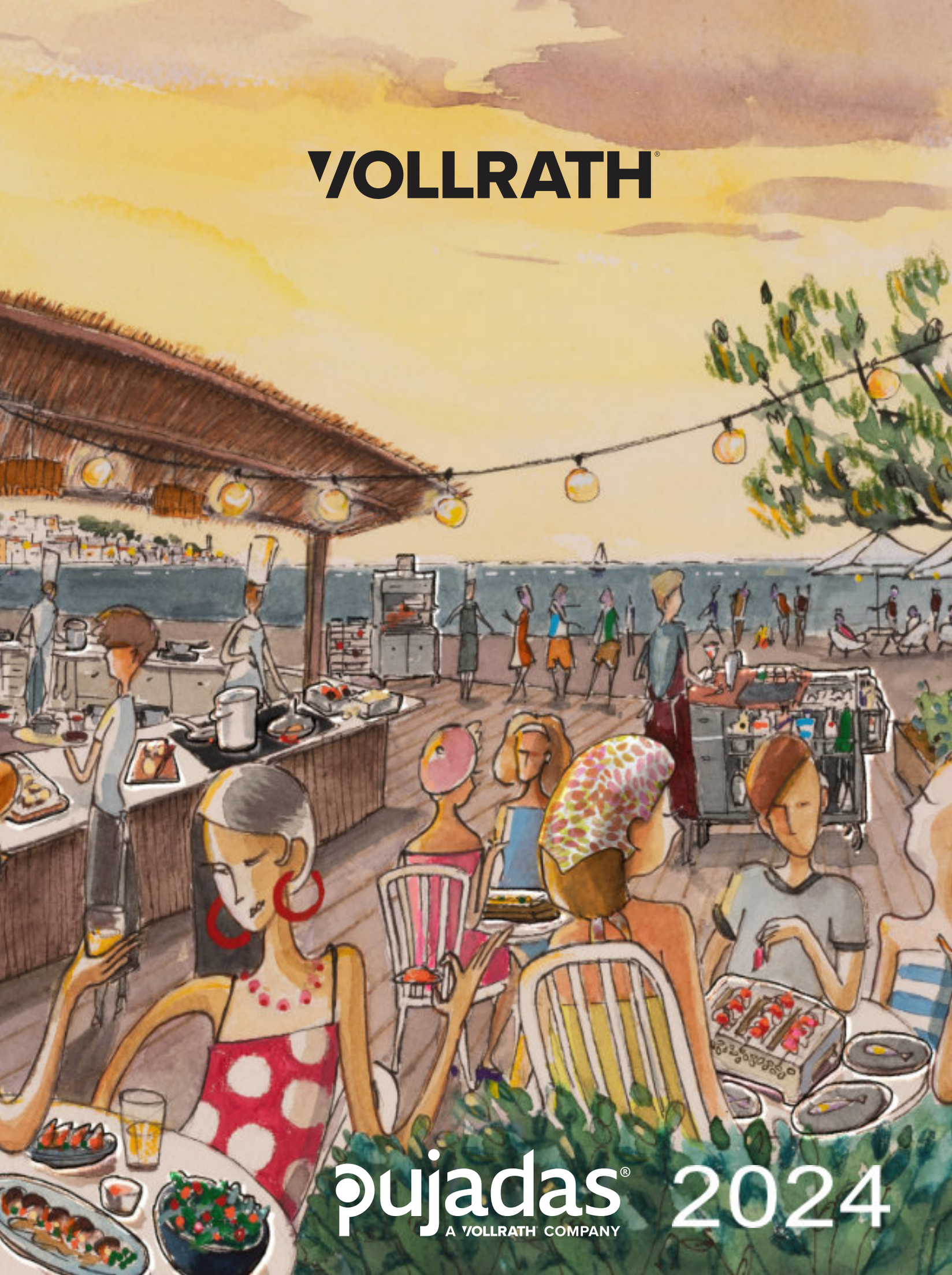
VOLLRATH®



pujadas®
A VOLLRATH COMPANY

2024

THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.
1236 North 18th street
Sheboygan, WISCONSIN 53081-3201 USA
Customer Service; 920.459.4851
Fax. 920.459. 6537
Credit: 920.459.5387

VOLLRATH PUJADAS SAU
Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED
Room 906, Building A, Hongwell Plaza, No.1308
Lianhua Road, Minhang District
Shanghai, 201102 CHINA
Tel. 86-21-50589580

VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.
Periférico Sur edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, JALISCO MEXICO
Tel. (52) 333.133.6767 or (52) 333.133.6769
Fax. (52) 333.133.6768

VOLLRATH

www.vollrathfoodservice.com

©2023 The Vollrath Company, L.L.C.
An ISO 9001 Certified Company

STOELTING
A VOLLRATH BRAND

www.stoeltingfoodservice.com

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

www.pujadas.es
www.pujadasgrill.com

An ISO 9001 Certified Company

Pujadas Lab

- **Live and custom-made demonstrations and trainings**
- **Showroom with more than 440 m² of exhibition space**
- **R&D and product development**

- *Demostraciones y formaciones en vivo y a medida*
- *Showroom con más de 440 m² de exposición*
- *I+D y desarrollo de producto*

- Des démonstrations et des formations en direct et sur mesure
- Showroom avec surface d'exposition de plus de 440 m²
- R&D et développement de produit

A new versatile, dynamic and welcoming space available to Foodservice professionals.

Un espacio versátil y dinámico a disposición de los profesionales del Foodservice.

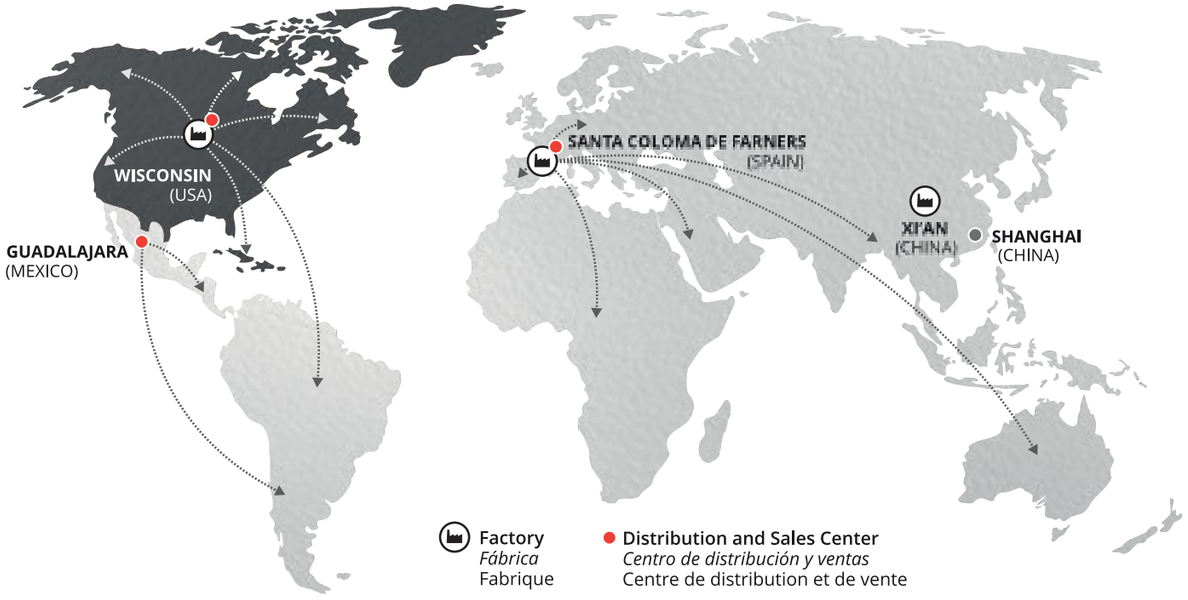
Un nouvel espace polyvalent, dynamique et accueillant à la disposition des professionnels du Foodservice.

VOLLRATH INTERNATIONAL

Vollrath International was born with the mission of offering global solutions in professional catering, through an agile and efficient production and distribution structure, wich achieves a worldwide presence.

Vollrath international nace con la misión de ofrecer soluciones globales en la restauración profesional, a través de una estructura de producción y distribución ágil y eficiente que alcanza una presencia mundial.

Vollrath international est né avec la mission d'offrir des solutions globales dans la restauration professionnelle, grâce à une structure de production et de distribution agile et efficace qui atteint une présence mondiale.



Sales strategy
Estrategia de ventas
Stratégie de soldes

Selling through trusted distributors continues to be the key strategy in marketing the products and services offered by Vollrath International.

La venta a través de distribuidores de confianza sigue siendo la estrategia clave en la comercialización de los productos y servicios que ofrece Vollrath International.

La vente par l'intermédiaire de distributeurs de confiance continue d'être la stratégie clé dans la commercialisation des produits et services offerts par Vollrath International.

Centers of distribution
Centros de distribución
Les centres de distribution

With a large stock of products located in our warehouses in Spain, the United States and Mexico, we deliver orders to our entire network of distributors with maximum logistical efficiency.

Con un amplio estoc de productos ubicados en nuestros almacenes en España, Estados Unidos y México, servimos a nuestra amplia red de distribuidores con la máxima eficiencia logística.

Avec un large stock de produits situés dans nos entrepôts en Espagne, aux États-Unis et au Mexique, nous livrons les commandes à l'ensemble de notre réseau de distributeurs avec une efficacité logistique maximale.

Orders & billing
Pedidos y facturación
Commandes et facturation

Thanks to centralized order management, we offer the most efficient customer service responding in less than 24 hours.

Gracias a una gestión de pedidos centralizada ofrecemos el más eficiente servicio al cliente dando respuesta en menos de 24 horas.

Grâce à une gestion centralisée des commandes, on offre le service client le plus efficace répondant en moins de 24 heures.

The global partner with your trusted brands

El partner global con tus marcas de confianza
Le partenaire mondial avec vos marques de confiance

Expansive footprint
ADN de fabricante
ADN du fabricant

Production facilities and storage of
Instalaciones de producción y almacenamiento de
Installations de production et stockage de
90.000 m²

Global solutions
Soluciones globales
Solutions globales

Product catalog with more than
Catálogo de productos con más de
Catalogue de produits avec plus de
7.000 SKUs

Efficient distribution
Distribución eficiente
Distribution efficace

We distribute to more than
Distribuimos a más de
Nous distribuons à plus de
100 countries
países
pays

Trusted by large partners

Grandes marcas confían en nosotros
De grandes marques nous accordent leur confiance

pujadas®
A VOLLRATH COMPANY

By maintaining the same values as when we started, 100 years ago, we combine wisdom and passion, with technology and innovation to provide our clientele with the best gastronomic experience.

In our 22.000 m² facilities we manufacture kitchenware, storage systems, transport and equipment, as well as the new range of Pujadas Grill ovens.

Our wide range of innovative products, efficient systems and versatile designs means that customers all over the world trust the Pujadas brand to equip their kitchens, halls and buffets.

Since 2015 we have been part of the Vollrath Group, a world leader with which we reach more than 100 countries. This year also sees the birth of a new structure with which Pujadas, together with Vollrath USA, aims to consolidate and expand its presence worldwide.

Manteniendo los valores de cuando empezamos, hace más de 100 años, combinamos la sabiduría y la pasión con la tecnología y la innovación para que nuestros clientes disfruten de la mejor experiencia gastronómica.

En nuestras instalaciones de 22.000 m² fabricamos menaje, sistemas de almacenaje, transporte y equipamiento, así como la nueva gama de hornos de brasa Pujadas Grill.

Nuestro amplio catálogo de productos innovadores, sistemas eficientes y diseños versátiles hace que clientes de todo el mundo confíen en la marca Pujadas para equipar sus cocinas, salas y buffets.

Desde 2015 formamos parte del grupo Vollrath, líder mundial con el que llegamos a más de 100 países. Este año, además, nace una nueva estructura con la que Pujadas, junto con Vollrath USA, aspira a consolidar y ampliar su presencia a nivel mundial.

En conservant les valeurs qui étaient les nôtres lors de notre création, il y a plus de 100 ans, nous associons le savoir-faire et la passion à la technologie et à l'innovation pour aider nos clients à bénéficier de la meilleure expérience gastronomique.

Dans nos installations de 22.000 m², nous fabriquons du matériel de cuisine, des systèmes de stockage, des moyens de transport et des équipements, ainsi que la nouvelle gamme de fours à braise Pujadas Grill.

Grâce à notre vaste catalogue de produits innovants, de systèmes efficaces et de designs polyvalents, nos clients du monde entier font confiance à la marque Pujadas pour équiper leurs cuisines, leurs salles et leurs buffets.

Depuis 2015, nous faisons partie du groupe Vollrath, leader mondial avec lequel nous sommes présents dans plus de 100 pays. En outre, cette année, Pujadas a mis en place une nouvelle structure qui lui permettra, avec Vollrath USA, de consolider et d'accroître sa présence au niveau mondial.

We are manufacturers

Somos fabricantes

Nous sommes fabricants

Since 1921, we have been manufacturing highly competitive, durable and efficient products that guarantee the sustainability of every type of business.

Desde 1921 fabricamos productos altamente competitivos, durables y eficientes que velan por la rentabilidad de cada tipo de negocio.

Depuis 1921, nous fabriquons des produits extrêmement compétitifs, durables et efficaces qui contribuent à la rentabilité de chaque type d'entreprise.



We implement more efficient and sustainable production processes, always following strict quality protocols.

Implementamos procesos productivos más eficientes y sostenibles, siempre siguiendo estrictos protocolos de calidad.

Nous mettons en œuvre des processus de production plus efficaces et plus durables, en respectant toujours des protocoles de qualité stricts.

Food Contact Approved

Apto para contacto con alimentos

Adapté au contact alimentaire

Public Health and Safety

Organización para la Salud y Seguridad Pública

Santé et Sécurité Publiques

Quality System

Sistema de Calidad

Système de management de la Qualité

Quality System

Sistema de Calidad

Système de management de la Qualité

Guaranteed for life

Garantía de por vida

Garantie à vie

Bolsas hechas de materiales 100% reciclados

Bolsas hechas de materiales 100% reciclados

Bolsas hechas de materiales 100% reciclados

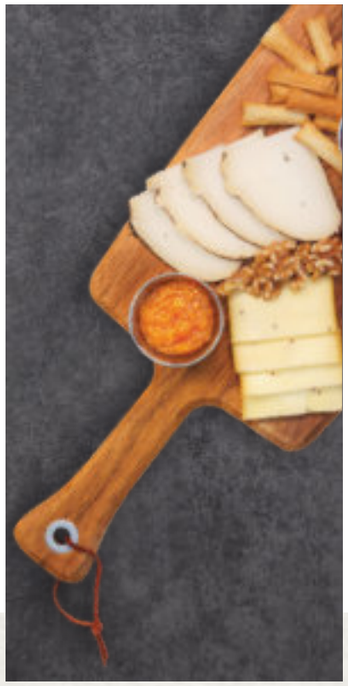
New
Novedades
Nouveauté

1 Grill
Brasa
Braise

2 Cookware
Batería de Cocina
Batterie de Cuisine

3 Fry pans
Sartenes
Poêles

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











Index

1.1 **GRILLBOX** 26
1.2 **CHARCOALOVENS** 29
HORNO DE BRASA
FOUR À BRAISE
1.3 **SMOKER** 32
AHUMADOS
FUMÉS
1.4 **ACCESSORIES** 34
ACCESORIOS
ACCESSOIRES
1.5 **GRILLCOOKWARE** 36
MENAJE BRASA
MATÉRIEL À BRAISE

2.1 **TRIBUTE** 42
2.2 **INOX-PRO** 46
2.3 **COOL-LINE** 54
2.4 **CENTURY** 56
2.5 **BLACK SERIES** 60
2.6 **BLACK FORGED** 61

3.1 **WEAR EVER** 68
ALUMINIUM
ALUMINIO
3.2 **TRIBUTE** 69
MULTI-PLY
MULTIMETAL
3.3 **ST/STEEL** 70
ACERO INOXIDABLE
ACIER INOXYDABLE
3.4 **ALUMINIUM** 73
ALUMINIO
ALUMINIUM
3.5 **MULTI-PLY** 77
MULTIMETAL
MULTI-METAL
3.6 **CASTALUMINIUM** 76
ALUMINIO FUNDICIÓN
FONTE D'ALUMINIUM
3.7 **STEEL** 81
ACERO
ACIER
3.8 **SPANISH PAELLAPAN** 84
PAELLERA
PLAT À PAELLA

4.1 **ROASTPANS** 88
RUSTIDERAS
PLAQUES À RÔTIR
4.2 **GASTRONORM SHEETPANS** 89
BANDEJAS HORNO GASTRONORM
PLAQUES FOUR GASTRONORME
4.3 **PASTRY TRAYS** 90
BANDEJAS PASTELERÍA
PLAQUES À PÂTISSERIE
4.4 **GRIDS** 92
REJILLAS
GRILLES
4.5 **PIZZA BAKING SHEETS** 93
BANDEJAS PARA PIZZA
PLAQUES À PIZZA
4.6 **OVEN ACCESSORIES** 95
ACCESORIOS HORNO
ACCESSOIRES FOUR

5 Kitchen utensils
Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



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



7 Gastronorm containers
Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme



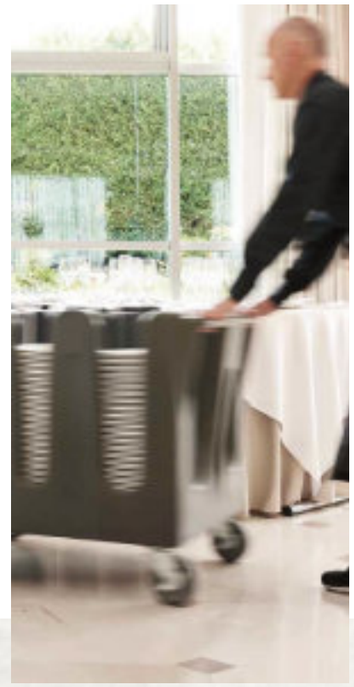
8 Food delivery
Transporte de alimentos
Transport d'aliments



9 Dishwasher racks
Cestas para vajilla
Cassiers à vaisselle



10 Trolleys
Carros
Chariots



5.1 KITCHEN UTENSILS 98
UTENSILIOS DE COCINA
USTENSILES DE CUISINE

5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS 125
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

5.3 CUTTING BOARDS 140
TABLAS DE CORTE
PLANCHES À DÉCOUPER

5.4 MEASURING UTENSILS 143
ELEMENTOS DE MEDIDA
USTENSILES DE MESURE

5.5 MITT 149
MANOPLA
GAN

5.6 NATURAL RUBBER MATS 149
ALFOMBRAS CAUCHO
TAPIS EN CAOUTCHOUC

6.1 ICE-CREAM UTENSILS 152
UTENSILIOS HELADERÍA
UTENSILES POUR GLACE

6.2 PASTRY UTENSILS 154
UTENSILIOS DE PASTELERÍA
USTENSILES DE PÂTISSERIE

6.3 NON-STICK MOULDS 163
MOLDES ANTIADHERENTES
MOULES ANTI-ADHÉSIFS

6.4 PASTRY CUTTER 166
CORTAPASTAS
DÉCOUPOIRS

6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS 167
MOLDES ACERO INOXIDABLE
MOULES EN ACIER INOX

6.6 BAGS AND TUBES 170
MANGAS Y BOQUILLAS
POCHES ET DOUILLES

6.7 FLEXIPAN MOULDS 175
MOLDES FLEXIPAN
MOULES FLEXIPAN

6.8 SILICONE MOULDS 182
MOLDES SILICONA
MOULES SILICONE

7.1 GN PRO 194
18/10 ST / STEEL
INOX 18/10

7.2 GASTRONORM ACCESSORIES 198
COMPLEMENTOS GASTRONORM
ACCESSOIRES GASTRONORME

7.3 WITH SANDWICH BOTTOM 199
CON FONDO DIFUSOR
AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR

7.4 SUPERPAN 3 200

7.5 POLYCARBONATE 202
POLICARBONATO
POLYCARBONATE

7.6 BISPHENOL-A FREE 204
SIN BISFENOL-A
SANS BISPHÉNOL-A

7.7 POLYPROPYLENE 206
POLIPROPILENO
POLYPROPYLÈNE

7.8 VIOLET COLLECTION 208

8.1 EPP BOX 212
CAJA PPE
BOÎTE PPE

8.2 INSULATED DELIVERY BAGS 214
BOLSA DE REPARTO
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

8.3 TRAYS AND CONTAINERS 220
BANDEJAS Y RECIPIENTES
PLATEAUX ET PLATS

9.1 OPENED RACKS 230
CESTAS ABIERTAS
CASIERS OUVERTS

9.2 OPENED ASSEMBLED RACKS 232
CESTAS MONTADAS ABIERTAS
CASIERS MONTÉS OUVERTS

9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS 234
CESTAS MONTADAS CERRADAS
CASIERS MONTÉS FERMÉS

9.4 COMPLEMENTS 236
COMPLEMENTOS
COMPLÉMENTS

9.5 PLATE RACKS 238
CESTAS PARA PLATOS
CASIERS ASSIETTES

10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS 244
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM

10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS 246
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE

10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS 250
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

16.4 SPECIAL TROLLEYS 257
CARROS ESPECIALES
CHARIOTS SPÉCIAUX

11 Shelving
Estanterías
Rayonnages



12 Equipment
Maquinaria
Equipement



13 Melamine
Melamina y presentación
Melamine et présentation



11.1 COMPLETEAND ANGULAR SHELVING 267
ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

11.2 SHELVINGWITH WHEELS 274
ESTANTERÍAS CON RUEDAS
RAYONNAGES AVEC ROUES

11.3 BENCH 274
BANCADAS
BANCS

11.4 PARTS 275
COMPONENTES
COMPOSANTS

11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS 278
DESGLOSECONJUNTOS DE ESTANTERÍAS
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

12.1 COOKING 288
COCCIÓN
COUSSION

12.2 TOASTERS&CONTACT GRILLS 296
TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

12.3 FOOD PROCESSORS 302
PROCESADORES DE ALIMENTOS
ROBOTS MULTIFONCTION

12.4 FOODWARMING EQUIPMENT 304
MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA
APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE

12.5 ICE-CREAM MACHINES 322
MAQUINARIA HELADERÍA
TURBINES À GLACE

13 MELAMINE 330
MELAMINA Y PRESENTACIÓN
MELAMINE ET PRÉSENTATION

14 Buffet & accessories
Buffetyaccesorios
Buffet et accessoires



15 Table Service
Serviciode mesa
Arts de table



16 Bar & coffee
Barycafetería
Bar et cafétéria



14.1 DISPLAY STANDS & BASKETS 386
PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES

14.2 PROTECTIONANDCOVERS 394
PROTECCIÓN Y TAPAS
PROTECTION ET COUVERCLES

14.3 BRONZECOOKWARE 398
BATERÍA DE COCINA BRONCE
BATTERIE DE CUISINE BRONZE

14.4 COOL-LINECOLLECTION 400

14.5 SUPERSHAPES 402
BUFFETPRESENTATION STEAM TABLEPANS
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET
BACS PRÉSENTATION BUFFET

14.6 MIRAMAR® COOKWARE 406
BATERÍA DECOCINA PARA PRESENTACIÓN
BATTERIEDECUISINE-PRÉSENTATION

14.7 CUBIC 412

14.8 CHAFERS& DISPENSERS 428
CHAFINGS Y DISPENSADORES
CHAFERS ET DISTRIBUTEURS

14.9 BOWLS& SERVINGTRAYS 436
BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO
BOLS & PLATEAUX

14.10 SERVING TOOLS 440
UTENSILIOS DE SERVICIO
USTENSILES DE SERVICE BUFFET

14.11 SIGNS 450
SEÑALIZACIÓN/ SIGNALIZATION

15.1 MINIATURES 454
MINIATURAS
MINIATURES

15.2 TABLEPRESENTATION 462
PRESENTACIÓN DE MESA
PRÉSENTATION TABLE

15.3 TABLESERVICE 479
SERVICIO DE MESA
SERVICE DE TABLE

16.1 BEVERAGETROLLEY 488
CARRO BEBIDAS
TCHARIOT BOISSON

16.2 BAR 491

16.3 TEA & COFFEESERVICE 502
TÉ Y CAFETERÍA
THÉ ET CAFÉTERIA

16.4 BEVERAGESERVICE 506
SERVICIO DE BEBIDAS
SERVICE À BOISSONS

16.5 LIDSAVERSAND CUPDISPENSERS 510
DISPENSADORESDE TAPAS Y VASOS
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS

1 Grill
Brasa
Braise



1.1 GRILLBOX 26

1.2 CHARCOAL OVENS 29
HORNO DE BRASA
FOUR À BRAISE

1.3 SMOKER 32
AHUMADOS
FUMÉS

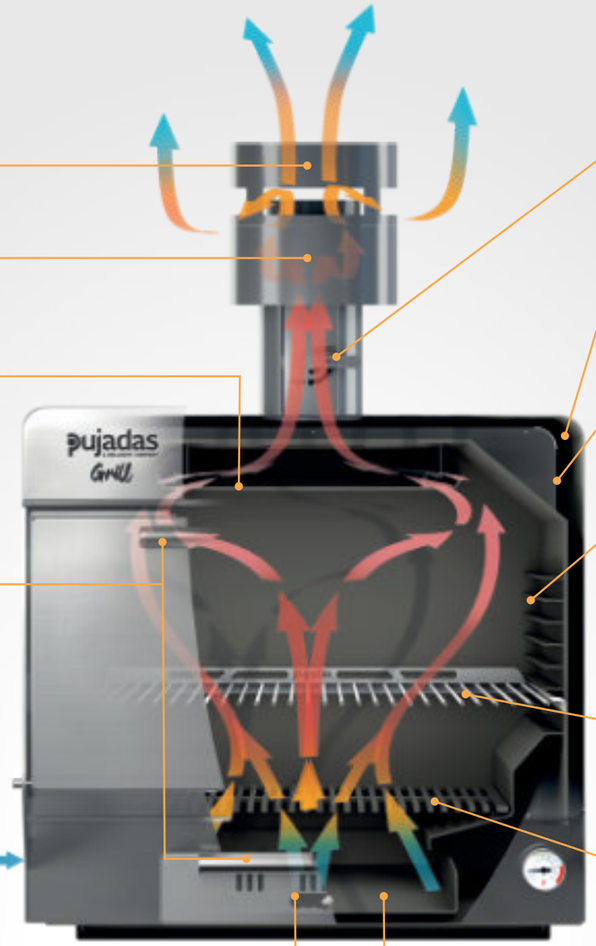
1.4 ACCESSORIES 34
ACCESORIOS
ACCESSOIRES

1.5 GRILLCOOKWARE 36
MENAJE BRASA
MATÉRIEL À BRAISE

Oven operation

Funcionamiento horno

Fonctionnement du four



Smoke outlet
Salida de humos
Évacuation de la fumée

External firewall
Cortafuegos externo
Coupe-feu extérieur

Security firewall
Cortafuegos de seguridad
Coupe-feu de sécurité

Handles made of stainless steel tube with air chamber for better insulation
Asas fabricadas con tubos de acero inoxidable con cámara de aire para un mejor aislamiento
Poignées en tube d'acier inoxydable avec chambre à air pour une meilleure isolation

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

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

Air Chamber
Cámara de aire
Chambre à air

Thermal insulation
Aislamiento térmico
Isolation thermique

Higher lid height and greater number of tracks
Cabina interior de mayor altura y con mayor número de guías
Cabine intérieure supérieure avec plus de niveaux

Grill area
Zona braseado
Zone de braise
(250ºC - 300ºC)

Sunken charcoal firebowl
Tolva carbón hundida
Trémie à charbon encastrée

Adjustable air inlet and fume outlet
Entrada de aire y salida de humos regulable
Réglage de l'entrée d'air et del'évacuation de la fumée

Ash drawer
Cajón recogecenizas
Tiroir à cendres

- **Greater power and efficiency. A way to cook faster, cleaner and healthier.**
- **No need to connect to a power source.**
- **Depending on the number of services, improves the energy cost.**
- **The high calorific value of charcoal increases its efficiency: with a small amount of charcoal, the temperature increases quickly and reaches a point suitable for cooking in less than 10 minutes.**
- **Allows you to control the cooking temperature thanks to the upper and lower air flow regulators.**
- **Fast return on investment (2.5 years approximately).**

- *Mayor potencia y eficiencia. Una forma de cocinar más rápida, limpia y saludable.*
- *No es necesario conectar a la corriente.*
- *Según el número de servicios, mejora el coste de la energía.*
- *El alto poder calorífico del carbón incrementa su eficiencia: con poca cantidad de carbón aumenta la temperatura rápidamente y llega al punto apto para cocción en menos de 10 minutos.*
- *Permite controlar la temperatura de cocción gracias a los reguladores de caudal de aire superior e inferior.*
- *Rápido retorno de la inversión (2,5 años aproximadamente).*

- Puissance et efficacité accrues. Une façon de cuisiner plus rapide, plus propre et plus saine.
- La connexion à l'alimentation n'est pas nécessaire.
- Selon le nombre de services, réduit la dépense énergétique.
- Le haut pouvoir calorifique du charbon augmente son efficacité : une petite quantité de charbon suffit pour augmenter la température rapidement et atteindre le point de cuisson approprié en moins de 10 minutes.
- Permet de contrôler la température de cuisson grâce aux régulateurs de débit d'air supérieur et inférieur.
- Retour sur investissement rapide (2,5 ans environ).



Comparison of consumption according to energy source

Comparativa de consumo según fuente energética

Comparaison des consommations selon la source d'énergie

OVEN TYPE *TIPO HORNO* TYPE FOUR		**Dimensiones** *Dimensions* Dimensions **cm (W x D x H)**	**Power** *Potencia* Puissance **KW**	**Consumption** *Consumo* Consommation	**Cost** *Gasto* Dépense **€ / hour /** *hora* **/** heure	**Difference** *Diferencia* Différence **PJD OVEN 90**	**Difference** *Diferencia* Différence **PJD OVEN 140**
ELECTRIC *ELÉCTRICO* ÉLECTRIQUE		90 x 68 x 80	6	6 KW/h	1,01	**-36%**	**-10%**
GAS *GAS* GAZ		90 x 68 x 80 73 x 60 x 80 86 x 62 x 80	8	0,85 m^3	1,12	**-42%**	**-19%**
CHARCOAL *CARBÓN* À BRAISE	**OVEN 90**	69 x 66 x 72	10,8 (Marabú)	5 kg / 4h	0,65	-	-
CHARCOAL *CARBÓN* À BRAISE	**OVEN 140**	87 x 86 x 87	15,1 (Marabú)	7 Kg / 4h	0,91	-	-

Calculations may vary according to the energy tariffs in different countries
Los cálculos pueden variar según las tarifas energéticas de los diferentes paises
Les calculs peuvent varier en fonction du prix de l'énergie des différents pays.

1.1 GRILLBOX

4 IN 1



Just the way you like it

A tu gusto, a tu ritmo / À votre goût, à votre rythme

High-quality stainless steel mini grill
Mini parrilla acero inox de alta calidad
Mini grill acier inox de haute qualité

Charcoal container
Carbonera
Espace charbon

High-quality stainless steel reinforced casing. Prevents heat leakage during preparation.
Carcasa reforzada acero inox de alta calidad. Impide la fuga de calor durante la preparación.
Carcasse renforcée en acier inoxydable de haute qualité. Empêche la perte de chaleur pendant la préparation.

High-quality stainless-steel base. Low weight for easy transport.
Base de acero inox de alta calidad. Peso reducido para facilitar su transporte.
Base en acier inoxydable de haute qualité. Poids léger pour faciliter son transport.



P Grill

P85200 **Stainless steel tabletop barbecue**
Barbacoa sobremesa acero inox
Barbecue de table acier inox

SS Stainless steel

NEW



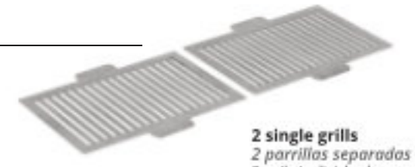
REF	W x D x H cm	
P85220	37 x 26 x 15	1

P85220 **Stainless Steel tabletop barbecue Duo**
Barbacoa de sobremesa Duo acero inoxidable
Barbecue de table Duo en acier inoxydable

SS Stainless steel

NEW





2 single grills
2 parrillas separadas
2 grils individuels

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

1.1 GrillBox

Optional accessories
Complementos opcionales
Accessoires en option

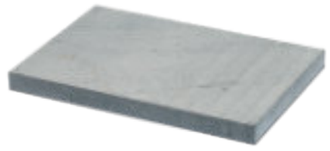
P2960001 Stainless steel tray
Llauna inox
Plaque inox

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P2960001	29,3 x 19,3 x 2	1

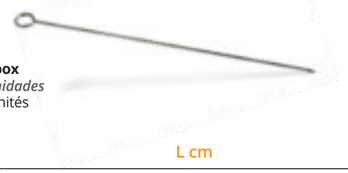
P85201 Basalt stone
Piedra de basalto
Pierre de basalte



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

P968130 Skewer
Pincho
Brochette

SS Stainless steel



12 units box
Caja 12 unidades
Colis 12 unités

REF	L cm	
P968130	30	12

P85223 Gripper
Pala
Pelle

SS Stainless steel



REF	L cm	
P85223	30	12

P85222 GrillBox lid
Tapa GrillBox
Couvercle GrillBox

SS Stainless steel



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

All accessories suit to GrillBox and GrillBox Duo
Todos los accesorios se adaptan a GrillBox y GrillBox Duo
Tous les accessoires sont compatibles avec GrillBox et GrillBox Duo

Charcoal ovens 1.2

Horno brasa
Four à braise

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

OVEN50



40 - 50
diners
comensales
couverts

OVEN90



80 - 90
diners
comensales
couverts

OVEN140



130-140
diners
comensales
couverts

	REF	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Grill *Parrilla* Grill cm	Produc. Kg/h	Temp. Rec. Cooking *Temp. rec. cocción* Temp. réch. cuisson. °C	Power Equiv. *Pot. Equiv.* Puiss. Équiv. KW	Consum. *Consumo* Consom. Kg/ day / *día* / jour	Chacoal load *Carga carbón* Charge de charbon Kg	Weight *Peso* Poids Kg	Colour *Color* Couleur	
OVEN50	**P85050SS**										
	P85050R	69 x 57 x 62	58 x 36,7 x 20	30	250-350	3.2	6 (Marabú)	5	145		1
	P85050B										
OVEN90	**P85090SS**										
	P85090R	69 x 66 x 72	58 x 46,7 x 20	70	250-350	4	10,8 (Marabú)	7	180		1
	P85090B										
OVEN140	**P85140SS**										
	P85140R	87 x 86 x 87	76,6 x 64,8 x 20	100	250-350	4.6	15,1 (Marabú)	9	240		1
	P85140B										

Each oven comes with
*Cada horno se entrega con /*Chaque four est livré avec:



- **1 stainless steel grill**
- *1 parrilla de acero inoxidable*
- 1 grille en acier inoxydable



- **1 tong**
- *1 pinza*
- 1 pince



- **1 ash shovel**
- *1 pala recoge cenizas*
- 1 pelle pour ramasser les cendres

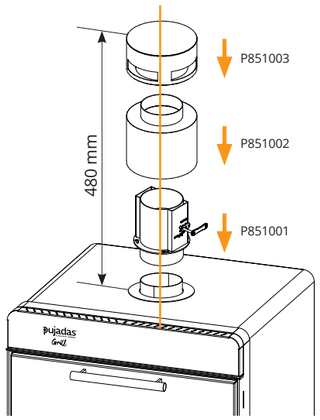


- **1 charcoal poker**
- *1 atizador de carbón*
- 1 tisonnier à charbon



- **1 metallic brush**
- *1 cepillo metálico*
- 1 brosse metallique

SS Stainless steel



P851003 Hat filter
Filtro sombrero
Filtre chapeau supérieur



REF	
P851003	1

P851002 External cutter flame
Cortafuegos externo
Coupe-feu externe



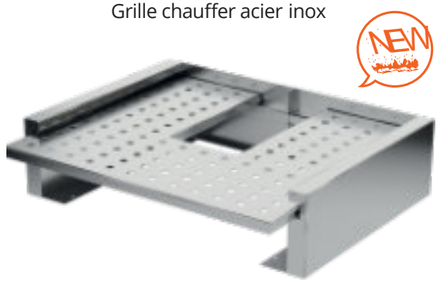
REF	
P851002	1

P851001 Upper air flow regulator
Regulador de tiro superior
Régulateur de sortie de fumée



REF	
P851001	1

P85050CP Stainless Steel hot plate
Parrilla calientaplatos acero inox
Grille chauffer acier inox



REF	Oven / *Horno* / Four	W x D x H cm	
P85050CP	50	67,7 x 46,6 x 18,4	1
P85090CP	90	67,7 x 56,6 x 18,4	1
P85140CP	140	86 x 74,6 x 18,4	1

RE8505004 Stainless steel oven rack
Parrilla varilla inox horno
Grille en acier inoxydable



REF	Oven / *Horno* / Four	W x D x H cm	
RE8505004	50	58 x 36,7 x 20	1
RE8509007	90	58 x 46,7 x 20	1
RE8514007	140	76,6 x 64,8 x 20	1

SS Stainless steel

P85090 Oven table - Oven 90
Mesa para horno Oven 90
Table pour four Oven 90



P85090MP



P85090MT

P85140 Oven table - Oven 140
Mesa para horno Oven 140
Table pour four Oven 140



P85140MP



P85140MT



Available with wheels
Disponible con ruedas
Disponible avec roues

REF	w/wheels *con ruedas* avec roues	cm W x D x H	
P85090MT	×	68,5 x 56,5 x 85	1
P85090MP	×	68,5 x 60,8 x 85	1
P85090MTR	✓	68,5 x 56,5 x 93,5	1
P85090MPR	✓	68,5 x 60,8 x 93,5	1



Available with wheels
Disponible con ruedas
Disponible avec roues

REF	w/wheels *con ruedas* avec roues	cm W x D x H	
P85140MT	×	94,5 x 80,5 x 70	1
P85140MP	×	94,5 x 84,7 x 70	1
P85140MTR	✓	94,5 x 80,5 x 78,4	1
P85140MPR	✓	94,5 x 84,7 x 78,4	1

1.3 SMOKER

The smoking technique is a growing trend not only for the culinary preparations of the most prestigious chefs but also for all those who prioritize innovation and originality in their menus.

Easily, quickly and efficiently achieve totally cold smoke, much more aromatic and stable over time, and suitable for sauces, oils, meats, fish, cheeses, rice dishes or even cocktails.

La técnica del ahumado es una tendencia al alza no sólo para las elaboraciones culinarias de los más prestigiosos chefs sino de todos aquellos que priman la innovación y originalidad en sus preparaciones.

Consigue humos totalmente fríos, mucho más aromáticos y estables en el tiempo para tus salsas, aceites, carnes, pescados, quesos, arroces o incluso cockteles de manera fácil, rápida y eficaz.

La technique du fumage est une tendance à la hausse non seulement pour les élaborations culinaires des chefs les plus prestigieux, mais aussi pour tous ceux qui privilégient l'innovation et l'originalité dans leurs préparations.

Obtenez des fumées totalement froides, beaucoup plus aromatiques et stables dans le temps pour vos sauces, huiles, viandes, poissons, fromages, riz ou même cocktails de façon facile, rapide et efficace.



Smoker
Ahumador
Fumoir

Tank for burner
Depósito para quemador
Réservoir pour brûleur

Support for the Gun
Soporte para el aromatizador
Support pour l'aromatiseur

Smoking Valve
Válvula para aromatizar
Vanne aromatisante

Burner
Quemador
Brûleur

***Highly resistant to large-scale work volumes**
**Altamente resistente a grandes volúmenes de trabajo*
*Très résistante aux grands volumes de travail

PUJADAS KITCHENWARE FOR SMOKING AND FLAVOUR
MENAJE PUJADAS PARA AHUMAR Y AROMATIZAR
USTENSILES DE CUISINE PUJADAS POUR FUMER ET AROMATISER



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

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

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



P85230 Smoker
Ahumador
Fumoir

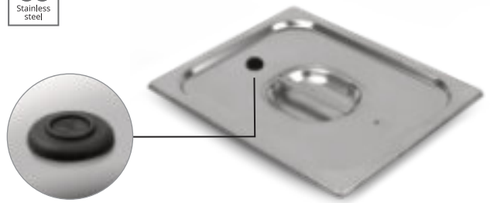
ABS · Al Aluminium



REF	W x D x H cm	
P85230	5,5 x 12,5 x 16	1

P110004A GN hermetic lid for smoking
Tapa hermética GN para ahumar
Couvercle hermétique GN pour fumer

SS Stainless steel



REF	GN	cm	
P110004A	1/1	53 x 32,5	1
P120004A	1/2	32,5 x 26,5	1

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

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

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

P209020A Cookware inox lid for smoke
Tapa bateria inox para ahumar
Couvercle de batterie en acier inoxydable pour fumer

SS Stainless steel



REF	Ø cm	
P209020A	20	1
P209024A	24	1
P209028A	28	1
P209032A	32	1

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

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

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

P85231 Chips beech and oak
Chips aroma haya y roble
Chips d'arôme de hêtre et de chêne

Wo Wood



P85232 P85231

REF	Ø cm	H cm	gr	
P85231	7,5	9	80	1
P85232	7,5	9	80	1

P850000 Charcoal top quality Marabú

Carbón vegetal Marabú primera calidad
Charbon de bois Marabú de qualité supérieure

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

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

- Puissance calorifique élevée.
- Bonne proportion de roturado et canelino.
- Charbon grosse granulométrie et sans poussière.
- Sac de 10 kg avec poignée pour un transport et une manipulation faciles.
- Sac fabriqué en raphia plastifié pour éviter la perte de suie.



Sale unit: 1 pallet including 28 10Kg charcoal bags

Unidad de venta: 1 palet 28 sacos de 10Kg. de carbón

Unité de vente: 1 palette 28 sacs de 10Kg. de charbon de bois

REF	Wood type *Tipo de madera* Type de bois	Calorific value *Poder calorífico* Puissance calorique Kcal/Kg	Granulometry *Granulometría* Granulométrie mm	Carbon *Carbono* Carbone %	Ashes *Cenizas* Cendres %	Humidity *Humedad* Humidité %	Density *Densidad* Densité Km/m³	Bag weight *Peso saco* Poids sac Kg
P850000	Marabú	≈ 8000	150	> 75	< 5	< 6	298	10

P850101 Oak chunks

Tacos de madera de roble
Morceaux de chêne

Wood



REF	Kg	
P850101	± 4	1

P850102 Sherry aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma fino
Copeaux de chêne à l'arôme de xérès

Wood



Chips from authentic macerated barrel
Astillas de auténtica barrica macerada
Copeaux d'authentiques barriques macérées

REF	Kg	
P850102	± 2	1

P850104 Whisky aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma whisky
Copeaux de chêne à l'arôme de whisky

Wood



Chips from authentic macerated barrel
Astillas de auténtica barrica macerada
Copeaux d'authentiques barriques macérées

REF	Kg	
P850104	± 2	1

100% natural
100% natural / 100 % naturel

Add subtle nuances and aromas to your recipes with the age-old technique of smoking. Aromatize the embers before starting with the elaboration so your dishes will get new tastes.

Agrega sutiles matices y aromas a tus recetas con la técnica milenaria del ahumado. Aromatiza la brasa antes de empezar con la elaboración, así tus platos conseguirán nuevos sabores que sorprenderán.

Ajoutez des nouances et des arômes subtils à vos recettes grâce à la technique ancestrale du fumage. Parfumez les braises avant de commencer la cuisson, de cette façon vos plats obtiendront de nouveaux arômes et goûts.

P851004 Heavy duty oven tong

Pinza reforzada horno
Pince renforcée pour four

SS Stainless steel



REF	cm	
P851004	33,5	120

P851007 Metallic brush

Cepillo metálico
Brosse metallique

SS Stainless steel



REF	L cm	
P851007	23,5	1
RE851008	23,5	1

P851005 Oven poker

Pala atizadora horno brasa
Tisonnier pour four à braise

SS Stainless steel



REF	cm	
P851005	64,5	1

P851006 Collect ashes shovel

Pala recogecenizas
Pelle à cendres

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P851006	14,5 x 38,5 x 13	1

478 Stainless steel tong

Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable

SS Stainless steel

Scalloped
Festoneada
Festonné



REF	L cm	
4781210	30,5	12
4781610	40,6	12

479 VERSAGRIP® Stainless steel tong

Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable
Pince inox VERSAGRIP®

SS Stainless steel



REF	L cm	
4791210	30,5	12
4791610	40,6	12

P968 Carry-skewers

Porta pinchos
Porte-brochettes

SS Stainless steel

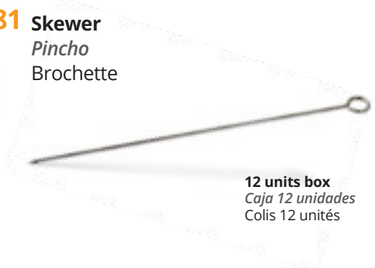


REF	Ø cm	H cm	
P968000	22	46	1

P9681 Skewer

Pincho
Brochette

SS Stainless steel



12 units box
Caja 12 unidades
Colis 12 unités

REF	L cm	
P968135	35	12

1.5 Grill cookware

Menaje brasa
Matériel à braise

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

Black Series



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

Black Pro



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 81**

Steel Pro 1921 Series



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 83**

Steel Classic



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 460**

Cast iron miniatures
Miniaturas hierro fundido
Miniatures fonte émaillée



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 88**

Roast pan
Rustidera
Plaque à rôtir



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 465**

Tin plates display
Llaunas presentación
Plateaux inox
présentation

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 84**

Spanish paella pan & Deep enamelled fry pan
Paellera y Sartén Honda
Plat à paella et poêle haute





2 Cookware

Batería de Cocina

Batterie de Cuisine



2.1		TRIBUTE	42
2.2		INOX-PRO	46
2.3		IDEA	53
2.4		COOL-LINE	54
2.5		CENTURY	56
2.6		BLACK SERIES	60
2.7		BLACK FORGED	61

Whichcookware do you need?

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



COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

Stainless Steel *Acero Inoxidable* Acier Inox

TRIBUTE

NEW!



P. 42

INDUCTION

induction · gas · vitro · electric

PRICE *PRECIO* PRIX: ◆◆◆◆

WARRANTY YEARS *GARANTÍA AÑOS* GARANTIE ANNÉES: 1,5

CERTIFICATION *CERTIFICACIÓN* CERTIFICATION: JP LIFETIME GUARANTEE

HANDLES *ASAS* ANSES: **WIRE** *VARILLA* FILS

RESTAURANT *RESTAURANTE* RESTAURANT: **ANY KIND** *TODO TIPO* TOUS TYPOS

MEASURES Ø *MEDIDAS Ø* MESURES Ø: 12-35

INOX-PRO

BEST SELLER



P. 46

INDUCTION

induction · gas · vitro · electric

PRICE *PRECIO* PRIX: ◆◆◆

WARRANTY YEARS *GARANTÍA AÑOS* GARANTIE ANNÉES: 5

CERTIFICATION *CERTIFICACIÓN* CERTIFICATION: CLASS INDUCTION · NSF

HANDLES *ASAS* ANSES: **WIRE** *VARILLA* FILS

RESTAURANT *RESTAURANTE* RESTAURANT: **ANY KIND** *TODO TIPO* TOUS TYPOS

MEASURES Ø *MEDIDAS Ø* MESURES Ø: 12-60

IDEA



P. 53

INDUCTION

induction · gas · vitro · electric

PRICE *PRECIO* PRIX: ◆◆

WARRANTY YEARS *GARANTÍA AÑOS* GARANTIE ANNÉES: 3

CERTIFICATION *CERTIFICACIÓN* CERTIFICATION: ALL OVER TECH

HANDLES *ASAS* ANSES: **DESIGN** *DISEÑO* DESIGN

RESTAURANT *RESTAURANTE* RESTAURANT: **MODERN** *MODERNA* MODERNE

MEASURES Ø *MEDIDAS Ø* MESURES Ø: 12-32

COMPATIBLE WITH *COMPATIBLE CON* COMPATIBLE AVEC

Stainless Steel *Acero Inoxidable* Acier Inox

COOL • LINE



P. 54

INDUCTION

induction · gas · vitro · electric

PRICE *PRECIO* PRIX: ◆◆◆◆

WARRANTY YEARS *GARANTÍA AÑOS* GARANTIE ANNÉES: 4

CERTIFICATION *CERTIFICACIÓN* CERTIFICATION: CLASS INDUCTION

HANDLES *ASAS* ANSES: **CAST** *FUNDICIÓN* FONTE

RESTAURANT *RESTAURANTE* RESTAURANT: **GOURMET**

MEASURES Ø *MEDIDAS Ø* MESURES Ø: 14-32

Aluminium *Aluminio* Aluminium

CENTURY



P. 56

NO INDUCTION

gas · vitro · electric

PRICE *PRECIO* PRIX: ◆

WARRANTY YEARS *GARANTÍA AÑOS* GARANTIE ANNÉES: 1

HANDLES *ASAS* ANSES: **TUBULAR** *TUBULAR* TUBULAIRE

RESTAURANT *RESTAURANTE* RESTAURANT: **TRADITIONAL** *TRADICIONAL* TRADITIONNEL

MEASURES Ø *MEDIDAS Ø* MESURES Ø: 16-60

BLACK SERIES



P. 60

NO INDUCTION

gas · vitro · electric

PRICE *PRECIO* PRIX: ◆◆

WARRANTY YEARS *GARANTÍA AÑOS* GARANTIE ANNÉES: 2

CERTIFICATION *CERTIFICACIÓN* CERTIFICATION: ECLIPSE

HANDLES *ASAS* ANSES: **INTEGRATED** *INTEGRADO* INTÉGRÉ

RESTAURANT *RESTAURANTE* RESTAURANT: **TRADITIONAL AND PRESENTATION** *TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN* TRADITIONNEL ET PRESENTATION

MEASURES Ø *MEDIDAS Ø* MESURES Ø: 16-40

BLACK FORGED



P. 61

INDUCTION

induction · gas · vitro · electric

PRICE *PRECIO* PRIX: ◆

WARRANTY YEARS *GARANTÍA AÑOS* GARANTIE ANNÉES: 2

CERTIFICATION *CERTIFICACIÓN* CERTIFICATION: PFOA FREE

HANDLES *ASAS* ANSES: **INTEGRATED** *INTEGRADO* INTÉGRÉ

RESTAURANT *RESTAURANTE* RESTAURANT: **TRADITIONAL** *TRADICIONAL* TRADITIONNEL

MEASURES Ø *MEDIDAS Ø* MESURES Ø: 16-28

2.1 TRIBUTE

Mp
Multiply

induction gas vitro electric

NSF JP

NEW!

Stainless steel cover with a welded all-natural antimicrobial dippled handle.

Tapa de acero inoxidable con asa antimicrobial natural completamente soldada.

Couvercle en acier inoxydable avec poignée antimicrobienne naturelle complètement soudée.

Handle design offers a comfortable, ergonomic grip and minimizes heat transfer. Silicone TriVent handle withstands temperatures up to 450°F.

El diseño del mango ofrece un agarre cómodo y ergonómico y minimiza la transferencia de calor. El mango Trivent de silicona soporta temperaturas de hasta 232 °C.

La conception du manche offre une prise en main confortable et ergonomique et minimise le transfert de chaleur. Le manche Trivent en silicone résiste à des températures allant jusqu'à 232 °C.

Welded handles ensure a secure connection. Ever-Tite riveting system promises a lifetime limited warranty against loose rivets.

Los puntos de soldadura de las asas garantizan una sujeción segura. El sistema de remachado Ever-Tite ofrece una garantía de por vida.

Les points de soudure des poignées assurent une prise en main sûre. Le système de rivetage Ever-Tite offre une garantie à vie.

3-ply construction is durable and maintains shape. 3004-Series aluminum core for even heating across the bottom and walls.

Composición Tri Capa que alarga la vida útil en la forma y aplicación del producto. El núcleo en aluminio de la serie 3004 permite una transmisión uniforme del calor en la parte interior y paredes de la batería.

Composition triple couche qui prolonge la durée de vie utile dans la forme et l'application du produit. Le centre en aluminium de la série 3004 permet une transmission uniforme de la chaleur à l'intérieur et sur les parois de la batterie.

18-0 grade stainless steel exterior is induction-ready.

La aleación de acero inoxidable 18/0 aporta al producto un uso apto para inducción.

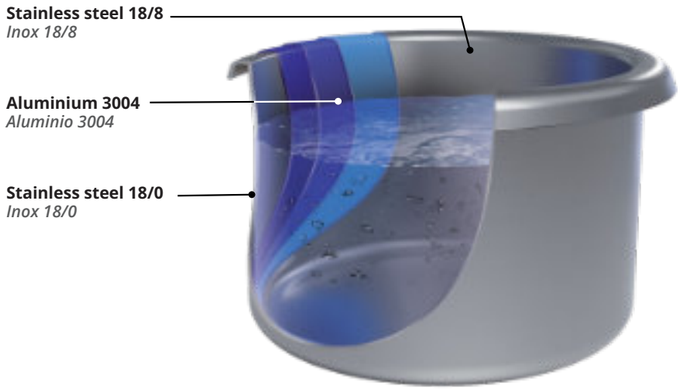
Grâce à l'alliage d'acier inoxydable 18/0 le produit est adapté à l'induction.



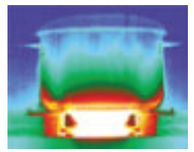
COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

Tributeby VOLLRATH

3-ply cookwarebody
Cuerpo tricapa
Corps triple couche



NEW!


Others


Multimetal

The professional Tribute® Kitchenware set is Vollreth's the high-end option.

It's 3-ply design, from base to sides, is composed of three high-quality materials:

- **Interior coating, over the entire cooking surface, in 18/8 stainless steel, which is color and flavor neutral.**
- **A 3004 aluminum core which guarantees a perfectly uniform heat distribution.**
- **An easy-to-clean and durable 18/0 stainless steel exterior.**

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

Su cuerpo tri-capa, desde la base hasta los lalterales, está compuesto por tres materiales de alta calidad:

- *Un revestimento interior, por toda la superficie de cocción, de acero inoxidable 18/8 que mantiene intactos los sabores y colores de los alimentos.*
- *Un centro de aluminio 3004 que garantiza una distribución perfectamente uniforme del calor.*
- *Un exterior de acero inoxidable 18/0 de fácil limpieza y alta resistencia.*

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

Son corps triple couche, sur la base et les latéraux, est composé de trois matériaux haut de gamme :

- Un revêtement intérieur, sur toute la surface de cuisson, en acier inoxydable 18/8 qui garde intactes les saveurs et les couleurs des aliments.
- Un centre en aluminium 3004 garantit une distribution parfaitement uniforme de la chaleur.
- Un extérieur en acier inoxydable 18/0 facile à nettoyer et très résistant.

JP LIFETIME GUARANTEE

Vollrath is dedicated to keeping your operation running smoothly, which is why we offer a lifetime warranty on so many of our products.

Vollrath se dedica a mantener su operación funcionando sin problemas, razón por la cual ofrecemos una garantía de por vida en muchos de nuestros productos.

Vollrath se consacre à assurer le bon fonctionnement de votre activité, raison pour laquelle nous offrons une garantie à vie sur plusieurs de nos produits.

Note:
Jacob's Pride® warranty does not cover plastisol coating on handle.

Nota:
El certificado de garantía Jacob's Pride® no cubre el revestimiento de plastisol en el mango.

Note:
La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement en plastisol sur la poignée.

NEW!

775 Stock pot
Olla recta
Marmite traiteur



REF	Ø cm	H cm	Lts	
77519	22	14,6	5,6	1
77520	24	15,2	7,5	1
77521	30	15,9	11,4	1
77522	30	21,6	15,1	1
77523	35	19,7	18,9	1

7776 Sauce Pot
Cacerola alta
Braisière



REF	Ø cm	H cm	Lts	
77760	12	13,7	9,4	1
77761	14	14,2	14,1	1

702111 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	
702111	28	8,9	4,5	1

7021 Sauce Pan
Cazo recto
Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	
702115	16	7,6	1,4	1
702125	18	8,9	2,4	1
702135	20	10,5	3,3	1
702145	22	10,5	3,3	1

693 Lid
Tapa
Couvercle



REF	Ø cm	
69325	16	1
69328	20	1
69329	22	1
69410	24	1
69412	30	1
69414	35	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 69**

Tribute fry pan
Sartén Tribute
Poêl Tribute



2.2 INOX-PRO

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

SS Stainless steel

induction gas vitro electric

Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking
Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional
Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle

FCA FOOD CONTACT APROVED

NSF

Efficacy
Eficacia
Efficacité

Cold ***Frío*** Froid

Warm ***Caliente*** Chaud

BEST SELLER

Control: handcrafted welding and checking every unit
Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad
Contrôle : soudure artisanale et verification de chaque unité

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

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

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

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

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

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

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

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

Safety : welded handles by build-up process
Segura: asas soldadas por aportación de materiales
Sécurité : soudures des anses par résistance

Unique: origin identification and type of cooking system
Única: identificación de origen y tipo fuente de calor
Unique : identification de l´origine et type de systeme de cuisson

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

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

CLASS INDUCTION

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

Induction : fond sandwich technique inox - alu - inox)



Cookware is sold without lids.
Las baterias de cocina se venden sin tapa.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.

P218 Stock pot without lid
Olla recta sin tapa
Marmite traiteur sans couvercle



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

P217 Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle



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

P216 Sauce pot without lid
Cacerola alta sin tapa
Braisière sans couvercle



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

P205 Paella pan without lid
Paellera sin tapa
Plat à paella sans couvercle



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

P209 Lid
Tapa
Couvercle



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

P201 Saucepan
Cazo recto bajo
Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P201016	16	7,5	1,5	1
P201018	18	8,0	2,0	1
P201020	20	8,0	2,5	1
P201024	24	9,5	4,3	1
P201028	28	11,0	6,7	1
P201032	32*	12,50	10,0	1

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

P202 Deep saucepan
Cazo recto alto
Casserole haute



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

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

P200 French style saucepan
Cazo tipo francés
Casserole forme française



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

P2001 Saucepan with side spouts
Cazo con picos laterales
Casserole avec becs verseurs



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

P214 Conical sauté pan
Cazo cónico
Sauteuse evasée



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

2.2 Inox-Pro

CLASS INDUCTION · SS Stainless steel

P2003 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée



With diffusing bottom sandwich type
Con fondo termodifusor tipo sandwich
Avec fond thermo diffuseur type sandwich

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

P203 Bain marie
Baño maría
Bain-marie



With diffusing bottom sandwich type
Con fondo termodifusor tipo sandwich
Avec fond thermo diffuseur type sandwich

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

P204 Sauté pan
Sautex
Sauteuse



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

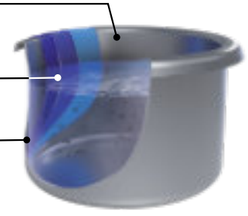
*** With counterhandle /** *Con contraasa* / Avec contre anse

Multimetal

Stainless steel 18/8
Inox 18/8

Aluminium 3004
Aluminio 3004

Stainless steel 18/0
Inox 18/0





st/steel - *Inox*



Multimetal

P234 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

Mp Multiply · NSF · induction · gas · vitro · electric



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

P240 Conical couscous set with lid
Conjunto cuscusera bombeada, con tapa
Couscoussier bombée avec couvercle



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

P242 Straight couscous set
Conjunto cuscusera forma recta
Couscoussier forme droite



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

With lid / *Con tapa* / Avec couvercle

P241 Top for couscous set conical shape
Parte superior de cuscusera bombeada
Dessus seul pour couscoussier forme bombée



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

Ø holes / *agujeros* / trous **4 mm**
Without lid / *Sin tapa* / Sans couvercle

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



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

Ø holes / *agujeros* / trous **4 mm**
Without lid / *Sin tapa* / Sans couvercle

2.2 Inox-Pro

CLASS INDUCTION · SS Stainless steel

P244 Steam pot
Conjunto vaporera
Cuit vapeur



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

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



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

Casserole data 216.
Datos relativos a la cacerola 216.
Caractéristiques afférentes au braisière 216.

Without lid / *Sin tapa /* Sans couvercle

With lid / *Con tapa /* Avec couvercle

P224 Pasta colander
Colapasta
Cuit-pâtes



REF		H cm	
P224023	A	23,0	12
P224026	B	26,0	6

A It fits ref. 216 - Ø 35 cm
A Utilizable para la ref. 216 -Ø 35 cm
A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm

B It fits ref. 216 - Ø 40 cm
B Utilizable para la ref. 216 -Ø 40 cm
B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm

P248 Stock pot with tap and lid
Olla con grifo y tapa
Marmite traiteur avec robinet et couvercle



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

2.3 IDEA

FCA FOOD CONTACT APROVED

SS Stainless steel · induction · gas · vitro · electric



ALL OVER TECHNOLOGY

Encapsulated sandwich base without empty cavities, for a faster and more uniform heat diffusion

Fondo difusor encapsulado, sin dejar cavidades vacías para una difusión del calor rápida y uniforme

Fond thermodifusseur encapsulé, sans laisser de cavités vides et permettant une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme

P458 Stock pot with lid
Olla con tapa
Marmite traiteur avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P458024	24	20,0	9,00	1
P458028	28	24,0	14,50	1

P456 Sauce pot with lid
Cacerola alta con tapa
Braisière avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P456016	16	11,0	2,20	1
P456020	20	13,0	4,10	1
P456024	24	14,0	6,30	1
P456028	28	16,0	9,80	1

P457 Casserole with lid
Cacerola baja con tapa
Faitout avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P457016	16	7,5	1,50	1
P457020	20	8,0	2,50	1
P457024	24	9,5	4,30	1
P457028	28	11,0	6,70	1

P454 Saucepan
Cazo recto
Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P454012	12	7,0	0,70	1
P454014	14	7,0	1,00	1
P454016	16	7,5	1,50	1
P454018	18	9,0	2,30	1

2.4 COOL-LINE

EXCLUSIVE

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

induction gas vitro electric

SS Stainless steel

FCA FOOD CONTACT APROVED

Special lid designed to hold on the side handle
Tapa con diseño especial para apoyo en asa lateral
Couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée

Ergonomic handles made of cast st/steel
Asas ergonómicas fabricadas en acero inoxidable de fundición
Anses en fonte d'acier inoxydable, ergonomiques



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



SS Stainless steel

Cool-line 2.4

A N R G

Ref. colour
Ref. color
Ref. couleur couvercle

induction gas vitro electric

P4906CO Sauce pot with lid
Cacerola alta con tapa
Braisière avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490620 + COLOR	20	13,0	3,7	1
P490624 + COLOR	24	14,0	5,8	1
P490628 + COLOR	28	17,5	9,5	1
P490632 + COLOR	32	19,0	14,0	1

P4907CO Casserole with lid
Cacerola baja con tapa
Faitout avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490724 + COLOR	24	9,5	3,9	1
P490728 + COLOR	28	11,0	5,8	1
P490732 + COLOR	32	12,5	8,9	1

P4909 Paella pan with lid
Paellera con tapa
Plat à paella avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490928 + COLOR	28	6,0	3,7	1
P490932 + COLOR	32	6,0	4,7	1

P4900CO Saucepan
Cazo recto
Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490014 + COLOR	14	7,0	1,0	1
P490016 + COLOR	16	7,5	1,5	1

2.5 CENTURY

Pure extra strength aluminium cookware
Batería de aluminio puro extra fuerte
Batterie de cuisine en aluminium pur extra fort

gas vitro electric

FOOD CONTACT APROVED

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

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

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



Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

Ergonomic handles
Asas ergonómicas
Anses ergonomiques

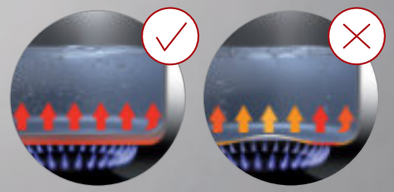
Highly resistant and safe riveting
Remache de alta resistencia y seguridad
Rivet à haute résistance et sécurité

Extra-thick walls
Paredes de mayor grosor
Parois plus épaisses

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

Homogeneous cooking
Cocción homogénea
Cuisson homogène

Excellent thermal conductivity
Excelente conductividad térmica
Excellente conductivité thermique



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

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

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

Cookware is sold without lids.
Las baterías de cocina se venden sin tapa.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

Al Aluminium

P1183 Stock pot without lid
Olla sin tapa
Marmite traiteur sans couvercle

NSF gas vitro electric



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

P1173 Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle

NSF gas vitro electric



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

P1163 Sauce pot without lid
Cacerola alta sin tapa
Braisière sans couvercle

NSF gas vitro electric



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

P1153 Paella pan without lid
Paellera sin tapa
Plat à paella sans couvercle

NSF gas vitro electric



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

P1123 Lid
Tapa
Couvercle



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

P1063 Sauté pan
Sautex
Sauteuse

NSF gas vitro electric



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

P1043 Saucepan
Cazo recto
Casserole

NSF gas vitro electric



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

P1033 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

NSF gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P103322	22	11	3	1

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

Aluminium non-stick fry pan
Sartén aluminio antiatherente
Poêl anti-adhésive



2.6 BLACK SERIES

FCA FOOD CONTACT APROVED



CA Cast Aluminum — gas · vitro · electric · oven

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

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

Highly resistant non-stick surface
Antiadherente de alta resistencia
Antiadhésif très résistant

P141 Shallow casserole without lid
Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle



Ground base
Fondo torneado
Fond dressé

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P141014*	14	4,0	0,55	1
P141016*	16	5,0	0,90	1
P141020*	20	5,5	1,50	20
P141024	24	5,8	2,25	10
P141028	28	7,5	4,00	1
P141032	32	8,0	5,75	1
P141036	36	8,5	7,75	5
P141040	40	10,0	11,25	4

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



REF	Ø cm	H cm	
P161034	34	4	1
P161038	38	4	1

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

P151 Deep casserole without lid
Cazuela alta sin tapa
Braisière sans couvercle



Ground base
Fondo torneado
Fond dressé

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P151012*	12	8,5	0,85	12
P151014*	14	8,5	1,10	1
P151016*	16	8,0	1,40	12
P151020	20	9,0	2,50	12
P151024	24	10,0	4,00	6
P151028	28	12,0	6,65	6
P151032	32	14,0	10,00	3

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 399**



IDEA! ***MINI-SIZE** — **Ideal for food presentation.**
Ideal para presentación.
Idéal pour présentation.

