184
UTENSILIOS DE SERVICIO	469-479
UTENSILIOS MANGO MADERA.....	98
VAPORERA COOL • LINE.....	37
VAPORERA INOX-PRO	30
VASO	441, 484
VERSATIL MACHINE.....	129
VIOLET COLLECTION.....	34-35, 99-107, 172
VITRINAS PRESENTACIÓN.....	409-410
WOK ACERO	65
WOK BLACK SERIES.....	61
WOK INOX.....	59
WOK MULTIMETAL.....	63
WOK PUJADAS 1921	64

ARTÍCULO	PÁGINA
ADAPTOR BAR	157, 362
ADJUSTABLE DISH CADDY	214
AIR POT	535
ALLERGEN-FREE	34-35, 99-107
ALU-PRO	42-44
ANGLED ADAPTOR PLATE	163
ANTIMICROBIAL	80-83
ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES	528
APPLE CORER	134
ASHTRAY	445, 512
BAIN MARIE	28, 336, 345, 448-449, 457
BAKERY DISPLAY CASES	409-410
BAR KEEP	529
BAR KEEP®	529
BAR MATS	524
BARRIER	485
BASE FOR BURNER	67
BASKET, BREAD	495
BASKET, WIRE	375
BILL SPIKE	511
BIRD NEST MOULD	86
BLACK SERIES	46, 56, 61, 70
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN	66
BLACKBOARDS	486-487
BLENDERS	312-321
BOILER	242-243
BOTTLE COASTER/SPOON REST	527
BOWL	104, 416, 431, 437, 462-464, 483
BOWLS, ANGLED BEEHIVE	464
BOWLS, COVERS FOR DOUBLE WALL ROUND	464
BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING	104, 462-464
BPA FREE GASTRONORM PAN	168-169
BREAD DISPENSER	492
BREATH GUARDS, MOBILE	457
BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC	457
BRUSH	247, 475
BUCKET WITH BASE	518
BUCKET-HOLDER STAND	520
BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY	376-400
BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES	393
BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE	395-398
BUFFET FUEL	458
BUFFET STATION	344
BUFFET STATION, CONTOURED	460
BUFFET STATION, INDUCTION	460
BUFFET WINE COOLER. CUBIC	395
BUTTER SPREADER	97-98
CAKE DIVIDER	248
CAKE MOULD	254, 261, 271
CAKE SERVER	97
CAKE STAND	251
CAN OPENER	133
CARAMEL CREAM MOULD	256, 261, 271
CARAMELIZER	250
CARD HOLDER	514
CARRY-SKEWERS	511
CASSEROLE	46
CASSEROLE BLACK SERIES	46
CASSEROLE PUJADAS 1921	49
CAST IRON MINIATURE	506-507
CAYENNE®	332-336
CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS	328-329, 330-331, 332-335
CEREAL DISPENSER	461

ARTÍCULO	PÁGINA
CHAFERS	450-451, 452-453, 455-456
CHAFERS ACCESSORIES	451, 457-458
CHAFERS, ECONOMY	456
CHAFERS, INTRIGUE®	450-451
CHAFERS, NEW YORK®	452-454
CHALKMARKERS	487
CHAMPAGNE BUCKET	518-521
CHAMPAGNE STOPPER	526
CHECK MINDER	116
CHEESE CUTTER	132
CHINESE COLANDER	111
CHIP BAGGER	95
CHOCOLATE FOUNTAIN	345
CLEAR GN LIDS	424
CLEARING TROLLEY	200, 203
CLIP TAGS	176, 182-183, 187-188
COCKTAIL SERVICE	522-523
COCKTAIL SPOON	523
COCKTAIL STRAINER	523
COFFE MAKER	533
COFFE POT	531, 532
COLANDER	110-112
COLANDER	112
COLORED COOKWARE	38, 60
COMPLETE KITS OF SHELVING	223-229
CONDIMENT HOLDER	525
CONFECTIONERY FUNNEL	252
CONICAL SAUCEPAN	23, 28, 33, 44, 47, 242
CONTEMPORARY PANS, MIRAMAR®	371-372
COOL • LINE	36-38, 60
COOLING PLATE	468
CORKSCREW	527
CORNET STAND	238
COUNTER-TOP DISPENSER	199, 211, 481
COUNTERTOP MIXERS	305
COUSCUS SET	29
COVERS, PLASTIC PLATE	515
COVERS, PLATE	515
CREAMER	531, 532
CRÊPE MAKER	295
CUBE CUTTER	132
CUCUMBER SLICER	125
CUP	444
CUP RACKS	184
CUTLERY BIN	482
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY	203
CUTTING BOARD	136-139
CUTTING BOARD TABLE	139
CUTTING BOARD VIOLET	139
DESSERT COVER	250
DICER & SLICER	123-124
DISHES	417, 418, 441, 442, 443, 483
DISHES, COLORED	442
DISPENSERS	253, 388, 454, 461, 492
DISPENSING SOLUTIONS	401-407
DISPLAY CABINET	409-410
DISPLAY COOKWARE	366-370
DISPLAY SLATES	500-501
DISPLAY STANDS	411
DISPLAY TRAY	424
DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC	394
DISPOSABLE COVER	212
DOUBLE COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN	482
DOUBLE CUTTER	246, 258

ARTÍCULO	PÁGINA
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY	210
DOUBLE WALL INSULATED COOLER	520
DREGDERS	115
DRINK MIXERS	322
DROP-IN	286, 329, 339, 452-453
EGG RING	116
EGG SLICER	134
ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH	458
ELECTRIC SLICING MACHINE	307
ELEGANCE	419
ENAMELLED GAS BURNIER	67
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN	66
FAST-FOOD TURNER	97
FISH SCALER	117
FISH TRAY	467
FISH TURNER	79, 97
FLAP IDENTIFICATION	175
FLAP-RACK®	174-189
FLARED SAUCE CUPS	508
FLATWARE BASKET	185
FLOUR BIN	112
FOOD-PROCESSORS	305-308
FORK	85, 89, 117, 469, 473, 474
FRENCH FRY CUTTER	125
FRENCH STYLE SAUCEPAN	23, 27
FRUIT & VEGETABLE SLICER	127
FRY PAN "LYONNAISE"	65
FRY PAN ALUMINIUM	54-56
FRY PAN BLACK SERIES	56, 61
FRY PAN BLINIS	55
FRY PAN CAST ALUMINIUM	61
FRY PAN COOL • LINE	60
FRY PAN CRÊPE	55, 65, 56
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES	66
FRY PAN IDEA	60
FRY PAN MULTIMETAL	63
FRY PAN PUJADAS 1921	64
FRY PAN ST/STEEL	58-60
FRY PAN VIOLET	56
FRY PANS	60-65
FRYER	289-290
FUNNEL	113, 252
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE)	425-429
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE)	166-167
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE)	170-171
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY	209
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM	165
GASTRONORM ST/STEEL	156-162, 165
GASTRONORM STAND	430
GASTRONORM VIOLET	172
GLASS	441, 484
GLOVES	145
GN BAMBOO BOX	374
GN TRANSPORT TROLLEY	205-209
GRANITE-SLATE DISPLAYER	423
GRATER	108-109
GRAVY BOAT	510
GRID FOR STOCK POT WITH TAP	30
GRID GN	74
GRID PASTRY	74, 253
GRIGGLE	303
GRILL	56, 61
GRILL	301-303
GRINDER (ELECTRIC)	324

ARTÍCULO	PÁGINA
HANDY	32-33
HEART RING MOULD	260
HEATING PLATE	343, 345
HEMISPHERICALD MOULD	243
HEXAGON MOULD	260
HOOK	113
HOT CUPBOARD	346-347
HOT TRAY WARMER	348
HOT-PLATE WITH HANDLES	70
ICE BUCKET	519
ICE CADDY	215
ICE CREAM CONTAINERS	239
ICE CREAM CUP	238
ICE CREAM SCOOP	88, 105, 236-238
ICE-CREAM CHURN	350-353
ICE-CREAM PARLOUR	349-357, 236-239
IDEA COOKWARE	40-41
INDUCTION HOBBS	284-288, 338-339
INFORMATION SIGN	485
INOX-PRO	24-30
INSTITUTIONS	480-484
INSULATED COFFE POT	535
ISOTHERMAL TRAY	483
JIGGER	523
JUICE DISPENSER	454, 461
JUICE DISPENSER. CUBIC	388
JUICE EXTRACTORS	323
KITCHEN BOW SAW	98, 117
KITCHEN BOWL	243
KITCHEN TIMER ALARM	142
KITS. CUBIC	384-387
KNIFE	472, 474
KNIFE SHARPENER	323
KNIFE / WHEEL (SPARE PART)	133
LADLE	78, 89, 104, 445, 469-471, 473-474, 475
LAMP	341-343
LARGE TRAY HOLDER	512
LEMON SQUEEZER	523
LID FOR BREAKFAST CUP	483
LID FOR COOKWARE	22, 27, 33, 34, 44
LID GN	160, 162, 167, 169, 170, 172
LID INOX-PRO	27
LID RACKS	185
LID VIOLET	34
LIDSAVER®	401-407
LOBSTER CRACKER	479
MANDOLINES	135
MANUAL FOOD PROCESSORS	118-135
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE	423
MATS	146
MEASURING CUPS	144
MEASURING JUG	144
MEAT BEATER	116
MEDITERRANEAN	441
MELAMINE FOR PRESENTATION	414-442
MELAMINE MINIATURES	439, 504
MELAMINE SLIM	425-426
MENU HOLDER	514
METALLIC BRUSH	117
MICRO-WAVES	293
MILK DISPENSER	461
MINIATURE CAST ALUMINIUM	504
MIRAGE®	328-329, 338-339
MIRAGE® 3D INDUCTION	328-329

ITEM	PAGE
MIRAGE® INDUCTION WARMER	338-339
MIRAMAR®	364-372
MIRAMAR® CONTEMPORARY PANS	371-372
MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE	366-370
MIRAMAR® TEMPLATES	369-370, 372
MIXING PADDLE	117
MOULDS "FLEXIPAN"	274-281
MULTIMETAL	47, 63
NAPKIN HOLDER	513
NAPKIN HOLDER. CUBIC	392
NATURAL BAMBOO & WOOD	490-491
NEW YORK®	452-454
NON SLIP SERVING TRAY	511, 528-529
NON-SMOKING SING	509
NON-STICK SILICONE MAT	76
NUMBER CARD HOLDER	509
NUT CRACKER	479
NYLON SPOODLE®	84
OIL POURER	116
ONION CUTTER	127
OVAL MOULD	256, 260
OVAL SERVING DISH	435-436, 466-467
OVAL SERVING TRAY	466-467
OVEN MITT	145
OVENS	292
OYSTER OPENER	132
PAELLA PAN ALUMINIUM	55
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL	26
PAELLA PAN PUJADAS 1921	49
PAELLA PAN TOP LINE	22
PAN BAND	164
PASTA COLANDER	30
PASTA COOKER	294
PASTRY BAGS	262-263
PASTRY MOULDS	254-257, 259-261, 268-281
PASTRY TORCH	250
PEPPER MILL	510
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM ...	157, 158, 161, 167, 171, 209
PIZZA MOULD	75
PIZZA PAN	75
PIZZA PAN RACK	76
PIZZA PEEL	76
PIZZA WHEEL	97
PLACE MATS	498-499
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET	520
PLATING TONGS	91
POLINORM® LID	162, 167, 170, 172
POLYCARBONATE TUBE	267
POLYPROPYLENE BASKETS	492-497
PORTION CONTROL DISPENSER	253
POT-GRABBER	145
PRESS CUM ICING	263
PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION....	48-49
PVC RIBBON	260
RACK (BIG TRAYS)	188
RACK (CLOSED SYSTEM)	182-183
RACK (DISHES)	186-188, 194
RACK (FLATWARE)	185, 194
RACK (ISOTHERMAL TRAYS)	188
RACK (OPENED SYSTEM)	178-181
RACK (UNIVERSAL)	185, 194
RAMEKIN	415, 417, 433, 437, 438
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS	72
REDCO®	118-133

ITEM	PAGE
RETHEMALIZER RETRO	330-331
RETHEMALIZERS	328-329, 330-331, 332-335
RICE COOKER	294
RING	259
RING STOP DROP	526
ROAST PAN	69-70
ROLLING PIN	246-247
SALAD BOWL	468
SALAD CUTTER	126
SALAMANDER	294
SALT MILL	510
SANITARY GEL LUBRICANT	135
SAUCE PAN ALUMINIUM	44
SAUCE PAN COOL • LINE	37-38
SAUCE PAN HANDY	33
SAUCE PAN IDEA	41
SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL	27-28
SAUCE POT ALUMINIUM	43
SAUCE POT COOL • LINE	36-38
SAUCE POT HANDY	32
SAUCE POT IDEA	41
SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO	26
SAUCE POT TOP LINE	22
SAUCE POT VIOLET	34
SAUCEPAN VIOLET	34
SAUTÉ PAN ALUMINIUM	44
SAUTÉ PAN HANDY	33
SAUTÉ PAN INOX-PRO	28
SCALE	140-142
SCOOP	243
SCRAPER	97-98, 117, 248
SERVER	536-537
SERVER VIOLET	320
SERVER, POLICARBONATE	537
SERVING PADDLE	420, 422
SERVING TOOLS	469-479
SERVING TRAY	528-529
SERVING TRAY. CUBIC	391
SHAKER	522
SHELVING	216-233
SIEVES	251
SIGNATURE	190-195
SILICONE MOULDS	268-273
SILICONE MOULDS 600 X 400	272-273
SILICONIZED BAKING PAPERS	76
SKEVER	511
SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC	389
SKEWER SUPPORT. CUBIC	389
SKIMMER	79, 86, 89, 469, 471, 473, 475
SNACK BOWL SET	510
SOUP KETTLE	336
SOUP TOUREEN	468
SPATULA	79, 89, 96, 105, 245, 469, 471, 473, 475
SPOODLE®	80-84, 104
SPOON	85, 87, 89, 105, 245, 445, 469-474, 475
SPOONS	87, 105
SQUEEZE DISHER	237
SQUEEZER	129, 323
SQUEEZE DISPENSER	114-115
ST/STEEL MINIATURES	502-503
ST/STEEL SCOOP WASHER	239
ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY	481-482
STAINLESS STEEL PLATE COVERS	515
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN	111

ITEM	PAGE
STAND FOR CUTTING BOARDS	163
STAND FOR GN CONTAINERS	163, 430
STAND FOR GN LIDS	163
STAND FOR SEA FOOD TRAY	511
STEAM POT COOL • LINE.....	37
STEAM POT INOX-PRO	30
STICK BLENDERS.....	309-311
STOCK POT ALUMINIUM	43
STOCK POT COOL • LINE	36, 38
STOCK POT HANDY.....	32
STOCK POT IDEA.....	41
STOCK POT INOX-PRO	26, 30
STOCK POT TOP LINE ST/STEEL	22
STOCK POT WITH TAP	30
STONE.....	418
SUGAR BOWL.....	531
SUPER PAN 3®	159-161
SUPER PAN® SUPER SHAPES	360-362
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER	199, 203, 211, 481-482
SUPPORT FOR PASTRY BAGS.....	263
TABLE CRUMBER	509
TABLE NUMBER	509
TABLE SING "RESERVED"	509
TABLE-TIDY.....	512
TEA INFUSION MESH.....	533
TEA POT.....	531, 532, 533
TEA POT WITH FILTER.....	533
TEA&SUGAR BAGS DISPENSER. CUBIC.....	392
TEAR MOULD	260
TEMPLATES.....	369-370, 372
TERRACOTA.....	415-417
THERMOMETER.....	143
THREE LEVELS STAND. CUBIC	388
TOASTER.....	296-300
TOMATOES SLICER	131
TONG.....	89, 91-95, 104, 477-479, 491, 523
TONG. BUTCHER'S	479
TONG. CAKE	478
TONG. UTILITY.....	92-93, 477-479
TONGS, SERVING	477-479
TOP LINE	20-23
TRAY.....	71-73, 431-433, 437, 466-467, 481-482, 528-529
TRAY (FAST-FOOD).....	481
TRAY (GASTRONORM)	71
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM).....	71, 73
TRAY (PASTRY)	72-73, 416
TRAY (SEA FOOD).....	510
TRAYS, FIBERGLASS	481, 528
TRIANGLE CAKE MOULD	261
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING).....	200
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL).....	209
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY)	202
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL)	206-208
TROLLEY (GUERIDON).....	198
TROLLEY (INOX SERVING).....	201-203
TROLLEY (PLASTIC).....	200, 214-215
TROLLEY (RAIL)	205-210, 212-213
TROLLEY (STACKABLE).....	207-208
TROLLEY (SWINGING BEAM).....	205
TROLLEY (WOODEN).....	196-199
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS	213
TROLLEY FOR HEAVY LOADS.....	212
TROLLEY WITH WORKING TOP.....	212
TUBE.....	264-267

ITEM	PAGE
T-VERSION	176-184
UNIVERSAL STOPPER.....	526
VEGETABLE SCRAPER	139
VEGETABLE SIEVE	113
VERSATIL MACHINE	129
VERSATILE MANUAL PROCESSOR.....	133
VINYL RACK COVER.....	214
VIOLET COLLECTION.....	34-35, 99-107, 172
WAFFLES MAKER	295
WALL-MOUNTED COWKSCREW	527
WARMERS	326-327, 335-336, 448-449
WATER PITCHER.....	536-537
WEDGER	128
WHISK.....	105, 244, 475
WHITE WOOD SERVING TRAY	421
WINE BUCKETS	518-521
WINE COMPLEMENTS	526
WINE COOLER.....	520
WIRE CONES	508
WIRE SKIMMER	86
WOK (ST/STEEL)	59
WOK BLAC SERIES	61
WOK MULTIMETAL.....	63
WOK PUJADAS 1921	64
WOK STEEL	65
WOOD HANDLE UTENSILS	98
WOODEN TABLE. CUBIC	392

ARTÍCULO	PÁGINA
PRÉSENTOIR.....	411
AIGUISEUR ÉLECTRIQUE.....	323
ALU-PRO.....	42-44
ANTI ALLERGIQUE.....	34-35, 99-107
ANTIMICROBIEN.....	80-83
APLATISSEUR.....	116
APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP.....	326-327, 335-336, 448-449
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS.....	118-135
ARAIGNÉE.....	86
ARDOISES PRÉSENTATION.....	500-501
ARMOIRE CHAUD.....	346-347
ASSIETTES.....	417, 418, 441, 442, 443, 483
ASSIETTES, COULEUR.....	442
BAC GASTRONORME SANS BPA.....	168-169
BACS GASTRONORMES CONTEMPORAINS, MIRAMAR®.....	371-372
BAIN-MARIE.....	28, 336, 345, 448-449, 457
BALANCE.....	140-142
BAMBOU NATUREL & BOIS.....	490-491
BANDE À SILICONE.....	164
BAR KEEP®.....	529
BARRE INTERMÉDIAIRE.....	157, 362
BARRE PORTE-BONS.....	116
BASSINE.....	242-243
BASSINE PÂTISSÈRE.....	243
BATTERIE À COULEURS.....	38, 60
BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION.....	366-370
BATTERIE IDEA.....	40-41
BLACK SERIES.....	46, 56, 61, 70
BLENDERS.....	312-321
BOIS BLANVC, PLATEAU.....	421
BOÎTE À CONDIMENT.....	525
BOL.....	104, 416, 431, 437, 462-464, 483
BOL POUR SNACKS.....	510
BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI.....	104, 462-464
BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE.....	464
BOUCHON À CHAMPAGNE.....	526
BOUCHON UNIVERSEL.....	526
BOUTEILLE DE BAR.....	529
BROCHETTE.....	511
BROSSE METALLIQUE.....	117
BRÛLER ÉMAILLÉ.....	67
BUFFET CUBIC. CHARIOT BUFFET.....	376-400
BUFFET CUBIC. CUBES ET TABLETTES.....	393
BUFFET CUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR.....	395-398
CAFETIÈRE.....	531, 532
CANNETTE ISOLANTE.....	535
CARAMÉLISER.....	250
CASIERS À TASSES.....	184
CASSE-NOIX.....	479
CASSE-PATTES.....	479
CASSEROLE ALUMINIUM.....	44
CASSEROLE BOMBÉE.....	23, 28, 33, 44, 47, 242
CASSEROLE COOL • LINE.....	37-38
CASSEROLE FORME FRANÇAISE.....	23, 27
CASSEROLE HANDY.....	33
CASSEROLE IDEA.....	41
CASSEROLE INOX-PRO.....	27-28
CASSEROLE VIOLET.....	34
CASSEROLE DOSEUR.....	144
CAYENNE®.....	332-336
CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE.....	328-329, 330-331, 332-335

ARTÍCULO	PÁGINA
CENDRIER.....	445, 512
CENTRIFUGEUSES.....	323
CERCLE.....	259
CHAFERS.....	450-451, 452-453, 455-456
CHAFERS INTRIGUE.....	450-451
CHAFERS NEW YORK®.....	452-454
CHAFERS, ACCESSOIRES POUR.....	451, 457-458
CHAFING DISH ECONOMIQUE.....	456
CHARIOT À CHARGES LOURDES.....	212
CHARIOT À DÉGIVRAGE.....	209
CHARIOT À GLAÇONS.....	215
CHARIOT À GLISSIÈRES.....	205-210, 212-213
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE.....	206-208
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE.....	207-208
CHARIOT À PLASTIQUE.....	200, 214-215
CHARIOT AJUSTABLE.....	214
CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL.....	212
CHARIOT BASCULANTE.....	205
CHARIOT DE DÉBARASSAGE.....	200, 203
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE.....	202
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM.....	200
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD.....	210
CHARIOT EN BOIS.....	196-199
CHARIOT GUERIDON.....	198
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE.....	213
CHARIOT TRANSPORT BAC GN.....	205-209
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE.....	201-203
CHINOIS À GAZE.....	111
CLIP D'IDENTIFICATION.....	176, 182-183, 187-188
COCKTAIL.....	522-523
COCOTTE.....	46
COCOTTE BLACK SERIES.....	46
COCOTTES FONTE ALUMINIUM.....	504
COLLECTIVITÉS.....	480-484
CÔNES MÉTALLIQUES.....	508
CONTENEUR POUR SERVIETTES.....	513
COOL • LINE.....	36-38, 60
CORBEILLE PAIN.....	495
CORBEILLES POLYPROPYLENE.....	492-497
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH.....	458
COUPE À GLACE.....	238
COUPE EN CUBES.....	132
COUPE FRITES.....	125
COUPE FROMAGE.....	132
COUPE TOMATES.....	131
COUPE-CONCOMBRE.....	125
COUPE-OEUF.....	134
COUPE-ONIONS.....	127
COUPE-SALADE.....	126
COUP-FRUIT ET LÉGUMES.....	127
COUSCOUSSIER.....	29
COUTEAU.....	472, 474
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE).....	133
COUTEAU À BEURRE.....	97-98
COUVER-ASSIETTES EN PLASTIQUE.....	515
COUVERCLE À DESSERT.....	250
COUVERCLE BATTERIE.....	22, 27, 33, 34, 44
COUVERCLE GN.....	160, 162, 167, 169, 170, 172
COUVERCLE INOX-PRO.....	27
COUVERCLE POLINORM®.....	162, 167, 170, 172
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT.....	483
COUVERCLE POUR PANIER.....	185
COUVERCLE VIOLET.....	34
COUVERCLES À ASSIETTE.....	515