2.7 BLACK FORGED

FCA FOOD CONTACT APROVED



FA Forged Aluminum — **FULL INDUCTION** — induction · gas · vitro · electric

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

Full heat-diffusing base which offers excellent performance on induction hobs.
Fondo difusor completo que permite un excelente rendimiento en cocinas de inducción.
Fond diffuseur complet offrant une haute performance sur les cuisinières a induction.

Ferritic stainless steel sheet that covers the whole of the base.
Chapa de acero inoxidable ferrítico que cubre la totalidad del fondo.
Plaque en acier inoxydable ferritique qui couvre tout le fond.

Glass lid
Tapa de cristal
Couvercle en verre

P170 Saucepot with lid
Cacerola alta con tapa
Braisière avec couvercle

induction · gas · vitro · electric

Silicone handles included
Asas de silicona incluídas
Anses en silicone incluses



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P170020	20	8,5	2,5	2
P170024	24	9,0	4,0	2
P170028	28	12,5	7,5	2

P171 Casserole with lid
Cacerola baja con tapa
Faitout avec couvercle

induction · gas · vitro · electric

Silicone handles included
Asas de silicona incluídas
Anses en silicone incluses



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P171024	24	7,5	3,0	2
P171028	28	7,5	4,5	2

P173 Saucepan
Cazo
Casserole

induction · gas · vitro · electric



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P173016	16	8,4	1,5	2

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 80**



Black forged fry pan
Sartén black forged
Poêle black forged

Bakelite handle / *Mango baquelita /* Queue en bakélite



3 Fry pans
Sartenes
Poêles

3.1  **WEAVER EVER** NEW! 68
ALUMINIUM / *ALUMINIO* / ALUMINIUM

3.2  **TRIBUTE** NEW! 69
MULTI-PLY / *MULTIMETAL* / MULTI-METAL

3.3  **ST/STEEL** 70
ACERO INOXIDABLE / ACIER INOXYDABLE

INOX PRO 70
INOX FIRST 72
ALU FIRST 76

3.4  **ALUMINIUM** 73
ALUMINIO / ALUMINIUM

ALU PRO INDUCTION 74
ALU PRO NO INDUCTION 74
ALU FIRST 76

3.5  **MULTI-PLY** 77
MULTIMETAL / MULTI-METAL

3.6  **CAST ALUMINIUM** 76
ALUMINIO FUNDICIÓN / FONTE D'ALUMINIUM

BLACK PRO 78
BLACK FORGED 80
BLACK FIRST 80

3.7  **STEEL** 81
ACERO / ACIER

STEEL PRO 81
STEEL EXPERT 82

3.8  **SPANISH PAELLA PAN** 84
PAELLERA / PLAT À PAELLA

Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?
Quel matériau choisir ?



	MULTI-PLY *MULTIMETAL* MULTIMÉTAL	STAINLESS STEEL *ACERO INOX* ACIER INOX	ALUMINIUM *ALUMINIO* ALUMINIUM	CAST ALUMINIUM *ALUMINIO FUNDICION* ALUMINIUM DE FONTE	CARBON STEEL *ACERO AL CARBONO* ACIER AU CARBONE
MATERIAL *MATERIAL* MATÉRIAU	**Solid and impact resistant.** *Sólido y resistente a impactos.* Solide et résistant aux impacts.	**High resistance to impact, maintaining a perfect physical state.** *Alta resistencia a impactos, manteniendo un perfecto estado físico.* Haute résistance aux chocs, conserve un aspect physique parfait.	**Extremely light and very malleable. Little resistance to impacts.** *Extremadamente ligero y muy maleable. Poco resistente a los golpes.* Extrêmement léger et très malléable. Peu résistant aux coups.	**High resistance to deformation. Temperatures up to 160°C.** *Gran resistencia a la deformación. Temperaturas hasta 160ºC.* Haute résistance à la déformation. Températures jusqu'à 160°C.	**Very high weight. Highly vulnerable to corrosion (oxidization)** *Peso muy elevado. Altamente vulnerable a la corrosión (oxidación)* Poids très élevé. Haute vulnérabilité à la corrosion (oxydation).
THERMAL CONDUCTIVITY *CONDUCTIVIDAD TÉRMICA* CONDUCTIVITÉ THERMIQUE	**High thermal conductivity thanks to its inner layer of aluminium.** *Conductividad térmica alta gracias a la capa interior de aluminio que posee.* **Haute conductivité thermique grâce à la couche intérieure d'aluminium.**	**Perfect sealing of the thermodiffusing base. Efficient heat distribution.** *Perfecta fijación del fondo difusor. Eficiente distribución del calor.* Parfaite fond thermo-diffuseur. Distribution efficace de la chaleur.	**Good conductivity and uniform heat distribution. Optimum material for energy saving.** *Buena conductividad y distribución uniforme del calor.Óptimo material para ahorro de energía.* **Bonne conductivité et distribution très uniforme. Matèriau optimal pour l'économie d'énergie.**	**Excellent energy efficiency thanks to its induction base.** *Excelente eficiencia energética gracias a la base de inducción que posee.* **Efficacité énergétique excellente grâce à sa base à induction.**	**Very stable temperature for long cooking times.** *Temperatura muy estable para cocinados de larga duración.* **Haute conductivité thermique grâce à la couche intérieure d'aluminium.**
USE *USO* UTILISER	induction vitro gas electric oven	induction vitro gas electric oven	vitro gas electric oven	induction vitro gas electric oven	induction vitro gas electric
MAINTENANCE AND HYGIENE *MANTENIMIENTO E HIGIENE* ENTRETIEN ET HYGIÈNE	**Cover with professional higienic material (stainless steel). Dishwasher is not recommended.** *Recubrimiento de material higiénico profesional (acero inoxidable).No se recomienda el uso de lavavajillas.* Revêtement en matériau hygiénique professionnel (acier inoxydable).L'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée.	**Non porous-material. Easy to clean. Not adherence for food residues.** *Material no poroso. Fácil de limpiar. No adherencia de resto de alimentos.* Matériau non poreux. Facile à nettoyer. Difficile attacher du restes d'aliments.	**Porous material. Very important to clean it properly to avoid contaminate food.** *Material poroso. Limpieza correcta para evitar posible adherencia de bacterias.* Matériau poreux. Nettoyage correct pour éviter une éventuelle adhérence de bactéries.	**Wash with hot water, neutral soap and non-abrasive sponge. Rinse plenty of water.** *Lavar con agua caliente, jabón neutro y esponja no abrasiva. Enjuagar con abundante agua.* Laver avec de l'eau chaude, du savon neutre et une éponge non abrasive. Rincer abondamment à l'eau.	**Before first use, it is advisable to use it to cook a disposable product. This allows the initial impurities to be cleaned from the pan.** *Antes del primer uso, se aconseja cocinar algún producto desechable. Esto permitirá limpiar las impurezas iniciales del recipiente.* Avant la première utilisation, il est conseillé de faire cuire un produit jetable. Ce qui permettra de nettoyer les impuretés du récipient.

Handles

Mangos
Manches

ERGOS

MORE ERGONOMIC
MAYOR ERGONOMÍA
PLUS ERGONOMIQUE

Tubular
Tubular
Tubulaire



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

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

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

HÉRCULES

GREATER STRENGTH
MAYOR SUJECIÓN
MEILLEURE PRISE

Interior channel
Canal interior
Canal intérieur

Smoothed edges
Bordes pulidos
Bords polis



HÉRCULES handles are made of flat iron sheet coated with a high temperature resistant protective paint, which prevents rapid oxidation.

The handles have smoothed edges and a slight channel in the centre for increased strength.

*Los mangos **HÉRCULES** son aquellos fabricados en chapa plana de hierro recubiertos con una pintura protectora resistente a altas temperaturas, que evita una rápida oxidación.*

Esta chapa se presenta con los bordes pulidos y con una ligera canal en medio para una mejor sujeción.

Les manches HÉRCULES sont fabriqués en plaque de fer plate et recouverts d'une peinture protectrice résistante aux températures élevées, qui évite une oxydation rapide.

Cette plaque est dotée de bords polis et d'un léger canal au milieu pour une meilleure prise.

Which fry pan do you need?

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



FRY PANS
SARTENES
POÊLES

Stainless Steel
Acero Inoxidable
Acier Inox

Aluminium
Aluminio
Aluminium

Cast aluminium
Aluminio fundición
Fonte d'aluminium

Steel
Acero
Acier

	TRIBUTE	INOX PRO	INOX FIRST	WEAR EVER	ALU PRO	ALU FIRST
	NEW!	BEST SELLER		NEW!		
						
	P. 69	P. 70	P. 72	P. 68	P. 73	P. 76
COMPATIBLE WITH *CON* AVEC	**INDUCTION** induction gas vitro electric	**INDUCTION** induction gas vitro electric	**INDUCTION** induction gas vitro electric	**NO INDUCTION** gas vitro electric	**INDUCTION** induction gas vitro electric	**INDUCTION** induction gas vitro electric
PRICE *PRECIO* PRIX	◇◇◇◇	◇◇◇	◇	◇◇◇◇	◇◇◇	◇
THICKNESS *ESPESOR* EPAISSEUR	4 mm	0,8 mm	0,7 mm	4 mm	4 mm	3,5mm
COATING *ANTIADHERENTE* REVÊTEMENT	**CERAMIGUARD® II**	EXCALIBUR	CERAMIC TITANIUM	**STEELCOAT X 3®**	ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL	PFOA FREE
HANDLE *MANGO* QUEUE	**ST/STEEL** *INOXIDABLE* INOXYDABLE	**ST/STEEL** *INOXIDABLE* INOXYDABLE	**ST/STEEL** *INOXIDABLE* INOXYDABLE	**ST/STEEL** *INOXIDABLE* INOXYDABLE	**ST/STEEL** *INOXIDABLE* INOXYDABLE	**ST/STEEL** *INOXIDABLE* INOXYDABLE

	BLACK PRO	BLACK FORGED	BLACK FIRST	STEEL PRO	STEEL EXPERT
					
	P. 78	P. 80	P. 80	P. 81	P. 83
COMPATIBLE WITH *CON* AVEC	**INDUCTION** induction gas vitro electric	**INDUCTION** induction gas vitro electric	**NO INDUCTION** gas vitro electric	**INDUCTION** induction gas vitro electric	**INDUCTION** induction gas vitro electric
PRICE *PRECIO* PRIX	◇◇	◇◇	◇	◇◇	◇
THICKNESS *ESPESOR* EPAISSEUR	4 mm	3 mm	4 mm	2 mm	1,5 mm
COATING *ANTIADHERENTE* REVÊTEMENT	ETERNA	PFOA FREE	ECLIPSE	ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY BASIC	**NINGUNO** *NONE* AUCUN
HANDLE *MANGO* QUEUE	**ST/STEEL** *INOXIDABLE* INOXYDABLE	**BAKELITE** *BAQUELITA* BAKELIT **(MAX. TEMP. 160 °C)**	**WOODEN** *MADERA* BOIS	**ST/STEEL** *INOXIDABLE* INOXYDABLE	**FLAT IRON** *HIERRO* FER

3.1 WEAR EVER

NEW!

The Vollrath® Wear-Ever frying pan combines outstanding durability with dependable performance. Its impact-resistant aluminium construction heats and cools quickly, with a low-profile design that cleans just as easily. Our advanced SteelCoat x3® takes non-stick to the next level, providing better release, faster cleaning and longer life. The new handle provides a cooler, more comfortable ergonomic grip.

La sartén Wear-Ever de Vollrath® combina una durabilidad excepcional con una fiabilidad única. Fabricada en aluminio resistente a los impactos, se calienta y enfría rápidamente y su diseño extra plano se limpia fácilmente. Nuestro avanzado recubrimiento SteelCoatx3® eleva el antiadherente al siguiente nivel ofreciendo una mayor capacidad para resbalar a los alimentos, una limpieza más rápida y una vida útil superior. El nuevo mango, de tacto frío, ofrece un agarre ergonómico más confortable.

La poêle Vollrath® Wear-Ever combine durabilité exceptionnelle et performances fiables. Fabriquée en aluminium résistant aux chocs, elle chauffe et refroidit rapidement, sa conception extraplate se nettoie tout aussi facilement. Notre revêtement SteelCoat x3® avancé fait passer l'antiadhésif au niveau supérieur, offrant un meilleur démoulage, un nettoyage plus rapide et une durée de vie plus longue. Le nouveau manche offre un toucher froid et une prise ergonomique plus confortable.

Al Aluminium · gas · electric

STEELCOAT X 3®

6713 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle anti-adhésive

REF	Ø cm	H cm	
671307	18	4	1
671308	20	4	1
671310	24	5	1
671312	28	5	1
671314	32	6	1

Also available with silicone handle.
También disponible con mango silicona.
Également disponible avec poignée en silicone.



NSF · MADE IN USA

Professional ergonomic handle resistant to high temperatures. Patented by Vollrath.

Mango ergonómico profesional resistente a altas temperaturas. Patentado por Vollrath.

Manche ergonomique professionnel résistant aux températures élevées. Breveté par Vollrath.

High-quality non-stick coating for longer life.

Antiadherente de gran calidad para una mayor vida útil.

Antiadhésif de haute qualité pour une durée de vie plus longue.

Heavy-duty, impact-resistant aluminum construction.

Fabricada con cuerpo de aluminio de alta calidad, resistente a impactos, para uso intensivo.

Fabriqué avec un corps en aluminium de haute qualité et résistant aux chocs pour une utilisation intensive.

TRIBUTE 3.2

NEW!

A versatile choice for high-end commercial kitchens, the extremely durable Tribute® frying pan's 3-ply construction delivers perfect heat distribution for impressive results. Frying, sautéeing or searing, this induction-ready pan with premium CeramiGuard® II nonstick coating delivers exceptionally smooth release and easy cleaning. The new handle provides a cooler, more comfortable ergonomic grip, while the Ever-Tite system promises a limited lifetime warranty against loose rivets.

Una elección versátil de alta gama para las cocinas profesionales, la concepción tri-capa extremadamente duradera de la sartén Tribute® ofrece una distribución perfecta del calor para resultados impresionantes. Freir, saltaear o sellar, esta sartén para inducción con recubrimiento antiadherente de alta gama CeramiGuard® II ofrece una liberación de los alimentos excepcionalmente suave y una limpieza fácil. El nuevo mango, de tacto frío, ofrece un agarre ergonómico más confortable mientras que el sistema Ever-Tite promete toda una vida de garantía contra los remaches sueltos.

Un choix polyvalent pour les cuisines professionnelles haut de gamme, la conception triple couches de la poêle Tribute® extrêmement durable offre une distribution parfaite de la chaleur pour des résultats impressionnants. Frire, sauter ou saisir, cette poêle à induction avec revêtement antiadhésif haut de gamme CeramiGuard® II offre un démoulage exceptionnellement souple et un nettoyage facile. Le nouveau manche offre un toucher froid et une prise ergonomique plus confortable, tandis que le système Ever-Tite promet une garantie limitée à vie contre les rivets desserrés.

Mp Multiply · induction · gas · electric

CERAMIGUARD® II

6914 Non-stick fry pan
Sartén antiadherente
Poêle anti-adhésive

REF	Ø cm	H cm	
691407	18	4	1
691408	20	4	1
691410	24	5	1
691412	28	5	1
691414	32	6	1



NSF · JP · MADE IN USA

Also available with silicone handle.
También disponible con mango silicona.
Également disponible avec poignée en silicone.

Professional ergonomic handle resistant to high temperatures. Patented by Vollrath.

Mango ergonómico profesional resistente a altas temperaturas. Patentado por Vollrath.

Manche ergonomique professionnel résistant aux températures élevées. Breveté par Vollrath.

Durable 3-ply construction provides exceptional heat distribution.

Cuerpo de multi-metal para una excepcional distribución del calor.

Corps multimétal pour une distribution exceptionnelle de la chaleur.

CeramiGuard® II nonstick coating
Antiadherente CeramiGuard® II
Anti-adhésif CeramiGuard® II



3.3 St/steel

Acero inoxidable
Acier inoxydable

SS Stainless steel

INOX PRO

INDUCTION

FCA FOOD CONTACT APROVED

BEST SELLER

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

induction gas vitro electric — EXCALIBUR — CLASS INDUCTION



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

Non-stick coating
Antiadherente
Anti-adhésif

Sandwich bottom
Fondo sandwich
Fond sandwich

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

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

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

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



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

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

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



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

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

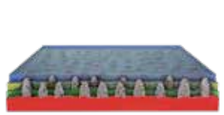
Le processus plus important: des particules d'un acier inoxydable spécial (protégé par brevet par whitford) sont chauffées à blanc et pulvérisées sur la pièce.



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.

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

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



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

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

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

SS Stainless steel

St/steel 3.3

Acero inoxidable
Acier inoxydable

COOL·LINE

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

INDUCTION — induction gas vitro electric

EXCALIBUR — **Non-stick coating**
Antiadherente
Anti-adhésif



REF	Ø cm	H cm	
P490220 + COLOR	20	3,8	1
P490224 + COLOR	24	4,6	1
P490228 + COLOR	28	5,5	1

Sandwich bottom / *Fondo sandwich /* Fond sandwich

Ref. colour / *Ref. color /* Ref. couleur couvercle



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 54**



INOX CERAMIC

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

INDUCTION — induction gas vitro electric

FUSION — CLASS INDUCTION — PFOA FREE — **Non-stick coating**
Antiadherente
Anti-adhésif



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

INOX EXPERT

P213 **Fry pan**
Sartén
Poêle

INDUCTION — induction vitro gas electric oven — CLASS INDUCTION



Sandwich bottom
Fondo sandwich
Fond sandwich

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

3.3 St/steel

Acero inoxidable
Acier inoxydable

SS Stainless steel

INOX FIRST

INDUCTION

P459 Fry pan

Sartén
Poêle

induction gas vitro electric



ALL OVER TECH

REF	Ø cm	H cm		
P459018	18	4,0	1	NEW
P459020	20	4,5	1	
P459024	24	5,0	1	
P459028	28	5,5	1	
P459032	32	6,0	1	NEW

P2393 Round base wok

Wok fondo redondo
Wok à fond rond

CLASS INDUCTION — induction vitro gas electric oven



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

P2392 Flat base wok

Wok fondo plano
Wok à fond plain

CLASS INDUCTION — induction vitro gas electric oven



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

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 291**

Countertop induction wok
Placa de inducción wok 35 cm
Plaque wok induction 35 cm



Aluminum 3.4

Aluminio
Aluminium



FOOD CONTACT APROVED

Al Aluminium

ALU PRO

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

induction gas vitro electric

INDUCTION

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



4mm Thickness
Espesor
Épaisseur

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

REF	Ø cm	H cm		
P128918	18	4,0	12	NEW
P128920	20	4,0	12	
P128922	22	4,5	12	NEW
P128924	24	4,5	6	
P128926	26	5,0	6	NEW
P128928	28	5,0	6	
P128932	32	5,5	6	
P128936	36	6,0	6	NEW

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

induction gas vitro electric

INDUCTION

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



4mm Thickness
Espesor
Épaisseur

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

REF	Ø cm	H cm		
P120918	18	4,0	12	NEW
P120920	20	4,0	12	
P120922	22	4,5	12	NEW
P120924	24	4,5	6	
P120926	26	5,0	6	NEW
P120928	28	5,0	6	
P120932	32	5,5	6	
P120936	36	6,0	6	NEW

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

gas vitro electric

NO INDUCTION

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



4 mm Thickness
Espesor
Épaisseur

Plain base
Fondo plano
Fond plain

REF	Ø cm	H cm	
P128018	18	4,0	12
P128020	20	4,0	12
P128022	22	4,5	12
P128024	24	4,5	6
P128026	26	5,0	6
P128028	28	5,0	6
P128032	32	5,5	6
P128036	36	6,0	6
P128040	40	6,5	6

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

gas vitro electric

NO INDUCTION

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



4 mm Thickness
Espesor
Épaisseur

Plain base
Fondo plano
Fond plain

REF	Ø cm	H cm	
P120018	18	4,0	12
P120020	20	4,0	12
P120022	22	4,5	12
P120024	24	4,5	6
P120026	26	5,0	6
P120028	28	5,0	6
P120032	32	5,5	6
P120036	36	6,0	6
P120040	40	6,5	6

Al Aluminium

P128 Non-stick fry pan "HERCULES" Coloured handles
Sartén antiadherente "HERCULES" mango colores
Poêle anti-adhésif "HERCULES" Queue à couleurs

gas vitro electric



NO INDUCTION

- **Red meat /** *Carnes rojas /* Viande rouge
- **White meat and eggs /** *Carnes blancas y huevos /* Volaille et oeufs
- **Fish /** *Pescado /* Poisson
- **Vegetables /** *Verdura /* Legumes

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

REF	Red *Rojo* Rouge	Yellow *Amarillo* Jaune	Blue *Azul* Bleu	Green *Verde* Vert	Ø cm	H cm	
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

ALU CERAMIC

P1208 Fry pan with ceramic non-stick coating
Sartén con antiadherente cerámico
Poêle à revêtement anti-adhésif céramique

induction gas vitro electric

PFOA FREE **Non-stick coating**
Antiadherente
Anti-adhésif

FUSION



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

REF	Ø cm	H cm	
P120820	20	4,0	12
P120824	24	4,5	6
P120828	28	5,0	6
P120832	32	5,5	6

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

gas vitro electric



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

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

ALU EXPERT

P127 Fry pan "ERGOS" expert
Sartén "ERGOS" expert
Poêle "ERGOS" expert

gas vitro electric oven



REF	Ø cm	H cm	
P127024	24	4,5	1
P127028	28	5,0	1
P127032	32	5,5	1
P127040	40	6,5	1

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

gas vitro electric



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

3.4 Aluminum

Aluminio
Aluminium

NO INDUCTION

Al Aluminium

P125 Non-stick FRY pan for fish "ERGOS"

Sartén pescado "ERGOS" antiadherente
Poêle à poisson "ERGOS" anti-adhésive

gas vitro electric



REF	cm	H cm	
P125038	38 x 26	5	1

P131 Non-stick crêpe fry pan "HERCULES"

Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente
Poêle à crêpes "HERCULES" anti-adhésive

gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	
P131022	22	2,5	12
P131026	26	2,5	12

P139 Non-stick blinis fry pan

Sartén para blinis antiadherente
Poêle à blinis anti-adhésive

gas vitro electric



IDEA! **Specially for fried egg**
Especial para huevo frito
Spécialement pour œuf frit

REF	Ø cm	H cm	
P139012	12	2	36

ALU FIRST INDUCTION

P1939 Non-stick light fry pan

Sartén antiadherente ligera
Poêle antiadhesive légère

NEW!

induction gas vitro electric

PFOA FREE **Non-stick coating**
Antiadherente
Anti-adhésif



Sold in whole boxes only
Se venden sólo por cajas completas
Vendues uniquement par boîtes complètes

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

EASY APOLO

P460 Aluminium non-stick fry pan

Sartén aluminio antiadherente
Poêle aluminium anti-adhésive

gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	
P460018	18	4,0	12
P460020	20	4,0	12
P460024	24	4,0	12
P460026	26	4,5	12
P460028	28	4,5	12
P460030	30	4,5	12
P460032	32	5,0	12



Mp Multiply

Multi-ply 3.5

Multimetal
Multi-metal

MULTI-PLY

INDUCTION

FCA FOOD CONTACT APROVED

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

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

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

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

induction gas vitro electric



P239036



P239436*

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239036	36	10	6	1
P239436*	36	10	6	1

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

induction gas vitro electric



P239136



P239536*

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239136	36	9	5,5	1
P239536*	36	9	5,5	1

3.6 Cast aluminum

Aluminio fundición
Fonte d'aluminium

CA Cast Aluminum

BLACK PRO

INDUCTION

FCA FOOD CONTACT APROVED

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

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

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

Tubular stainless steel handle
Mango tubular de acero inoxidable
Manche tubulaire en acier inoxydable

Highly resistant Eterna non-stick surface
Antiadherente Eterna de alta resistencia
Antiadhesif permanent très resistant

ETERNA



P1491 Fry pan st/steel handle

Sartén mango inox
Poêle manche inox

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	
P149120	20	5	4
P149124	24	5	4
P149128	28	5	4
P149130	30	5	4

P1492 Deep fry pan st/steel handle

Sartén honda mango inox
Poêle haute manche inox

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	
P149228	28	7,5	4

CA Cast Aluminum

P1493 Wok st/steel handle

Wok mango inox
Wok manche inox

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	
P149330	30	9,5	4

P1501 Crêpe fry pan st/steel handle

Sartén crêpes mango inox
Poêle à crêpes manche inox

induction gas vitro electric



REF	Ø cm	H cm	
P150128	28	1,5	4

P1421 Grill st/steel handle

Asador grill mango inox
Grill manche inox

induction gas vitro electric



REF	W x D x H cm	
P142100	28 x 28 x 4	1

P153025 Hot-plate with handles

Parrilla plana con asas
Grill plat avec poignées

gas vitro electric



REF	W x D x H cm	
P153025	25 x 25 x 2	1

P153034 Hot-plate with handles

Parrilla plana con asas
Grill plat avec poignées

gas vitro electric



REF	W x D x H cm	
P153034	34 x 26 x 2,5	6

P153050 Hot-plate with handles

Parrilla plana con asas
Grill plat avec poignées

gas vitro electric



REF	W x D x H cm	
P153050	50 x 30 x 2,5	4

3.6 Cast aluminum

Aluminio fundición
Fonte d'aluminium

CA Cast Aluminum

BLACK FORGED

FCA FOOD CONTACT APROVED



FULL INDUCTION

Full induction base
Fondo inducción completo
Fond à induction complet

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

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

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

P1495 Forged aluminium frying pan
Sartén aluminio forjado
Poêle en aluminium revêtu

FULL INDUCTION — induction, gas, vitro, electric

PFOA FREE



REF	Ø cm	H cm	
P149520	20	5,0	1
P149524	24	5,5	1
P149528	28	6,0	1

BLACK FIRST

NO INDUCTION

P150 Crêpe fry pan bakelite handle
Sartén crêpes mango baquelita
Poêle à crêpes manche bakélite

gas, vitro, electric

Cast aluminium
Aluminio de fundición
Fonte d'aluminium

ECLIPSE



REF	Ø cm	H cm	
P150028	28	2,0	12

P142 Grill wooden handle
Asador grill mango madera
Grill queue en bois

gas, vitro, electric

Cast aluminium
Aluminio de fundición
Fonte d'aluminium

ECLIPSE



REF	W x D x H cm	
P142000	29 x 29 x 4,3	5

Steel 3.7

Acero
Acier

St Steel

STEEL PRO 1921 SERIES

ILAG NON STICK BASIC — PFOA FREE — FCA FOOD CONTACT APROVED

FULL INDUCTION

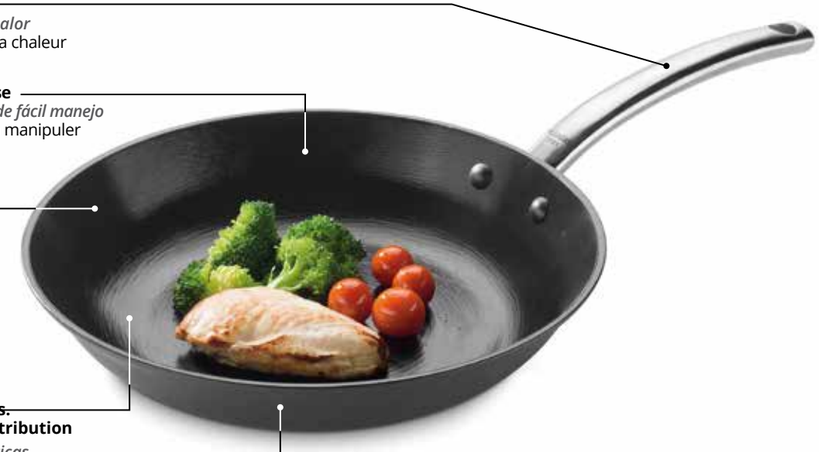
Heatproof ergonomic handle
Mango ergonómico, resistente al calor
Manche ergonomique, résistant à la chaleur

Light cast steel fry pan easy to use
Sartén de acero de fundición ligero de fácil manejo
Poêle en fonte d'acier léger, facile à manipuler

40%
Less weight than traditional iron pans
Menos de peso que las sartenes tradicionales de hierro
De poids en moins par rapport aux poêles en fer traditionnelles

Extraordinary caloric properties. Excellent and uniform heat distribution
Extraordinarias propiedades caloricas. Excelente y homogénea distribución del calor
Propriétés caloriques extraordinaires. Excellent et homogène distribution de la chaleur

Last generation three layers non-stick coating. PFOA FREE
Tres capas de antiadherente de última generación, libre de PFOA
Trois couche anti-adhésive de denière géneration. Livre de PFOA



IDEA!

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

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

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

P169 Fry pan
Sartén
Poêle

induction, gas, vitro, electric

ILAG NON STICK BASIC



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

P166 Wok with lid
Wok con tapa
Wok avec couvercle

induction, gas, vitro, electric

Glass lid included
Tapa de cristal incluida
Couvercle en verre inclus

ILAG NON STICK BASIC



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



St Steel

STEEL EXPERT

FCA FOOD CONTACT APROVED

INDUCTION — induction · gas · vitro · electric · oven

Hercules long handle
Mango hércules
Manche hercules

Excellent thermal and natural nonstick properties
Excelentes propiedades térmicas y antiadherentes naturales
Excellentes propriétés thermiques et antiadhésives naturelles

Manufactured in steel
Fabricadas en acero
Fabriquées en acier



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



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

P1353 Wok



REF	Ø cm	H cm	
P135330	30	9,5	1

P1354 Crêpe fry pan
Sartén para crêpes
Poêle à crêpes



REF	Ø cm	H cm	
P135424	24	2,0	1

3.8 Spanish paella pan

Paellera
Plat à paella

FCA FOOD CONTACT APROVED

P994 Black steel spanish paella pan

Paellera valenciana en acero pulido
Plat à paella tôle acier

St Steel · vitro · electric



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

*** Models also available in 3mm thickness.**
Modelos también disponibles en 3mm de grosor.
Modèles également disponibles en épaisseur 3 mm

P995 Enamelled steel paella pan

Paellera acero esmaltado
Plat à paella acier émaillé

ES Enamelled steel · oven



REF	Ø cm	Portions *Raciones*	
P995010 *	10	-	1
P995016 *	15	-	1
P995020	20	2	1
P995026	26	2	1
P995030	30	4	1
P995034	34	6	1
P995036	36	7	1
P995038	38	8	1
P995040	40	9	1
P995042	42	10	1
P995050	50	14	1
P995060	60	19	1

***MINI-SIZE**

IDEA!
Recomended for snacks
Ideal para tapas
Recommandé pour tapas



P997 Deep enamelled fry pan with handles

Sartén honda esmaltada con asas
Poêle haute avec anses

ES Enamelled steel · induction · gas · oven · **INDUCTION**



REF	Ø cm	Lts	
P997014 *	14	0,40	1
P997016 *	16	0,50	1
P997028	28	3,90	1
P997032	32	5,30	1
P997036	36	7,80	1
P997040	40	9,40	1

Burners
Paelleros

P998 Enamelled gas burner

Paellero esmaltado gas
Brûleur émaillé

ES Enamelled steel



P998035
For paella pans from Ø 20 to 50 cm
Para paelleras de 20 a 50 cm Ø
Pour plats à paella de 20 à 50 cm Ø

P998050
For paella pans from Ø 36 to 70 cm
Para paelleras de 36 a 70 cm Ø
Pour plats à paella de 36 à 70 cm Ø

P998070
For paella pans from Ø 36 to 90 cm
Para paelleras de 36 a 90 cm Ø
Pour plats à paella de 36 à 90 cm Ø

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

REF	Ø cm	Circles *Circulos* Cercles	Kw	
P998035	35	2	9,4	1
P998050	50	2	14,1	1
P998070	70	3	24,1	1

P999 Base for burner

Trípode paellero
Pied pour brûleur

SS Stainless steel





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

REF	
P999000	1

See products on / ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 465**





4 Oven and roastpans

Horno y rustideras

Four et plaques à rôtir

4.1 ROASTPANS 88
RUSTIDERAS
PLAQUES À RÔTIR

4.2 GASTRONORMSHEETPANS 89
BANDEJAS HORNO GASTRONORM
PLAQUES FOUR GASTRONORME

4.3 PASTRYTRAYS 90
BANDEJAS PASTELERÍA
PLAQUES À PÂTISSERIE

4.4 GRIDS 92
REJILLAS
GRILLES

4.5 PIZZAPANS 93
BANDEJAS PARA PIZZA
PLAQUES À PIZZA

4.6 OVEN ACCESSORIES 95
ACCESORIOS HORNO
ACCESSOIRES FOUR

4.1 Roast pans

Rustideras
Plaques à rôtir

FCA
FOOD CONTACT APROVED

P309 Roast pan falling handles

Rustidera asas móviles
18/10 Stainless steel
Plaque à rôtir anses tombantes



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	
P309040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,5	1
P309050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,0	1
P309060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,0	1

P113 Roast pan falling handles

Rustidera asas móviles
Al Aluminium
Plaque à rôtir anses tombantes

BEST SELLER



REF	W x D x H cm	Lts	
P113035	35 x 27 x 5,5	5,0	1
P113040	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P113050	50 x 35 x 7	10,8	1
P113060	60 x 40 x 9	19,0	1
P113070	70 x 45 x 10	27,7	1

P122 Non-stick roast pan falling handles

Rustidera antiadherente asas móviles
Al Aluminium
Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes



REF	W x D x H cm	Lts	
P122040	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P122050	50 x 35 x 7	10,8	1
P122060	60 x 40 x 9	19,0	1

P114 Roast pan fixed handles

Rustidera asas fijas
Al Aluminium
Plaque à rôtir avec poignées fixes



REF	W x D x H cm	Lts	
P114040	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P114050	50 x 35 x 7	10,8	1
P114060	60 x 40 x 9	19,0	1
P114070	70 x 45 x 10	27,7	1

P1145 BLACK ELEGANCE
Non-stick presentation aluminium roast pan

Rustidera aluminio presentación antiadherente
CA Cast Aluminum
Plaque à rôtir anti-adhésive présentation



REF	W x D x H cm	Lts	
P114540	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P114545	45 x 32 x 6,5	7,6	1

P152 Roast pan

Rustidera
CA Cast Aluminum
gas vitro electric oven
Plaque à rôtir



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

REF	W x D x H cm	
P152025*	25 x 20 x 6,5	10
P152030	30 x 22 x 7	10
P152035	35 x 25 x 7,5	5



Gastronorm sheet pans 4.2

Bandejas horno gastronorm
Plaques four gastronorme

P3180 Gastronorm sheet

Bandeja gastronorm
18/10 Stainless steel
Plaque gastronorme



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

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	
P318005	1/1	54 x 32 x 0,8	1

P3182 Deep gastronorm sheet

Bandeja honda gastronorm
18/10 Stainless steel
Plaque gastronorme fonde



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

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	
P318211	1/1	53 x 32,5 x 2	1

P1323 Non-stick GN pan tray

Bandeja GN antiadherente
Al Aluminium
Plaque GN anti-adhésive

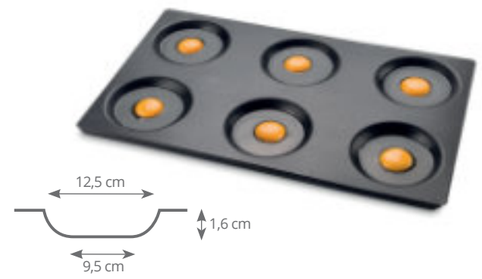


Thickness: 3 mm
Grosor: 3 mm
Épaisseur: 3 mm

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	Lts	
P132365	1/1	53 x 32,5 x 6,5	7,9	1

P1325 Multi-units tray

Bandeja multiunidades
Al Aluminium
Plaque multi-unités



REF	Type / *tipo*	cm	
P132560	1/1	53 x 32,5	1

4.3 Pastry trays

Bandejas pastelería
Plaques à pâtisserie

FCA FOOD CONTACT APROVED

18/10 Stainless steel

P318 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie



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

REF	W x D x H cm	
P318040	40 x 30 x 1,2	1
P318060	60 x 40 x 1,2	1

P779 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie



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

REF	W x D x H cm	
P779017	25,5 x 17,5 x 1	1
P779021	27,5 x 21 x 1	1
P779026	30 x 26 x 1	1
P779060	60 x 20 x 1	1

P778 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie



REF	W x D x H cm	
P778040	40 x 30 x 1	1
P778048	48 x 31 x 1	1
P778060	60 x 40 x 1	1

P777 Rectangle for baking sheets

Marcos para bandejas escuadradas
Rectangle pour plaques



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

REF	W x D x H cm	
P777540	39,5 x 29,5 x 5	1
P777548	47,5 x 30,5 x 5	1
P777560	59,5 x 39,5 x 5	1

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

GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie



Al Aluminium

OVEN
HORNO
FOUR

P123 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie



REF	W x D x H cm	
P123040	40 x 30 x 1,2	1
P123060	60 x 40 x 1,2	1

P1231 Perforated baking sheet

Bandeja perforada pastelería
Plaque à pâtisserie perforée



REF	W x D x H cm	
P123140	40 x 30 x 1,2	1
P123160	60 x 40 x 1,2	1

P1232 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie



REF	W x D x H cm	
P123260	60 x 40 x 1,2	1

P132 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente
Plaque à pâtisserie anti-adhésive



REF	W x D x H cm	
P132040	40 x 30 x 1,2	1
P132060	60 x 40 x 1,2	1

P1321 Perforated non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente perforada
Plaque à pâtisserie anti-adhésive perforée



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

REF	W x D x H cm	
P132140	40 x 30 x 1,2	1
P132160	60 x 40 x 1,2	1

P1322 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente
Plaque à pâtisserie anti-adhésive



REF	W x D x H cm	
P132260	60 x 40 x 1,2	1

4.4 Grids

Rejillas
Grilles

FCA FOOD CONTACT APROVED

9002 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

Al Aluminium





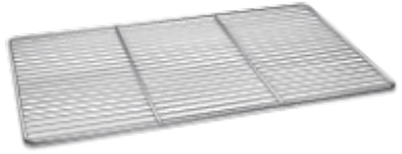
IDEA! **5220 / 5228**
Ideal for food presentation
Ideal para presentación
Idéal pour présentation

REF	W x D x H cm	
9002	65,4 x 45,1 x 2,5	12
5223	53,3 x 38,1 x 2,5	12
5303	32,7 x 45,1 x 2,5	12
5220	33,0 x 24,1 x 2,5	12
5228	16,5 x 24,1 x 2,5	12

P9091 St/Steel gastronorm grid

Rejilla gastronorm acero inox
Grille acier inoxydable gastronorm

SS Stainless steel



REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909121	2/1	65 x 53	3	5	32	2	10
P909111	1/1	53 x 32,5	2	5	20	2	10

P9093 St/Steel pastry grid

Rejilla pastelería acero inox
Grille pâtisserie acier inoxydable

SS Stainless steel



REF	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909340	40 x 30	2	5	22	2	10
P909360	60 x 40	3	5	29	2	10

P9094 St/Steel reinforced pastry grid

Rejilla pastelería reforzada acero inox
Grille pâtisserie acier inoxydable renforcée

SS Stainless steel

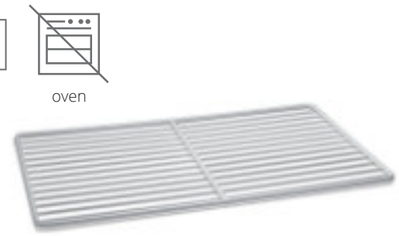


REF	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909460	60 x 40	2	6	24	3	10

P9092 White rilsan steel gastronorm grid

Rejilla gastronorm con rilsan blanco
Grille gastronorm en acier et rilsan blanc

St Steel



REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	
P909221	2/1	65 x 53	3	5	22	5	1
P909211	1/1	53 x 32.5	2	5	13	5	1

AA Anodized Aluminum

NEW!

Pizzapans 4.5

Bandejas para pizza
Plaques à pizza



6706CC Pizza pan with Clear Coat® finish

Bases pizza con acabado Clear Coat®
Bases pizza finition Clear Coat®

REF	Ø cm	H cm	
6706CC	16	3,8	12
6708CC	20	3,8	12
6709CC	22	3,8	12
6710CC	25	3,8	12
6712CC	30	3,8	12
6714CC	35	3,8	12
6716CC	40	3,8	12
PC07SCC	18	1,9	12
PC09SCC	22	1,9	12
PC10SCC	25	1,9	12
PC12SCC	30	1,9	12
PC15SCC	38	1,9	12
PC18SCC	45	1,9	12

6706HC Pizza pan with Hard Coat® finish

Bases pizza con acabado Hard Coat®
Bases pizza finition Hard Coat®

REF	Ø cm	H cm	
6706HC	16	3,8	12
6708HC	20	3,8	12
6714HC	35	3,8	12
6716HC	40	3,8	12
PC07SHC	18	1,9	12
PC08SHC	20	1,9	12
PC09SHC	22	1,9	12
PC10SHC	25	1,9	12
PC11SHC	28	1,9	12
PC13SHC	32	1,9	12
PC14SHC	35	1,9	12
PC16SHC	40	1,9	12

6706N Pizza pan with natural finish

Bases pizza con acabado natural
Bases pizza finition naturel

REF	Ø cm	H cm	
6706N	16	3,8	12
6708N	20	3,8	12
6709N	22	3,8	12
6710N	25	3,8	12
6712N	30	3,8	12
6714N	35	3,8	12
6716N	40	3,8	12
PC07SN	18	1,9	12
PC08SN	20	1,9	12
PC10SN	25	1,9	12
PC11SN	28	1,9	12
PC12SN	30	1,9	12
PC13SN	32	1,9	12
PC15SN	38	1,9	12
PC18SN	45	1,9	12

PC07PCC Perforated pizza pan with Clear Coat® finish

Bases pizza perforadas con acabado Clear Coat®
Bases pizza perforées finition Clear Coat®

REF	Ø cm	H cm	Holes *Agujeros* Trous	
PC07PCC	18	1,9	32	12
PC08PCC	20	1,9	52	12
PC10PCC	25	1,9	80	12
PC11PCC	28	1,9	112	12
PC12PCC	30	1,9	124	12
PC13PCC	33	1,9	156	12
PC14PCC	35	1,9	360	12
PC15PCC	38	1,9	208	12
PC18PCC	45	1,9	316	12

PC07PHC Perforated pizza pan with Hard Coat® finish

Bases pizza perforadas con acabado Hard Coat®
Bases pizza perforées finition Hard Coat®

REF	Ø cm	H cm	Holes *Agujeros* Trous	
PC07PHC	18	1,9	32	12
PC10FPHC	25	1,9	164	12
PC11PHC	28	1,9	112	12
PC12FPHC	30	1,9	256	12
PC12PHC	30	1,9	124	12
PC13PHC	33	1,9	156	12
PC14FPHC	35	1,9	360	12
PC14PHC	35	1,9	360	12
PC15PHC	38	1,9	208	12
PC16FPHC	40	1,9	468	12
PC18FPHC	45	1,9	616	12

PC08PN Perforated pizza pan with natural finish

Bases pizza perforadas con acabado natural
Bases pizza perforées finition naturel

REF	Ø cm	H cm	Holes *Agujeros* Trous	
PC08PN	20	1,9	52	12
PC10PN	25	1,9	80	12
PC11PN	28	1,9	112	12
PC12PN	30	1,9	124	12
PC14PN	35	1,9	360	12
PC15PN	38	1,9	208	12
PC16PN	40	1,9	468	12
PC18PN	45	1,9	316	12

4.5 Pizzapans

Bandejas para pizza
Plaques à pizza

P705 Non-stick deep pizza mould

Molde hondo pizza antiadherente
Moule haut pizza anti-adhésif

Fe Iron

non-stick
antiadherente
antiadhésif



REF	Ø cm	H cm	
P705024	24	2,5	50
P705028	28	2,5	30
P705032	32	2,5	24

P736 Perforated non-stick pizza mould

Molde pizza antiadherente perforado
Moule à pizza anti-adhésif perforé

St Steel

Ø 8 mm
Holes
Agujeros
Trous



REF	Ø cm	H cm	
P736030	30	1,3	1
P736034	34	1,3	17

P929 Aluminium pizza pan

Base pizza aluminio
Plaque à pizza aluminium

Al Aluminium



REF	Ø cm	
P929025	25	100
P929028	28	1
P929030	30	50
P929036	36	50
P929040	40	50

P949 Non-stick aluminium pizza grill

Base rejilla aluminio antiadherente para pizza
Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza

Al Aluminium



REF	Ø cm	
P949025	25,5	60
P949030	30,5	60
P949035	35,5	60
P949040	40,0	60

P963 Aluminium pizza grill

Base rejilla aluminio para pizza
Base maillée aluminium pour pizza

Al Aluminium



REF	Ø cm	
P963025	25,0	144
P963030	30,5	144
P963035	35,5	72
P963040	40,0	72

P833 Non-stick silicone mat

Tapete de silicona
Toile de cuisson

Si Silicone



- 40 ºC
+ 260 ºC

REF	cm	
P833001	52 x 31,5	100
P833002	58,5 x 38,5	90
P833003	40 x 30	200

P972 Siliconized baking release papers

Papel siliconado
Papier siliconé anti-adhésif



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

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

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

REF	cm	Unit / *Unidades*	
P972060	60 x 40	500	1
P972053	53 x 32,5	500	1

P6071 Rost pan tong w/silicon protection

Pinza rustidera c/proteccion silicona
Pinze plaque a/protection siicone

SS Stainless steel



REF	L cm	
P607100	18	120

P607 Roast pan tong

Pinza fuente horno
Pince pour plaque à rôtir

SS Stainless steel



REF	L cm	
P607000	19	10

P948 Aluminium pizza peel

Pala pizza de aluminio
Pelle à pizza en aluminium

Al Aluminium

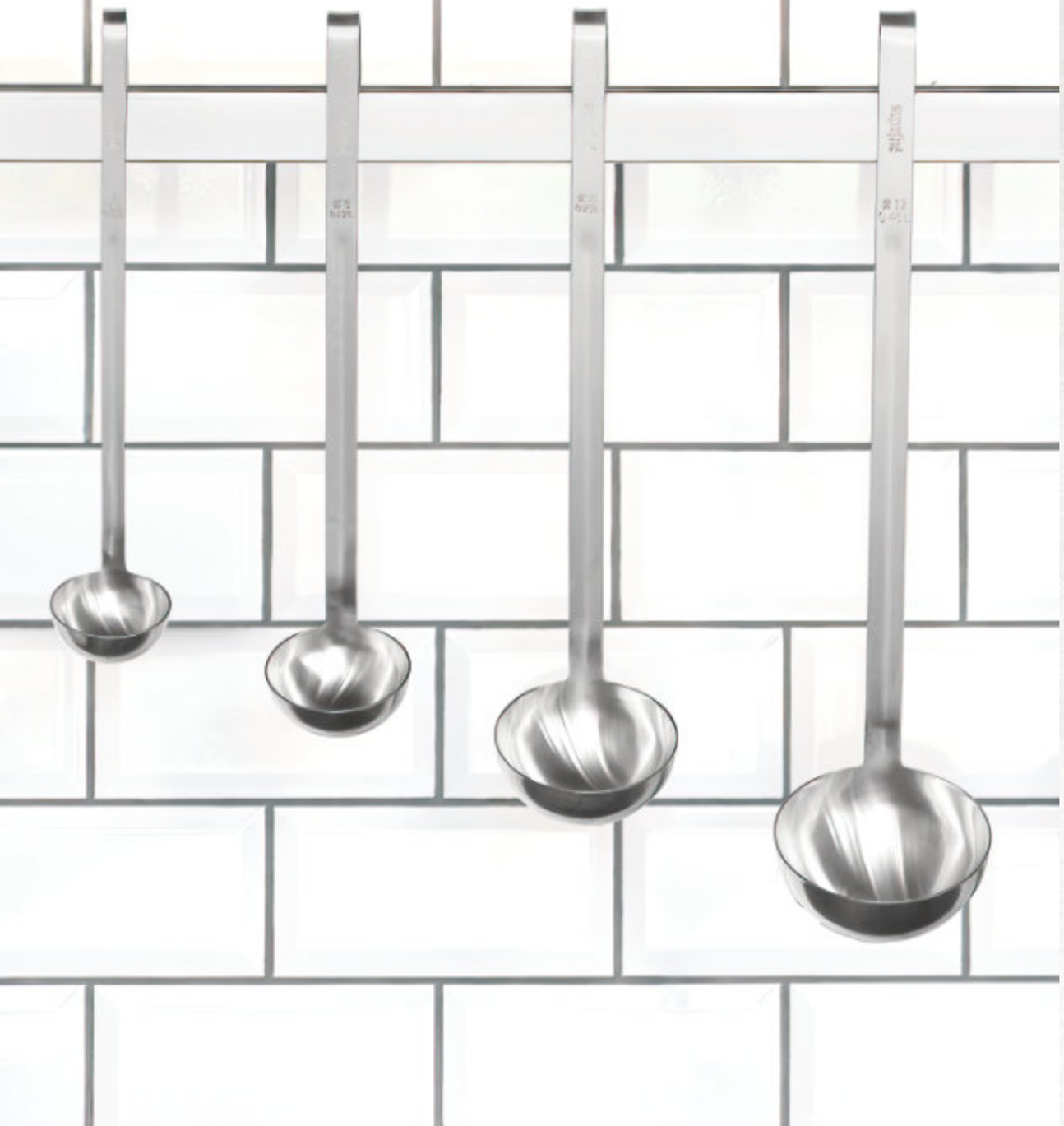


REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P948066	31 x 35	66	24
P948090	31 x 35	90	24
P948132	31 x 35	132	24

5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina

Ustensiles de cuisine



5.1 KITCHEN UTENSILS 98

UTENSILIOS DE COCINA

USTENSILES DE CUISINE

5.2 MANUALFOOD PROCESSORS 125

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS

APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

5.3 CUTTINGBOARDS 140

TABLAS DE CORTE

PLANCHES À DÉCOUPER

5.4 MEASURINGUTENSILS 143

ELEMENTOS DE MEDIDA

USTENSILES DE MESURE

5.5 MITT 149

MANOPLA

GAN

5.6 NATURALRUBBERMATS 149

ALFOMBRAS CAUCHO

TAPIS EN CAOUTCHOUC

P3011 One piece ladle
Cacillo monobloc
Louche monobloc

SS Stainless steel

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



Ref	Ø cm	L cm	Lts	
P301165	6,5	31	0,07	120
P301108	8,0	32	0,13	80
P301109	9,0	33	0,20	60
P301110	10,0	37	0,25	40
P301112	12,0	42	0,45	30
P301114	14,0	43	0,75	20
P301116	16,0	45	1,00	20
P301118	18,0	48	1,50	20

P3012 Economical one piece ladle
Cacillo monobloc económico
Louche monobloc economique

SS Stainless steel

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



Ref	Ø cm	L cm	Lts	
P301206	6	27	0,05	120
P301208	8	31	0,12	100
P301210	10	33	0,25	60
P301212	12	36	0,42	50
P301214	14	39	0,75	40
P301216	16	43	1,20	20

P392 One piece sauce ladle with 2 spouts
Cacillo para salsas con 2 picos laterales
Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs

SS Stainless steel

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



Ref	Ø cm	L cm	Lts	
P392065	6,5	31	0,08	120

P30326 One piece ladle short handle
Cacillo monobloc mango corto
Louche monobloc manche court

SS Stainless steel

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



Ref	Ø cm	L cm	Lts	
P303265	6,5	22	0,07	120

4980120 One-Piece ladle Kool-Touch® handle
Cacillo monobloc Kool-Touch®
Louche monobloc manche Kool-Touch®

Al Aluminium

NSF JP

82 °C **Coated handle**
Revestimiento mango
Revêtement queue



Ref		Ø cm	L cm	ml	
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

SS Stainless steel

P3021 One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc



Ref	Ø cm	L cm	
P302108	8	29	100
P302110	10	32	80
P302112	12	35	60
P302114	14	37	40
P302116	16	44	40
P302118	18	44	30
P302120	20	47	30

P3022 Economical one piece skimmer
Espumadera monobloc económica
Écumoire monobloc economique



Ref	Ø cm	L cm	
P302210	10	33	100
P302212	12	36	50
P302214	14	39	40
P302216	16	42	40

P3141 One piece spatula
Espátula monobloc sin perforar
Spatule monobloc



Ref	Ø cm	L cm	
P314110	10	36	50
P314112	12	39	50

P3142 One piece perforated spatula
Espátula monobloc perforada
Spatule monobloc perforée



Ref	Ø cm	L cm	
P314210	10	36	50
P314212	12	39	50

P3143 One piece fish spatula
Pala pescado monobloc
Pelle à poisson monobloc



Ref	cm	L cm	
P314300	16 x 12	42	1

P315 Mesh skimmer
Espumadera de alambre
Écumoire à friture



Ref	Ø cm	L cm	
P315010	10	40,0	72
P315012	12	43,0	72
P315015	15	50,0	72
P315017	17	54,0	36
P315020	20	61,5	36

SS Stainless steel

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

P94101 Wire skimmer
Araña
Araignée



REF	Ø cm	L cm	
P941013	13	47,5	60
P941015	15	49,5	60
P941018	18	52,5	40
P941020	20	54,5	40
P941022	22	67,0	40
P941024	24	69,0	40
P941028	28	69,0	40

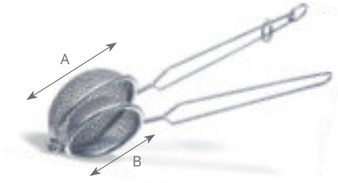
P955 Mesh skimmer
Espumadera malla fina
Écumoire maillée



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

REF	Ø cm	L cm	
P955010	10	40	72
P955012	12	43	72
P955015	15	50	72
P955017	17	54	36
P955020	20	61	36

P394 Bird nest mould
Molde nido
Moule à nid



REF	Ø A cm	Ø B cm	
P394008	10	8	72
P394012	12	10	72

P376 Professional one piece spoon
Cuchara monobloc profesional
Cuillère monobloc professionnelle



REF	Ø cm	
P376037	37	1

P3761 Professional one piece deep spoon
Cuchara honda monobloc profesional
Cuillère profonde monobloc professionnelle



REF	Ø cm	
P376137	37	100

P377 Professional one piece perforated spoon
Cuchara perforada monobloc profesional
Cuillère perforée monobloc professionnelle



REF	Ø cm	
P377037	37	1

SS Stainless steel

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

P3771 Professional one piece perforated deep spoon
Cuchara honda monobloc profesional perforada
Cuillère profonde monobloc professionnelle perforée



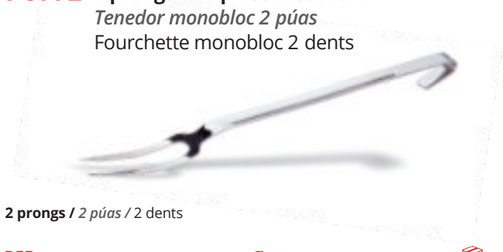
REF	Ø cm	
P377137	37	101

P395 One piece crosswire spoon
Cuchara oblicua monobloc
Cuillère oblique monobloc



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

P3972 2 prongs one piece meat fork
Tenedor monobloc 2 púas
Fourchette monobloc 2 dents



2 prongs / *2 púas* / 2 dents

REF	Ø cm	
P397247	47	1

P3973 3 prongs one piece meat fork
Tenedor monobloc 3 púas
Fourchette monobloc 3 dents



3 prongs / *3 púas* / 3 dents

REF	L cm	
P397347	47	1

64130 Solid spoons
Cuchara
Cuillères pleines

NSF JP



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

64132 Perforated spoons
Cuchara perforada
Cuillères perforées

NSF JP



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

64134 Slotted serving Spoon
Cuchara de servir ranurada
Cuillère de service fendue

NEW!



REF	Color	L cm	
64134		35	12

Antimicrobial

Utensils with nature's antimicrobial

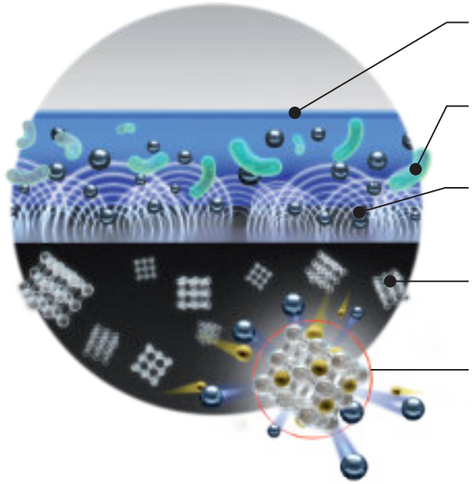
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales

Ustensiles avec traitement antimicrobien

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

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

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



JP LIFETIME GUARANTEE

SPOODLE®

Mirror-finished stainless steel shafts and bowls resistant to corrosion

Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante resistente a la corrosión

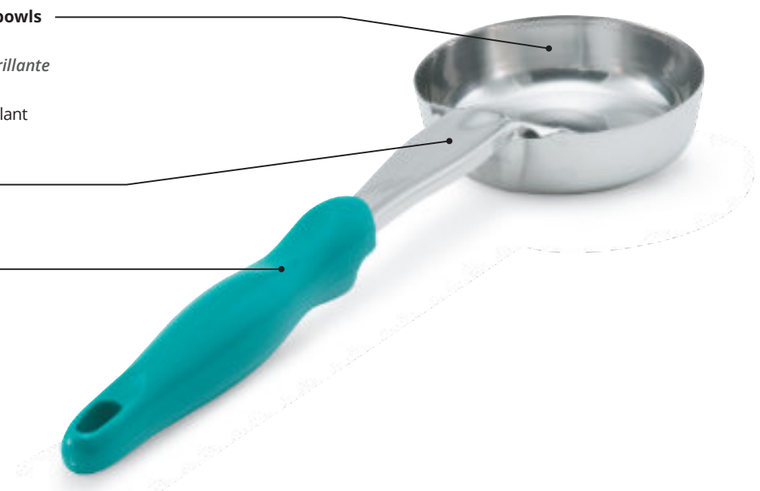
Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant résistant à la corrosion

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

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

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

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



SS Stainless steel | Ny Nylon

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina

Ustensiles de cuisine

6433 One-piece round Spoodle®

Spoodle® monobloc redondo

Spoodle® monobloc ronde

BEST SELLER

NSF | JP | 232 ºC



REF	Ø cm	L cm	ml	
6433120	5,0	31	29	12 NEW
6433220	6,5	32	60	12 NEW
6433230	6,5	32	60	12
6433335	7,4	33	90	12
6433445	8,2	34	120	12
6433480	3,2	33	118	12 NEW
6433620	9,3	35	177	12 NEW
6433655	9,3	35	175	12
6433865	10,2	36	235	12

6412 One- pice oval Spoodle®

Spoodle® Monobloc ovalado

Spoddle® Monobloc ovale

NEW!



REF	L cm	ml	
6412120	32	29	12
6412230	33	59	12
6412335	34	88	12
6412420	34	88	12
6412445	35	118	12
6412520	35	147	12
6412655	36	177	12
6412865	37	236	12

6422 Perforated oval Spoodle®

Spoodle® perforado ovalado

Spoodle® perforé ovale

NEW!



REF	L cm	ml	
6422220	33	59	12
6422335	34	88	12
6422655	36	177	12
6422865	37	236	12

6432 Perforated round Spoodle®

Spoodle® redondo perforado

Spoodle® perforé ronde

NEW!



REF	Ø cm	L cm	ml	
6432120	5,2	31	29	12
6432220	6,5	32	59	12
6432230	6,5	32	59	12
6432335	7,4	33	88	12
6432420	8,2	34	118	12
6432445	8,2	34	118	12

47390 Squeeze disher
Porcionador apretable
Cuillère-pression de service



REF	Color	Size / *Tamaño*	Ø cm	ml		
47370		6	7,6	138	12	NEW
47390		6	7,3	139	12	
47371		8	7,3	109	12	NEW
47391		8	7,3	110	12	
47372		10	7,0	95	12	NEW
47392		10	7,0	96	12	
47393		12	6,4	84	12	
47394		14	6,0	71	12	NEW
47395		16	5,7	59	12	
47396		20	5,2	53	12	
47397		24	4,8	45	12	
47398		30	4,4	33	12	
47399		36	4,4	28	12	
47400		40	4,1	21	12	NEW
47401		50	3,8	19	12	NEW
47402		60	3,5	16	12	NEW
47403		70	3,2	14	12	
47404		100	2,9	10	12	NEW

47139 Thumb disher
Porcionador
Cuillère de service



REF	Color	Size / *Tamaño*	Ø cm	ml	
47139		6	7,6	158	12
47140		8	7,3	118	12
47141		10	7,0	96	12
47142		12	6,4	79	12
47143		16	5,7	59	12
47144		20	5,2	48	12
47145		24	4,8	39	12
47146		30	4,4	30	12

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 322**



5283520 Round black Spoodle
Spoodle redondo negro
Spoodle round noir



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

5283620 Perforated black round Spoodle
Spoodle redondo perforado negro
Spoodle rond perforé noir



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

5292620 Black oval Spoodle
Spoodle ovalado negro
Spoodle ovale noir



REF	L cm	ml	
5292620	7,6	30,7	12

5284220 Nylon spoon
Cuchara nylon
Cuillère nylon

+ 245 ºC



REF	Color	L cm	
5284220		34	12
5284320		34	12

4689760 Nylon spoon for preparation
Cuchara nylon para preparación
Cuillère nylon pour préparation

+ 205ºC



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



18/10 Stainless steel

IDEA! **Plating tongs for careful lifting, turning and decoring**
Pinzas ideales para emplatar y decorar
Pinces idéales pour la présentation et la décoration

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



REF	L cm	
P343400	30	72

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



REF	L cm	
P343600	21	288

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



REF	L cm	
P343700	16	288

P3438 Sushi tweezer
Pinza sushi
Pince à sushi



REF	L cm	
P343800	16	288

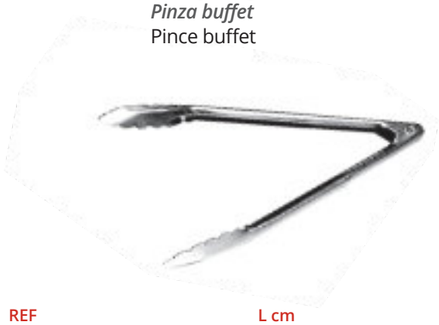
See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 167**

Ice cream cake ring
Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin



SS Stainless steel

P358 INOX Utility tong
Pinza buffet
Pince buffet



REF	L cm	
P358024	24	72
P358029	30	72
P358040	40	72

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

NEW!



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

P358 COLOR Utility tong coloured handle
Pinza buffet inox mango color
Pince buffet inox manche couleur



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

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

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

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

Ref	L cm	White *Blanco* Blanc	Red *Rojo* Rouge	Blue *Azul* Bleu	Yellow *Amarillo* Jaune	Green *Verde* Vert	Brown *Marrón* Marron	Black *Negro* Noir	
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	120
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	120
P358	40	-	-	-	4	-	-	7	120

SS Stainless steel



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

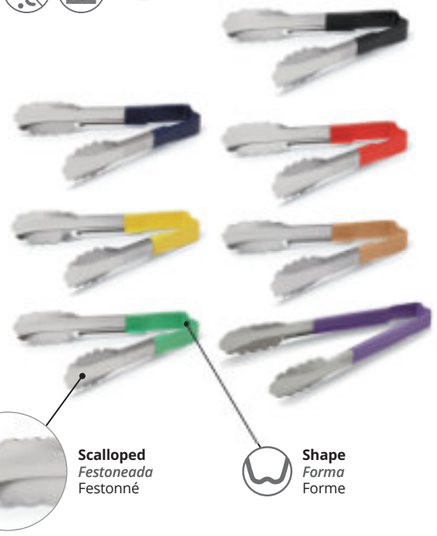
Fabricadas en acero inox, de una sola pieza, en forma de W que aseguran una máxima resistencia y durabilidad.