ARTÍCULO	PÁGINA
COUVERCLES GN TRANSPARENTS.....	424
COUVERCLES POUR BOLS RONDS À DOUBLE PAROI.....	464
COUVRE-ASSIETTES INOX.....	515
CREMIÈRE.....	531, 532
CRÊPIÈRE.....	295
CROCHET.....	113
CUILLÈRE.....	85, 87, 89, 105, 245, 445, 469-474, 475
CUILLÈRE À COCKTAIL.....	523
CUILLÈRE À GLACE.....	88, 105, 236-238
CUILLÈRES À SERVIR.....	87, 105
CUISER À PÂTE.....	294
CUISEUR À RIZ.....	294
CUIT-PÂTES.....	30
CUIT-VAPEUR COOL • LINE.....	37
CUIT-VAPEUR INOX-PRO.....	30
DEMI-SPÉRIQUE.....	243
DESSOUS DE BOUTEILLE/PORTE-CUILLÈRE.....	527
DISTRIBUTER À JUS.....	454, 461
DISTRIBUTEUR À JUS. CUBIC.....	388
DISTRIBUTEUR À LAIT.....	461
DISTRIBUTEUR À PRESSION.....	114-115
DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE.....	253
DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES.....	461
DISTRIBUTEUR DES SAQUETTES THÉ & SUCRE. CUBIC.....	392
DISTRIBUTEUR SERVIETTES. CUBIC.....	392
DISTRIBUTEURS.....	253, 388, 454, 461, 492
DIVISEUR.....	128
DOSEUR À PRESSER.....	237
DOUILLE.....	264-267
ECAILEUR.....	117
ECUMOIRE.....	79, 86, 89, 469, 471, 473, 475
EGOUTTOIRS POUR BACS	
GASTRONORME.....	157, 158, 161, 167, 171, 209
ELEGANCE.....	419
ENCASTRÉE.....	286, 329, 339, 452-453
ENTONNOIR.....	113, 252
ENTONNOIR DOSEUR.....	252
EPINGLE PORTE-TICKETS.....	511
ETAGÈRES.....	216-233
FAITOUT ALUMINIUM.....	43
FAITOUT COOL • LINE.....	36-38
FAITOUT HANDY.....	32
FAITOUT IDEA.....	41
FAITOUT INOX-PRO.....	26
FAITOUT PUJADAS 1921.....	49
FAITOUT TOP LINE.....	22
FAITOUT VIOLET.....	34
FLAP IDENTIFICATION.....	175
FLAP-RACK®.....	174-189
FONTAIN À CHOCOLAT.....	345
FOUET.....	105, 244, 475
FOUR À MICRO-ONDES.....	293
FOURCHETTE.....	85, 89, 117, 469, 473, 474
FOURS.....	292
FRITEUSE.....	289-290
FUEL POR CHAFING DISH.....	458
GABARITS.....	369-370, 372
GANT À FOUR.....	145
GANTS.....	145
GASTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE.....	209
GASTRONORM INOXYDABLE.....	156-162, 165
GASTRONORME (MELAMINE).....	425-429
GASTRONORME (POLYCARBONATE).....	166-167
GASTRONORME (POLYPROPYLENE).....	170-171

ARTÍCULO	PÁGINA
GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR.....	165
GASTRONORME VIOLET.....	172
GAUFFRIERS.....	295
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE.....	135
GLACES.....	349-357, 236-239
GOUSSIÈRE.....	261
GRILL.....	56, 61
GRILL.....	301-303
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES.....	70
GRILLE GN.....	74
GRILLE PÂTISSERIE.....	74, 253
GRILLE POUR MARMITE AVEC ROBINET.....	30
HANDY.....	32-33
HOUSSE JETABLES.....	212
HUCHE À PAIN.....	492
HUILIÈRE.....	116
INFUSER À THÉ.....	533
INOX-PRO.....	24-30
KITS PRÉPARÉS DE ÉTEGÈRE.....	223-229
KITS. CUBIC.....	384-387
LAMPE CHAUFFANTE.....	341-343
LIDSAVER®.....	401-407
LOUCHE.....	78, 89, 104, 445, 469-471, 473-474, 475
MANDOLINES.....	135
MARMITE ALUMINIUM.....	43
MARMITE BUFFET.....	336
MARMITE COOL • LINE.....	36, 38
MARMITE INOX-PRO.....	26, 30
MARMITE TOP LINE.....	22
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET.....	30
MARMITE TRAITEUR HANDY.....	32
MARMITE TRAITEUR IDEA.....	41
MARMITES DE REMISE EN	
TEMPÉRATURE.....	328-329, 330-331, 332-335
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO.....	330-331
MARQUEURS.....	487
MEDITERRANEAN.....	441
MELAMINE POUR PRÉSENTATION.....	414-442
MÉLAMINE SLIM.....	425-426
MÉLANGEURS DE COMPTOIR.....	305
MESURE À COCKTAIL.....	523
MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE.....	506-507
MINIATURES INOX.....	502-503
MINIATURES MÉLAMINE.....	439, 504
MINUTEUR DE CUISINE.....	142
MIRAGE®.....	328-329, 338-339
MIRAGE® 3D INDUCTION.....	328-329
MIRAGE® INDUCTION WARMER.....	338-339
MIRAMAR®.....	364-372
MIRAMAR® BACS GASTRONORMES CONTEMPORAINS.....	371-372
MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION.....	366-370
MIRAMAR® GABARITS.....	369-370, 372
MIXEURS.....	309-311
MOULE À CAKE.....	254, 261, 271
MOULE À FLAN.....	256, 261, 271
MOULE À FLAN ÉVASSÉ.....	508
MOULE À NID.....	86
MOULE À OEUF.....	116
MOULE À PIZZA.....	75
MOULE COEUR.....	260
MOULE HEXAGONE.....	260
MOULE LARME.....	260
MOULE OVALE.....	256, 260
MOULES "FLEXIPAN".....	274-281

ARTICLE	PAGE
MOULES À SILICONE 600 X 400.....	272-273
MOULES DE SILICONE.....	268-273
MOULES PÂTISSERIE.....	254-257, 259-261, 268-281
MOULIN À ÉPICES.....	324
MOULIN À LÉGUMES.....	113
MOULINS À POIVRE.....	510
MOULINS À SEL.....	510
MULTIMÉTAL.....	47, 63
NEW YORK®.....	452-454
NUMÉRO DE TABLE.....	509
OICHET À EAU.....	536-537
OUVRE HUÎTRES.....	132
OUVRE-BOÎTES.....	133
PALETTE.....	79, 89, 96, 105, 245, 469, 471, 473, 475
PALETTE À FISH.....	79, 97
PALETTE FAST-FOOD.....	97
PANIER FERMÉES.....	178-181
PANIER OUVERTS.....	182-183
PANIER POUR ASSITTES.....	186-188, 194
PANIER POUR COUVERTS.....	185, 194
PANIER POUR PLATEAUX.....	188
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES.....	188
PANIER UNIVERSEL.....	185, 194
PANIER, MÉTALLIQUE.....	375
PANNEAU INFORMATION.....	485
PAPIER SILICONE.....	76
PARE-HALEINE MOBILES.....	457
PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE.....	457
PASSOIRE À COCKTAIL.....	523
PASSOIRE À POIGNÉES.....	112
PASSOIRE À QUEUE.....	110-112
PELLE À ENFOURNER.....	76
PELLE À FARINE.....	243
PELLE À FRITES.....	95
PELLE À GÂTEAU.....	97
PELLE À LÉGUMES.....	139
PELLE PRÉSENTATION.....	420, 422
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS.....	185
PICHET.....	536-537
PICHET POLYCARBONATE.....	537
PICHET VIOLET.....	320
PIED POUR BRÔLEUR.....	67
PINCE.....	89, 91-95, 104, 477-479, 491, 523
PINCE À GÂTEAU.....	478
PINCE À VIANDE.....	479
PINCE BUFFET.....	92-93, 477-479
PINCE DE SERVICE.....	477-479
PINCEAU.....	247, 475
PINCES POUR PRÉSENTATION.....	91
PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC.....	389
PISTOLET POUR PÂTISSERIE.....	263
PLANCHE À DÉCOUPER.....	136-139
PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET.....	139
PLAQUE "DÉFENSE DE FUMER".....	509
PLAQUE "RESERVÉ".....	509
PLAQUE À PÂTISSERIE.....	72-73, 416
PLAQUE À PIZZA.....	75
PLAQUE À RÔTIR.....	69-70
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF.....	71, 73
PLAQUE CHAUFFANTE.....	343, 345
PLAQUE ÉLECTRIQUE.....	303
PLAQUE GASTRONORME.....	71
PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE.....	163
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE.....	468

ARTICLE	PAGE
PLAQUES INDUCTION.....	284-288, 338-339
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ.....	66
PLAT À PAELLA ALUMINIUM.....	55
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER.....	66
PLAT À PAELLA INOX-PRO.....	26
PLAT À PAELLA PUJADAS 1921.....	49
PLAT À PAELLA TOP LINE.....	22
PLAT À POISSON.....	467
PLAT OVALE.....	435-436, 466-467
PLATEAU.....	528-529
PLATEAU.....	71-73, 431-433, 437, 466-467, 481-482, 528-529
PLATEAU À FRUITS DE MER.....	510
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT.....	511, 528-529
PLATEAU FAST-FOOD.....	481
PLATEAU FORME OVALE.....	466-467
PLATEAU ISOTHERMIC.....	483
PLATEAU MARBRES NOIR.....	423
PLATEAU PRÉSENTATION.....	424
PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC.....	391
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX.....	481-482
PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE.....	481, 528
POCHES PÂTISSIÈRES.....	262-263
POÊLE "LYONNAISE".....	65
POÊLE À BLINIS.....	55
POÊLE À CRÊPES.....	55, 65, 56
POÊLE ACIER INOXYDABLE.....	58-60
POÊLE ALUMINIUM.....	54-56
POÊLE ALUMINIUM FONTÉ.....	61
POÊLE BLACK SERIES.....	56, 61
POÊLE COOL • LINE.....	60
POÊLE HAUTE AVEC ANSES.....	66
POÊLE IDEA.....	60
POÊLE MULTIMÉTAL.....	63
POÊLE PUJADAS 1921.....	64
POÊLE VIOLET.....	56
POÊLES.....	60-65
POLYCARBONATE DOUILLE.....	267
PORTE-BROCHETTES.....	511
PORTE-CARTES.....	514
PORTE-MENU.....	514
POT À INFUSIONS.....	533
POT MESUREUR.....	144
POTEAU.....	485
PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC.....	388
PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME.....	430
PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC.....	394
PRÉSENTOIR DE TARTES.....	251
PRÉSENTOIR GN BAMBOU.....	374
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE.....	423
PRESSE FRUITS.....	129, 323
PRESSE CITRON.....	523
PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL.....	133
PROTECTRICE EN VINYLE.....	214
PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION.....	48-49
RACLETTE.....	97-98, 117, 248
RAMASSE-COUVERTS.....	482
RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE.....	203
RAMASSE-MIETTES.....	509
RAMEQUIN.....	415, 417, 433, 437, 438
RÂPE.....	108-109
RECEPTALBE À DÉCHETS.....	512
RÉCHAUD.....	348
RÉCIPIENT À GLACE.....	239
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX.....	72

ARTICLE	PAGE
REDCO®.....	118-133
REFRAÍCHISSEUR	520
REFRAÍCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC	395
REFRAÍCHISSEUR ISOTHERME.....	520
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOX.....	239
ROBOT MULTIFUNCTION.....	305-308
ROULEAU	246-247
ROULETTE À PÂTES.....	246, 258
ROULETTE À PIZZA.....	97
RUBAN PÂTISSIER.....	260
SALADIER.....	468
SALAMANDRE.....	294
SAUCIÈRE.....	510
SAUPOUDREUSES.....	115
SAUTEUSE ALUMINIUM.....	44
SAUTEUSE HANDY	33
SAUTEUSE INOX-PRO	28
SCIE DE CUISINE	98, 117
SEAU À CHAMPAGNE.....	518-521
SEAU À CHAMPAGNE EN PLASTIQUE.....	520
SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS	526
SEAU À GLAÇONS.....	519
SEAU AVEC BASE.....	518
SEAUX À VIN.....	518-521
SÉPARATEUR DE PORTIONS	248
SETS DE TABLE.....	498-499
SHAKER.....	522
SHAKER ÉLECTRIQUE.....	322
SIGNATURE	190-195
SOLUTIONS DE DISTRIBUTION	401-407
SOUPIÈRE.....	468
SPATULE GÉANTE	117
SPOODLE®	80-84, 104
SPOODLE® NYLON	84
STATION POUR BUFFET À INDUCTION.....	460
STATIONS POUR BUFFET.....	344
STATIONS POUR BUFFET ARRONDIES.....	460
STONE.....	418
STOP GOUTTES	526
SUCRIER.....	531
SUPER PAN 3®	159-161
SUPER PAN® SUPER SHAPES	360-362
SUPPORT À PIQUES. CUBIC	389
SUPPORT DE TABLE POU SEAUX.....	520
SUPPORT DOUBLE PORTE-COUVERTS GN	482
SUPPORT NUMÉRO.....	509
SUPPORT POUR BACS GN	199, 211, 481
SUPPORT POUR BACS GN.....	163, 430
SUPPORT POUR CORNETS.....	238
SUPPORT POUR COUVERCLES GN.....	163
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS.....	111
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX.....	512
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER	163
SUPPORT POUR PLAQUES À PIZZA.....	76
SUPPORT POUR PLATEAU À FRUITS DE MER.....	511
SUPPORT POUR POCHE PÂTISSIER	263
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS	199, 203, 211, 481-482
TABLE À DÉCOUPER	139
TABLE EN BOIS. CUBIC.....	392
TABLEAUX	486-487
TAMIS.....	251
TAMIS À FARINE.....	112
TAPIS.....	146
TAPIS ANTIDÉRAPANT	528

ARTICLE	PAGE
TAPIS DE BAR	524
TASSE	444
TERRACOTA.....	415-417
THÉIÈRE	531, 532, 533
THÉIÈRE AVEC FILTRE	533
THERMOMÈTRE.....	143
TIRE-BOUCHONS.....	527
TIRE-BOUCHONS MUR	527
TOASTEUR.....	296-300
TOILE DE CUISSON.....	76
TOP LINE	20-23
TORCHE À CARAMÉLISER	250
TORCHON EN SILICONE	145
TRANCHES ET CUBES.....	123-124
TRANCHEUR ELÉCTRIQUE.....	307
TURBINE À GLACE.....	350-353
T-VERSION	176-184
USTENSILES MANCHE EN BOIS	98
USTENSILS DE SERVICE.....	469-479
VERRE.....	441, 484
VERSATIL MACHINE.....	129
VERSEUSE À POMPE.....	535
VIDE / COUPE POMMES	134
VIOLET COLLECTION.....	34-35, 99-107, 172
VITRINES À PÂTISSERIES	409-410
VITRINES PRÉSENTATION	409-410
WOK ACIER.....	65
WOK BLACK SERIES.....	61
WOK INOX.....	59
WOK MULTIMÉTAL.....	63
WOK PUJADAS 1921	64

ARTIKEL	SEITE
ABRÄUMWAGEN	200, 203
ABSPERRUNG	485
ADAPTERSCHIENE	157, 362
ALUMINIUMGUSSPFANNE	61
ALUMINIUMSAUTEUSE	44
ALUMINIUMTOPF	44
ALU-PRO	42-44
ANGEWINKELTE BIENENSTOCK-SCHÜSSELN	464
ANTI ALLERGIE	34-35, 99-107
ANTIHAFTBESCHICHTETES ALUMINIUMBLECH	71, 73
ANTIMIKROBIOTIKUM	80-83
ANTITROPFRING	526
ANZEIGETAFELN	500-501
APFELAUSSTECHER	134
ARBEITSFLÄCHEN-MIXER	305
ASCHENBECHER	445, 512
AUSFSTRICHMESSER	97-98
AUSGABELÖSUNGEN	401-407
AUSLAGEVETRINE	409-410
AUSSTECHFORMEN	246, 258
AUSSTELLER GASTRONORM	430
AUSTERÖFFNER	132
BACKWARENVITRINEN	409-410
BAR KEEP®	529
BARFLASCHE	529
BARMATTEN	524
BEHÄLTER FÜR SERVICEWAGEN	203
BESTECKKASTEN	482
BESTECKKASTEN	199, 203, 211, 481-482
BESTECKKÖRBCHEN	185
BESTECKSPÜLKORB	185, 194
BLACK SERIES	46, 56, 61, 70
BLINISPFANNE	55
BRÄTER	69-70
BRATPFANNE COOL • LINE	60
BRATPFANNE VIOLET	56
BRENNSTOFF FÜR CHAFING DISH	458
BROTKORB	495
BROTKÖRBE	492
BUFFET CUBIC. BUFFETWAGEN	376-400
BUFFET CUBIC. KÜBEL UND REGALE	393
BUFFET CUBIC. VITRINE	395-398
BUFFETFLASCHENKÜHLER. CUBIC	395
BÜFFETSTATIONEN	344
BUFFETTISCHCHEN	392
BUFFETUTENSILIEN	469-479
BUFFETZANGE	92-93, 477-479
CAYENNE®	332-336
CAYENNE® SPEISENWÄRMER UND REHERMALISIERER	328-329, 330-331, 332-335
CHAMPAGNERKÜHLER	526
COCKTAIL	522-523
COCKTAIL-LÖFFEL	523
COCKTAIL-SIEB	523
COOL • LINE	36-38, 60
COUSCOUSTOPF	29
CREPE-EISEN	295
CREPEPFANNE	55, 65, 56
DAMPFGARER COOL • LINE	37
DAMPFGARER INOX-PRO	30
DECKEL FRÜHSTÜCKSTASSE	483
DECKEL FÜR DOPPELWANDIGE SCHÜSSEL	464
DECKEL FÜR KOCHGESCHIRR	22, 27, 33, 34, 44
DECKEL INOX-PRO	27

ARTIKEL	SEITE
DECKEL POLINORM®	162, 167, 170, 172
DECKEL VIOLET	34
DECKELGN	160, 162, 167, 169, 170, 172
DESSERTHAUBE	250
DIGITALE KÜCHENUHR	142
DOPPELTER FAST-FOOD TABLETT-TROLLEY	210
DOPPELWANDIG ISOLIERTE SERVIERSCHÜSSELN	104, 462-464
DOSIERUNGSTRICHTER	252
DOSSIERKASSEROLLEN	144
DRAHTGEFLECHT-GLASHALTER	508
DREIECKIGE FORM	261
DREIFUSSTÄNDER FÜR GASBRENNER	67
DRUCKDISPENSER	114-115
EDELSTAHL MINIATUREN	502-503
EDELSTAHL-TELLERHAUBEN	515
EIERSCHNEIDER	134
EIFORM	116
EIMER MIT FUSS	518
EINBAU	286, 329, 339, 452-453
EINSETZSCHABLONEN	369-370, 372
EINSTELLBARER TELLERWAGEN	214
EINWEG-HÜLLEN AUS POLYÄTHYLEN	212
EISCREMEBECHER	238
EISCREMESCHALEN	239
EISCREMEWAFFELSTÄNDER	238
EISDIELE	349-357, 236-239
EISKÜBEL	519
EISMASCHINE	350-353
EISPORTIONIERER	88, 105, 236-238
EISPORTIONIERER	237
EISWAGEN	215
ELEGANCE	419
ELEKTRISCHER AUFSCHNITTMASCHINE	307
ELEKTRISCHER BRENNER	250
ELEKTRISCHER GRILL	303
ELEKTRISCHER TOPF	336
ELEKTRISCHES ELEMENT FÜR CAHFING DISH	458
EMAILLIERTE GASPAELLAPFANNE	67
EMAILLIERTE PAELLAPFANNE AUS STAHL	66
FAST-FOOD- SCHAUFEL	97
FAST-FOOD-TABLETT	481
FISCHENTSCHUPPER	117
FISCHPLATTE	467
FISCHWENDER	79, 97
FLAP IDENTIFIKATION	175
FLAP-RACK®	174-189
FLEISCHSTAMPFER	116
FORMEN "FLEXIPLAN"	274-281
FRANZÖSISCHER KOCHTOPF INOX-PRO	23, 27
FRITEUSE	289-290
FRITTENHEBER	95
FRITTIERSCHAUFEL	86
GABEL	85, 89, 117, 469, 473, 474
GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BPA	168-169
GASTRONORM DIFFUSONSBODEN	165
GASTRONORM MELAMIN	425-429
GASTRONORM POLYKARBONAT	166-167
GASTRONORM POLYPROPYLEN	170-171
GASTRONORM ROSTFREI	156-162, 165
GASTRONORM VIOLET	172
GASTRONORMTABLETT	71
GEBÄCKZANGE	478
GELOCHTE BÖDEN GASTRONORM	157, 158, 161, 167, 171, 209
GEMÜSEHACKER	139

ARTIKEL	SEITE
GEMÜSEHOBEL	135
GEMÜSESIEB	113
GETRÄNKEMIXER	322
GEWELLTE BÜFFETSTATIONEN	460
GEWINKELTE ADAPTERPLATTE	163
GEWÜRZKISTE	525
GEWÜRZMÜHLE	324
GEWÜRZSTÄNDER	115
GLAS	441, 484
GLASFASERTABLETTS	481, 528
GN BAMBUS BOX	374
GN TRANSPORTWAGEN	205-209
GRANIT-SCHIEFER PRÄSENTIERPLATTE	423
GRILL	301-303
GRILL	56, 61
GRILLKORB, SCHWARZER	375
GRILLPLATTE MIT GRIFFEN ALUMINIUM	70
GURKENSCHNEIDER	125
HAKEN	113
HALBKUGELFORM	243
HALTER FÜR BESTECKKASTEN GN	482
HALTER FÜR GN DECKEL	163
HALTER FÜR GROSSE PLATTEN	512
HALTER FÜR SCHNEIDEBRETTER	163
HALTER FÜR SPRITZBEUTEL	263
HANDY	32-33
HANDY KASSEROLLE	32
HANDY STIELKASSEROLLE	33
HANDY STIELKASSEROLLE	33
HANDY TOPF	32
HERDPLATTE	343, 345
HERZFORM	260
IDEA KASSEROLLE	41
IDEA KOCHBEDARF	40-41
IDEA STIELKASSEROLLE	41
IDEA TOPF	41
INDIVIDUELLE PLATZMATTEN	498-499
INDUKTIONSBÜFFETSTATION	460
INDUKTIONSKOCHFELDER	284-288, 338-339
INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER	133
INFORMATIONSTAFEL	485
INOX-PRO	24-30
ISOTHERMISCHER KÜHLER	520
ISOTHERMISCHES TABLETT	483
KAFFEEKANNE	531, 532
KANNE	536-537
KANNE VIOLET	320
KARAFFE AUS POLYCARBONAT	537
KARTENHALTER	514
KÄSE DRAHTSCHNEIDER	132
KASSEROLLE	46
KASSEROLLE ALUMINIUM	43
KASSEROLLE BLACK SERIES	46
KASSEROLLE COOL • LINE	37-38
KASSEROLLE COOL • LINE	36-38
KASSEROLLE INOX-PRO	26
KASSEROLLE PUJADAS 1921	49
KASSEROLLE TOP LINE	22
KASSEROLLE VIOLET	34
KOCHGESCHIRR FARBIG	38, 60
KOCHTOPF INOX-PRO	27-28
KOLLEKTIVITÄT	480-484
KOMPLETTE REGALSETS	223-229
KONISCHE, TIEFE PLATTE	243

ARTIKEL	SEITE
KONISCHER KOCHTOPF	23, 28, 33, 44, 47, 242
KORKENZIEHER	527
KORKENZIEHER WANDMONTAGE	527
KREIDEMARKER	487
KRÜMMELCHAUFEL	509
KUCHENBACKFORM	254, 261, 271
KÜCHENBRENNER	250
KÜCHENMASCHINE	305-308
KÜCHENMASCHINE	129
KÜCHENSÄGE	98, 117
KÜHLPLATTE	468
LIDSAVER®	401-407
LÖFFEL	85, 87, 89, 105, 245, 445, 469-474, 475
LÖFFEL	87, 105
LYONER PFANNE	65
MANUELLE KÜCHENMASCHINEN	118-135
MATTEN	146
MEDITERRANEAN	441
MEDIZINISCHES GLEITGEL	135
MEERESFRÜCHTEZANGE	479
MEHLSIEB	112
MELAMIN MINIATUREN	439, 504
MELAMIN PRÄSENTATION	414-442
MELAMIN PRÄSENTIERSCHALEN	394
MELMIN SLIM	425-426
MENÜHALTER	514
MESSBECHER	523
MESSBECHER	144
MESSER	472, 474
MESSER/RAD (ERSATZTEIL)	133
MESSERSCHÄRFER	323
METALLBÜRSTE	117
MIKROWELLE	293
MILCHDISPENSER	461
MILCHKÄNNCHEN	531, 532
MINIATUREN GUSSEISEN	506-507
MINIS AUS ALUMINIUM GUSS	504
MIRAGE®	328-329, 338-339
MIRAGE® 3D INDUCTION	328-329
MIRAGE® INDUCTION WARMER	338-339
MIRAMAR®	364-372
MIRAMAR® EINSETZSCHABLONEN	369-370, 372
MIRAMAR® MODERNE SCHALEN	371-372
MIRAMAR® PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR	366-370
MIXER	312-321
MOBILE ACRYL-ATEMSCHUTZPLATTEN	457
MOBILE ATEMSCHUTZPLATTEN	457
MODERNE SCHALEN, MIRAMAR®	371-372
MULTIFUNKTIONSSREIBE	133
MULTIMETAL	47, 63
NAMENSSCHILDER MIT CLIP	176, 182-183, 187-188
NATURBAMBUS & HOLZ	490-491
NEW YORK®	452-454
NOTIZLEISTE	116
NUDELKOCHER	294
NUDELSIEB	30
NUSSKNACKER	479
NYLON-SPOODLE®	84
OBSTSCHNEIDER	127
ÖFEN	292
ÖKONOMISCHER CHAFING DISH	456
ÖLKANNE	116
OVALE FORM	256, 260
OVALE PLATTE	435-436, 466-467

ARTIKEL	SEITE
OVALE PLATTE	466-467
PAELLAPFANNE ALUMINIUM	55
PAELLAPFANNE INOX-PRO	26
PAELLAPFANNE PUJADAS 1921	49
PAELLAPFANNE TOP LINE	22
PATISSERIEFORMEN	254-257, 259-261, 268-281
PATISSERIE-PISTOLE	263
PATISSERIEROST	74, 253
PATISSERIETABLETT	72-73, 416
PFANNE ALUMINIUM	54-56
PFANNE BLACK SERIES	56, 61
PFANNE EDELSTAHL	58-60
PFANNE IDEA	60
PFANNE MULTIMETAL	63
PFANNE PUCHADAS 1921	64
PFANNEN	60-65
PFANNENWENDER	79, 89, 96, 105, 245, 469, 471, 473, 475
PFEFFERMÜHLE	510
PINSEL	247, 475
PIZZAFORM	75
PIZZAMESSER	97
PIZZAPLATTE	75
PIZZAROST	76
PIZZASCHAUFEL	76
PLASTIK-SEKTKÜHLER	520
PLATTE (MEERESFRÜCHTE)	510
POLYPROPYLEN KÖRBE	492-497
POMMES FRITES-SCHNEIDER	125
PORTIONIERER	243
PORTIONSKONTROLLSPENDER	253
PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR	366-370
PRÄSENTATIONSSCHALE	424
PRÄSENTATIONSSTÄNDER	411
PRÄSENTATIONSTABLETT. CUBIC	391
PRÄSENTIERHALTER FÜR SPIESSCHEN, VIERECKIG	389
PRÄZISIONSPINZETTE	91
PRESSE	129, 323
PUDDINGFORM	256, 261, 271
PUJADAS 1921. GUSSEISEN ULTRALEICHT INDUKTION	48-49
PVC-BAND FÜR MOUSSE	260
RAHMEN FÜR BACKBLECHE	72
RECHAUDS	450-451, 452-453, 455-456
RECHAUDS INTRIGUE™	450-451
RECHAUDS NEW YORK®	452-454
RECHAUD-ZUBEHÖR	451, 457-458
RECHTECKIGE MARMOR-PRÄSENTATIONSPLATTE	423
REDCO®	118-133
REGALE	216-233
REIBE	108-109
REISKOCHER	294
REHERMALISIERER	328-329, 330-331, 332-335
RETRO REHERMALISIERER	330-331
RING	259
ROST GN	74
RÜHRBESEN	105, 244, 475
RÜHRQUIRL	117
RÜHRSCHÜSSEL	242-243
RUTSCHFESTE MATTE	528
SAFTDISPENSER	454, 461
SAFTPRESSE	323
SAFTSPENDER. CUBIC	388
SALAMANDER	294
SALATSCHNEIDER	126
SALATSCHÜSSEL	468

ARTIKEL	SEITE
SALZMÜHLE	510
SAUCIERE GEWELLTER RAND	508
SAUTEUSE INOX-PRO	28
SCHABER	97-98, 117, 248
SCHALE	104, 416, 431, 437, 462-464, 483
SCHAUMLÖFFEL	79, 86, 89, 469, 471, 473, 475
SCHILD "RAUCHEN VERBOTEN"	509
SCHILD "RESERVIERT"	509
SCHNEIDEBRETT	136-139
SCHNEIDEBRETT VIOLET	139
SCHNEIDETISCH	139
SCHOKOLADENBRUNNEN	345
SCHÖPFLÖFFEL	78, 89, 104, 445, 469-471, 473-474, 475
SCHUTZHANDSCHUHE	145
SCHUTZHÜLLE VINYL	214
SECHSECKIGE FORM	260
SEKTKORKEN	526
SEKTKÜHLER	518-521
SELBSTBEDIENUNGSTABLETT EDELSTAHL	481-482
SEPARIERER FÜR TOPF MIT HAHN	30
SERVICETABLETT ANTIRUTSCHBERSCHICHTUNG	511, 528-529
SERVIERPLATTE	420, 422
SERVIERTABLETT	528-529
SERVIERWAGEN (ALUMINIUM)	200
SERVIERWAGEN (DEMONTIERBAR)	202
SERVIERWAGEN (INOX)	201-203
SERVIERZANGE	477-479
SERVETTENHALTER	513
SERVETTENSPENDER	392
SETS. CUBIC	384-387
SHAKER	522
SIEB	110-112
SIEB	251
SIEB	112
SIGNATURE	190-195
SILIKON-BAND	164
SILIKONFORMEN	268-273
SILIKONFORMEN 600 X 400	272-273
SILIKONPAPIER	76
SILIKONTUCH	76
SILIKONTUCH	145
SNACKSCHÄLCHEN	510
SOSSEN- UND SNACKHALTER	510
SOSENSCHALE	415, 417, 433, 437, 438
SPEISENWÄRMER IM VERGLEICH	326-327, 335-336, 448-449
SPENDER	253, 388, 454, 461, 492
SPIESS	511
SPIESSCHENHALTER, VIERECKIG	389
SPIESSHALTER	511
SPITZSIEB	111
SPOODLE®	80-84, 104
SPRITZBEUTEL	262-263
SPÜLBECKEN FÜR PORTIONIERER	239
SPÜLKORB (GESCHLOSSENES SYSTEM)	182-183
SPÜLKORB (GROSSE TABLETTS)	188
SPÜLKORB (ISOTHERMISCHE TABLETTS)	188
SPÜLKORB (OFFENES SYSTEM)	178-181
SPÜLKORB (TELLER)	186-188, 194
SPÜLKORBDECKEL	185
STABMIXER	309-311
STAHLWOK	65
STÄNDER DREI EBENEN. CUBIC	388
STÄNDER FÜR GN BEHÄLTER	163, 430
STÄNDER FÜR MEERESFRÜCHTEPLATTE	511

ARTIKEL	SEITE
STÄNDER FÜR SEKTKÜHLER	520
STÄNDER FÜR SPITZSIEB ODER TRICHTER	111
STIELKASSEROLLE VIOLET	34
STONE	418
SUPER PAN 3®	159-161
SUPER PAN® SUPER SHAPES	360-362
SUPPENSCHÜSSEL	468
TABLETT	71-73, 431-433, 437, 466-467, 481-482, 528-529
TAFELN	486-487
TASSE	444
TASSENKÖRBE	184
TEE- UND ZUCKERBEUTELHALTER	392
TEEKANNE	533
TEEKANNE	531, 532, 533
TEEKANNE MIT FILTER	533
TEESIEB	533
TEIGROLLE	246-247
TELLER	417, 418, 441, 442, 443, 483
TELLER, FARBE	442
TELLERHAUBEN	515
TELLERHAUBEN, KUNSTSTOFF	515
TELLERWÄRMER	348
TERRACOTA	415-417
THERMOMETER	143
THERMOSKANNE	535
THERMOSKANNE MIT DOSIERER	535
TIEFE, EMALLIERTE PFANNE MIT GRIFFEN	66
TISCHABFALLEIMER	512
TISCHNUMMERHALTER	509
TISCHNUMMERN	509
TISCHWÜRFELSCHNEIDER UND - HOBEL	123-124
TOASTER	296-300
TOMATENSCHNEIDER	131
TOP LINE	20-23
TOPF ALUMINIUM	43
TOPF COOL • LINE	36, 38
TOPF INOX-PRO	26, 30
TOPF MIT HAHN	30
TOPF TOP LINE	22
TOPFHANDSCHUH	145
TORTENHEBER	97
TORTENSCHNEIDER	248
TORTENSTÄNDER	251
TRÄNENFORM	260
TRANSPARENTER GN PRÄSENTATIONDECKEL	424
TRANSPORTWAGEN FÜR BESTECKBEHÄLTER	199, 211, 481
TRICHTER	113, 252
TROLLEY (GUERIDON)	198
TÜLLE	264-267
TÜLLE POLYCARBONAT	267
T-VERSION	176-184
UNIVERSALSPÜLKORB	185, 194
UNIVERSELLER KORKEN	526
UTENSILIEN MIT HOLZGRIFF	98
VALENZIANISCHE PAELLAPFANNE	66
VIOLET COLLECTION	34-35, 99-107, 172
VOGELNESTFORM	86
WAAGE	140-142
WAFFELEISEN	295
WAGEN (AUFTAUEN)	209
WAGEN (EINSCHÜBE DEMONTIERBAR)	206-208
WAGEN (EINSCHÜBE)	205-210, 212-213
WAGEN (HOLZ)	196-199
WAGEN (KLAPPBAR)	205

ARTIKEL	SEITE
WAGEN (KUNSTSTOFF)	200, 214-215
WAGEN (STAPELBAR)	207-208
WAGEN AUFTAUEN	209
WAGEN FÜR SCHWERE LASTEN	212
WAGEN FÜR SPÜLKORBE	213
WAGEN MIT ARBEITSFLÄCHE	212
WÄRMELAMPE	341-343
WARMHALTESCHRANK	346-347
WASSERBAD	28, 336, 345, 448-449, 457
WASSERKRUG	536-537
WEDGER SCHNEIDER	128
WEIBE HOLZPRÄSENTATIONSTABLETT	421
WEINFLASCHEN-UNTERSETZER / LÖFFELABLAGE	527
WEINKÜHLER	520
WEINKÜHLER	518-521
WOK BLACK SERIES	61
WOK INOX	59
WOK MULTIMETAL	63
WOK PUJADAS 1921	64
WÜRFELSCHNEIDER	132
WURSTZANGE	479
ZANGE	89, 91-95, 104, 477-479, 491, 523
ZEREALIEN-DOPPELBEHÄLTER	461
ZETTELSPIESSER	511
ZITRONENPRESSE	523
ZUCKERDOSE	531
ZWIEBELSCHNEIDER	127

ARTIGO	PÁGINA
ABRE-LATAS INDUSTRIAL.....	133
ABRIDOR DE OSTRAS.....	132
AÇUCAREIRO.....	531
AFIADOR DE FACAS.....	323
ALMOTOLIA.....	116
ALU-PRO.....	42-44
ANEL ANTI-GOTEJAMENTO.....	526
ANTIALÉRGICO.....	34-35, 99-107
ANTIMICROBIANO.....	80-83
APANHADOR DE MIGALHAS.....	509
APRESENTADOR CUBAS GN.....	163, 430
APRESENTADOR TIGELAS MELAMINA. CUBIC.....	394
AQUECEDOR DE PRATOS.....	348
AQUECEDOR INDUÇÃO MIRAGE.....	338-339
AQUECEDORES.....	326-327, 335-336, 448-449
ARANHA.....	86
ARDÓSIAS.....	486-487
ARDÓSIAS APRESENTAÇÃO.....	500-501
ARGOLA DE GUARDANAPO.....	513
ARGOLA DE GUARDANAPO. CUBIC.....	392
ARMÁRIO QUENTE.....	346-347
ARO.....	259
ASSADEIRA.....	69-70
ASSADOR GRILL.....	56, 61
BACIAS CONTEMPORARY MIRAMAR.....	371-372
BALANÇA.....	140-142
BALDE CHAMPANHE.....	518-521
BALDE COM BASE.....	518
BALDE DE GELO DE PLÁSTICO.....	520
BALDE GELO.....	519
BAMBU NATURAL & MADEIRA.....	490-491
BANDEJA.....	71-73, 431-433, 437, 466-467, 481-482, 528-529
BANDEJA ALUMÍNIO ANTI-ADERENTE.....	71, 73
BANDEJA APRESENTAÇÃO.....	424
BANDEJA EMPREGADO DE BAR.....	528-529
BANDEJA FAST-FOOD.....	481
BANDEJA GASTRONORM.....	71
BANDEJA ISOTÉRMICA.....	483
BANDEJA OVAL.....	466-467
BANDEJA PARA MARISCOS.....	510
BANDEJA PASTELARIA.....	72-73, 416
BANDEJA PORTA-TALHERES.....	482
BANDEJA SELF-SERVICE AÇO INOX.....	481-482
BANDEJAS ANTIDESLIZANTES.....	511, 528-529
BANDEJAS FIBRA DE VIDRO.....	481, 528
BANDEJAS. CUBIC.....	391
BANDOLINS.....	135
BANHO-MARIA.....	28, 336, 345, 448-449, 457
BAR KEEP®.....	529
BARRA DE NOTAS.....	116
BASE PIZA.....	75
BATEDEIRAS DE COPO.....	312-321
BATEDEIRAS PARA BATIDOS.....	322
BATEDOR.....	105, 244, 475
BATEDORA DE MESA.....	305
BATERIA APRESENTAÇÃO.....	366-370
BATERIA COR.....	38, 60
BATERIA IDEA.....	40-41
BLACK SERIES.....	46, 56, 61, 70
BOLSA PROTECTORA DE VINIL.....	214
BOLSAS REJEITÁVEIS POLIETILENO DISTRIBUIDOR.....	212
BOQUILHA.....	264-267
BOQUILHA POLICARBONATO.....	267
BRAÇOS TRITURADORES.....	309-311

ARTIGO	PÁGINA
BUFETE CUBIC. BALDES E ESTANTES.....	393
BUFETE CUBIC. CARRO BUFETE.....	376-400
BUFETE CUBIC. MÓVEL EXPOSITOR.....	395-398
ÇAÇAROLA ALUMÍNIO.....	43
ÇAÇAROLA COOL • LINE.....	36-38
ÇAÇAROLA HANDY.....	32
ÇAÇAROLA IDEA.....	41
ÇAÇAROLA INOX-PRO.....	26
ÇAÇAROLA TOP LINE.....	22
ÇAÇAROLA VIOLET.....	34
ÇAÇOILA ALUMÍNIO FUNDIÇÃO.....	46
ÇAÇOILA BLACK SERIES.....	46
ÇAÇOILA PUXADAS 1921.....	49
CAFETEIRA.....	531, 532
CAIXA CONDIMENTOS.....	525
CAIXA GN BAMBU.....	374
CALDEIRO.....	242-243
CAMPÂNULA PARA SOBREMESAS.....	250
CARRO BASCULANTE.....	205
CARRO COM GUIAS.....	205-210, 212-213
CARRO COM GUIAS, DESMONTÁVEL.....	206-208
CARRO COM GUIAS, ENCASTRÁVEL.....	207-208
CARRO COM SUPERFÍCIE DE TRABALHO.....	212
CARRO DE MADEIRA.....	196-199
CARRO DE PLÁSTICO.....	200, 214-215
CARRO DE SERVIÇO DESMONTÁVEL.....	202
CARRO DE SERVIÇO EM ALUMÍNIO.....	200
CARRO DE SERVIÇO INOXIDÁVEL.....	201-203
CARRO DESENGELAÇÃO.....	209
CARRO DESEMBARAÇO.....	200, 203
CARRO DUPLO PARA BANDEJAS FAST-FOOD.....	210
CARRO GASTRONORM DESCONGELAÇÃO.....	209
CARRO GELO.....	215
CARRO GUERIDON.....	198
CARRO PARA CARGAS PESADAS.....	212
CARRO PARA CESTOS.....	213
CARRO PARA PRATOS AJUSTÁVEL.....	214
CARRO PORTA-CUBAS GASTRONORM.....	205-209
CARRO PORTA-TALHERES.....	199, 211, 481
CAYENNE®.....	332-336
CESTA GRADEADA.....	375
CESTA PÃO.....	495
CESTAS PARA CHÁVENAS.....	184
CESTINHO PARA TALHERES.....	185
CESTO DE PAPÉIS MESA.....	512
CESTO GRANDES BANDEJAS.....	188
CESTO PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS.....	188
CESTO PARA TALHERES.....	185, 194
CESTO UNIVERSAL.....	185, 194
CESTOS ABERTOS.....	178-181
CESTOS FECHADOS.....	182-183
CESTOS PARA PRATOS.....	186-188, 194
CESTOS POLIPROPILENO.....	492-497
CHAFING DISH.....	450-451, 452-453, 455-456
CHAFING DISHES ECONÓMICOS.....	456
CHAFING DISHES INTRIGUE.....	450-451
CHAFING DISHES NEW YORK, NEW YORK.....	452-454
CHAFING, ACESSÓRIOS.....	451, 457-458
CHALEIRA.....	531, 532, 533
CHALEIRA COM FILTRO.....	533
CHAMPANHEIRA.....	518-521
CHAMPANHEIRA, COMPLEMENTOS.....	526
CHÁVENA.....	444
CINZEIRO.....	445, 512

ARTIGO	PÁGINA	ARTIGO	PÁGINA
COADOR.....	110-112	EXPOSITOR DE TORTAS.....	251
COADOR CHINÊS.....	111	EXPOSITOR DOÇARIA.....	409-410
COADOR DE LÍQUIDOS.....	523	EXPOSITOR GASTRONORM.....	430
COADOR DE MASSA.....	30	EXPOSITOR TRÊS NÍVEIS. CUBIC.....	388
COADOR ESFERA INFUSÕES.....	533	EXPOSITORES.....	411
COCKTAIL.....	522-523	FACA.....	472, 474
COLECTIVIDADES.....	480-484	FERVEDOR DE ARROZ.....	294
COLHER.....	85, 87, 89, 105, 245, 445, 469-474, 475	FITA DE SELAGEM SILICONE.....	164
COLHER BATEDEIRA.....	523	FITA PVC PARA MOUSSE.....	260
COLHER PARA UNTAR.....	97-98	FLAP IDENTIFICAÇÃO.....	175
COLHER SERVIÇO.....	87, 105	FLAP-RACK®.....	174-189
CONCHA.....	78, 89, 104, 445, 469-471, 473-474, 475	FORMA DE PUDIM.....	256, 261, 271
CONE APRESENTAÇÃO.....	508	FORNOS.....	292
CONJUNTO DE TEMPEROS.....	115	FRITADEIRA.....	289-290
CONJUNTOS DE ESTANTES COMPLETOS.....	223-229	FUELÓLEO PARA CHAFING DISH.....	458
CONJUNTOS. CUBIC.....	384-387	FUNDOS PERFORADOS GASTRONORM.....	157, 158, 161, 167, 171, 209
COOL • LINE.....	36-38, 60	FUNIL.....	113, 252
COPO.....	441, 484	FUNIL DOSEADOR.....	252
COQUETELEIRA.....	522	GANCHO.....	113
CORTADOR DE ALFACE.....	126	GARFO.....	85, 89, 117, 469, 473, 474
CORTADOR DE BATATAS FRITAS.....	125	GARRAFA BAR.....	529
CORTADOR DE CEBOLAS.....	127	GASTRONORM FUNDO DIFUSOR.....	165
CORTADOR DE OVOS.....	134	GASTRONORM INOXIDÁVEL.....	156-162, 165
CORTADOR EM CUBOS.....	132	GASTRONORM MELAMINA.....	425-429
CORTADOR QUEIJOS.....	132	GASTRONORM POLICARBONATO.....	166-167
CORTADOR SECCIONADOR.....	128	GASTRONORM POLIPROPILENO.....	170-171
CORTADOR TOMATES.....	131	GASTRONORM VIOLET.....	172
CORTADOR/DESCAROÇADOR MAÇÃS.....	134	GEL LUBRIFICANTE SANITÁRIO.....	135
CORTADORA DE FIAMBRES ELÉCTRICA.....	307	GELATARIA.....	349-357, 236-239
CORTADORA DE FRUTAS E VERDURAS.....	127	GRAMPO DE IDENTIFICAÇÃO.....	176, 182-183, 187-188
CORTADORA DE PEPINOS.....	125	GRELHA PLANA COM PEGAS ALUMÍNIO.....	70
CORTADOR-FIADOR.....	123-124	GRELHADOR.....	301-303
CORTA-MASSAS.....	246, 258	GRELHAS GN.....	74
COZE-MASSAS.....	294	GRELHAS PASTELARIA.....	74, 253
CRIVO.....	251	HANDY.....	32-33
CUBA GASTRONORM SEM BPA.....	168-169	INDUÇÃO 3-D MIRAGE.....	328-329
CUBAS GELATARIA.....	239	INOX-PRO.....	24-30
CUSCUZEIRA.....	29	INSERTOS.....	286, 329, 339, 452-453
DISTRIBUIDOR COM CONTROLO DE PORÇÕES.....	253	JARRA.....	536-537
DISTRIBUIDOR DE CEREAIS.....	461	JARRA ÁGUA.....	536-537
DISTRIBUIDOR DE SUMOS.....	454, 461	JARRA DE MEDIÇÃO.....	144
DISTRIBUIDOR LEITE.....	461	JARRA PARA INFUSÕES.....	533
DISTRIBUIDOR PÃO.....	492	JARRA POLICARBONATO.....	537
DISTRIBUIDOR SACOS CHÁ E AÇÚCAR. CUBIC.....	392	JARRA TERMO.....	535
DISTRIBUIDOR SOB PRESSÃO.....	114-115	JARRA VIOLET.....	320
DISTRIBUIDOR SUMOS. CUBIC.....	388	LÂMINA/ROLO SOBRESSALENTE.....	133
DISTRIBUIDORES.....	253, 388, 454, 461, 492	LÂMPADA MANTENEDORA.....	341-343
DOSEADOR LICOR.....	523	LAVA-RACIONADOR AÇO INOX.....	239
ELEGANCE.....	419	LEITEIRA.....	531, 532
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH.....	458	LIDSAVER®.....	401-407
ESCAMADOR.....	117	LIQUIDIFICADORES.....	323
ESCORREDOR.....	112	LUVA SEM DEDOS.....	145
ESCOVA METÁLICA.....	117	LUVAS PROTECÇÃO.....	145
ESCUMADEIRA.....	79, 86, 89, 469, 471, 473, 475	MAÇARICO COZINHA.....	250
ESMAGA-CARNES.....	116	MANGAS DE PASTÉIS.....	262-263
ESPÁTULA.....	79, 89, 96, 105, 245, 469, 471, 473, 475	MANTA REFRIGERADORA.....	520
ESPETO PARA NOTAS.....	511	MÁQUINA DE CREPES.....	295
ESPETOS. SUPORTE APRESENTAÇÃO. CUBIC.....	389	MÁQUINA DE GELADOS.....	350-353
ESPREMEDOR.....	129, 323	MÁQUINAS DE GOFRES.....	295
ESPREME-LIMÕES.....	523	MARCADOR DE TORTAS.....	248
ESTAÇÃO BUFFET.....	460	MARCADORES GIZ.....	487
ESTAÇÃO BUFFET PARA FOGÃO INDUÇÃO.....	460	MEDITERRANEAN.....	441
ESTAÇÃO BUFFET TRINTANCHE.....	344	MELAMINA APRESENTAÇÃO.....	414-442
ESTANTES.....	216-233	MELAMINA SLIM.....	425-426