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

Shape *Forma* Forme

4780920 One-Piece utility tong Kool-Touch®
Pinza buffet monobloc Kool-Touch®
Pince buffet Kool-Touch®

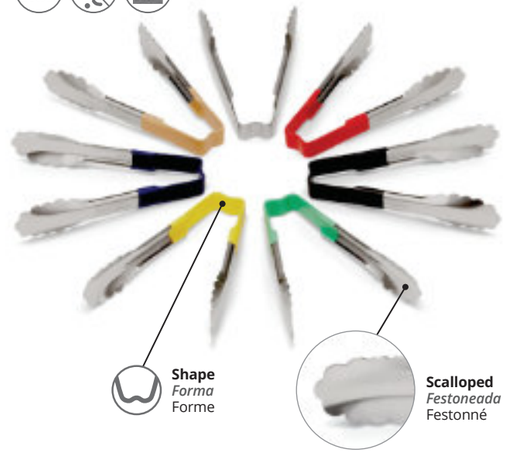
NSF JP 82 °C



REF	Color	L cm	
4780920		24	12
4781220		30	12
4781620		40	12
4780930		24	12
4781230		30	12
4781630		40	12
4780940		24	12
4781240		30	12
4781640		40	12
4780950		24	12
4781250		30	12
4781650		40	12
4780960		24	12
4781260		30	12
4781660		40	12
4780970		24	12
4781270		30	12
4781670		40	12
4780980		24	12 NEW
4781280		30	12 NEW

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

NSF JP



Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications

Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada

Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler

REF	Color	L cm	
4780620		15	12
4780630		15	12
4780640		15	12
4780650		15	12
4780660		15	12
4780670		15	12

4780610 Stainless steel tong
Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable

SS Stainless steel · NSF · JP



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

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

4781622 Utility tong with nylon end
Pinza con extremo de nylon
Pince utilitaire avec extrémité nylon

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

NEW!



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

4780912 Utility tong with nylon end
Pinza con extremo de nylon
Pince utilitaire avec extrémité nylon

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



REF	L cm	
4780912	24	12
4781212	30	12
4781612	40	12

47326 Kool-Touch® Reinforced Pom Tong
Pinza dentada reforzada Kool-Touch®
Pince ceinture reinforcée Kool-Touch®

SS Stainless steel · NSF · 82 °C



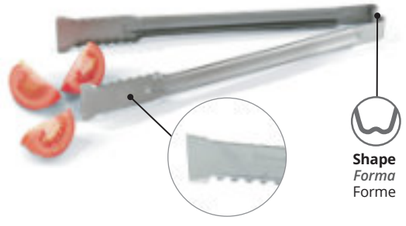
One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

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

REF	L cm	
47326	15,2	12
47322	30,0	12

4791210 VERSAGRIP® Stainless steel tong
Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable
Pince inox VERSAGRIP®

SS Stainless steel · NSF · JP



REF	L cm	
4790910	24,0	12 NEW
4791210	30,5	12
4791610	40,6	12

VERSAGRIP®
Features flattened ends and gripper teeth.
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise.

47046 Reinforced Pom Tong
Pinza dentada reforzada
Pince ceinture reinforcée

SS Stainless steel · NSF

One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc



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

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

P611 Pom tong
Pinza dentada
Pince ceinture

SS Stainless steel



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

REF	L cm	
P611001	24	288

P620 Chip bagger
Pala chips
Pelle à frites

SS Stainless steel



Right hand
Mano derecha
Main droite

REF	cm	
P620001	23 x 21	1

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

Pl Plastic · + 80 °C



REF	cm	
P621000	23 x 21	36

47325 Heavy-Duty scissor tongs
Pinza tipo tijeras de uso intensivo
Pinces type ciseaux à usage intensif

CA Cast Aluminum



REF	Color	L cm	
47325		38	12

4808820 Solid Turner
Espátula reforzada
Palette reinforcée

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

Ergo Grip® Handle / *Mango* / Queue

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Color	cm	L cm	
4808820		21 x 7,5	42	12

4808920 Perforated Turner with
Espátula perforada reforzada
Palette perforée reinforcée

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

Ergo Grip® Handle / *Mango* / Queue



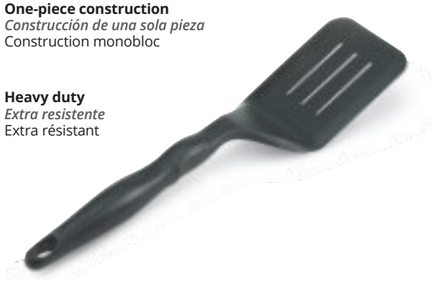
REF	Color	cm	L cm	
4808920		21 x 7,5	42	12

5284120 Slotted reinforced nylon turner
Espátula nylon reforzada
Spatule reinforcée à nylon

Ny Nylon · NSF · 245 °C

One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Color	L cm	
5284120		34,5	12

P385 Baker spatula
Espátula pastelera
Palette

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Man



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P385020	20,5	34,0	72
P385026	26	39,0	72
P385030	30	43,5	72

P381 Cleaning spatula
Espátula triangular "pintor"
Palette triangle

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	
P381008	8	24,5	120
P381010	10	25,0	120

P382 Spatula
Pala bar
Palette

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	
P382000	7 x 16	29	144

P383 Fast-food and fish turner
Pala fast-food y pescado
Palette fast-food et poisson

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

Flexibel
Flexible



REF	cm	L cm	
P383000	7,3 x 25	38	144

P384 Perforated fast-food turner
Pala fast-food perforada
Palette fast-food perforée

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

Flexibel
Flexible



REF	cm	L cm	
P384000	7,3 x 25	38	144

P386 Dough scraper
Rasqueta
Raclette

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	
P386000	15 x 7,5	144

P380 Pizza wheel
Ruleta cortapizzas
Roulette à pizza

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	
P380000	10	23,5	12

P3855 Butter spreader
Espátula para untar
Couteau à beurre

SS Stainless steel · Pl Plastic



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P385500	10,4 x 3,4	23	144

P872 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau

SS Stainless steel · Pl Plastic

Without saw
Sin sierra
Sans scie



REF	L cm	
P872000	28	144

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

SS Stainless steel · Wo Wood



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375010	10,2 x 10	21	144

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

SS Stainless steel · Wo Wood



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375061	15,2 x 7,6	29	144

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

SS Stainless steel · Wo Wood



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375070	15,2 x 7,6	11,3	144

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

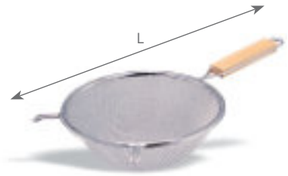
SS Stainless steel · Wo Wood



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P375110	10,2 x 3,3	19,7	144

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

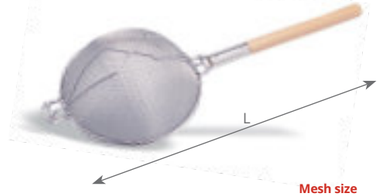
SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P374013	13	30,0	1-3	72
P374015	15	32,0	1-3	72
P374018	18	34,0	1-3	72
P374020	20	38,0	1-3	72
P374026	26	58,5	1,6-3	72

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

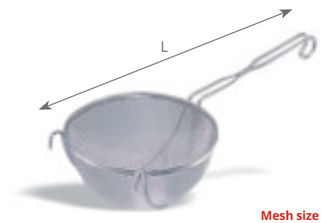
SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P375030	30	79,0	1,040	12
P375035	35	86,5	1,040	12

P324 St/Steel reinforced 1/2 ball colander
Colador 1/2 bola reforzado en acero inox
Passoire ronde renforcé en acier inox

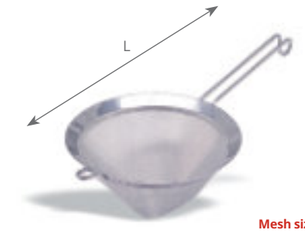
SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P324013	13	36,0	0,530	36
P324016	16	40,0	0,530	36
P324019	19	42,5	0,530	36
P324022	22	49,0	0,530	36
P324025	25	55,5	0,530	36

P348 St/Steel conical strainer
Colador cónico en acero inoxidable
Passoire conique en acier inox

SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P348008	8	22,5	0,700	96
P348010	10	24,5	0,700	96
P348012	12	31,5	0,700	96
P348015	15	35,0	0,700	96
P348018	18	40,5	0,700	72

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

SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P325008	8	22,5	0,700	96
P325010	10	25,2	0,700	96
P325012	12	32,5	0,700	96
P325015	15	40,2	0,700	72
P325018	18	42,5	0,700	72
P325020	20	44,5	0,700	72

P373 Cotton strainer
Colador bayeta
Passe-bouillon

SS Stainless steel · Co Cotton



REF	L cm	
P373020	21,5	1
P373024	26,0	1
P373028	29,0	1

SS Stainless steel

P303 Conical colander
Colador chino
Chinois



REF	Ø cm	H cm	
P303016	17,2	15,9	24
P303018	18,6	17,9	24
P303020	21,1	20,6	24
P303022	23,2	23,0	24
P303024	25,1	25,2	24
P303026	27,2	28,1	24

P347 Conical colander with wire gauze
Colador chino con malla
Chinois à gaze



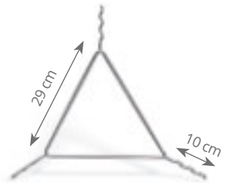
REF	Ø cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	
P347020	20	0,700	12
P347024	24	0,700	12

P970 Stand for chinese colander or funnel
Soporte para chino o embudo
Support pour chinois ou entonnoir



REF	Ø cm	H cm	
P970000	16	19	18

P3032 Triangle
Triángulo
Triangle



Equilateral triangle
Triángulo equilátero
Triangle équilatéral



REF	L cm	
P303200	29	24

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 162**

Confectionery funnel
Embudo dosificador
Entonnoir doseur



P308 Conical colander
Escurridera
Passoire conique

SS Stainless steel

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Ø cm	H cm	
P308030	30	16,0	1
P308035	35	16,5	1
P308040	40	18,0	1
P308045	45	19,5	1
P308050	50	22,5	1

P109 Conical colander
Escurridera con aro
Passoire conique

Al Aluminium



REF	Ø cm	H cm	
P109035	35	16,5	1
P109040	40	17,5	1
P109045	45	20,0	1
P109050	50	22,5	1

P300 St/steel colander with stand
Escurridera inox con base
Passoire inox sur pied

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P300024	24	11,50	48
P300030	30	13,50	24

P3003 Mesh conical colander
Escurridera de malla
Passoire à maille

SS Stainless steel

P300325
P300335



P300340



REF	Ø cm	H cm	
P300325	25	12	1
P300335	35	18	6
P300340	40	18	6

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel

P313 Vegetable sieve
Pasapurés
Moulin à légumes





With 2 St/Steel interchangeable cutters
Con 2 discos inox. intercambiables
Avec 2 coupoirs inox interchangeables

REF	Ø cm	Ø cm Filter / *Filtro* / Filtre	
P313025	25	11,5	1
P313030	30	14,5	16

P3131 Vegetable sieve
Pasapurés
Moulin à légumes





With 2 St/Steel interchangeable cutters
Con 2 discos inox. intercambiables
Avec 2 coupoirs inox interchangeables

REF	Ø cm	Ø cm Filter / *Filtro* / Filtre	
P313126	26	16,5	1
P313132	32	16,5	1

P945 Flour bin
Harinero
Tamis à farine



REF	W x D x H cm	
P945037	37 x 26,5 x 18	4
P945050	50 x 26,5 x 18	3
P945051	50 x 33 x 18	1

P954 Funnel with removable filter
Embudo con filtro extraíble
Entonnoir avec filtre extractible



REF	Ø A cm	Ø B cm	
P954013	13	2,6	30
P954015	15	2,6	20
P954020	20	3,2	20
P954025	25	3,2	8

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



REF	L cm	Ø mm	
P958010	10	4	20
P958012	12	5	20
P958014	14	6	20
P958016	16	6	20
P958018	18	6	20

Products made of optimal quality stainless steel. Precision and easy handling.

Productos fabricados en acero inoxidable de óptima calidad. Precisión y fácil manejo.

Produits en acier inoxydable de qualité. Précision et manipulation facile.



Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

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

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P870000	8,5	11,0	300

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

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P871000	8,5 x 8,5 x 11	300

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

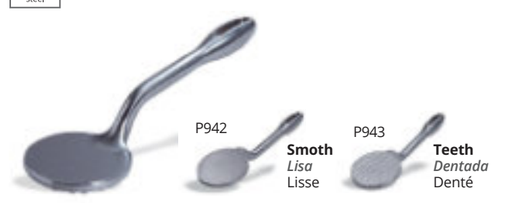
SS Stainless steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	
P905015	10	1,5	14	10

P942 / P943 Meat tenderizer
Aplastadora carne
Aplatisseur à viande

SS Stainless steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	
P942000	9,5	0,750	28,5	20
P943000	9,5	0,750	28,5	20

Graters selection guide
Guía selección ralladores
Guide sélection rapês

	RIBON *DOBLE NAVAJA* TRANCHANTS	LARGE SHAVER *TIRAS LARGAS* LARGE COUPE	FINE *FINO* FIN	MEDIUM *MEDIO* MOYEN	EXTRA COARSE *GRUESO* GROS GRAINS	DUAL *DUAL* DOUBLE
Carrot *Zanahoria* Carotte	✓	✓				✓
Onion *Cebolla* Oignon	✓			✓		✓
Garlic *Ajo* Ail			✓			
Chocolate	✓		✓	✓	✓	✓
Citrus *Cítricos* Citron		✓	✓	✓		
Potato *Patata* Pomme de Terre	✓	✓				
Apple *Manzana* Pomme	✓	✓			✓	
Hard Cheese *Queso duro* Fromage	✓		✓	✓	✓	✓
Soft Cheese *Queso blando* Fromage	✓				✓	
Nut *Nuez* Noix			✓	✓		✓
Pepper *Pimiento* Poivron			✓	✓		✓
Tomato *Tomate* Tomato				✓	✓	

P328 Grater
Rallador
Râpe

SS Stainless steel



P328600

REF	Sides / *Caras* / Faces	W x D x H cm	
P328020	4	9 x 6,5 x 20,8	144
P328023	4	10,5 x 8 x 23,3	72
P328600	6	14,5 x 11 x 22	72

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

SS Stainless steel



REF	
P391000	50

SS Stainless steel

P3221 St/Steel "slim" grater with handle
Rallador acero inoxidable "slim" con mango
Râpe inoxydable "slim" avec queue

SS Stainless steel

IDEA! **Ideal for citrus**
Especial cítricos
Idéal pour agrumes

BEST SELLER



P322104
Fine
Fino
Fin



P322103
Medium
Medio
Moyen



P322101
Dual
Dual
Double



P322102
Ribon
Doble navaja
Tranchants

REF	cm	
P322101	39,5 x 3,5	48
P322102	39,5 x 3,5	48
P322103	39,5 x 3,5	48
P322104	39,5 x 3,5	48

P3222 St/Steel "wide" grater with handle
Rallador acero inoxidable "wide" con mango
Râpe inoxydable "wide" avec queue

SS Stainless steel

IDEA! **Ideal for citrus**
Especial cítricos
Idéal pour agrumes



P322204
Fine
Fino
Fin



P322202
Ribon
Doble navaja
Tranchants



P322201
Large shaver
Tiras largas
Large coupe



P322203
Extra coarse
Grueso
Gros grains

REF	cm	
P322201	31,5 x 7,3	48
P322202	31,5 x 7,3	48
P322203	31,5 x 7,3	48
P322204	31,5 x 7,3	48

Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end / *Mangos ergonómicos. Borde antideslizante* / Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant

P868 Squeeze dispenser
Dispensador a presión
Distributeur à pression

PE Polyethylene

BEST SELLER



REF	Color		ml	H cm	Ø cm	
P868001	●	●	240	18,0	5	108
P868002	●	●	360	21,0	5	72
P868003	●	●	720	24,5	5	36
P868004	●	●	240	18,0	5	108
P868005	●	●	360	21,0	5	72
P868006	●	●	720	24,5	5	36
P868007*	○	○	240	18,0	5	108
P868008*	○	○	360	21,0	5	72
P868009*	○	○	720	24,5	5	36

2808-13 Squeeze dispenser
Dispensador a presión
Distributeur à pression

PE Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



2808-13
2812-13

4916-13
4924-13
4932-13

Ref	Color		ml	H cm	Ø cm	
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

IDEA!

Ideal for dish presentation
Ideal para decoración
Idéal pour decoration

2208-13 Twin squeeze dispenser
Dispensador a presión doble
Distributeur à pression double

PE Polyethylene

NEW!



Clear
Transparente
Transparent

2212-13

REF	Color		ml	H cm	Ø cm	
2208-13	○	○	240	18,4	5,1	12
2212-13	○	○	350	18,4	6,0	12
2224-13	○	○	710	24,8	7,5	12

3316-13 Tri squeeze dispenser
Dispensador a presión triple
Distributeur à pression triple

PE Polyethylene

NEW!



Clear
Transparente
Transparent

3332-13

REF	Color		ml	H cm	Ø cm	
3316-13	○	○	470	18,7	7,5	12
3324-13	○	○	710	24,8	7,5	12
3332-13	○	○	950	25,4	8,6	12

Bottle color
Color de la botella
Couleur de la bouteille

01	44	02	54
08	191	13	

Top color
Colores del tapón
Couleurs de bouchon

01	44	02	54
08	191	13	

For more color combinations, contact your sales representative
Para más combinaciones de colores, contacte con su área manager
Pour plusieurs combinaisons de couleurs, contactez votre commercial de la zone

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

PE Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



2908-13 5324-13

REF	ml	H cm	Ø cm	
2908-13	240	18,4	5,1	12
2912-13	350	18,4	6,0	12
5324-13	710	24,4	7,3	12

26120 Squeeze dispenser with cap
Dispensador a presión con tapón
Distributeur pression avec capuchon

PE Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



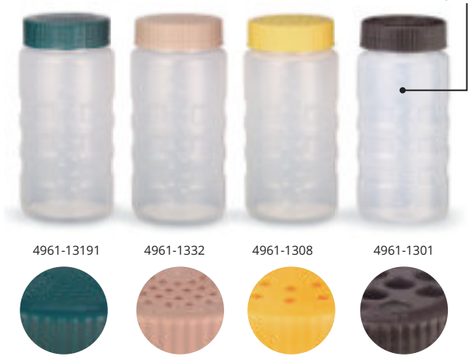
26120-13 26240-13 26320-13

REF	ml	H cm	Ø cm	
26120-13	350	16,2	6,2	12
26240-13	710	22,5	7,5	12
26320-13	950	22,9	8,6	12

4961 Dredgers
Especieros
Saupoudreuses

PE Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



4961-13191 4961-1332 4961-1308 4961-1301

REF	ml	Ø cm Holes / *Agujeros* Trous	Ø cm	H cm	
4961-13191	470	0,14	7,3	16	12
4961-1332	470	0,25	7,3	16	12
4961-1308	470	0,46	7,3	16	12
4961-1301	470	0,94	7,3	16	12

P946 Dredgers
Especieros
Saupoudreuses

SS Stainless steel



A B C D

Dredger "A" with mesh
Especiero "A" con malla
Saupoudreuse "A" maillée

With plastic cover
Con tapón de plástico
Avec couvercle en plastique

REF	Ø cm Holes / *Agujeros* Trous	H cm	Ø cm	
A P946001	-	9,6	7	144
B P946002	0,2	9,6	7	144
C P946003	0,3	9,6	7	144
D P946004	0,4	9,6	7	144

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P334 Oil pourer

Alcuza
Huilière

SS Stainless steel



REF	Lts	
P334050	0,50	20
P334100	1,00	20

P94009 St/Steel mixing paddle

Remo acero inoxidable
Spatule géante inoxydable

SS Stainless steel



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P940090	12 x 19	90	12
P940120	12 x 19,5	120	12

P873 Aluminium check minder

Barra de notas de aluminio
Barre porte-bons en aluminium

Al Aluminium



REF	L cm	H cm	
P873045	45	5,0	48
P873060	60	5,0	48
P873090	90	5,0	48

P940 Grill scraper aluminium

Rascador con mango aluminio
Raclette à plancha

Al Aluminium
P940000

St Steel
RE940001



REF	cm	
P940000	44,5 x 12 x 12,7	6
RE940001	12,7 x 7,7	24

P8180 Metallic brush

Cepillo metálico
Brosse metallique

Wo Wood



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

REF	L cm	
P818000	27	1

P944 Fish scaler

Escamador
Ecailleur

SS Stainless steel



REF	L cm	
P944000	23,5	1

REDCO® pujadas®
A VOLLRATH COMPANY

WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

Cuts both fruit and vegetables
Speed up your work 11 times faster than hand cutting
Easy-to-remove interchangeable blades
Easy to clean

AMPLIA GAMA DE PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES

Corta verduras y frutas
Hasta 11 veces más rápido que el corte a mano
Fácil intercambio de las cuchillas
Limpieza rápida y fácil

LARGE GAMME D'APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Coupe les légumes et les fruits
Jusqu'à 11 fois plus rapide que lorsque vous coupez à la main
Couteaux facilement interchangeables
Nettoyage rapide et facile

DICE & STICKS
DADOS Y BASTONCILLOS
CUBES ET BÂTONNETS

SLICE
REBANADA
TRANCHES

WEDGE
GAJOS
QUARTIERS

CORE
SACACORAZONES
ÉVIDOIR

Whichmanual food processorsdo you need?

¿Quéprocesador manual de alimentos necesitas?

Quel appareil manuel de transformation des aliments vous faut-il ?



TIME SAVING
Faster than cutting by hand.

AHORRO TIEMPO
Veces más rápido que cortar a mano.

GAIN DE TEMPS
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.



3x



3x



5x



11x



2,5x



3x



3x



5x

Lemons *Limones* Citrons					✓	✓	✓	
Limes *Limas* Citrons verts					✓	✓	✓	
Oranges *Naranjas* Oranges					✓	✓	✓	
Tomatoes *Tomates* Tomates	✓	✓				✓	✓	✓
Onions *Cebollas* Oignons	✓	✓	✓		✓			
Celery *Apio* Céleri	✓	✓						
Peppers *Pimientos* Poivrons	✓	✓						
Potatoes Patatas Pommes de terre	✓	✓			✓	✓	✓	
Apples *Manzanas* Pommes	✓ 4x	✓ 4x				✓	✓	
Pears *Peras* Poires	✓ 4x	✓ 4x				✓	✓	
Lettuce *Lechuga* Laitue			✓	✓				
Bell peppers *Pimientos* Poivrons	✓		✓					
Cucumbers *Pepino* Concombres			✓					



Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

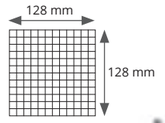
55457 Big size tabletop dicer & slicer

Cortador-Rebanador de sobremesa grande
Grand Coupe légumes en tranches et cubes

NSF

InstaCut™ 5.0

Tabletop
Sobremesa
À poser



BEST SELLER

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS			
55457		6,4 ●	1
55458		9,5	1
55459		12,7	1
SLICE / *REBANADA* / TRANCHES			
55460		6,4 ●	1

Items marked with the same coloured dot are compatible with each other
Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles

● ●

Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à

Inside / *Dentro* / Dans
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

Outside / *Fuera* / Extérieur **(max)**
1/1 200 mm



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

***H 50,8 cm** **Open** / *Abierto* / Ouvert
***H 47 cm** **Closed** / *Cerrado* / Fermé

3x Faster / *Más rápido*



4x Faster / *Más rápido*



T-handle, pusher block and blade

Asa en T, bloque de empuje y cuchilla
Poignée en T, bloc de poussée et lame

TIPO/TYPE		REF	mm
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS		● **55483**	6,4
		55484	9,5
		55485	12,7
SLICE / *REBANADA* / TRANCHES		● **55486**	6,4
SECTION / *SECCIONES* / QUARTIERS			
WEDGE / *GAJOS* / QUARTIERS		● **55490**	6
		55491	8
		55492	10
		● **55493**	12
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR		● **55494**	6

Replacement blade only

Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	
	● **55470**
	55471
	● **55472**
	● **55473**
	● **55477**
	55478
	55479
	● **55480**
	● **55481**
	55482

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel · Al Aluminium

15000 Small size tabletop dicer & slicer

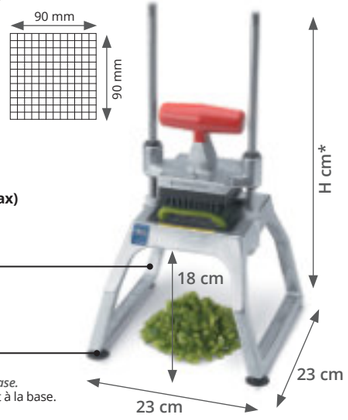
Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño

Coupe légumes en tranches et cubes de table

NSF

InstaCut™ 3.5

Tabletop
Sobremesa
À poser



Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à

Inside / *Dentro /* Dans **(max)**
1/3 40 mm
1/4 65 mm
1/6 65 mm

Outside / *Fuera*
Extérieur **(max)**
1/1 200 mm

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

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
15000		6,4	1
15001		9,5	1
15002		12,7	1

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS			
15005		6	1
15006		8	1
15007		10	1

***H 45,7 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 43,5 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

3x Faster / *Más rápido*

4x Faster / *Más rápido*

T-handle, pusher block and blade / *Asa en T, bloque de empuje y cuchilla*
Poignée en T, bloc de poussée et lame

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

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF
15062
15063
15064
15086
15065
15067
15068
15069
15070
15072

15016 Wall mount dicer & slicer

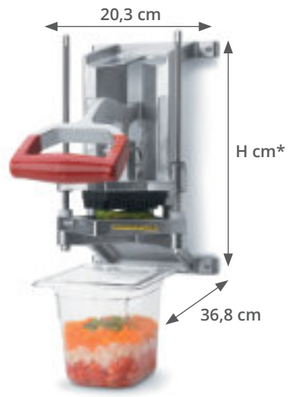
Cortador-Rebanador de pared

Coupe légumes fixation murale

NSF

InstaCut™ 3.5

Wall mount
Pared
Fixation murale



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
15016		6,4	1
15017		9,5	1

Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos

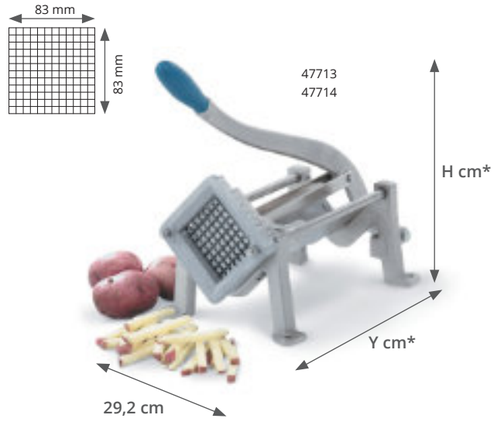
Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel

47713 Potato cutter

Cortador de patatas

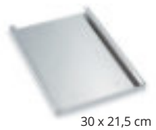
Coupe-pommes de terre



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm		
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS				
47713		9,5	1	
47714		11,0	1	
47715		7,0	1	NEW

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers		
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS				
47703		8,0	1	NEW

***Y 87,6 cm H 58,4 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***Y 45,0 cm H 35,6 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé



30 x 21,5 cm

45682
^^ **Screws not included.**
No se incluyen los tornillos.
Vis non fournies.

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS			
45749-1		9,5	1
45750-1		11,0	1
45751-1		7,0	1
		SECTION / *SECCIONES /* QUARTIERS	
45603-1		8	1

Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.

Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.

Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.

P975 French fry cutter

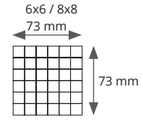
Cortador de patatas fritas

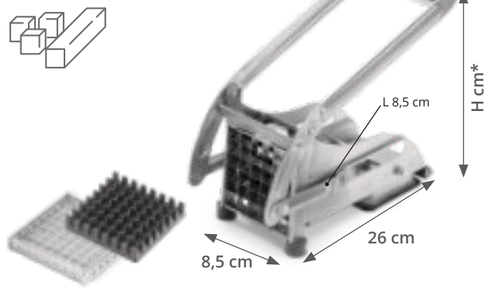
Coupe frites

Stainless steel
Acero inox
Acier inoxydable

Adaptable a / **Adjustable to /**
Adaptable à / *geeignet für*

Fuera / **Outside /**
Extérieur *(max)*
1/1 65 mm





REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Holes / *Agujeros /* Trous	
P975000	12 / 9	36 / 64	1

***H 30 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 13 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Holes / *Agujeros /* Trous	
RE975001	12	36 (6 x 6)	1
RE975002	9	64 (8 x 8)	1

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

CA Cast Aluminum

400N Salad cutter

LETTUCE KING® I

Cortador de lechuga

Coupe-Salade

NSF



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Holes / *Agujeros* / Trous	
400N		4,8	37	1
402NC		9,5	19	1
401N		19,0	10	1 NEW

***Y 48,3 cm H 45,7 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***Y 59,1 cm H 43,5 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	For / *Para* / Pour	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS				
435	400N	4,8	37	1
484C	402NC	9,5	19	1
434	401N	19,0	10	1

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

5x Faster / *Más rápido*

4400N Salad cutter

LETTUCE KING® IV

Cortador de lechuga

Coupe-Salade

NSF



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS			
4400N		25,4 x 25,4	1

***Y 43,2 cm H 81,3 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***Y 47 cm H 54,9 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS			
4408		25,4 x 25,4	1

Does not bruise the lettuce.
No oscurece la lechuga.
N'abîme pas la laitue.


4408

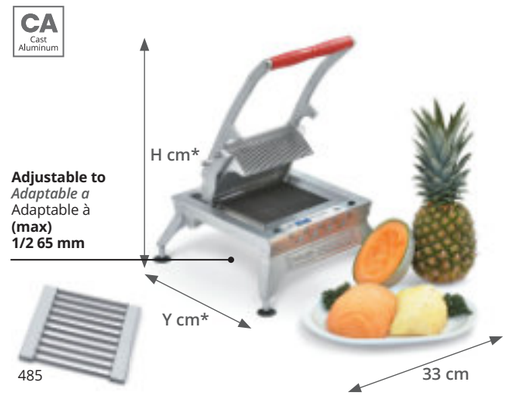
5x Faster / *Más rápido*

403NH Fruit & vegetable slicer

Rebanadora de frutas y verduras

Coup-fruit et légumes

CA Cast Aluminum



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR				
403NH		6,4	28	1

***Y 33,6 cm H 50,8 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***Y 55,7 cm H 23,3 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR				
485		6,4	28	1

Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.

Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.

500N Onion cutter

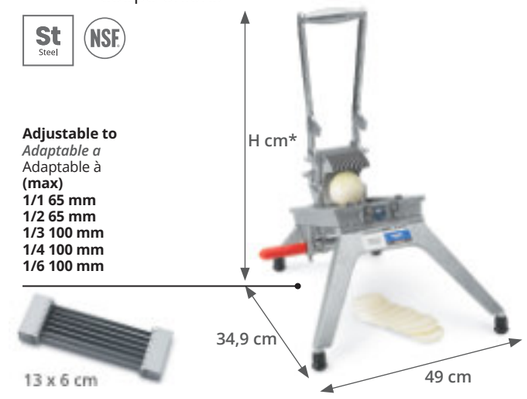
ONION KING®

Cortador de cebollas

Coupe-onions

St Steel

NSF



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR				
500N		4,8	13	1
501N		6,4	11	1

***H 49 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***H 39,4 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	FOR / *PARA* / POUR	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
509	500N	4,8	13	1
511	501N	6,4	11	1

Exact slice thickness / ***Espesor de rebanada exacto*** **/** Épaisseur de tranches exacte

2,5x Faster / *Más rápido*

15604 Bloom onion cutter

Cortador cebollas en flor

Coupe onion en fleur

CA Cast Aluminum NSF



REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
15604	24	1

***H 76,2 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***H 48,3 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
15601	24	1

Constructed from heavy duty cast aluminum.
Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
En aluminium coulé ultra-robuste.

Features precision edged stainless steel blades.
Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Lames inox de précision.

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


15601

INSTABLOOM® II

REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
15604	24	1

***H 76,2 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***H 48,3 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
15601	24	1

5.2 Manual food processors

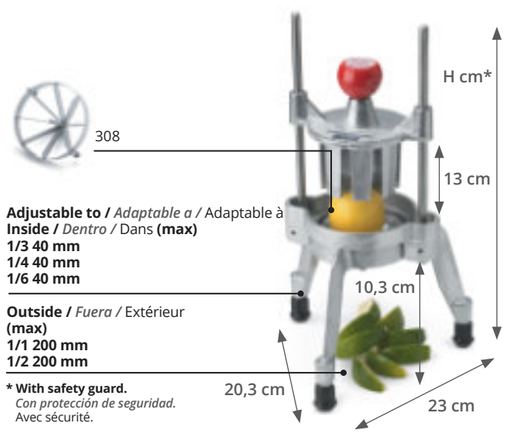
Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

606N Tomato and lemon wedger

Cortador seccionador de tomates y cítricos
Diviseur à tomates et agrumes

CA Cast Aluminum · NSF

WEDGEMASTER™



Adjustable to / *Adaptable a /* Adaptable à
Inside / *Dentro /* Dans **(max)**
1/3 40 mm
1/4 40 mm
1/6 40 mm

Outside / *Fuera /* Extérieur
(max)
1/1 200 mm
1/2 200 mm

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

REF	Section / *Secciones* Quartiers	Ships with blades *Se vende con cuchillas* Description de la coupe	
606N	6	306/336	1
808N	8	308/338	1

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS			
306		6	1
308		8	1

***H 40,6 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 40,3 cm** **Closed /** *Cerrado /*Fermé

3x Faster / *Más rápido*

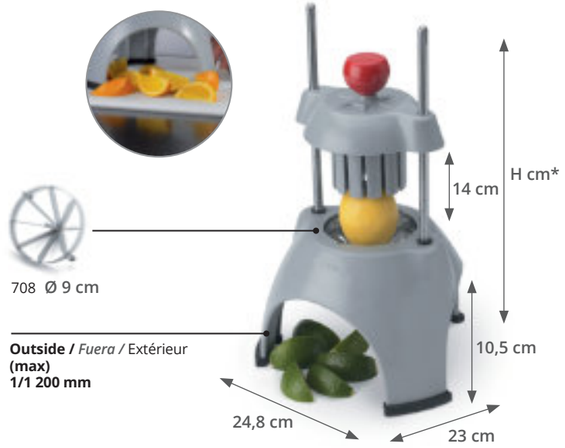


700-1 Tomato and lemon wedger

Cortador seccionador de tomates y cítricos
Diviseur à tomates et agrumes

PC Polycarbonate · NSF

WEDGEMASTER™ II



Outside / *Fuera /* Extérieur
(max)
1/1 200 mm

REF	Section / *Secciones* / Quartiers	
700-1	6	1
700-4	8	1

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS			
704		4 🔴	1
706		6 🔵	1
708		8 🔴	1
712		12 🔵	1

***H 40,6 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 38,7 cm** **Closed /** *Cerrado /*Fermé

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

Compatible 🔴 🔵

3x Faster / *Más rápido*



P937 Versatil machine

Máquina multi-usos
Machine universel

St Steel



Juicer
Exprimidor zumos
Presse-fruits



REF	H cm	
P937000	80	1

French fry cutter
Cortador patatas
Coupe frites



Apple cutter & corer
Cortador manzanas
Vide et coupe pommes



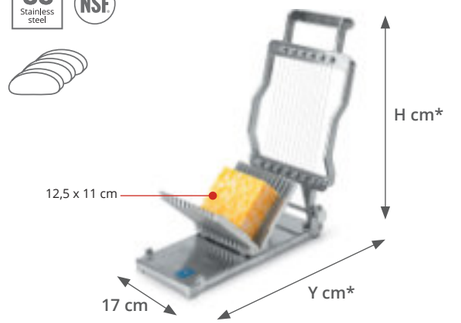
REF	H cm	
RE937001	**French fry cutter spare part** *Recambio cortador patatas* Coupe frites (pièce rechange)	1
RE937002	**Apple cutter spare part** *Recambio cortador manzanas* Coupe pommes (pièce rechange)	1
RE937003	**Juicer spare part** *Recambio exprimidor zumos* Press fruits (pièce rechange)	1

1811 Cube cutter

Cortador en cubos
Coupe en cubes

CUBEKING™

SS Stainless steel · NSF



REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	
1811	19,1	1
1812	9,5	1

***Y 33 cm** ***H 34 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***Y 32 cm** ***H 11 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

Replacement wire kit
Juego de alambres de repuesto
Kit de fil de rechange

REF	
1823	1

Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.



P9759 Tomatoes slicer

Cortador de tomates

Coupe tomates

Al Aluminium · Pl Plastic



REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	cm	
P975900	6,4	39 x 21,5 x 20	1
RE975901	6,4	25 x 6,8	12

Al Aluminium · SS Stainless steel



RE975901
Blade / *Cuchilla* / Lame

5x Faster
Más rápido

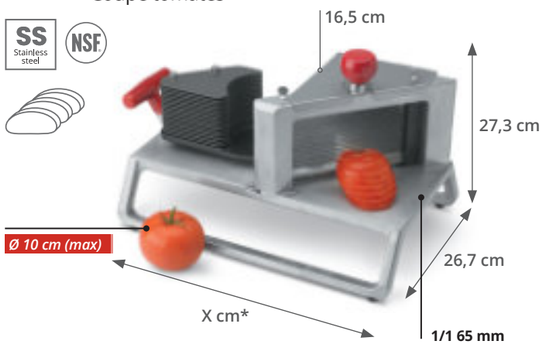
15105 Tomatoes slicer

Cortador de tomates

Coupe tomates

INSTASLICE™

SS Stainless steel · NSF





16,5 x 7,5 cm
^ Scalloped
Festoneada
Festonné



16,5 x 7,5 cm
^^ Straight
Recta
Droit

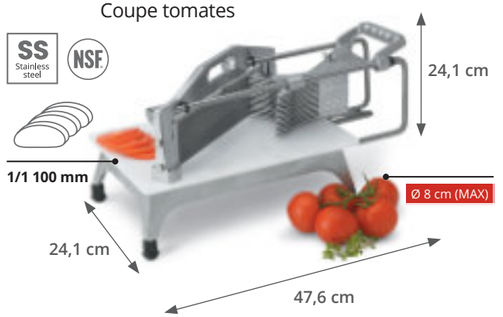
0644N Tomatoes slicer

Cortador de tomates

Coupe tomates

TOMATO PRO™

SS Stainless steel · NSF



REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	
0644N**	6,4	11	1

^ With safety guard.
Con protección de seguridad.
Avec sécurité.

Holds firmly on countertop.
Permite sujeción a la mesa.
Fixation ferme sur la table.

Replacement blade item
Cuchilla de reemplazo
Lame de recharge

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	
****0654**	6,4	11	1

5x Faster
Más rápido



0653



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
15105^	∿∿∿	4,8	16	1
15104^	∿∿∿	9,5	8	1
15103^	∿∿∿	6,4	12	1

***X 44,5 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***X 40,6 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

Replacement blade item
Cuchilla de reemplazo
Lame de recharge

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	
15115^	∿∿∿	4,8	16	1
15209^^	—	4,8	16	1
15113^	∿∿∿	6,4	12	1
15114^	∿∿∿	9,5	8	1

'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.
Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.

5x Faster / *Más rápido*

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

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

P9640 St/Steel can opener

Abrelatas industrial acero inoxidable

Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable

SS Stainless steel



55 cm
Maximum height of cans.
Altura máxima de las latas.
Hauteur maximale des boîtes.

REF	H cm	
P964001	60	6

Knife (spare part)
Cuchilla de recambio
Couteau (pièce de rechange)

REF	
RE964100	8

Wheel (spare part)
Rodillo de recambio
Rouleau (pièce de rechange)

REF	
RE964200	1

P390 St/Steel egg slicer

Cortahuevos guitarra de acero inox

Coupe-oeuf en acier inox

SS Stainless steel



REF	cm	
P390000	7,7 x 9,4	120

P3901 2 way egg cutter

Cortahuevos doble uso

Coupe-oeuf 2 utilisations

Mt Metal



REF	W x D x H cm	
P390100	11,5 x 9,5 x 3,5	48

P938 Garlic Press

Prensa ajos

Presse-ail

SS Stainless steel



REF	
P938000	24

P610 Apple cutter & corer

Cortador y descorazonador manzanas

Vide et coupe pommes

SS Stainless steel

St/Steel blades with cast aluminium frame
Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición
Lames inox et manche en aluminium fonté



REF	Ø cm	
P610000	8,5	24

P9755 "V" shaped mandoline slicer

Mandolina corte "V"

"V" mandoline

Pl Plastic





Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm)
Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm)
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm)

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

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* / Lames	
P975501	4 / 7	24 / 12	8

P9756 Mandoline

Mandolina

Mandoline

SS Stainless steel





Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm)
Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm)
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm)

Slice, wavy slice and sticks.
Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.

REF	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* / Lames	
P975600	4 / 9	23 / 11	8

1400 Tomato corer

TOMATO KING®

Descorazonador de tomates

Permet d'ôter le coeur de la tomate

SS Stainless steel



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

Bulk pack
Paquete a granel
Paquet en vrac

REF	
1400	144

15149 Sanitary gel lubricant

PETROL GEL

Gel lubricante sanitario

Gel lubrifiant sanitaire



REF	ml	
15149	118	1



RAW FISH
PESCADO CRUDO
POISSON CRU

RAW MEAT
CARNE CRUDA
VIANDE CRU

RAW POULTRY & CHIKEN
CARNE CRUDA DE AVE
VIANDE CRU ET VOLAILLES

ALLERGEN-FREE
ANTIALÉRGICO
ANTI ALLERGIQUE

BAKERY & DAIRY
PAN Y LÁCTEOS
PAIN ET PRODUITS LAITIERS

COOKED MEAT
CARNE GUISADA
VIANDE CUISINÉE

FRUIT & VEGETABLES
FRUTA Y VEGETALES
FRUIT ET LÉGUMES

PRESENTATION
PRESENTACIÓN
PRÉSENTATION

We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different parterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

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.

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilite de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux materiaux differents: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.

HD PE 500

MAIN FEATURES

The cutting boards made of High Density Polyethylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

· High DURABILITY
· 25% more resistence to ABRASION
· Higher Fusion temperature: 135,4 °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.

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.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moleculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes proprietés:

· Longue DURÉE
· 25% plus résitant à l'ABRASION
· Température de fusion: 135,4 °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 régulation 1935/2004.

Cutting boards 5.3

Tablas de corte
Planches à découper

P9118 30 x 20 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911801		30 x 20 x 2	1
P911802		30 x 20 x 2	1
P911803		30 x 20 x 2	1
P911804		30 x 20 x 2	1
P911805		30 x 20 x 2	1
P911806		30 x 20 x 2	1
P911808		30 x 20 x 2	1

P9113 GN 1/1

PE Polyethylene



With groove
Con ranura
Avec rigole

With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911301		53 x 32,5 x 2	5
P911302		53 x 32,5 x 2	5
P911303		53 x 32,5 x 2	5
P911304		53 x 32,5 x 2	5
P911305		53 x 32,5 x 2	5
P911306		53 x 32,5 x 2	5

P9112

PE Polyethylene



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911201		40 x 30 x 2	6
P911202		60 x 40 x 2	3

P9117 GN 1/2 320 x 265 x 20

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911701		32 x 26,5 x 2	1

P9120 40 x 20 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P912001		40 x 20 x 2	1

P9114 40 x 30 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500

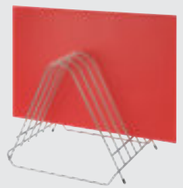


With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911401		40 x 30 x 2	1
P911402		40 x 30 x 2	1
P911403		40 x 30 x 2	1
P911404		40 x 30 x 2	1
P911405		40 x 30 x 2	1
P911406		40 x 30 x 2	1
P911408		40 x 30 x 2	1

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

Stand for GN lids
Soporte para tapas GN
Support pour couvercles GN



UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

5.3 Cutting boards

Tablas de corte

Planches à découper

P9119 50 x 30 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500

With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911901		50 x 30 x 2	1
P911902		50 x 30 x 2	1
P911903		50 x 30 x 2	1
P911904		50 x 30 x 2	1
P911905		50 x 30 x 2	1
P911906		50 x 30 x 2	1
P911908		50 x 30 x 2	1

P9115 GN 1/1 53 x 32,5 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911501		53 x 32,5 x 2	1
P911502		53 x 32,5 x 2	1
P911503		53 x 32,5 x 2	1
P911504		53 x 32,5 x 2	1
P911505		53 x 32,5 x 2	1
P911506		53 x 32,5 x 2	1
P911508		53 x 32,5 x 2	1

P9116 60 x 40 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	
P911601		60 x 40 x 2	1
P911602		60 x 40 x 2	1
P911603		60 x 40 x 2	1
P911604		60 x 40 x 2	1
P911605		60 x 40 x 2	1
P911606		60 x 40 x 2	1
P911608		60 x 40 x 2	1

P9135 Bar

PE Polyethylene · HD PE 500



Without feet
Sin pies
Sans pieds

REF	Color	W x D x H cm	
P913501		16 x 25 x 1	1
P913601		25 x 20 x 1	1
P913701		30 x 20 x 1	1
P913901		32 x 24 x 1	1

P911407

PE Polyethylene · HD PE 500



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	W x D x H cm	
P911407	40 x 30 x 2	1
P911507	53 x 32,5 x 2 (1/1)	1
P911607	60 x 40 x 2	1

P9130 Cutting board table

Mesa de corte

Table de découpe

PE Polyethylene · HD PE 500



With groove
Con ranura
Avec rigole

Delivered without the GN container
No incluye contenedor Gastronorm
Livré sans le bac GN

Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan
Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3

REF	Color	W x D x H cm	
P913000		65 x 40 x 11	1

P901 St/Steel vegetable picker

Recogeverduras inox

SS Stainless steel

Pelle à legumes inox



REF	cm	
P901014	14 x 10	1
P901018	18 x 12	1



5.4 Measuring utensils

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

47058 Oval measuring scoop

Cuchara oval medidora
Cuillère à mesurer ovale

SS Stainless steel

NEW!



REF	L cm	ml	
47058	25,5	120	12

47054 Set 3 measuring oval scoops

Set de 3 cucharas ovales medidoras
Set de 6 cuillères à mesurer ovales

SS Stainless steel

NEW!



REF	ml	
47054	30 / 60 / 120	5

4702 Long handle round measuring spoon

Cuchara medidora redonda mango largo
Cuillère à mesurer ronde à long manche

SS Stainless steel

NEW!



REF	ml	
47025	1	12
47026	2	12
47027	5	12
47028	15	12
47029	30	12

47031 5 piece round measuring spoon long handle

Set de 5 cucharas medidoras con mango
Set de 5 cuillères à mesurer avec poignée

SS Stainless steel

NEW!



REF	ml	
47031	30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25	12

44572 5-piece measuring ladle set

Set de 5 cucharones medidores
Set de 5 cuillères à mesurer

SS Stainless steel

NEW!



REF	ml	
44572	15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5	12

46588 6-piece oval measuring spoon set

Set de 6 cucharas ovales medidoras
Set de 6 cuillères à mesurer ovales

SS Stainless steel

NEW!



REF	ml	
46588	15 / 10 / 5 / 2,5 / 1,25 / 0,625	12

46589 4- staightside measuring spoon set.

Set de 4 cucharas medidoras
Set de 4 cuillères à mesurer

SS Stainless steel

NEW!



REF	ml	
46589	30 / 15 / 10 / 5	12

47119 4- piece measuring cup set

Set 4 tazas medidoras
Set de 4 tasses à mesurer

SS Stainless steel

NEW!



REF	ml	
47119	240 / 120 / 80 / 60	12

47118 4-piece round measuring spoon set

Set 4 cucharas medidoras redondas
Set de 4 cuillères à mesurer rondes

SS Stainless steel

NEW!



REF	ml	
47118	15 / 5 / 2,5 / 1,25	12

P6045 St/Steel 4 pcs set measuring cups

Juego 4 cazos de medidas inox
Set 4 casseroles doseur

SS Stainless steel



REF	ml	
P604500	59 - 78 - 118 - 236	12

466 Ramekins

Ramekin
Ramequin

SS Stainless steel

NEW!



REF	Ø cm	ml	
46654	5,7	59	12
46655	6,7	89	12
46661	7,6	118	12

4665 Measuring ramekins

Ramekin medidor
Ramequin à mesurer

SS Stainless steel

NEW!

Capacities clearly stamped on product

Capacidades claramente indicadas en el producto

Capacités indiquées sur le produit



REF	Ø cm	ml	
46656	7,9	118	12
46657	9,8	236	12
46658	11,2	354	12
46659	12,3	473	12

5.4 Measuring utensils

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

95160 Graduated measuring cup set

NEW!

SS Stainless steel

Kit tazas medidoras
Kit tasses à mesurer



REF	Ø cm	Lts	
95160	8,8	0,47	6
95320	11,7	0,90	6
95640	9,0	1,90	6

682-683 Aluminum measuring cups

NEW!

Al Aluminium

Tazas medidoras de aluminio
Tasses à mesurer en aluminium



REF	H cm	Lts	
68297	10,6	0,5	6
68296	14,0	0,9	6
68351	18,0	1,9	6
68352	23,5	3,8	6

P604 Measuring jug

SS Stainless steel

Jarra de medidas
Pot mesureur



REF	Lts	
P604001	1,00	1
P604002	2,00	1

P846 Polypropylene measuring jug

PP Polypropylene

Jarra de medidas en polipropileno
Pot mesureur en polypropylène

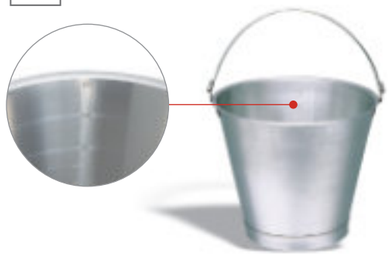


REF	Lts	
P846025	0,25	25
P846050	0,50	16
P846100	1,00	12
P846200	2,00	12
P846300	3,00	10

P603 Bucket with base

SS Stainless steel

Cubo con base
Seau avec base



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P603012	31,0	28,50	12,00	1
P603015	32,5	32,50	15,00	1

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

P609 Electronic scale

Balanza digital
Balance electronique



Power cable not included. Battery powered
Cable de alimentación no incluido. Funciona con pilas
Câble d'alimentation non inclus. Fonctionne avec des piles

REF	kg	min. g	
P609010	10	20	6

P6092 Digital kitchen scale

SS Stainless steel

Balanza digital
Balance electronique



Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered
Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED. Fonctionne avec des piles

REF	kg	min. g	d (g)	
P609200	15	40	1	10

P6097 Electronic kitchen scale

ABS

Balanza electrónica
Balance electronique



High accuracy
Multi-function weight and counting
Energy-saving system
Plastic Platform.

Gran precisión
Multifunción de peso
Contador de piezas
Sistema ahorro energía
Bandeja de plástico.

Haut précision
Multi-function des poid
Compteur des pièces
Système d'economie d'energie
Plateau en plastique.

Ref	kg	Grs	Surface / *Plataforma* / Plateau Ø cm	
P609705	5	1	11	60

P9804 Infrared thermometer with laser pointer

Pl Plastic

Termómetro infrarrojos con mira laser
Thermomètre infra-rouge a visée laser



LCD Display
Pantalla LCD
Écran LCD

IDEA!

Non-contact temperature measure food's surface.
Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.
Ideal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.

REF	L cm	Temp.	
P980400	17	-60 °C / +500 °C	1

P611 Kitchen timer alarm

Pl Plastic

Reloj de cocina digital
Minuteur de cuisine



Battery not included
Pila no incluída
Pile non incluse

REF	W x D x H cm	
P611000	6,8 x 6,8 x 2,5	200

P9802 Cooking thermometer

Pl Plastic

Termómetro de cocción
Thermomètre à cuisson



With plastic protection
Con protección de plástico
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp. max.	
P980200	28	100 °C	1

5.4 Measuring utensils

Elementosde medida
Ustensilesde mesure

P9816 Cooking thermometer

Termómetro de cocción
Thermomètre à cuisson

SS Stainless steel · Pl Plastic



With plastic protection
Con protección de plástico
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp.	
P981600	17	-10 °C / +200 °C	1

P981650 Pocket thermometer with protection

Termómetro bolsillo con protección
Thermomètre de poche avec protection

SS Stainless steel · Pl Plastic · NSF



REF	L cm	Temp.	
P981650	14,3	-40 °C / +70 °C	72

P9815 Cooking thermometer with timer

Termómetro digital de cocción con temporizador
Thermomètre à cuisson avec temporiseur

Pl Plastic



REF	guage + cable *sonda + cable* sonde + câble L cm	Temp.	
P981500	9	0 °C / +200 °C	1

White plastic.
Magnetic base for attachment on metal surface.
Programmable temperature/time, with alarm signal.
St/Steel probe and wire cable.

Plástico blanco.
Base magnética para sujeción en superficies de metal.
Temperatura/tiempo programable con señal de alarma.
Sonda de acero inoxidable y cable alambre.

Plastique blanc.
Base magnétique pour l'attacher à une surface métallique.
Température/temps programmable avec sonnette d'alarme.
Sonde inox et filet.

P9800 Cold storage thermometer

Termómetro nevera
Thermomètre congelateur

SS Stainless steel · Pl Plastic



Enameled finish
Acabado esmaltado
Émaillé

REF	L cm	Temp.	
P980000	28	-30 °C / +50 °C	1

P98005 Horitzontal refrigerator thermometer

Termómetro nevera horizontal
Thermomètre congelateur horizontal

SS Stainless steel · Pl Plastic



REF	cm	Temp.	
P980050	13,5 x 3,5	-40 °C / +20 °C	72

Mitt 5.5

Manopla
Gan

P9473 Heat protection gloves

Guantes protección térmica
Gants protection thermique

Te Textile · Ni Nitrile · CE



Sold in pairs
Se venden por pares
Vendues par paires

- Resistant to contact heat. 100ºC for 15 minutes.
- Great resistance to abrasion, greater durability.
- Resistant to grease, water, oil and dust.

- Resistente al calor por contacto. 100ºC durante 15 minutos.
- Gran resistencia a la abrasión, mayor durabilidad.
- Resistente a grasa, agua, aceite y polvo

- Résistant à la chaleur par contact. 100ºC pendant 15 minutes.
- Grande résistance à l'abrasion, plus grande durabilité.
- Résistant à la graisse, à l'eau, à l'huile et à la poussière

REF	Size / *Talla* / Taille	
P947302	M	1
P947303	L	1

P9477 Silicone oven glove with cotton cover

Manopla silicona con funda algodón
Gant silicone à fourreau coton

Si Silicone



REF	L cm	
P947700	42,5	1

P9474 Silicone oven mitt

Manopla Silicona
Moufle en silicone

Si Silicone



REF	L cm	
P947400	30	1

P9476 Silicone pot-grabber

Paño de silicona
Torchon en silicone

Si Silicone



REF	cm	
P947600	17,5 x 17,5	12

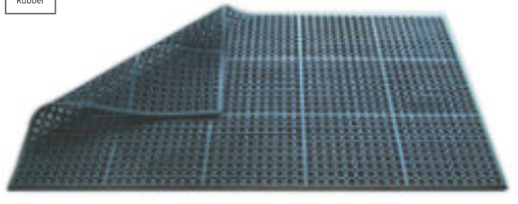
Natural rubber mats

Alfombras caucho
Tapis en caoutchouc

P26000 Mat

Alfombra
Tapis

Ru Rubber · REACH COMPLIANT



REF	W x D x H cm	
P26000	90 x 150 x 1,20	1

P26001 Mat

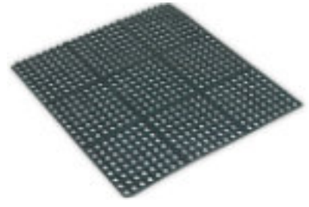
Alfombra
Tapis

Ru Rubber · REACH COMPLIANT

You can connect these mats forming bigger surfaces.

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.

Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.



REF	W x D x H cm	
P26001	90 x 90 x 1,20	1



6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería

Ustensilesà glace et pâtisserie

6.1 **ICE-CREAM UTENSILS** 152
UTENSILIOS HELADERÍA
USTENSILESPOUR GLACE

6.2 **PASTRY UTENSILS** 154
UTENSILIOS DE PASTELERÍA
USTENSILES DE PÂTISSERIE

6.3 **NON-STICK MOULDS** 163
MOLDES ANTIADHERENTES
MOULES ANTI-ADHÉSIFS

6.4 **PASTRY CUTTER** 166
CORTAPASTAS
DÉCOUPOIRS

6.5 **ST/STEEL PASTRY MOULDS** 167
MOLDES ACERO INOXIDABLE
MOULES EN ACIER INOX

6.6 **BAGS AND TUBES** 170
MANGAS Y BOQUILLAS
POCHES ET DOUILLES

6.7 **FLEXIPAN MOULDS** 175
MOLDES FLEXIPAN
MOULES FLEXIPAN

6.8 **SILICONE MOULDS** 182
MOLDES SILICONA
MOULES SILICONE

47169 Ice cream scoop
Racionador de helado
Cuillère à glace

SS Stainless steel



REF	Size *Tamaño*	L cm	ml	
47169	14	68,0	26	10
47170	20	46,0	46	10
47171	24	38,0	38	10
47172	30	28,0	28	10
47200	40	22,2	22	10

47150 Round squeeze disher
Racionador helado
Doseur à presser ronde

SS Stainless steel



REF	Size *Tamaño*	L cm	ml	
T7206	6	23,2	158	12
47150	8	23,2	118	12
47151	10	22,5	92	12
47152	12	22,5	81	12 NEW
47153	16	21,6	59	12
47154	20	21,6	44	12 NEW
47155	24	21,0	41	12
47156	30	21,0	37	12 NEW
47157	40	20,3	26	12
47158	50	20,0	18	12 NEW
47159	60	19,7	17	12
47160	70	19,7	14	12
47161	100	19,1	11	12

P331 Ice cream scoop
Racionador de helado
Cuillère à glace

SS Stainless steel



REF	Ø cm	ml	
P331039	3,9	15	120
P331044	4,4	22	120
P331050	5,0	32	120
P331056	5,6	46	120
P331059	5,9	54	120
P331066	6,6	75	120
P331070	7,0	90	120

P908 Ice cream scoop
Racionador de helado
Cuillère à glace

SS Stainless steel · Mc Methacrylate



REF	Colour / Color / Coleur	L cm	
P908000	**White /** *Blanca /* Blanc	26	50
P908001*	**Clear /** *Transparente /* Trasparente	26	100
P908002	**Red /** *Roja /* Rouge	26	100
P908003	**Blue /** *Azul /* Bleu	26	1
P908004	**Yellow /** *Amarilla /* Jaune	26	1

47274 Ice cream scoop
Racionador helado
Cuillère à glace



REF	Color	Size *Tamaño*	Bol cm	L cm	ml	
47274		10	5,4	19,5	118,3	12
47275		12	5,2	19,5	88,7	12
47276		16	4,8	19,5	73,9	12
47277		20	4,4	19,0	59,1	12
47278		24	4,1	19,5	44,4	12
47279		30	3,7	19,0	29,6	12

P914 36 x 16,5 cm

18/10 Stainless steel



REF	W x D x H cm	Lts	
P914080	36 x 16,5 x 8	3,4	10
P914120	36 x 16,5 x 12	5,0	10
P914150	36 x 16,5 x 15	7,0	10

P915 36 x 25 cm

18/10 Stainless steel



REF	W x D x H cm	Lts	
P915080	36 x 25 x 8	5,4	10

P9161 360 x 165 mm

PC Polycarbonate



REF	cm	H cm	Lts	
P916120	36 x 16,5	12	5	1

P917 360 x 250 mm

PC Polycarbonate



REF	W x D x H cm	Lts	
P917080	36 x 25 x 8	3,4	1

P9160 Polycarbonate lid
Tapa policarbonato
Couvercle en polycarbonate

PC Polycarbonate



Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.

REF	cm	
P916000	36 x 16,5	1

P332 Ice cream cup
Copa helado
Coupe à glace

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P332095	9,5	8,5	0,15	100
P332010	10,5	6,0	0,17	120

SS Stainless steel

P120101 GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie

NEW!



REF	GN	W x D x H cm	
P120101	1/2	32,5 x 26,5 x 1	1

P230101 GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie

NEW!



REF	GN	W x D x H cm	
P230101	2/3	35,3 x 32,5 x 1	1

P110101 GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie

NEW!



REF	GN	W x D x H cm	
P110101	1/1	53 x 32,5 x 1	1

P306 Mixing boiler
Caldero timbal
Bol mixeur



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P306035	35	18	10	1

P3070 Boiler
Caldero fondo plano
Bassine à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307020	20	10,5	2,2	1
P307025	25	11,5	3,5	1
P307030	30	14,0	6,0	1
P307035	35	14,5	8,5	1
P307040	40	16,5	13,0	1
P307045	45	17,5	20,0	1
P307050	50	20,0	25,0	1
P307060	60	22,5	45,0	1
P307070	70	24,5	65,0	1

P3071 Conical boiler
Caldero fondo bombeado
Bassine à fond bombé / *Kessel*



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307125	25	13,0	3,8	1
P307130	30	16,0	6,5	1
P307140	40	19,0	13,0	1
P307150	50	23,5	25,0	1

P356 Kitchen bowl
Fuente honda cónica
Bassine pâtissière

18/10 Stainless steel



Outer sizes
Medidas exteriores
Dimensions extérieures

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P356016	16	5,5	0,65	96
P356020	20	7,5	1,30	72
P356024	24	8,5	2,10	36
P356028	28	11,0	3,70	36
P356032	32	12,5	6,00	24

479 Stainless Steel mixing bowl
Bol inox. semi-esférico
Bassine inox demi-ronde

SS Stainless steel



REF	Ø cm	Lts	
47933	24	2,8	12
47934	28	3,8	12
47935	30	4,7	12
47938	35	7,6	12
47943	40	12,0	6

P764 Hemispherical mould
Molde semiesférico
Demi-sphérique

18/10 Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P764008	8	4,0	0,13	1
P764010	10	5,0	0,26	1
P764012	12	6,2	0,45	1

P951 St/Steel scoop
Librador de acero inox
Pelle à farine en acier inox

18/10 Stainless steel



REF	L cm	Lts	
P951010	10	0,1	1
P951015	15	0,4	1
P951019	19	1,0	1
P951024	24	1,7	1

P953 Aluminum scoop
Librador aluminio
Pelle à farine aluminium

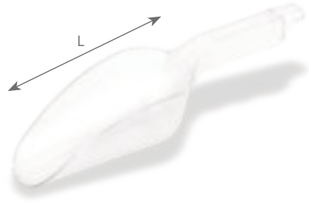
Al Aluminium



REF	L cm	Lts	
P953001	11,0	0,15	72
P953002	15,0	0,35	72
P953003	18,5	0,71	72
P953004	21,5	1,10	48
P953005	25,5	1,71	36

P952 Polycarbonate scoop
Librador policarbonato
Pelle à farine polycarbonate

PC Polycarbonate



REF	L cm	Lts	
P952001	13,0	0,17	72
P952002	15,5	0,35	72
P952003	17,5	0,71	48

SS Stainless steel

P316 Whisk (12 wires)
Batidor (12 varillas)
Fouet (12 fils)

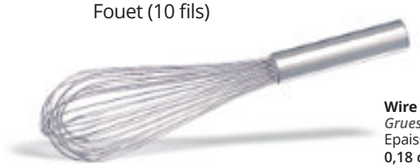
BEST SELLER



Wire thickness
Grueso varilla
Epaisseur des fils
0,13 cm

REF	L cm	
P316025	25	120
P316030	30	120
P316035	35	120
P316040	40	120
P316045	45	120
P316050	50	120

P3161 Whisk (10 wires)
Batidor (10 varillas)
Fouet (10 fils)



Wire thickness
Grueso varilla
Epaisseur des fils
0,18 cm

REF	L cm	
P316125	25	120
P316130	30	120
P316135	35	120
P316140	40	120
P316145	45	120
P316150	50	120

P354 Heavy whisk (8 wires)
Batidor grueso (8 varillas)
Fouet épais (8 fils)



Wire thickness
Grueso varilla
Epaisseur des fils
0,24 cm

REF	L cm	
P354025	25	120
P354030	30	120
P354035	35	120
P354040	40	120
P354045	45	120
P354050	50	120

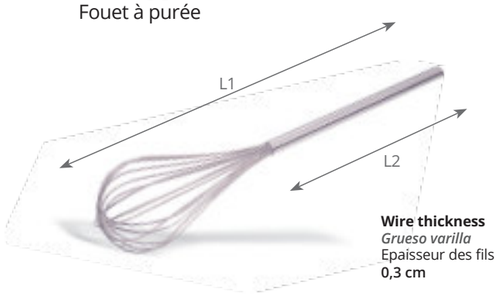
P959 Whisk with anti-slip ABS handle (8 wires)
Batidor mango ABS antideslizante (8 varillas)
Fouet avec poignée ABS anti-crispation (8 fils)



Wire thickness
Grueso varilla
Epaisseur des fils
0,2 cm

REF	L cm	
P959025	25	96
P959030	30	1
P959035	35	48
P959040	40	48
P959045	45	24
P959050	50	24

P393 Big whisk
Batidor gigante
Fouet à purée



Wire thickness
Grueso varilla
Epaisseur des fils
0,3 cm

REF	L1 cm	L2 cm	
P393080	80	45	12
P393100	100	65	12
P393125	125	90	12

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

246 °C

NSF



REF	L cm	L mango cm	
47002	26	12	12
47003	31	12	12
47004	36	12	12
47005	41	12	12

P398 Rubber spatula
Espátula de goma
Spatule en caoutchouc

EVA



REF	L cm	
P398024	25,5	72
P398035	33,0	72
P398042	41,0	72

Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaiselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

P398290 Narrow rubber spatula
Espátula estrecha goma
Spatule étroite en caoutchouc

EVA



IDEA! **Perfect to empty small jars**
Perfecta para vaciar tarros
Parfait pour vider des petits pots

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P398290	8,8 x 3,3	25,5	72

P3981 High heat silicone spatula. Bowl scraper
Espátula silicona alta temperatura
Spatule silicone haute température

Si Silicone

Heat reasistance to 260 °C
Resistente hasta 260 °C
Résistante à 260 °C



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P398125	9 x 6	25	72
P398135	11 x 7	35	72
P398140	11 x 7	40	72

P3982 High heat silicone spoon
Cuchara silicona alta temperatura
Cuillère silicone haute température

Si Silicone

Heat reasistance to 260 °C
Resistente hasta 260 °C
Résistante à 260 °C



REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	
P398225	9 x 6	25	144
P398235	11 x 7	35	144
P398240	11 x 7	40	144

P9602 Multi-purpose spatula
Espátula multi-usos
Spatule multi-usage

PS Polystyrene
PE Polyethylene

-5 °C
+70 °C



REF	L cm	
P960225*	**25**	200
P960230*	**30**	200
P960235**	**35**	200

* **Polyestyrene /** *Poliestireno /* Polyestyrène
** **Polyethylene /** *Polietileno /* Polyéthylène

P807 Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes

PI Plastic



REF	
P807000	24

P839 Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes

PO Polyacetal



REF	
P839000	12

P840 Lattice cutting roller
Rodillo enrejado
Rouleau découpoir

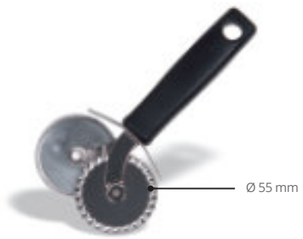
PO Polyacetal



REF	
P840000	1

P842 Double pastry cutter. Plain and serrated
Cortapastas doble. Liso y rizado
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée

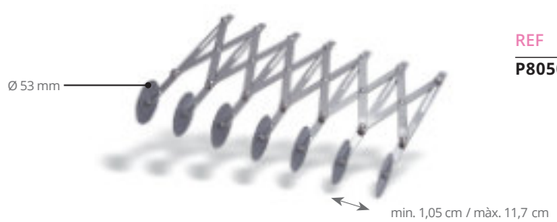
SS Stainless steel



REF	
P842000	12

P805 Extendable cutter roller 7 castors
Cortapastas extensible 7 ruedas
Rouleau extensible 7 roulettes

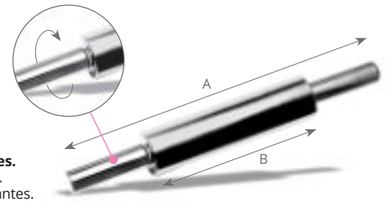
SS Stainless steel



REF	
P805000	36

P801 St/Steel rolling pin
Rodillo acero inox
Rouleau pâtissier acier inox

SS Stainless steel

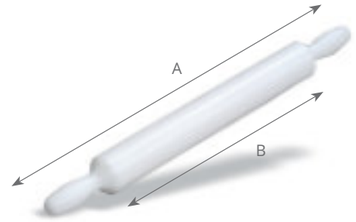


Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	
P801040	40	20	5,1	12
P801048	48	25	6,4	8

P802 Polyethylene rolling pin with handles
Rodillo polietileno con asas
Rouleau en polyéthylène avec poignées

PE Polyethylene



REF	A cm	B cm	Ø cm	
P802000	60	40	4,8	1

P803 Polyethylene rolling Pin without handles
Rodillo polietileno sin asas
Rouleau en polyéthylène Sans poignées

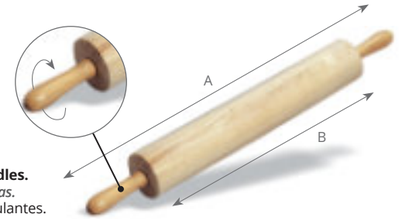
PE Polyethylene



REF	L cm	Ø cm	
P803000	50	4,8	1

P804 Wooden rolling pin
Rodillo de madera
Rouleau en bois

Wo Wood



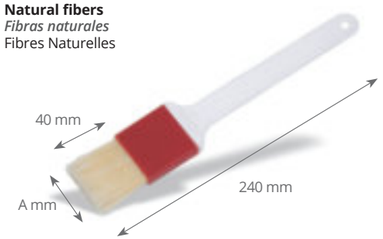
Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	
P804000	67,5	45,5	7,7	6

P845 Polyamide brush
Pincel de poliamida
Pinceau en polyamide

Pa Polyamide

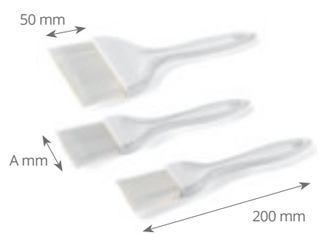
Natural fibers
Fibras naturales
Fibres Naturelles



REF	A cm	
P845040	4,0	12
P845050	5,0	12
P845060	6,0	12
P845075	7,5	12

P8451 Plastic brush + nylon bristle
Cepillo plástico + cerdas nylon
Pinceau plastique + poils nylon

PI Plastic Ny Nylon



REF	A cm	
P845138	3,8	144
P845155	5,5	144
P845110	10,0	72

P8725 Scraper ABS handle
Rasqueta mango ABS
Raclette manche ABS

SS Stainless steel



REF	cm	
P872500	21 x 14,5	144

P848 Double cake divider
Marcador de tartas doble
Séparateur de portions double

PP Polypropylene

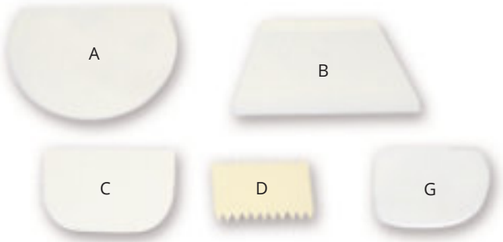
Ø Total: 26,5 cm



REF	Portions / *Porciones*	
P848008	8 / 12	1
P848014	14 / 16	1

P836 Polypropylene scrapers
Rasquetas de polipropileno
Raclettes en polypropylène

PP Polypropylene



REF		cm	
P836200	A	20,4 x 15,1	1
P836215	B	22,1 x 13,0	100
P836147	C	15,1 x 10,2	100
P836110	D	11,2 x 7,8	100
P836120	G	12,8 x 9,0	100

P979 Pastry torch by gas
Soplete cocina
Torche à caraméliser

ABS Al Aluminium CE

120 min.
Lenght / *Duración /* Durée

REF	cm	
P979100	10 x 13,6	36
P979200	13 x 17,5	1
P979000	16,5 x 21	20

IDEA!

Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brulee, caramelization
Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation



P979000
Super strong flame
Llama super fuerte
Flamme extra fort



P979200
Strong flame
Llama fuerte
Fort flamme



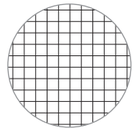
P979100
Standar flame
Llama normal
Flamme normal

P350 St/Steel sieves
Cedazos en acero inox
Tamis en acier inox

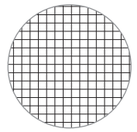
SS Stainless steel



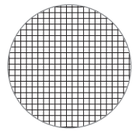
Detail of the 6 sieves at real scale.
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.



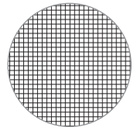
REF	Ø cm	Num	Mesh size / *Luz de malla* Maillage cm	
P350230	30	10	0,2	6
P350235	34	10	0,2	6



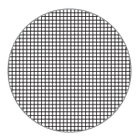
REF	Ø cm	Num	Mesh size / *Luz de malla* Maillage cm	
P350330	30	14	0,14	6
P350335	34	14	0,14	6



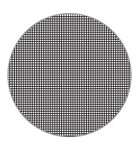
REF	Ø cm	Num	Mesh size / *Luz de malla* Maillage cm	
P350426	26	20	0,085	6
P350430	30	20	0,085	6
P350435	34	20	0,085	6
P350440	40	20	0,085	6



REF	Ø cm	Num	Mesh size / *Luz de malla* Maillage cm	
P350530	30	25	0,071	6
P350535	34	25	0,071	6



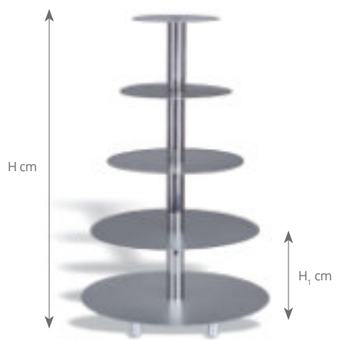
REF	Ø cm	Num	Mesh size / *Luz de malla* Maillage cm	
P350630	30	35	0,05	6
P350635	34	35	0,05	6



REF	Ø cm	Num	Mesh size / *Luz de malla* Maillage cm	
P350730	30	50	0,030	6
P350735	34	50	0,030	6

P837 Aluminium cake stand
Expositor de tartas de aluminio
Présentoir de tartes en aluminium

Al Aluminium



REF	H cm	H_1 cm	Ø cm	
P837003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	1
P837005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1
P837007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1

P830 Confectionery funnel
Embudo dosificador
Entonnoir doseur

SS Stainless steel

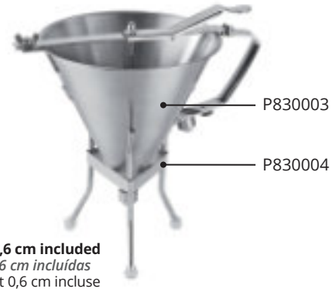


Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluídas
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	
P830001	1	1
P830002	2	1

P830003 Economic confectionery funnel and stand
Embudo dosificador económico y soporte
Entonnoir doseur economique et support

SS Stainless steel



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluídas
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	
P830003	1	12
P830004		12

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 118

P970 Stand for funnel or chinese colander
Soporte para embudo o chino
Support pour entonnoir ou chinois



P830005 Basic confectionery funnel with stand
Embudo dosificador básico con soporte
Entonnoir doseur de base avec support

SS Stainless steel



Funnel and stand sold together.
Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Entonnoir et support vendu ensemble.

REF	Lts	
P830005	1	6

2803 Portion control dispenser
Dispensador con control de porciones
Distributeur contrôle de la partie

PI Plastic · NSF BATTER BOSS®



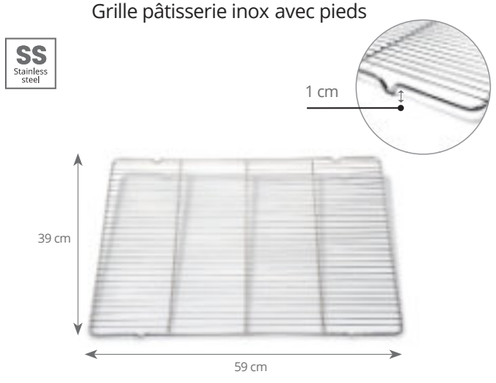
Not recommended for chunky batters.
No se recomienda para batidos espesos.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.

8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.

REF	L	W x D x H cm	
2803-18	1,4	15,6 x 27,6 x 19,1	1

P9095 St/steel pastry grid with feet
Rejilla inox pastelería con pies
Grille pâtisserie inox avec pieds

SS Stainless steel



REF	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	
P909559	3	5	29	2	10

St Steel

P7022 Professional cake mould
Molde cake profesional
Cake embouti professionnel



REF	cm (int.)	H cm	Lts	
P702230	30 x 10,5	8,0	2,0	24

P702 Cake mould
Molde cake
Cake embouti



REF	W x D x H cm	
P702026	26 x 9,5 x 7,5	1
P702028	28 x 10 x 7,5	20

P704 Folding cake mould
Molde para paté o cake desmontable
Pâté ou cake démontable



REF	W x D x H cm	
P704024	24 x 9,5 x 7	1
P704030	30 x 10 x 7,5	20

P709 Baking mould w/removable base
Molde fondo desmontable
Tarte maison a/fond amovible



REF	W x D x H cm	
P709035	35 x 11 x 2,5	1

P707 Small madeleine sheet
Placa madalenas pequeñas
Plaque madeleinettes



2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.
2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.

REF	cm	
P707039	39,5 x 12,5	1

P706 Madeleine sheet
Placa madelenas
Plaque madeleines



2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.

REF	cm	
P706039	39,5 x 20	1

St Steel

PASTRY
PASTELERÍA
PÂTISSERIE

P723 Non-stick spring form
Molde desmontable Antiadherente
Moule rond démontable



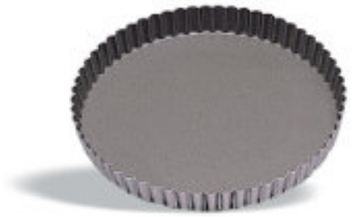
REF	Ø cm	H cm	
P723024	24	7,0	6
P723028	28	7,0	6

P703 High cake mould
Molde para tarta
Manqué rond uni



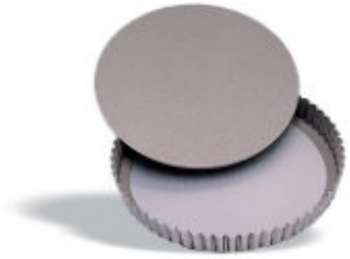
REF	Ø cm	H cm	
P703020	20	4,5	1
P703024	24	5,0	36
P703028	28	5,0	30
P703032	32	5,5	1

P710 Round tart mould with fluted edges
Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec Bord cannelé



REF	Ø cm	H cm	
P710020	20	2,5	50
P710024	24	2,5	40
P710028	28	2,5	36

P711 Flutted edge mould with removable base
Molde rizado fondo desmontable
Tourtière avec fond amovible



REF	Ø cm	H cm	
P711010	10	1,8	240
P711012	12	2,0	144
P711020	20	2,5	50
P711024	24	2,5	40
P711028	28	2,5	36
P711032	32	2,5	30

P708 Savarin mould
Molde savarin
Moule savarin



REF	Ø cm	H cm	
P708008	8	2,0	1
P708022	22	4,5	1
P708024	24	5,0	1

P712 "Trois frères" ring mould
Molde savarin "trois frères"
Moule savarin "trois frères"



REF	Ø cm	H cm	
P712022	22	5,5	1

St Steel

PASTRY
PASTELERÍA
PÂTISSERIE

P713 Oval aspic mould
Molde ovalado para aspic
Moule aspic ovale



REF	cm	H cm	
P713075	7,5 x 5,5	3,8	240

P715 Baba mould
Molde redondo para bizcocho
Baba rond

Rolled edge
Borde vuelto
Bord roulé



REF	Ø cm	H cm	
P715006	6,5	6,0	192

P717 Plain oval boat mould
Molde barquita lisa
Moule Barquette unie



REF	cm	H cm	
P717008	8 x 3,3	1,2	1
P717010	10 x 4,3	1,3	1

P718 10 Wide ribs brioche mould
Molde madalenas con 10 costados
Moule brioche 10 côtes



Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs
Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes

REF	Ø cm	H cm	
P718006	6	2,5	432
P718008	8	3,2	240
P718010	10	3,8	240
P718011	11	4,0	1

P720 Round fluted tart mould
Molde tartaleta acanalada redonda
Moule tartelette ronde cannelée



REF	Ø cm	H cm	
P720005	5	1,2	576
P720006	6	1,2	576
P720007	7	1,2	1
P720008	8	1,2	432
P720010	10	1,8	240
P720012	12	2,0	144

P721 Round plain tart mould
Molde tartaleta redonda lisa
Moule tartelette ronde unie



REF	Ø cm	H cm	
P721005	5	1,2	1
P721006	6	1,2	1
P721007	7	1,2	1
P721008	8	1,2	1
P721010	10	1,2	1

P722 60 "Petits fours" moulds set
Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours"
Boîte de 60 "petits fours"



5 Pieces of each 12 "Petits fours".
5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".

REF	
P722000	1

6.4 Pastry cutter

Cortapastas
Découpoirs



P732 Set of 8 round plain cutters

Caja de 8 cortapastas redondos lisos
Boîte de 8 découpoirs ronds unis

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P732000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P733 Set of 8 round fluted cutters

Caja de 8 cortapastas redondos rizados
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P733000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P796 9 pcs set polyglass plain cutters

Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	
P796000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P7961 9 pcs set polyglass fluted cutters

Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	
P796100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

St/steel pastry moulds 6.5

SS Stainless steel

Moldes acero inoxidable
Moules en acier inox

P780 Tart ring

Aro redondo para tarta
Cercle à tarte



REF	Ø cm	H cm	
P780006	6	2	1
P780008	8	2	100
P780010	10	2	100

P781 "Entremets" ring

Aro redondo para tarta
Cercle à entremets



REF	Ø cm	H cm	
P781006	6	3,5	100
P781008	8	3,5	100
P781010	10	3,5	100

P782 Mousse ring

Aro redondo para mousse
Cercle à mousse



REF	Ø cm	H cm	
P782075	7,5	4,0	100
P782008	8,0	4,5	1
P782010	10,0	4,5	100
P782012	12,0	4,5	1
P782014	14,0	4,5	1
P782016	16,0	4,5	50
P782018	18,0	4,5	50
P782020	20,0	4,5	20
P782022	22,0	4,5	20
P782024	24,0	4,5	20
P782026	26,0	4,5	20
P782028	28,0	4,5	20

P783 Ice cream cake ring

Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin



REF	Ø cm	H cm	
P783006	6	6	100
P783008	8	6	100
P783010	10	6	50
P783012	12	6	1
P783014	14	6	50
P783016	16	6	50
P783018	18	6	50
P783020	20	6	20
P783022	22	6	20
P783024	24	6	20
P783026	26	6	20
P783028	28	6	20
P783030	30	6	6

P785 Mousse ring

Aro redondo para mousse
Cercle à mousse



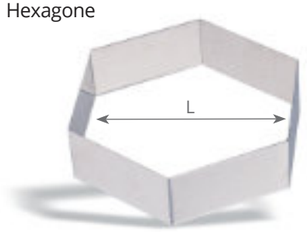
REF	Ø cm	H cm	
P785006	6	4	100
P785008	8	4	100
P785010	10	4	100

IDEA!

Perfect for dishes presentation
Perfecto para presentación de platos
Idéal pour la présentation de plats

P765 Hexagon
Molde hexagonal
Hexagone

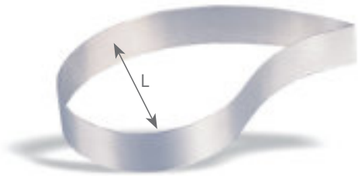
SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	
P765020	20	4,5	1
P765024	24	4,5	1

P768 Tear
Molde forma lágrima
Larme

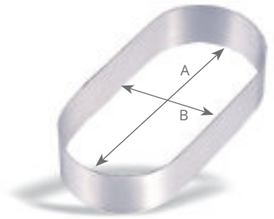
SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	
P768006	6	4,5	1
P768008	8	4,5	1

P771 Oval
Molde forma oval
Ovale

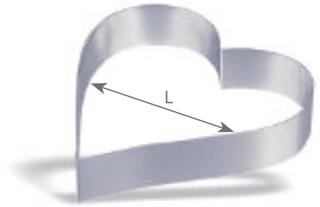
SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	
P771025	25 x 11,2	4,5	1

P769 Heart
Molde forma corazón
Coeur

SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	
P769008	8	4,5	48
P769010	10	4,5	72
P769018	18	4,5	1
P769020	20	4,5	36
P769022	22	4,5	1

P992 PVC ribbon for mousse
Cinta PVC para mousse
Ruban pâtissier en PVC

PVC



REF	Length *Longitud* Longueur	H cm	
P992040	100 m	4,0	1
P992045	100 m	4,5	1
P992050	100 m	5,0	1

See products on / *Ver productos en* / Voir produits en page **P. 107**

Fine tip straight tweezer
Pinza chef precisión
Pince du chef précision



P355 Caramel cream mould
Flanero
Moule à flan

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P355007	7,5	5,2	0,12	288
P355008	8,5	5,4	0,17	288

P136 Reinforced caramel cream mould
Molde industrial para flan
Moule à flan

Al Aluminium



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P136006	6	5,5	0,10	1
P136007	7	6,5	0,15	1
P136008	8	6,5	0,25	1

P789 Round cake mould
Molde 1/2 caña desmontable redondo
Gouttière ronde

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P789025	25 x 9 x 6	1
P789050	50,5 x 9 x 9	1

P788 Triangle cake mould
Molde 1/2 caña desmontable triangular
Gouttière triangulaire

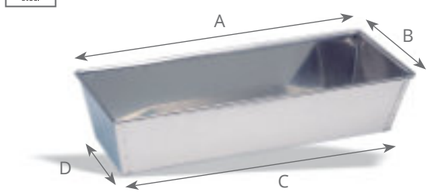
SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P788025	25 x 9 x 6	1
P788050	50 x 9 x 6	1

P784 Cake mould
Molde cake
Moule à cake

SS Stainless steel



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	
P784020	20 x 13	18,0 x 10	8	50
P784025	25 x 13	22,0 x 10	8	50
P784030	30 x 13	27,0 x 10	8	25
P784035	35 x 13	32,0 x 10	8	1
P784040	40 x 13	36,5 x 10	8	1

FCA FOOD CONTACT APROVED

P800 Nylon pastry bags
Mangas de nylon
Poches pâtissières en nylon

Ny Nylon

BEST SELLER



REF	cm	Ø cm	
P800030	30	17,0	1
P800035	35	19,5	1
P800040	40	22,0	1
P800045	45	25,0	1
P800050	50	27,5	1
P800055	55	30,5	1
P800060	60	33,0	1
P800065	65	35,0	1
P800070	70	39,0	1

Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end.

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable.

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Imperméables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.

P798 Disposable pastry bags
Mangas desechables
Poches jetables

Pl Plastic

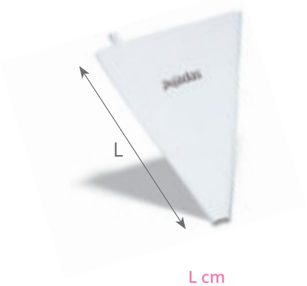
BEST SELLER



REF	cm	Lts	
P798040	43	2,00	10
P798055	55	3,50	10
P798065	65	5,00	10

P851 Cotton pastry bag
Manga pastelera de algodón
Poches pâtissières en cotton

Co Cotton



REF	L cm	
P851040	40	1
P851046	46	1
P851050	50	1

P849 Support for pastry bags and tubes (nozzles)
Soporte para mangas pasteleras y boquillas
Support pour poches pâtissières et douilles

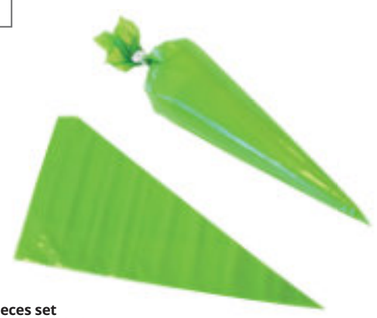
Pl Plastic



REF	
P849000	1

P798056 Green disposable pastry bags
Mangas desechables color verde
Poches jetables vertes

Pl Plastic



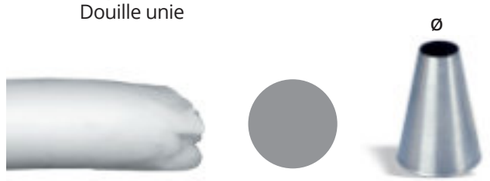
100 pieces set
Caja de 100 unidades
Boîte de 100 pièces

REF	cm	Lts	
P798056	55	3,50	1

SS Stainless steel

FCA FOOD CONTACT APROVED

P810 Plain tube
Boquilla redonda
Douille unie



REF	Ø cm	
P810004	0,4	500
P810006	0,6	500
P810008	0,8	500
P810010	1,0	500
P810012	1,2	500
P810014	1,4	500

P811 Star tube
Boquilla estrella
Douille cannelée



REF	Ø cm	**Nº Teeth /** *Nº Puntas /* Nº Dents	
P811004	0,4	6	500
P811006	0,6	6	500
P811008	0,8	6	500
P811010	1,0	7	500
P811012	1,2	7	500
P811014	1,4	8	500
P811016	1,6	9	500

P812 Closed star tube
Boquilla estrella cerrada
Douille cannelée fermée



REF	Ø cm	**Nº Teeth /** *Nº Puntas /* Nº Dents	
P812003	0,3	6	500
P812005	0,5	6	500
P812007	0,7	6	500
P812009	0,9	8	500
P812011	1,1	8	500

P813 Yule log tube
Boquilla cinta estrella
Douille à bûche de noël



REF	cm	**Nº Teeth /** *Nº Puntas /* Nº Dents	
P813016	1,6 x 0,2	6	500
P813020	2,0 x 0,3	6	500

P816 Flower tube
Boquilla flor
Douille fleur



REF	Ø cm	**Nº Teeth /** *Nº Puntas /* Nº Dents	
P816011	1,1	6	500

P817 Closed flower tube
Boquilla flor cerrada
Douille fleur fermée



REF	Ø cm	**Nº Teeth /** *Nº Puntas /* Nº Dents	
P817005	0,5	6	500
P817006	0,6	8	500
P817008	0,8	9	500

FCA FOOD CONTACT APROVED

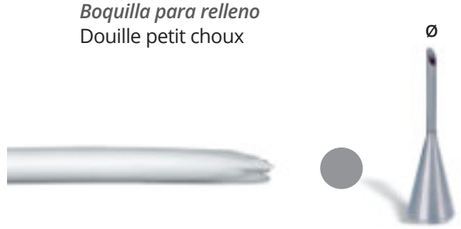
SS Stainless steel

P815 "petits fours" tube
Boquilla rizada
Douille à "petits fours"



REF	Ø cm	Nº Teeth / *Nº Puntas* / Nº Dents	
P815006	0,6	9	500
P815009	0,9	12	500
P815012	1,2	15	500
P815015	1,5	16	500

P814 Bismark tube
Boquilla para relleno
Douille petit choux



REF	Ø cm	
P814000	0,4	25

P820 Set of 6 tubes nr. 0
Conjunto de 6 boquillas nº 0
Boîte de 6 douilles num. 0



REF	
P820000	1

Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Plain tube 0,4 cm
1 Boquilla redonda 0,4 cm
1 Douille unie 0,4 cm

1 Star tube 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Plain tube 0,8 cm
1 Boquilla redonda 0,8 cm
1 Douille unie 0,8 cm

1 Star tube 1,2 cm
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm

1 Flower tube 1,1 cm
1 Boquilla flor 1,1 cm
1 Douille fleur 1,1 cm

1 Yule log 2 x 0,3 cm
1 Boquilla cinta estrella 2 x 0,3 cm
1 Douille à bûche de Noël 2 x 0,3 cm

P821 Set of 6 tubes nr. 1
Conjunto de 6 boquillas nº 1
Boîte de 6 douilles num. 1



REF	
P821000	1

Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Plain tube 0,2 cm
1 Boquilla redonda 0,2 cm
1 Douille unie 0,2 cm

1 Plain tube 0,4 cm
1 Boquilla redonda 0,4 cm
1 Douille unie 0,4 cm

1 Plain tube 0,6 cm
1 Boquilla redonda 0,6 cm
1 Douille unie 0,6 cm

1 Plain tube 0,8 cm
1 Boquilla redonda 0,8 cm
1 Douille unie 0,8 cm

1 Plain tube 1 cm
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm

1 Plain tube 1,2 cm
1 Boquilla redonda 1,2 cm
1 Douille unie 1,2 cm

P822 Set of 6 tubes nr. 2
Conjunto de 6 boquillas nº 2
Boîte de 6 douilles num. 2



REF	
P822000	1

Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Star tube 0,2 cm
1 Boquilla estrella 0,2 cm
1 Douille cannelée 0,2 cm

1 Star tube 0,4 cm
1 Boquilla estrella 0,4 cm
1 Douille cannelée 0,4 cm

1 Star tube 0,6 cm
1 Boquilla estrella 0,6 cm
1 Douille cannelée 0,6 cm

1 Star tube 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Star tube 1 cm
1 Boquilla estrella 1 cm
1 Douille cannelée 1 cm

1 Star tube 1,2 cm
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm

P822 Set of 6 tubes nr. 3
Conjunto de 6 boquillas nº 3
Boîte de 6 douilles num. 3



REF	
P823000	1

Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Closed flower tube 0,6 cm
1 Boquilla flor cerrada 0,6 cm
1 Douille fleur fermée 0,6 cm

1 Closed star tube 0,7 cm
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 cm
1 Douille cannelée fermée 0,7 cm

1 Star tube 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Plain tube 1 cm
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm

1 "Petits fours" tube 1,2 cm
1 Boquilla rizada 1,2 cm
1 Douille à "petits fours" 1,2 cm

1 Flower tube 1,3 cm
1 Boquilla flor 1,3 cm
1 Douille fleur 1,3 cm

P824 Set of 12 tubes nr. 4
Conjunto de 12 boquillas nº 4
Boîte de 12 douilles num. 4



REF	
P824000	1

Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

1 Plain tube 0,6 cm
1 Boquilla redonda 0,6 cm
1 Douille unie 0,6 cm

1 Plain tube 1 cm
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm

1 Star tube 0,8 cm
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm

1 Star tube 1,2 cm
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm

1 Closed star tube 0,7 mm
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 mm
1 Douille cannelée fermée 0,7 mm

1 Closed star tube 1,1 mm
1 Boquilla estrella cerrada 1,1 mm
1 Douille cannelée fermée 1,1 mm

1 Yule log tube 2 mm
1 Boquilla cinta estrella 2 mm
1 Douille à bûche de Noël 2 mm

1 "Petits fours" tube 0,9 mm
1 Boquilla rizada 0,9 mm
1 Douille à "petits fours" 0,9 mm

1 "Petits fours" tube 1,5 cm
1 Boquilla rizada 1,5 cm
1 Douille à "petits fours" 1,5 cm

1 Flower tube 1,1 cm
1 Boquilla flor 1,1 cm
1 Douille fleur 1,1 cm

1 Flower tube 1,5 cm
1 Boquilla flor 1,5 cm
1 Douille fleur 1,5 cm

1 Closed flower tube 0,8 cm
1 Boquilla flor cerrada 0,8 cm
1 Douille fleur fermée 0,8 cm

6.6 Bags and tubes

Mangas y boquillas

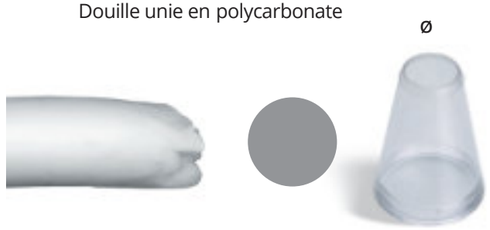
Poches et douilles

PC Polycarbonate

P853 Polycarbonate plain tube

Boquilla redonda de policarbonato

Douille unie en polycarbonate

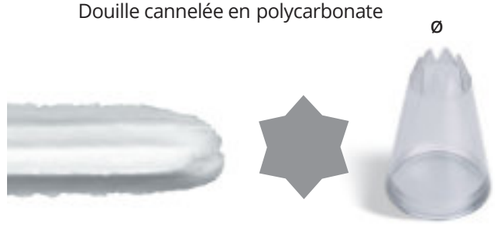


REF	Ø cm	Num.	
P853004	0,4	0	1
P853006	0,6	2	1
P853008	0,8	4	1
P853010	1,0	6	1
P853012	1,2	8	1
P853014	1,4	10	1

P854 Polycarbonate star tube

Boquilla estrella de policarbonato

Douille cannelée en polycarbonate



REF	Ø cm	N° Teeth *N° Puntas* N° Dents	Num.	
P854006	0,6	7	2	1
P854008	0,8	7	4	1
P854010	1,0	7	6	1
P854012	1,2	7	8	1
P854014	1,4	8	10	1
P854016	1,6	8	12	1

P855 Set of 6 polycarbonate tubes n° 5

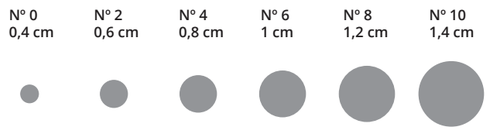
Conjunto de 6 boquillas de policarbonato n° 5

Boîte de 6 douilles en polycarbonate n° 5



Plain tube
Boquilla redonda
Douille unie

REF	
P855000	1



P856 Set of 6 polycarbonate tubes n° 6

Conjunto de 6 boquillas de policarbonato n° 6

Boîte de 6 douilles en polycarbonate n° 6



Star tube
Boquilla estrella
Douille cannelée

REF	
P856000	1



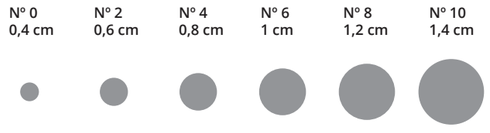
P857 Set of 12 polycarbonate tubes n° 12

Conjunto de 12 boquillas de policarbonato n° 12

Boîte de 12 douilles en polycarbonate n°12

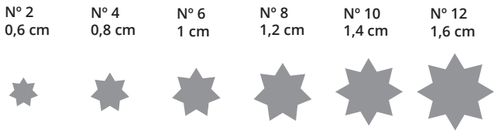


Plain tube
Boquilla redonda
Douille unie



REF	
P857000	1

Star tube
Boquilla estrella
Douille cannelée





Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan

Moules flexipan

FLEXIPAN® ORIGINE

FCA FOOD CONTACT APROVED

FDA NF NSF

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.

This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing.

The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould.

According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise.

The FLEXIPAN can be used to bake (+280 °C) or freeze (-40 °C) the most sweet and savoury products.

ADVANTAGES FLEXIPAN®
- **No need to be greased for an easy and quick realise**
- **Easy to clean**
- **Between 2000 and 3000 times can be used**
- **Professional pastry measures (60x40 cm)**
- **Large range of moulds**

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.

Esta combinacion de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, así como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.

El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.

El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.

El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) como en congelación (-40 °C).

VENTAJAS FLEXIPAN®
- *No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto*
- *Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas*
- *La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida*
- *Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cocciones*
- *Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)*
- *Gama completa de formas.*

Le Flexipan® est une combinaison de tissues de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.

Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démoulage facile et rapide.

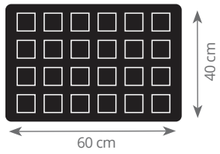
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.

Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (-40 °C).

AVANTAGES FLEXIPAN®
- Ne précise d'aucun graissage pour un démoulage facile et rapide
- Facile à nettoyer
- De 2000 à 3000 cuissons par moule
- Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
- Large gamme de moules

Sizes
Medidas
Mesures

Pastry / *Pastelería /*
Pâtisserie



- 40 °C / - 104 °F
- + 280 °C / + 539 °F

gas

H.A.C.C.P. NO PROBLEM

Si Silicone

Cones / *Conos /* Cones




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859134		40	5	4	24	1
P859135		20	7	6	80	1

Rosace shape / *Bavarois /* Bavarois




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859139		18	7,8	3,5	100	1

Charlottes



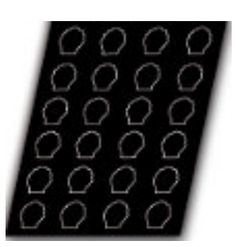

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859141		24	6,2	3,5	60	1
P859113		18	7,8	4,0	100	1

Madeleines/ *Magdalenas /* Madeleines




REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859142		56	5,2 x 3,3	1,5	15	1
P859115		40	7,8 x 4,7	1,9	35	1

Saint Jacques shell / *Conchas /* Coquilles Saint-Jacques

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859132		24	8 x 7,5	2	70	1

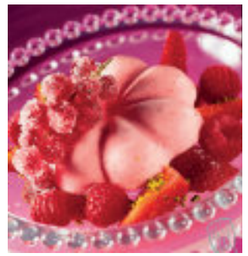
Deep flower / *Margaritas /* Marguerites en relief




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859143		24	2,4	7	70	1

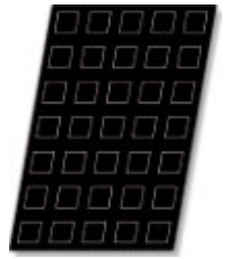
Si Silicone

Flowers / *Flores /* Fleurs




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859144		24	7,8	2	80	1

Pyramids / *Pirámides /* Pyramides

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859109		54	3,5 x 3,5	2,3	15	1
P859111		35	5,0 x 5,0	3,5	35	1
P859110		24	7,1 x 7,1	4,1	90	1

Half-spheres / *Semi-esferas /* Demi-sphères



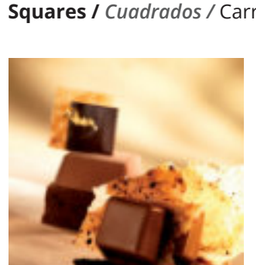

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859151		96	2,6	1,6	6	1
P859105		70	2,9	1,8	10	1
P859103		48	4,2	2,1	20	1
P859102		28	5,8	3,1	50	1
P859101		24	7,0	4,0	105	1
P859104		24	8,0	4,0	126	1

Half-spheres upside down / *Semi-esferas invertidas*
Demi-sphères inversèes




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859150		45	2,6	1,6	6	1

Squares / *Cuadrados /* Carrés




REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859152		60	3,7 x 3,7	1,7	18	1
P859153		35	5,6 x 5,6	2,4	60	1

Square tartlet / *Tartaletas cuadradas /*
Tartelettes carrées




REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859154		60	4,5 x 4,5	1,2	20	1
P859155		40	6,0 x 6,0	1,5	40	1

Si Silicone

Square savarins / *Savarins cuadradas*
Savarins carrées





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859156		60	3,7 x 3,7	1,7	15	1
P859157		35	5,6 x 5,6	2,4	45	1
P859158		24	7,0 x 7,0	3,0	100	1

Round savarins / *Savarins redondos /* Savarins ronds





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859159		60	4,1	1,2	10	1
P859124		35	6,6	2,0	50	1
P859219		24	7,0	2,3	65	1
P859122		24	8,0	2,0	70	1

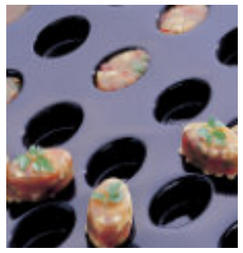
Oval savarins / *Savarins ovalados /* Savarins ovales





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859123		24	8 x 6	2,5	70	1

Oval / *Óvalos /* Ovales





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859167		30	7,0 x 5,0	3	25	1
P859130		30	8,5 x 6,0	3	100	1

Round tartlets / *Tartaletas redondas /*
Tartelettes rondes





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859114		60	42	10,0	13	1
P859171		48	48	15,0	20	1
P859172		40	58	20,0	35	1
P859126		24	77	20,0	65	1

Logs / *Troncos /* Bûche





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859125		24	9,50 x 4	3,0	80	1
P859184		8	33,9 x 4	3,9	450	1
P859185		5	49,5 x 4	3,9	700	1

Si Silicone

Cakes-Lady fingers / *Cakes/Bizcochos /* Cakes-Coudoirs





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859186		120	4,0 x 1,5	1,2	6	1

Lingots / *Lingotes /* Lingots





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859189		24	10 x 4	2,5	70	1
P859190		24	12 x 4	2,5	90	1

Half-Cylindres / *Semi-cilindros /* Demi-cylindres

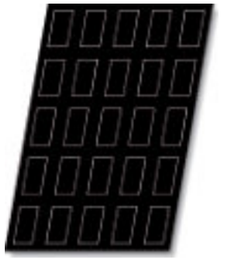




REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859191		48	8,5 x 1,7	1,5	20	1

Cakes





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859192		24	8 x 3	3,0	55	1
P859195		16	11 x 6	2,5	105	1

Financiers





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859196		84	5,0 x 2,6	11	10	1
P859197		24	8,6 x 4,6	14	45	1

Muffins





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859106		40	5,1	2,9	45	1
P859107		24	7,3	4,0	125	1
P859198		15	8,2	5,0	220	1

6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan
Moules flexipan

Si Silicone

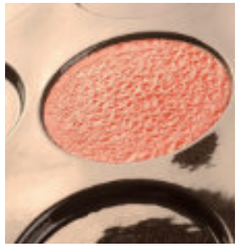
Cylinders / *CilIndros /* Cylindres





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859206		48	4,0	2,0	25	1
P859207		24	6,3	2,5	65	1
P859117		24	6,3	3,5	90	1

Florentiners / *Florentina /* Florentins





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859129		15	10,2	2	140	1

Tatin apple tarts / *Tartas tatin /* Tartes tatin





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859210		15	8,20	3,0	135	1
P859211		12	10,0	3,5	245	1
P859212		12	10,5	4,0	305	1

Round-Pizza-Quiches / *Entremets-Pizzas-Quiches /*
Empreintes rondes-Pizza-Quiches

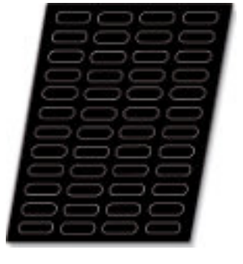




REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859116		6	18,6	1,2	300	1

Mini-brioches / *Lanzaderas /* Navettes





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859200		48	7 x 3	1	15	1

Long / *Alargadas /* Longues





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859201		24	13 x 4,8	1,8	80	1

Si Silicone

Rounds / *Redondas /* Ronds





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859202		24	7,9	1,5	65	1

Flowers / *Flores /* Fleurs





REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859203		24	6,2 x 4,9	2,6	60	1

Cannelées / *Acanalda*





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859204		24	6,8	2,5	60	1
P859205		24	7,8	3,0	105	1

Octagons / *Octágonos /* Octagones





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859119		40	4,3 x 4	2,6	28	1

Pomponnettes





REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859120		96	3,6	1,7	14	1

6.8 Siliconemoulds

Moldes silicona
Moules silicone

Si Silicone

P8504 Cake mould

Molde cake
Moule à cake



REF	W x D x H cm	
P850424	24 x 10,5 x 6,5	1
P850426	26 x 10 x 7	1

P8501 High cake mould

Molde tarta
Manqué rond uni



REF	Ø cm	H cm	
P850124	24	4,2	1
P850128	28	4,7	1

P8502 Gugelhoph

Molde savarin alto
Moule savarin haut



New shape
Nueva forma
Nouvelle forme

REF	Ø cm	H cm	
P850222	22,5	11,5	12

P8505 Round tart mould with fluted edges

Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec bord cannelé

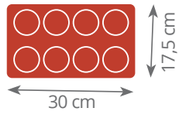


New shape
Nueva forma
Nouvelle forme

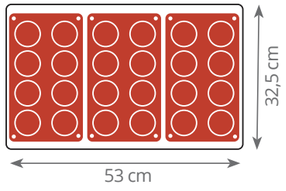
REF	Ø cm	H cm	
P850528	28	3	12

Medidas
Sizes
Mesures

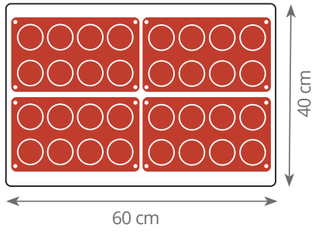
GN 1/3



GN 1/1



Pastry / *Pastelería* / Pâstisserie



Si Silicone **100%** **Flexibility**
Flexibilidad
Flexibilité

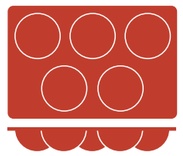
IDEA! **Ideal for freezing. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.**
Ideal para congelador. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.
Idéal pour la congélation. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.

-60 °C / - 140 °F
+230 °C / + 446 °F

dishwasher · oven · gas · H.A.C.C.P. NO PROBLEM

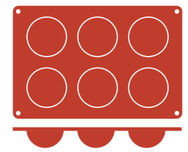
Si Silicone

MEDIA BOLA



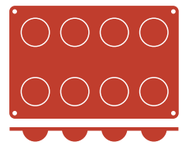
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850001	5	8	4	1

MEDIA BOLA



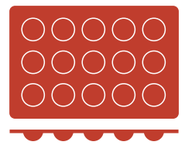
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850002	6	7	3,5	1

MEDIA BOLA



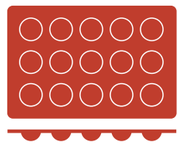
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850003	8	6	3	1

MEDIA BOLA



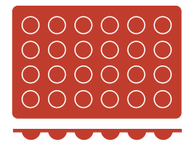
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850004	15	5	2,5	12

MEDIA BOLA



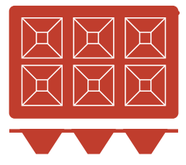
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850005	15	4	2	1

MEDIA BOLA



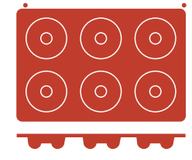
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850006	24	3	1,5	12

PIRAMIDE



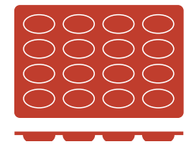
REF	Fig	cm	H cm	
P850007	6	7,1 x 7,1	4	1

SAVARIN



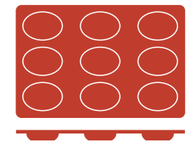
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850012	6	7,2	2,3	1

OVAL



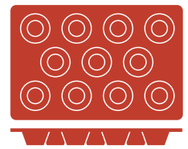
REF	Fig	cm	H cm	
P850017	24	3	1,5	1

OVAL



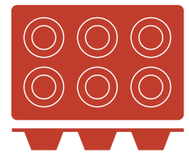
REF	Fig	cm	H cm	
P850018	9	7 x 5	2	1

MUFFIN



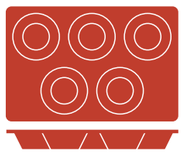
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850022	11	5	2,8	1

MUFFIN



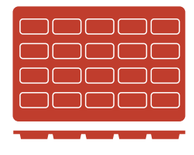
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850023	6	7	3,7	12

MUFFIN



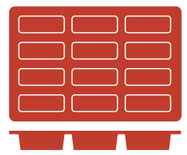
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850024	5	8	3,5	1

CAKE



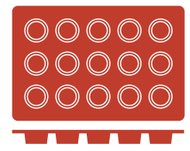
REF	Fig	cm	H cm	
P850025	20	4,9 x 2,6	11	1

CAKE



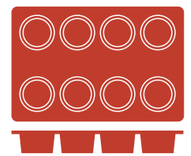
REF	Fig	cm	H cm	
P850026	12	8 x 3	3	1

PETIT FOUR



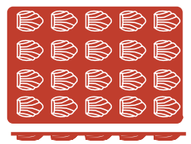
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850027	15	4	2	1

CILINDRO



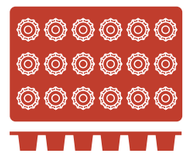
REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850028	8	6	3,5	1

MADALENA



REF	Fig	cm	H cm	
P850031	20	3,8 x 3	1	1

BORDELAIS



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P850033	18	3,5	3,5	1

Si Silicone

Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design
Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symetrie

P859900 Mini-cakes



600 x 400 mm

Ref	Fig	cm1	cm2	H cm	
P859900	20	10 x 5	8 x 3	30	1

P859901 Briochette



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	
P859901	24	7,9	3,7	1

P859902 Half-spheres
Semi-esferas
Demi-sphères



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	
P859902	24	7	3,5	1

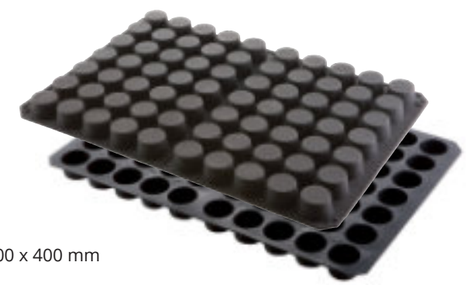
P859903 Muffin



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	
P859903	24	7	4,2	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	
P859904	20	5	2,8	1

P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	
P859905	24	7	3,6	1

Si Silicone

P859907 Mini madeleines
Mini madalenas
Mini madeleines



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859907	84	4,2 x 3	1,1	1

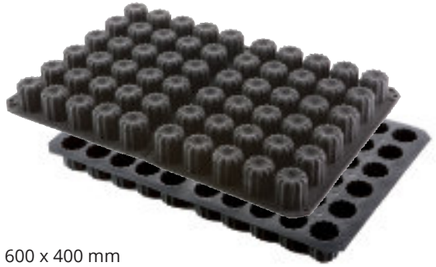
P859908 Tartalets
Tartaletas
Tartalettes



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859908	60	5	1,5	1

P859909 Cannelés
Canalados



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859909	60	8,5	5	1

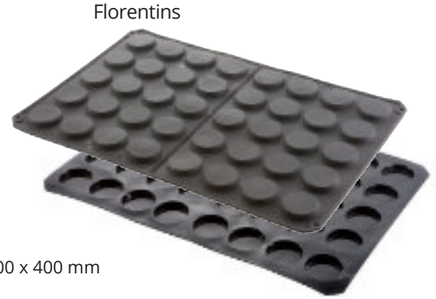
P859910 Pyramids
Piramides
Pyramides



600 x 400 mm

REF	Fig	cm	H cm	
P859910	30	7,1 x 7,1	4	1

P859911 Florentiners
Florentinas
Florentins



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859911	40	5,5	1,2	1

7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm

Bacs gastronorme



7.1  **GN PRO** 194
18/10 ST/STEEL
INOX 18/10

7.2  **GASTRONORM ACCESSORIES** 198
COMPLEMENTOS GASTRONORM
ACCESSOIRES GASTRONORME

7.3  **WITH SANDWICH BOTTOM** 199
CON FONDO DIFUSOR
AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR

7.4  **SUPERPAN 3** 200

7.5  **POLYCARBONATE** 202
POLICARBONATO
POLYCARBONATE

7.6  **BISPHENOL-A FREE** 204
SIN BISFENOL-A
SANS BISPHÉNOL-A

7.7  **POLYPROPYLENE** 206
POLIPROPILENO
POLYPROPYLÈNE

7.8  **VIOLET COLLECTION** 208

Gastronorm containers

Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme

According to en-631.2 Pujadas offers one of the most specialized ranges, in-house manufacturing, of gastronorm containers in the market.

Conforme a la norma en-631.2 Pujadas ofrece una de las gamas de cubetas gastronorm de fabricación propia más amplia del mercado.

Suivant la norme en-631.2 Pujadas propose une des gammes de bacs gastronorme de propre fabrication des plus spécialisés du marché.

Stainless Steel
Acero Inoxidable
Acier Inox

18/10

NSF

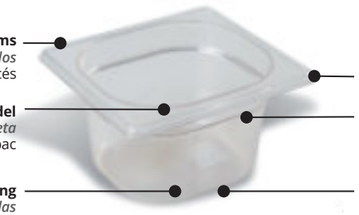


Reinforced edges
Bordes reforzados
Bords renforcés

Radious specially designed for: + capacity + cleaning
Geometría adaptada: + limpieza + capacidad
Géométrie adaptée: + propreté + capacité

Polycarbonate
Policarbonato
Polycarbonate

- 40 ºC
+ 130 ºC



Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

Container model
Marcaje modelo cubeta
Type de bac

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

Thicker *Mayor grosor*
Plus épais

Graduations marked externally
Graduación externa de capacidad
Échelle de graduations à l'extérieur

Main features marked on the base
Características marcadas en el fondo
Caracteristiques marqués au fond

Bisphenol-A free
Sin bisfenol-A
Sans bisphénol-A

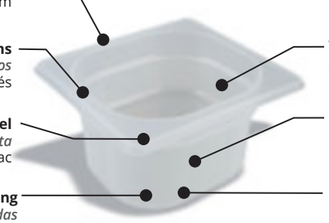
- 40 ºC
+ 90 ºC

100% BPA FREE

Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE).
Cubetas en copoliester sin Bisfenol-A (100% BPA FREE)
Bacs en copolyester sans Bisphénol-A (100% BPA FREE)

Polypropylene
Polipropileno
Polypropylène

- 40 ºC
+ 110 ºC



Hermetic with Polinorm Lid
Hermético con tapa Polinorm
Hermetique avec couvercle Polinorm

Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

Container model
Marcaje modelo cubeta
Type de bac

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

Thicker
Mayor grosor
Plus épais

Graduations marked externally
Graduación externa de capacidad
Échelle de graduations à l'extérieur

Main features marked on the base
Características marcadas en el fondo
Caracteristiques marqués au fond

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

Gastronorm containers

Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme

Cooking
Cocción
Cuisson

PATENTED EXCLUSIVE



induction gas vitro electric oven

GN Pan with sandwich base
GN con fondo difusor
Bac GN avec fond thermo-diffuseur



gas vitro electric oven

Non-stick aluminium GN pan
GN aluminio antiadherente
Bac GN anti-adhésif en aluminium



oven

Special Oven GN pans
Bandejas GN especial horno
PLAQUES spéciales GN pour four

Transport
Transporte
Transport



St/Steel GN + St/Steel hermetic lid
GN Inox + Tapa inox hermética
Bac GN Inox + Couvercle étanche inox

TEMP. 120ºC
HERMÉTICO / ***HERMETIC /*** ÉTANHE



Polycarbonate or BPA free + Polinorm lid
Policarbonato o cubeta sin Bisfenol-A + tapa polinorm
Polycarbonate ou sans BPA + couvercle Polinorm

TEMP. 100ºC



Polypropylene + Polinorm® Lid
GN Polipropileno + Tapa Polinorm®
GN Polypropylène + Couvercle Polinorm®

TEMP. 90ºC

Storage
Almacenamiento
Stockage

VIOLET COLLECTION



Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid
GN Policarbonato + Tapa policarbonato
GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate



Polycarbonate GN + Polinorm® Lid
GN Policarbonato + Tapa Polinorm®
Polycarbonate + Couvercle Polinorm®



Polypropylene + Polinorm® Lid
GN Polipropileno + Tapa Polinorm®
GN Polypropylène + Couvercle Polinorm®



Allergen-Free
Antialérgico
Anti allergique

Display
Presentación
Présentation

See products on
Ver productos en
Voir produits en page
P. 380



Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid
GN Policarbonato + Tapa policarbonato
GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate



St/Steel GN with sandwich base + Polycarbonate Lid
GN Inox con fondo Difusor + Tapa policarbonato
GN Inox avec fond thermo-diffuseur + Polycarbonate



Melamine GN
GN Melamina
GN mélamine



GNcontainers selection

Selección cubetas gastronorm

Selectionbacs gastronorme

	18/10St/steel *Inox 18/10* Inox 18/10	**18/10St/steel sandwich bottom** *Inox 18/10fondo difusor* Inox 18/10fond thermo-diffuseur		**Non-stick aluminium** *Aluminio antiadherente* Aluminium anti-adhésif
				
	P. 194 NSF	P. 199 NSF	P. 401	P. 89
APPEARANCE *PRESENTACIÓN* PRÉSENTATION	✓	●	✓	●
ROBUSNESS *RESISTENCIA* ROBUSTESSE	✓	✓	✓	●
STORAGE *ALMACENAMIENTO* STOCKAGE	✓	●	●	
BAIN MARIE *BAÑO-MARIA* BAIN-MARIE	✓	✓	✓	●
TEMPERATURE MAX *TEMPERATURA MAX* TEMPÉRATURE MAX.	✓	✓	✓	✓
OVEN *HORNO* FOUR	✓	✓	●	●
MICRO-WAVE *MICROONDAS* MICRO-ONDES				
COOKING *COCCIÓN* CUISSON	●	✓	✓	✓
INDUCTION *INDUCCIÓN* INDUCTION		INDUCTION	INDUCTION	
WARM TRANSPORTATION *TRANSPORTE EN CALIENTE* TRANSPORT CHAUD	✓	✓	✓	●
POLINORM LID *TAPA POLINORM* COUVERCLE POLINORM	✓	✓	✓	

	Polycarbonate *Policarbonato* Polycarbonate	**Bisphenol-A free** *Sin bisfenol-A* Sans bisphénol-A	**Polypropylene** *Polipropileno* Polypropylène	**Melamine*** *Melamine** Mélamine*
			VIOLET COLLECTION	
				
	P. 202	P. 204 100% BPA FREE	P. 206	P. 374
APPEARANCE *PRESENTACIÓN* PRÉSENTATION	●	●	●	✓
ROBUSNESS *RESISTENCIA* ROBUSTESSE	✓	✓	●	✓
STORAGE *ALMACENAMIENTO* STOCKAGE	✓	✓	●	●
BAIN MARIE *BAÑO-MARIA* BAIN-MARIE	●	●		
TEMPERATURE MAX *TEMPERATURA MAX* TEMPÉRATURE MAX.	130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
OVEN *HORNO* FOUR	130 °C			
MICRO-WAVE *MICROONDAS* MICRO-ONDES	✓	✓	✓	
COOKING *COCCIÓN* CUISSON				
INDUCTION *INDUCCIÓN* INDUCTION				
WARM TRANSPORTATION *TRANSPORTE EN CALIENTE* TRANSPORT CHAUD	130 °C	80 °C		70 °C
POLINORM LID *TAPA POLINORM* COUVERCLE POLINORM	✓	✓	✓	

✓ **RECOMMENDED /** *RECOMENDADO /* RECOMMANDÉ

● **SUITABLE /** *ACEPTABLE /* ACCEPTABLE

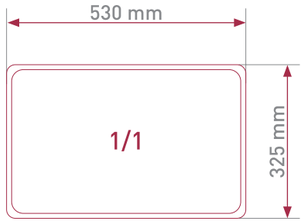
*** HUMID ENVIRONMENT /** *AMBIENTE HÚMEDO /* ENVIRONNEMENT HUMIDE

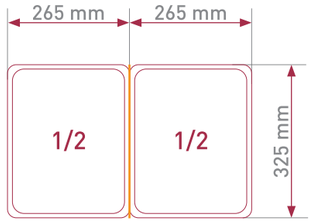
GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

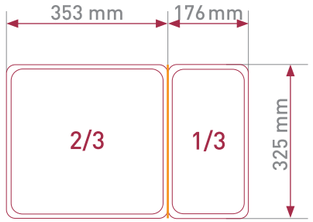
Sizesand combinations

Medidas y combinaciones

Mesures et combinaisons



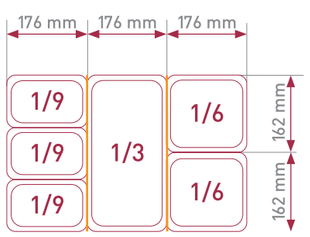


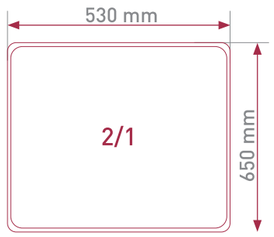












Adaptable bars

Perfiles divisorios

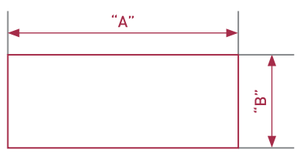
Barrettes de composition

1/1

1/2

Fitting measures / *Medidas de encaste* / Mesures d'emboîtement

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







GN polynorm® lid

Tapa GN polinorm®

GN couvercle polynorm®

PATENTED **EXCLUSIVE**

PE Polyethylene

Not for SP3 range.
No aptas para la gama SP3.
Pas pour la gamme SP3.



AVAILABLE IN SIX COLOURS
DISPONIBLE EN SEIS COLORES
DISPONIBLE EN SIX COULEURS

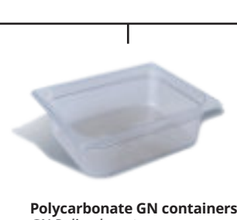
P1 P2 P3 P4 P5

P6 **Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6**
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

ADJUSTABLES TO / *ADAPTABLES A /* ADAPTABLE À



St/Steel GN containers
GN Inoxidable
GN inoxydable



Polycarbonate GN containers
GN Policarbonato
GN Polycarbonate



BPA free Container
GN sin Bisfenol-A
Sans Bisphénol-A



Polypropylane GN containers
GN Polipropileno
GN Polypropylène

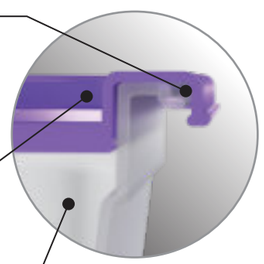
Outer side fitting
Encaje exterior
Emboîtement extérieur

Inner side fitting
Encaje interior
Emboîtement intérieur

Flaps to fit with GN inox and PC
Clips para cierre cubeta inox y PC
Rainures pour clipser bacs GN inox et PC

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

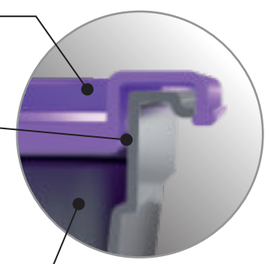
Steel container / Polycarbonate
Cubeta inox / Policarbonato
Bac inox / Polycarbonate



Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

Hermetical for PP containers
Cierre hermético para cubetas de PP
Hermetique sur bacs PP

Container polypropylene
Cubeta polipropileno
Bac polypropylène



FOOD CONTACT APROVED

18/10 Stainless steel

2/1 650 x 530 mm



REF	H mm	Lts	
P210201	20	6,2	6
P210401	40	11,5	6
P210651	65	18,8	6
P211001	100	28,9	6
P211501	150	43,1	3
P212001	200	52,0	3

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts		
P110101	10	1,25	6	NEW
P110201	20	2,80	6	
P110401	40	5,10	6	
P110551	55	7,00	6	
P110651	65	8,30	6	
P111001	100	14,20	6	
P111501	150	20,20	6	
P112001	200	26,00	6	

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts		
P230101	10	1,5	6	NEW
P230201	20	1,7	6	
P230401	40	3,1	6	
P230651	65	5,6	6	
P231001	100	8,8	6	
P231501	150	13,2	6	
P232001	200	18,3	6	

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts		
P120101	10	1,0	6	NEW
P120201	20	1,2	6	
P120401	40	2,2	6	
P120651	65	4,1	6	
P121001	100	6,1	6	
P121501	150	9,1	6	
P122001	200	12,0	6	

2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P240401	40	1,80	12
P240651	65	4,00	6
P241001	100	6,00	6
P241501	150	10,00	6

1/3 325 x 176 mm



*** Special GN container for snack showcases.**
** Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.*
* Bac GN spécial pour vitrines snack.

REF	H mm	Lts	
P130201	20	0,8	6
P130401*	40	1,5	6
P130651	65	2,5	6
P131001	100	3,8	6
P131501	150	5,6	6
P132001	200	7,3	6

18/10 Stainless steel

FOOD CONTACT APROVED

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P140201	20	0,5	6
P140651	65	1,7	6
P141001	100	2,8	6
P141501	150	4,1	6
P142001	200	5,0	6

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P160651	65	1,0	6
P161001	100	1,6	6
P161501	150	2,2	6
P162001	200	2,9	6

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P190651	65	0,6	6
P191001	100	0,8	6

Falling handles
Asas móviles
Anses tombantes



Suitable for all GN sizes
Apta para todas las medidas de cubetas
Apte sur toutes les dimensions GN

1

Fixed handles
Asas fijas
Anses fixes



Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6
Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6

1

Perforated bottoms for containers
Fondos perforados para cubetas
Egouttoirs pour bacs



Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adaptables à bags SP3 jusqu'à 100 mm profondeur

REF	Mod	
P215000	2/1	1
P115000	1/1	1
P235000	2/3	1
P125000	1/2	1
P135000	1/3	1
P145000	1/4	1

Adaptable bars
Perfiles divisorios
Barrettes de composition



To arrange any composition with gastronorm containers.
Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.

REF	H mm	L cm	
P111111	1/1	53,0	1
P122222	1/2	32,5	1

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

FOOD CONTACT APROVED

18/10 Stainless steel

2/1 650 x 530 mm



REF	H mm	
P210202	20*	6
P210402	40*	6
P210652	65*	6
P211002	100**	6
P211502	150**	3
P212002	200**	3

1/1 530 x 325 mm



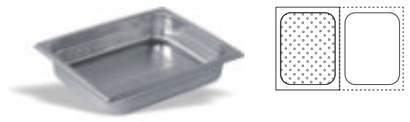
REF	H mm	
P110202	20*	6
P110402	40*	6
P110552	55*	6
P110652	65*	6
P111002	100**	6
P111502	150**	6
P112002	200**	6

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	
P230202	20*	6
P230402	40*	6
P230652	65*	6
P231002	100**	6
P231502	150**	6
P232002	200**	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	
P120652	65*	6
P121002	100**	6
P121502	150**	6
P122002	200**	6

1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	
P130202	20*	6
P130402	40*	6
P130652	65*	6
P131002	100**	6
P131502	150**	6
P132002	200**	6

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

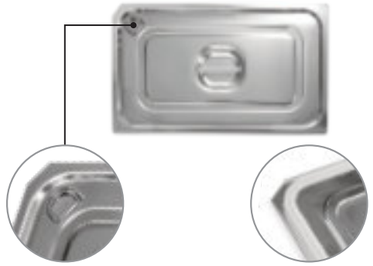
****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

18/10 Stainless steel

FOOD CONTACT APROVED

Easy Open hermetic lid
Tapa hermética Easy Open
Couvercle hermétique Easy Open

NEW!



*** Lug for easy opening**
Tirador para fácil apertura
Poignée pour une ouverture facile

Silicone gasket for hermetic closure
Junta de silicona para cierre hermético
Joint en silicone pour fermeture hermétique

REF	Mod	
P110004EO*	1/1	1
P120004EO	1/2	1

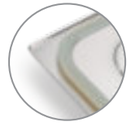
Lid
Tapa
Couvercle



REF	Mod	
P110000	1/1	1
P230000	2/3	1
P120000	1/2	1
P130000	1/3	1
P140000	1/4	1
P160000	1/6	1
P190000	1/9	1

Hermetic lid
Tapa hermética
Couvercle étanche





Silicone joint
Detalle silicona
Joint silicone

REF	Mod	
P110004	1/1	1
P120004	1/2	1
P130004	1/3	1
P140004	1/4	1
P160004	1/6	1

Flat lid without handle
Tapa plana sin asa
Couvercle plat sans anse



REF	Mod	
P110005	1/1	1
P120005	1/2	1

Polinorm® Lid
Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PATENTED EXCLUSIVE

PE Polyethylene



REF	Mod	
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

P1 P2 P3 P4 P5

P6 **Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6**
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

7.2 Gastronorm accessories

Complementos gastronorm
Accessoires gastronorme

FCA FOOD CONTACT APROVED



oven



Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

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.