ARTIGO	PÁGINA
MESA DE CORTE.....	139
MESINHA BUFFET. CUBIC.....	392
MICRO-ONDAS.....	293
MINIATURAS ALUMÍNIO FUNDIÇÃO.....	504
MINIATURAS FERRO FUNDIDO.....	506-507
MINIATURAS INOX.....	502-503
MINIATURAS MELAMINA.....	439, 504
MIRAGE®.....	328-329, 338-339
MIRAMAR®.....	364-372
MIRAMAR® BACIAS CONTEMPORARY.....	371-372
MIRAMAR® BATERIA APRESENTAÇÃO.....	366-370
MIRAMAR® MODELOS.....	369-370, 372
MODELOS.....	369-370, 372
MOINHO DE FARINHA.....	112
MOINHO ESPECIARIAS.....	324
MOINHO PIMENTA.....	510
MOINHO SAL.....	510
MOLDE CAKE.....	254, 261, 271
MOLDE FORMA CORAÇÃO.....	260
MOLDE FORMA LÁGRIMA.....	260
MOLDE HEXAGONAL.....	260
MOLDE MEIA CANA.....	261
MOLDE NINHO.....	86
MOLDE OVAL.....	256, 260
MOLDE OVO.....	116
MOLDE PARA PIZA.....	75
MOLDE SEMIESFÉRICO.....	243
MOLDES "FLEXIPAN".....	274-281
MOLDES DE SILICONE.....	268-273
MOLDES PASTELARIA.....	254-257, 259-261, 268-281
MOLDES SILICONE 600 X 400.....	272-273
MOLHEIRA.....	510
MOLHEIRA BORDA ONDULADA.....	508
MULTIMETAL.....	47, 63
NEW YORK®.....	452-454
NÚMERO MESA.....	509
PÁ.....	243
PÁ APRESENTAÇÃO.....	420, 422
PÁ BATATAS FRITAS.....	95
PÁ FAST-FOOD.....	97
PÁ PASTÉIS.....	97
PÁ PEIXE.....	79, 97
PÁ PIZA.....	76
PAINEL INFORMAÇÃO.....	485
PANELA A VAPOR COOL • LINE.....	37
PANELA A VAPOR INOX-PRO.....	30
PANELA ALUMÍNIO.....	43
PANELA COM TORNEIRA.....	30
PANELA COOL • LINE.....	36, 38
PANELA DE PAELHA ESMALTADA GÁS.....	67
PANELA ELÉCTRICA.....	336
PANELA HANDY.....	32
PANELA IDEA.....	41
PANELA INOX-PRO.....	26, 30
PANELA TOP LINE.....	22
PANO SILICONE.....	145
PAPEL SILICONIZADO.....	76
PASSADOR DE PURÉS.....	113
PERFIS DIVISÓRIOS.....	157, 362
PICO/ESPETO.....	511
PINÇA.....	89, 91-95, 104, 477-479, 491, 523
PINÇA BUFETE.....	92-93, 477-479
PINÇA CHARCUTARIA.....	479
PINÇA PARA MARISCO.....	479

ARTIGO	PÁGINA
PINÇA PASTELARIA.....	478
PINÇA SERVIÇO.....	477-479
PINÇAS PARA EMPRATAR.....	91
PINCEL.....	247, 475
PISTOLA PASTELARIA.....	263
PLACA "RESERVADO".....	509
PLACA ADAPTADORA ANGULAR.....	163
PLACA DE CORTE.....	136-139
PLACA DE CORTE VIOLET.....	139
PLACA ELÉCTRICA.....	303
PLACA PROIBIDO FUMAR.....	509
PLACA QUENTE.....	343, 345
PLACA REFRIGERADORA.....	468
PLACAS INDUÇÃO.....	284-288, 338-339
PORCIONADOR APERTÁVEL.....	237
PORTA-CARTÕES.....	514
PORTA-ESPETOS.....	511
PORTA-MENUS.....	514
PORTA-SALGADOS/PORTA-MOLHOS.....	510
PORTA-TALHERES.....	199, 203, 211, 481-482
POSTE SEPARAÇÃO.....	485
PRATO GARRAFA VINHO/SUORTE COLHER.....	527
PRATOS.....	417, 418, 441, 442, 443, 483
PRATOS COLORIDOS.....	442
PROCESSADOR DE ALIMENTOS.....	305-308
PROCESSADOR VERSÁTIL MANUAL.....	133
PROCESSADORES MANUAIS DE ALIMENTOS.....	118-135
PROTETOR ACRÍLICO ANTI-HÁLITO.....	457
PROTETOR ANTI-HÁLITO.....	457
PUXADAS 1921. FERRO DE FUNDIÇÃO ULTRALEVE INDUÇÃO ..	48-49
QUADROS PARA BANDEJAS.....	72
QUEBRA-NOZES.....	479
QUEIMADOR ELÉCTRICO.....	250
RACIONADOR DE GELADO.....	88, 105, 236-238
RALADOR.....	108-109
RASPADOR.....	97-98, 117, 248
RECIPIENTE PARA MOLHOS.....	415, 417, 433, 437, 438
RECOLHE-VERDURAS.....	139
REDCO®.....	118-133
REFRIGERADOR GARRAFAS BUFFET. CUBIC.....	395
REFRIGERADOR ISOTÉRMICO.....	520
RELÓGIO DE COZINHA DIGITAL.....	142
REMO.....	117
RETERMALIZADOR.....	328-329, 330-331, 332-335
RETERMALIZADOR RETRO.....	330-331
RETERMALIZADORES/AQUECEDORES	
ALIMENTOS.....	328-329, 330-331, 332-335
ROLETA CORTA-PIZAS.....	97
ROLO.....	246-247
SACA-ROLHAS.....	527
SACA-ROLHAS DE PAREDE.....	527
SALADEIRA ACRÍLICA.....	468
SALAMANDRA.....	294
SAUTEX ALUMÍNIO.....	44
SAUTEX HANDY.....	33
SAUTEX INOX-PRO.....	28
SEPARADOR PARA PANELA COM TORNEIRA.....	30
SERRA DE COZINHA.....	98, 117
SERTÃ "LIONESA".....	65
SERTÃ AÇO ESMALTADO.....	66
SERTÃ AÇO INOXIDÁVEL.....	58-60
SERTÃ ALUMÍNIO.....	55
SERTÃ ALUMÍNIO.....	54-56
SERTÃ ALUMÍNIO FUNDIÇÃO.....	61

ARTIGO	PÁGINA
SERTÃ BLACK SERIES.....	56, 61
SERTÃ CREPES.....	55, 65, 56
SERTÃ FUNDA ESMALTADA COM PEGAS.....	66
SERTÃ IDEA.....	60
SERTÃ INOX-PRO.....	26
SERTÃ MULTIMETAL.....	63
SERTÃ PARA BLINIS.....	55
SERTÃ PUJADAS 1921.....	49
SERTÃ PUXADAS 1921.....	64
SERTÃ TOP LINE.....	22
SERTÃ VALENCIANA.....	66
SERTÃS.....	60-65
SERTÃS COOL • LINE.....	60
SERTÃS VIOLET.....	56
SIGNATURE.....	190-195
SOLUÇÕES DE DISPENSA.....	401-407
SPOODLE®.....	80-84, 104
SPOODLE® NYLON.....	84
STONE.....	418
SUPER PAN 3®.....	159-161
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	360-362
SUPORTE APRESENTAÇÃO ARDÓSIA-MÁRMORE.....	423
SUPORTE APRESENTAÇÃO MADEIRA BRANCA.....	421
SUPORTE CARTUCHO.....	238
SUPORTE MÁRMORE APRESENTAÇÃO.....	423
SUPORTE MESA BANDEJA MARISCO.....	511
SUPORTE PARA BALDE CHAMPANHE.....	520
SUPORTE PARA BANDEJAS DE TAMANHO GRANDE.....	512
SUPORTE PARA BANDEJAS PORTA-TALHERES GN.....	482
SUPORTE PARA ESPETOS. CUBIC.....	389
SUPORTE PARA MANGAS DE PASTÉIS.....	263
SUPORTE PARA NÚMEROS.....	509
SUPORTE PARA PASSADOR CHINÊS OU FUNIL.....	111
SUPORTE PARA PIZAS.....	76
SUPORTE PARA PLACAS DE CORTE.....	163
SUPORTE TAMPAS GN.....	163
TABULEIRO DE TALHERES PARA CARRO SERVIÇO.....	203
TAÇA GELADO.....	238
TACHO ALUMÍNIO.....	44
TACHO BOLEADO.....	23, 28, 33, 44, 47, 242
TACHO COOL • LINE.....	37-38
TACHO HANDY.....	33
TACHO IDEA.....	41
TACHO INOX-PRO.....	27-28
TACHO TIPO FRANCÊS.....	23, 27
TACHO VIOLET.....	34
TACHOS DE MEDIÇÃO.....	144
TAMPA BATERIA.....	22, 27, 33, 34, 44
TAMPA CHAMPANHE.....	526
TAMPA CHÁVENA PEQUENO-ALMOÇO.....	483
TAMPA GN.....	160, 162, 167, 169, 170, 172
TAMPA INOX PARA PRATOS.....	515
TAMPA INOX-PRO.....	27
TAMPA PARA CESTO.....	185
TAMPA PARA TIGELA PAREDE DUPLA.....	464
TAMPA POLINORM®.....	162, 167, 170, 172
TAMPA PRATOS.....	515
TAMPA PRATOS PLÁSTICO.....	515
TAMPA UNIVERSAL.....	526
TAMPA VIOLET.....	34
TAMPAS GN TRANSPARENTES.....	424
TAPETE DE BAR PAR ESCORRER TAÇAS.....	524
TAPETE DE SILICONE.....	76
TAPETES.....	146

ARTIGO	PÁGINA
TERMO COM DOSEADOR.....	535
TERMÓMETRO.....	143
TERRACOTA.....	415-417
TERRINA.....	468
TIGELA.....	104, 416, 431, 437, 462-464, 483
TIGELA ESTRIADA INCLINADA.....	464
TIGELA PAREDE DUPLA.....	104, 462-464
TOALHA DE MESA ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA.....	528
TOALHAS DE MESA INDIVIDUAIS.....	498-499
TOP LINE.....	20-23
TORRADEIRA.....	296-300
TRAVESSA DE PEIXE BORDA VIRADA.....	467
TRAVESSA FONDUE CHOCOLATE.....	345
TRAVESSA FUNDA CÓNICA.....	243
TRAVESSA OVAL.....	435-436, 466-467
TRIPÉ PANELA DE PAELHA.....	67
T-VERSION.....	176-184
UTENSÍLIOS CABO MADEIRA.....	98
UTENSÍLIOS DE SERVIÇO.....	469-479
VERSATIL MACHINE.....	129
VIOLET COLLECTION.....	34-35, 99-107, 172
VITRINAS APRESENTAÇÃO.....	409-410
WOK AÇO.....	65
WOK BLACK SERIES.....	61
WOK INOX.....	59
WOK MULTIMETAL.....	63
WOK PUXADAS 1921.....	64

Артикул	Страница
BAR KEEP®	529
CAYENNE®	332-336
COOL • LINE	36-38, 60
ELEGANCE	419
GASTRONORM МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА	425-429
LIDSAVER®	401-407
MEDITERRANEAN	441
MIRAGE®	328-329, 338-339
MIRAMAR®	364-372
MIRAMAR® ГАСТРОЁМКОСТИ CONTEMPORARY	371-372
MIRAMAR® НАБОР КАСТРЮЛЬ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ	366-370
MIRAMAR® ТРАФАРЕТЫ	369-370, 372
NEW YORK®	452-454
REDCO®	118-133
SIGNATURE	190-195
SPOODLE®	80-84, 104
SPOODLE® NYLON	84
STONE	418
SUPER PAN 3®	159-161
SUPER PAN® SUPER SHAPES	360-362
TERRACOTA	415-417
T-VERSION	176-184
АКРИЛОВЫЙ ПРОТЕКТОР ПРОТИВОДОХАТЕЛЬНЫЙ	457
АЛЮМИНИЕВАЯ ЛИТАЯ МИНИ-КАСТРЮЛЯ	504
АЛЮМИНЕВЫЙ ПОДНОС С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ	71, 73
БАРНОЕ СИТО СТРЭЙНЕР	523
БАРНЫЙ КОВРИК ДЛЯ СУШКИ БОКАЛОВ	524
БАРЬЕРНЫЕ СТОЛБИКИ	485
БЛЕНДЕРЫ	323
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ	322
БЛЕНДЕРЫ КУВШИННЫЕ	312-321
БЛЕНДЕРЫ ПОГРУЖНЫЕ	309-311
БЛИННИЦА	295
Блюдо для рыбы с закругленными краями	467
БРУС ДЛЯ ЗАМЕТОК	116
БУТЫЛКА ДЛЯ БАРА	529
БУФЕТ	460
БУФЕТ "CUBIC" ТЕЛЕЖКА БУФЕТНАЯ	376-400
БУФЕТ CUBIC ВИТРИНА	395-398
БУФЕТ CUBIC КУБЫ И ПОЛКИ	393
БУФЕТ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ КУХНИ	460
БУФЕТ ДЛЯ НАРЕЗКИ	344
ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА	519
ВЕДРО ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНОЕ	512
ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО	518-521
ВЕДРО С ОСНОВОЙ	518
ВЕНЧИК	105, 244, 475
ВЕСЛО	117
ВЕСЫ	140-142
ВИЛКА	85, 89, 117, 469, 473, 474
ВИТРИНА GASTRONORM	430
ВИТРИНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	409-410
ВИТРИНА ТРЕХ-УРОВНЕВАЯ CUBIC	388
ВИТРИНЫ	411
ВОРОНКА	113, 252
ВОРОНКА С ДОЗАТОРОМ	252
ВСТАВКИ	286, 329, 339, 452-453
ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА	250
ГАСТРОЁМКОСТИ CONTEMPORARY MIRAMAR	371-372
ГАСТРОЕМОСТЬ GASTRONORM, БЕЗ ДФП	168-169
ГАСТРОЕМОСТЬ VIOLET	172
ГАСТРОЕМОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	239
ГЕЛЬ СМАЗОЧНЫЙ САНИТАРНЫЙ	135

Артикул	Страница
ГОРЮЧЕЕ ДЛЯ ЧАФИНДИША	458
ГОРЯЧАЯ ПЛИТА	343, 345
ГОФРЕНИЦА	295
ГРИЛЬ	301-303
ГРИЛЬ САЛАМАНДРА	294
ДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА	248
ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ	263
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ВИЗИТОК	514
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КИТАЙСКОГО ДУРШЛАГА ИЛИ ВОРОНКИ	111
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КОНУСНОГО СТАКАНЧИКА	238
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ МЕНЮ	514
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПАЛОЧЕК	511
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПОДНОСОВ С ПРИБОРАМИ GN	482
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК	163
ДЕРЖАТЕЛЬ НОМЕРКОВ	509
ДЖИГЕР	523
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ЗЛАКОВЫХ	461
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЕШОЧКОВ ЧАЯ И САХАРА CUBIC	392
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МОЛОКА	461
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ	454, 461
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ХЛЕБА	492
ДИСПЕНСЕР ПОД ДАВЛЕНИЕМ	114-115
ДИСПЕНСЕР С КОНТРОЛЕМ ПОРЦИЙ	253
ДИСПЕНСЕР С ОДНОРАЗОВЫМИ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМИ ЧЕХЛАМИ	212
ДИСПЕНСЕРЫ	253, 388, 454, 461, 492
ДОСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ VIOLET	139
ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ	136-139
ДОСКИ	486-487
ДУРШЛАГ	110-112
ДУРШЛАГ	112
ДУРШЛАГ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	30
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ	292
ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ МЕЛАМИНОВЫХ ПИАЛ CUBIC	394
ЖАРОВНЯ-ГРИЛЬ	56, 61
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ	145
ЗАЩИТНЫЙ ВИНИЛОВЫЙ ЧЕХОЛ	214
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ ЗНАЧЕК	175
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ КЛИП	176, 182-183, 187-188
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ СПЕЦИЙ	324
ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ ОХЛАДИТЕЛЬ	520
ИНВЕНТАРЬ С ДЕРЕВЯННЫМИ РУЧКАМИ	98
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ КОВРИКИ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ	498-499
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА	284-288, 338-339
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 3-D MIRAGE	328-329
ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ MIRAGE	338-339
ИНФОРМАЦИОННОЕ ТАБЛО	485
КАСТРЮЛЬКА	78, 89, 104, 445, 469-471, 473-474, 475
КАСТРЮЛЯ COOL • LINE	36-38
КАСТРЮЛЯ HANDY	32
КАСТРЮЛЯ IDEA	41
КАСТРЮЛЯ INOX-PRO	26
КАСТРЮЛЯ PUJADAS 1921	49
КАСТРЮЛЯ TOP LINE	22
КАСТРЮЛЯ VIOLET	34
КАСТРЮЛЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	43
КАСТРЮЛЯ ВОК PUJADAS 1921	64
КАСТРЮЛЯ ВОК MULTIMETAL	63
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	59
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ СТАЛИ	65
КАСТРЮЛЯ ВОК СЕРИИ BLACK	61
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ	26, 30
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ COOL • LINE	36, 38
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ HANDY	32

Артикул	Страница
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ IDEA.....	41
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ TOP LINE.....	22
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ.....	43
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ КУС-КУСА.....	29
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	294
КАСТРЮЛЯ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ.....	46
КАСТРЮЛЯ ПАРОВАРКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.....	30
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ INOX-PRO.....	26
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ PUJADAS 1921.....	49
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ TOP LINE.....	22
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ АЛЮМИНИЕВАЯ.....	55
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИЙСКАЯ.....	66
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ИЗ СТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННАЯ.....	66
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.....	67
КАСТРЮЛЯ С КРАНОМ.....	30
КАСТРЮЛЯ СЕРИИ BLACK.....	46
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.....	27-28
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК КОНИЧЕСКИЙ.....	23, 28, 33, 44, 47, 242
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ФРАНЦУЗСКОГО ТИПА.....	23, 27
КИСТОЧКА.....	247, 475
КИТАЙСКИЙ ДУРШЛАГ.....	111
КОВРИКИ.....	146
КОКТЕЙЛЬ.....	522-523
КОЛЛЕКЦИЯ VIOLET.....	34-35, 99-107, 172
КОЛОКОЛ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ.....	250
КОЛЬЦО.....	259
КОЛЬЦО ДЛЯ БУТЫЛКИ ВИНА.....	526
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУКИ.....	112
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПРИБОРОВ.....	199, 203, 211, 481-482
КОНУС ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ.....	508
КОРЗИНА ДЛЯ БОЛЬШИХ ПОДНОСОВ.....	188
КОРЗИНА ДЛЯ ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ПОДНОСОВ.....	188
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ.....	185
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ.....	185, 194
КОРЗИНКА ДЛЯ ЧАШЕК.....	184
КОРЗИНКА СЕТЧАТАЯ.....	375
КОРЗИНКА ХЛЕБНАЯ.....	495
КОРЗИНЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК.....	186-188, 194
КОРЗИНЫ ЗАКРЫТЫЕ.....	182-183
КОРЗИНЫ ОТКРЫТЫЕ.....	178-181
КОРЗИНЫ ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЕ.....	492-497
КОРОБКА GN БАМБУКОВАЯ.....	374
КОРОБКА ДЛЯ ПРИПРАВ.....	525
КОТЕЛ.....	242-243
КОФЕЦНИЦА.....	531, 532
КРЫШКА GN.....	160, 162, 167, 169, 170, 172
КРЫШКА POLINORM®.....	162, 167, 170, 172
КРЫШКА VIOLET.....	34
КРЫШКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ.....	22, 27, 33, 34, 44
КРЫШКА ДЛЯ КОРЗИНЫ.....	185
КРЫШКА ДЛЯ ПИАЛЫ С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ.....	464
КРЫШКА ДЛЯ ТАРЕЛОК.....	515
КРЫШКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.....	27
КРЫШКА НА ЧАШКУ ДЛЯ ЗАВТРАКА.....	483
КРЮЧОК.....	113
КУВШИН.....	536-537
КУВШИН VIOLET.....	320
КУВШИН ДЛЯ ВОДЫ.....	536-537
КУВШИН ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА.....	537
КУВШИН-ТЕРМОС.....	535
КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР.....	305-308
ЛАМПА ПОДОГРЕВА.....	341-343
ЛЕЙКА ДЛЯ МАСЛА.....	116