N-0001B GN Pan Band. Black

Banda selladora silicona GN. Negra
Bande à silicone GN. Noir

Si Silicone · oven · NSF

PATENTED EXCLUSIVE

+232,2ºC

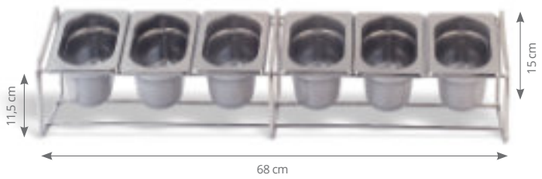


REF	type / *tipo*	
N-0001B	1/1	24
N-0002B	1/2	24
N-0003B	1/3	24
N-0006B	1/6	24

P100004P Stand for GN containers

Presentador cubetas GN
Support pour bacs GN

SS Stainless steel



REF		
P100004P	**Only stand /** *Soporte solo* **/** Support seul	1

REF	Set / *Conjunto* / Lot	
P100005P	6 - GN 1/9 65 mm	1
P100006P	6 - GN 1/9 100 mm	1
P100008P	4 - GN 1/6 100 mm	1

It can contain / *Permiten sostener* **/** Il peut contenir



6-GN 1/9
4-GN 1/6

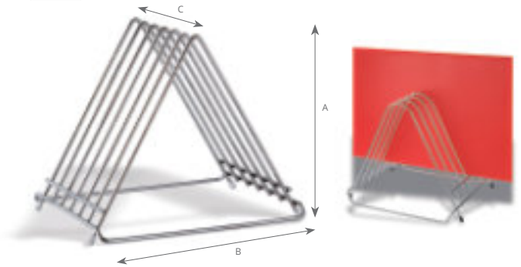
65 or 100 mm deep
En profundidades 65 y 100 mm
Profondeurs 65 ou 100 mm

Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène

P100003P Stand for GN lids

Soporte para tapas GN
Support pour couvercles GN

SS Stainless steel



For 6 lids
Para 6 tapas
Pour 6 couvercles

Distance between wires 2,5 cm
Distancia entre varillas 2,5 cm
Distance entre fils 2,5 cm

IDEA! **Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140**
Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140

REF	A cm	B cm	C cm	
P100003P	27	31	27	1

FCA FOOD CONTACT APROVED

With sandwich bottom 7.3

Con fondo difusor
Avec fond thermo-diffuseur

INDUCTION

PATENTED EXCLUSIVE

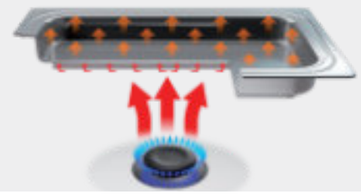


GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

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

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.

NSF · induction · gas · vitro · electric · oven



Sandwich bottom GN container

Cubeta GN con fondo difusor
Bac GN avec fond thermo-diffuseur

induction · gas · vitro · electric · oven

PATENTED EXCLUSIVE

SS Stainless steel · NSF



REF	Tipo / *Type*	H mm	Lts	
P1106F1	1/1	65	8,3	1
P1110F1	1/1	100	14,2	1
P1115F1	1/1	150	20,2	1
P1206F1	1/2	65	4,1	1

Sandwich bottom GN container with handles

Cubeta GN con fondo difusor y asas
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses

induction · gas · vitro · electric · oven

PATENTED EXCLUSIVE

SS Stainless steel · NSF



REF	Tipo / *Type*	H mm	Lts	
P1110F2	1/1	100	14,2	1
P1115F2	1/1	150	20,2	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 401**

Non-stick GN container
Cubeta GN antiadherente
Bac GN anti-adhésive

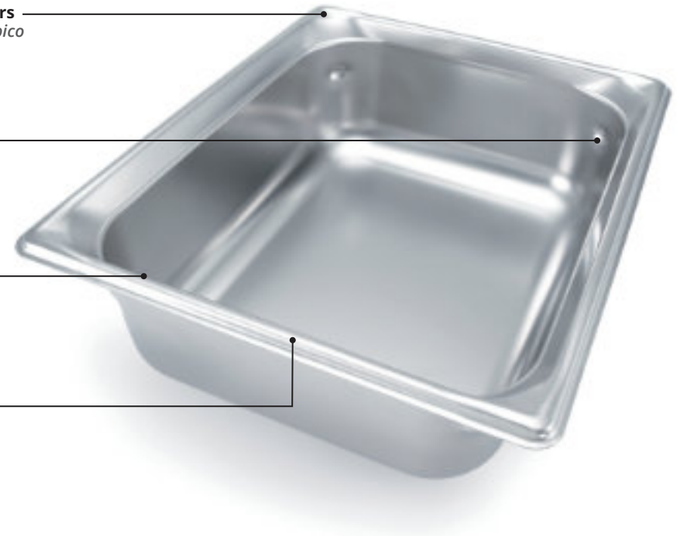


7.4 Super Pan 3

NEW!

SS Stainless steel

FCA FOOD CONTACT APROVED



1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
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	3

2/3 353 x 325 mm



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

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	
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	3

2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
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

SS Stainless steel

NEW!

1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	Lts	
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



REF	H mm	Lts	
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



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

1/9 176 x 108 mm



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

1/1 530 x 325 mm



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

93100 Lid

Tapa

Couvercle



Lids and false bottoms, use the same as our standard range.
False bottoms just to 100 mm depth.

Tapas y fondos perforados, se pueden utilizar los de la gama de cubetas inox.
Fondos hasta 100 mm de profundidad.

Couvercles and egouttoirs, utilizer les memes que la gamme standard.
Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

1/2 325 x 265 mm



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

REF	Mod	
93100	1/1	6
93110	2/3	6
93200	1/2	6
93500	2/4	6
93300	1/3	6
93400	1/4	6
93600	1/6	6
93900	1/9	6

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
*****Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.*

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

7.5 Polycarbonate gastronorm

Gastronorm policarbonato
Gastronorme polycarbonate

FCA FOOD CONTACT APROVED

PC Polycarbonate

- 40 ºC
+ 130 ºC

Use: storage of bulk products, various ingredients in refrigerators or cold rooms. For cold buffet presentation.

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideales para presentación en buffets fríos.

Utilisation : stockage de produits en vrac, divers ingrédients dans des réfrigérateurs ou des chambres froides.
Pour présentation de buffets froids.



1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
P1106C1	65	8,70	12
P1110C1	100	13,30	12
P1115C1	150	19,60	12
P1120C1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	
P1206C1	65	4,00	24
P1210C1	100	6,00	24
P1215C1	150	8,70	24
P1220C1	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	
P1306C1	65	2,35	18
P1310C1	100	3,50	12
P1315C1	150	5,00	12
P1320C1	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1406C1	65	1,65	18
P1410C1	100	2,46	18
P1415C1	150	3,47	12

PC Polycarbonate

FCA FOOD CONTACT APROVED

Polycarbonate gastronorm 7.5

Gastronorm policarbonato
Gastronorme polycarbonate

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1606C1	65	0,95	30
P1610C1	100	1,40	24
P1615C1	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P1906C1	65	0,54	54
P1910C1	100	0,77	30

Polycarbonate lid
Tapa policarbonato
Couvercle Polycarbonate



REF	Mod	
P1100C1	1/1	30
P1200C1	1/2	60
P1300C1	1/3	30
P1400C1	1/4	30
P1600C1	1/6	60
P1900C1	1/9	60

Perforated bottom
Fondo perforado
Fond perforé



REF	Mod	
P1150C1	1/1	36
P1250C1	1/2	24
P1350C1	1/3	24
P1450C1	1/4	30

Polinorm® Lid PATENTED EXCLUSIVE
Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PE Polyethylene



REF	Mod	
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

P1 P2 P3 P4 P5 P6

Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.
Pas pour la gamme SP3.

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

7.6 Gastronorm containers, Bisphenol-A free

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A

CP Copolyester



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.

Cubetas en copoliester sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables.

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

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
P1106BF	65	8,70	12
P1110BF	100	13,30	12
P1115BF	150	19,60	12
P1120BF	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	
P1206BF	65	4,00	24
P1210BF	100	6,00	24
P1215BF	150	8,70	24
P1220BF	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	
P1306BF	65	2,35	18
P1310BF	100	3,50	12
P1315BF	150	5,00	12

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1406BF	65	1,65	18
P1410BF	100	2,46	18
P1415BF	150	3,47	12

Gastronorm containers, Bisphenol-A free 7.6

CP Copolyester

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1606BF	65	0,95	30
P1610BF	100	1,40	24
P1615BF	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P1906BF	65	0,54	54
P1910BF	100	0,77	30

Gastronorm lid
Tapa gastronorm
Couvercle gastronorme



REF	Mod	
P1100BF	1/1	30
P1200BF	1/2	60
P1300BF	1/3	30
P1400BF	1/4	30
P1600BF	1/6	60
P1900BF	1/9	60

Perforated bottom
Fondo perforado
Fond perforé



REF	Mod	
P1150BF	1/1	36
P1250BF	1/2	24
P1350BF	1/3	24
P1450BF	1/4	30
P1650BF	1/6	30

Polinorm® Lid
PATENTED EXCLUSIVE

Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PE Polyethylene



REF	Mod	
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

P1 P2 P3 P4 P5

P6 **Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6**
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.
Pas pour la gamme SP3.

7.7 Polypropylene gastronorm

Gastronorm polipropileno
Gastronorme polypropylène

FOOD CONTACT APROVED

PP Polypropylene

PATENTED EXCLUSIVE

- 40 ºC
+ 110 ºC



Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry.
Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.
Translucent plastic makes inventory easy.
High resistance to chemicals.

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas.
Ideal para transporte y cocción en microondas.
El plástico translúcido facilita el inventario.
Alta resistencia a productos químicos.

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.
Le plastique translucide facilite l'inventaire.
Haute résistance aux produits chimiques.

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	
P1106P1	65	8,70	12
P1110P1	100	13,30	12
P1115P1	150	19,60	12
P1120P1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	
P1206P1	65	4,00	24
P1210P1	100	6,00	24
P1215P1	150	8,70	24
P1220P1	200	11,20	18

Polypropylene gastronorm 7.7

Gastronorm polipropileno
Gastronorme polypropylène

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	
P1306P1	65	2,35	18
P1310P1	100	3,50	12
P1315P1	150	5,00	12
P1320P1	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1406P1	65	1,65	18
P1410P1	100	2,46	18
P1415P1	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P1606P1	65	0,95	30
P1610P1	100	1,40	24
P1615P1	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P1906P1	65	0,54	54
P1910P1	100	0,77	30

Polycarbonate lid

Tapa policarbonato
Couvercle Polycarbonate

PC Polycarbonate



REF	Mod	
P1100C1	1/1	30
P1200C1	1/2	60
P1300C1	1/3	30
P1400C1	1/4	30
P1600C1	1/6	60
P1900C1	1/9	60

Polinorm® Lid

PATENTED EXCLUSIVE

Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PE Polyethylene



REF	Mod	
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

P1 P2 P3 P4 P5

P6 **Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6**
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

7.8 Violet Collection

FCA
FOOD CONTACT APROVED



VIOLET
COLLECTION

- 40 ºC
+ 110 ºC

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

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.

Gastronorm containers
Cubetas Gastronorm
Bacs Gastronorme

PP Polypropylene



REF	Type / *Tipo*	H mm	Lts	
P1115P6	1/1	150	19,60	12
P1215P6	1/2	150	8,70	24
P1315P6	1/3	150	5,00	12
P1615P6	1/6	150	1,95	24

Polinorm® Lid
Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PE Polyethylene



Adjustable to St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.

Adaptable a cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.

Adaptable à bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

P6

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

REF	Mod	
P1100P6	1/1	30
P1200P6	1/2	60
P1300P6	1/3	30
P1600P6	1/6	60



8 Food delivery

Transporte de alimentos

Transport d'aliments



8.1 EPPBOX 212

CAJA PPE

BOÎTE PPE

8.2 INSULATEDDELIVERYBAGS 214

BOLSAS DE REPARTO

SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

PizzaBags / *Bolsas para pizza /* Sacs à pizzas 214

Catering Bags / *Bolsas de catering /* Sacs de traiteur / 216

DeliveryBackpacks / *Mochila de reparto /* Sacs à dos de livraison 218

8.3 TRAYS AND CONTAINERS 220

BANDEJAS Y RECIPIENTES

PLATEAUX ET RÉCIPIENTS



EPPbox 8.1

Caja PPE

Boîte PPE

Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours

Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frío y el calor durante horas

Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures

Inner slot for easy insertion of containers
Ranura interior para fácil inserción de cubetas
Rainure intérieure pour une installation facile des bacs

Superior load, GN 1/1
Carga superior, 1/1 GN
Charge supérieure, 1/1 GN

Inset handles on the sides
Asas encastradas en los laterales
Anses encastrées sur les côtés

100% recyclable
100% reciclable
100 % recyclable

Foldable to make storage and transport easier
Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte
Pliable pour faciliter le stockage et le transport



P99001 Foldable EPP box

Caja plegable PPE

Boîte pliable EPP

EPP Expanded Polypropylene



REF	W x D x H cm	Inner sizes *Dim int* / Dim. int. cm	Lt	GN	
P99001	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8 x 20	38	1/1	1

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température



Band to be able hang the bag
Cinta para poder colgar la bolsa
Bande pour pouvoir accrocher le sac

Thick, sturdy and easy to clean material
Material grueso y resistente fácil de limpiar
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer

P9902 Pizza Bags
Bolsas para pizza
Sacs à pizzas



P99021



P99020



REF	W x D x H cm	
P99020	45 x 45 x 16	1
P99021	49,5 x 49,5 x 26	1

Transparent pocket with zipper
Bolsillo transparente con cremallera
Poche transparente avec fermeture Éclair

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile



Band to be able hang the bag
Cinta para poder colgar la bolsa
Bande pour pouvoir accrocher le sac

Reflective piping for safer night time delivery
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

Moisture-resistant outer shell
Carcasa exterior resistente a la humedad
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

VPB Pizza Bags
Bolsas para pizza
Sacs à pizzas



VPB118
18" Pizza bag
Bolsa para pizza, 18"
Sac à pizzas, 18"



VPB116
16" Pizza bag
Bolsa para pizza, 16"
Sac à pizzas, 16"



REF	Serie	W x D x H cm	
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	5
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	5



Waterproof, easy to clean interior
Interior impermeable muy fácil de limpiar
Intérieur imperméable très facile à nettoyer

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Thick, sturdy material
Material grueso y resistente
Matériau épais et résistant

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

P9903 Catering bags
Bolsas de catering
Sacs de traiteur



P99031



P99030

REF	W x D x H cm	GN	
P99030	38 x 30,5 x 38	1/2	1
P99031	56 x 36 x 36	1/1	1

Polyester lining easy to clean
Interior de poliéster fácil de limpiar
Intérieur en polyester facile à nettoyer

Reflective piping for safer night time delivery
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

Moisture-resistant outer shell
Carcasa exterior resistente a la humedad
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente



Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

VCB Catering bags
Bolsas de catering
Sacs de traiteur



VCBL100



VCBM100

REF	Serie	W x D x H cm	
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	5
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	5



Delivery Backpacks 8.2

Mochila de reparto
Sacs à dos de livraison

VTB Tower bags
Bolsas torre
Sacs-Tours

Tower bag with backpack straps and headrest strap
Bolsa tipo torre con asas de mochila y correa de reposacabezas
Sac-tour avec bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête



REF	Serie	W x D x H cm	
VTB300	SERIE 3	45,7 x 55,9 x 43,2	3
VTB50002	SERIE 5	45,7 x 55,9 x 43,2	1

VDBBM Food delivery backpack bags
Mochila reparto de alimentos
Sacs à dos de livraison d'aliments

Food delivery backpack bag with integrated frame
Bolsa mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos
Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée



REF	Serie	W x D x H cm	
VDBBM300	SERIE 3	40,6 x 40,6 x 33	3
VDBBM50002	SERIE 5	40,6 x 40,6 x 33	1

FOOD DELIVERY
TRANSPORT D'ALIMENTS
TRANSPORTE ALIMENTOS

ACCESSORIES / *ACCESORIOS /* ACCESSOIRES

VTBWR-1 Wire insert
Estructura metálica
Structure metallique

SS Stainless steel



REF	
VTBWR-1	1

Accessory not included
Accesorio no incluido
Accessoire non inclus



Bags & wire inserts fold easily for compact storage

Las bolsas y los insertos de alambre se pliegan fácilmente para un almacenamiento compacto

Les sacs et les inserts métalliques se plient facilement pour un rangement compact



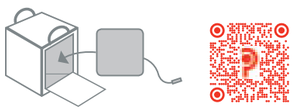


Serie 3

The baseline of warmth ingenuity. The hot food generates heat in the bag while the high performance insulation helps retain the heat, keeping food as warm as it is delicious.
INCLUDES: Bag

La pauta de referencia del ingenio térmico.
La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.
INCLUYE: Bolsa

La référence en matière d'inventivité. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant la conservent, tout en gardant les aliments aussi chauds que délicieux.
INCLUS: Housse de transport



Serie 5

The next step in our heating bag line features a heat pad that pre-heats the bag. Place your hot food into the pre-heated bag, unplug the heat pad and go. Or use the optional 12V in-car power cord to continually heat the bag during transport.
INCLUDES: Bag / Heat Pad / adaptor heat pad with plug
OPTIONAL: 12 V In-car power cord

El siguiente nivel en nuestra línea de bolsas de reparto incluye una almohadilla térmica que precalienta la bolsa. Coloque la comida caliente en la bolsa precalentada, desenchufe la almohadilla térmica y listo. O use el cable de alimentación opcional de 12 V en el automóvil para calentar continuamente la bolsa durante el transporte.
INCLUYE: Bolsa / Heat pad / Adaptador heat pad con enchufe
OPCIONAL: Cable conector coche 12V

Le niveau supérieur dans notre ligne de sacs de livraison incorpore un coussin chauffant qui préchauffe le sac. Placez vos aliments chauds dans le sac préchauffé, débranchez le coussin chauffant et partez faire votre livraison. Ou utilisez le câble d'alimentation 12 V en option sur la prise du véhicule pour continuer à chauffer le sac pendant le transport.
INCLUS: Housse de transport / Corps de chauffe / Adaptateur prise corps de chauffe.
OPTION: Cordon d'alimentation 12V de voiture

P919001 Polycarbonate tray with 5 compartments
Bandeja policarbonato de 5 compartimentos
Plateau polycarbonate avec 5 compartiments

PC Polycarbonate



Stackable
Apilable
Empilable

*** For use with Polycarbonate tray only**
Sólo usar con bandeja de Policarbonato
Utiliser uniquement plateau en Polycarbonate

Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

REF	W x D x H cm	
P919001	33 x 33 x 3,5	1
P919002*	**cover /** *tapa /* couvercle	1

P919003 Polypropylene tray with 5 compartments
Bandeja polipropileno de 5 compartimentos
Plateau polypropylène avec 5 compartiments

PP Polypropylene



Stackable
Apilable
Empilable

Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

REF	W x D x H cm	
P919003	33 x 33 x 3,5	1

P919 Isothermal tray
Bandeja isotérmica
Plateau Isotherme

PP Polypropylene



Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.
Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.
Fabriqué en polypropilène avec interieur isolant de polyurètane sans CFC.

Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on policarbonate, chinaware or melamine.
Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.
Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, raviers, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.

Complements not included / *Complementos no incluidos*
Compléments non-inclus

REF	W x D x H cm	
P919000	53 x 37 x 11	3

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 256**

Tray transport trolley
Carro transporte bandejas
Chariot transport plateaux



P920 Polycarbonate plates
Platos policarbonato
Assiettes en polycarbonate

PC Polycarbonate



P920001

Dishwasher and microwave safe
Apto para lavavajillas y microondas
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

REF	Type / *Tipo*	Ø cm	H cm	
P920001	**Flat /** *Llano /* Plat	20,6	2,9	126
P920002	**Soup /** *Hondo /* À soupe	18,5	4,5	50
P920003	**Breakfast /** *Desayuno /* Petit déjeuner	17,5	2,5	40

P921 Double wall polycarbonate bowl with lid
Bol doble pared policarbonato con tapa
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle

PC Polycarbonate PP Polypropylene



Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P921001	12,5	6,8	0,45	1

P922 Polycarbonate rectangular bowl
Fuente rectangular policarbonato
Ravier rectangulaire en polycarbonate

PC Polycarbonate

Dishwasher and microwave safe
Apto para lavavajillas y microondas
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

***Rigid lid**
**Tapa rígida*
*Couvercle rigide

REF	W x D x H cm	Lts	
P922000	9,5 x 13,8 x 4,5	0,25	144
P922100*	9,6 x 13,9 x 2,4	-	288

P923 Polycarbonate breakfast cup
Taza desayuno policarbonato
Tasse petit déjeuner polycarbonate

PC Polycarbonate PP Polypropylene

P923000 P923001



Dishwasher and microwave safe
Apto para lavavajillas y microondas
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

***Lid**
**Tapa*
*Couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P923000	9,4	6,8	0,325	50
P923001*	10,0	-	-	100

P924 Polycarbonate glass
Vaso policarbonato
Verre en polycarbonate

PC Polycarbonate



REF	Couleur / *Color*	Ø cm	H cm	Lts	
P924001		7	10,2	0,25	50
P924002		7	7,0	0,17	50
P924002A		7	7,0	0,17	50
P924002R		7	7,0	0,17	50
P924002V		7	7,0	0,17	50

- 30 °C
+ 130 °C

Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Utilisable au lave-vaisselle

FOOD DELIVERY
TRANSPORTE ALIMENTO
TRANSPORT D'ALIMENTS

P8610 Fiberglass fast - food tray
Bandeja fast - food fibra de vidrio
Plateau fast - food fibre de verre

Fi Fiberglass



Grey color
Color gris
Couleur gris

REF	cm	
P861045	45,5 x 35,5	12
P861053	53,0 x 32,5	12

P340 St/steel self - service tray
Bandeja auto - servicio acero inox
Plateau self - service acier inox

SS Stainless steel

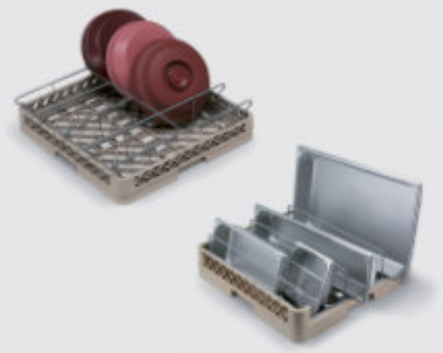


6 Compartments
6 Compartimentos
6 Compartiments

REF	W x D x H cm	
P340000	46 x 28,5 x 2	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 240**

GN, isothermal trays and plates rack
Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos
Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes



86100 Polypropylene fast - food trays
Bandejas fast - food de polipropileno
Plateaux fast - food en polypropylene

PP Polypropylene · NSF · + 86°C

Recyclable
Reciclable
Recyclable



REF		cm	
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

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.

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.

Rebord renforcé épais avec nervures aux angles pour accroître la résistance aux chocs. Les quatre cales d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux. La texture tissée semi-brillante apporte une surface moins glissante.

P8070 Counter - top cutlery dispenser
Soporte para bandejas porta - cubiertos
Support porte - couverts

SS Stainless steel



Compatible: P900000

Cutterly bin not included
No incluye bandeja porta-cubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80700	52,6 x 51 x 32,8	1

P8071 Double counter - top cutlery dispenser
Soporte doble para bandejas porta - cubiertos
Support double porte - couverts

SS Stainless steel



Compatible: P900000

Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80710	52,6 x 51 x 58	1

P8072 Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3
Soporte para 4 cubetas GN 1/3
Support pour 4 bacs GN 1/3

SS Stainless steel



Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80720	73,8 x 31 x 43	1

P8073 Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3
Soporte para 8 cubetas GN 1/3
Support pour 8 bacs GN 1/3

SS Stainless steel



Cutterly bin not included
No incluye bandeja portacubiertos
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	
P80730	73,8 x 46,5 x 60	1

P900 1/1 gastronorm cutlery bin
Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1

PP Polypropylene



REF	W x D x H cm	
P900000	53 x 32,5 x 10	10

Food contact polypropylene
Polipropileno alimentario
Polypropylène alimentaire



9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla

Casiers à vaisselle

9.1 OPEN RACKS 230

CESTAS ABIERTAS

CASIERS OUVERTS

9.2 OPEN ASSEMBLED RACKS 232

CESTAS MONTADAS ABIERTAS

CASIERS MONTÉS OUVERTS

9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS 234

CESTAS MONTADAS CERRADAS

CASIERS MONTÉS FERMÉS

9.4 COMPLEMENTS 236

COMPLEMENTOS

COMPLÉMENTS

9.5 PLATE RACKS 238

CESTAS PARA PLATOS

CASIERS ASSIETTES

PATENTED EXCLUSIVE

Easy assembly and disassembly system.
Sistema de montaje y desmontaje fácil.
Système de montage et démontage facile.

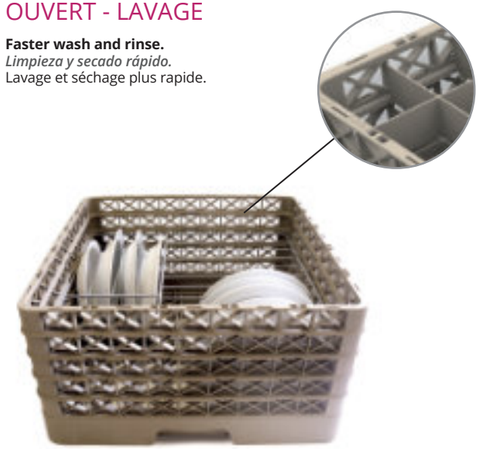
Stackable with other brands of racks, reinforced double-wall (anti-shock).

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes).

Empilables avec d'autres casiers du marché, renfort avec double paroi (anti-choc).

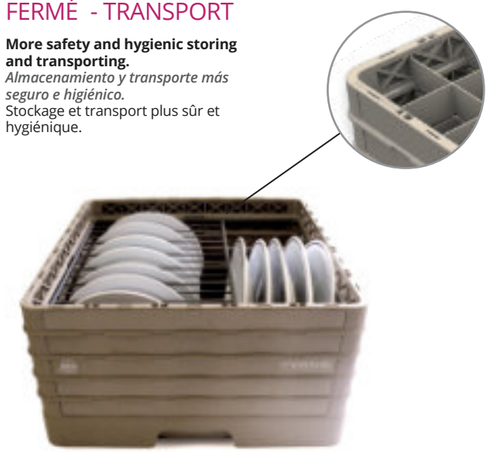
OPEN - WASHING
ABIERTA - LAVADO
OUVERT - LAVAGE

Faster wash and rinse.
Limpieza y secado rápido.
Lavage et séchage plus rapide.



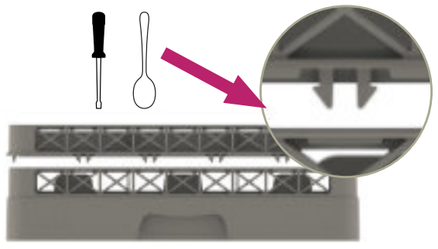
CLOSED - TRANSPORT
CERRADA - TRANSPORTE
FERMÉ - TRANSPORT

More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.



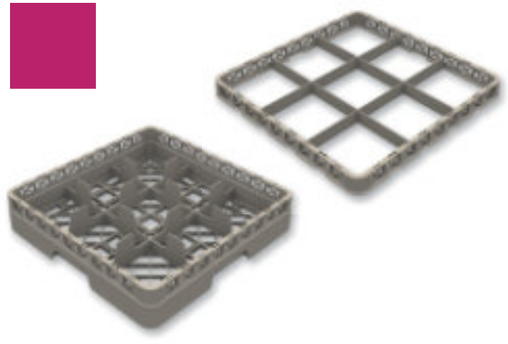
GET THE BEST OF BOTH WORLDS*
*ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ**
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS*

FLAP-RACK®: easy to assemble / disassemble
FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter



*** Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.**
** Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.*
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.

SQUARE COMPARTMENTS
COMPARTIMENTOS CUADRADOS
COMPARTIMENTS CARRÉS

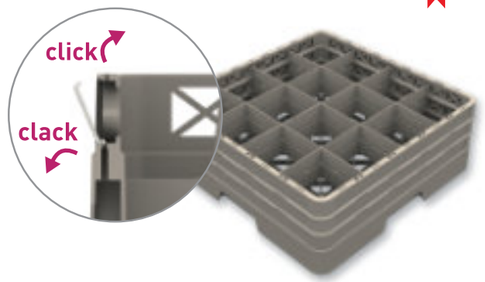


System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des casiers et des réhausses

BEST SELLER





WASHING: Higher cleaning
LAVADO: Mayor limpieza
LAVAGE: Meilleur nettoyage



TRANSPORT: Higher security
TRANSPORTE: Mayor seguridad
TRANSPORT: Plus de securité



STORING: Higher hygiene
ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene
STOCKAGE: Plus hygiénique

FLAP IDENTIFICADOR

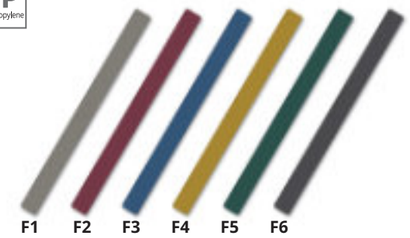
Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible customization.

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.

Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.

501F Flap FLAP RACK®

PP Polypropylene



REF	Colour / *Color* / Couleur	
P501 F1	**Brown /** *Marrón /* Marron	24
P501 F2	**Burgundy /** *Burdeos /* Bordeaux	24
P501 F3	**Blue /** *Azul /* Bleu	24
P501 F4	**Yellow /** *Amarillo /* Jaune	24
P501 F5	**Green /** *Verde /* Vert	24
P501 F6	**Dark brown /** *Marrón oscuro /* Marron foncé	24





Printed logo or text / *Logo o texto impreso /* Logo ou texte imprimé



Hot stamped logo or text / *Logo o texto estampado /* Logo ou texte gravé

DISHWASHERRACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

T-VERSION

DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK

DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES

CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

SNAP-FIT EXTENDERS
Will not loosen or come apart over time
Assembled racks can not be refunded

EXTENSORES A PRESIÓN
No se sueltan con el tiempo
No se aceptan devoluciones de cestas montadas

RÉHAUSSES CLIPSABLES
Sans détachements au fil du temps
Tout retour de casiers montés n'est pas accepté

SMALL SIDE COMPARTMENTS
hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

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

PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX
pour couverts, salières, ramequins, ...

OPEN PROFILE DESIGN
Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO
Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

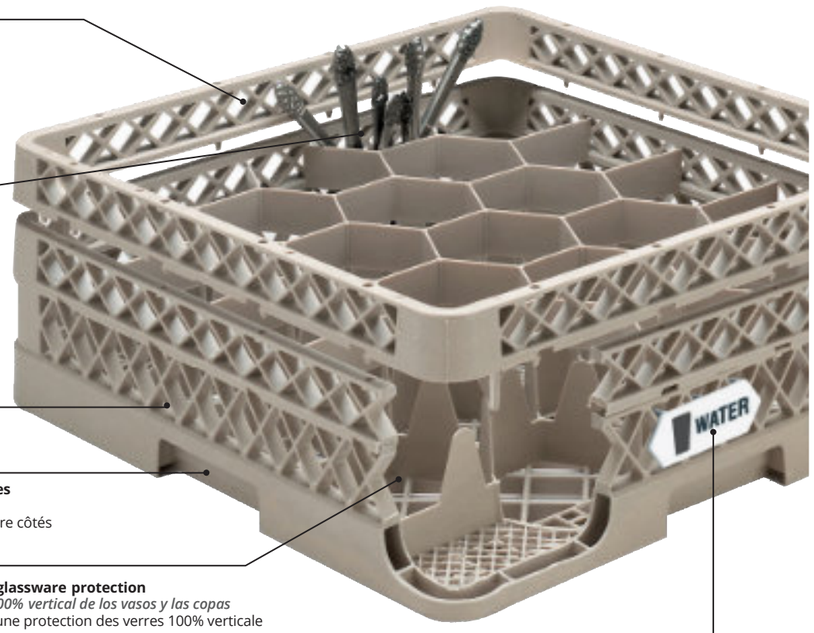
CONVENIENT HANDLING With handles in all four sides
MANEJO CÓMODO Con asas en los cuatro lados
MANIPULATION PRATIQUE Grâce aux poignées des quatre côtés

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS provide 100% vertical glassware protection
LOS DIVISORES INCORPORADOS brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas
LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES offrent une protection des verres 100% verticale

COLOUR IDENTIFICATION CLIP for easy identification
CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES para facilitar la identificación
CLIPS IDENTIFICATEURS EN COULEURS pour une identificación plus facile

HEXAGONAL COMPARTMENTS
COMPARTIMENTOS HEXAGONALES
COMPARTIMENTS HEXAGONAUX







T-VERSION

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

REF	Colour / *Color*	
1009-01		12
1009-02		12
1009-03		12
1009-04		12
1009-05		12
1009-06		12
1009-08		12
1009-19		12
1009-32		12

- 01 **Brown /** *Marrón* Marron
- 02 **Red /** *Rojo* Rouge
- 03 **Orange /** *Naranja* Orange
- 04 **Blue /** *Azul* Bleu
- 05 **White /** *Blanco* Blanc
- 06 **Black /** *Negro* Noir
- 08 **Yellow /** *Amarillo* Jaune
- 19 **Green /** *Verde* Vert
- 32 **Beige /** *Beige* Beige



Dishwasher racks selection

Selección cestas para vajilla
Sélection casiers à vaisselle

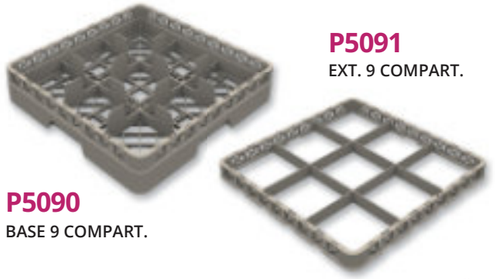
	FLAP RACK®	T-VERSION
FLAPS	✓	
CLIP TAGS *CLIP IDENTIFICACIÓN* CLIP D'IDENTIFICATION		✓
OPENED RACKS *CESTAS ABIERTAS* CASIERS OUVERTS	✓	✓
CLOSED RACKS *CESTAS CERRADAS* CASIERS FERMÉES	✓	
HALF-SIZE RACKS *CESTAS MEDIO TAMAÑO* CASIERS DEMI-TAILLE		✓
DISASSEMBLY *DESMONTABLE* DÉMONTABLE	✓	
COMPARTMENTS *COMPARTIMENTOS* COMPARTIMENTS ■	✓	✓
COMPARTMENTS *COMPARTIMENTOS* COMPARTIMENTS ⬢		✓
NSF	✓	✓

9.1 Open racks

Cestas abiertas
Casiers ouverts

Ø max. 151 mm

FLAP RACK



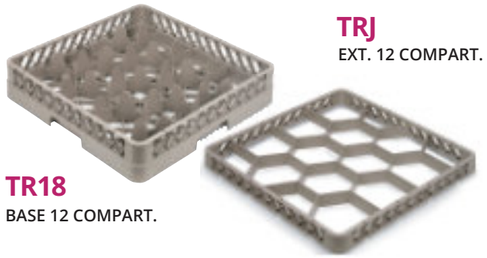
P5091
EXT. 9 COMPART.

P5090
BASE 9 COMPART.

REF	
P5090	6
P5091	12

Ø max. 122 mm

T-VERSION



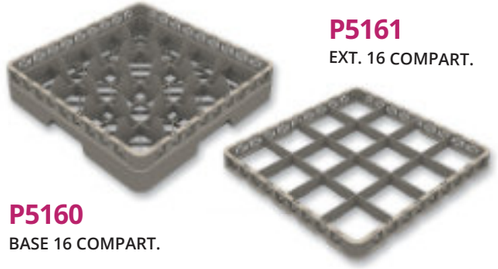
TRJ
EXT. 12 COMPART.

TR18
BASE 12 COMPART.

REF	
TR18	6
TRJ	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK



P5161
EXT. 16 COMPART.

P5160
BASE 16 COMPART.

REF	
P5160	6
P5161	12

Ø max. 100 mm

T-VERSION



TRG
EXT. 20 COMPART.

TR11
BASE 20 COMPART.

REF	
TR11	6
TRG	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK



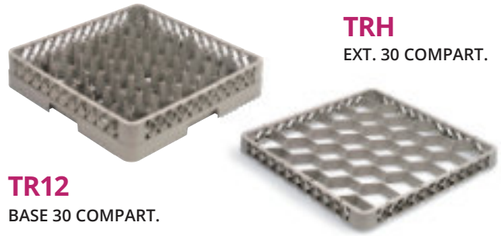
P5251
EXT. 25 COMPART.

P5250
BASE 25 COMPART.

REF	
P5250	6
P5251	12

Ø max. 81 mm

T-VERSION



TRH
EXT. 30 COMPART.

TR12
BASE 30 COMPART.

REF	
TR12	6
TRH	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK



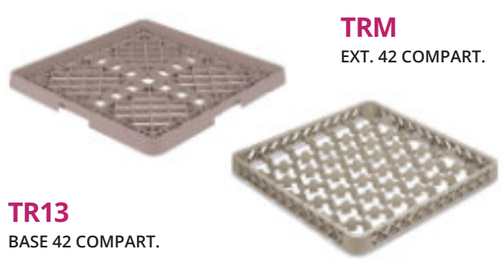
P5361
EXT. 36 COMPART.

P5360
BASE 36 COMPART.

REF	
P5360	6
P5361	12

Ø max. 70 mm

T-VERSION



TRM
EXT. 42 COMPART.

TR13
BASE 42 COMPART.

REF	
TR13	6
TRM	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK



P5491
EXT. 49 COMPART.

P5490
BASE 49 COMPART.

REF	
P5490	6
P5491	12

9.2 Open assembled racks

Cestas montadas abiertas
Casiers montés ouverts

NSF

Ø max. 151 mm **9 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5090 E1	120	140	1
P5090 E2	160	180	1
P5090 E3	200	220	1
P5090 E4	240	260	1
P5090 E5	280	300	1

Ø max. 122 mm **12 COMPART.**

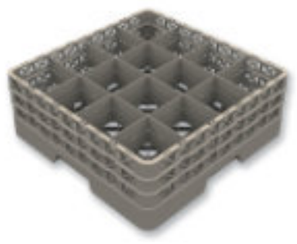
T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR18 J	122	140	2
TR18 JJ	162	181	2
TR18 JJJ	200	222	2
TR18 JJJJ	240	262	2
TR18 JJJJJ	279	302	2

Ø max. 113 mm **16 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5160 E1	120	140	1
P5160 E2	160	180	1
P5160 E3	200	220	1
P5160 E4	240	260	1
P5160 E5	280	300	1

Ø max. 100 mm **20 COMPART.**

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR11 G	122	140	2
TR11 GG	162	181	2
TR11 GGG	200	222	2
TR11 GGGG	240	262	2
TR11 GGGGG	279	302	2

Ø max. 89 mm **25 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5250 E1	120	140	1
P5250 E2	160	180	1
P5250 E3	200	220	1
P5250 E4	240	260	1
P5250 E5	280	300	1

Open assembled racks 9.2

Cestas montadas abiertas
Casiers montés ouverts

NSF

Ø max. 81 mm **30 COMPART.**

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR12 H	122	140	2
TR12 HH	162	181	2
TR12 HHH	200	222	2
TR12 HHHH	240	262	2
TR12 HHHHH	279	302	2

Ø max. 73 mm **36 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5360 E1	120	140	1
P5360 E2	160	180	1
P5360 E3	200	220	1
P5360 E4	240	260	1
P5360 E5	280	300	1

Ø max. 70 mm **42 COMPART.**

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	
TR13 M	52	73	2
TR13 MM	91	114	2
TR13 MMM	130	156	2
TR13 MMMM	172	194	2

Ø max. 63 mm **49 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5490 E1	120	140	1
P5490 E2	160	180	1
P5490 E3	200	220	1
P5490 E4	240	260	1
P5490 E5	280	300	1

*** Total set height**
** Altura total del conjunto*
* Hauteur totale ensemble

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 260**

Trolley for dishwasher racks
Carro para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle



9.3 Closed assembled racks

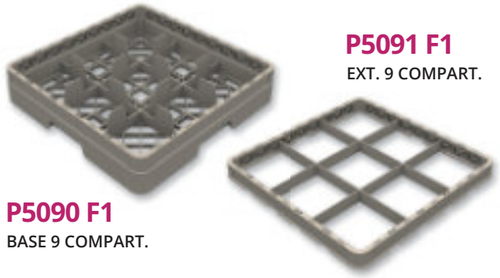
Cestas montadas cerradas

Casiers montés fermés

NSF

Ø max. 151 mm

FLAP RACK



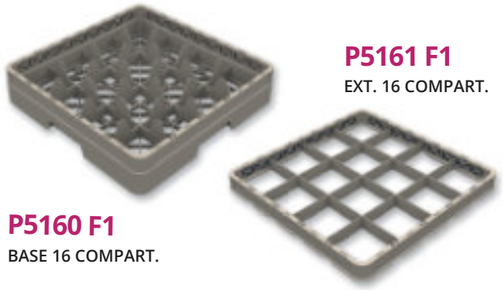
P5091 F1
EXT. 9 COMPART.

P5090 F1
BASE 9 COMPART.

REF	
P5090 F1	6
P5091 F1	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK



P5161 F1
EXT. 16 COMPART.

P5160 F1
BASE 16 COMPART.

REF	
P5160 F1	6
P5161 F1	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK



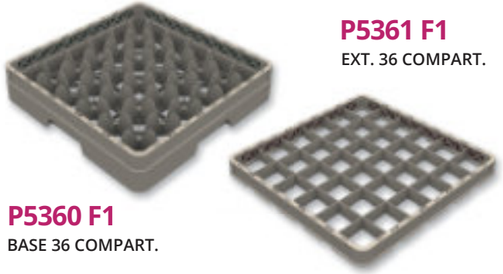
P5251 F1
EXT. 25 COMPART.

P5250 F1
BASE 25 COMPART.

REF	
P5250 F1	6
P5251 F1	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK



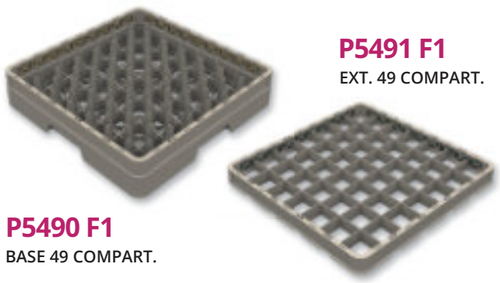
P5361 F1
EXT. 36 COMPART.

P5360 F1
BASE 36 COMPART.

REF	
P5360 F1	6
P5361 F1	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK



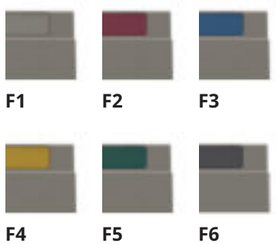
P5491 F1
EXT. 49 COMPART.

P5490 F1
BASE 49 COMPART.

REF	
P5490 F1	6
P5491 F1	12

FLAP RACK

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.



Closed assembled racks 9.3

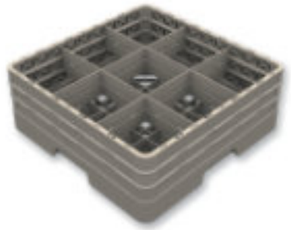
Cestas montadas cerradas

Casiers montés fermés

NSF

Ø max. 151 mm **9 COMPART.**

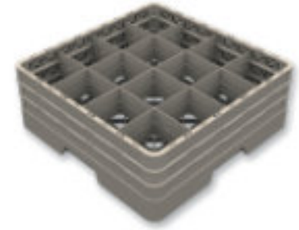
FLAP RACK



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5090 E1F1	120	140	1
P5090 E2F1	160	180	1
P5090 E3F1	200	220	1
P5090 E4F1	240	260	1
P5090 E5F1	280	300	1

Ø max. 113 mm **16 COMPART.**

FLAP RACK



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5160 E1F1	120	140	1
P5160 E2F1	160	180	1
P5160 E3F1	200	220	1
P5160 E4F1	240	260	1
P5160 E5F1	280	300	1

Ø max. 89 mm **25 COMPART.**

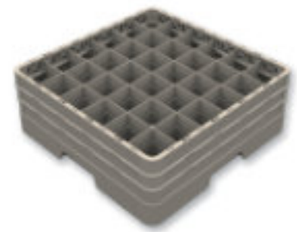
FLAP RACK



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5250 E1F1	120	140	1
P5250 E2F1	160	180	1
P5250 E3F1	200	220	1
P5250 E4F1	240	260	1
P5250 E5F1	280	300	1

Ø max. 73 mm **36 COMPART.**

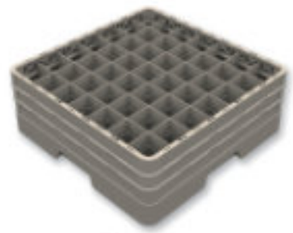
FLAP RACK



REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5360 E1F1	120	140	1
P5360 E2F1	160	180	1
P5360 E3F1	200	220	1
P5360 E4F1	240	260	1
P5360 E5F1	280	300	1

Ø max. 63 mm **49 COMPART.**

FLAP RACK

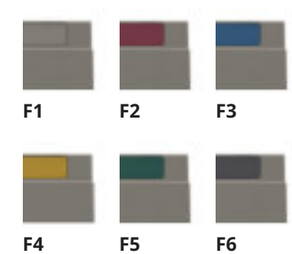


REF	max. (mm)	H (mm)*	
P5490 E1F1	120	140	1
P5490 E2F1	160	180	1
P5490 E3F1	200	220	1
P5490 E4F1	240	260	1
P5490 E5F1	280	300	1

FLAP RACK

*** Total set height**
** Altura total del conjunto*
* Hauteur totale ensemble

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.

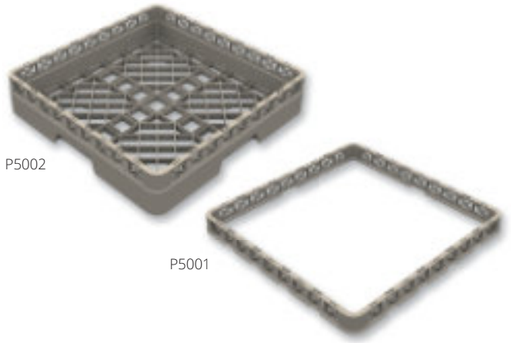


9.4 Complements

Complementos
Compléments

P5002 Open rack
Cesta universal
Panier universel

FLAP RACK®



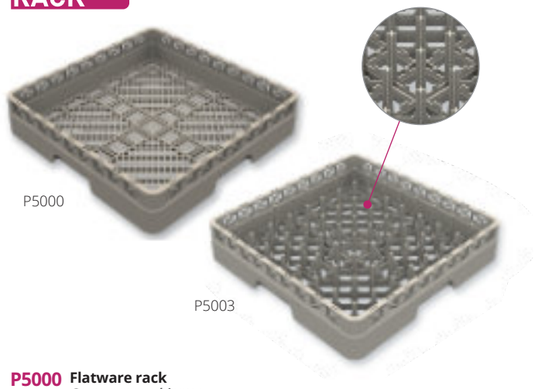
P5001 **Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.**
Compatible sólo con las cestas FlapRack®.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.

TRA* **Compatible only with T-Version dishwasher racks.**
Compatible sólo con las cestas T-Version.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage T-Version.

REF	
P5002	6
P5001	12
TRA*	12

P5000 Plate, tray and cutlery racks
Cesta para platos, bandejas y cubiertos
Paniers pour plats, plateaux et couverts

FLAP RACK®



P5000 **Flatware rack**
Cesta para cubiertos
Panier a couverts

P5003 **Plates and trays rack**
Cesta para platos y bandejas
Panier pour assiettes et plateaux

REF	
P5000	6
P5003	6

TR33 Racks lid
Tapa para cestas
Couvercle pour paniers

FLAP RACK®



REF	
TR33	6

P5062 Rack for cutlery storage
Cesta para almacenar cubiertos
Panier pour rangement couverts

FLAP RACK®

*** Total set height**
Altura total del conjunto
Hauteur totale ensemble



REF	max. (mm)	H (mm)*	Cutlery capacity / *Capacidad cubiertos* / Capacité couverts	
P5062	23	26	400	1

52640 8-Compartment flatware basket
Cesta para cubiertos de 8 compartimentos
Panier pour couverts 8 compartiments



NEW!

REF	W x D x H cm	
52640	46 x 19,6 x 18,5	4

52641 8-Compart. flatware basket with handles
Cesta para cubiertos de 8 compart. con asas
Panier pour couverts 8 compartiments avec poignées



NEW!

REF	W x D x H cm	
52641	46 x 19,6 x 18,5	4

52642 Plastic vertical flatware cylinder
Cestilla para cubiertos en plástico
Petit panier pour couverts en plastique

PL Plastic



NEW!

REF	Ø cm	H cm	
52642	11,18	14,3	12

99710 Stainless steel vertical flatware cylinder
Cestilla para cubiertos en acero inoxidable
Petit panier pour couverts inox

SS Stainless steel



NEW!

REF	Ø cm	H cm	
99710	11,4	14,1	12

P5018 8-compartment flatware basket
Media cesta para cubiertos 8 compartimentos
Demi-panier pour couverts 8 compartiments

FLAP RACK®



REF		W x D x H cm	
P5018	**With handle /** *Con asa /* Avec anse	22 x 42,5 x 14,5	1
P5019	**Without handle /** *Sin asa /* Sans anse	22 x 42,5 x 14,5	6

P5004 Flatware basket
Cestillo para cubiertos
Petit panier pour couverts

PL Plastic FLAP RACK®



REF	W x D X H cm	
P5004	10 x 10 X 14	52
52643	Ø 9,5 X 14,5	12

9.5 Plate racks

Cestas para platos
Casiers assiettes

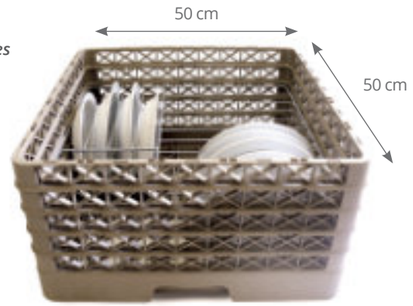
FLAP RACK®

Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost.

Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquets, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation.

Two types
Dos modalidades
Deux modèles



Faster wash and rinse.
Limpieza y secado rápido.
Nettoyage et séchage plus rapide.

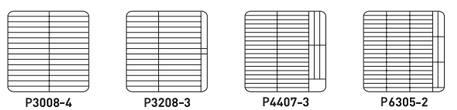


More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.

Nine different grids
Nueve formatos de rejilla
Neuf grilles differentes



Extra protection, strength and durability.
Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Plus grande protection, résistance et durabilité.



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

*Como elegir la cesta de platos adecuada:*Debe medir el diámetro y altura del plato. Con estos datos escoger, de las 9 combinaciones posibles, aquella que se ajuste más a las medidas del plato.

Comment choisir le casier pour assiettes:
Mesurer le diamètre et la hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre les 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.



P1412-6

FLAP RACK®

Ø 27-31 cm



REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P1412-6	3,5	14	1
P1412-6 F1*	3,5	14	1

P1510-5

FLAP RACK®

Ø 23-28 cm



REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P1510-5	3,5	15	1
P1510-5 F1*	3,5	15	1

P1912-6

FLAP RACK®

Ø 28-30,5 cm



REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P1912-6	2,5	19	1
P1912-6 F1*	2,5	19	1

P2011-5

FLAP RACK®

Ø 25-28 cm

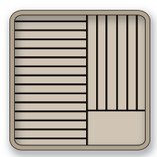


REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P2011-5	2,5	20	1
P2011-5 F1*	2,5	20	1

P2110-5

FLAP RACK®

Ø 23-25 cm

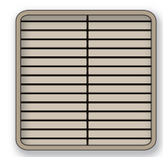


REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P2110-5	2,5	21	1
P2110-5 F1*	2,5	21	1

P3008-4

FLAP RACK®

Ø 20-22 cm



REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P3008-4	2,5	30	1
P3008-4 F1*	2,5	30	1

P3208-3

FLAP RACK®

Ø 12-19 cm

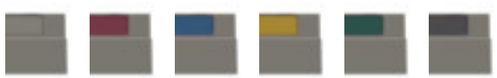


REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	
P3208-3	2,5	32	1
P3208-3 F1*	2,5	32	1

FLAP RACK®

*** Closed racks**
** Cestas cerradas*
* Casiers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.



DISHWASHERRACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

9.5 Plate racks

Cestas para platos
Casiers assiettes

P4407-3

Ø 15-18 cm

FLAP RACK®

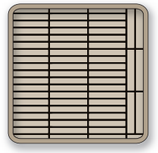


REF	I max. (cm)	Capacity plates *Capacidad platos* Capacité assiettes	
P4407-3	2	44	1
P4407-3 F1*	2	44	1

P6305-2

Ø 10-12,8 cm

FLAP RACK®



REF	I max. (cm)	Capacity plates *Capacidad platos* Capacité assiettes	
P6305-2	2,5	63	1
P6305-2 F1*	2,5	63	1

TR23 Open tray rack
TR30 *Cesta para grandes bandejas* Panier pour grands plateaux

T-VERSION



TR23

TR30

TR21 GN, isothermal trays and plates rack
TR22 *Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos* Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes

T-VERSION



TR21

TR22

TR21

8 Compartments / *Compartimentos* / Compartiments
80 mm Distance between compart. / *Distancia entre compart.* / Distance entre compart
Not suitable for isothermal trays / *No aptas para bandejas isotérmicas* / Ne convient pas aux bacs isothermiques **Ref. 919000 (pag 220)**

TR22

5 Compartments / *Compartimentos* / Compartiments
75 mm Distance between compart. / *Distancia entre compart.* / Distance entre compart
Not suitable for isothermal trays / *No aptas para bandejas isotérmicas* / Ne convient pas aux bacs isothermiques **Ref. 919000 (pag 220)**

*** Capacity for 4 full-size extended trays and also for isothermal trays Ref. 919000 (page 220)**
Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo y también para bandejas isotérmicas Ref. 919000 (pag 220)
Capacité pour 4 plateaux longs de grande taille et également pour des plateaux isothermes Réf. 919000 (page 220).

Open end rack / *Cesta de extremo abierto /* Casier ouvert à l'extrémité

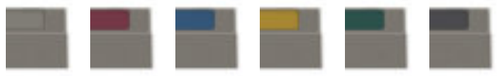
REF	H cm Inside / *Interior* / Intérieure	H cm Outside / *Exterior* / Extérieure	
TR23*	13,3	13,3	1
TR30	8,3	10,2	1

REF	H cm Inside / *Interior* / Intérieure	H cm Outside / *Exterior* / Extérieure	
TR21	8,3	12,1	1
TR22	13,3	13,3	1

FLAP RACK®

*** Closed racks**
** Cestas cerradas*
* Paniers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.



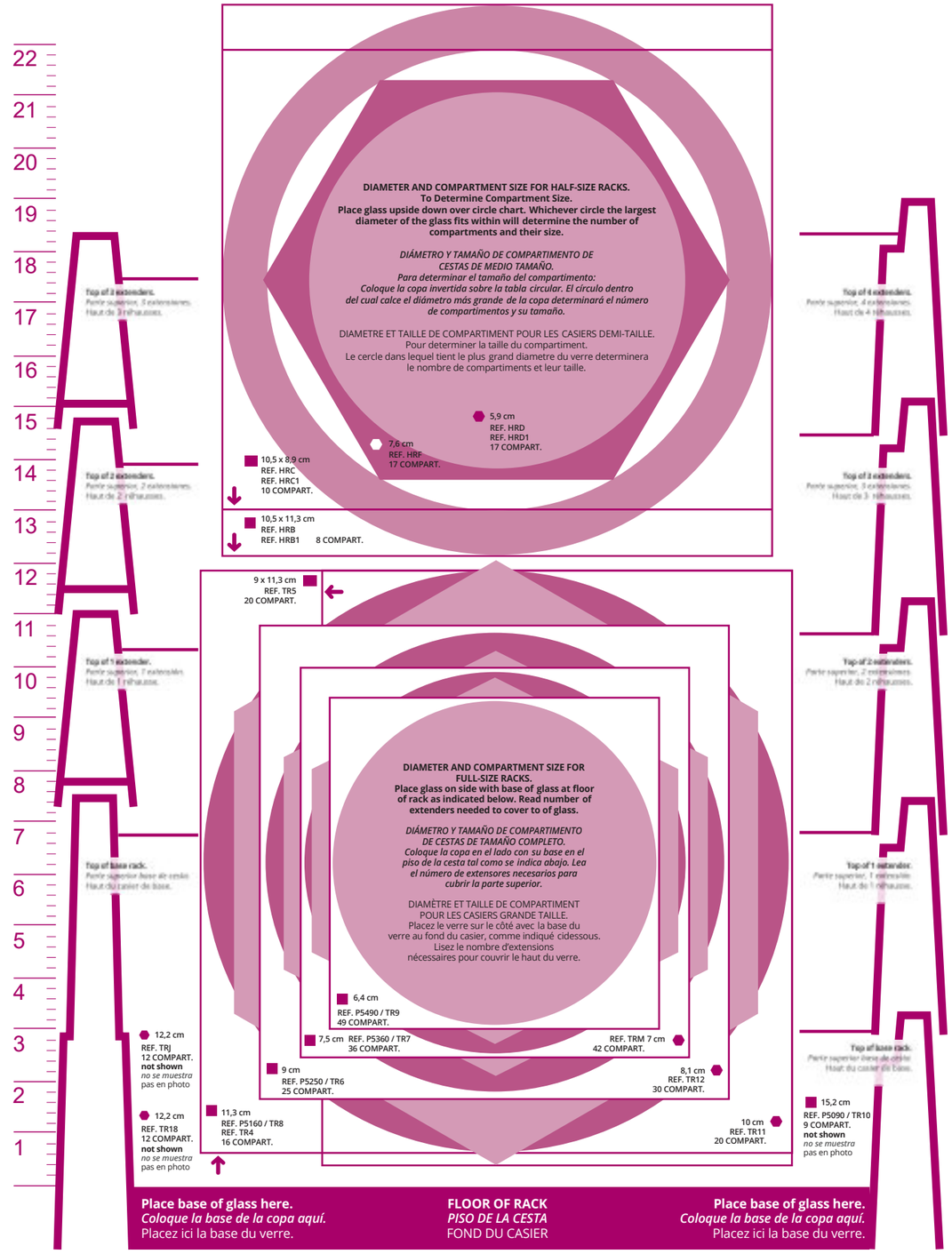
F1 **F2** **F3** **F4** **F5** **F6**

Referenceguide for bases and extensions

Guía de selección para bases y extensiones
Guide de sélection pour bases et rehausses

HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS
ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO
HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE

HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS
ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO
HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE





10 Trolleys
Carros
Chariots

10.1 **ALUMINIUM SERVING TROLLEYS** 244
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM

10.2 **ST/STEEL SERVING TROLLEYS** 246
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE

10.3 **ST/STEEL RAIL TROLLEYS** 250
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

16.4 **SPECIAL TROLLEYS** 257
CARROS ESPECIALES
CHARIOTS SPÉCIAUX

10.1 Aluminium serving trolleys

Carros de servicio aluminio
Chariots de service en aluminium

P6411 Multi purpose cart

Carro de servicio
Chariot de service

Al Aluminium · PP Polypropylene



Maximum weight load 120 kgs
Carga máxima 120 kgs
Charge maximale 120 kgs

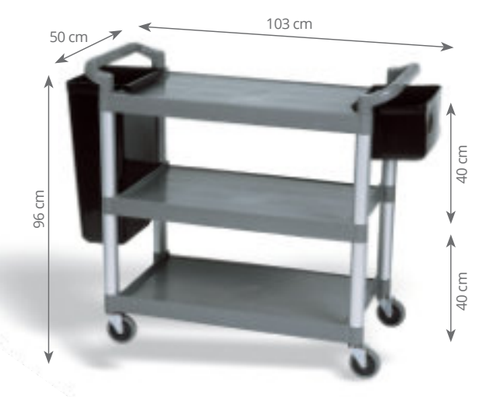
Aluminium supports
Soportes de aluminio
Supports en aluminium

REF	Shelf dimention *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P641100	78 x 48,5	1

P640 Set trolley

Conjunto carro
Ensemble chariot

Al Aluminium · PP Polypropylene



REF	Shelf dimention *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P640000	78 x 48,5	1

P642 Silverware container

Contenedor para cubiertos
Conteneur pour couverts

SS Stainless steel



REF	cm	Lts	
P642000	32 x 19,5 x 16,5	9	1

P643 Refuse container

Contenedor para desperdicios
Conteneur pour déchets

SS Stainless steel



REF	cm	Lts	
P643000	33,5 x 23 x 56	80	1

Aluminium serving trolleys 10.1

Al Aluminium · PP Polypropylene

Carros de servicio aluminio
Chariots de service en aluminium

97006 Multi purpose cart

Carro de servicio
Chariot de service

NEW!



Textured shelf surface reduces product shifting
La superficie texturizada del estante reduce el desplazamiento del producto
La surface texturée de l'étagère réduit le déplacement du produit

Maximum weight load 135 kgs
Carga máxima 135 kgs
Charge maximale 135 kgs

REF	Shelf dimention *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
97006	66 x 41,3	84 x 43 x 94	1
97007	75 x 49	102,2 x 50,5 x 94	1

97004 Multi purpose cart

Carro de servicio
Chariot de service

NEW!



Textured shelf surface reduces product shifting
La superficie texturizada del estante reduce el desplazamiento del producto
La surface texturée de l'étagère réduit le déplacement du produit

Maximum weight load 135 kgs
Carga máxima 135 kgs
Charge maximale 135 kgs

REF	Shelf dimention *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
97004	66 x 41,3	84 x 43 x 94	1
97005	75 x 49	102,2 x 50,5 x 94	1

P8090 Aluminium clearing trolley

Carro aluminio desembarace
Chariot débarrassage en aluminium



EXCLUSIVE

Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.

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.

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.

REF	Shelf dimention *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P80900	87 x 55,5	1

SS Stainless steel

P8024 St/steel serving trolley
Carro servicio acero inox
Chariot service en acier inox

BEST SELLER

1.5 mm thick St/Steel tubular frame
Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. epaisseur

Total maximium load 240 kg. Max. load per level 80 kg
Carga máxima total 240 KG. Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg. Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes
Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins



Available also on polyamide castors.
Disponible también con ruedas poliamida.
Disponible aussi avec roulettes polyamide.

REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimention *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
P80240	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80250	2	90 x 50	98 x 58 x 101,5	1
P80260*	2	100 x 60	108 x 68 x 101,5	1
P80270	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80280	3	90 x 50	98 x 58 x 101,5	1
P80290*	3	100 x 60	108 x 68 x 101,5	1
P80300	4	80 x 50	88 x 58 x 130	1
P80310	4	90 x 50	98 x 58 x 130	1
P80320*	4	100 x 60	108 x 68 x 130	1

*** Thicker shelves**
Estantes de chapa de mayor espesor
Plateaux plus épais

P80374 Cutlery dispenser for serving trolley
Cubertero para carro servicio
Ramasse-couverts pour chariot service



REF	Mod	H cm	
P80374	GN 1/3	15	1

P8068 St/Steel clearing trolley
Carro desembarace inox
Chariot de débarrassage en inox



Available also on polyamide castors.
Disponible también con ruedas poliamida.
Disponible aussi avec roulettes polyamide.

1/2 Gastronorm container not included.
No incluye cubeta Gastronorm 1/2.
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.
Ø 165 mm

REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimention *Dim. Estante* / Dim. Niveau mm	
P80680	2	1.000 x 600	1

SS Stainless steel

P80282 Paneled serving trolley
Carro servicio panelado
Chariot service panelé

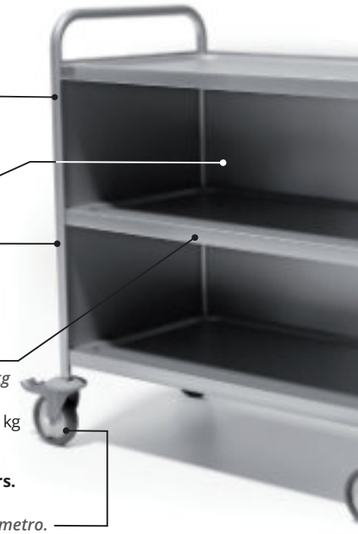


1.5 mm thick St/Steel tubular frame
Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. epaisseur

Paneled
Panelado
Panelé

Total maximium load 240 kg Max. load per level 80 kg
Carga máxima total 240 kg Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes
Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins



REF	Shelf dimention *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
P80282	90 x 50	1

97181 Bussing cart
Carro de transporte
Chariot de transport

NEW!



Bins not included
Cubetas no incluídas
Bacs non inclus.

REF	Shelf dimention *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	
97181	69 x 45	1

Durable stainless steel construction and ABS handle provide years of service.
La construcción duradera de acero inoxidable y el mango de ABS proporcionan años de servicio.
La construction durable en acier inoxydable et la poignée en ABS offrent des années de service.

Black vinyl finish creates an attractive appearance
El acabado de vinilo negro crea un aspecto atractivo
La finition en vinyle noir crée un look attrayant

Strong swivel casters ensure swift maneuvering
Las ruedas giratorias fuertes garantizan una maniobra rápida
Des roues pivotantes robustes garantissent une manœuvre rapide



10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable

SS Stainless steel



Total maximium load 240 kg.
Max. load per level 80 kg
Carga máxima total 240 KG.
Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg.
Charge maximale per niveau 80 kg

12 Cm diam. Revolving casters. Two with brakes
Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins

P8033 Disassembled trolley

Carro desmontable
Chariot démontable

ASSEMBLY
MONTAJE
MONTAGE



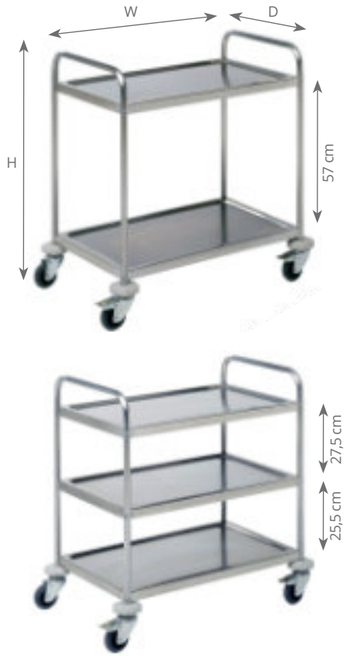
Muy robustos y sólidos
Very strong and resistant once assembled
Très robustes et solides une fois montés

Se entregan desmontados.
Delivered flatpacked.
Livrés démontés.

REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimention *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
P80330	2	80 x 50	81 x 54,5 x 104	1
P80340	2	90 x 50	91 x 54,5 x 104	1
P80350	3	80 x 50	81 x 54,5 x 104	1
P80360	3	90 x 50	91 x 54,5 x 104	1

P8096 Light disassembled trolley

Carro desmontable ligero
Chariot démontable légère



Ruedas acero Ø 100 mm. Dos con freno.
Castors Ø 100 mm. Two with brakes.
Roulettes Ø 100 mm. Deux avec freins.

ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimention *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
P80960	2	83 x 51	93 x 61 x 93,5	1
P80961	3	83 x 51	93 x 61 x 93,5	1

SS Stainless steel

St/steel serving trolleys 10.2

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable

P8094 Serving trolley with guard-rail shelf

Carro servicio con barandilla
Chariot service avec galerie



Available also on polyamide castors. Please ask for price
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix

REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimention *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
P80940	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80941	3	80x 50	88 x 58 x 101,5	1

97168 Three-shelf tubular cart

Carro tubular de 3 estantes
Chariot tubulaire à 3 étagères

NEW!



REF	Shelf dimention *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	
97168	85 x 54	1

97208 Three-shelf heavy-duty stainless steel cart

Carro de servicio de 3 niveles
Chariot service à trois étagères



NEW!

400 kg capacity is distributed between the shelves. Two 10 cm wivel casters and two 20 cm front wheels ensure swift maneuvering. Extended-height stainless steel handles feature a comfort coating.

La capacidad de 400 kg se distribuye entre las estanterías. Dos ruedas giratorias de 10 cm y dos ruedas delanteras de 20 cm garantizan una maniobra rápida. Los mangos de acero inoxidable de altura extendida cuentan con un revestimiento de confort.

La capacité de 400 kg est répartie entre les rayonnages. Deux roues pivotantes de 10 cm et deux roues avant de 20 cm garantissent une manœuvre rapide. Les poignées en acier inoxydable à hauteur prolongée sont dotées d'un revêtement de confort.

REF	Shelf dimention *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	
97208	89 x 58,4	1

TROLLEYS
CARROS
CHARIOTS

SS Stainless steel

P8043 17 rails trolley for GN pans
Carro 17 guias GN
Chariot 17 glissières pour bacs GN

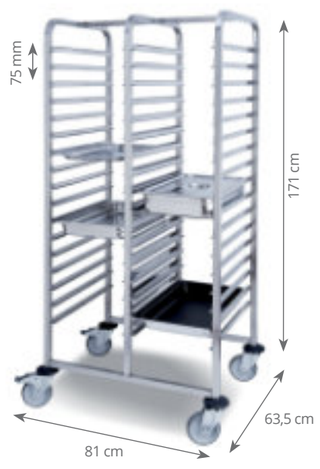


BEST SELLER

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80430	32,5	1

P8067 Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans
Carro doble 17 x 2 guias 1/1
Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80670	32,5	1

P80641 Disposable trolley covers dispenser
Dispensador para fundas de carro
Distributeur pour housses de chariot

SS Stainless steel

NEW!



REF	
P80641	1

P8061 Disposable covers for trolleys
P8062 *Fundas desechables de polietileno para carros*
P8063 Housses jetables pour chariots

PE Polyethylene



Pack / *Rollo /* Rouleau **100 u**

Medium density poliethylene.
Polietileno de densidad media.
Poliethylène de densité moyenne.

For high trolleys.
Para carros altos.
Pour chariots hauts.

REF		
P80610	**for trolley 1/1 /** *para carro 1/1 /* pour chariot 1/1	1
P80620	**for trolley 2/1 /** *para carro 2/1 /* pour chariot 2/1	1
P80630	**for pastry trolley 600 x 400 /** *para carro pastelería 600 x 400* pour chariot pâtisserie 600 x 400	1

SS Stainless steel

P8047 Disassembled trolley 17 rails for GN pans
Carro desmontable 17 guías GN
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



Flat packed
Desmontado
Livré démonté

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80470	32,5	1

P8097 Light Disassembled trolley 15 rails for GN pans
Carro desmontable ligero 15 guías GN
Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN



Castors Ø 120 mm. Two with brakes.
Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.

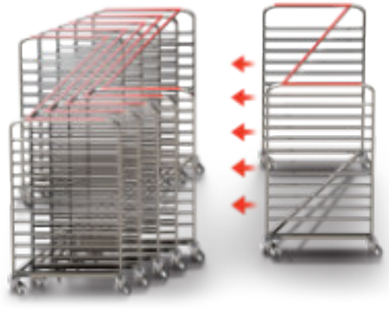
ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80970	32,5	1

P8052 Stackable trolley 17 rails for GN pans
Carro encastrable 17 guías GN
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN



Stackble
Encastrable
Emboîtable



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80520	32,5	1

10.3St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable

Chariots à glissièresen acier inoxydable

SS Stainless steel

P8044 17 rails trolley for GN pans

Carro 17 guias GN

Chariot 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80440	53	1

P8048 Disassembled trolley 17 rails for GN pans

Carro desmontable 17 guías GN

Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80480	53	1

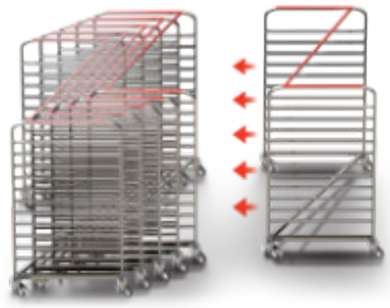
P8051 Stackable trolley 17 rails for GN pans

Carro encastrable 17 guías GN

Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN



Stackble
Encastrable
Emboîtable



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	
P80510	53	1

St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable

Chariots à glissièresen acier inoxydable

SS Stainless steel

P8084 Pastry trolley
P8085 *Carro pastelería*
P8046 Chariot pâtisserie



Entrance 400 mm
Entrada 400 mm
Entrée 400 mm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dimensions glissières cm	Distance between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux cm	
P80840	15	60 x 40	8,5	1
P80850	20	60 x 40	7,0	1
P80460	30	60 x 40	4,5	1

P8087 Disassembled rail trolley for bakery
P8088 *Carro desmontable bandejas pastelería*
P8050 Chariots démontable pour plaques à pâtisserie



Entrance 400 mm
Entrada 400 mm
Entrée 400 mm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dimensions glissières cm	Distance between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux cm	
P80870	15	60 x 40	8,5	1
P80880	20	60 x 40	7,0	1
P80500	30	60 x 40	4,5	1

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

GN Pastry Pan

Cubeta GN Pastelería

Bac GN pâtisserie



10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable

Chariots à glissièresen acier inoxydable

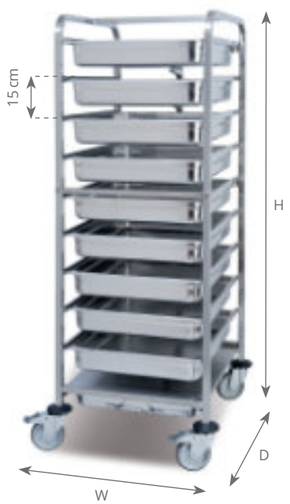
SS Stainless steel

P8081 Defrost trolley 9 rails

Carro descongelación 9 guías

Chariot à dégivrage 9 glissières

PATENTED EXCLUSIVE





Drain in each shelf
Cada nivel tiene un desagüe
Chaque niveau est pourvu d'une évacuation

Tray to collect thawing condensate
Cubeta para recoger el agua de descongelación
Bac pour recueillir l'eau de décongélation

REF	Mod	W x D x H cm	Entrance *Entrada* Entré cm	
P80810	GN 2/1	66,5 x 75,5 x 171	53,0	1
P80813	GN 1/1	45,5 x 63,0 x 171	32,5	1

Space saver while foodstuff defrost.
Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

P80811 Special GN container for defrost trolley

Cubeta especial GN para carro descongelación

Bac GN spécial pour chariot dégivrage



Container with drainer hole.
Cubeta con desagüe.
Bac avec dégorgement.

REF	Mod	cm	Lts	H cm	
P80811	GN 2/1	65 x 53	28,9	10	1
P80814	GN 1/1	53 x 32,5	14,2	10	1

P215 / P115 Perforated bottom

Fondo perforado para cubeta

Egouttoir pour bac



[1] **Recommended for item code P80811**
Recomendado para ref. P80811
Recommandé pour réf. P80811

[2] **Recommended for item code P80814**
Recomendado para ref. P80814
Recommandé pour réf. P80814

REF	Mod	
P215000[1]	GN 2/1	1
P115000[2]	GN 1/1	1

SS Stainless steel

St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable

Chariots à glissièresen acier inoxydable

P8095 Self-service trolley 12 rails

Carro self-service 12 guías

Chariot self-service 12 glissières

New 12 cm width rails
Nuevas guías de 12 cm de ancho
Nouveaux rails de 12 cm de large



*** With two side panels made of aluminium+composite .**
** Con dos paneles laterales composite+aluminio.*
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

REF	
P80950	1
P80951*	1

*** With two side panels made of aluminium+composite .**
** Con dos paneles laterales composite+aluminio.*
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

P8096 Self-service trolley 24 rails

Carro self-service 24 guías

Chariot self-service 24 glissières

NEW!



REF	
P80965	1
P80966*	1

*** With two side panels made of aluminium+composite .**
** Con dos paneles laterales composite+aluminio.*
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 222**

Polypropylene fast food trays
Bandejas de polipropileno para comida rápida
Plateaux de restauration rapide en polypropylene



TROLLEYS CARROS CHARIOTS

10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissièresen acier inoxydable

SS Stainless steel

P8091 Double fast-food tray trolley 12 rails

Carro doble para bandejas fast-food 12 guías
Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières



Suitable for trays 480 x 370 mm
Ideal para bandejas 480 x 370 mm
Ideal pour plateaux 480 x 370 mm

Entrance 480 mm
Entrada 480 mm
Entrée 480 mm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Size of rails *Medida guías* Dimensions glissières cm	
P80910	48 x 80	1

P925 Transport trolley for isothermal trays

Carro transporte bandejas isotérmicas
Chariot transport plateaux isothermes



Trolley made of St/Steel and plastic rails. Perfect formany different size trays transport thanks to the special rail design. Soundproof revolving castors Ø 125 mm.

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.

REF	Nr. of Levels *Nº Guías* Num. Niveaux	Size of rails *Medida guías* Dimensions glissières cm	W x D x H cm	
P925001	10	55 x 37,5	50 x 62 x 152	1
P925002	20	55 x 37,5	92 x 62 x 152	1

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 220**

Isothermal tray
Bandeja isotérmica
Plateau Isotherme



Special trolleys 10.4

Carros especiales
Chariots spéciaux

CS Carbon steel

P80790 Plate trolley

Carro para platos
Chariot à vaisselle

NEW!

REF	W x D x H cm	
P80790	58 x 71 x 177,5	1

The distance between levels is 5,8 cm
Distancia entre niveles 5,8 cm.
Distance entre les niveaux 5,8 cm.

Carbon steel with anti-corrosion coating

Acero al carbono con recubrimiento anticorrosivo

Acier au carbone avec revêtement anti-corrosion

Capacity for 100 dishes. Different sizes of dishes can be combined thanks to its adjustable system.

Capacidad para 100 platos. Se pueden combinar diferentes tamaños de platos gracias a su sistema ajustable.

Capacité pour 100 assiettes. Différentes tailles de plats peuvent être combinées grâce à son système réglable.

(Ø máx. 34,5cm)

Strong welded structure handle for easy transport

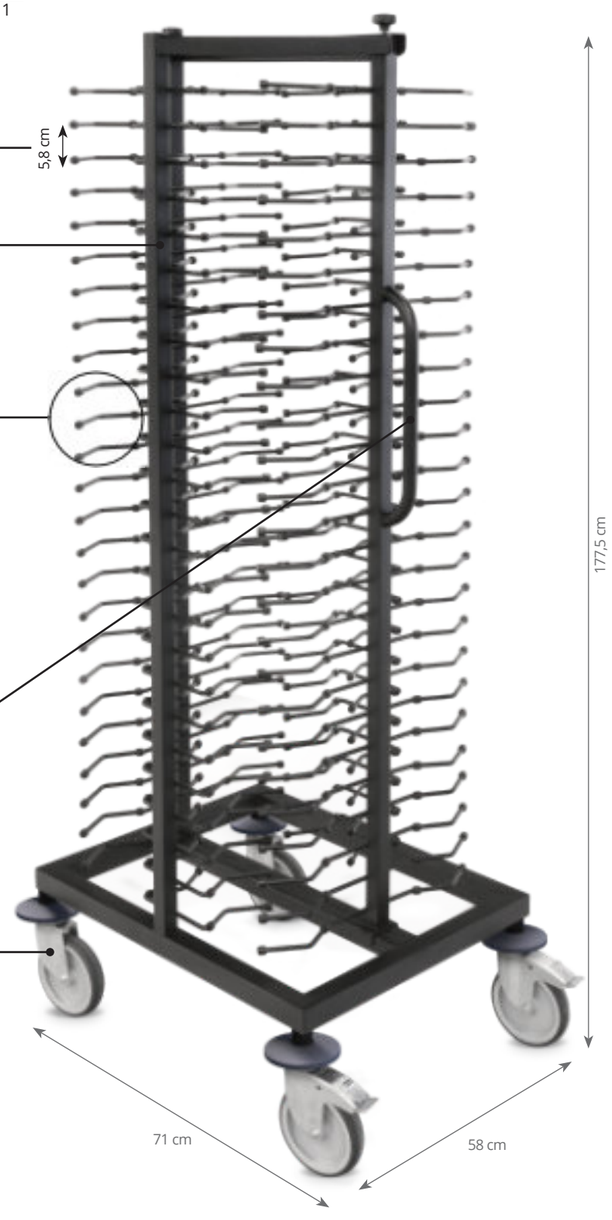
Resistente estructura soldada con asa para fácil transporte.

Structure soudée robuste avec poignée pour un transport facile.

4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.

4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.

4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins



SS Stainless steel

P8039 GN containers transport trolley
Carro porta cubetas GN
Chariot transport bacs GN



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	
P80390	1

P8038 2/1 GN transport trolley
Carro porta cubeta GN 2/1
Chariot transport bac GN 2/1



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

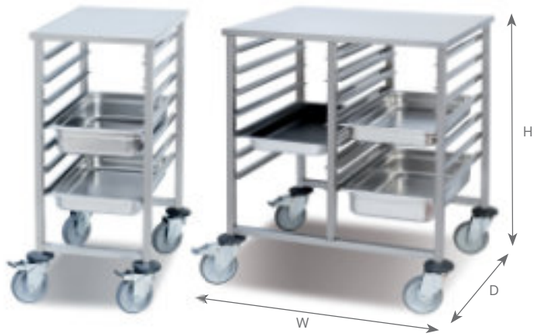
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF. P80.390 / P80.380
Transport trolley for GN containers
Carro transporte para cubetas GN
Chariots de transport pour bacs GN

Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.
Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.

REF	
P80380	1

P8054 Tray transport trolley 7 rails
Carro transporte bandejas 7 guías
Chariot transport plateaux 7 glissières

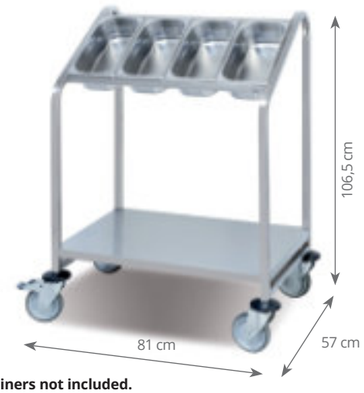


Ref. P80.540 Ref. P80.780

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Size of rails *Medida guías* Dimensions glissières cm	W x D x H cm	Distance between levels *Distancia entre guías* Espace entre niveaux cm	
P80540	GN 1/1	45,5 x 63,5 x 90	7,5	1
P80550	GN 2/1	66 x 75 x 90	7,5	1
P80560	**Pastry /** *Pastelería* Pâtisserie **(60 x 40 cm)**	52,5 x 70 x 90	8,5	1
P80780	GN 1/1 Doble	81 x 63,5 x 90	7,5	1

P8074 Trolley cutlery dispenser GN 1/3
Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas
Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3



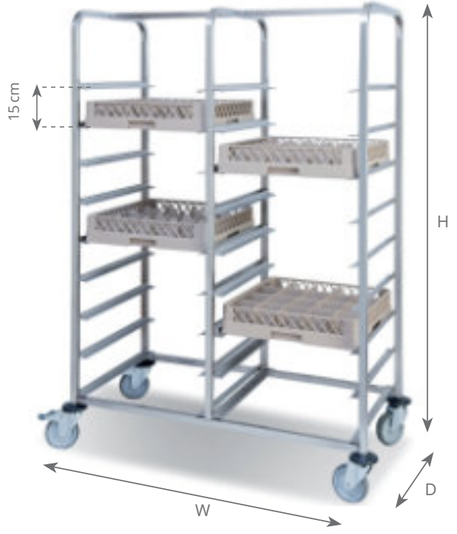
GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	
P80740	1

SS Stainless steel

P8075 Dishwasher rack trolley
P8076 *Carro para cestas Vajillas*
P8077 Chariot casiers à vaisselle





REF	Nr. of Levels *Nº Guías* Num. Niveaux	Size of rails *Medida guías* Dimensions glissières cm	W x D x H cm	
P80750	5	50 x 50	64 x 63,3 x 116	1
P80760	9	50 x 50	64 x 63,3 x 171	1
P80770	9	50 x 50	118,5 x 63,3 x 171	1
		(double / *doble)*		

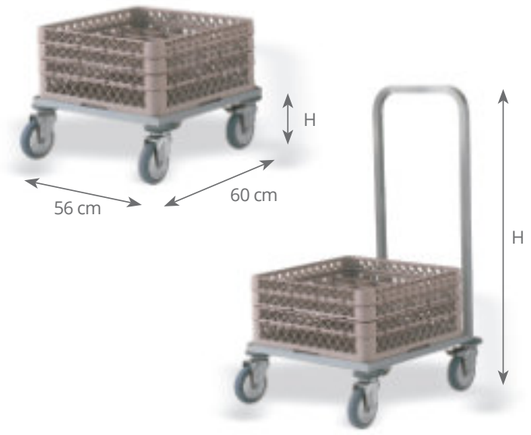
P8057 Trolley for heavy loads
Carro para cargas pesadas
Chariot à charges lourdes

Maximum load: 350 kg
Carga máxima: 350 kg
Charge maximale: 350 kg



REF	
P80570	1

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

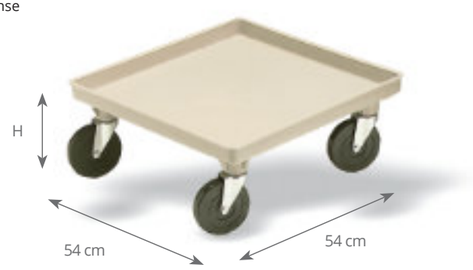


REF	H cm		
P80590	16,5	**without handle /** *sin asa /* sans anse	1
P80580	106,5	**with handle /** *con asa /* avec anse	1

Pl Plastic

P5015 Plastic trolley for dishwasher racks
Carro de plástico para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle

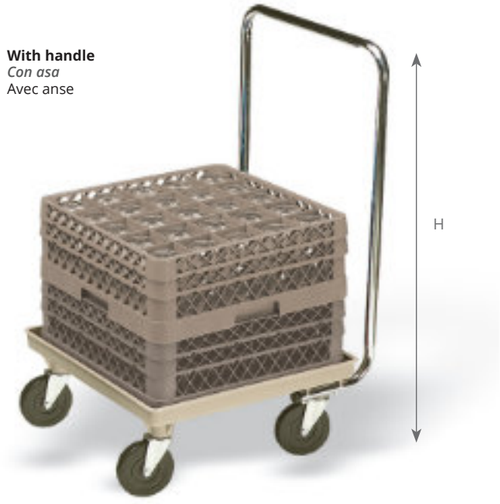
Without handle
Sin asa
Sans anse



REF	H cm	
P5015	23	1

P5017 Plastic trolley with handle for dishwasher racks
Carro de plástico con asa para cestas
Charriot avec anse pour casiers à vaisselle

With handle
Con asa
Avec anse



REF	H cm	
P5017	98	1

1697 Plastic trolley for dishwasher racks
Carro de plástico para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle

Without handle
Sin asa
Sans anse

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
1697	1,4	8,7	1

52291 Dishwasher rack insert or cover
Tapa o inserto para cestas
Couvercle or insert pour casiers à vaisselle

NEW!



REF	
52291	1

Pl Plastic

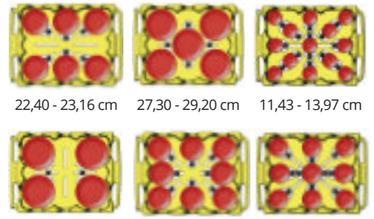
ADC-4 Adjustable dish caddy
Carro ajustable para platos
Chariot modulable pour assiettes



Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.
Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.

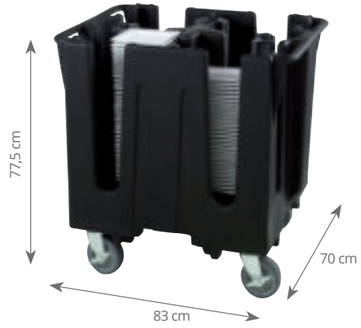
Unique and easy adjustment from the top.
Ajuste único y fácil por la parte superior.
Reglage unique et facile de la partie supérieure.

COMBINATIONS
COMBINACIONES
COMBINATIONS
Size plates
Tamaño platos
Taille assiettes



REF	
ADC-4	1

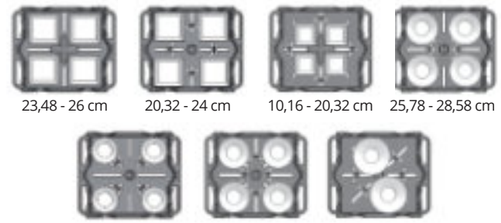
SAC-SQ5-06 Adjustable caddy for square & round dishes
Carro ajustable para platos cuadrados y redondos
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes





Unique, stackable design.
Diseño exclusivo apilable.
Design exclusif empilable.

Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.
Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.
Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.



REF	
SAC-SQ5-06	1

ADP Post for dish trolley
Columna separadora carro platos
Colonne séparation chariot assiettes



Compatible ref.
Compatible ref.
Compatible réf. ADC-4 SAC-SQ5-06

REF	
ADP	1

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

Vi Vinyl



Cover for item
SAVC. Funda para ref.
Housse pour réf. ADC-4 SAC-SQ5-06

REF	
SAVC	1

11 Shelving
Estanterías
Rayonnages



11.1 **COMPLETE AND ANGULAR SHELVING** 267
ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

11.2 **SHELVING WITH WHEELS** 274
ESTANTERÍAS CON RUEDAS
RAYONNAGES AVEC ROUES

11.3 **BENCH** 274
BANCADAS
BANCS

11.4 **PARTS** 275
COMPONENTES
COMPOSANTS

11.5 **BREAKDOWN OF SHELVING SETS** 278
DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

Modular shelving

Estanteríasmodulares
Rayonnages modulables

AA Anodized Aluminum
PP Polypropylene

-30 ºC
+75 ºC

Easy and quick assembly
Facilidad y rapidez de montaje
Montage facile et rapide



ANTICORROSIVE - Manufactured with special anodised aluminium

ANTICORROSIÓN - Fabricadas con estructura de aluminio anodizado

ANTI-CORROSION - Fabriquées avec une structure fabriquée en aluminium anodisé

Robustness and resistance
Robustez y resistencia
Robustesse et résistance



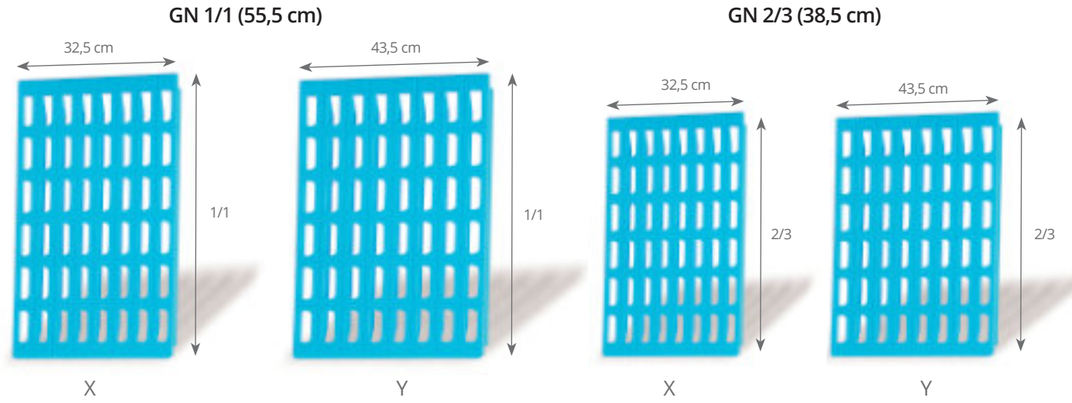




Compatibility
Compatible
Compatibilité
GN 1/1 & 2/3



Rack shelves
Parrillas
Clayettes



Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Apte pour lave-vaisselle

Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf. (Refer to next page for proposed combinations)

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)

En combinant des clayettes de la même profondeur (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des rayonnages à tout besoin. (Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

Support for grossbars
Pieza soporte travesaños
Support pour longerons

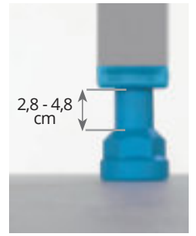


Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

Adjustable feet
Pies regulables
Pieds réglables



Levelling feet with hidden thread, for gradient floors.
It is also possible to adapt Ø 12,5 cm wheels.

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles.
Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 12,5 cm.

Pieds réglables avec filetage caché pour sols irréguliers.
Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 12,5 cm.



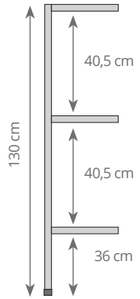
Modular shelving

Estanterías modulares
Rayonnages modulables

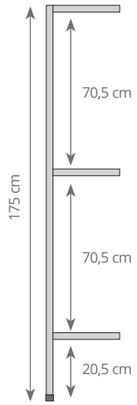
Standard heights of levels
Alturas estándar de los niveles
Hauteur standard des niveaux

Higher than 200 cm please ask
Más de 200 cm altura consultar
Hauteur supérieure à 200 cm veillez nous consulter

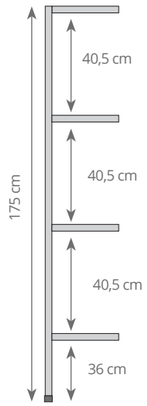
Height 130 cm / 3 levels
Altura 130 cm / 3 niveles
Hauteur 130 cm / 3 niveaux



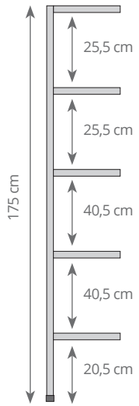
Height 175 cm / 3 levels
Altura 175 cm / 3 niveles
Hauteur 175 cm / 3 niveaux



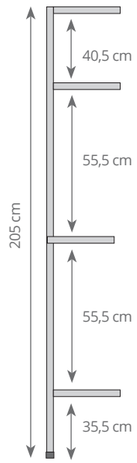
Height 175 cm / 4 levels
Altura 175 cm / 4 niveles
Hauteur 175 cm / 4 niveaux



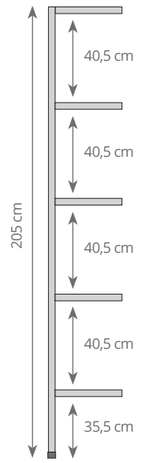
Height 175 cm / 5 levels
Altura 175 cm / 5 niveles
Hauteur 175 cm / 5 niveaux



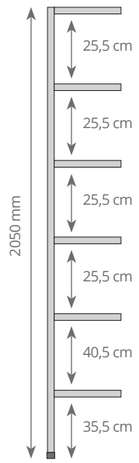
Height 205 cm / 4 levels
Altura 205 cm / 4 niveles
Hauteur 205 cm / 4 niveaux



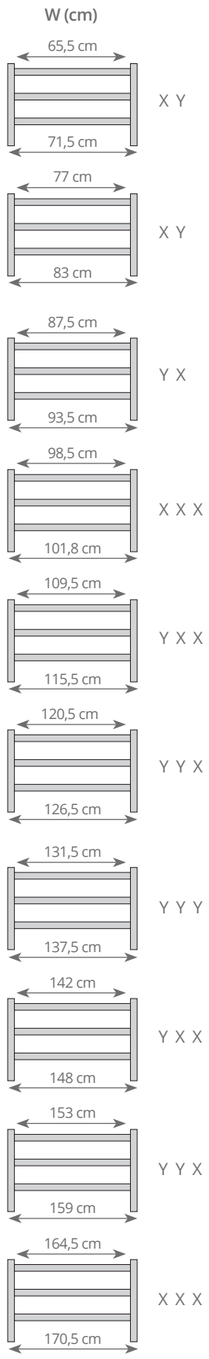
Height 205 cm / 5 levels
Altura 205 cm / 5 niveles
Hauteur 205 cm / 5 niveaux



Height 205 cm / 6 levels
Altura 205 cm / 6 niveles
Hauteur 205 cm / 6 niveaux



Combinations
Combinaciones
Combinaisons



Complete and angular shelving

Estanteriascompletas y angulares
Rayonnages complets et angulaires



SHELVING
ESTANTERÍAS
ÉTAGÈRES

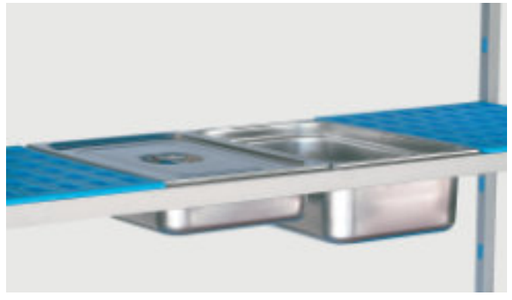
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

3 Levels
Niveles
Niveaux

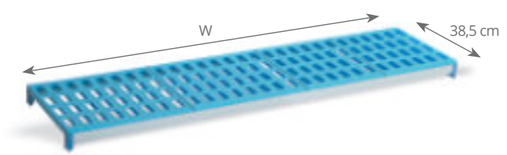
Complete kits
Kits completos
Kits complets

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons





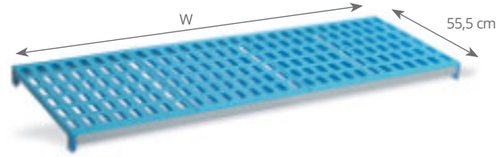
Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7000	71,5
P7001	83,0
P7002	93,5
P7003	104,5
P7004	115,5
P7005	126,5
P7006	137,5
P7007	148,0
P7008	159,0
P7009	170,5
P7010	184,0
P7011	195,0
P7012	206,0
P7013	217,0
P7014	228,0
P7015	238,8
P7016	249,6
P7017	260,8
P7018	272,0
P7019	282,5
P7020	293,0
P7021	304,0
P7022	315,0
P7023	326,5

REF	W cm
P7024	338,0
P7025	351,3
P7026	362,1
P7027	372,9
P7028	384,1
P7029	395,3
P7030	406,5
P7031	417,0
P7032	427,5
P7033	438,0
P7034	449,0
P7035	460,0
P7036	471,0
P7037	482,5
P7038	494,0
P7039	505,5
P7040	518,6
P7041	529,8
P7042	541,0
P7043	551,5
P7044	562,0
P7045	572,5
P7046	583,0

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7141	71,5
P7142	83,0
P7143	93,5
P7144	104,5
P7145	115,5
P7146	126,3
P7147	137,5
P7148	148,0
P7149	159,0
P7150	170,5
P7151	184,0
P7152	195,0
P7153	206,0
P7154	217,0
P7155	228,0
P7156	238,8
P7157	249,6
P7158	260,8
P7159	272,0
P7160	282,5
P7161	293,0
P7162	304,0
P7163	315,0
P7164	326,5

REF	W cm
P7165	338,0
P7166	351,3
P7167	362,1
P7168	372,9
P7169	384,1
P7170	395,3
P7171	406,5
P7172	417,0
P7173	427,5
P7174	438,0
P7175	449,0
P7176	460,0
P7177	471,0
P7178	482,5
P7179	494,0
P7180	505,5
P7181	518,6
P7182	529,8
P7183	541,0
P7184	551,5
P7185	562,0
P7186	572,5
P7187	583,0

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

3 Levels
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

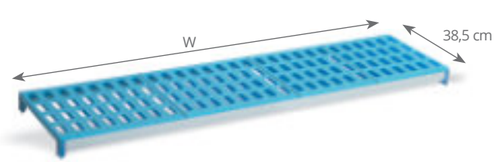
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



Included / *Incluido /* Compris *:*
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



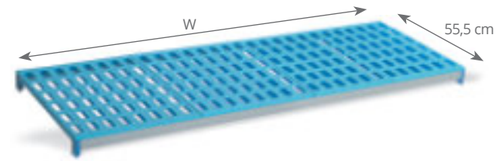
Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7282	68,5
P7283	80,0
P7284	90,5
P7285	101,5
P7286	112,5
P7287	123,3
P7288	134,5
P7289	145,0
P7290	156,0
P7291	167,5
P7292	181,0
P7293	192,0
P7294	203,0
P7295	214,0
P7296	225,0
P7297	235,8
P7298	246,6
P7299	257,8
P7300	269,0
P7301	279,5
P7302	290,0
P7303	301,0
P7304	312,0
P7305	323,5

REF	W cm
P7306	335,0
P7307	348,3
P7308	359,1
P7309	369,9
P7310	381,1
P7311	392,3
P7312	403,5
P7313	414,0
P7314	424,5
P7315	435,0
P7316	446,0
P7317	457,0
P7318	468,0
P7319	479,5
P7320	491,0
P7321	502,5
P7322	515,6
P7323	526,8
P7324	538,0
P7325	548,5
P7326	559,0
P7327	569,5
P7328	580,0

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7423	68,5
P7424	80,0
P7425	90,5
P7426	101,5
P7427	112,5
P7428	123,3
P7429	134,5
P7430	145,0
P7431	156,0
P7432	167,5
P7433	181,0
P7434	192,0
P7435	203,0
P7436	214,0
P7437	225,0
P7438	235,8
P7439	246,6
P7440	257,8
P7441	269,0
P7442	279,5
P7443	290,0
P7444	301,0
P7445	312,0
P7446	323,5

REF	W cm
P7447	335,0
P7448	348,3
P7449	359,1
P7450	369,9
P7451	381,1
P7452	392,3
P7453	403,5
P7454	414,0
P7455	424,5
P7456	435,0
P7457	446,0
P7458	457,0
P7459	468,0
P7460	479,5
P7461	491,0
P7462	502,5
P7463	515,6
P7464	526,8
P7465	538,0
P7466	548,5
P7467	559,0
P7468	569,5
P7469	580,0

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

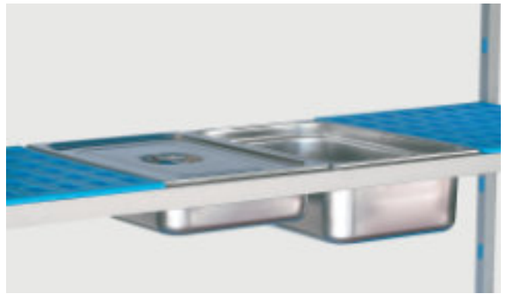
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

4 **Levels**
Niveles
Niveaux

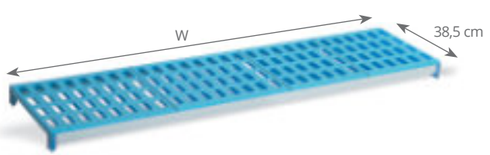
Complete kits
Kits completos
Kits complets

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons





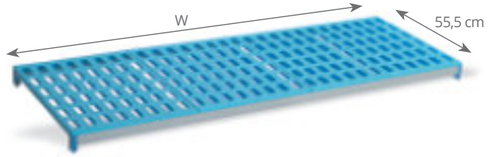
Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7047	71,5
P7048	83,0
P7049	93,5
P7050	104,5
P7051	115,5
P7052	126,3
P7053	137,5
P7054	148,0
P7055	159,0
P7056	170,5
P7057	184,0
P7058	195,0
P7059	206,0
P7060	217,0
P7061	228,0
P7062	238,8
P7063	249,6
P7064	260,8
P7065	272,0
P7066	282,5
P7067	293,0
P7068	304,0
P7069	315,0
P7070	326,5

REF	W cm
P7071	338,0
P7072	351,3
P7073	362,1
P7074	372,9
P7075	384,1
P7076	395,3
P7077	406,5
P7078	417,0
P7079	427,5
P7080	438,0
P7081	449,0
P7082	460,0
P7083	471,0
P7084	482,5
P7085	494,0
P7086	505,5
P7087	518,6
P7088	529,8
P7089	541,0
P7090	551,5
P7091	562,0
P7092	572,5
P7093	583,0

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7188	71,5
P7189	83,0
P7190	93,5
P7191	104,5
P7192	115,5
P7193	126,3
P7194	137,5
P7195	148,0
P7196	159,0
P7197	170,5
P7198	184,0
P7199	195,0
P7200	206,0
P7201	217,0
P7202	228,0
P7203	238,8
P7204	249,6
P7205	260,8
P7206	272,0
P7207	282,5
P7208	293,0
P7209	304,0
P7210	315,0
P7211	326,5

REF	W cm
P7212	338,0
P7213	351,3
P7214	362,1
P7215	372,9
P7216	384,1
P7217	395,3
P7218	406,5
P7219	417,0
P7220	427,5
P7221	438,0
P7222	449,0
P7223	460,0
P7224	471,0
P7225	482,5
P7226	494,0
P7227	505,5
P7228	518,6
P7229	529,8
P7230	541,0
P7231	551,5
P7232	562,0
P7233	572,5
P7234	583,0

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

4 **Levels**
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

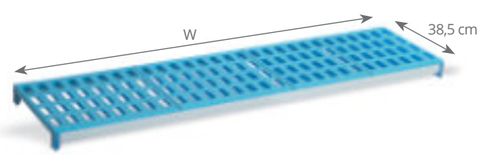
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



Included / *Incluido /* Compris *:*
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



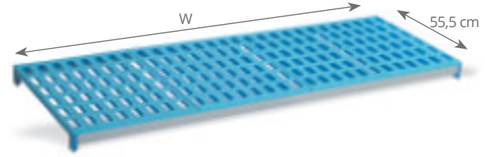
Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7329	68,5
P7330	80,0
P7331	90,5
P7332	101,5
P7333	112,5
P7334	123,3
P7335	134,5
P7336	145,0
P7337	156,0
P7338	167,5
P7339	181,0
P7340	192,0
P7341	203,0
P7342	214,0
P7343	225,0
P7344	235,8
P7345	246,6
P7346	257,8
P7347	269,0
P7348	279,5
P7349	290,0
P7350	301,0
P7351	312,0
P7352	323,5

REF	W cm
P7353	335,0
P7354	348,3
P7355	359,1
P7356	369,9
P7357	381,1
P7358	392,3
P7359	403,5
P7360	414,0
P7361	424,5
P7362	435,0
P7363	446,0
P7364	457,0
P7365	468,0
P7366	479,5
P7367	491,0
P7368	502,5
P7369	515,6
P7370	526,8
P7371	538,0
P7372	548,5
P7373	559,0
P7374	569,5
P7375	580,0

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7470	68,5
P7471	80,0
P7472	90,5
P7473	101,5
P7474	112,5
P7475	123,3
P7476	134,5
P7477	145,0
P7478	156,0
P7479	167,5
P7480	181,0
P7481	192,0
P7482	203,0
P7483	214,0
P7484	225,0
P7485	235,8
P7486	246,6
P7487	257,8
P7488	269,0
P7489	279,5
P7490	290,0
P7491	301,0
P7492	312,0
P7493	323,5

REF	W cm
P7494	335,0
P7495	348,3
P7496	359,1
P7497	369,9
P7498	381,1
P7499	392,3
P7500	403,5
P7501	414,0
P7502	424,5
P7503	435,0
P7504	446,0
P7505	457,0
P7506	468,0
P7507	479,5
P7508	491,0
P7509	502,5
P7510	515,6
P7511	526,8
P7512	538,0
P7513	548,5
P7514	559,0
P7515	569,5
P7516	580,0

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

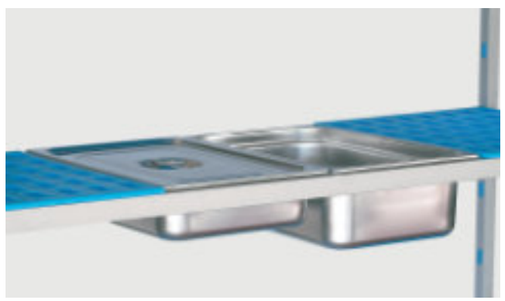
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

5 **Levels**
Niveles
Niveaux

Complete kits
Kits completos
Kits complets

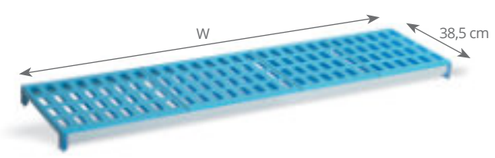
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons

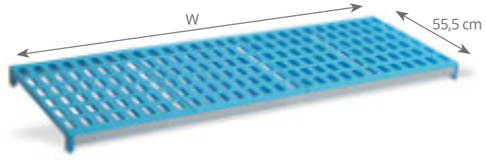




Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1





REF	W cm	REF	W cm	REF	W cm	REF	W cm
P7094	71,5	**P7118**	338,0	**P7235**	71,5	**P7259**	338,0
P7095	83,0	**P7119**	351,3	**P7236**	83,0	**P7260**	351,3
P7096	93,5	**P7120**	362,1	**P7237**	93,5	**P7261**	362,1
P7097	104,5	**P7121**	372,9	**P7238**	104,5	**P7262**	372,9
P7098	115,5	**P7122**	384,1	**P7239**	115,5	**P7263**	384,1
P7099	126,3	**P7123**	395,3	**P7240**	126,3	**P7264**	395,3
P7100	137,5	**P7124**	406,5	**P7241**	137,5	**P7265**	406,5
P7101	148,0	**P7125**	417,0	**P7242**	148,0	**P7266**	417,0
P7102	159,0	**P7126**	427,5	**P7243**	159,0	**P7267**	427,5
P7103	170,5	**P7127**	438,0	**P7244**	170,5	**P7268**	438,0
P7104	184,0	**P7128**	449,0	**P7245**	184,0	**P7269**	449,0
P7105	195,0	**P7129**	460,0	**P7246**	195,0	**P7270**	460,0
P7106	206,0	**P7130**	471,0	**P7247**	206,0	**P7271**	471,0
P7107	217,0	**P7131**	482,5	**P7248**	217,0	**P7272**	482,5
P7108	228,0	**P7132**	494,0	**P7249**	228,0	**P7273**	494,0
P7109	238,8	**P7133**	505,5	**P7250**	238,8	**P7274**	505,5
P7110	249,6	**P7134**	518,6	**P7251**	249,6	**P7275**	518,6
P7111	260,8	**P7135**	529,8	**P7252**	260,8	**P7276**	529,8
P7112	272,0	**P7136**	541,0	**P7253**	272,0	**P7277**	541,0
P7113	282,5	**P7137**	551,5	**P7254**	282,5	**P7278**	551,5
P7114	293,0	**P7138**	562,0	**P7255**	293,0	**P7279**	562,0
P7115	304,0	**P7139**	572,5	**P7256**	304,0	**P7280**	572,5
P7116	315,0	**P7140**	583,0	**P7257**	315,0	**P7281**	583,0
P7117	326,5			**P7258**	326,5		

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

5 **Levels**
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

Diferentcombinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons

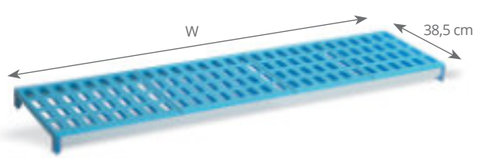


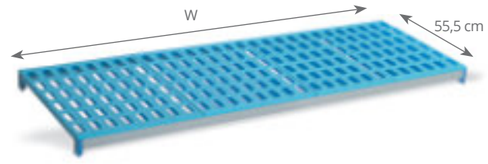
Included / *Incluido /* Compris *:*
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3

Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1





REF	W cm	REF	W cm	REF	W cm	REF	W cm
P7376	68,5	**P7400**	335,0	**P7517**	68,5	**P7541**	335,0
P7377	80,0	**P7401**	348,3	**P7518**	80,0	**P7542**	348,3
P7378	90,5	**P7402**	359,1	**P7519**	90,5	**P7543**	359,1
P7379	101,5	**P7403**	369,9	**P7520**	101,5	**P7544**	369,9
P7380	112,5	**P7404**	381,1	**P7521**	112,5	**P7545**	381,1
P7381	123,3	**P7405**	392,3	**P7522**	123,3	**P7546**	392,3
P7382	134,5	**P7406**	403,5	**P7523**	134,5	**P7547**	403,5
P7383	145,0	**P7407**	414,0	**P7524**	145,0	**P7548**	414,0
P7384	156,0	**P7408**	424,5	**P7525**	156,0	**P7549**	424,5
P7385	167,5	**P7409**	435,0	**P7526**	167,5	**P7550**	435,0
P7386	181,0	**P7410**	446,0	**P7527**	181,0	**P7551**	446,0
P7387	192,0	**P7411**	457,0	**P7528**	192,0	**P7552**	457,0
P7388	203,0	**P7412**	468,0	**P7529**	203,0	**P7553**	468,0
P7389	214,0	**P7413**	479,5	**P7530**	214,0	**P7554**	479,5
P7390	225,0	**P7414**	491,0	**P7531**	225,0	**P7555**	491,0
P7391	235,8	**P7415**	502,5	**P7532**	235,8	**P7556**	502,5
P7392	246,6	**P7416**	515,6	**P7533**	246,6	**P7557**	515,6
P7393	257,8	**P7417**	526,8	**P7534**	257,8	**P7558**	526,8
P7394	269,0	**P7418**	538,0	**P7535**	269,0	**P7559**	538,0
P7395	279,5	**P7419**	548,5	**P7536**	279,5	**P7560**	548,5
P7396	290,0	**P7420**	559,0	**P7537**	290,0	**P7561**	559,0
P7397	301,0	**P7421**	569,5	**P7538**	301,0	**P7562**	569,5
P7398	312,0	**P7422**	580,0	**P7539**	312,0	**P7563**	580,0
P7399	323,5			**P7540**	323,5		

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

11.2 Shelving with castors

Estanteríascon ruedas
Rayonnages avec roues

Complete kits with wheels
Conjuntos completos con ruedas
Kits complets avec roues



Maximum weight per level 150 kg
Maximum weight per shelving unit 400 kg

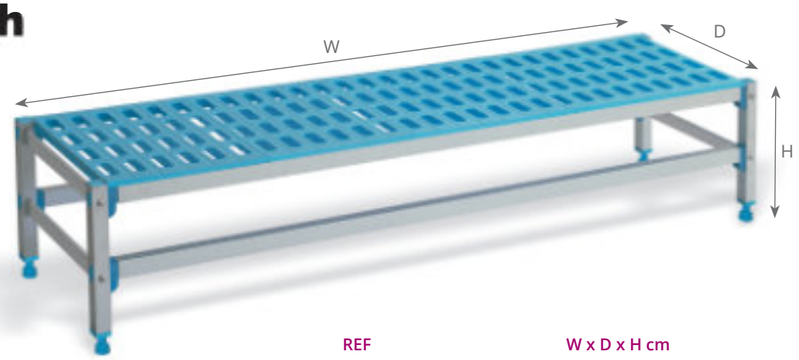
Peso máximo por nivel 150 kg
Peso máximo por estantería 400 kg

Poids maximum par niveau 150 kg
Poids maximum par rayonnage 400 kg

REF	W x D x H cm	Type / *tipo*	Levels *Niveles* Niveaux	
P7145R	114,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7004R	114,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1
P7146R	126,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7005R	126,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1
P7147R	137,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7006R	137,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1

11.3 Bench

Bancadas
Bancs



REF	W x D x H cm	
P7603	71,5 x 55,5 x 28	1
P7604	83,0x 55,5 x 28	1
P7605	93,5 x 55,5 x 28	1
P7606	104,5 x 55,5 x 28	1
P7607	115,5 x 55,5 x 28	1
P7608	126,5 x 55,5 x 28	1
P7609	137,5 x 55,5 x 28	1
P7610	148,0 x 55,5 x 28	1
P7611	71,5 x 38,5 x 28	1
P7612	83,0 x 38,5 x 28	1
P7613	93,5 x 38,5 x 28	1
P7614	104,5 x 38,5 x 28	1
P7615	115,5 x 38,5 x 28	1
P7616	126,5 x 38,5 x 28	1
P7617	137,5 x 38,5 x 28	1
P7618	148,0 x 38,5 x 28	1

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.

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

Conçus 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 réglables pour sols irréguliers.

Parts 11.4

Componentes
Composants

Shelf support fixing
Soporte fijación estantería
Support fixation rayonnage

Two pieces kit
Conjunto de 2 soportes
Kit deux pièces





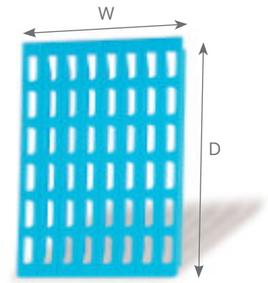
REF	
P76430	1

Crossbars
Travesaños
Longerons



REF	W cm	
P7632	65,5	1
P7633	77,0	1
P7634	87,5	1
P7635	98,5	1
P7636	109,5	1
P7637	120,5	1
P7638	131,5	1
P7639	142,0	1
P7640	153,0	1
P7641	164,5	1

Rack-shelves
Parrillas
Clayettes



REF	Type / *Tipo*	W x D cm	GN For / *Para* / Pour	
P7628	Y	55,5 x 43,5	1/1	1
P7629	X	55,5 x 32,5	1/1	1
P7630	Y	38,5 x 43,5	2/3	1
P7631	X	38,5 x 32, 5	2/3	1

Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



REF	
P7642	1

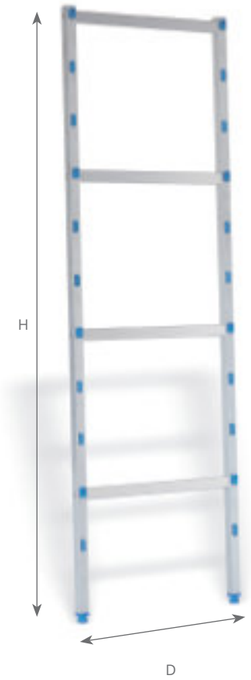
Support for crossbars
Pieza soporte para travesaños
Support pour longerons



REF	
P7643	1

SHELVING
ESTANTERÍAS
ÉTAGÈRES

Lateral supports
Soportes laterales
Suports latéraux



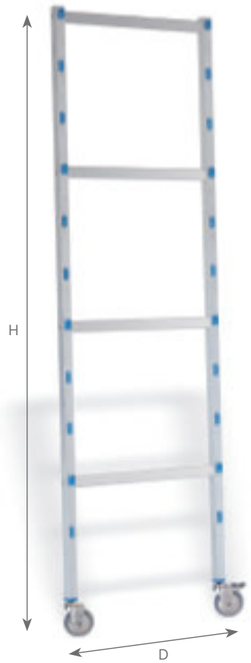
2 Available depths:
55,5 cm, 1/1 gastronorm
38,5 cm, 2/3 gastronorm

2 Fondos disponibles :
55,5 cm, gastronorm 1/1
38,5 cm, gastronorm 2/3

2 profondeurs disponibles:
55,5 cm, gastronorme 1/1
38,5 cm, gastronorme 2/3

REF	MOD	D x H cm	Levels / *Niveles* / Niveaux	
P7585	S1	55,5 x 175	3	1
P7586	S2	55,5 x 175	4	1
P7587	S3	55,5 x 175	5	1
P7646	S0	55,5 x 200	4	1
P7588	S4	55,5 x 200	5	1
P7589	S5	55,5 x 200	6	1
P7590	S6	55,5 x 130	3	1
P7591	S7	38,5 x 175	3	1
P7592	S8	38,5 x 175	4	1
P7593	S9	38,5 x 175	5	1
P7647	S13	38,5 x 200	4	1
P7594	S10	38,5 x 200	5	1
P7595	S11	38,5 x 200	6	1
P7596	S12	38,5 x 130	3	1

Lateral support with wheels
Soportes laterales con ruedas
Suports latéraux avec roues



To assembly mobile shelving with wheels.
Para montar estanterías móviles con ruedas.
Pour monter rayonnages mobiles avec roues.

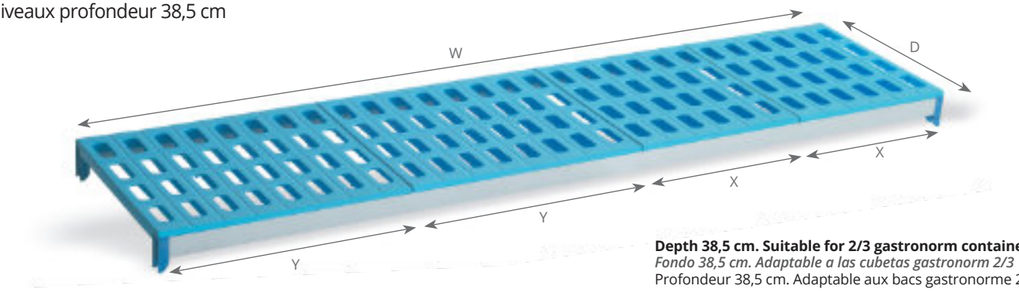
*** Height including wheel**
** Altura con rueda incluida*
* Hauteur avec la roue incluse

Wheels Ø 12,5 cm, two of them with brake.
Ruedas de Ø 12,5 cm, dos de ellas con freno.
Roues de Ø 12,5 cm, dont deux avec frein.

We do not recommend crossbars longer than 140 cm.
No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 140 cm.
Nous ne conseillons pas des longerons plus longs de 140 cm.

REF	D x H cm	*Niveles* / **Levels** / Niveaux	
P7597	55,5 x 188	3	1
P7598	55,5 x 188	4	1
P7599	55,5 x 188	5	1

Shelves depth 38,5 cm
Estantes fondo 38,5 cm
Niveaux profondeur 38,5 cm



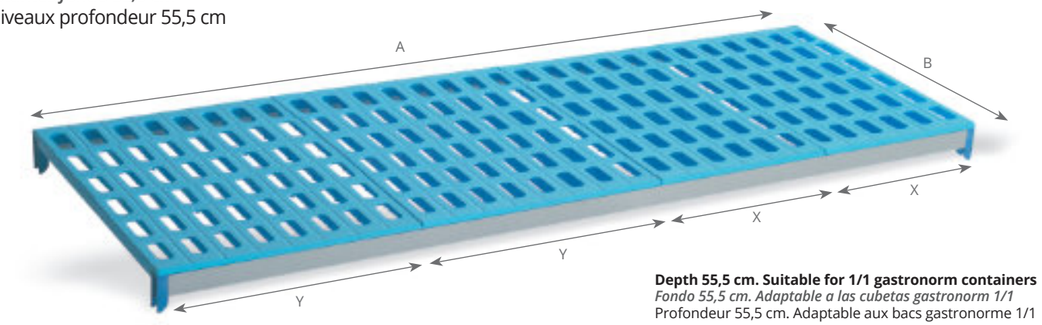
Depth 38,5 cm. Suitable for 2/3 gastronorm containers
Fondo 38,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3
Profondeur 38,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3

X is a rack 32,5 cm width.
Y is a rack 43,5 cm width.

X significa una parrilla de ancho 32,5 cm.
Y significa una parrilla de ancho 43,5 cm.
X est une clayette de 32,5 cm de largeur.
Y est une clayette de 43,5 cm de largeur.

REF	MOD	*Combinación* / **Combination** / Combinaison	W x D cm	
P7575	T61	X + X	65,5 x 38,5	1
P7576	T71	X + Y	77,0 x 38,5	1
P7577	T81	Y + Y	87,5 x 38,5	1
P7578	T91	X + X + X	98,5 x 38,5	1
P7579	T101	Y + X + X	109,5 x 38,5	1
P7580	T111	Y + Y + X	120,5 x 38,5	1
P7581	T131	Y + Y + Y	131,5 x 38,5	1
P7582	T141	Y + X + X + X	142,0 x 38,5	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	153,0 x 38,5	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	164,5 x 38,5	1

Shelves depth 55,5 cm
Estantes fondo 55,5 cm
Niveaux profondeur 55,5 cm



Depth 55,5 cm. Suitable for 1/1 gastronorm containers
Fondo 55,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1
Profondeur 55,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1

X is a rack 32,5 cm width.
Y is a rack 43,5 cm width.

X significa una parrilla de ancho 32,5 cm.
Y significa una parrilla de ancho 43,5 cm.
X est une clayette de 32,5 cm de largeur.
Y est une clayette de 43,5 cm de largeur.

REF	MOD	*Combinación* / **Combination** / Combinaison	W x D cm	
P7565	T6	X + X	65,5 x 55,5	1
P7566	T7	X + Y	77,0 x 55,5	1
P7567	T8	Y + Y	87,5 x 55,5	1
P7568	T9	X + X + X	98,5 x 55,5	1
P7569	T10	Y + X + X	109,5 x 55,5	1
P7570	T11	Y + Y + X	120,5 x 55,5	1
P7571	T13	Y + Y + Y	131,5 x 55,5	1
P7572	T14	Y + X + X + X	142,0 x 55,5	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	153,0 x 55,5	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	164,5 x 55,5	1

11.5 Breakdown of shelving sets

Desglose conjuntos de estanterías

Décomposition kits rayonnages

DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM

FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3

PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition
P7000	2 S7 + 3 T61	**P7047**	2 S8 + 4 T61	**P7094**	2 S9 + 5 T61
P7001	2 S7 + 3 T71	**P7048**	2 S8 + 4 T71	**P7095**	2 S9 + 5 T71
P7002	2 S7 + 3 T81	**P7049**	2 S8 + 4 T81	**P7096**	2 S9 + 5 T81
P7003	2 S7 + 3 T91	**P7050**	2 S8 + 4 T91	**P7097**	2 S9 + 5 T91
P7004	2 S7 + 3 T101	**P7051**	2 S8 + 4 T101	**P7098**	2 S9 + 5 T101
P7005	2 S7 + 3 T111	**P7052**	2 S8 + 4 T111	**P7099**	2 S9 + 5 T111
P7006	2 S7 + 3 T131	**P7053**	2 S8 + 4 T131	**P7100**	2 S9 + 5 T131
P7007	2 S7 + 3 T141	**P7054**	2 S8 + 4 T141	**P7101**	2 S9 + 5 T141
P7008	2 S7 + 3 T151	**P7055**	2 S8 + 4 T151	**P7102**	2 S9 + 5 T151
P7009	2 S7 + 3 T161	**P7056**	2 S8 + 4 T161	**P7103**	2 S9 + 5 T161
P7010	3 S7 + 6 T81	**P7057**	3 S8 + 8 T81	**P7104**	3 S9 + 10 T81
P7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91	**P7058**	3 S8 + 4 T81 + 4 T91	**P7105**	3 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7012	3 S7 + 6 T91	**P7059**	3 S8 + 8 T91	**P7106**	3 S9 + 10 T91
P7013	3 S7 + 3 T91 +3 T101	**P7060**	3 S8 + 4 T91 +4 T101	**P7107**	3 S9 + 5 T91 +5 T101
P7014	3 S7 + 6 T101	**P7061**	3 S8 + 8 T101	**P7108**	3 S9 + 10 T101
P7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111	**P7062**	3 S8 + 4 T101 + 4 T111	**P7109**	3 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7016	3 S7 + 6 T111	**P7063**	3 S8 + 8 T111	**P7110**	3 S9 + 10 T111
P7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131	**P7064**	3 S8 + 4 T111 + 4 T131	**P7111**	3 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7018	3 S7 + 6 T131	**P7065**	3 S8 + 8 T131	**P7112**	3 S9 + 10 T131
P7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141	**P7066**	3 S8 + 4 T131 + 4 T141	**P7113**	3 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7020	3 S7 + 6 T141	**P7067**	3 S8 + 8 T141	**P7114**	3 S9 + 10 T141
P7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151	**P7068**	3 S8 + 4 T141 + 4 T151	**P7115**	3 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7022	3 S7 + 6 T151	**P7069**	3 S8 + 8 T151	**P7116**	3 S9 + 10 T151
P7023	3 S7 + 3 T151+ 3 T161	**P7070**	3 S8 + 4 T151 + 4 T161	**P7117**	3 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7024	3 S7 + 6 T161	**P7071**	3 S8 + 8 T161	**P7118**	3 S9 + 10 T161
P7025	4 S7 + 6 T101+ 3 T111	**P7072**	4 S8 + 8 T101 + 4 T111	**P7119**	4 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111	**P7073**	4 S8 + 4 T101 + 8 T111	**P7120**	4 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7027	4 S7 + 9 T111	**P7074**	4 S8 + 12 T111	**P7121**	4 S9 + 15 T111
P7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131	**P7075**	4 S8 + 8 T111 + 4 T131	**P7122**	4 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131	**P7076**	4 S8 + 4 T111 + 8 T131	**P7123**	4 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7030	4 S7 + 9 T131	**P7077**	4 S8 + 12 T131	**P7124**	4 S9 + 15 T131
P7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141	**P7078**	4 S8 + 8 T131 + 4 T141	**P7125**	4 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141	**P7079**	4 S8 + 4 T131 + 8 T141	**P7126**	4 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7033	4 S7 + 9 T141	**P7080**	4 S8 + 12 T141	**P7127**	4 S9 + 15 T141
P7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151	**P7081**	4 S8 + 8 T141 + 4 T151	**P7128**	4 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151	**P7082**	4 S8 + 4 T141 + 8 T151	**P7129**	4 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7036	4 S7 + 9 T151	**P7083**	4 S8 + 12 T151	**P7130**	4 S9 +15 T151
P7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161	**P7084**	4 S8 + 8 T151 + 4 T161	**P7131**	4 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161	**P7085**	4 S8 + 4 T151 + 8 T161	**P7132**	4 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7039	4 S7 + 9 T161	**P7086**	4 S8 + 12 T161	**P7133**	4 S9 + 15 T161
P7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131	**P7087**	5 S8 + 8 T111 + 8 T131	**P7134**	5 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131	**P7088**	5 S8 + 4 T111 + 12 T131	**P7135**	5 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7042	5 S7 + 12 T131	**P7089**	5 S8 + 16 T131	**P7136**	5 S9 + 20 T131
P7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131	**P7090**	5 S8 + 4 T141 + 12 T131	**P7137**	5 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141	**P7091**	5 S8 + 8 T131 + 8 T141	**P7138**	5 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141	**P7092**	5 S8 + 4 T131 + 12 T141	**P7139**	5 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7046	5 S7 + 12 T141	**P7093**	5 S8 + 16 T141	**P7140**	5 S9 + 20 T141

DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM

FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1

PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition
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

11.5 Breakdown of shelving sets

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM
FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3
PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition
P7282	1 S7 + 3 T61	**P7329**	1 S8 + 4 T61	**P7376**	1 S9 + 5 T61
P7283	1 S7 + 3 T71	**P7330**	1 S8 + 4 T71	**P7377**	1 S9 + 5 T71
P7284	1 S7 + 3 T81	**P7331**	1 S8 + 4 T81	**P7378**	1 S9 + 5 T81
P7285	1 S7 + 3 T91	**P7332**	1 S8 + 4 T91	**P7379**	1 S9 + 5 T91
P7286	1 S7 + 3 T101	**P7333**	1 S8 + 4 T101	**P7380**	1 S9 + 5 T101
P7287	1 S7 + 3 T111	**P7334**	1 S8 + 4 T111	**P7381**	1 S9 + 5 T111
P7288	1 S7 + 3 T131	**P7335**	1 S8 + 4 T131	**P7382**	1 S9 + 5 T131
P7289	1 S7 + 3 T141	**P7336**	1 S8 + 4 T141	**P7383**	1 S9 + 5 T141
P7290	1 S7 + 3 T151	**P7337**	1 S8 + 4 T151	**P7384**	1 S9 + 5 T151
P7291	1 S7 + 3 T161	**P7338**	1 S8 + 4 T161	**P7385**	1 S9 + 5 T161
P7292	2 S7 + 6 T81	**P7339**	2 S8 + 8 T81	**P7386**	2 S9 + 10 T81
P7293	2 S7 + 3 T81 + 3 T91	**P7340**	2 S8 + 4 T81 + 4 T91	**P7387**	2 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7294	2 S7 + 6 T91	**P7341**	2 S8 + 8 T91	**P7388**	2 S9 + 10 T91
P7295	2 S7 + 3 T91 +3 T101	**P7342**	2 S8 + 4 T91 +4 T101	**P7389**	2 S9 + 5 T91 +5 T101
P7296	2 S7 + 6 T101	**P7343**	2 S8 + 8 T101	**P7390**	2 S9 + 10 T101
P7297	2 S7 + 3 T11 + 3 T111	**P7344**	2 S8 + 4 T101 + 4 T111	**P7391**	2 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7298	2 S7 + 6 T111	**P7345**	2 S8 + 8 T111	**P7392**	2 S9 + 10 T111
P7299	2 S7 + 3 T111 + 3 T131	**P7346**	2 S8 + 4 T111 + 4 T131	**P7393**	2 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7300	2 S7 + 6 T131	**P7347**	2 S8 + 8 T131	**P7394**	2 S9 + 10 T131
P7301	2 S7 + 3 T131 + 3 T141	**P7348**	2 S8 + 4 T131 + 4 T141	**P7395**	2 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7302	2 S7 + 6 T141	**P7349**	2 S8 + 8 T141	**P7396**	2 S9 + 10 T141
P7303	2 S7 + 3 T141 + 3 T151	**P7350**	2 S8 + 4 T141 + 4 T151	**P7397**	2 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7304	2 S7 + 6 T151	**P7351**	2 S8 + 6 T151	**P7398**	2 S9 + 10 T151
P7305	2 S7 + 3 T151+ 3 T161	**P7352**	2 S8 + 4 T151 + 4 T161	**P7399**	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7306	2 S7 + 6 T161	**P7353**	2 S8 + 8 T161	**P7400**	2 S9 + 10 T161
P7307	3 S7 + 6 T101+ 3 T111	**P7354**	3 S8 + 8 T101 + 4 T111	**P7401**	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111	**P7355**	3 S8 + 4 T101 + 8 T111	**P7402**	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7309	3 S7 + 9 T111	**P7356**	3 S8 + 12 T111	**P7403**	3 S9 + 15 T111
P7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131	**P7357**	3 S8 + 8 T111 + 4 T131	**P7404**	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131	**P7358**	3 S8 + 4 T111 + 8 T131	**P7405**	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7312	3 S7 + 9 T131	**P7359**	3 S8 + 12 T131	**P7406**	3 S9 + 15 T131
P7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141	**P7360**	3 S8 + 8 T131 + 4 T141	**P7407**	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141	**P7361**	3 S8 + 4 T131 + 8 T141	**P7408**	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7315	3 S7 + 9 T141	**P7362**	3 S8 + 12 T141	**P7409**	3 S9 + 15 T141
P7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151	**P7363**	3 S8 + 8 T141 + 4 T151	**P7410**	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151	**P7364**	3 S8 + 4 T141 + 8 T151	**P7411**	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7318	3 S7 + 9 T151	**P7365**	3 S8 + 12 T151	**P7412**	3 S9 +15 T151
P7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161	**P7366**	3 S8 + 8 T151 + 4 T161	**P7413**	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161	**P7367**	3 S8 + 4 T151 + 8 T161	**P7414**	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7321	3 S7 + 9 T161	**P7368**	3 S8 + 12 T161	**P7415**	3 S9 + 15 T161
P7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131	**P7369**	4 S8 + 8 T111 + 8 T131	**P7416**	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131	**P7370**	4 S8 + 4 T111 + 12 T131	**P7417**	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7324	4 S7 + 12 T131	**P7371**	4 S8 + 16 T131	**P7418**	4 S9 + 20 T131
P7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131	**P7372**	4 S8 + 4 T141 + 12 T131	**P7419**	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141	**P7373**	4 S8 + 8 T131 + 8 T141	**P7420**	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141	**P7374**	4 S8 + 4 T131 + 12 T141	**P7421**	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7328	4 S7 + 12 T141	**P7375**	4 S8 + 16 T141	**P7422**	4 S9 + 20 T141

DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM
FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1
PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition	REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux	Breakdown *Desglose* Décomposition
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

12 Equipment
Maquinaria
Equipement



12.1 **COOKING** 288
COCCIÓN / COUSSION

Induction units / *Placas inducción /* Plaque induction 288
Warming induction units / *Placas inducción mantenedoras* Plaque induction de maintien température 292
Ovens & micro-waves / *Hornos y micro-ondas /* Fourset micro-ondes 294
Fryers / *Freidoras /* Friteuses 295

12.2 **TOASTERS & CONTACT GRILLS** 296
TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

Toasters / *Tostadoras /* Toasteurs 296
Contact grill / *Grill de contacto /* Grill de contact 301

12.3 **FOOD PROCESSORS** 302
PROCESADORES DE ALIMENTOS / ROBOTS MULTIFONCTION

Mixers / *Batidoras planetarias /* Mélangeurs 302
Slicing machines / *Corta fiambres /* Trancheurs 303

12.4 **FOOD WARMING EQUIPMENT** 304
MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA
APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE

Rethermalizers / *Retermalizadores /* Appareil de remise en température 304
Bain marie / *Baños maría /* Bain-marie 310
Heating lamps / *Lámparas mantenedoras /* Lampe chauffante 315
Warming equipment / *Mantenedores de temperatura* Maintenance de témperature 318
Hot banquet trolleys / *Armarios calientes /* Armoires chaudes 319

12.5 **ICE-CREAM MACHINES** 322
MAQUINARIA HELADERÍA / TURBINES À GLACE

Induction hobs

Placas inducción

Plaques induction

The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise.