Артикул	Страница
ЛЕНТА КОНДИТЕРСКАЯ ИЗ ПВХ ДЛЯ МУССА.....	260
ЛИМОНОВЫЖИМАЛКА.....	523
ЛОЖКА.....	85, 87, 89, 105, 245, 445, 469-474, 475
ЛОЖКА ДЛЯ СМАЗКИ.....	97-98
ЛОЖКА КОКТЕЙЛЬНАЯ.....	523
ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ.....	87, 105
ЛОМТЕРЕЗКА.....	123-124
ЛОПАТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ.....	95
ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ.....	76
ЛОПАТКА ДЛЯ РЫБЫ.....	79, 97
ЛОПАТКА ДЛЯ СБОРА ОВОЩЕЙ.....	139
ЛОПАТКА ДЛЯ ТОРТОВ.....	97
ЛОПАТКА ДЛЯ ФАСТ-ФУДА.....	97
ЛОПАТКА.....	79, 89, 96, 105, 245, 469, 471, 473, 475
ЛОТКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО.....	239
МАНДОЛИНЫ.....	135
МАШИНА "VERSATIL MACHINE".....	129
МАШИНА ДЛЯ ВЫЖИМАНИЯ.....	129, 323
МЕЛАМИНОВАЯ ЁМКОСТЬ SLIM.....	425-426
МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ.....	414-442
МЕЛКИ ДЛЯ ОТМЕТОК.....	487
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА.....	510
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ.....	510
МЕНЗУРКА.....	144
МЕРНЫЕ ЛОЖКИ.....	144
МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ЩЕТКА.....	117
МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ.....	262-263
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ.....	293
МИНИАТЮРЫ ИЗ МЕЛАМИНА.....	439, 504
МИНИАТЮРЫ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ.....	502-503
МИНИАТЮРЫ ЧУГУННЫЕ.....	506-507
МИСКА КОНИЧЕСКАЯ.....	243
МОЛОЧНИК.....	531, 532
МОРОЖЕНИЦА.....	350-353
МОРОЖЕНОЕ.....	349-357, 236-239
МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ.....	423
НАБОР КАСТРЮЛЬ IDEA.....	40-41
НАБОР КАСТРЮЛЬ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ.....	366-370
НАБОР КАСТРЮЛЬ ЦВЕТНОЙ.....	38, 60
НАБОРЫ SUBIC.....	384-387
НАБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ.....	115
НАГРЕВАТЕЛИ.....	326-327, 335-336, 448-449
НАКАЛЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ЗАМЕТОК.....	511
НАСАДКА.....	264-267
НАСАДКА ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА.....	267
НАСТОЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ПОД ПОДНОС ДЛЯ МОРПРОДУКТОВ.....	511
НАСТОЛЬНЫЙ МИКСЕР.....	305
НАТУРАЛЬНОЕ БАМБУК И ДЕРЕВО.....	490-491
НЕРЖАВЕЮЩАЯ КРЫШКА ДЛЯ ТАРЕЛОК.....	515
НОЖ.....	472, 474
НОЖ / ЗАПАСНОЙ ВАЛИК.....	133
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ.....	125
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ТОМАТОВ.....	131
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯБЛОК И ВЫЕМКИ СЕРДЦЕВИНЫ.....	134
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯИЦ.....	134
НОМЕРА ДЛЯ СТОЛОВ.....	509
ОВАЛЬНОЕ БЛЮДО.....	435-436, 466-467
ОВАЛЬНЫЙ ПОДНОС.....	466-467
ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ.....	75
ОТКРЫВАЛКА ПРОМЫШЛЕННАЯ.....	133
ОТКРЫВАТЕЛЬ УСТРИЦ.....	132
ОХЛАДИТЕЛЬ БУТЫЛОК ДЛЯ БУФЕТА SUBIC.....	395
ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ.....	468

Артикул	Страница
Охладительный чехол	520
Панель угловая адаптивная	163
Пароварка	28, 336, 345, 448-449, 457
Пароварка COOL • LINE	37
Пепельница	445, 512
Перфорированное дно GASTRONORM	157, 158, 161, 167, 171, 209
Пиала	104, 416, 431, 437, 462-464, 483
Пиала с двойными стенками	104, 462-464
Пиала удлиненная с наклоном	464
Пила кухонная	98, 117
Пистолет кондитерский	263
Пластмассовая крышка для тарелок	515
Пластмассовое ведро для льда	520
Плоская сковорода-гриль с алюминиевыми ручками	70
Поднос	71-73, 431-433, 437, 466-467, 481-482, 528-529
Поднос GASTRONORM	71
Поднос для морепродуктов	510
Поднос для презентации	424
Поднос для приборов	482
Поднос для самообслуживания из нерж. стали	481-482
Поднос изотермический	483
Поднос кондитерский	72-73, 416
Поднос официанта	528-529
Поднос фаст-фуд	481
Подносы SUBIC	391
Подносы из стекловолокна	481, 528
Подносы с противоскользящим покрытием	511, 528-529
Подогреватели пиццы	328-329, 330-331, 332-335
Подогреватель	328-329, 330-331, 332-335
Подогреватель ретро	330-331
Подогреватель тарелок	348
Подсалфетник	513
Подставка для бутылки вина / подставка для ложки	527
Подставка для крышек GN	163
Подставка для пиццы	76
Подставка для подносов большого размера	512
Подставка для торта	251
Подставка для шпателей SUBIC	389
Подставка под ведро для шампанского	520
Подставка презентационная из белого дерева	421
Полки	216-233
Порционная ложка с нажатием	237
Порционная ложка для мороженого	88, 105, 236-238
Презентационная витрина	409-410
Презентационная лопатка	420, 422
Презентационная подставка для шпателей SUBIC	389
Приспособления для дозирования	401-407
Пробка для шампанского	526
Прозрачные крышки GN	424
Протектор противодыхательный	457
Противоаллергический	34-35, 99-107
Противомикробный	80-83
Профиль разделительный	157, 362
Процессор ручной адаптируемый	133
Процессоры ручные для переработки продуктов	118-135
Пюрешница	113
Разделитель для кастрюли с краном	30
Рамки для подносов	72
Распределитель для сока	388
Регулируемая тележка для тарелок	214
Решетки GN	74
Решетки кондитерские	74, 253
Рисоварка	294
Ролик для нарезки пиццы	97

Артикул	Страница
Рукавица	145
Салатница акриловая	468
Салфетница SUBIC	392
Сахарница	531
Сервировочные принадлежности	469-479
Серии BLACK	46, 56, 61, 70
Серия GASTRONORM из поликарбоната	166-167
Серия GASTRONORM с утолщенным дном сэндвич	165
Серия ALU-PRO	42-44
Серия FLAP-RACK®	174-189
Серия GASTRONORM из полипропилена	170-171
Серия GASTRONORM, нерж. сталь	156-162, 165
Серия HANDY	32-33
Серия INOX-PRO	24-30
Серия MULTIMETAL	47, 63
Серия PUJADAS 1921. Чугун сверхлегкий для индукционных плит	48-49
Серия TOP LINE	20-23
Силиконовая бумага	76
Силиконовая лента для закупорки	164
Силиконовая салфетка	145
Силиконовая салфетка	76
Ситечко-шарик для заваривания травяного чая	533
Сито	251
Скалка для теста	246-247
Скатерть противоскользящая для подноса	528
Сковорода "LYONNAISE"	65
Сковорода IDEA	60
Сковорода MULTIMETAL	63
Сковорода PUJADAS 1921	64
Сковорода VIOLET	56
Сковорода алюминиевая	54-56
Сковорода алюминиевая	61
Сковорода глубокая, эмалированная, с ручками	66
Сковорода гриль	69-70
Сковорода для блинов	55
Сковорода для французских блинов	55, 65, 56
Сковорода серии BLACK	56, 61
Сковорода, нерж. сталь	58-60
Сковороды	60-65
Сковороды COOL • LINE	60
Скребок	97-98, 117, 248
Скребок для сбора крошек	509
Скребок для чистки рыбы	117
Слайсер	128
Слайсер для зеленого салата	126
Слайсер для кубиков	132
Слайсер для лука	127
Слайсер для огурцов	125
Слайсер для сыра	132
Слайсер для фруктов и овощей	127
Сланцево-мраморная подставка для презентации	423
Сланцевые доски для презентации	500-501
Совок	243
Сосуд для соусов	415, 417, 433, 437, 438
Сотейник HANDY	33
Сотейник VIOLET	34
Сотейник алюминиевый	44
Сотейник из нержавеющей стали	28
Соусник	510
Соусник / набор для закуски	510
Соусник COOL • LINE	37-38
Соусник HANDY	33
Соусник IDEA	41

Артикул	Страница
СОУСНИК АЛЮМИНИЕВАЯ	44
СОУСНИК С ВОЛНИСТЫМ КРАЕМ	508
СТАКАН	441, 484
СТЕНД ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN	163, 430
СТОЛ ДЛЯ НАРЕЗКИ	139
СТОЛИК БУФЕТНЫЙ SUBIC	392
СУПНИЦА	468
ТАБЛИЧКА "ЗАРЕЗЕРВИРОВАНО"	509
ТАБЛИЧКА "НЕ КУРИТЬ"	509
ТАРЕЛКИ	417, 418, 441, 442, 443, 483
ТАРЕЛКИ ЦВЕТНЫЕ	442
ТЕЛЕЖКА GUERIDON	198
ТЕЛЕЖКА ДВОЙНАЯ ДЛЯ ПОДНОСОВ ФАСТ-ФУД	210
ТЕЛЕЖКА ДЕРЕВЯННАЯ	196-199
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GASTRONORM	205-209
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИНОК	213
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛЬДА	215
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	199, 211, 481
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ	209
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ GASTRONORM	209
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ	200, 203
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЯЖЕЛЫХ ГРУЗОВ	212
ТЕЛЕЖКА ОПРОКИДНАЯ	205
ТЕЛЕЖКА ПЛАСТМАССОВАЯ	200, 214-215
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ	205-210, 212-213
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ, РАЗБОРНАЯ	206-208
ТЕЛЕЖКА С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ	212
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	200
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	201-203
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ РАЗБОРНАЯ	202
ТЕЛЕЖКА ШПИЛЬКА	207-208
ТЕПЛОВОЙ ШКАФ	346-347
ТЕРКА	108-109
ТЕРМОМЕТР	143
ТЕРМОС С ДОЗАТОРОМ	535
ТОСТЕР	296-300
ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ	323
ТРАФАРЕТЫ	369-370, 372
ТРЕНОЖНИК ДЛЯ КАСТРЮЛИ ПАЭЛЬЯ	67
ТЯПКА ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА	116
УКОМПЛЕКТОВАННЫЕ НАБОРЫ ПОЛОК	223-229
УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОНЗИНКА	185, 194
УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРОБКА	526
УЧРЕЖДЕНИЯ	480-484
ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ФОНДЮ	345
ФОРМА ГНЕЗДО	86
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЛЕЗА"	260
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "КЕЙК"	254, 261, 271
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЕРДЦЕ"	260
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ОВАЛЬНАЯ	256, 260
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПОЛУСФЕРА	243
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ШЕСТИУГОЛЬНАЯ	260
ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ	75
ФОРМА ДЛЯ РУЛЕТА	261
ФОРМА ДЛЯ ЯЙЦА	116
ФОРМА-СТАКАНЧИК ДЛЯ ФЛАНА	256, 261, 271
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "FLEXIPAN"	274-281
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СИЛИКОНОВЫЕ	268-273
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ТЕСТА	246, 258
ФОРМЫ КОНДИТЕРСКИЕ	254-257, 259-261, 268-281
ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ 600 X 400	272-273
ФРИТЮРНИЦА	289-290
ЦИФРОВЫЕ КУХОННЫЕ ЧАСЫ	142
ЧАЙНИК	531, 532, 533

Артикул	Страница
ЧАЙНИК С ФИЛЬТРОМ	533
ЧАЙНИЧЕК ДЛЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ	533
ЧАФИНГ-ДИШ	450-451, 452-453, 455-456
ЧАФИНГ-ДИШ INTRIGUE	450-451
ЧАФИНГ-ДИШ NEW YORK, NEW YORK	452-454
ЧАФИНГ-ДИШ ЭКОНОМИЧНЫЕ	456
ЧАФИНГ-ДИШ, ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	451, 457-458
ЧАША	444
ЧАША ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	238
ШАМПАННИЦА	518-521
ШАМПАННИЦА, ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	526
ШАМПУР / ПАЛОЧКА	511
ШЕЙКЕР	522
ШТОПОР	527
ШТОПОР НАСТЕННЫЙ	527
ШУМОВКА	79, 86, 89, 469, 471, 473, 475
ШУМОВКА СЕТЧАТАЯ	86
ЩЕПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ	477-479
ЩИПЦЫ	89, 91-95, 104, 477-479, 491, 523
ЩИПЦЫ ДЛЯ БУФЕТА	92-93, 477-479
ЩИПЦЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	478
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	479
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛКИ ОРЕХОВ	479
ЩИПЦЫ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	479
ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ	91
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАСТРЮЛЯ	336
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЛАМПА	250
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ ЧАФИНДИША	458
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГЛИЛЬ	303
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЛАЙСЕР ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	307
ЯЩИК ДЛЯ ПРИБОРОВ ДЛЯ СЕРВИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКИ	203

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
0643N	131	15086	124	3101040	361	434	126	4659260	463	47159	237
0643SGN	131	15103	131	3101120	361	435	126	4659265	104	47160	237
0644N	131	15104	131	3101220	361	4400N	126	46622	527	47161	237
0644SGN	131	15105	131	3101240	361	4408	126	46665	464	47169	237
0653	131	15113	131	3102015	361	45682	125	46666	464	47170	237
0654	131	15114	131	3102020	361	45749-1	125	46667	464	47171	237
1009-01	176	15115	131	3102040	361	45750-1	125	46668	464	47172	237
1009-02	176	1512606	123	3102120	362	45751-1	125	46669	464	47200	237
1009-03	176	15126060	123	3102220	361	46009	411	46671	344	47225	521
1009-04	176	1512808	123	3102240	361	4600960	411	46672	344	47245	237
1009-05	176	15128080	123	3103040	361	46070	453	4667470	460	47247	237
1009-06	176	15149	135	3316-13	114	46080	453	4667570	460	47248	237
1009-08	176	1515106	123	3316-13191	114	46090	454	4667670	460	47274	236
1009-19	176	15151060	123	3332-13	114	46093	454	46714	508	47275	236
1009-32	176	1515208	123	336	128	46094	454	46716	508	47276	236
1018-13	515	15152080	123	338	128	46095	454	46760	479	47277	236
1038-13	515	15153	123	3616	529	46110	458	46774	526	47278	236
1078-13	515	1515310	123	3628	529	46115	458	46789	527	47279	236
1100-13	515	15153100	123	3632	529	46125	451	46791	522	47322	95
1200-13	515	15155	123	3648	529	46130	451	46793	522	47325	95
1400	135	1515512	123	3664	529	46131	451	4689760	88	47326	95
1401	135	15155120	123	3821-06	406	46134	451	4689815	88	47329	95
1420-01	528	15205	131	3825-06	406	46135	451	4689830	88	47378	105
1474-0606	528	15209	131	40003	371	46136	451	4689840	88	47390	88
1474-0901	528	1522-C80	103	40004	371	46137	451	4689850	88	47391	88
1476-0606	528	1527-C80	103	40005	371	46255	452	4689860	88	47392	88
1476-0901	528	15601	127	40006	371	46258	452	4689960	88	47393	88
1489-0606	528	15604	127	40030	371	46265	453	46925	477	47395	88
15000	124	1612	528	40040	371	46268	453	46926	477	47396	88
15001	124	1612-06	528	40050	371	46280	454	46928	477	47397	88
15002	124	1620-01	528	40060	371	4635210	461	46929	479	47398	88
15003	124	1620-06	528	400N	126	46527	331	46938	477	47399	88
15005	124	1811	132	401N	126	46548	521	46940	474	47400	105
15006	124	1812	132	402NC	126	46569	464	46941	474	4740-06	525
15007	124	1823	132	403N	126	4656915	463	46942	474	47403	88
15008	124	1837	132	403NH	127	4656925	463	46944	474	4741-06	525
1500-C80	103	1838	132	4075502	305	4656950	463	46951	474	4742-06	525
15010	124	1853	132	4075503	305	4656960	463	46953	474	4743-06	525
15016	124	19184	163	4075602	305	4656965	104	46954	474	4745-06	525
15017	124	19196	163	4075603	305	46575	464	46988	478	4746-06	525
15019	124	2208-1354	114	4075702	306	46576	464	46989	478	4747	525
15022	124	2330-99	524	4075703	306	46577	464	47002	105	47488	329
15024	124	2331-01	524	4075802	306	46582	464	47003	105	47488	334
15050	124	2331-99	524	4075803	306	46584	464	47004	105	47490	329
15052	124	25154	344	4075902	306	46585	464	47005	105	47490	334
15053	124	26120-13	115	4075903	306	46586	464	47006	105	47602	527
15054	124	26240-13	115	4076002	306	46587	464	47042	95	47609	526
15055	124	26320-13	115	4076003	306	4658715	463	47046	95	47610	522
15058	124	2700L-01	528	40761	305	4658725	463	47049	95	47612	522
15059	124	2700L-06	528	40762	305	4658750	463	47104	523	47619	464
15060	124	2800-31	253	40763	305	4658760	463	47139	88	4761915	463
15061	124	2803-18	253	40764	305	4658765	104	47140	88	4761925	463
15062	124	2808-13	114	40765	306	46590	464	47141	88	4761950	463
15063	124	2812-13	114	40766	306	4659015	463	47142	88	4761960	463
15064	124	2908-13	115	40767	306	4659025	463	47143	88	4761965	104
15065	124	2912-13	115	40768	306	4659050	463	47144	88	47622	522
15067	124	306	128	40769	306	4659060	463	47145	88	47632	464
15068	124	308	128	40770	306	4659065	104	47146	88	4763215	463
15069	124	3100020	362	40771	306	46591	464	47147	105	4763225	463
15070	124	3100040	362	40772	306	4659115	463	47150	237	4763250	463
15072	124	3100220	362	40773	306	4659125	463	47151	237	4763260	463
15073	124	3100240	362	40774	306	4659150	463	47152	237	4763265	104
15076	124	3100320	362	40775	306	4659160	463	47153	237	47634	464
15078	124	3100321	362	40776	306	4659165	104	47154	237	4763415	463
15081	124	3100340	362	40777	306	46592	464	47155	237	4763425	463
15082	124	3100341	362	40778	306	4659215	463	47156	237	4763450	463
15083	124	3101015	361	40779	306	4659225	463	47157	237	4763460	463
15085	124	3101020	361	40780	306	4659250	463	47158	237	4763465	104

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
47635	464	4791240	93	4980422	331	52728	192	5292620	84	62308	515
4763515	463	4791250	93	4980445	78	52729	192	5292720	84	62312	515
4763525	463	4791260	93	4980480	104	52730	192	5292820	84	62313	515
4763550	463	4791270	93	4980622	331	52731	192	5292920	84	62314	515
4763560	463	4791610	94	4980655	78	52732	192	5293320	84	62315	515
4763565	104	4791620	93	4980822	331	52733	193	5293420	84	62318	515
47637	464	4791630	93	4980865	78	52734	193	5303	72	62321	515
4763715	463	4791640	93	500N	127	52735	193	5324-13	115	62326	515
4763725	463	4791650	93	501N	127	52736	192	533-06	508	6412120	83
4763750	463	4791660	93	502N	127	52737	192	5382	132	6412220	83
4763760	463	4791670	93	503N	127	52738	193	55000	123	6412230	83
4763765	104	4804-06	407	509	127	52739	193	55001	123	6412320	83
47703	125	4806-06	407	510	127	52740	193	55002	123	6412335	83
47704	129	48070	522	511	127	52754	192	55010	125	6412420	83
47713	125	48083	98	512	127	52755	192	55011	123	6412445	83
47714	125	4808715	96	52120	535	52757	192	55025	125	6412520	83
47715	125	4808720	96	52122	535	52760	192	55028	125	6412620	83
4780610	94	4808780	105	52160	535	52761	192	55059	123	6412655	83
4780620	92	4808815	96	52162	535	52762	192	55060	123	6412820	83
4780630	92	4808820	96	52164	535	52763	192	55061	123	6412865	83
4780640	92	4808880	105	52170	535	52764	192	55062	123	64130	87
4780650	92	4808915	96	52172	535	52765	192	55063	123	64132	87
4780660	92	4808920	96	52174	535	52766	192	55064	123	64134	87
4780670	92	48144	474	5220	72	52767	192	55066	123	64136	87
4780680	104	48148	474	5223	72	52768	192	55088	123	64138	87
4780910	94	4842-06	407	5228	72	52769	192	55179	102	6414015	87
4780911	93	4843-06	407	52643	185	52770	192	595027502	338	6414030	87
4780912	94	484C	126	52670	194	52771	192	595027503	338	6414040	87
478091280	104	485	126	52671	194	52772	193	595087502	338	6414050	87
4780920	93	485	127	52672	194	52773	193	595087503	338	6414070	87
4780922	94	49130	451	52680	194	52774	193	59601	286	6414080	105
4780930	93	49136	451	52681	194	52775	193	59602	286	6414215	87
4780940	93	4916-13	114	52682	194	52776	193	5960810I	339	6414230	87
4780950	93	4924-13	114	52683	194	52777	193	5960820I	339	6414240	87
4780960	93	4932-13	114	52684	193	52778	193	5960835I	339	6414250	87
4780970	93	49410	367	52689	193	52779	193	5960845I	339	6414270	87
4780980	104	49411	367	52691	192	52780	193	5960910I	339	6414280	105
4781210	94	49412	367	52692	192	52781	193	5960920I	339	6422120	83
4781212	94	49413	367	52693	192	52782	193	5960935I	339	6422220	83
4781220	93	49414	368	52694	192	52783	193	5960945I	339	6422230	83
4781222	94	49415	368	52695	194	52784	193	59641	339	6422320	83
4781230	93	49416	367	52696	194	52785	193	59642	339	6422335	83
4781240	93	49417	367	52699	193	52786	193	59650	286	6422420	83
4781250	93	49418	367	52702	192	52787	193	59651	286	6422445	83
4781260	93	49419	368	52703	192	52788	193	6000-13	536	6422520	83
4781270	93	49420	367	52704	192	52789	193	6001X	323	6422620	83
4781280	104	49423	368	52706	192	52790	193	6003	133	6422655	83
4781610	94	49424	367	52707	192	52811	193	6005	133	6422820	83
4781612	94	49425	368	52708	192	52812	193	6010-06	537	6422865	83
4781620	93	49426	368	52709	192	52813	193	6010-13	537	6432120	82
4781622	94	49427	368	52710	193	52816	193	6010-16	537	6432220	82
4781630	93	49428	367	52711	193	52817	193	6010-19	537	6432230	82
4781640	93	49429	368	52712	193	52832	193	6010-22	537	6432320	82
4781650	93	49430	368	52713	193	5283520	84	6010-44	537	6432335	82
4781660	93	49431	368	52714	193	5283620	84	6011	133	6432420	82
4781670	93	49432	368	52715	193	5283720	84	6012	133	6432445	82
4781680	104	49433	368	52716	193	5283820	84	6013	133	6432480	104
47892	474	49434	368	52717	193	5283920	84	6014	133	6432520	82
4790910	94	49435	368	52718	192	5284020	84	6015	133	6432620	82
4790920	93	4961-1301	115	52719	192	5284120	96	606N	128	6432655	82
4790930	93	4961-1308	115	52720	192	5284220	88	62300	515	6432820	82
4790940	93	4961-13191	115	52721	192	5284320	88	62301	515	6432865	82
4790950	93	4961-1332	115	52722	193	52844	193	62302	515	6433120	82
4790960	93	4980120	78	52723	193	52845	193	62303	515	6433220	82
4790970	93	4980230	78	52724	193	52846	193	62304	515	6433230	82
4791210	94	4980280	104	52725	193	52847	193	62305	515	6433320	82
4791220	93	4980322	331	52726	192	52848	193	62306	515	6433335	82
4791230	93	4980335	78	52727	192	52849	193	62307	515	6433420	82

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
6433445	82	78730	457	86129	481	ADC-4	214	MBA92820	457	P100.810	494
6433480	104	78740	457	88184	329	ADP	214	MBA92821	457	P100.813	494
6433520	82	78760	457	88204	329	ADVC	214	MX1000XTPEE	319	P100.814	494
6433580	104	808N	128	90002	159	BB255E	313	MX1000XTXEE	319	P100.820	494
6433620	82	808SG	128	90012	159	BB300E	313	MX1100XTPSEE	319	P100.821	494
6433655	82	82005	464	90013	161	BB340E	313	MX1100XTXSEE	319	P100.822	494
6433820	82	82006	464	9002	72	BXJ240	323	MX1200XTXEE	320	P100.840	495
6433865	82	82060	466	90022	159	CAC105	117	MX1500XTPSEE	319	P100.841	495
6525-13	407	82061	466	90023	161	CAC121	295	MX1500XTXSEE	319	P100.842	495
6950502	287	82062	466	90042	159	CAC132	313	N-0001B	164	P100.850	495
6950503	287	82090	466	90043	161	CAC93XI	320	N-0001G	164	P100.851	495
6954302	287	82091	466	90052	159	CAC93XI-10	320	N-0002B	164	P100.860	495
6954303	287	82092	466	90053	161	CAC95I	320	N-0002G	164	P100.861	495
700-1	128	82093	466	90062	159	CAC95I-10	320	N-0003B	164	P100.862	495
700-4	128	82094	466	90063	161	CADJ-1	406	N-0003G	164	P100.870	495
704	128	82095	466	90082	159	CADJ-2	406	N-0006B	164	P100.871	495
706	128	82096	466	90102	159	CADJ-3	404	N-0006G	164	P100.872	495
708	128	82097	466	90112	159	CADJ-3	406	P1	404	P100.880	496
712	128	82098	466	90122	159	CB15VE	315	P100.002P	163	P100.881	496
7217310	331	8240018	372	90142	159	CT2-23035002	297	P100.003P	163	P100.882	496
7217335	331	8242010	369	90162	159	CT2-23035003	297	P100.004P	163	P100.890	496
7217350	331	8242014	369	90182	159	CT4-2301000	297	P100.005P	163	P100.891	496
7217355	331	8242310	369	90202	159	CT4-2308002	297	P100.006P	163	P100.892	496
7217360	331	8242314	369	90212	159	CT4-2308003	297	P100.008P	163	P100.900	496
7217410	331	8242414	369	90213	161	CTC-3X2V	407	P100.511	490	P100.931	496
7217435	331	8242514	369	90222	159	CTNO-06	407	P100.512	490	P100.932	496
7217450	331	8242610	369	90223	161	CTS1000E	298	P100.520	490	P100.940	497
7217455	331	8242614	369	90242	159	G1	404	P100.521	490	P100.950	497
7217460	331	8242710	369	90243	161	G1LLDS	405	P100.522	490	P100.951	497
7217810	331	8242714	369	90252	159	G2H-G2V	404	P100.530	491	P100.955	497
7217835	331	8242810	370	90262	159	G2VLLDS	405	P100.531	491	P100.960	497
7217850	331	8242814	370	90263	161	G2VLLLDS	405	P100.540	491	P100.965	497
7217855	331	8242914	370	90282	159	G3H-G3V	404	P100.541	491	P100.970.2	497
7217860	331	8243014	370	90302	160	G3VLLCLDS	405	P100.542	491	P100.971.1	497
7217910	331	8243114	370	90312	160	G4H-G4V	404	P100.543	491	P103.016	44
7217935	331	8243210	370	90322	160	G4X	404	P100.544	491	P103.018	44
7217950	331	8243214	370	90342	160	H1-L	404	P100.550	491	P103.020	44
7217955	331	8243314	370	90352	160	H2V-LL	404	P100.551	491	P103.022	44
7217960	331	8244018	372	90362	160	H3V-LLL	404	P100.552	491	P103.024	44
72522	334	8244118	372	90382	160	H4V-4L	404	P100.553	491	P103.028	44
72550	335	8244218	372	90402	160	ICE140-06	215	P100.554	491	P104.016	44
72553	335	8244318	372	90412	160	INC-80	404	P100.570	491	P104.018	44
72620	335	86100	481	90422	160	INC-80	406	P100.571	491	P104.020	44
72630	335	86101	481	90442	160	INC-80S18	406	P100.572	491	P104.022	44
72958	336	86103	481	90452	160	J1	405	P100.600	490	P104.024	44
72959	336	86104	481	90462	160	J2H	405	P100.601	490	P104.026	44
74110210	329	86105	481	90482	160	J2V	405	P100.740	492	P106.020	44
74110240	329	86106	481	90502	160	J3V	405	P100.741	492	P106.024	44
741102D	329	86107	481	90512	160	LBC1418-3F-06	409	P100.742	492	P106.028	44
74110310	329	86108	481	90522	160	LBC1418-3R-06	409	P100.750	493	P106.032	44
74110340	329	86109	481	90542	160	LD2-2	406	P100.751	493	P106.040	44
741103D	329	86110	481	90552	160	LD3-2	406	P100.752	493	P109.030	112
7470210	329	86111	481	90562	160	LDS-4CUP	407	P100.753	493	P109.035	112
7470240	329	86113	481	90622	160	LS02G-LS02H	404	P100.754	493	P109.040	112
74702D	329	86114	481	90642	160	LS02IB	405	P100.755	493	P109.045	112
7470310	329	86115	481	90662	160	LS02IS18B	405	P100.760	493	P109.050	112
7470340	329	86116	481	90682	160	LS02IVB	405	P100.761	493	P110.000	162
74703D	329	86117	481	90922	160	LS02J-LS02M	405	P100.770	493	P110.001	162
75013	362	86118	481	90942	160	LS02MS18B	405	P100.780	493	P110.002	162
75015	362	86119	481	918-13	515	LS02MVS18B	405	P100.781	493	P110.004	162
7512-06	407	86120	481	93100	160	LS02PB	405	P100.790	494	P110.005	162
77540	460	86121	481	93110	160	LS02PS18B	405	P100.792	494	P110.0BF	169
77541	460	86123	481	93200	160	LS02PVB	405	P100.800	494	P110.0C1	167
78184	334	86124	481	93300	160	MB98719	457	P100.803	494	P110.0C1	171
78204	334	86125	481	93400	160	MB98720	457	P100.804	494	P110.0P1	162
78710	457	86126	481	93500	160	MB98721	457	P100.805	494	P110.0P1	167
78720	457	86127	481	958-13	515	MB98722	457	P100.807	495	P110.0P1	169
78725	457	86128	481	978-13	515	MBA92819	457	P100.808	495	P110.0P1	170

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P110.0P2	162	P115.000	209	P120.4F1	165	P128.120	54	P132.260	73	P149.124	61
P110.0P3	162	P115.020	43	P120.651	156	P128.124	54	P132.365	71	P149.128	61
P110.0P4	162	P115.024	43	P120.652	158	P128.128	54	P132.560	71	P149.130	61
P110.0P5	162	P115.028	43	P120.6BF	168	P128.132	54	P135.000	157	P149.228	61
P110.0P6	172	P115.032	43	P120.6C1	166	P128.220	54	P135.0BF	169	P149.330	61
P110.201	156	P115.040	43	P120.6F1	165	P128.224	54	P135.0C1	167	P15.000	290
P110.202	158	P115.050	43	P120.6P1	170	P128.228	54	P135.0P1	171	P15.001	290
P110.401	156	P115.060	43	P120.820	62	P128.232	54	P135.120	65	P15.002	290
P110.402	158	P115.0BF	169	P120.824	62	P128.320	54	P135.124	65	P15.003	290
P110.4F1	165	P115.0C1	167	P120.828	62	P128.324	54	P135.128	65	P15.004	302
P110.551	156	P115.0P1	171	P120.832	62	P128.328	54	P135.132	65	P15.005	302
P110.552	158	P116.125	43	P120.920	62	P128.332	54	P135.136	65	P15.006	302
P110.651	156	P116.130	43	P120.924	62	P128.420	54	P135.140	65	P15.007	302
P110.652	158	P116.135	43	P120.928	62	P128.424	54	P135.330	65	P15.008	302
P110.6BF	168	P116.140	43	P120.932	62	P128.428	54	P135.424	65	P15.009	302
P110.6C1	166	P116.145	43	P121.001	156	P128.432	54	P136.006	261	P15.010	345
P110.6F1	165	P116.150	43	P121.002	158	P128.920	62	P136.007	261	P15.014	336
P110.6P1	170	P116.160	43	P121.0BF	168	P128.924	62	P136.008	261	P15.020	336
P111.001	156	P117.125	43	P121.0C1	166	P128.928	62	P139.012	55	P15.026	348
P111.002	158	P117.127	43	P121.0F1	165	P128.932	62	P140.000	162	P15.027	348
P111.0BF	168	P117.130	43	P121.0P1	170	P130.000	162	P140.001	162	P15.028	348
P111.0C1	166	P117.132	43	P121.501	156	P130.001	162	P140.002	162	P15.029	341
P111.0F1	165	P117.135	43	P121.502	158	P130.002	162	P140.004	162	P15.030	341
P111.0F2	165	P117.138	43	P121.5BF	168	P130.004	162	P140.0BF	169	P15.031	342
P111.0P1	170	P117.140	43	P121.5C1	166	P130.0BF	169	P140.0C1	167	P15.032	342
P111.111	157	P117.145	43	P121.5F1	165	P130.0C1	167	P140.0C1	171	P15.033	343
P111.501	156	P117.150	43	P121.5P1	170	P130.0C1	171	P140.0P1	162	P15.034	343
P111.502	158	P117.160	43	P121.5P6	172	P130.0P1	162	P140.0P1	167	P15.035	292
P111.5BF	168	P118.125	43	P122.001	156	P130.0P1	167	P140.0P1	169	P15.036	294
P111.5C1	166	P118.127	43	P122.002	158	P130.0P1	169	P140.0P1	170	P15.038	299
P111.5F1	165	P118.130	43	P122.040	69	P130.0P1	170	P140.0P2	162	P15.039	299
P111.5F2	165	P118.132	43	P122.050	69	P130.0P2	162	P140.0P3	162	P15.040	300
P111.5P1	170	P118.135	43	P122.060	69	P130.0P3	162	P140.0P4	162	P15.041	300
P111.5P6	172	P118.140	43	P122.0BF	168	P130.0P4	162	P140.0P5	162	P15.042	298
P112.001	156	P118.145	43	P122.0C1	166	P130.0P5	162	P140.201	157	P15.044	294
P112.002	158	P118.150	43	P122.0P1	170	P130.0P6	172	P140.651	157	P15.070	290
P112.020	44	P118.160	43	P122.222	157	P130.201	156	P140.6BF	169	P15.071	290
P112.025	44	P120.000	162	P123.040	73	P130.202	158	P140.6C1	167	P15.072	288
P112.027	44	P120.001	162	P123.060	73	P130.401	156	P140.6P1	171	P15.073	345
P112.030	44	P120.002	162	P123.140	73	P130.402	158	P141.001	157	P15.074	345
P112.032	44	P120.004	162	P123.160	73	P130.651	156	P141.016	504	P15.075	295
P112.035	44	P120.005	162	P123.240	73	P130.652	158	P141.020	46	P15.077	288
P112.038	44	P120.018	54	P123.260	73	P130.6BF	168	P141.024	46	P15.078	288
P112.040	44	P120.020	54	P124.020	55	P130.6C1	166	P141.028	46	P15.079	288
P112.045	44	P120.022	54	P124.024	55	P130.6P1	171	P141.032	46	P15.080	293
P112.050	44	P120.024	54	P124.028	55	P131.001	156	P141.036	46	P15.084	303
P112.060	44	P120.026	54	P124.032	55	P131.002	158	P141.040	46	P15.086	303
P112.0BF	168	P120.028	54	P124.036	55	P131.022	55	P141.0BF	169	P15.089	307
P112.0C1	166	P120.032	54	P124.040	55	P131.026	55	P141.0C1	167	P15.090	307
P112.0P1	170	P120.036	54	P125.000	157	P131.0BF	168	P141.0P1	171	P15.091	307
P113.030	69	P120.040	54	P125.038	55	P131.0C1	166	P141.501	157	P15.095	307
P113.035	69	P120.0BF	169	P125.0BF	169	P131.0P1	171	P141.5BF	169	P15.096	345
P113.040	69	P120.0C1	167	P125.0C1	167	P131.501	156	P141.5C1	167	P15.097	345
P113.045	69	P120.0C1	171	P125.0P1	171	P131.502	158	P141.5P1	171	P150.028	56
P113.050	69	P120.0P1	162	P127.024	55	P131.5BF	168	P1412-6	187	P150.128	61
P113.055	69	P120.0P1	167	P127.028	55	P131.5C1	166	P1412-6 F1	187	P151.012	504
P113.060	69	P120.0P1	169	P127.032	55	P131.5P1	171	P142.000	56	P151.014	504
P113.065	69	P120.0P1	170	P127.036	55	P131.5P6	172	P142.001	157	P151.016	46
P113.070	69	P120.0P2	162	P127.040	55	P132.001	156	P142.100	61	P151.020	46
P114.040	69	P120.0P3	162	P128.018	54	P132.002	158	P145.000	157	P151.024	46
P114.045	69	P120.0P4	162	P128.020	54	P132.040	73	P145.0BF	169	P151.028	46
P114.050	69	P120.0P5	162	P128.022	54	P132.060	73	P145.0C1	167	P151.032	46
P114.060	69	P120.0P6	172	P128.024	54	P132.0BF	168	P145.0P1	171	P1510-5	187
P114.070	69	P120.120	56	P128.026	54	P132.0C1	166	P148.020	55	P1510-5 F1	187
P114.540	69	P120.124	56	P128.028	54	P132.0P1	171	P148.024	55	P152.025	70
P114.545	69	P120.128	56	P128.032	54	P132.140	73	P148.028	55	P152.030	70
P114.550	69	P120.201	156	P128.036	54	P132.160	73	P148.032	55	P152.035	70
P115.000	157	P120.401	156	P128.040	54	P132.240	73	P149.120	61	P153.025	70

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P153.034	70	P190.0C1	171	P202.024	23	P210.020	28	P218.028	26	P22.067	429
P153.050	70	P190.0P1	162	P202.024	27	P210.201	156	P218.030	26	P22.068	429
P160.000	162	P190.0P1	167	P202.028	23	P210.202	158	P218.032	26	P22.069	429
P160.001	162	P190.0P1	169	P202.028	27	P210.401	156	P218.035	26	P22.070	429
P160.002	162	P190.0P1	170	P202.032	23	P210.402	158	P218.040	26	P22.071	429
P160.004	162	P190.0P2	162	P202.032	27	P210.651	156	P218.045	26	P22.072	429
P160.0BF	169	P190.0P3	162	P203.016	28	P210.652	158	P218.050	26	P22.073	429
P160.0C1	167	P190.0P4	162	P203.018	28	P211.001	156	P218.060	26	P22.074	429
P160.0C1	171	P190.0P5	162	P203.020	28	P211.002	158	P219.016	28	P22.075	429
P160.0P1	162	P190.651	157	P203.024	28	P211.020	29	P219.018	28	P22.076	429
P160.0P1	167	P190.6BF	169	P204.020	23	P211.501	156	P219.020	28	P22.077	429
P160.0P1	169	P190.6C1	167	P204.020	28	P211.502	158	P22.000	435	P22.078	429
P160.0P1	170	P190.6P1	171	P204.024	23	P2110-5	187	P22.001	435	P22.079	427
P160.0P2	162	P191.001	157	P204.024	28	P2110-5 F1	187	P22.002	434	P22.080	428
P160.0P3	162	P191.0BF	169	P204.028	23	P212.001	156	P22.0021	434	P22.081	427
P160.0P4	162	P191.0C1	167	P204.028	28	P212.002	158	P22.0023	434	P22.082	428
P160.0P5	162	P191.0P1	171	P204.030	23	P212.016	28	P22.003	433	P22.083	427
P160.0P6	172	P1912-6	187	P204.030	28	P212.018	28	P22.0031	433	P22.084	428
P160.651	157	P1912-6 F1	187	P204.032	23	P212.020	28	P22.0033	433	P22.085	436
P160.6BF	169	P20.041	514	P204.032	28	P213.018	59	P22.004	435	P22.086	436
P160.6C1	167	P20.042	514	P204.035	23	P213.020	59	P22.005	435	P22.087	427
P160.6P1	171	P20.043	514	P204.035	28	P213.022	59	P22.006	427	P22.088	438
P161.001	157	P20.050	514	P204.040	23	P213.024	59	P22.007	427	P22.090	436
P161.0BF	169	P20.066	514	P204.040	28	P213.026	59	P22.008	427	P22.091	432
P161.0C1	167	P20.069	514	P205.020	26	P213.028	59	P22.009	428	P22.099	435
P161.0P1	171	P20.072	392	P205.024	26	P213.032	59	P22.010	428	P22.100	433
P161.501	157	P200.012	23	P205.028	26	P213.036	59	P22.011	428	P22.101	433
P161.5BF	169	P200.012	27	P205.030	26	P213.040	59	P22.012	435	P22.102	433
P161.5C1	167	P200.014	23	P205.032	26	P214.016	23	P22.013	435	P22.103	433
P161.5P1	171	P200.014	27	P205.035	26	P214.016	27	P22.014	435	P22.104	438
P161.5P6	172	P200.016	23	P205.040	26	P214.018	23	P22.015	435	P22.105	438
P162.001	157	P200.016	27	P205.045	26	P214.018	27	P22.016	435	P22.106	438
P165.024	49	P200.018	23	P205.050	26	P214.020	23	P22.017	423	P22.107	438
P165.030	49	P200.018	27	P205.060	26	P214.020	27	P22.019	436	P22.108	438
P165.034	49	P200.020	23	P209.014	27	P214.022	23	P22.020	436	P22.109	438
P165.0BF	169	P200.020	27	P209.016	27	P214.022	27	P22.021	436	P22.110	438
P165.0C1	167	P200.022	23	P209.018	27	P214.024	23	P22.022	436	P22.111	443
P165.0P1	171	P200.022	27	P209.020	27	P214.024	27	P22.023	436	P22.112	443
P166.032	64	P200.024	23	P209.022	27	P215.000	157	P22.030	445	P22.113	443
P166.032V	64	P200.024	27	P209.024	27	P215.000	209	P22.031	445	P22.114	443
P167.026	49	P200.028	23	P209.028	27	P216.016	26	P22.033	445	P22.115	443
P167.028	49	P200.028	27	P209.030	27	P216.018	26	P22.034	445	P22.116	443
P167.030	49	P200.116	27	P209.032	27	P216.020	26	P22.037	432	P22.117	444
P167.032	49	P200.120	27	P209.035	27	P216.024	26	P22.038	432	P22.118	444
P168.024	49	P200.320	23	P209.040	27	P216.028	26	P22.039	428	P22.144	423
P168.028	49	P200.320	28	P209.045	27	P216.030	26	P22.040	427	P22.145	423
P168.030	49	P200.324	23	P209.050	27	P216.032	26	P22.041	428	P22.150	435
P169.020	64	P200.324	28	P209.060	27	P216.035	26	P22.042	427	P22.151	435
P169.024	64	P201.016	23	P21.000	486	P216.040	26	P22.043	428	P22.154	430
P169.028	64	P201.016	27	P21.001	486	P216.045	26	P22.044	427	P22.155	430
P169.030	64	P201.018	23	P21.003	486	P216.050	26	P22.045	428	P22.156	430
P19.100	485	P201.018	27	P21.004	486	P216.060	26	P22.046	427	P22.157	430
P19.101	485	P201.020	23	P21.005	486	P217.016	26	P22.047	428	P22.158	430
P19.103	485	P201.020	27	P21.006	486	P217.018	26	P22.048	427	P22.160	444
P19.104	485	P201.024	23	P21.007	486	P217.020	26	P22.049	428	P22.161	423
P19.105	485	P201.024	27	P21.008	486	P217.024	26	P22.050	427	P22.162	423
P19.106	485	P201.028	23	P21.013	486	P217.028	26	P22.051	428	P22.163	435
P19.107	485	P201.028	27	P21.015	487	P217.030	26	P22.052	427	P22.164	432
P19.114-A	485	P201.032	23	P21.016	487	P217.032	26	P22.053	428	P22.165	432
P19.114-N	485	P201.032	27	P21.017	487	P217.035	26	P22.054	427	P22.166	432
P19.114-R	485	P2011-5	187	P21.020	487	P217.040	26	P22.055	429	P22.167	433
P19.115-A	485	P2011-5 F1	187	P21.023	487	P217.045	26	P22.057	429	P22.168	433
P19.115-N	485	P202.016	23	P21.025	487	P217.050	26	P22.058	429	P22.169	431
P19.115-R	485	P202.016	27	P21.027	487	P217.060	26	P22.060	429	P22.170	431
P19.116	485	P202.018	23	P21.028	487	P218.016	26	P22.061	429	P22.171	431
P190.000	162	P202.018	27	P21.029	487	P218.018	26	P22.063	429	P22.172	431
P190.0BF	169	P202.020	23	P210.016	28	P218.020	26	P22.064	429	P22.173	431
P190.0C1	167	P202.020	27	P210.018	28	P218.024	26	P22.066	429	P22.174	436