La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rapida, más segura y más precisa.

La nouvelle manière de cuisiner : plus efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise.

Energy efficient

Eficiencia energética

Efficacité énergétique

The electromagnetic field produced by induction hobs transmits the heat directly to the pan, avoiding the dispersal of energy that happens when cooking with gas.

El campo electromagnético producido por las placas de inducción transmite el calor directamente a la pieza evitando la dispersion de energía que se genera cocinando con gas.

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.

Speed / *Rapidez* / Rapidité

As heat is directly transmitted to the pan, it will be concentrated where it is needed, saving both energy and time.

Siendo transmitido directamente a la olla, el calor, se concentra donde se necesita ahorrando energía y, obviamente, tiempo.

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.

Precision / *Precisión* / Précision

Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an unbeatable ability to control the heat when compared to traditional hobs.

Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción conceden al cocinero una capacidad de control incomparable con las cocinas tradicionales.

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison avec les cuisinières traditionnelles.

Safety / *Seguridad* / Sécurité

Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up.

Sin una pieza especifica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan.

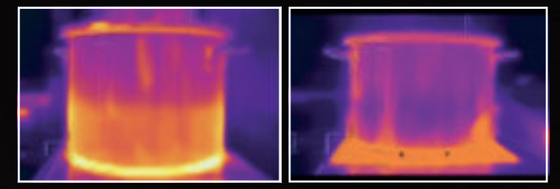
À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas.



Induction hobs

Placas inducción

Plaques induction



Induction hob
Cocina de inducción
Cuisinière à induction

Gas hob
Cocina de gas
Cuisinière à gaz

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

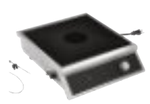
Which induction unit do you need?

¿Qué placa de inducción necesita?
Quel plaque induction vous faut-il ?



Cooking
Cocinado
Cuisson

Temperature maintenance
Mantenimiento temperatura
Maintien en température

BRAND *MARCA* MARQUE	VOLLRATH						pujadas					VOLLRATH		
														
MODEL *MODELO* MODÈLE	HPI4	59650	59601	6954702	69523	6958302	P15078	P15072	P15079	P15077	P688065	595027502	595087502	59641
POWER *POTENCIA* PUISSANCE **(W)**	3.800 W	1.800 W	1.800 W	3.800 W	5.800 W	3.000 W	3.500 W	3.500 W	3.500 W	2.000 W	3.100 W	300 W	375 W	650 W
MAX. DIAM. *DIÁMETRO MÁX.* DIAMÈTRE MAX.	35,6 cm	26 cm	30,5 cm	30 x 2 cm	30 x 2 cm	35 cm	26 cm	26 cm	26 cm	26 cm	40 cm	40 cm	60 cm	36 cm
HEAT DISSIP. *DISIP. CALOR* DISSIP. CHALEUR														
TYPE *TIPO* TYPE	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Be built-in** *Encastrable* Encastrable	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Counter-top** *Sobremesa* À poser sur table	**Be built-in** *Encastrable* Encastrable
SUITABLE *APTO* CONVIENT	**Pots / Pans** *Ollas / Sartenes* Casseroles / Poêles	**Pots / Pans** *Ollas / Sartenes* Casseroles / Poêles	**Pots / Pans** *Ollas / Sartenes* Casseroles / Poêles	**Pots / Pans** *Ollas / Sartenes* Casseroles / Poêles	**Pots / Pans** *Ollas / Sartenes* Casseroles / Poêles	**Wok**	**Pots / Pans** *Ollas / Sartenes* Casseroles / Poêles	**Pots / Pans** *Ollas / Sartenes* Casseroles / Poêles	**Pots / Pans** *Ollas / Sartenes* Casseroles / Poêles	**Pots / Pans** *Ollas / Sartenes* Casseroles / Poêles	**Wok**	**Pots / Chaffing dishes** *Ollas / Chaffing* Casseroles / Chauffe-plats	**Pots / Chaffing dishes** *Ollas / Chaffing* Casseroles / Chauffe-plats	**Pots / Chaffing dishes** *Ollas / Chaffing* Casseroles / Chauffe-plats
USE *USO* USAGE	**Intensive** *Intensivo* Intensif	**Semi-intensive** *Semi-intensivo* Semi-intensif	**Semi-intensive** *Semi-intensivo* Semi-intensif	**Intensive** *Intensivo* Intensif	**Intensive** *Intensivo* Intensif	**Semi-intensive** *Semi-intensivo* Semi-intensif	**Semi-intensive** *Semi-intensivo* Semi-intensif	**Semi-intensive** *Semi-intensivo* Semi-intensif	**Semi-intensive** *Semi-intensivo* Semi-intensif	**Moderate** *Moderado* Modéré	**Semi-intensive** *Semi-intensivo* Semi-intensif	**Intensive** *Intensivo* Intensif	**Intensive** *Intensivo* Intensif	**Intensive** *Intensivo* Intensif

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

4-Series

IT'S LIKECOOKING WITH GAS, ONLY BETTER!
Escomo cocinar con gas, ¡solo que mejor!
Comm e la cuisine au gaz,m ais en mieux!

93 %	100	27-232 °C	24 h	
Efficiency	**Power levels**	**Temperature levels**	**Timer with audible alarm**	**Heavy-duty usage**
Eficiencia	*Niveles de potencia*	*Niveles de temperatura*	*Temporizador con alarma sonora*	*Uso intensivo*
Efficacité	Niveaux de puissance	Niveaux de température	Minuterie avec alarme sonore	Intensif usage

Expanded magnetic field emulates gas to allow uninterrupted heat while lifting or tilting pan.

New smarter, faster pan detection technology delivers immediate heat when placing a pan on the surface.

Four customizable programs deliver repeable results with the touch of a button.

El campo magnético expandido emula el gas para proporcionar un calor ininterrumpido mientras se levanta la sartén.

La nueva tecnología de detección más inteligente y rápida proporciona calor inmediato cuando se coloca la sartén sobre la superficie.

Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo pulsar un botón.

Champ magnétique étendu qui imite la cuisson au gaz pour permettre une chaleur ininterrompue si la poêle est soulevée ou inclinée.

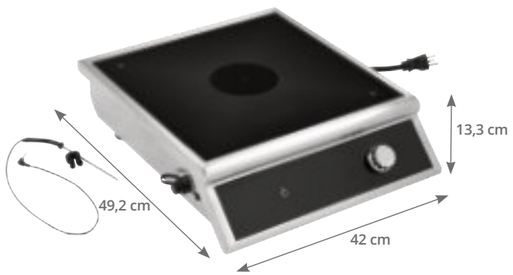
Nouvelle technologie de détection, plus intelligente et plus rapide qui apporte une chaleur immédiate lorsque la poêle est placée sur la surface.

Quatre programmes personnalisables avec des résultats répétables en appuyant sur un seul bouton.



HPI4 High power induction
Placa de inducción control temperatura
Plaque à induction contrôle température

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546) · 230V Type I · CE



REF	CA/AC *Volt.*	W	A	Plug *Ench.*	Hz	
HPI4-260002	230	2.600	11.3	EU	50/60	1
HPI4-260003	230	2.600	11.3	UK	50/60	1
HPI4-260004	230	2.600	11.3	CH	50/60	1
HPI4-300002	230	3.000	13	EU	50/60	1
HPI4-300003	230	3.000	13	UK	50/60	1
HPI4-300004	230	3.000	13	CH	50/60	1
HPI4-380002	230	3.800	16.5	EU	50/60	1
HPI4-380003	230	3.800	16	UK	50/60	1
HPI4-380004	230	3.800	16.5	CH	50/60	1

mirage® INDUCTION

90 %	100	60-205 °C	1-180 min	
Efficiency	**Power levels**	**Temperature levels**	**Timer**	**Medium-duty usage**
Eficiencia	*Niveles de potencia*	*Niveles de temperatura*	*Temporizador*	*Uso semi-intensivo*
Efficacité	Niveaux de puissance	Niveaux de température	Minuterie	Semi-intensif usage

Temperature memory — powers up to the last used temperature setting.

Memoria de temperatura –permite usar el último ajuste de temperatura programado.

Mémoire de température – offre la possibilité d'utiliser le dernier réglage de température.



59650 Induction cooker
Placa inducción
Plaque induction

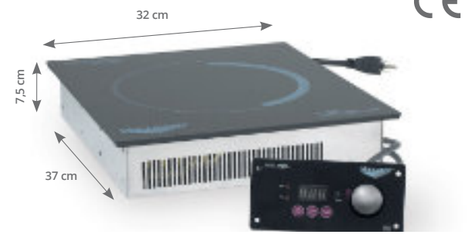
230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546) · CE



REF	Ø Màx cm	V	W	A	Plug *Ench.*	Hz	
59650	26	230	1.800	7,8	EU	50/60	1
59651	26	230	1.800	7,8	UK	50/60	1

59601 Drop in induction cooker
Placa inducción encastrable
Plaque induction encastrable

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546) · CE



REF	Ø Màx cm	cm	V	W	A	Plug *Ench.*	Hz	
59601	30,5	34 x 30	230	1.800	7,8	EU	50/60	1
59602	30,5	34 x 30	230	1.800	7,8	UK	50/60	1

69547 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

1.900W x 2



REF	Ø cm	V	W	A	Plug Ench.	Hz	
6954702	30 x 2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	1
6954703	30 x 2	208-240	3.800	15,8	UK	50/60	1

69523 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double

NEMA 6-30P

NEW!

2.900W x2



REF	Ø cm	V	W	A	Plug Ench.	Hz	
69523	30 x 2	208-240	5.800	24,1	NEMA	50/60	1

P15078 Induction cooker
Placa de inducción
Plaque à induction



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15078	26	220 - 240	3.500	50/60	1

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Four fans.

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.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Quatre ventilateurs.

P15072 Induction cooker
Placa de inducción
Plaque à induction



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15072	26	230	3.500	50/60	1

St/Steel housing.
Digital regulation of time 0-180 minutes.
Thermostat 60-240 °C and power 500-3500 W.
4 Fans.

Cuerpo en acero inoxidable.
Mando digital de tiempo de 0-180 minutos.
Temperatura de 60-240 °C. Potencia de 500-3500 W.
4 Ventiladores.

Corps en acier inoxydable.
Minuterie digitale de 0-180 minutes.
Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W.
4 Ventilateurs.

P15079 Induction cooker
Placa de inducción
Plaque à induction



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15079	26	230	3.500	50/60	1

St/steel housing.
Timer. LED display (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 °C. One fan.

Cuerpo en acero inoxidable
Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED.
Rango temperatura 60-240 °C. Un ventilador de refrigeración.

Corps en acier inoxydable.
Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 °C. Un ventilateur.

P15077 Induction cooker
Placa de inducción pequeña
Plaque induction petite



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15077	26	230	2.000	50/60	1

Plastic housing with touch control LCD panel.
Timer (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 °C.

Cuerpo en plástico con panel control táctil LCD.
Reloj temporizador (0-180 minutos).
Rango temperaturas: 60-240 °C.

Corps en plastique avec écran LCD tactile.
Minuteur (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 °C.

P688065 Wok induction cooker
Placa de inducción wok
Plaque à induction wok



REF	Ø cm	V	W	Plug Ench.	Hz	
P688065	36/40	220-240	3.100	EU	50/60	1

St/steel housing. Timer (0-180 minutes). LED display.
Temperatures: 60-240 °C.
4 fans.

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Temperatura 60-240 °C.
4 ventiladores.

Corps en acier inoxidable. Minuteur (0-180 minutes). Ecran LED.
Temperatures: 60-240 °C.
4 ventilateurs.

6958302 Placa de inducción control wok 35 cm
Placa de inducción wok 35 cm
Plaque à induction contrôle wok35 cm

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

NEW!



REF	CA/AC Volt.	W	A	Plug Ench.	Hz	
6958302	208-240	3000	14.6	EU	50/60	1
6958303	208-240	3000	14.6	UK	50/60	1

Includes a carbon steel wok. High efficiency of induction to provide gas-like performance. 100 power settings for precise cooking control.

Incluye un wok de acero al carbono. Alta eficiencia de inducción para proporcionar un rendimiento similar al del gas. 100 configuraciones de potencia para un control preciso de la cocción.

Comprend une poêle wok en acier au carbone.
Haute efficacité d'induction pour fournir des performances similaires à celles d'un gaz.
100 réglages de puissance pour un contrôle précis de la cuisson.

mirage® INDUCTION

INDUCTION

BUFFET INDUCTION WARMER
BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN
BUFFET RECHAUD INDUCTION

Low wattage to keep food warm during serving.
Mantener la comida caliente durante el servicio.
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.

With less that 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.
Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.
Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.



Tempered, black glass top.
Parte superior de cristal templado negro.
Plateau en verre noir trempé.

Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
Con 4 ajustes de potencia. Indicadores luminosas LED en el panel de control.
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance. Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.



Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.

595027502 **Buffet induction warmer**
Placa inducción mantenedora de temperatura
Plaque induction de maintien température

INDUCTION

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

REF	W x D x H cm	CA/AC *Volt.*	W	A	Plug *Ench.*	Hz	
595027502	40 x 40 x 8	230	300	1,30	EU	50/60	1
595027503	40 x 40 x 8	230	300	1,30	UK	50/60	1
595087502	60 x 40 x 8	230	375	1,63	EU	50/60	1
595087503	60 x 40 x 8	230	375	1,63	UK	50/60	1



595087502
595087503

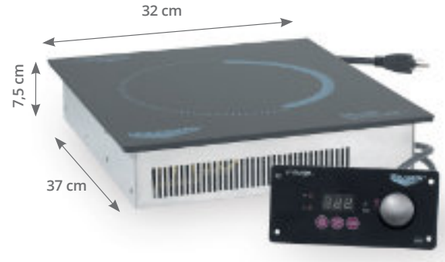


595027502
595027503

59641 **Drop in warmer**
Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable
Plaque induction de maintien température encastrable

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

* **Drop in**
Encastrable
Encastrable



REF	Ø Màx cm	cm*	CA/AC *Volt.*	W	A	Plug *Ench.*	Hz	
59641	36	34 x 30	230	650	2,8	EU	50/60	1
59642	36	34 x 30	230	650	2,8	UK	50/60	1

P15035 Convection oven
Horno multifuncional de convección
Four à air pulse



REF	Grill / *Rejilla* / Grille	V	W	Hz	
P15035	43 x 32	230	2.670	50/60	1

4 grids included
4 rejillas incluidas
4 grilles incluses

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Avec minuterie, voyants lumineaux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre.mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double

P15081 Combi micro - wave
Microondas combi
Four micro - ondes

10 **Power levels**
Niveles de potencia
Niveaux de puissance



REF	Lts	Inner sizes / *Dim int* / Dim. int. cm	V	Max W	Hz	
P15081	25,0	33,5 x 33,5 x 17	230	1.950	50	1

Input: 1.400 W
Output: 900 W
Convection / *Convección: 1.950 W*

Glass round dish 27 cm diameter
Plato giratorio 27 cm diametro
Plateau tournant 27 cm diametre

Functions: defrosting, baking and heating
Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Fonctions: décongeler, grattiner et chauffer

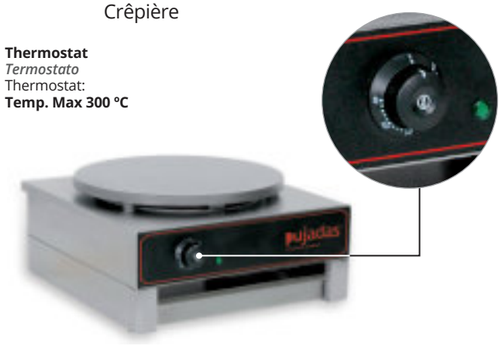
P688085 Rice cooker
Hervidor de arroz
Cuiseur à riz



REF	Ø cm	Rice cap. *Cap. arroz* Riz cap. Kg	Lts	H cm	V	W	Hz	
P688085	46	3,0	5,40	40	220-230	1950	50/60	1
P688087	56	6,1	8,20	40	220-240	2500	50/60	1

P15075 Crêpe maker
Crêpera
Crêpière

Thermostat
Termostato
Thermostat:
Temp. Max 300 °C



St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/ warming tray and batter spreader.

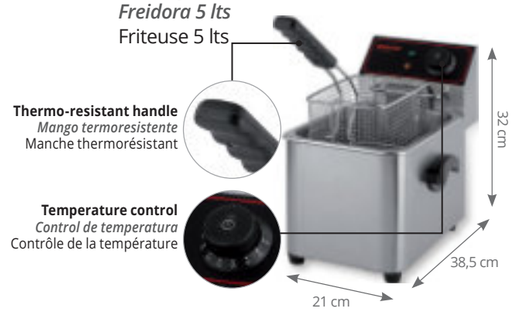
Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	
P15075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	1

Temperature control up to 190°C
Temperatura variable hasta 190°C
Température variable jusqu'à 190°C

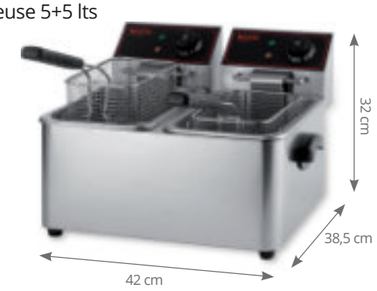
P15070 5 lts fryer
Freidora 5 lts
Friteuse 5 lts



REF	Lts	V	W	Hz	
P15070	5,00	230	2.000	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **21 x 14 x 12,5 cm**

P15071 5+5 lts fryer
Freidora 5+5 lts
Friteuse 5+5 lts



REF	Lts	V	W	Hz	
P15071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **21 x 14 x 12,5 cm**

P15000 8 Lts Fryer
Freidora 8 Lts
Friteuse 8 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	
P15000	**8,00**	**230**	**3.250**	**50/60**	**1**

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

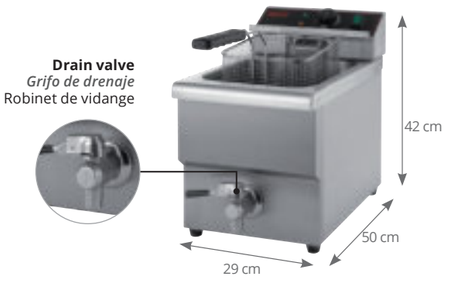
P15001 8+8 Lts Fryer
Freidora 8+8 Lts
Friteuse 8+8 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	
P15001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

P15002 8 Lts fryer with drainage tap
Freidora 8 Lts con grifo de vaciado
Friteuse 8 Lts avec robinet vidange



REF	Lts	V	W	Hz	
P15002	8,00	230	3.250	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

P15003 8+8 Lts fryer with drainage tap
Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado
Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange



REF	Lts	V	W	Hz	
P15003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**



Save up to 75% energy*
*Ahorre hasta un 75% de energía**
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*

CONVEYOR TOASTERS
Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

*** The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.**

TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA
La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

**La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.*

GRILLE-PAIN CONVOYEURS
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.

CT4-230DUAL Dual conveyor toaster
Tostadora transportadora doble
Pain double à convoyeur

NEW!



Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
36,8 cm

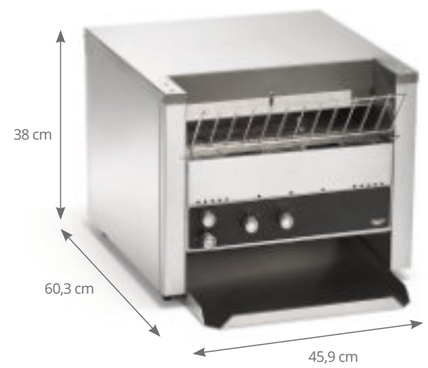
Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

1100
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	Hz	A	
CT4-230DUAL	220-240	4.950	50/60	19,8	1

CT4H-230950 Conveyor toaster
Tostadora continua
Pain à convoyeur

NEW!



Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
36,8 cm

Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

950
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	Hz	A	
CT4H-230950	220-240	3.600	50/60	14,4	1

18/10 Stainless steel

CT4-3600W Conveyor toaster
Tostadora continua
Grille - pain à convoyeu

TOP QUALITY



Speed control
Control de velocidad
Contrôle de vitesse

Stand-by system
Sistema stand-by
Système stand-by

Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température

Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
35,6 cm

Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

Replaceable quartz resistance.
Resistencias de cuarzo recambiables.
Résistances à quartz remplaçables.

1.000
Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

REF	V	W	Hz	A	W x D x H cm	
CT4-2301000	230	3.600	50/60	15	35 x 46 x 35,6	1

CT4-2800W Conveyor toaster
Tostadora continua
Grille - pain à convoyeur

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)



Speed and temperature control.
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad y temperatura.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse et température. Résistances à quartz remplaçables.

Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
26,7 cm

450-800
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	Hz	A	W x D x H cm	Plug Ench.	
CT4-23080002	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36 x 60	EU	1
CT4-23080003	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36 x 60	UK	1

CT2-1500W Conveyor toaster
Tostadora continua
Grille - pain à convoyeur

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)



Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
26,7 cm

REF	V	W	Hz	A	W x D x H cm	Plug Ench.	
CT2-23035002	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36 x 41	EU	1
CT2-23035003	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36 x 41	UK	1

350
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Speed control.
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

SS Stainless steel

Conveyor heating oven / *Horno de cinta /* Four chauffant à bande

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

SO2-2800W Conveyor heating oven
Horno calentador de cinta
Four chauffant à bande



230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

SO2-3600W Conveyor heating oven
Horno calentador de cinta
Four chauffant à bande



230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)



26,7 cm
Belt width / *Ancho de cinta*
Largeur de la bande

3,8 - 7,6 cm
Adjustable entrance height
Altura entrada ajustable
Hauteur de l'entrée réglable

REF	V	W	Hz	A	W x D x H cm	Plug Ench.	
SO2-23010.5	230	2.800	50	13,3	34 x 104 x 41	EU	1

36,8 cm
Belt width / *Ancho de cinta*
Largeur de la bande

3,8 - 7,6 cm
Adjustable entrance height
Altura entrada ajustable
Hauteur de l'entrée réglable

REF	V	W	Hz	A	W x D x H cm	Plug Ench.	
SO2-23014.5	230	3.600	50	13,3	39 x 103,5 x 51	EU	1

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page P. 446

Wooden bread spoon
Pinza de pan de madera
Pince à pain en bois



IDEA! **Ideal for handling toast**
Ideal para manipular las tostadas
Idéal pour manipuler le pain grillé

SS Stainless steel

Standard Toasters / *Tostadoras Estándar /* Toasteurs Standard

P15042 Conveyor toaster
Tostadora continua
Toasteur convoyeur



500
Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

REF	V	W	Hz	
P15042	230	2.240	50/60	1

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surrondings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type.

El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200).

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances controlées indépendamment. Les appareils sont isolés entiérement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la temperature ambientale. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200.

P15038 Sandwich toaster
Tostadora
Toasteur



80-100
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Delivered with 3 sandwich tongs
Se entregan con 3 pinzas para sandwich
Livrées avec 3 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	
P15038	230	1.700	50/60	1

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quarz heating elements.

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quarz.

P15039 Sandwich toaster
Tostadora
Toasteur



120-130
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Delivered with 6 sandwich tongs
Se entregan con 6 pinzas para sandwich
Livrées avec 6 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	
P15039	230	3.000	50/60	1

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quarz heating elements.

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quarz.

12.2 Toasters

Tostadoras
Toaster

P15040 Toaster

Tostadora
Toasteur

SS Stainless steel



120
Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

REF	Slots *Ranuras* / Fentes	V	W	Hz	
P15040	*4*	*230*	*1.800*	*50/60*	*1*

With manual pop up
Con expulsión manual
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.With timer: 2 or 4
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4:
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

P15041 Toaster

Tostadora
Toasteur

SS Stainless steel



180
Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

REF	Slots *Ranuras* / Fentes	V	W	Hz	
P15041	6	230	2.500	50/60	1

With manual pop up
Con expulsión manual
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.With timer: 2 or 4 or 6
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4 ó 6
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4 ou 6
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Contact grill 12.2

18/10 Stainless steel

Grill de contacto
Grillde contact

CAST IRON GRIDDLE PLATES ENAMELED.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 °C.

PLANCHAS DE FUNDICIÓN ESMALTADAS.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 °C.

PLAQUE EN FONTE EMAILLÉES.
Tiroir de propreté.
Bourdure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

P15004 "Solo compact" Contact grill

Grill de contacto "Solo compact"
Grill de contact "Solo compact"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas



Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température



Fat collection tray
Bandeja recoge grasa
Bac de récupération de graisse

REF	Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
P15004	22 x 23	230	1.800	50/60	1

P15005 "Solo grande" Contact grill
P15006 *Grill de contacto "Solo grande"*
Grill de contact "Solo grande"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas
P15005

Upper groove
Ranura arriba
Quadrillage en haut
P15006

REF	Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
P15005	32 x 21	230	2.200	50/60	1
P15006	32 x 21	230	2.200	50/60	1

P15007 "Duetto compact" Contact grill
P15008 *Grill de contacto "Duetto compact"*
Grill de contact "Duetto compact"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas
P15007

Upper groove
Ranura arriba
Quadrillage en haut
P15008

REF	Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
P15007	47 x 23	230	3.600	50/60	1
P15008	47 x 23	230	3.600	50/60	1

Included on the price
Incluido en el precio
Inclus dans le prix



P818000

Mixers
Batidoras planetarias
Mélangeurs

Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation
Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso
Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux

Planetary mixing action
Acción de batido elíptico
Mélangeur planétaire



Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage
Paro automático por sobre calentamiento
Arrêt automatique par la surchauffe

30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal
Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore

Consistent mixing speeds regardless of volume
Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen
Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume

Safety guard
Protección Seguridad
Protecteur de sécurité

Heavy-duty construction
Construcción extra robusta
Construction robuste

Comes with / *Incluye /* Livré avec



Wire Wishk
Batidor varilla
Fouet à fil



Dough hook
Gancho para masa
Crochet de pâte



Spatula
Espátula
Spatule



S/Steel mixing bowl
Bol acero inoxidable
Bol mélangeur en acier inoxydable

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

4075502 Countertop Mixers
Amasadora sobre mesa
Mélangeurs de comptoir

1/3 HP
250 W
3 A
50 Hz


4075503

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed *Velocidad* Vitesse	V	Plug *Ench.*	
4075502	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	EU	1
4075503	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	UK	1
4075602	9,5	33,5x45x54	5	220-230	EU	1
4075603	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	UK	1

REF	**For /** *Para /* Pour *(Lts)*	
Wire Wishk / *Batidor varilla /* Fouet à fil		
XMIX0705	6.6	1
40762	9.5	1
Dough hook / *Gancho para masa /*Crochet de pâte		
XMIX0704	6.6	1
40763	9.5	1
Spatula / *Espátula /* Spatule		
XMIX0703	6.6	1
40764	9.5	1
Mixing bowl / *Bol acero /* Bol mélangeur		
XMIX0702	6.6	1
40761	9.5	1

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.
Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando.
Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

4075702 Floor-Bench mixers
Amasadora de pié
Mélangeurs au sol-sur plan de travail

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

220-230 V
50 Hz


4075702

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed *Velocidad* Vitesse	HP	W	A	Plug *Ench.*	
4075702	19	52x52x91	3	0,5	370	4	EU	1
4075703	19	52x52x91	3	0,5	370	4	UK	1
4075802	28	64x62x122	3	1,0	750	8	EU	1
4075803	28	64x62x122	3	1,0	750	8	UK	1
4075902	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	EU	1
4075903	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	UK	1

REF	**For /** *Para /* Pour *(Lts)*	
Wire Wishk / *Batidor varilla /* Fouet à fil		
40766	19	1
40770	28	1
40774	38	1
Dough hook / *Gancho para masa /*Crochet de pâte		
40767	19	1
40771	28	1
40775	38	1
Spatula / *Espátula /* Spatule		
40768	19	1
40772	28	1
40776	38	1
Mixing bowl / *Bol acero /* Bol mélangeur		
40765	19	1
40769	28	1
40773	38	1

P15089 /P15090 / P15091 Electric slicing machine
Cortadora eléctrica de fiambres
Trancher électrique

230V EUROPE CEE7-7

Body: painted aluminium.
Cuerpo: aluminio pintado.
Corps: aluminium peint.

REF	V	Hz	W	Ø Blade Cuchilla Lame	Slicer thickness Espesor corte Épaisseur de coupe	W x D x H cm	Kg	
P15089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	1
P15090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	1
P15091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	1


P15089
Ø 22 cm Blade / *Cuchilla /* Lame


P15090
Ø 25 cm Blade / *Cuchilla /* Lame


P15091
Ø 30 cm Blade / *Cuchilla /* Lame

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 141**

Sanitary gel lubricant
Gel lubricante sanitario
Gel lubrifiant sanitaire



Whichwarming equipment do you need?

¿Quémantenedor de temperatura necesitas?
Quel appareil maintenance de température vous faut-il ?



Rethermalizers *Application*:Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.

Retermalizadores *Aplicación:Retermalizaalimentosfríos. Mantiene calientes los alimentos.*

Ap. de remise en température Aplicación:Retermalizaalimentosfríos.Mantienecalienteslosalimentos.

	INDUCTION 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
Warmer and rethermalizer *Calentadores y retermalizadores* Ap. de remise à température et ap. de maintien à température	✓	✓	✓	✓
Warmer only *Solo calentador* Chauffant seulement				
Power (W) *Potencia (W)* Puissance (W)	800	1.400	800	1.000
Direct contact heating system *Calentamiento a través de contacto directo* Système de chauffage par contact direct			✓	✓
Water *Agua* Eau		✓	✓	✓
Low water light *Luz indicadora nivel de agua bajo* Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux			✓	✓
Induction *Inducción* Induction	✓			
Capacity (L) *Capacidad (L)* Capacité (L)	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
Temperature control *Control de temperatura* Contrôle de température	✓	✓	✓	✓

Warmers *Application*:HoldHeatedFood.

Calentadores *Aplicación:Mantienecalientes los alimentos.*

Chaud Application:Tenir les aliments chauffés.

	SOUP KETTLE	BAIN MARIE	CHAFING DISH
	OLLA ELÉCTRICA/ MARMITE CHAUD	*BAÑO MARÍA /* BAIN MARIE	
	✓	✓	✓
	400	1200	0
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	10	20	9
	✓	✓	

✓ **INCLUDED /** *INCLUIDO /* INCLUS

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT



12.4 Rethermalizers

Retermalizadores

Appareil de remise en température

INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®

Low power, 3D induction, without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de retermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Retermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.

747-7411 Mirage® Induction Rethermalizers

Retermalizador de inducción Mirage®
Appareil de remise en température à induction Mirage®

CE

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

800 W
3,5 A
50/60Hz



REF		L	Ø cm	H cm	Prof. cm	Volt. CA / AC	Plug *Ench.*	
7470210		6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1
7470240		6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1
7470310		6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1
7470340		6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1
74110210		10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1
74110240		10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1
74110310		10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1
74110340		10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1

Natural / Naturel
Red / *Rojo* / Rouge

NACUFS IICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

KI KITCHEN INNOVATIONS 2013 AWARD

747D-7411D Mirage® Drop-In Induction

1,8 m

Retermalizador de inducción Mirage® encastrable
Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage®

CE

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

800 W
3,5 A
50/60Hz



REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm	Volt. CA / AC	Plug *Ench.*	
74702D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	EU	1
74703D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	UK	1
741102D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	EU	1
741103D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	UK	1

Drop-In / Encast.



88184 Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers

Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D
Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D



REF	L	Fits opening *Para obertura* cm	Prof. cm	
88184	6,6	21,6	20,8	6
88204	10,4	26,7	20,8	6

47488 Lid with hinge

Tapa con visagra y orificio
Couvercle

CE



REF	For / *Para*	Ø cm	
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6



12.4 Rethermalizers

Retermalizadores

Appareil de remise en température

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.

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.

El Retermalizador Retro calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme. El cuerpo expeterior no se calienta durante el uso del Retermalizador. Los cacillos se venden por separado.

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.

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.

7217 Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers

Retermalizadores Estilo Retro

Marmite de remise en température Rétro

CE

Retro

Natural
Naturel

Red
Rojo
Rouge

Blanc cassé
Blanco perla
Pearl white

Black
Negro
Noir



230V EUROPE CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

REF		L	CA/AC *Volt.*	W	A	Plug *Ench.*	Hz	
7217810		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217910		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217850		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217950		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217855		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217955		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217860		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217960		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217310		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217410		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217350		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217450		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217355		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217455		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217360		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217460		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1

4980 One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles

Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch®

Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch®

NSF

ANTIMICROBIAL

JP



REF	ml	Bowl / *Bol* Ø cm	Total cm	*cm	
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	6

***Length from bowl bottom to bend in handle**
**Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa*
*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche

One-piece construction.
Stainless steel.
Plastic-coated handles are heat resistant to 82˚ C.

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.
Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82˚C.

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82 °C.

46527 Lid with hinge

Tapa con visagra y orificio

Couvercle

CE

Retro



REF	Ø cm	
46527	24	6

cayenne
THE HEAT IS ON

Bain Maries
Baño maría
Bain-marie

Thermoset Fiber-Reinforced Resin Well Selfinsulating. Maximum energy efficiency. Easy to clean.

Cuerpo de resina reforzada con fibra termofijada auto aislante. Máxima eficiencia energética. Fácil de limpiar.

Compartiment en résine thermodurcie renforcée Isotherme. Rendement énergétique maximal. Nettoyage facile.



No vents
Sin ventilaciones
Sans ventilation

+

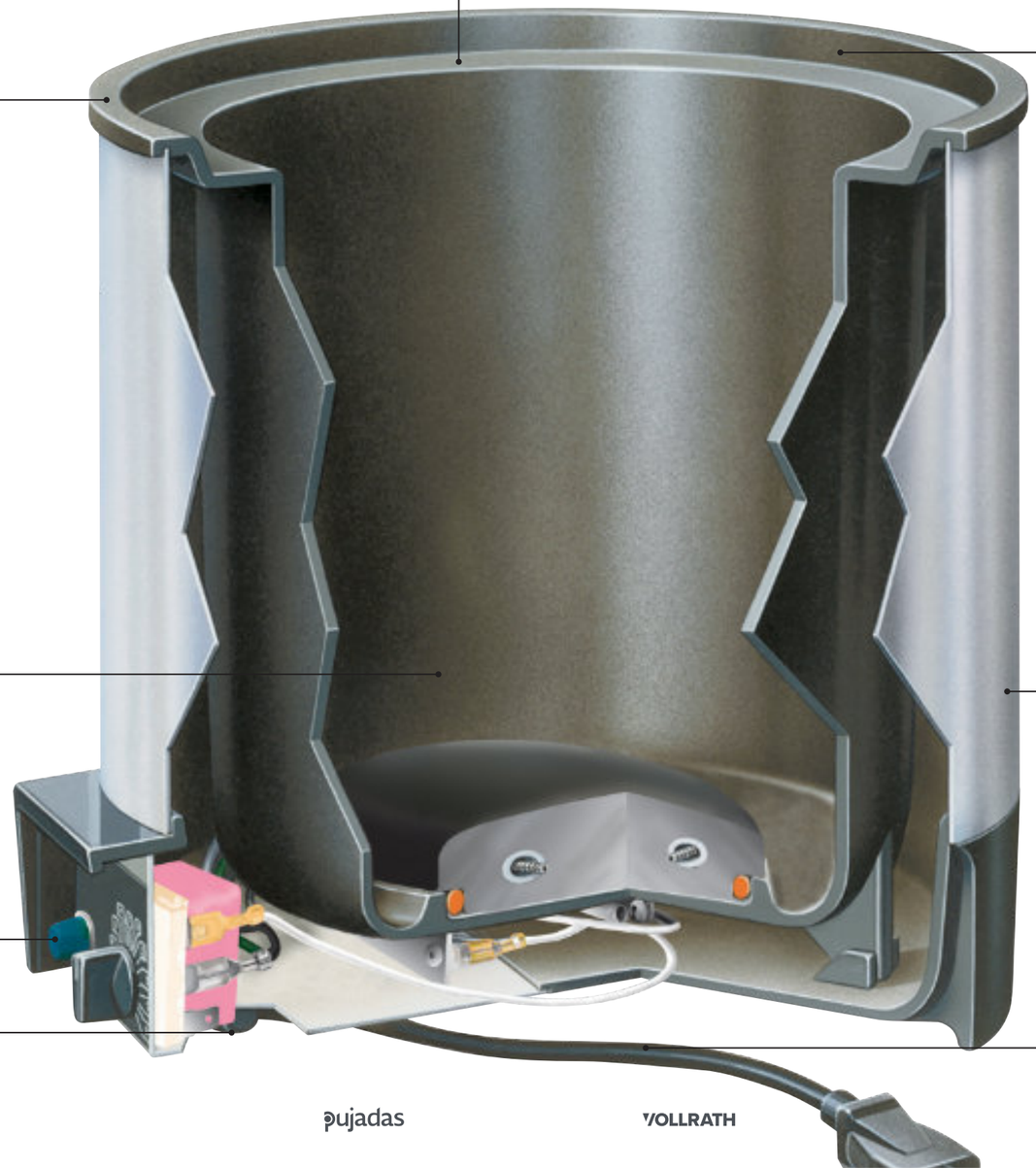
High efficiency
Alta eficiencia
Très écoénergétique

DIRECT CONTACT HEATING SYSTEM - The ultimate in performance and efficiency
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.

SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE CONTACTO DIRECTO - Lo último en rendimiento y eficiencia
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.

SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR CONTACT DIRECT - Performance et efficacité maximales
L'élément chauffant est en contact direct avec l'eau afin de permettre un transfert de la chaleur le plus efficace possible. De plus, le compartiment exclusif de Vollrath en résine thermodurcie renforcée offre une insolation supérieure rendant possible un rendement écoénergétique maximum. La conservation de chaleur est telle qu'il est inutile d'utiliser des évents.

Upper rim designed to prevent drips and to drain off the moisture.
Borde superior diseñado para evitar goteos y drenar la humedad.
Bordure supérieure conçue pour éviter l'égouttement et drainer l'humidité.



Increased Water Capacity. Reduce labor costs. Improve food quality by maintaining maximum moist heat.

Mayor capacidad de agua reducen los costes de mano de obra. Mejoran la calidad de la comida manteniendo el máximo calor húmedo.

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.

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.

Calentador con cúpula usa hasta un 25% menos de energía. La superficie antiadherente evita la acumulación de comida, facilitando la limpieza y prolongando la vida útil. Resisténcia incrustada que alarga la vida útil y ajuda a difundir mejor el calor. Concentra la energía dentro del recipiente; produce vapor rápidamente.

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.

Cooler Exterior Concentrates heat inside the well, not to the outside surface and rim.

Exterior más fresco concentra el calor dentro del receptáculo, no en la superficie exterior ni en el reborde.

Extérieur plus frais qui concentre la chaleur à l'intérieur du compartiment et non sur la surface extérieure ou sur le rebord.

Capillary tube thermostat, provides energy only when it is required to reach the desired temperature.

Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

Thermostat à tube capillaire, il fournit de l'énergie que lorsque c'est nécessaire pour atteindre la température souhaitée.

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.

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.

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.

Non-skid Feet
Pies antideslizantes
Pieds antidérapants

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT



CAYENNE®

72522 **Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer**
Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve
Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®

800 W
3,5 A
230 V



HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	Plug *Ench.*	
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	1

With inset, hinged cover
Con recipiente interior y tapa con visagra
Avec conteneur et couvercle

78204 **Insert container**
Recipiente interior
Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne®



REF	For / *Para*	Ø cm	AL cm	L	
78204	72522	28,7	20,8	10,4	6

***Not induction-ready insert**
**Cubeta no apta para Inducción*
*Conteneur non Induction

47488 / 47490 **Lid with hinge**
Tapa con visagra y orificio
Couvercle

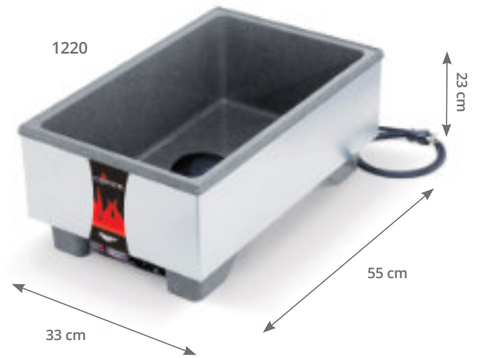


REF	For / *Para*	Ø cm	
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

72630 **Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve full size**
72550
Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve 1/1 Gastronorm
Appareils de remise en temp. Cayenne® Heat'N Serve 1/1 Gastronorme

1.000 W
4,3 A
230 V
50/60 Hz

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)



REF	Well depth / *Profundidad* cm	Plug / *Ench.*	
72630	16,8	EU	1
72550	16,8	UK	1

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire



P15020 **Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drain valve**
Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo drenaje
Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorm avec robinet de drainage

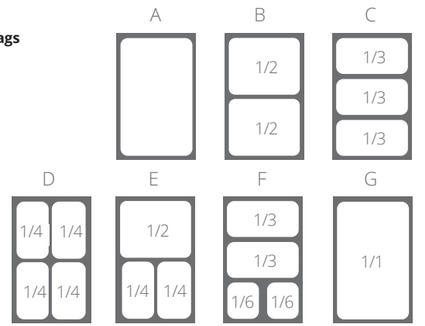
+30 °C
+90 °C

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)



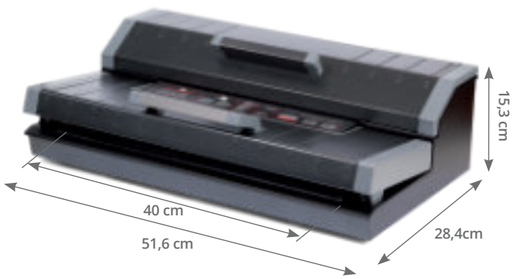
REF	TIPO / TYPE	V	W	Hz	
P15020	A	230	1.200	50/60	1

Without bags
Sin cubetas
Sans bacs



Max H 100 mm

P688130 Vacuum sealer
Envasadora al vacío
Machine sous vide



REF	V	W	Hz	Kg	
P688130	230	200	50	7,5	1

Compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condi-tion for later use.

- **400mm sealing width**
- **Vacuum function for table pans**
- **Marinated / Liquids function**
- **Partial vacuum function**
- **20 L/min vacuum pump**
- **Possibility of using as bag sealer only**

Envasadora al vacio compacta.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxigeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- *400mm de banda de soldadura*
- *Función de vacío para cubetas*
- *Función marinado / Líquidos*
- *Función vacío parcial*
- *20 L/min bomba vacío*
- *Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas*

Machine sous vide com-pacte.

Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

P688133 Vacuum bags
P688134 *Bolsas vacío*
Sachets sous vide



REF	L m	W cm	
P688133	6	30	1
P688134	6	40	1

P910008 Soup kettle
Olla eléctrica para buffet
Marmite buffet chaud



External aluminium body with epoxy coating.

Cuerpo de aluminio con baño epoxy.

Corps en aluminium laque epoxy.

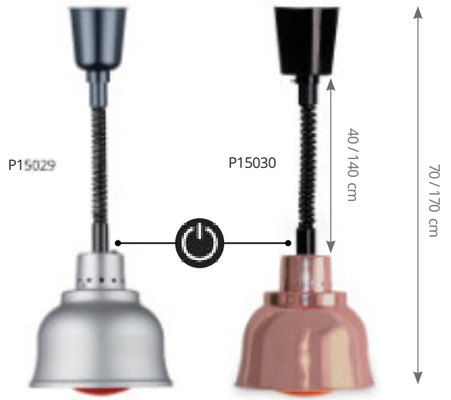
REF	cm	L	
P910008	34,5 x 36	10,0	1

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intériure en acier inox. capacité 10 lts.

P15029 Heat shade with lamp
P15030 *Lámpara mantenedora de comida caliente*
Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge



REF	Ø cm	V	W	Hz	
P15029	23	230	250	50/60	1
P15030	23	230	250	50/60	1

Rise&fall cable
Cable extensible
Cable extensible

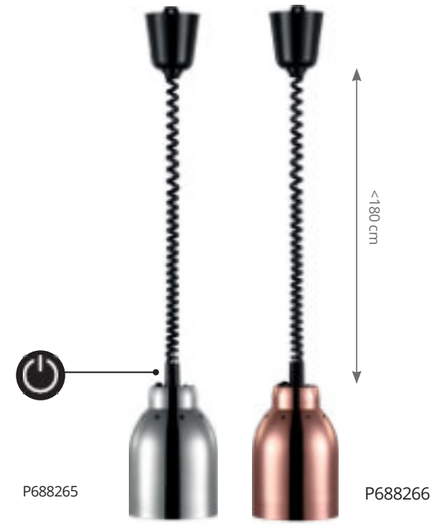
Delivered with red bulb
Se entrega con bombilla roja
Livraison avec ampoule rouge

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).

Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionaminento rápida-mente 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).

P688265 Heat shade
Lámpara mantenedora de comida caliente
Abat - jour pour lampe chauffante



REF		Ø cm	V	W	Hz	
P688265	**St/Steel** / *Inox*	16	230	250	50/60	1
P688266	**Copper** / *Cobre* / Cuivre	16	230	250	50/60	1

Bulb not included.
Bombilla no incluida.
Ampoule non comprise.

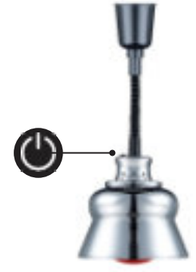
Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Cable extensible hasta 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'a 180 cm.

P688045 Heat shade
Lámpara mantenedora de comida caliente
Abat - jour pour lampe chauffante

Iron chrome plated with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Acero acabado brillante con interruptor. Se entrega sin bombilla. Cable extensible hasta 180 cm.

Acier fini brillant avec interrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.



REF	Ø cm	V	W	Hz	
P688045	23	230	250	50/60	4

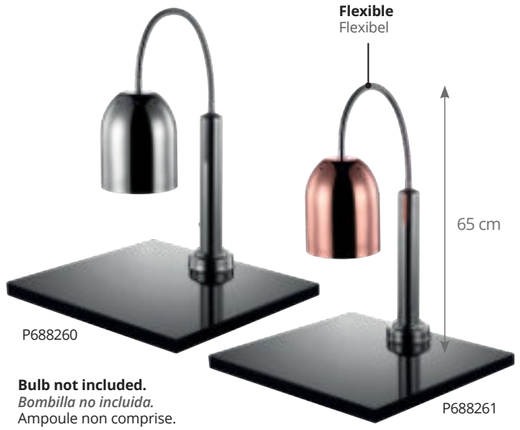
P688250 Heat shade
Lámpara mantenedora de comida caliente
Abat - jour pour lampe chauffante



Bulb not included.
Bombilla no incluida.
Ampoule non comprise.

REF		Ø cm	V	W	Hz	
P688250	**St/Steel** / *Inox*	24	230	250	50/60	1
P688251	**Copper** / *Cobre* / Cuivre	24	230	250	50/60	1

P688260 Heat shade with marble
Lámpara mantenedora de comida caliente con mármol
Abat - jour pour lampe chauffante avec marbre



Bulb not included.
Bombilla no incluida.
Ampoule non comprise.

REF		cm	V	W	Hz	
P688260	**St/Steel** / *Inox*	50 x 45	70	230	250	50/60
P688261	**Copper** / *Cobre* / Cuivre	50 x 45	70	230	250	50/60

P508015 Heat shade with table support
Lámpara mantenimiento comida caliente con soporte mesa
Lampe chauffante avec support



REF	W x D x H cm	V	W	Hz	
P508015	22 x 22 x 65	230	250	50/60	1

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).

Lámpara adaptada para mantener caliente todos platos. Estructura compuesta de lampara infrarojos con base en acero inoxidable. Bombilla roja (250 W) incluida en el precio.

Lampe adaptée pour maitenir au chaud tous vos plates. Structure composée par lampe infrarouge ave base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).

P15033 Bulb only
P15034 *Bombilla*
Ampoule seule



REF	**Color** / *Colour* / Couleur	W	
P15033	**red** / *rojo* / rouge	175	1
P710205	**red** / *rojo* / rouge	250	1
P15034	**white** / *blanco* / blanc	175	1
P710206	**white** / *blanco* / blanc	250	1

Contoured carving station
Estación buffet trinchante
Station de découpage concave

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving. On/off lighted switch on base.

Atractiva estación trinchante (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base.



4667 Contoured Carving Station
Estación buffet trinchante
Station de découpage concave

230V EUROPE CEE7-7
230V UK-15P (BS546)

Cord
Cable
Cordon
L: 1,8 m.



REF	W x D x H cm	CA/AC *Volt.*	Plug *Ench.*	Hz	
46671	61 x 55,9 x 68,6	230	EU	50/60	1
46672	61 x 55,9 x 68,6	230	UK	50/60	1

Infrared bulb
Bombilla de infrarrojos
Ampoule infrarouge

2 Infrated bulb included
Incluye 2 bombillas de infrarojos
Inclus 2 ampoules infrarouges

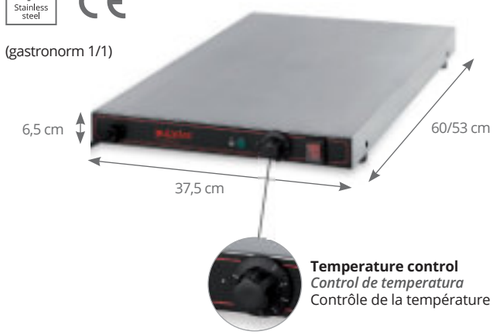
P15033

Mantenedores de temperatura
Maintenance de témperature

P15073 Heating plate
P15074 *Placa caliente*
Plaque chauffante

18/10 Stainless steel · CE

(gastronorm 1/1)



Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.

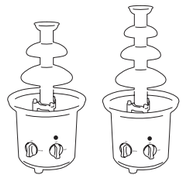
Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur central et voyant de contrôle.

REF	cm	V	W	Hz	
P15073	60 x 40,0	230	600	50/60	1
P15074	53 x 32,5	230	600	50/60	1

P15096 Chocolate fountain
P15097 *Fuente Fondue chocolate*
Fontaine à chocolat

SS Stainless steel · CE




P15 096 P15 097

St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

Corps et composants en acier inoxydable. Regulateur température. Trés facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

REF	ml	Levels / *Niveles* / Niveaux	V	Hz	Ø cm	H cm	W	
P15096	700	3	230	50	21	38,0	250	1
P15097	1200	4	230	50	23	45,0	250	1

46110 Universal electric chafer heater
Elemento eléctrico universal para chafing dish
Résistance électrique pour chafers

CE

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)



Sized to fit standard fuel opening.
Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

REF	For *Para*	V	W	A	Hz	Plug *Ench.*	
46110	EU	230	120/230	1.0	50/60	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	50/60	UK	1

P950000 Electric heating unit for chafing dish
Elemento eléctrico para chafing dish
Corps de chauffe pour chafing dish

CE

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)



For
Para
Pour:
P387500, P897500, P387065, P379065, P379500.

REF	W	Hz	
P950000	240	50/60	1

P15010 Chocolate warmer
Baño maría chocolate
Chauffe-chocolat

18/10 Stainless steel · CE

Max temp. 40 °C



IDEA! **Special chocolate**
Especial chocolate
Spécial chocolat

REF	Units / *Unidades* / Unités	Lts	V	W	Hz	
P15010	1	3,50	230	250	50/60	1

Armarios calientes
Armoires chaudes

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.

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.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualite maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 °C.

EVEN CIRCULATION OF HOT AIR
UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE
UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

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.



Rockwool insulation
Aislamiento en lana de roca
Isolation en laine de roche

1

+LONG LASTING
Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

+ENERGY SAVING
Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

+HYGIENE
With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+ DURADERO
Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO
Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO
Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+DURABLE
Isolation thérmique en laine de roche pour eviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+HYGIÉNIQUE
Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage interieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
Grâce à l'extraordinaire système d´isolation thérmique, la témpérature souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

2

CAPACITY / *CAPACIDAD /* CAPACITÉ

Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1.
Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1.
Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1.

EASY HANDLING / *FÁCIL MANEJO /* MANUPULATION AISÉE

Back side handles.	*Asas posteriores.*	Poignées postérieures.
Rotating wheels 360º.	*Ruedas pivotantes & 360º.*	Roues pivotantes 360º.
Front wheels with brakes	*Dos con freno*	Roues avant avec freins

3

HEAT BLOCK / *BLOQUE CALÓRICO /* BLOC CHAUFFANT

Extractable without the need of tools. Thermostat for regulation of temperature 0 ºC to 90 ºC. Provided with humidifcation container.	*Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 ºC a 90 ºC. Recipiente humidificador integrado.*	Amovile sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 ºC - 90 ºC. Bac humidification intégré.

P810

Ref. P81000

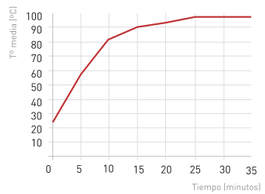


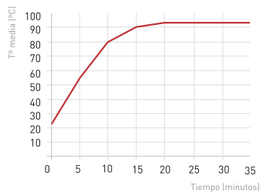
Ref. P81010

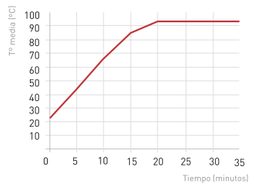


Ref. P81020









REF	Rails Dimensions / *Medidas Guías* Dimensions Glissières	Capacity / *Capacidad* Capacité	W	V	Hz	
P81000	GN 2/1	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	3.000	230 V II	50/60	1
P81010	GN 2/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	3.000	230 V II	50/60	1
P81020	GN 2/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1	4.000	230 V II	50/60	1



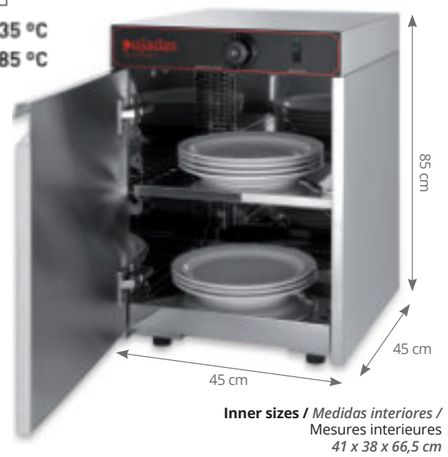
P15027 / P15028 Hot cupboards

Calentador de platos
Chauffe - assiettes

SS Stainless steel CE

+35 ºC
+85 ºC

Ref. P15027



Inner sizes / *Medidas interiores /*
Mesures interieures
41 x 38 x 66,5 cm

Ref. P15028



Inner sizes / *Medidas interiores /*
Mesures interieures
70 x 35 x 80 cm

REF	Capacity plates /*Capacidad platos* / Capacité assiettes	V	W	Hz	
P15027	60	230	750	50/60	1
P15028	120	230	1.250	50/60	1

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated.
With thermostat and switch with indicator light, removable and ajustable shelves. Door with heavy duty hinges.
Diameter max. plates 32 cm.

Calentadores de platos. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente.
Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraibles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très resistantes. Diametre max. assiettes 32 cm.

40862 Cubed-glass refrigerated display case

Vitrina de vidrio sobre encimera
Vitrine en verre sur plan de travail.

120V · 60 Hz

NEW!



REF	W x D x H cm	V	A	Hz	Plug / *Ench.*	
40862	89,9 x 54 x 93,98	120	3,9	60	USA	1
40863	120 x 54 x 94	120	24,1	60	USA	1

- **Digitally controlled thermostat on heated units for precise and consistent settings.**
- **Dual fans circulate air throught unit to ensure even temperature control.**
- **Double-glaze front for added strength and insulation.**

- *Termostato con control digital par ajustes precisos y consistentes.*
- *Los ventiladores dobles permiten la circulación del aire por toda la unidad para garantizar un control uniforme de la temperatura.*
- *Frente de doble acristalamiento para mayor resistencia y aislamiento.*

- Thermostat avec commande numérique pour des réglages précis et cohérents.
- Les doubles ventilateurs permettent la circulation de l'air dans toute l'unité pour assurer un contrôle uniforme de la température.
- Double vitrage pour plus de résistance et d'isolation.

12.5 STOELTING®
A VOLLRATH® BRAND

Ice-cream and beverage solutions
Soluciones para la heladería
Solutions pour glaciers



Soft ice-cream & frozen yogurt

Helado soft y yogur helado
Glace à l'italienne



Stoelting offers commercial-grade gravity and pressure-fed Soft Serve Ice Cream, and Frozen Yogurt Machines in floor and countertop models. Whether you're looking for single flavor, twin twist, or double cylinder designs, we have the ideal equipment for your industry.

Stoelting ofrece la posibilidad de comercializar helados suaves a través de una alimentación por gravedad y presión. Ofrece máquinas de yogur helado de sobremesa y para ubicar en suelo. Dispone de diseños de un solo sabor, doble tirador o doble cilindro; en definitiva, equipos ideales para la industria y servicio de helados y postres fríos.

Stoelting offre la possibilité de commercialiser des glaces douces à travers une alimentation par gravité et pression. Il propose des machines à yaourt glacé de table et à placer sur le sol. Il dispose de conceptions à une seule saveur, d'une poignée ou d'un double cylindre ; en bref, un équipement idéal pour l'industrie et un service de crème glacée et de desserts froids.

Series *Serie* Série	**111**	**131**	**231**	**411**	**431**	**144**	**421**
							
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Pump** *Bomba* Pompe	**Pump** *Bomba* Pompe	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Pump** *Bomba* Pompe
Flavours *Sabores* Parfums	1	2+1	2+1	1	2+1	Soft + Milshake	2
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol	**Floor** *Suelo* Au sol	**Floor** *Suelo* Au sol	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol
CONES CAPACITY *CAPACIDAD CONOS* CAPACITÉ CONES							
Model *Modelo* Model **E**	150-180	290-310	-	-	-		-
Model *Modelo* Model **F / SF**	275-300	400-420	400-420	-	-	**220-240**	-
Model *Modelo* Model **O**	**380-420**	-	**780-820**	-	**675-700**		**675-700**
Model *Modelo* Model **U**	-	-	-	640-660	1.350-1.400		1.350-1.400

***The production capacity may vary depending on the ambient temperature**
**La capacidad de producción puede variar en función de la temperatura ambiental utilizada*
*La capacité de production peut varier en fonction de la température ambiante au moment de l'utilisation

Shake & Smoothie freezers

Batidos & smoothies helados

Frappés & smoothies glacés



Stoelting's Shake & Smoothie Freezers feature a compact design with high-capacity output. Our equipment will handle high-demand rush hour requirements quietly and efficiently, while giving your profits a boost. Ideally suited for high volume commercial operations, suchs as fast food locations, drivings, theme parks, institutions, and recreations facilities.
Perfect for thin or thick milshakes, frozen beverages, smoothies and frozen cocktails.

Los congeladores Shake & Smoothie de Stoelting presentan un diseño compacto con salida de alta capacidad.
Nuestros equipos controlan de manera silenciosa y eficiente los picos de alta demanda, lo que permite ahorrar a la hora que identificar los momentos de más demanda.
Ideal para operaciones comerciales de gran volumen en servicios, tales como cadenas de comida rápida, autocines, parques temáticos, instituciones e instalaciones recreativas.
Perfecto para batidos finos o espesos, bebidas congeladas, batidos y cócteles congelados.

Les congélateurs Shake & Smoothie de Stoelting présentent un design compact avec une sortie de haute qualité. Nos équipes contrôlent silencieusement et efficacement les pics de demande, ce qui permet d'économiser en identifiant les moments les plus demandés. Idéal pour les opérations commerciales de grands volumes dans les services tels que les chaînes de restauration rapide, les cinémas automatiques, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Parfait pour les smoothies fins ou épais, les boissons surgelées et les cocktails surgelés.

Series *Serie* Série	**112**	**122**	**0212**	**SU412**
				
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
Flavours *Sabores* Parfums	1	2	1	1
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol	**Floor** *Suelo* Au sol
LITRES/HOUR *LITROS/HORA* LITRES/HOUR				
Model *Modelo* Model **E**	45-68	90-136	-	-
Model *Modelo* Model **F**	68-91	136-182	-	-
Model *Modelo* Model **SO**	-	-	98	-
Model *Modelo* Model **SU**	-	-	-	114

Frozen custard

Heladora custard

Glaces custard



Stoelting Frozen Custard Continuous Flow Freezer Machines have become the standard in the industry for quality and durability. With our Quick-Freeze Technology TM, the barrel freezes custard mix faster than any other machine. This minimizes the size of the ice crystals and ensures the smoothest, creamiest product.

Las máquinas congeladoras de flujo contínuo se han convertido en el estándar en la industria de calidad y durabilidad. Con nuestra tecnología TM de congelación rápida, el barril congela la mezcla de crema pastelera de forma más rápida que cualquier otra máquina del mercado. Esto minimiza el tamaño de los cristales de hielo y asegura la consecución de un producto más suave y cremoso.