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P22.175	436	P22.641N	422	P22.778	416	P23.035	426	P24.502	503	P28.621	500
P22.176	436	P22.642B	422	P22.779	416	P23.036	426	P24.600	503	P290.120	22
P22.177	433	P22.642N	422	P22.780	419	P23.037	426	P24.601	503	P290.124	22
P22.178	444	P22.650	420	P22.781	419	P23.038	426	P24.602	503	P290.128	22
P22.179	444	P22.651	420	P22.782	419	P23.039	426	P24.701	503	P290.130	22
P22.180	444	P22.652	420	P22.783	419	P23.040	426	P24.702	503	P290.132	22
P22.181	444	P22.660	421	P22.784	419	P23.041	426	P24.703	503	P290.135	22
P22.182	443	P22.661	421	P22.800	418	P23.042	426	P24.801	503	P290.140	22
P22.183	443	P22.662	421	P22.801	418	P23.043	426	P24.802	503	P290.145	22
P22.184	443	P22.663	421	P22.802	418	P23.044	426	P24.901	503	P290.150	22
P22.185	445	P22.664	421	P22.803	418	P23.045	426	P24.902	503	P291.120	22
P22.200	434	P22.670	422	P22.815	418	P23.046	426	P240.040	29	P291.124	22
P22.200A	434	P22.671	422	P22.816	418	P23.500	506	P240.050	29	P291.128	22
P22.200AM	434	P22.672	422	P22.817	418	P23.501	506	P240.401	156	P291.130	22
P22.200N	434	P22.690	422	P22.823	418	P23.502	506	P240.651	156	P291.132	22
P22.200R	434	P22.691	422	P22.824	418	P23.503	506	P241.001	156	P291.135	22
P22.200V	434	P22.692	422	P22.825	418	P23.504	507	P241.040	29	P291.140	22
P22.201	434	P22.695	423	P22.830	442	P23.505	507	P241.050	29	P291.145	22
P22.202	434	P22.696	423	P22.833	442	P23.506	507	P241.060	29	P291.150	22
P22.202A	434	P22.697	423	P22.834	442	P23.507	507	P241.501	156	P291.160	22
P22.202AM	434	P22.698	423	P22.835	442	P23.508	507	P242.024	29	P292.120	22
P22.202N	434	P22.700	416	P22.838	442	P23.509	507	P242.028	29	P292.124	22
P22.202R	434	P22.701	416	P22.839	442	P23.800	504	P242.032	29	P292.128	22
P22.202V	434	P22.702	416	P22.844	442	P23.810	504	P242.035	29	P292.130	22
P22.203	434	P22.703	416	P22.845	442	P23.824	439	P243.024	29	P292.132	22
P22.203A	434	P22.704	416	P22.850	418	P23.825	439	P243.028	29	P292.135	22
P22.203AM	434	P22.705	416	P22.851	418	P23.830	439	P243.032	29	P292.140	22
P22.203N	434	P22.710	416	P22.852	418	P23.835	439	P243.035	29	P292.145	22
P22.203R	434	P22.711	416	P22.890	438	P23.836	439	P244.020	30	P292.150	22
P22.203V	434	P22.712	416	P22.901	437	P23.840	439	P244.024	30	P292.160	22
P22.204	434	P22.715	417	P22.902	437	P23.841	439	P244.028	30	P293.128	22
P22.211	434	P22.716	417	P22.911	437	P23.990	424	P244.032	30	P293.132	22
P22.220	433	P22.717	417	P22.912	437	P23.991	424	P244.035	30	P293.135	22
P22.221	433	P22.720	441	P22.920	437	P23.992	424	P248.028	30	P293.140	22
P22.222	433	P22.721	417	P22.930	437	P23.993	424	P248.032	30	P299.016	22
P22.250	444	P22.722	417	P22.940	437	P230.000	162	P248.035	30	P299.020	22
P22.251	444	P22.724	417	P22.950	437	P230.001	162	P248.040	30	P299.024	22
P22.270	431	P22.725	441	P22.960	437	P230.201	156	P248.045	30	P299.028	22
P22.273	431	P22.726	441	P22.971	437	P230.202	158	P249.028	30	P299.030	22
P22.501	433	P22.727	441	P22.972	437	P230.401	156	P249.032	30	P299.032	22
P22.502	433	P22.728	441	P220.018	58	P230.402	158	P249.035	30	P299.035	22
P22.600	420	P22.729	441	P220.020	58	P230.651	156	P249.040	30	P299.040	22
P22.601	420	P22.730	417	P220.022	58	P230.652	158	P249.045	30	P299.045	22
P22.602	420	P22.731	417	P220.024	58	P231.001	156	P25.000	513	P299.050	22
P22.603	420	P22.732	417	P220.026	58	P231.002	158	P25.002	513	P299.060	22
P22.604	420	P22.733	417	P220.028	58	P231.501	156	P25.020	513	P300.024	112
P22.605	420	P22.734	417	P220.032	58	P231.502	158	P251.020	63	P300.030	112
P22.606	420	P22.735	417	P220.036	58	P232.001	156	P251.024	63	P3008-4	187
P22.610B	421	P22.740	415	P220.040	58	P232.002	158	P251.028	63	P3008-4 F1	187
P22.610N	421	P22.741	415	P220.820	59	P234.016	47	P251.032	63	P301.108	78
P22.611B	421	P22.742	415	P220.824	59	P234.018	47	P26.000	146	P301.109	78
P22.611N	421	P22.743	415	P220.828	59	P234.020	47	P26.001	146	P301.110	78
P22.612B	421	P22.744	415	P220.832	59	P234.024	47	P26.002	146	P301.112	78
P22.612N	421	P22.745	415	P223.035	30	P234.028	47	P26.100	524	P301.114	78
P22.613B	421	P22.746	415	P223.040	30	P235.000	157	P28.202	501	P301.116	78
P22.613N	421	P22.750	415	P224.023	30	P236.020	399	P28.252	501	P301.118	78
P22.614B	421	P22.751	415	P224.026	30	P237.120	37	P28.302	501	P301.165	78
P22.614N	421	P22.752	415	P23.003	533	P237.124	37	P28.303	501	P301.206	78
P22.615B	421	P22.755	415	P23.004	533	P239.036	63	P28.403	501	P301.208	78
P22.615N	421	P22.756	415	P23.008	533	P239.136	63	P28.501	501	P301.210	78
P22.616B	421	P22.758	441	P23.009	533	P239.236	59	P28.502	501	P301.212	78
P22.616N	421	P22.759	441	P23.010	533	P239.336	59	P28.503	501	P301.214	78
P22.620	421	P22.760	415	P23.015	533	P239.436	63	P28.504	501	P301.216	78
P22.621	421	P22.770	416	P23.030	426	P239.536	63	P28.505	501	P302.108	79
P22.622	421	P22.772	416	P23.031	426	P24.407	503	P28.506	501	P302.110	79
P22.640B	422	P22.775	416	P23.032	426	P24.409	503	P28.600	500	P302.112	79
P22.640N	422	P22.776	416	P23.033	426	P24.500	503	P28.610	500	P302.114	79
P22.641B	422	P22.777	416	P23.034	426	P24.501	503	P28.620	500	P302.116	79

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P302.118	79	P315.017	86	P328.020	108	P350.235	251	P363.100	471	P394.008	86
P302.120	79	P315.020	86	P328.023	108	P350.330	251	P364.000	469	P394.012	86
P302.210	79	P316.025	244	P328.600	108	P350.335	251	P364.100	471	P395.038	85
P302.212	79	P316.030	244	P33.601	475	P350.426	251	P365.000	469	P396.009	78
P302.214	79	P316.035	244	P33.602	475	P350.430	251	P365.100	471	P396.010	78
P302.216	79	P316.040	244	P33.603	475	P350.435	251	P366.000	470	P396.012	78
P303.016	111	P316.045	244	P33.604	475	P350.440	251	P367.000	470	P397.247	85
P303.018	111	P316.050	244	P33.605	475	P350.530	251	P367.100	472	P397.347	86
P303.020	111	P316.125	244	P33.607	475	P350.535	251	P368.000	470	P398.024	245
P303.022	111	P316.130	244	P33.608	475	P350.630	251	P368.000	472	P398.035	245
P303.024	111	P316.135	244	P33.610	475	P350.635	251	P369.000	470	P398.042	245
P303.026	111	P316.140	244	P33.612	475	P350.730	251	P369.100	472	P398.125	245
P303.200	111	P316.145	244	P33.614	475	P350.735	251	P370.000	470	P398.135	245
P303.265	78	P316.150	244	P330.035	522	P351.000	478	P370.000	472	P398.140	245
P304.016	242	P316.530	244	P330.050	522	P351.100	478	P372.200	458	P398.225	245
P304.018	242	P316.630	244	P330.070	522	P352.000	478	P373.020	110	P398.235	245
P304.020	242	P316.635	244	P331.039	237	P353.000	477	P373.024	110	P398.240	245
P304.022	242	P316.640	244	P331.044	237	P354.025	244	P373.028	110	P398.290	245
P304.024	242	P317.025	467	P331.050	237	P354.030	244	P374.013	110	P399.000	523
P306.035	242	P317.030	467	P331.056	237	P354.035	244	P374.015	110	P399.400	525
P307.020	242	P317.035	467	P331.059	237	P354.040	244	P374.018	110	P399.500	525
P307.025	242	P317.040	467	P331.066	237	P354.045	244	P374.020	110	P399.600	525
P307.030	242	P317.045	467	P331.070	237	P354.050	244	P374.026	110	P400.016	33
P307.035	242	P317.050	467	P332.010	238	P355.007	261	P375.010	98	P400.018	33
P307.040	242	P317.170	467	P332.095	238	P355.008	261	P375.030	110	P400.020	33
P307.045	242	P317.260	467	P333.010	510	P355.107	261	P375.035	110	P400.024	33
P307.050	242	P317.280	467	P333.020	510	P355.108	261	P375.061	98	P400.320	33
P307.060	242	P317.425	467	P333.035	510	P356.016	243	P375.062	98	P400.324	33
P307.070	242	P317.430	467	P334.050	116	P356.020	243	P375.063	98	P400.424	33
P307.125	242	P317.435	467	P334.100	116	P356.024	243	P375.070	98	P400.624	32
P307.130	242	P317.440	467	P334.200	116	P356.028	243	P375.080	98	P400.628	32
P307.140	242	P317.445	467	P335.002	536	P356.032	243	P375.110	98	P400.632	32
P307.150	242	P317.450	467	P337.030	535	P357.000	513	P376.037	85	P400.635	32
P308.030	112	P318.005	71	P337.060	535	P358.024	92	P376.137	85	P400.640	32
P308.035	112	P318.040	72	P337.090	535	P358.029	92	P377.037	85	P400.724	32
P308.040	112	P318.060	72	P337.150	535	P358.040	92	P377.137	85	P400.728	32
P308.045	112	P318.100	523	P337.200	535	P358.230	477	P378.000	518	P400.732	32
P308.050	112	P318.211	71	P340.000	482	P358.231	477	P379.065	456	P400.735	32
P309.035	69	P319.000	523	P340.010	89	P358.232	477	P379.500	456	P400.824	32
P309.040	69	P319.100	523	P340.020	89	P358.237	477	P38.150.250	353	P400.828	32
P309.050	69	P3208-3	188	P340.030	89	P358.241	92	P38.240.250	351	P400.832	32
P309.060	69	P3208-3 F1	188	P340.040	89	P358.242	92	P38.250.250	350	P400.835	32
P309.070	69	P321.020	112	P340.050	89	P358.243	92	P38.550.250	351	P400.916	33
P310.000	521	P321.022	112	P340.060	89	P358.244	92	P380.000	97	P400.918	33
P311.001	518	P321.024	112	P340.070	89	P358.245	92	P381.008	97	P400.920	33
P311.002	518	P321.026	112	P340.080	89	P358.246	92	P381.010	97	P400.924	33
P311.003	518	P322.101	109	P340.090	89	P358.247	92	P382.000	97	P400.928	33
P311.004	521	P322.102	109	P341.000	473	P358.301	92	P383.000	97	P400.932	33
P311.006	518	P322.103	109	P342.000	473	P358.302	92	P384.000	97	P400.935	33
P311.020	521	P322.104	109	P343.000	473	P358.303	92	P385.020	97	P400.940	33
P311.051.0	399	P322.201	109	P343.400	91	P358.304	92	P385.026	97	P410.020	34
P311.052	519	P322.202	109	P343.500	91	P358.305	92	P385.030	97	P410.624	34
P311.071	518	P322.203	109	P343.600	91	P358.306	92	P385.500	97	P410.632	34
P312.000	519	P322.204	109	P343.700	91	P358.307	92	P386.000	97	P410.724	34
P313.025	113	P323.050	117	P343.800	91	P358.401	92	P387.065	456	P410.732	34
P313.030	113	P324.013	110	P344.000	473	P358.402	92	P387.100	458	P410.920	34
P313.126	113	P324.016	110	P345.000	473	P358.403	92	P387.200	458	P410.924	34
P313.132	113	P324.019	110	P347.020	111	P358.404	92	P387.500	455	P410.932	34
P313.200	113	P324.022	110	P347.024	111	P358.405	92	P388.014	523	P4407-3	188
P313.500	113	P324.025	110	P348.008	110	P358.406	92	P388.018	523	P4407-3 F1	188
P314.110	79	P325.008	110	P348.010	110	P358.407	92	P389.000	479	P454.012	41
P314.112	79	P325.010	110	P348.012	110	P359.000	477	P390.000	134	P454.014	41
P314.210	79	P325.012	110	P348.015	110	P36.790.250	352	P390.100	134	P454.016	41
P314.212	79	P325.015	110	P348.018	110	P361.000	469	P391.000	108	P454.018	41
P314.300	79	P325.018	110	P349.030	535	P361.100	471	P392.065	78	P454.020	41
P315.010	86	P325.020	110	P349.060	535	P362.000	469	P393.080	244	P456.016	41
P315.012	86	P326.000	519	P349.100	535	P362.100	471	P393.100	244	P456.020	41
P315.015	86	P327.000	521	P350.230	251	P363.000	469	P393.125	244	P456.024	41

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P456.028	41	P490.632G	38	P5160 E4	180	P596.110	375	P633.002	509	P7018	224
P456.032	41	P490.632N	38	P5160 E4F1	183	P596.120	375	P633.003	509	P7019	224
P457.016	41	P490.632R	38	P5160 E5	180	P600.005	141	P634.000	509	P702.026	254
P457.020	41	P490.716	37	P5160 E5F1	183	P602.015	141	P635.000	514	P702.028	254
P457.024	41	P490.720	37	P5160 F1	182	P603.012	144	P636.000	514	P702.230	254
P457.028	41	P490.724	37	P5161	178	P603.015	144	P637.000	514	P7020	224
P457.032	41	P490.724A	38	P5161 F1	182	P604.001	144	P637.100	514	P7021	224
P458.024	41	P490.724G	38	P5250	178	P604.002	144	P638.000	512	P7022	224
P458.028	41	P490.724N	38	P5250 E1	180	P604.500	144	P639.000	512	P7023	224
P459.018	60	P490.724R	38	P5250 E1F1	183	P605.000	478	P640.000	200	P7024	224
P459.020	60	P490.728	37	P5250 E2	180	P606.000	478	P641.100	200	P7025	224
P459.024	60	P490.728A	38	P5250 E2F1	183	P607.000	76	P642.000	200	P7026	224
P459.028	60	P490.728G	38	P5250 E3	180	P609.010	141	P643.000	200	P7027	224
P460.018	56	P490.728N	38	P5250 E3F1	183	P609.200	142	P644.100	537	P7028	224
P460.020	56	P490.728R	38	P5250 E4	180	P609.705	142	P644.175	537	P7029	224
P460.022	56	P490.732	37	P5250 E4F1	183	P610.000	134	P644.200	537	P703.020	255
P460.024	56	P490.732A	38	P5250 E5	180	P611.000	142	P644.240	537	P703.024	255
P460.026	56	P490.732G	38	P5250 E5F1	183	P611.001	95	P644.275	537	P703.028	255
P460.028	56	P490.732N	38	P5250 F1	182	P615.000	479	P646.000	520	P703.032	255
P460.030	56	P490.732R	38	P5251	178	P615.100	479	P646.100	537	P7030	224
P460.032	56	P490.824	36	P5251 F1	182	P616.000	523	P646.103	537	P7031	224
P490.014	37	P490.824A	38	P5360	179	P617.017	478	P646.105	537	P7032	224
P490.014A	38	P490.824G	38	P5360 E1	181	P618.000	479	P646.200	537	P7033	224
P490.014G	38	P490.824N	38	P5360 E1F1	183	P619.000	529	P646.300	537	P7034	224
P490.014N	38	P490.824R	38	P5360 E2	181	P619.001	529	P646.301	537	P7035	224
P490.014R	38	P490.828	36	P5360 E2F1	183	P619.002	529	P646.310	537	P7036	224
P490.016	37	P490.828A	38	P5360 E3	181	P620.001	95	P646.400	536	P7037	224
P490.016A	38	P490.828G	38	P5360 E3F1	183	P621.000	95	P649.050	536	P7038	224
P490.016G	38	P490.828N	38	P5360 E4	181	P621.001	95	P649.100	536	P7039	224
P490.016N	38	P490.828R	38	P5360 E4F1	183	P623.003	510	P650.000	512	P704.024	254
P490.016R	38	P5000	185	P5360 E5	181	P625.000	509	P685.004	458	P704.030	254
P490.018	37	P5001	185	P5360 E5F1	183	P630.010	509	P688.010	293	P7040	224
P490.020	37	P5002	185	P5360 F1	182	P630.020	509	P688.045	341	P7041	224
P490.220	37	P5003	185	P5361	179	P630.030	509	P688.085	294	P7042	224
P490.220A	60	P5004	185	P5361 F1	182	P630.040	509	P688.087	294	P7043	224
P490.220G	60	P501 F1	175	P5490	179	P6305-2	188	P688.150	292	P7044	224
P490.220N	60	P501 F2	175	P5490 E1	181	P6305-2 F1	188	P688.250	342	P7045	224
P490.220R	60	P501 F3	175	P5490 E1F1	183	P632.001	509	P688.251	342	P7046	224
P490.220X	60	P501 F4	175	P5490 E2	181	P632.002	509	P688.260	342	P7047	226
P490.224	37	P501 F5	175	P5490 E2F1	183	P632.003	509	P688.261	342	P7048	226
P490.224A	60	P501 F6	175	P5490 E3	181	P632.004	509	P688.265	341	P7049	226
P490.224G	60	P5015	213	P5490 E3F1	183	P632.005	509	P688.266	341	P705.024	75
P490.224N	60	P5017	213	P5490 E4	181	P632.006	509	P688.600	343	P705.028	75
P490.224R	60	P5018	185	P5490 E4F1	183	P632.007	509	P688.620	343	P705.032	75
P490.224X	60	P5019	185	P5490 E5	181	P632.008	509	P7000	224	P7050	226
P490.228A	60	P5062	185	P5490 E5F1	183	P632.009	509	P7001	224	P7051	226
P490.228G	60	P508.015	343	P5490 F1	182	P632.010	509	P7002	224	P7052	226
P490.228N	60	P5090	178	P5491	179	P632.011	509	P7003	224	P7053	226
P490.228R	60	P5090 E1	180	P5491 F1	182	P632.012	509	P7004	224	P7054	226
P490.228X	60	P5090 E1F1	183	P590.001	410	P632.013	509	P7004R	223	P7055	226
P490.616	36	P5090 E2	180	P590.002	410	P632.014	509	P7005	224	P7056	226
P490.620	36	P5090 E2F1	183	P590.003	410	P632.015	509	P7005R	223	P7057	226
P490.620A	38	P5090 E3	180	P590.004	410	P632.016	509	P7006	224	P7058	226
P490.620G	38	P5090 E3F1	183	P590.005	410	P632.017	509	P7006R	223	P7059	226
P490.620N	38	P5090 E4	180	P590.006	410	P632.018	509	P7007	224	P706.039	254
P490.620R	38	P5090 E4F1	183	P590.110	424	P632.019	509	P7008	224	P7060	226
P490.624	36	P5090 E5	180	P590.120	424	P632.020	509	P7009	224	P7061	226
P490.624A	38	P5090 E5F1	183	P590.130	424	P632.021	509	P701.014	256	P7062	226
P490.624G	38	P5090 F1	182	P590.240	424	P632.022	509	P701.018	256	P7063	226
P490.624N	38	P5091	178	P595.100	374	P632.023	509	P701.020	256	P7064	226
P490.624R	38	P5091 F1	182	P595.110	374	P632.024	509	P7010	224	P7065	226
P490.628	36	P5160	178	P595.111	374	P632.025	509	P7011	224	P7066	226
P490.628A	38	P5160 E1	180	P595.120	374	P632.026	509	P7012	224	P7067	226
P490.628G	38	P5160 E1F1	183	P595.121	374	P632.027	509	P7013	224	P7068	226
P490.628N	38	P5160 E2	180	P595.130	374	P632.028	509	P7014	224	P7069	226
P490.628R	38	P5160 E2F1	183	P595.131	374	P632.029	509	P7015	224	P707.039	254
P490.632	36	P5160 E3	180	P595.200	374	P632.030	509	P7016	224	P7070	226
P490.632A	38	P5160 E3F1	183	P595.300	374	P633.000	509	P7017	224	P7071	226

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P7072	226	P7123	228	P718.008	257	P7231	226	P7299	225	P7363	227
P7073	226	P7124	228	P718.010	257	P7232	226	P7300	225	P7364	227
P7074	226	P7125	228	P718.011	257	P7233	226	P7301	225	P7365	227
P7075	226	P7126	228	P7180	224	P7234	226	P7302	225	P7366	227
P7076	226	P7127	228	P7181	224	P7235	228	P7303	225	P7367	227
P7077	226	P7128	228	P7182	224	P7236	228	P7304	225	P7368	227
P7078	226	P7129	228	P7183	224	P7237	228	P7305	225	P7369	227
P7079	226	P713.075	256	P7184	224	P7238	228	P7306	225	P7370	227
P708.008	256	P7130	228	P7185	224	P7239	228	P7307	225	P7371	227
P708.022	256	P7131	228	P7186	224	P7240	228	P7308	225	P7372	227
P708.024	256	P7132	228	P7187	224	P7241	228	P7309	225	P7373	227
P7080	226	P7133	228	P7188	226	P7242	228	P7310	225	P7374	227
P7081	226	P7134	228	P7189	226	P7243	228	P7311	225	P7375	227
P7082	226	P7135	228	P7190	226	P7244	228	P7312	225	P7376	229
P7083	226	P7136	228	P7191	226	P7245	228	P7313	225	P7377	229
P7084	226	P7137	228	P7192	226	P7246	228	P7314	225	P7378	229
P7085	226	P7138	228	P7193	226	P7247	228	P7315	225	P7379	229
P7086	226	P7139	228	P7194	226	P7248	228	P7316	225	P7380	229
P7087	226	P7140	228	P7195	226	P7249	228	P7317	225	P7381	229
P7088	226	P7141	224	P7196	226	P7250	228	P7318	225	P7382	229
P7089	226	P7142	224	P7197	226	P7251	228	P7319	225	P7383	229
P709.035	254	P7143	224	P7198	226	P7252	228	P732.000	258	P7384	229
P7090	226	P7144	224	P7199	226	P7253	228	P7320	225	P7385	229
P7091	226	P7145	224	P720.005	257	P7254	228	P7321	225	P7386	229
P7092	226	P7145R	223	P720.006	257	P7255	228	P7322	225	P7387	229
P7093	226	P7146	224	P720.007	257	P7256	228	P7323	225	P7388	229
P7094	228	P7146R	223	P720.008	257	P7257	228	P7324	225	P7389	229
P7095	228	P7147	224	P720.010	257	P7258	228	P7325	225	P7390	229
P7096	228	P7147R	223	P720.012	257	P7259	228	P7326	225	P7391	229
P7097	228	P7148	224	P7200	226	P7260	228	P7327	225	P7392	229
P7098	228	P7149	224	P7201	226	P7261	228	P7328	225	P7393	229
P7099	228	P715.006	256	P7202	226	P7262	228	P7329	227	P7394	229
P710.020	255	P7150	224	P7203	226	P7263	228	P733.000	258	P7395	229
P710.024	255	P7151	224	P7204	226	P7264	228	P7330	227	P7396	229
P710.028	255	P7152	224	P7205	226	P7265	228	P7331	227	P7397	229
P710.032	255	P7153	224	P7206	226	P7266	228	P7332	227	P7398	229
P710.205	343	P7154	224	P7207	226	P7267	228	P7333	227	P7399	229
P710.206	343	P7155	224	P7208	226	P7268	228	P7334	227	P7400	229
P7100	228	P7156	224	P7209	226	P7269	228	P7335	227	P7401	229
P7101	228	P7157	224	P721.005	257	P7270	228	P7336	227	P7402	229
P7102	228	P7158	224	P721.006	257	P7271	228	P7337	227	P7403	229
P7103	228	P7159	224	P721.007	257	P7272	228	P7338	227	P7404	229
P7104	228	P716.008	257	P721.008	257	P7273	228	P7339	227	P7405	229
P7105	228	P716.010	257	P721.010	257	P7274	228	P7340	227	P7406	229
P7106	228	P716.012	257	P7210	226	P7275	228	P7341	227	P7407	229
P7107	228	P7160	224	P7211	226	P7276	228	P7342	227	P7408	229
P7108	228	P7161	224	P7212	226	P7277	228	P7343	227	P7409	229
P7109	228	P7162	224	P7213	226	P7278	228	P7344	227	P7410	229
P711.010	255	P7163	224	P7214	226	P7279	228	P7345	227	P7411	229
P711.012	255	P7164	224	P7215	226	P7280	228	P7346	227	P7412	229
P711.020	255	P7165	224	P7216	226	P7281	228	P7347	227	P7413	229
P711.024	255	P7166	224	P7217	226	P7282	225	P7348	227	P7414	229
P711.028	255	P7167	224	P7218	226	P7283	225	P7349	227	P7415	229
P711.032	255	P7168	224	P7219	226	P7284	225	P7350	227	P7416	229
P7110	228	P7169	224	P722.000	257	P7285	225	P7351	227	P7417	229
P7111	228	P717.008	257	P7220	226	P7286	225	P7352	227	P7418	229
P7112	228	P717.010	257	P7221	226	P7287	225	P7353	227	P7419	229
P7113	228	P7170	224	P7222	226	P7288	225	P7354	227	P7420	229
P7114	228	P7171	224	P7223	226	P7289	225	P7355	227	P7421	229
P7115	228	P7172	224	P7224	226	P7290	225	P7356	227	P7422	229
P7116	228	P7173	224	P7225	226	P7291	225	P7357	227	P7423	225
P7117	228	P7174	224	P7226	226	P7292	225	P7358	227	P7424	225
P7118	228	P7175	224	P7227	226	P7293	225	P7359	227	P7425	225
P7119	228	P7176	224	P7228	226	P7294	225	P736.030	75	P7426	225
P712.022	256	P7177	224	P7229	226	P7295	225	P736.034	75	P7427	225
P7120	228	P7178	224	P723.024	255	P7296	225	P7360	227	P7428	225
P7121	228	P7179	224	P723.028	255	P7297	225	P7361	227	P7429	225
P7122	228	P718.006	257	P7230	226	P7298	225	P7362	227	P7430	225

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P7431	225	P7499	227	P7568	220	P7642	222	P796.100	258	P80.950	210
P7432	225	P7500	227	P7569	220	P7643	222	P798.040	263	P80.951	210
P7433	225	P7501	227	P7570	220	P7646	221	P798.055	263	P80.960	202
P7434	225	P7502	227	P7571	220	P7647	221	P798.065	263	P80.961	202
P7435	225	P7503	227	P7572	220	P765.020	260	P80.210	198	P80.970	206
P7436	225	P7504	227	P7573	220	P765.024	260	P80.216	198	P800.030	262
P7437	225	P7505	227	P7574	220	P768.006	260	P80.219	198	P800.035	262
P7438	225	P7506	227	P7575	220	P768.008	260	P80.220	198	P800.040	262
P7439	225	P7507	227	P7576	220	P769.008	260	P80.240	201	P800.045	262
P7440	225	P7508	227	P7577	220	P769.010	260	P80.250	201	P800.050	262
P7441	225	P7509	227	P7578	220	P769.018	260	P80.260	201	P800.055	262
P7442	225	P7510	227	P7579	220	P769.020	260	P80.270	201	P800.060	262
P7443	225	P7511	227	P7580	220	P769.022	260	P80.280	201	P800.065	262
P7444	225	P7512	227	P7581	220	P771.025	260	P80.290	201	P800.070	262
P7445	225	P7513	227	P7582	220	P777.540	72	P80.300	201	P801.040	247
P7446	225	P7514	227	P7583	220	P777.548	72	P80.310	201	P801.048	247
P7447	225	P7515	227	P7584	220	P777.560	72	P80.320	201	P802.000	247
P7448	225	P7516	227	P7585	221	P778.040	72	P80.330	202	P803.000	247
P7449	225	P7517	229	P7586	221	P778.048	72	P80.340	202	P804.000	247
P7450	225	P7518	229	P7587	221	P778.060	72	P80.350	202	P805.000	246
P7451	225	P7519	229	P7588	221	P779.017	72	P80.360	202	P807.000	246
P7452	225	P7520	229	P7589	221	P779.021	72	P80.374	203	P81.000	347
P7453	225	P7521	229	P7590	221	P779.026	72	P80.380	211	P81.010	347
P7454	225	P7522	229	P7591	221	P779.060	72	P80.390	211	P81.020	347
P7455	225	P7523	229	P7592	221	P780.006	259	P80.430	205	P810.004	264
P7456	225	P7524	229	P7593	221	P780.008	259	P80.440	207	P810.006	264
P7457	225	P7525	229	P7594	221	P780.010	259	P80.460	208	P810.008	264
P7458	225	P7526	229	P7595	221	P781.006	259	P80.470	206	P810.010	264
P7459	225	P7527	229	P7596	221	P781.008	259	P80.480	207	P810.012	264
P7460	225	P7528	229	P7597	221	P781.010	259	P80.500	208	P810.014	264
P7461	225	P7529	229	P7598	221	P782.008	259	P80.510	207	P811.004	264
P7462	225	P7530	229	P7599	221	P782.010	259	P80.520	206	P811.006	264
P7463	225	P7531	229	P7603	223	P782.012	259	P80.530	208	P811.008	264
P7464	225	P7532	229	P7604	223	P782.014	259	P80.540	212	P811.010	264
P7465	225	P7533	229	P7605	223	P782.016	259	P80.550	212	P811.012	264
P7466	225	P7534	229	P7606	223	P782.018	259	P80.560	212	P811.014	264
P7467	225	P7535	229	P7607	223	P782.020	259	P80.570	212	P811.016	264
P7468	225	P7536	229	P7608	223	P782.022	259	P80.580	213	P811.018	264
P7469	225	P7537	229	P7609	223	P782.024	259	P80.590	213	P812.003	264
P7470	227	P7538	229	P7610	223	P782.026	259	P80.610	212	P812.005	264
P7471	227	P7539	229	P7611	223	P782.028	259	P80.620	212	P812.007	264
P7472	227	P7540	229	P7612	223	P782.075	259	P80.630	212	P812.009	264
P7473	227	P7541	229	P7613	223	P783.006	259	P80.640	212	P812.011	264
P7474	227	P7542	229	P7614	223	P783.008	259	P80.670	205	P813.016	264
P7475	227	P7543	229	P7615	223	P783.010	259	P80.680	203	P813.020	264
P7476	227	P7544	229	P7616	223	P783.012	259	P80.700	482	P813.028	264
P7477	227	P7545	229	P7617	223	P783.014	259	P80.710	482	P814.000	265
P7478	227	P7546	229	P7618	223	P783.016	259	P80.720	482	P815.004	265
P7479	227	P7547	229	P7628	222	P783.018	259	P80.730	482	P815.006	265
P7480	227	P7548	229	P7629	222	P783.020	259	P80.740	211	P815.009	265
P7481	227	P7549	229	P7630	222	P783.022	259	P80.740	481	P815.012	265
P7482	227	P7550	229	P7631	222	P783.024	259	P80.750	213	P815.015	265
P7483	227	P7551	229	P7632	222	P783.026	259	P80.760	213	P815.018	265
P7484	227	P7552	229	P7633	222	P783.028	259	P80.770	213	P816.011	264
P7485	227	P7553	229	P7634	222	P783.030	259	P80.780	212	P816.013	264
P7486	227	P7554	229	P7635	222	P784.020	261	P80.800	205	P816.015	264
P7487	227	P7555	229	P7636	222	P784.025	261	P80.810	209	P817.005	264
P7488	227	P7556	229	P7637	222	P784.030	261	P80.811	209	P817.006	264
P7489	227	P7557	229	P7638	222	P784.035	261	P80.813	209	P817.008	264
P7490	227	P7558	229	P7639	222	P784.040	261	P80.814	209	P818.000	117
P7491	227	P7559	229	P764.004	243	P785.006	259	P80.840	208	P820.000	265
P7492	227	P7560	229	P764.006	243	P785.008	259	P80.850	208	P821.000	265
P7493	227	P7561	229	P764.008	243	P785.010	259	P80.870	208	P822.000	266
P7494	227	P7562	229	P764.010	243	P788.025	261	P80.880	208	P823.000	266
P7495	227	P7563	229	P764.012	243	P788.050	261	P80.900	200	P824.000	266
P7496	227	P7565	220	P764.014	243	P789.025	261	P80.910	210	P826.000	263
P7497	227	P7566	220	P7640	222	P789.050	261	P80.940	203	P830.001	252
P7498	227	P7567	220	P7641	222	P796.000	258	P80.941	203	P830.002	252

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P830.003	252	P851.046	262	P859.184	278	P882.035	532	P90.492	197	P904.850	392
P830.004	252	P851.050	262	P859.185	278	P882.050	532	P90.493	196	P904.890	392
P830.005	252	P853.004	267	P859.186	278	P882.100	532	P90.493	197	P904.937	394
P833.001	76	P853.006	267	P859.189	278	P885.025	532	P90.495	197	P904.950	394
P833.002	76	P853.008	267	P859.190	278	P885.040	532	P90.813	199	P904.975	394
P833.003	76	P853.010	267	P859.191	278	P885.060	532	P90.8132	199	P904.980	394
P834.000	250	P853.012	267	P859.192	279	P886.035	532	P90.814	199	P904.990	394
P835.000	250	P853.014	267	P859.195	279	P886.060	532	P90.8142	199	P905.015	116
P836.110	248	P854.006	267	P859.196	279	P887.015	532	P900.000	482	P905.200	387
P836.120	248	P854.008	267	P859.197	279	P887.025	532	P901.014	139	P905.300	386
P836.147	248	P854.010	267	P859.198	279	P887.035	532	P901.018	139	P905.310	386
P836.200	248	P854.012	267	P859.200	280	P887.060	532	P902.000	479	P905.320	387
P836.215	248	P854.014	267	P859.201	280	P887.100	532	P903.001	468	P905.340	387
P837.003	251	P854.016	267	P859.202	280	P890.025	531	P903.002	468	P905.400	385
P837.005	251	P855.000	267	P859.203	281	P890.035	531	P904.100	398	P905.410	386
P837.007	251	P856.000	267	P859.204	281	P890.060	531	P904.113	396	P905.504	384
P837.300	251	P857.000	267	P859.205	281	P890.125	531	P904.120	396	P905.506	384
P839.000	246	P859.101	276	P859.206	279	P891.035	531	P904.120W	396	P905.508	385
P840.000	246	P859.102	276	P859.207	279	P891.060	531	P904.140	397	P905.516	384
P842.000	246	P859.103	276	P859.210	280	P891.100	531	P904.142	399	P905.518	385
P845.040	247	P859.104	276	P859.211	280	P891.150	531	P904.145	397	P906.100	492
P845.050	247	P859.105	276	P859.212	280	P891.200	531	P904.146	399	P906.150	492
P845.060	247	P859.106	279	P859.219	277	P892.015	531	P904.150	395	P907.024	468
P845.075	247	P859.107	279	P859.900	272	P892.025	531	P904.151	399	P907.026	468
P845.110	247	P859.109	276	P859.901	272	P892.035	531	P904.155	395	P908.000	238
P845.138	247	P859.110	276	P859.902	272	P892.060	531	P904.157	395	P908.001	238
P845.155	247	P859.111	276	P859.903	272	P892.100	531	P904.160	397	P908.002	238
P845.275	247	P859.112	281	P859.904	272	P892.150	531	P904.165	396	P908.003	238
P846.025	144	P859.113	275	P859.905	272	P892.200	531	P904.200	398	P908.004	238
P846.050	144	P859.114	278	P859.906	273	P893.025	531	P904.300	398	P909.111	74
P846.100	144	P859.115	275	P859.907	273	P893.035	531	P904.350	389	P909.121	74
P846.200	144	P859.116	280	P859.908	273	P894.003	535	P904.360	389	P909.211	74
P846.300	144	P859.117	279	P859.909	273	P894.004	535	P904.361	389	P909.221	74
P848.008	248	P859.119	281	P859.910	273	P894.005	535	P904.370	389	P909.340	74
P848.014	248	P859.120	281	P859.911	273	P894.524	448	P904.400	398	P909.360	74
P849.000	263	P859.121	281	P861.045	481	P894.524A	449	P904.500	398	P909.460	74
P850.001	269	P859.122	277	P861.053	481	P894.524G	449	P904.600	393	P909.559	253
P850.002	269	P859.123	277	P862.100	511	P894.524N	449	P904.601	393	P910.008	336
P850.003	269	P859.124	277	P863.000	512	P894.524R	449	P904.610	393	P911.201	138
P850.004	269	P859.125	278	P867.030	438	P894.528	448	P904.611	393	P911.202	138
P850.005	269	P859.126	278	P867.060	438	P894.528A	449	P904.612	393	P911.301	138
P850.006	269	P859.129	279	P867.090	438	P894.528G	449	P904.613	393	P911.302	138
P850.007	269	P859.130	277	P867.120	438	P894.528N	449	P904.650	393	P911.303	138
P850.010	269	P859.132	275	P868.001	114	P894.528R	449	P904.651	393	P911.304	138
P850.012	269	P859.134	275	P868.002	114	P894.532	448	P904.652	393	P911.305	138
P850.017	269	P859.135	275	P868.003	114	P894.532A	449	P904.653	393	P911.306	138
P850.018	269	P859.139	275	P868.004	114	P894.532G	449	P904.660	393	P911.401	138
P850.022	269	P859.141	275	P868.005	114	P894.532N	449	P904.661	393	P911.402	138
P850.023	269	P859.142	275	P868.006	114	P894.532R	449	P904.680	393	P911.403	138
P850.024	269	P859.143	276	P868.007	114	P894.632	448	P904.681	393	P911.404	138
P850.025	269	P859.144	276	P868.008	114	P894.632A	449	P904.682	393	P911.405	138
P850.026	269	P859.150	276	P868.009	114	P894.632G	449	P904.683	393	P911.406	138
P850.027	269	P859.151	276	P870.000	116	P894.632N	449	P904.711	391	P911.407	139
P850.028	269	P859.152	276	P871.000	116	P894.632R	449	P904.720	392	P911.408	138
P850.030	269	P859.153	276	P872.000	97	P895.006	535	P904.721	400	P911.501	139
P850.031	269	P859.154	277	P872.500	248	P895.010	535	P904.725	392	P911.502	139
P850.032	270	P859.155	277	P873.045	116	P895.015	535	P904.740	391	P911.503	139
P850.033	270	P859.156	277	P873.060	116	P895.020	535	P904.760	391	P911.504	139
P850.034	270	P859.157	277	P873.090	116	P896.003	533	P904.780	391	P911.505	139
P850.037	270	P859.158	277	P874.000	511	P896.008	533	P904.790	388	P911.506	139
P850.124	271	P859.159	277	P875.003	238	P896.500	533	P904.800	388	P911.507	139
P850.128	271	P859.167	277	P875.004	238	P897.500	455	P904.801	400	P911.508	139
P850.222	271	P859.169	277	P880.020	532	P899.200	461	P904.804	400	P911.601	139
P850.424	271	P859.171	278	P880.035	532	P899.202	461	P904.806	400	P911.602	139
P850.426	271	P859.172	278	P880.050	532	P899.300	461	P904.807	400	P911.603	139
P850.528	271	P859.174	280	P881.100	532	P899.302	461	P904.809	400	P911.604	139
P850.614	271	P859.179	281	P881.175	532	P90.490	196	P904.810	392	P911.605	139
P851.040	262	P859.183	278	P882.015	532	P90.492	196	P904.820	392	P911.606	139

ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX /
INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
P911.607	139	P928.000	468	P956.035	529	P988.300	520	RE15.095-7	307	WCG75E	308
P911.608	139	P928.001	468	P956.040	529	P989.000	520	RE15.095-8	307	WCT708E	300
P911.701	138	P929.025	75	P956.135	529	P99.00.000	354	RE15.095-9	307	WDM120E	322
P911.801	138	P929.028	75	P956.140	529	P990.000	520	RSCL-4	406	WDM360E	322
P911.802	138	P929.030	75	P958.010	113	P991.010	250	S1	404	WFP7E	308
P911.803	138	P929.036	75	P958.012	113	P992.040	260	SAC-SQ5-06	214	WKS800E	323
P911.804	138	P929.040	75	P958.014	113	P992.045	260	SAVC	214	WMO90E	293
P911.805	138	P937.000	129	P958.016	113	P992.050	260	SBC1014-2F-06	409	WPG150E	303
P911.806	138	P938.000	134	P958.018	113	P994.020	66	SBC1014-2R-06	409	WPG250E	303
P911.808	138	P94.500.250	354	P959.025	244	P994.022	66	SE1000	320	WSB2W	311
P911.901	139	P940.000	117	P959.030	244	P994.024	66	SE500	320	WSB33XE	311
P911.902	139	P940.090	117	P959.035	244	P994.026	66	T3660	461	WSB40E	311
P911.903	139	P940.120	117	P959.040	244	P994.030	66	T7206	237	WSB50ST	310
P911.904	139	P941.000	117	P959.045	244	P994.032	66	TBB145E	317	WSB55ST	310
P911.905	139	P941.013	86	P959.050	244	P994.034	66	TBB160E	317	WSB60ST	310
P911.906	139	P941.015	86	P960.225	245	P994.036	66	TR11	178	WSB65ST	310
P911.908	139	P941.018	86	P960.230	245	P994.038	66	TR11 G	180	WSB70ST	310
P912.001	138	P941.020	86	P960.235	245	P994.040	66	TR11 GG	180	WSBPPCE	310
P913.000	139	P941.022	86	P962.002	345	P994.042	66	TR11 GGG	180	WSG30E	324
P913.501	139	P941.024	86	P962.003	345	P994.046	66	TR11 GGGG	180	WSG60E	324
P913.601	139	P941.028	86	P963.025	75	P994.050	66	TR11 GGGGG	180	WW180E	295
P913.701	139	P942.000	116	P963.030	75	P994.055	66	TR12	179	WW200E	295
P913.901	139	P943.000	116	P963.035	75	P994.065	66	TR12 H	181	WWCM180E	295
P914.080	239	P944.000	117	P963.040	75	P994.080	66	TR12 HH	181	XMIX0702	305
P914.120	239	P945.037	112	P964.001	133	P994.090	66	TR12 HHH	181	XMIX0703	305
P914.150	239	P945.050	112	P967.001	510	P995.010	66	TR12 HHHH	181	XMIX0704	305
P915.080	239	P945.051	112	P967.002	510	P995.016	66	TR12 HHHHH	181	XMIX0705	305
P916.000	239	P946.001	115	P967.003	510	P995.020	66	TR13	179		
P916.120	239	P946.002	115	P967.004	510	P995.026	66	TR13 M	181		
P917.080	239	P946.003	115	P967.005	510	P995.030	66	TR13 MM	181		
P918.000	239	P946.004	115	P967.006	510	P995.034	66	TR13 MMM	181		
P919.000	483	P947.301	145	P968.000	511	P995.036	66	TR13 MMMM	181		
P920.001	483	P947.302	145	P968.125	511	P995.038	66	TR16	184		
P920.002	483	P947.303	145	P968.130	511	P995.040	66	TR16 B	184		
P920.003	483	P947.400	145	P968.135	511	P995.042	66	TR16 BB	184		
P921.001	483	P947.500	145	P969.000	511	P995.050	66	TR16 BBB	184		
P922.000	483	P947.600	145	P969.132	510	P995.060	66	TR16 BBBB	184		
P922.100	483	P947.700	145	P969.136	510	P997.014	66	TR18	178		
P923.000	483	P948.066	76	P970.000	111	P997.016	66	TR18 J	180		
P923.001	483	P948.090	76	P972.060	76	P997.028	66	TR18 JJ	180		
P924.001	484	P948.132	76	P974.000	519	P997.032	66	TR18 JJJ	180		
P924.002	484	P948.163	76	P975.000	134	P997.036	66	TR18 JJJJ	180		
P924.002A	484	P949.025	75	P975.100	134	P997.040	66	TR18 JJJJJ	180		
P924.002R	484	P949.030	75	P975.500	135	P998.035	67	TR21	188		
P924.002V	484	P949.035	75	P975.600	135	P998.050	67	TR22	188		
P925.001	210	P949.040	75	P975.900	131	P998.070	67	TR23	188		
P925.001	484	P950.000	458	P976.200	519	P999.000	67	TR30	188		
P925.002	210	P951.010	243	P976.300	519	PLC-1	406	TR33	185		
P925.002	484	P951.015	243	P977.015	76	PLC-2	406	TR4	184		
P926.002	499	P951.019	243	P979.000	250	PLC-3	406	TR4 D	184		
P926.003	499	P951.024	243	P979.100	250	RE 937.001	129	TR4 DD	184		
P926.004	499	P952.001	243	P979.200	250	RE 937.002	129	TR4 DDD	184		
P926.005	499	P952.002	243	P980.000	142	RE 937.003	129	TR4 DDDD	184		
P926.006	499	P952.003	243	P980.050	142	RE 940.001	117	TR5	184		
P926.007	499	P953.001	243	P980.200	142	RE 941.001	117	TR5 A	184		
P926.008	499	P953.002	243	P980.400	144	RE 964.100	133	TR5 AA	184		
P926.009	499	P953.003	243	P981.400	143	RE 964.200	133	TRA	184		
P926.010	499	P953.004	243	P981.500	143	RE 975.001	134	TRB	184		
P926.011	499	P953.005	243	P981.600	143	RE 975.002	134	TRD	184		
P926.012	499	P954.013	113	P981.650	143	RE 975.901	131	TRG	178		
P926.051	498	P954.015	113	P983.000	526	RE15.095-1	307	TRH	179		
P926.052	498	P954.020	113	P984.100	527	RE15.095-10	307	TRICE 16	184		
P926.053	498	P954.025	113	P984.150	527	RE15.095-11	307	TRICE 25	184		
P926.102	499	P955.010	86	P984.500	527	RE15.095-2	307	TRICE 36	184		
P926.103	499	P955.012	86	P985.000	526	RE15.095-3	307	TRJ	178		
P926.104	499	P955.015	86	P988.000	520	RE15.095-4	307	TRM	179		
P926.105	499	P955.017	86	P988.100	520	RE15.095-5	307	WC-6004	508		
P927.000	468	P955.020	86	P988.200	520	RE15.095-6	307	WC-6009	508		



ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

tel.: +33 (0)1 75 43 77 96

fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: www.rougeplus.com
email: contact@rougeplus.com