Les congélateurs à flux continu sont devenus la norme dans l'industrie en matière de qualité et de durabilité. Avec notre technologie de congélation rapide TM, le baril gèle le mélange de crème pâtissière plus rapidement que n'importe quelle autre machine sur le marché. Cela minimise la taille des cristaux de glace

Series *Serie* Série	**101**	**202**	**303**
			
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
Flavours *Sabores* Parfums	1	2	3
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol	**Floor** *Suelo* Au sol
LITRES/HOUR *LITROS/HORA* LITRES/HOUR			
Model *Modelo* Model **CF**	19-23	-	-
Model *Modelo* Model **M**	-	26-38	-
Model *Modelo* Model **CC**	-	42-53	42-53

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

Batch equipment

Mantecadoras
Turbines à glace



Rugged, reliable batch freezers for Premium Ice Cream, Gelato, Sherbet, Sorbet, and Water Ices.
Our Batch Ice Cream Machines are simple to operate, easy to maintain, and built to assure perfect frozen desserts every time.

Congeladores por lotes resistentes y confiables para helados, gelato, sorbete y helados de agua premium.
Nuestras máquinas de helados por lotes son fáciles de operar, fáciles de mantener y construidas para asegurar postres congelados perfectos en todo momento.

Congélateurs laitiers robustes et fiables pour la crème glacée, le sorbet et la crème glacée premium. Les machines à crème glacée par lots sont faciles à utiliser, faciles à entretenir et construites pour assurer des desserts congelés parfaits à tout moment.

Series *Serie* Série	**VB1**	**VB9**	**VB25**
			
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol
CAPACITY L/H	9-10	9-10	20
Work Cycle (min) *Ciclo trabajo (min)* Cycle de travail (min)	14-18	14-18	12-15

Accesories

Accesorios
Accesoires



Stoelting also offers accessories for our freezers, such as remote mix pumps to keep mix handling to a mininum, floor stands for converting counter top units to floor models, and mix-in blenders for marvelous mix-ins.

Stoelting también ofrece accessorios para nuestros congeladores, tales como bombas de mezcla remotas para mantener el manejo de mezclas al mínimo, soportes de suelo para convertir unidades de sobremesa en modelos de suelo y licuadoras mezcables para conseguir las mejores mezclas.

Stoelting offre également des accessoires pour nos congélateurs, tels que des pompes de mélange à distance pour maintenir la manipulation des mélanges au même niveau, des supports de sol pour convertir les unités de bureau en modèles de sol et des mixeurs pour obtenir de meilleurs résultats.

Series *Serie* Série	**Mixing blender**	**CW5**	**CW2**
			
Power supply *Control* Alimentation			
Model 521030	**Foot Switch**	-	-
Model 521035	**Mounted Speed Control**	-	-
Revolution per minut *RPM* Type	0-3000	-	-
Capacity *Capacidad* **(L)** Capacité	-	5	2



Cold & frozen Beverage dispensers

Bebidas frías y granizadoras

Boissons froides et granités

Stoelting manufactures a wide variety of commercial grade frozen beverage dispensing equipment. These compact and ultra high capacity units are perfect for a variety of high margin specialty drinks, smoothies, juices and frozen slush drinks including granitas, cappuccinos and frozen cocktails.

Stoelting fabrica una amplia variedad de equipos dispensadores de bebidas congeladas de grado comercial. Estas unidades compactas y de ultra alta capacidad son perfectas para una variedad de bebidas especiales de alto margen, batidos, zumos y bebidas congeladas, incluyendo granizados, capuchinos y cócteles congelados.

Stoelting fabrique une grande variété d'équipements de distribution de boissons congelées de qualité commerciale. Ces unités compactes et ultra-haute capacité sont parfaites pour une variété de boissons spéciales à marge élevée, de smoothies, de jus et de boissons surgelées, y compris les granités, les cappuccinos et les cocktails surgelés.

VCBF

Series *Serie* Série	**118-37**	**D118-37**	**128**	**168**
				
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
Flavours *Sabores* Parfums	1	1	2	3
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir
Capacity per bowl *Capacidad por bol* **(L)** Capacité par bol	10	18,93	10	10
BTU/Hr	1100	8000	2550	3630

VCBA

	118-37	**A118**	**128**	**168**	**257**
					
Power supply *Alimentación* Alimentation	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
Flavours *Sabores* Parfums	1	1	2	3	1
Type *Tipo* Type	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol
Capacity per bowl *Capacidad por bol* **(L)** Capacité par bol	6	7,57	6	6	37,85
BTU/Hr	830	4500	1900	2550	2600

***Check with your salesteam for larger capacity machines.**
**Consulta con tu comercial para máquinas de mayor capacidad*
*Consultez votre commercial pour les machines de plus grande capacité

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

13 Melamine

Melamina y presentación

Melamine et présentation



VOLCANO 334



STONEHENGE 335



SIENA 336



BIANCA 337



SAHARA 338



MOON 339



BUFFETDISPLAY 340



HIDRAULICA 341



WOOD 342



NATURAL
343



ELEGANCE
355



COMPLET TABLE
368



GREY SOUL
344



MEDITERRANEAN
356



VENUS
370



STYLISH
346



COLORS
357



WOOD BOARD
371



CLASSIC
346



COOL-LINE
358



STONEBOARD
372



WATER
347



ZEN
360



GN CLASSIC COLORS
374



DEEP BLUE
347



SHELL
361



GN CLASSIC BLACK
375



OCEAN
348



BLANCHE
362



GN SLIM
376



GOLDEN
349



FONTANA
362



GN CLASSIC WHITE
378



VERSATIL
350



OLA
363



STANDS
379



PASTRY
351



SHARING
364



MINI WHITE
380



TERRACOTA
352



CANON
366



MINI BLACK
381



STONE
354



LIFE
367

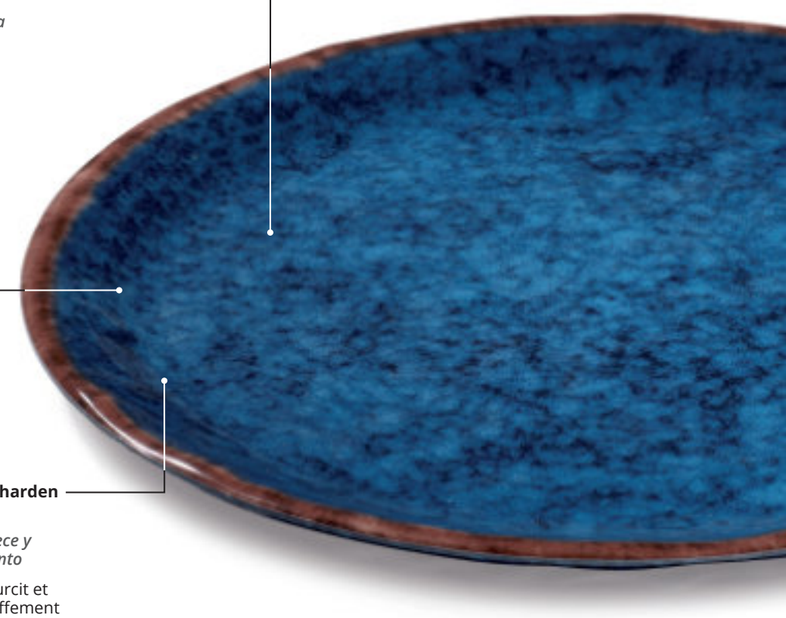


ASHTRAYS
383

It is highly recommended for table & buffet service for its properties.

Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.

Trés utilisée dans le service de table et buffet par ses properties.



FCA
FOOD CONTACT APROVED

Melamine is a synthetic resin Which becomes harden and Formed after heating

La melamina es una resina sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffement

MAIN FEATURES
CARACTERÍSTICAS
PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

SGS
Food contact approved: certified by SGS
Contacto con alimentos: certificado por SGS
Contact avec aliments: certifié par SGS

+70°C -20°C
Withstands temperatures: -20°C & +70°C
Condiciones de trabajo: entre -20°C y +70°C
Températures entre: -20°C et +70°C

USES
USOS
USAGES

Not recomended: Microwave
No recomendada: Microondas
Non recommandée: Micro-ondes

Not recomended: Oven
No recomendada: Horno
Non recommandée: Four

Not recomended: Direct flame
No recomendada: Directo al fuego
Non recommandée; Direct au feu

Not recomended: Oil and chemical products
No recomendada: Aceite y productos químicos
Non recommandée: Huile ou produits chimiques

PROPERTIES
PROPIEDADES
PROPRIÉTÉS

Heat resistant
Resistente al calor
Résistante à la chaleur

Corrosion resistant
Resistente a la corrosión
Résistante à la corrosion

Non-toxic
No tóxico
Non-toxique

Non-odorous
Inodoro
Inodore

Light weight
Ligero
Légère

Free form deformation
Indeformable
Indéformable

Low heat conductivity
Poco conductor del calor
Baisse conductivité de la chaleur





NEW!

NEW!

P22377 **Plate**
Plato
Assiette



REF		Ø cm	H cm	
P22377		23	2,0	12
P22378		26	2,2	12
P22386		23	2,0	12
P22387		26	2,2	12

P22379 **Bowl**
Bol
Bol



REF		Ø cm	H cm	
P22379		14	3,5	12
P22380		18	4,5	12
P22388		14	3,5	12
P22389		18	4,5	12

P22409 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22409	39,1 x 16,5 x 3,2	1

P22410 **Oval plate**
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	
P22410	24,1 x 17,2 x 3,5	1

P22381 **Deep plate**
Plato hondo
Assiette creuse



REF		Ø cm	H cm	
P22381		25	5,7	6
P22390		25	5,7	6

P22382 **Plate**
Plato
Assiette



REF		Ø cm	H cm	
P22382		15,2	2,7	6
P22384		21,5	3,1	6
P22385		24,0	3,4	4
P22391		15,2	2,7	6
P22393		21,5	3,1	6
P22394		24,0	3,4	4

P22411 **Display tray**
Bandeja presentación
Plateau de présentation



REF	W x D x H cm	
P22411	54 x 27 x 2	1

P22412 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22412	40 x 30 x 2,15	1



NEW!

P22413 **Gray plate**
Plato gris
Assiette grise



REF	Ø cm	H cm	
P22413	22	1,5	1
P22414	27	1,6	1

P22415 **Blue plate**
Plato azul
Assiette bleue



REF	Ø cm	H cm	
P22415	22	1,5	1
P22416	27	1,6	1

P22417 **White plate**
Plato blanco
Assiette blanche



REF	Ø cm	H cm	
P22417	22	1,5	1
P22418	27	1,6	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 357**

Colors



MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE



NEW!

P22368 **Ripple ramekin**
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	ml	
P22368	Ø 6,2	3,5	60	48

P22369 **Ripple ramekin**
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	ml	
P22369	Ø 7,8	4,3	120	48

P22370 **Ripple serving bowl**
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	
P22370	Ø 14	9	12

P22371 **Ripple serving bowl**
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	
P22371	Ø 20	7	12

P22372 **Ripple serving bowl**
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	
P22372	Ø 25	15	6

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE





NEW!

P22404 **Oval plate**
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	
P22404	21,5 x 11 x 4,5	12

P22405 **Oval bowl**
Bol ovalado
Bol ovale



REF	W x D x H cm	
P22405	16,5 x 10 x 5,7	12
P22406	20 x 15,5 x 10	12
P22407	26 x 16 x 13,3	6

P22408 **Oval bowl**
Bol ovalado
Bol ovale





REF	W x D x H cm	
P22408	32,5 x 26,5 x 18	3

NEW!

P22399 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22399	22,5	7	3
P22400	29,0	10	3

P22401 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22401	34,5	7	3

P22402 **Buffet display**
Expositor buffet
Présentoir buffet



Compatible with
Compatible con **P22399, P22400 y P22401**
Compatible avec

REF	Ø cm	H cm	
P22402	16,5	10	6
P22403	16,5	18	6



Fitting system with the base that provides stability

Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad

Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE



NEW!

P22338 Buffet display
Expositor buffet
Présentoir buffet



Compatible with
Compatible con **P22361 P22362 y P22363**
Compatible avec

REF	Ø cm	H cm	
P22366	16,5	10	6
P22367	16,5	18	6



Fitting system with the base that provides stability
Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad
Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité

P22338 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation

REF	Ø cm	H cm	
P22361	22,7	1,5	1
P22362	27,8	1,5	1
P22363	32,7	1,5	1

The three pieces are sold separately
Las tres piezas se venden por separado
Les trois pièces sont vendues séparément

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 395**

Dome cover
Tapa campana
Couvercle cloche





NEW!

P22373 Display tray 1/1
Bandeja presentación 1/1
Plateau présentation 1/1



REF	GN	W x D x H cm	
P22373	1/1	53 x 32,5 x 1,8	1

P22374 Display tray 1/2
Bandeja presentación 1/2
Plateau présentation 1/2



REF	GN	W x D x H cm	
P22374	1/2	32,5 x 26,5 x 1,8	1

P22375 Display tray 1/3
Bandeja presentación 1/3
Plateau présentation 1/3



REF	GN	W x D x H cm	
P22375	1/3	32,5 x 17,6 x 1,8	1

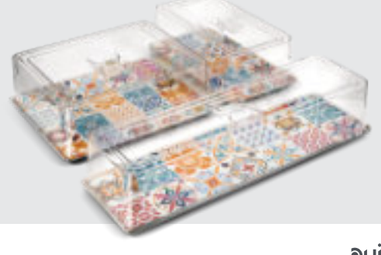
P22376 Display tray 2/4
Bandeja presentación 2/4
Plateau présentation 2/4



REF	GN	W x D x H cm	
P22376	2/4	53 x 16,2 x 1,8	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 397**

Clear GN lids for presentation
Tapas GN transparentes presentación
Couvercles GN transparents de présentation







NEW!

P22424 **Serving board**
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22424	37,5 x 14 x 1,5	1

P22425 **Serving board**
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22425	42 x 18 x 1,6	1

P22426 **Serving board**
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22426	28 x 15,5 x 1,5	1

P22427 **Serving board**
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22427	40,5 x 25,5 x 1,55	1

P22127 **Display plate**
Soporte presentación
Présentoir



REF	Ø cm	H cm	
P22127	23,0	1,5	1
P22128	28,0	1,5	1
P22129	32,5	1,5	1

P2265 **Oven oak peel**
Pala horno roble
Pelle four chêne



REF	cm	
P22650	Ø 30	6
P22651	53 x 20	6
P22652	61 x 20	6

P22324 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	
P22324	32,5 x 26,5 x 4	1/2	1
P22328	32,5 x 26,5 x 4	1/2	1

P22323 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	
P22323	32,5 x 17,6 x 4	1/3	1
P22327	32,5 x 17,6 x 4	1/3	1

P22322 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	
P22322	53 x 16,5 x 4	2/4	1
P22326	53 x 16,5 x 4	2/4	1

P22325 **Leaf plate**
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	
P22325	37,5 x 15 x 2	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Grey Soul



Me Melamine

P22888 Square plate
Plato cuadrado
Assiette carrée



REF	W x D x H cm	
P22888	15 x 15 x 2,00	1
P22889	18 x 18 x 2,00	1
P22891	21 x 21 x 2,05	1

P22892 Triangular plate
Plato triangular
Assiette triangulaire



REF	W x D x H cm	
P22892	20 x 20 x 6,8	1

P22893 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22893	21,6 x 11 x 2,5	1
P22894	29 x 11 x 2,5	1

P22898 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	Ø cm	H cm	
P22898	14,5	10,5	1
P22899	17,5	12,2	1

P22896 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



P22896 P22897

REF	W x D x H cm	
P22896	6,5 x 6,5 x 2,8	1
P22897	11,5 x 6,5 x 2,8	1

P22308 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	
P22308	14,0	2,5	1
P22309	16,5	2,8	1

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

P22306 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22306	19,0	2,0	1
P22307	21,5	2,5	1

P22303 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



P22303 P22304

REF	Ø cm	H cm	
P22303	14,5	5,5	1
P22304	24,0	6,0	1

P22305 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	
P22305	12	6,5	1

P22895 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22895	11	4,5	1

P22301 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22301	29,5 x 18 x 3,5	1
P22302	34,5 x 22 x 4	1

P22422 Rectangular plate
Plato rectangular
Assiette rectangulaire

NEW!



REF	W x D x H cm	
P22422	32,7 x 9 x 5,8	

P22423 Oval plate
Plato ovalado
Assiette ovale

NEW!



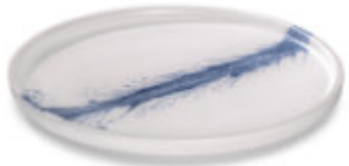
REF	W x D x H cm	
P22423	34,5 x 10,3 x 6 cm	

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE





P22333 **Plate**
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22333	20	2,0	1
P22334	27	2,5	1
P22335	31	3,0	1

P22318 **Plate**
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22318	25,0	1,5	1
P22319	27,5	1,5	1
P22320	30,0	1,5	1

P22321 **Deep dish**
Plato hondo
Assiette creuse



REF	W x D x H cm	
P22321	23 x 17,5 x 6,5	1

Classic

P22329 **Conical bowl**
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	
P22329	17	6	1
P22330	22	8	1
P22331	25	9	1

Deep Blue

P22332 **Serving plate**
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	
P22332	30 x 28,5 x 4,5	1

13 Ocean



P22316 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22316	17	5	1

P22317 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	
P22317	22,5	5	1

P22314 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22314	22	2	1
P22315	27	2	1

P22313 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	cm	H cm	GN	
P22313	53,0 x 32,5	2	1/1	1
P22312	32,5 x 26,5	2	1/2	1
P22310	32,5 x 17,6	2	1/3	1
P22311	53,0 x 16,5	2	2/4	1



Golden 13

P22344 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22344	23,0	3,0	1
P22345	27,5	3,5	1
P22346	32,0	4,0	1

P22347 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	
P22347	29 x 26,5 x 1,5	1

P22886 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	
P22886	25,9 x 16,7 x 2	1

P22348 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22348	30,5 x 11 x 3	1
P22884	35,5 x 12,8 x 3	1
P22885	40,6 x 14,7 x 3	1

P22887 Plate 2 compartments
Plato 2 compartimentos
Assiette 2 compartiments



REF	W x D x H cm	
P22887	28,4 x 11 x 2,5	1

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE



13 Versatil

P22339 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	W x D x H cm	
P22339	13 x 15,5 x 4	1
P22341	15 x 15 x 2,5	1

P22340 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	
P22340	19,5	3	1

P22336 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	
P22336	25,5	5,5	1

P22337 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22337	23 x 16,5 x 3	1
P22338	28 x 20 x 3	1

P22342 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22342	31,5 x 23 x 3	1
P22343	33,5 x 13 x 3	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE



Pastry 13

P23990 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



1/3



2/4



REF	Mod	L mm	H cm	
P23990	1/1	530 x 325	1,8	12
P23991	1/2	325 x 265	1,8	24
P23992	1/3	325 x 176	1,8	36
P23993	2/4	530 x 162	1,8	24

P22775 Confectionnery tray
Bandeja repostería
Plateau à pâtisserie



REF	H cm	cm	H cm	
P22775		36,5 x 29,5	2	1
P22778		36,5 x 29,5	2	1
P22779		36,5 x 29,5	2	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 397**

Clear GN lids for presentation
Tapas GN transparentes presentación
Couvercles GN transparents de présentation



MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE





P22740 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	
P22740	19,0	4,0	1
P22741	24,0	5,1	1
P22742	28,5	6,5	1
P22743	35,5	6,5	1

P22744 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	
P22744	10,5	3,5	1
P22745	13,0	4,0	1
P22746	15,5	4,5	1

P22750 Square tray
Bandeja cuadrada
Plateau carré



REF	W x D x H cm	
P22750	20,5 x 20,5 x 3	1
P22751	25,5 x 25,5 x 3,5	1
P22752	29 x 29 x 4	1

P22755 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22755	21 x 11 x 2	1
P22756	26 x 13 x 3	1

P22760 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	
P22760	29,5 x 9,5 x 3	1

P22770 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	
P22770	22 x 18,5 x 1	1
P22772	44,5 x 35 x 1,5	1

P22700 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	
P22700	9,5	5,5	1
P22701	11,5	5,5	1
P22702	15,0	6,0	1
P22703	18,0	9,5	1
P22704	20,5	7,5	1
P22705	23,0	8,0	1

P22710 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	
P22710	10,5	3,5	1
P22711	15,5	4,5	1
P22712	18,0	4,5	1

P22999 Black melamine wok
Wok negro de melamina
Wok noir en mélamine

NEW!



REF	W x D x H cm	
P22999	38 x 30 x 10	1

P22419 6 compartment tray
Bandeja 6 compartimentos
Plateau 6 compartiements

NEW!



REF	W x D x H cm	
P22419	41 x 7 x 3,8	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE





P22824 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22824	11,5	4,0	1
P22823	14,0	5,5	1
P22825	19,0	6,5	1

P22815 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	
P22815	22,5	3,0	1
P22816	25,0	3,0	1
P22817	27,5	3,5	1

P22782 Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22782	35 x 25 x 4	1

P22780 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22780	25 x 16 x 3	1

P22850 Curved board
Tabla presentación curvada
Planche incurvée présentaion



REF	W x D x H cm	
P22850	20 x 14 x 2	1
P22851	25 x 17,5 x 2,5	1
P22852	30 x 20 x 2,5	1

P22800 Serving board
Tabla presentación
Planche de service



REF	W x D x H cm	
P22800	21 x 12 x 2,5	1
P22801	24 x 14 x 2,5	1
P22802	27 x 18 x 2,5	1
P22803	33 x 19 x 2,5	1

P22781 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22781	32 x 12 x 2,5	1

P22783 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22783	35 x 15 x 2,5	1

P22784 Leaf plate
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	
P22784	34,5 x 13,5 x 3	1





P22725 Dish
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	
P22720	22,0	2,0	1
P22725	27,0	2,0	1

P22726 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	
P22726	20,0	3,5	1

P22727 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	H cm	
P22727	20 x 14,5 x 4,5	4,5	1
P22728	23 x 17,5 x 4,5	4,5	1
P22729	27 x 20 x 4,5	4,5	1

P22758 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22758	12,5	7,0	1

P22759 Glass
Vaso
Verre



REF	Ø cm	H cm	
P22759	8,0	9,5	1

P22830 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Yellow / *Amarillo /* Jaune

REF	Ø cm	H cm	
P22830	22	2,5	1
P22833	28	2,5	1

P22834 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Grey / *Gris /* Gris

REF	Ø cm	H cm	
P22834	22	2,5	1
P22835	28	2,5	1

P22838 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Orange */ Naranja*

REF	Ø cm	H cm	
P22838	22	2,5	1
P22839	28	2,5	1

P22844 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Red / *Rojo /* Rouge

REF	Ø cm	H cm	
P22844	22	2,5	1
P22845	28	2,5	1





P22884 Glass
Vaso
Verre



REF	Ø cm	H cm	ml	
P22884A	8,5	9	30	1
P22884N	8,5	9	30	1
P22884G	8,5	9	30	1
P22884R	8,5	9	30	1
P22884B	8,5	9	30	1
P22884NE	8,5	9	30	1

P23800 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P23800A	10	6,5	1
P23800N	10	6,5	1
P23800G	10	6,5	1
P23800R	10	6,5	1

P22223 Wood base for 3 mini casseroles
Base de madera para 3 mini cacerolas
Base en bois pour 3 mini cocottes

Wo Wood



REF	W x D x H cm	
P22223	43 x 15,5 x 5,1	1



IDEA!

Suitable for P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.
Compatible con P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.
Adaptable pour P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.

P22370 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs



REF	W x D x H cm	
P22370A	9 x 9 x 5,5	1
P22370N	9 x 9 x 5,5	1
P22370G	9 x 9 x 5,5	1
P22370R	9 x 9 x 5,5	1

P22371 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs



REF	W x D x H cm	
P22371A	18 x 18 x 8,5	1
P22371N	18 x 18 x 8,5	1
P22371G	18 x 18 x 8,5	1
P22371R	18 x 18 x 8,5	1

P590007 Lid
Tapa
Couvercle

PP Polypropylene



Price / *Precio /* Prix : **Pack 6 u**

Non-hermetic closure
Cierre no hermético
Fermeture non hermétique

Minimum purchase: pack of 6 units
Compra mínima: pack 6u
Achat minimum : pack de 6 unités

REF	W x D x H cm	
P590007	18 x 18 x 2,5	6



IDEA!

Suitable for 18 x 18 deep squared bowl.
Compatible con bol cuadrado hondo 18x18.
Adaptable pour bol carré 18 x 18.

13 Zen



P2290 Dish
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	
P22901	19,5	2,8	12
P22902	28,0	2,9	12

P2291 Bowl
Bol
Bol



REF	Ø cm	H cm	
P22911	10,1	4,0	12
P22912	11,5	5,8	12

P2294 Rectangular Tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22940	23,4 x 14,7 x 2,5	12

P2297 Noodles bowl
Bol para noodels
Bol pour nouilles



REF	Ø cm	H cm	
P22971	17,3	7,6	12
P22972	25,0	8,7	6

P2296 Sauce bowl
Bol para salsas
Bol pour sauces

IDEA! **Suitable for P22950.**
Compatible con P22950.
Adaptable pour P22950.



REF	Ø cm	H cm	
P22960	11,5	5,5	20

P2295 Dish for bowl
Plato para bol
Assiette pour bol

IDEA! **Suitable for P22960.**
Compatible con P22960.
Adaptable pour P22960.



REF	W x D x H cm	
P22950	15,9 x 12,7 x 2,3	12

Shell 13



P22354 Plate
Fuente
Plateau



P22354

P22355

REF	W x D x H cm	
P22354	25 x 23,5 x 3	1
P22355	40 x 38,5 x 6,5	1

P22356 Plate
Fuente
Plateau

REF	W x D x H cm	
P22356	35 x 26,5 x 3,5	1
P22357	46 x 35 x 5	1

P22358 Plate
Fuente
Plateau



REF	W x D x H cm	
P22358	28,5 x 27,5	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE





P22420 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

NEW!



REF	W x D x H cm	
P22420	26,5 x 11 x 2,3	1
P22421	37 x 11 x 2,5	1

P22349 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22349	25 x 18 x 3,5	1
P22350	30 x 21,5 x 4	1
P22351	35 x 25 x 4	1

P2297 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond

P. 393





REF	Ø cm	H cm	
P22973	25	11	1
P22974	28	12	1
P22975	35	15	1

P22170 **Leaf plate**
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	
P22170	50,5 x 24 x 7	3

P22352 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22352	17,5	5,5	1
P22353	24,0	8,0	1

Fontana

P22359 **Slanted round bowl**
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	W x D x H cm	
P22359	35,5 x 32 x 14,5	1
P22360	46 x 40,5 x 18,5	1

P22169 **Oval bowl**
Bol oval
Bol ovale



REF	W x D x H cm	
P22169	29 x 16,5 x 15	6

P2217 **Spin round bowl**
Bol torneado
Bol tourné



REF	Ø cm	H cm	
P22171	20,5	9,5	3
P22172	24,5	10,5	3
P22173	28,0	12,0	3



P22037 High oblong plate
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	
P22037	50 x 20 x 5	3

P22038 High oblong plate
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	
P22038	35 x 25 x 5	3

P22164 High oblong serving dish
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	
P22164	25 x 15 x 7	3
P22165	35 x 25 x 7	3
P22166	45 x 30 x 7	2

P22103 5 - Compartment bowl
Bandeja 5 compartimentos
Bol 5 compartiments



IDEA! **Central space ideal for sauces and dips.**
Espacio central ideal para salsas y dipear.
Espace central idéal pour sauces et tartiner.

REF	Ø cm	H cm	
P22103	38	6,5	3

P22501 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22501	32,5 x 20 x 4	1
P22502	43,5 x 26,5 x 4	1

P2210 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22100	16	9	6
P22101	26	10	6
P22102	36	13	3

P2222 Bamboo displayer with 3 bowls
Expositor bambú con 3 bols
Présentoir bambou avec 3 bols

Wo Wood · Me Melamine



REF	L cm	Ø cm	H cm	Lts	
P22220	29,0	11	3,5	0,20	6
P22221	40,0	13	6,0	0,50	6
P22222	49,5	16	8,5	1,10	6

P2216 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	
P22167	13	8,5	6
P22168	16	10,8	6

P22003 Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
Plateau carré présentation

REF	W x D x H cm	
P220031	31 x 31 x 4	3
P22003	35 x 35 x 4	3
P220033	42 x 42 x 5	3

P22177 Round plate
Bandeja redonda
Plateau rond



REF	Ø cm	H cm	
P22177	35	3,5	3





P22002 Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
Plateau carré présentation



REF	W x D x H cm	
P220021	30,5 x 30,5 x 3,5	3
P22002	35,5 x 30,5 x 4	3
P220023	40,5 x 40,5 x 4,5	3

P222 Deep squared bowl
Bol cuadrado hondo
Bol carré



REF	W x D x H cm	
P22211	7 x 7 x 4,2	24
P22200	9 x 9 x 5,5	12
P22201	13 x 13 x 7	6
P22202*	18 x 18 x 8,5	6
P22203	24 x 24 x 10	3
P22204	30 x 30 x 11,5	3

P2220 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs



REF	W x D x H cm	Red *Rojo* Rouge	Blue *Azul* Bleu	Yellow *Amarillo* Jaune	Green *Verde* Vert	Black *Negro* Noir	
P22200	9 x 9 x 5,5	R	A	AM	V	N	12
P22202	18 x 18 x 8,5*	R	A	AM	V	N	6
P22203	24 x 24 x 10	R	A	AM	V	N	3

REF + Color code / *REF + Codigo color /* REF + Code couleur

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 415**

*** Fits in CUBIC display.**
** Encaja en expositores CUBIC.*
* Adaptable aux présentoirs CUBIC.



P2200 Squared tray
Fuente cuadrada
Plateau carré



REF	W x D x H cm	
P22001	33,5 x 33,5 x 5,5	3
P22000	37,3 x 37,3 x 2,8	3

P2201 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22012	35,8 x 20,5 x 3,8	3
P22013	44,3 x 22,1 x 4,4	3
P22014	49,5 x 27,2 x 5,6	3
P22015	55,7 x 32,2 x 5,2	3
P22016	71 x 40,5 x 5,3	3

P2208 Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22085	39 x 15 x 1,5	6
P22086	50 x 18 x 1,8	6

P2215 Gastronorm tray
Bandeja gastronorm
Plateau gastronorme



REF	W x D x H cm	
P22150	53 x 32,5 x 2	3
P22151	32,5 x 26,5 x 2	6

P22099 Bowl - plate
Plato - bol
Plat - bol



REF	Ø cm	H cm	
P22099	38	9	6

P22004 Deep squared bowl
Bol cuadrado
Bol carré



REF	W x D x H cm	
P22004	25 x 25 x 8,8	3
P22005	37,5 x 37,5 x 9	3

13 Complet Table



P2211 Round dish
Plato
Assiette plate



REF	Ø cm	H cm	
P22111	16,0	2,3	12
P22112	20,0	2,3	12
P22113	23,0	2,3	6
P22114	26,5	2,3	6

P22115 Soup plate
Plato sopa
Assiette à soupe



REF	Ø cm	H cm	
P22115	24	3,7	6

P22116 Big salad bowl
Bol grande
Saladier grand



REF	Ø cm	H cm	
P22116	19	5	6

P22182 Oval dish
Plato oval
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	
P22182	24,3 x 18,2 x 2,1	6
P22183	30,5 x 23,2 x 2,5	6
P22184	34,2 x 26,8 x 2,7	6

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

P2225 Stackable bowl
Bol cereales encastable
Bol empilable



REF	Ø cm	H cm	
P22250	12	4,5	12
P22251	14	5,5	12

P22117 Small salad bowl
Bol pequeño
Saladier petit

REF	Ø cm	H cm	
P22117	14	6	12

P22178 Cup - Plate
Taza - Plato
Tasse - Assiette



	REF	Size	Ø cm	H cm	Lts	
Cup / *Taza* Tasse	**P22178**	S	7,0	4,8	0,10	12
	P22180	L	9,8	6,5	0,25	12
Plate / *Plato* Assiette	**P22179**	S	10,3	-	-	12
	P22181	L	14,4	-	-	12

P22118 Stackable mug
Taza apilable
Tasse empilable



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22118	7,5	10	0,30	6

P22033 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère ajourée



REF	L cm	
P22033	30	24

P22034 Soup ladle
Cacillo
Louche



REF	L cm	Lts	
P22034	17	0,08	24

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Venus



P22023 Oval plate
Fuente oval honda
Plateau ovale



REF	W x D x H cm	
P22023	50 x 36 x 6,7	3

P22022 Round bowl
Fuente redonda
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22022	36	7	3

P22019 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22019	20	9,0	3
P22020	28	12,5	3

P22174 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	W x D x H cm	Lts	
P22174	21,2 x 20,8 x 10,4	0,60	6
P22175	30 x 29,1 x 13,7	1,60	3
P22176	36 x 34,9 x 16,3	2,85	3

P22090 Round plate presentation
Plato redondo de presentación
Plateau rond présentation



REF	Ø cm	H cm	
P22090	31	2	4

P22364 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22364	22,5	11,5	3
P22365	26,0	14,0	3

Wood board 13

P2260 Oak display plate
Soporte presentación roble
Présentoir chêne





With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	
P22600	1/1	53,0 x 32,5	3
P22601	1/2	32,5 x 26,5	6
P22602	1/3	32,5 x 17,6	6
P22603	1/4	26,5 x 16,2	6
P22604	2/4	53,0 x 16,5	6

P2262 Oak serving tray
Bandeja presentación roble
Plateau présentation bois





REF	W x D x H cm	
P22620	30 x 15 x 1,8	12
P22621	30 x 20 x 1,8	12
P22622	40 x 30 x 1,8	6

P2261 Display plate
Soporte presentación
Présentoir



With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	*Blanco* **White** Blanc	*Negro* **Black** Noir	
P22610	1/1	53,0 x 32,5	B	N	3
P22611	1/2	32,5 x 26,5	B	N	4
P22614	2/4	53,0 x 16,5	B	N	6

REF + color code / *REF + código color /* REF + code couleur

P22664 White wood serving tray
Soporte presentación madera blanca
Plateau présentation bois blanc





REF	Mod.	W x D x H cm	
P22660	1/1	53 x 32,5 x 1	6
P22661	1/2	32,5 x 26,5 x 1	24
P22662	1/3	32,5 x 17,6 x 1	24
P22663	1/4	26,5 x 16,2 x 1	24
P22664	2/4	53 x 16,3 x 1	12

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

P22690 Slate display plate
Soporte presentación pizarra
Présentoir base ardoise





REF	Mod.	W x D x H cm	
P22690	1/2	32,5 x 26,5 x 1	24
P22691	1/3	32,5 x 17,5 x 1	24
P22692	1/4	26,5 x 16,0 x 0	24

P2264 Slate display plate
Bandeja base pizarra
Présentoir base ardoise





With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	
P22640N	1/2	32,5 x 26,5	6
P22641N	1/3	32,5 x 17,5	6
P22642N	1/4	26,5 x 16,0	6

P22161 Slate - granite Display plate
Soporte presentación Pizarra - granito
Presentoir Ardoise - granite



Reversible: 1 slate side - 1 granite side
Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito
Réversible: 1 face ardoise - 1 face granite



REF	Mod.	W x D x H cm	
P22161	1/1	53,0 x 32,5 x 0,7	3
P22162	1/2	32,5 x 26,5 x 0,7	3

P22124 Display plate
Soporte presentación
Présentoir



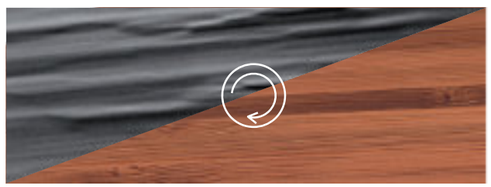


REF	Ø cm	H cm	
P22124	23,0	1,5	1
P22125	28,0	1,5	1
P22126	32,5	1,5	1

P22144 Double face slate - bamboo display plate
P22145
Soporte presentación doble cara pizarra - bambú
Présentoir double face bambou - ardoise



Reversible:
1 slate side - 1 bamboo side
Reversible:
1 cara pizarra - 1 cara bambú
Réversible:
1 face ardoise - 1 face bambou



REF	Ø cm	H cm	
P22144	33	1	3
P22145	43	1	3

P22695 Marble display plate
Soporte presentación mármol
Présentoir base marbre





BASE*





REF	Mod.	W x D x H cm	
P22695	1/1	53,0 x 32,5 x 2	9
P22696	1/2	32,5 x 26,5 x 2	12
P22697	1/3	32,5 x 17,6 x 2	24
P22698*		15 x 15x 9,5	48

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 GN Classic Colors

Me Melamine

GN 1/1 530 x 325 mm

Yellow
Amarillo
Jaune



REF	H mm	
P22866	20	6
P22867	40	3
P22868	65	2

Orange
Naranja
Orange



REF	H mm	
P22863	20	6
P22864	40	3
P22865	65	2

Red
Rojo
Rouge



REF	H mm	
P22869	20	6
P22870	40	3
P22871	65	2

Grey
Gris
Gris



REF	H mm	
P22860	20	6
P22861	40	3
P22862	65	2

GN 1/2 325 x 265 mm

Yellow
Amarillo
Jaune



REF	H mm	
P22878	20	6
P22879	40	3
P22880	65	2

Orange
Naranja
Orange



REF	H mm	
P22875	20	6
P22876	40	3
P22877	65	2

Red
Rojo
Rouge



REF	H mm	
P22881	20	6
P22882	40	3
P22883	65	2

Grey
Gris
Gris



REF	H mm	
P22872	20	6
P22873	40	3
P22874	65	2

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

Me Melamine

GN Classic Black 13

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	
P22051	20	6
P22053	40	3
P22009	65	2

GN 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	
P22047	65	3

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	
P22039	20	6
P22041	40	3
P22010	65	3
P22084	100	3

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	
P22049	65	3

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	
P22043	65	3

GN 1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	
P22011	65	3
P22080	100	3

GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	
P22045	65	6
P22082	100	6

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

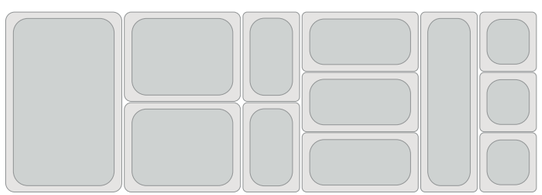


GN SLIM SLIM PAN
CUBETA LIGERA
BAC LÉGER

ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

IDEA! **Ideal for cold buffets.**
Ideal buffets fríos.
Idéal pour buffets froids

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4 1/6



BASE
Strong structure
Estructura robusta
Structure robuste



MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	
P23030	20	12
P23031	65	6
P23032	100	6

GN 1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	
P23033	20	24
P23034	65	12

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	
P23044	20	12
P23045	65	12
P23046	100	12

GN 1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	
P23036	20	24
P23037	65	24
P23038	100	12

GN 1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	
P23039	20	48
P23040	65	24

GN 1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	
P23042	65	24
P23043	100	24

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	
P22052	20	6
P22054	40	3
P22006	65	2

GN 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	
P22048	65	3

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	
P22087	20	6
P22050	65	3

GN 1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	
P22046	65	6
P22081	100	6

GN 1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	
P22040	20	6
P22042	40	3
P22007	65	3
P22083	100	3

GN 1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	
P22094	20	6
P22008	65	3
P22079	100	3

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	
P22044	65	3

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

P22154 1/1 Gastronorm buffet displayer

Expositor buffet para cubetas GN 1/1

Présentoir buffet pour bacs GN 1/1

SS Stainless steel



REF	tipo/type	W x D x H cm	
P22154	1/1	56,5 x 52,5 x 32,5	6

P22156 1/3 Gastronorm buffet displayer

Expositor buffet para cubetas GN 1/3

Présentoir buffet pour bacs GN 1/3

SS Stainless steel

Containers not included
Cubetas no incluidas
Bacs non inclus



REF	tipo/type	W x D x H cm	
P22156	1/3	36 x 52,5 x 32,5	6

P22158 4 Crocks system stand

Expositor 4 vasijas

Présentoir 4 cruches

SS Stainless steel

P22160
Crocks not included
Vasijas no incluidas
Cruches pas incluses



REF	W x D x H cm	
P22158	19 x 52,5 x 32,5	6

P22160 1l crock

Vasija 1l

Cruche 1l

Me Melamine



REF	Ø cm	H cm	
P22160	13	10,5	6

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Mini White

Me Melamine

P22108 Squared bowl
Platillo cuadrado
Bol carré



REF	W x D x H cm	Lts	
P22108	10 x 10 x 3,3	0,10	24
P22109	12,5 x 12,5 x 3,5	0,18	24

P22104 Mini square plate
Mini bandeja presentación
Plateau miniature

REF	W x D x H cm	
P22104	12,5 x 10,5 x 2	24
P22105	14 x 13 x 2	24
P22106	17 x 14 x 2,5	24

P22088 Egg cup
Platillo para huevo
Coquetier



REF	W x D x H cm	
P22088	11,5 x 11,5 x 2	24

P22890 Small tray
Fuente rectangular
Ravier rectangulaire



Stackable
Apilable
Empilable



REF	W x D x H cm	
P22890	13 x 9 x 2	24

P22119 Snack or sauce melamine tray
Bandeja melamina snacks o salsas
Plateaux mélamine snacks ou sauces



NEW!

2 compartments
2 compartimentos
2 compartiments

REF	W x D x H cm	
P22119	17,5 x 8,5 x 3,5	1

P22110 Party spoon
Cuchara degustación
Cuillère amuse bouche



REF	W x D x H cm	
P22110	14,5 x 4,5 x 5	60

P867 Ramekin
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces



REF	Ø cm	H cm	
P867030	5,8	2,7	12
P867060	7,0	3,7	12
P867090	7,8	4,0	12
P867120	8,5	4,5	12

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE



P23840 Mini oval casserole
Mini cacerola oval
Mini casserole ovale



P23840

P23841

REF	W x D x H cm	L cm	
P23840	12 x 8 x 3,5	15,5	96
P23841	21 x 14 x 3,5	26,5	96

P23836 Mini round casserole
Mini cacerola redonda
Mini cocotte ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23835	11,5	15	3,5	96
P23836	14,5	19	3,5	96

P23830 Mini hot plate with handles
Mini parrilla con asas
Mini grill avec poignées



REF	W x D x H cm	L cm	
P23830	26 x 16 x 2	32	96

P23824 Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	
P23824	12,5 x 10,5 x 2	16	96

P23825 Mini round fry pan
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23825	11	16	3,0	96

P23800 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



P23810

P23800

See colors on
Ver colores en
Voir couleurs
en page
P. 358

REF	Ø cm	H cm	L cm	
P23800	10	6,5	0,25	1
P23810	14	8,0	0,75	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

P23842 Mini casserole
Mini cacerola
Mini cocotte



REF	Ø cm	H cm	
P23842	9	4,5	1

P23843 Mini oval casserole
Mini cacerola oval
Mini cocotte ovale



REF	W x D x H cm	
P23843	18 x 13 x 4	1

P23844 Mini rectangular casserole
Mini cacerola rectangular
Mini casserole rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P23844	19,5 x 10 x 5	1

P23845 Mini round fry pan
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23845	21,5	30,5	3,0	1

P22120 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	
P22120	17,5 x 8,5 x 3,5	1

P2293 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



P22920

P22930

REF	W x D x H cm	
P22920	19 x 8 x 3	12
P22930	9,2 x 6,9 x 3,1	24

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

P22035 Squared ashtray. Black
Cenicero cuadrado. Negro
Cendrier carré. Noir



REF	W x D x H cm	
P22035	9 x 9 x 3	1

P22036 Round ashtray. Black
Cenicero redondo. Negro
Cendrier rond. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22036	10	4,5	1

P22030 Windproof ashtray round with lid. Black
Cenicero redondo con tapa. Negro
Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22030	14,5	6,0	6

P22031 Round dinner ashtray. Black
Cenicero redondo. Negro
Cendrier rond. Noir

BEST SELLER



REF	Ø cm	H cm	
P22031	10	5,0	12

P22185 Conical melamine ashtray. Black
Cenicero cónico melamina. Negro
Cendrier conique. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22185	10	2,7	24

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE



14 Buffet & accessories

Buffet y accesorios

Buffet et accessoires

14.1 DISPLAY STANDS & BASKETS 386
PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES

14.2 PROTECTIONAND COVERS 394
PROTECCIÓN Y TAPAS / PROTECTION ET COUVERCLES

14.3 BRONZECOOKWARE 398
BATERÍA DE COCINA BRONCE / BATTERIEDE CUISINE BRONZE

14.4 COOL-LINE COLLECTION 400

14.5 SUPERSHAPES 402
BUFFETPRESENTATION STEAM TABLEPANS
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET/ BACS PRÉSENTATION BUFFET

14.6 MIRAMAR® COOKWARE 406
BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION

14.7 CUBIC 412

14.8 CHAFERS & DISPENSERS 428
CHAFINGS Y DISPENSADORES / CHAFERS ET DISTRIBUTEURS

14.9 BOWLS & SERVINGTRAYS 436
BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO / BOLS & PLATEAUX

14.10 SERVINGTOOLS 440
UTENSILIOS DE SERVICIO / USTENSILESDE SERVICE BUFFET

14.11 SIGNS 450
SEÑALIZACIÓN / SIGNALIZATION



14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores

Présentoirs et présentoirs corbeilles

NEW!

P598001 One tier flat display stand

Expositor metálico recto de un nivel

Présentoir métallique droit à un niveau

Mt Metal

Baskets not included
Cestas no incluidas
Paniers non inclus



REF	W x D x H cm	
P598001	45 x 30 x 20,5	1

P598002 One tier angled display stand

Expositor metálico inclinado de un nivel

Présentoir métallique incliné à un niveau

Mt Metal

Baskets not included
Cestas no incluidas
Paniers non inclus



REF	W x D x H cm	
P598002	45 x 30 x 14,5	1

P598003 Three tier flat display stand

Expositor metálico recto de 3 niveles

Présentoir métallique droit 3 niveaux

Mt Metal

Baskets not included
Cestas no incluidas
Paniers non inclus



REF	W x D x H cm	
P598003	30 x 24 x 51,5	1

NEW!

Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores

Présentoirs et présentoirs corbeilles

P591006 Rectangular metal wire basket

Cesta metálica rectangular

Panier métallique rectangulaire

Mt Metal

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598001 / P598002



REF	W x D x H cm	
P591006	45 x 30 x 5	1

P591007 Rectangular metal wire basket

Cesta metálica rectangular

Panier métallique rectangulaire

Mt Metal

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598003



REF	W x D x H cm	
P591007	30 x 22,5 x 5	1

P595001 Wooden box

Caja de madera

Caisse en bois

Wo Wood — dishwasher

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598001 / P598002

Stackable
Apilables
Empilables



REF	W x D x H cm	
P595001	45 x 30 x 5	1
P595002	45 x 30 x 10	1

P595003 Wooden box

Caja de madera

Caisse en bois

Wo Wood — dishwasher

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P598003

Stackable
Apilables
Empilables



REF	W x D x H cm	
P595003	30 x 22 x 5	1
P595004	30 x 22 x 10	1

BUFFETAACCESSORIES
BUFFETTYACCESSPROS
BUFFETEETACCESSOIRES



14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores

Présentoirs et présentoirs corbeilles

AA Anodized Aluminum

NEW!

Available in 3 colours: black, silver and gold in a matt finish.

Disponibles en 3 colores: negro, plata y dorado en acabado mate.

Disponibles en 3 couleurs : noir, argent et doré en finition mate.

Stackable.

Apilables.

Empilables.

Suitable for food contact.

Apta para contacto alimentario.

Adapté au contact alimentaire.

Double functionality: tray and riser.

Doble funcionalidad: bandeja y riser.

Double fonctionnalité : plateau et riser.

Made from 2 mm thick anodised aluminium providing great strength and toughness.

Realizado en aluminio adonizado de 2 mm de grosor que ofrece gran robustez y resistencia.

Fabriqué en aluminium anodisé de 2 mm d'épaisseur, ce qui lui confère une grande robustesse et une grande résistance.

P317500 GN 1/1 buffet tray

Bandeja buffet GN 1/1

Plateau buffet GN 1/1



Ref. colour / *Ref. color* / Ref. couleur couvercle

B **Black** S **Silver** G **Gold**

IDEA!

P317500B / P317500S / P317500G

Adaptable to GN 1/1 trolleys and food transport boxes with guides.

Adaptables a carros GN 1/1 y cajas de transporte de alimentos con guías.

Adaptables aux chariots GN 1/1 et aux caisses de transport de nourriture avec guides.

REF	External measures *Medidas exteriores* Dimensions extérieures W x D x H cm	Usable surface *Superficie útil* Surface utile cm	
P317500B	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1
P317500S	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1
P317500G	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1



Click on the top of the handle to stack the trays stable and secure.

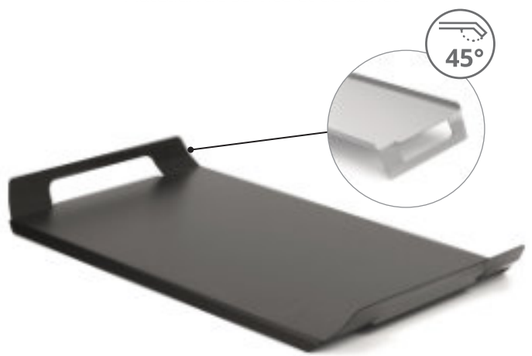
Encaje en la parte superior del asa para apilar las bandejas de forma estable y segura.

Enclenchez le dessus de la poignée pour empiler les plateaux de manière stable et sécurisée.

P317100 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet

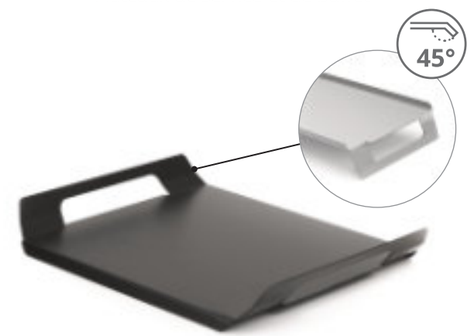


REF	External measures *Medidas exteriores* Dimensions extérieures W x D x H cm	Usable surface *Superficie útil* Surface utile cm	
P317100B	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1
P317100S	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1
P317100G	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1

P317200 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet

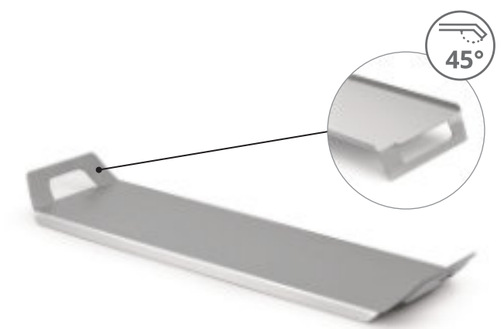


REF	External measures *Medidas exteriores* Dimensions extérieures W x D x H cm	Usable surface *Superficie útil* Surface utile cm	
P317200B	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1
P317200S	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1
P317200G	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1

P317300 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet

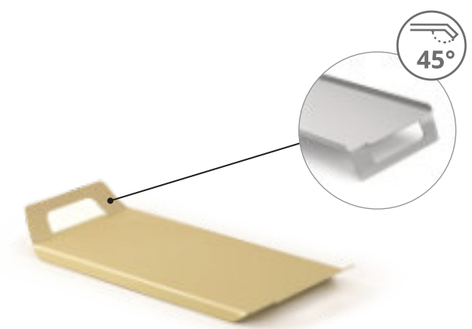


REF	External measures *Medidas exteriores* Dimensions extérieures W x D x H cm	Usable surface *Superficie útil* Surface utile cm	
P317300B	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1
P317300S	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1
P317300G	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1

P317400 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet



REF	External measures *Medidas exteriores* Dimensions extérieures W x D x H cm	Usable surface *Superficie útil* Surface utile cm	
P317400B	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1
P317400S	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1
P317400G	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1

Mt Metal

BUF FET

BEST SELLER



P596110 Black GN wire basket
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir



1/1

REF	Mod	W x D x H cm	
P596110	1/1	52 x 31,5 x 12	6
P596111	1/1	52 x 31,5 x 16	6

P596120 Black GN wire basket
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir



1/2

REF	Mod	W x D x H cm	
P596120	1/2	31,5 x 25,5 x 12	6
P596121	1/2	31,5 x 25,5 x 16	6

P596130 Black GN wire basket
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir



1/3

REF	Mod	W x D x H cm	
P596130	1/3	31,5 x 17 x 12	6
P596131	1/3	31,5 x 17 x 16	6

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour



Ba Bamboo

BUF FET

NATURAL FIBERS





Dos posiciones: derecho y revés.
Two positions: right and reverse.
Deux positions: droit et envers
Zwei Positionen: rechts und rückwärts.

P59511 GN buffet bamboo box
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou



1/1

REF	Mod	H cm	
P595110	1/1	10	1
P595111	1/1	20	1

P59512 GN buffet bamboo box
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou



1/2

REF	Mod	H cm	
P595120	1/2	10	1
P595121	1/2	20	1

P59513 GN buffet bamboo box
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou

1/3



REF	Mod	H cm	
P595130	1/3	10	1
P595131	1/3	20	1

P59510 Tray - Lid for GN buffet bamboo box
Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet
Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou



REF	Mod	H cm	
P595100	1/1	2	1
P595200	1/2	2	1
P595300	1/3	2	1

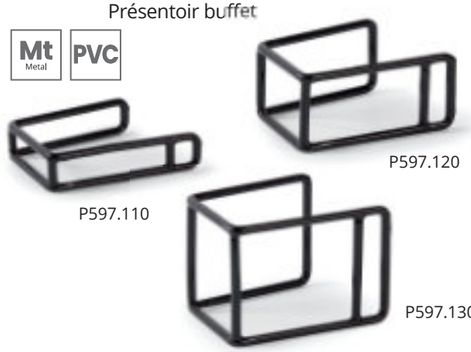
Suitable for
Compatible con / Adaptable pour





P59711 Buffet displayer
Expositor buffet
Présentoir buffet

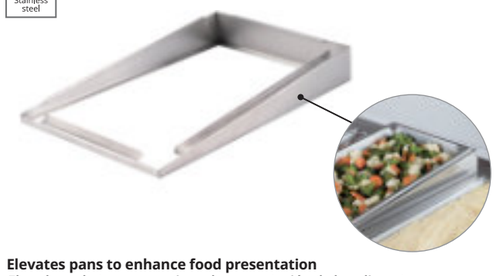
Mt Metal | PVC



REF	W x D x H cm	
P597110	12,5 x 10,5 x 3	1
P597120	12,5 x 10,5 x 6	1
P597130	12,5 x 10,5 x 9	1

19196 Angled Adaptor Plate
Placa adaptadora angular
Plaque intermédiaire inclinée

SS Stainless steel



Elevates pans to enhance food presentation
Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos
Élévage des bacs pour améliorer la présentation des aliments

REF	W x D x H cm	Type / *Tipo*	
19196	53 x 32,5 x 7,0	1 GN 1/1 (6°)	2

P597170 Retractable display stand
Expositor buffet extensible
Présentoir buffet rétractable

SS Stainless steel



REF	Max cm	Min cm	H cm Min / Max	
P597170	53 x 32,5	32,5 x 17,6	6,5 / 10	1

IDEA! **Adjustable to GN container.**
Adaptable a cubetas GN.
Adapté à bacs GN.




Max. GN 1/1



P59714 Buffet displayer
Expositor buffet
Présentoir buffet

Mt Metal | PVC

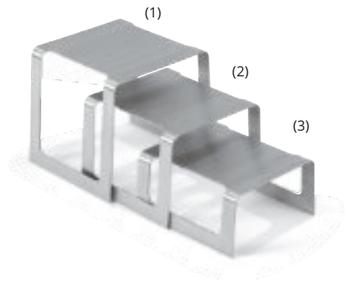




REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	
P597140	25	21	10	1
P597150	25	21	20	1
P597160	25	21	30	1

46009 Set of 3 Square Bent Risers
Juego 3 expositores ángulos redondos
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis

SS Stainless steel

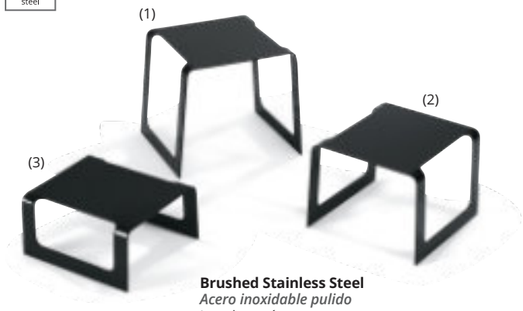


Brushed Stainless Steel
Acero inoxidable pulido
Inox brossé

REF	W x D x H cm	
46009	(1) 20,3 x 20,3 x 20,3 (2) 20,3 x 19,1 x 15,2 (3) 20,3 x 17,8 x 10,2	1

4600960 Set of 3 Square Bent Risers
Juego 3 expositores ángulos redondos
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis

SS Stainless steel



Brushed Stainless Steel
Acero inoxidable pulido
Inox brossé

Black / *Negro /* Noir

REF	W x D x H cm	
4600960	(1) 20,3 x 20,3 x 20,3 (2) 20,3 x 19,1 x 15,2 (3) 20,3 x 17x8 x 10,2	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

Round bowl
Bol redondo
Bol rond
P. 363



Display plate
Soporte presentación
Présentoir




P. 373

P19060 Mobile and ajustable breath guards
Protección Anti-aliento regulable
Pare-haleine ajustable

PETG · SS Stainless steel





REF	W x D x H cm	
P19060	60 x 45 x 38	1
P19090	90 x 45 x 38	1
P19120	120 x 45 x 38	1

Adjustable in tilt and height to adapt to different spaces. Protect exposed foods without losing visibility.

Ajustable en inclinación y altura para adaptarse a diferentes espacios. Protege los alimentos expuestos sin perder visibilidad.

Hauteur et inclinaison réglables pour s'adapter à tous les espaces des buffets. Protège et laisse visible les aliments exposés.

MBA92821 Mobile Acrylic Breath Guards
Protección acrílica Anti-aliento
Pare-haleine mobiles en acrylique

Ac Acrylic · NSF





Bolsa de nylon incluida.
Nylon bag included.
Sac en nylon compris.
Nylontasche nicht enthalten.



REF	W x D x H cm	
MBA92821	121,9 x 49,5 x 40,6	1

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.

Solución para cubrir superficies de alimentos. Paneles acrílicos de 1 cm de grosor. Duradero. De fácil montaje y transporte.

Solution pratique, durable et portable pour couvrir les zones de service des aliments.

P590008 Dome cover
Tapa campana
Couvercle cloche

PC Polycarbonate



REF	Ø cm	H cm	
P590008	21	17,5	1
P590009	26	20,0	1
P590010	31	23,5	1



Fitting system with the base that provides stability

Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad

Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité

P22361 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation

Me Melamine

REF	Ø cm	H cm	
P22361	22,7	1,5	1
P22362	27,8	1,5	1
P22363	32,7	1,5	1

P2236 Stand
Stan
Base

Me Melamine

NEW!



Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P22361 / P22362 / P22363

REF	Ø cm	H cm	
P22366	16,5	10	1
P22367	16,5	18	1

P590011 Hinged cover
Tapa con visagra
Couvercle articulé

Ac Acrylic



REF	Ø cm	
P590011	23,0	1
P590012	26,5	1



IDEA! **P590008 + P22361**
P590009 + P22362
P590010 + P22363

P22364 Bowl
Bol
Bol

Me Melamine



REF	Ø cm	
P22364	22,5	1
P22365	26,0	1



IDEA! **P590011 + P22364**
P590012 + P22365

14.2 Protection and covers

Protección y tapas

Protection et couvercles



P598700 Clear round lid for presentation

Tapa redonda transparente presentación

Couvercle rond transparent pour présentation

PC Polycarbonate



REF	Ø cm	H cm	
P598700	22	13,5	1
P598800	27	16,5	1

P590005 Round display cabinet

Vitrina redonda

Vitrine ronde

PL Plastic



REF	Ø cm	H cm	Base útil / *Functional basic* Base utile Ø cm	
P590005	38	22	31,5	1
P590006	46	26	37,5	1

P590001 Rectangular display cabinet

Vitrina rectangular

Vitrine rectangulaire

PL Plastic



REF	W x D x H cm	Base útil / *Functional basic* Base utile Ø cm	
P590001	40 x 24,5 x 15,5	34 x 19	1
P590002	50,5 x 30,5 x 18	44 x 24,5	1

P590003 Double display cabinet

Vitrina doble

Vitrine double

PL Plastic



REF	W x D x H cm	Base útil / *Functional basic* Base utile Ø cm	
P590003	40 x 24,5 x 32	2 x (34 x 19)	1
P590004	50,5 x 30,5 x 40	2 x (44 x 24,5)	1

PC Polycarbonate

P904300 Roll-top lid

Tapa roll-top

Couvercle roll-top

1/1



REF	Mod	W x D x H cm	
P904300	1/1	57 x 32,5 x 17,5	1

P834 GN prectangular lid

Tapa rectangular GN

Couvercle rectangulaire GN

1/1



REF	Mod	W x D x H cm	
P834000	1/1	53 x 32,5 x 10	6

P835 GN dome lid

Campana GN

Dôme de protection GN

1/1



REF	Mod	W x D x H cm	
P835000	1/1	53 x 32,5 x 19	6

P590110 Clear GN lids for presentation

Tapas GN transparentes presentación

Couvercles GN transparents de présentation



1/1 1/2 1/3 2/4

REF	Mod	H cm	
P590110	1/1	10	1
P590120	1/2	10	1
P590130	1/3	10	1
P590240	2/4	10	1

Suitable for

Compatible con / Adaptable pour

P. 391



P. 351



P. 351



P. 378



14.3 Bronze cookware

Batería cocina bronce
Batterie de cuisine bronze

NEW!



Transparent glass lid with stainless steel rim and black handle.

Tapa de cristal transparente con borde de acero inoxidable y mango en color negro.

Couvercle en verre transparent avec rebord en acier inoxydable et manche noir.

Escape valve for steam
Válvula de salida de vapor
Clapet de sortie de la vapeur

Exterior painted in an elegant bronze colour.

Exterior pintado en elegante color bronce.

Extérieur avec revêtement bronze élégant.

Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas.

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

Ground base
Fondo torneado
Fond dressé

Elegant, robust, versatile

Elegante, robusta, versátil / Élégante, solide, polyvalente



CA Cast Aluminum

NEW!

Bronze cookware 14.3

Batería cocina bronce
Batterie de cuisine bronze

gas vitro electric oven

ECLIPSE

P1520 Rotisserie
Rustidera
Plat à rôtir



REF	W x D x H cm	
P152035B	35 x 25 x 7,5	1
P152935	**Transparent lid** *Tapa transparente* / Couvercle transparent	1

P1410 Shallow casserole without lid
Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P141024B	24	5,8	1
P141028B	28	7,5	1
P141032B	32	8,0	1

P1510 Deep casserole without lid
Cazuela alta sin tapa
Braisière sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P151020B	20	9	1
P151024B	24	10	1
P151028B	28	12	1

P1540 Glass lid with stainless steel rim
Tapa de cristal con borde de acero inoxidable
Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable

Cr Crystal



REF	Ø cm	
P154020	20	1
P154024	24	1
P154028	28	1
P154032	32	1

IDEA! **Ideal for hot buffet**
Ideal para buffet caliente
Idéal pour buffet chaud

P1311 Enamelled steel GN contanier
Cubeta GN de acero esmaltado
Bac GN en acier émaillé

NEW!

ES Enamelled steel · dishwasher · oven to 250°

REF	Type *Tipo*	H cm	
P131120	1/1	2,0	1
P131165	1/1	6,5	1
P131220	1/2	2,0	1
P131265	1/2	6,5	1

Suitable for all types of temperature-maintaining plates.
Apto para todo tipo de placa mantenedora de temperatura.
Convient à tous types de plaques de maintien en température.


P131165


P131120

P4909 Paella pan with lid
Paellera con tapa
Plat à paella avec couvercle

SS Stainless steel · induction · gas · vitro · electric

EXCLUSIVE



Ref. colour / *Ref. color* / Ref. couleur couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490928 + COLOR	28	6	3,7	1
P490932 + COLOR	32	6	4,7	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 54**

Cookware
Batería de cocina
Batterie de cuisine



See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 71**

Fry pans
Sartenes
Poêles

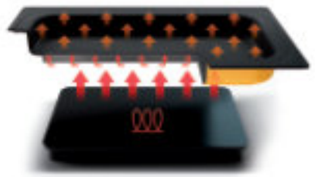




P1106F3 Non-stick sandwich bottom GN container
Cubeta GN antiadherente con fondo difusor
Bac GN anti-adhésive avec fond thermo-diffuseur

PATENTED EXCLUSIVE

18/10 Stainless steel · induction · gas · vitro · electric



IDEA! **Ideal for buffet presentations.**
Ideal para presentación buffet.
Idéal pour présentation buffet.

Ref	Type *Tipo*	H mm	Lts	
P1106F3A	1/1	6,5	8,30	1
P1106F3N	1/1	6,5	8,30	1
P1106F3R	1/1	6,5	8,30	1
P1106F3G	1/1	6,5	8,30	1
P1106F3	1/1	6,5	8,30	1
P1206F3A	1/2	6,5	4,10	1
P1206F3N	1/2	6,5	4,10	1
P1206F3R	1/2	6,5	4,10	1
P1206F3G	1/2	6,5	4,10	1
P1206F3	1/2	6,5	4,10	1

P1106F3A



Ref. colour / *Ref. color* / Ref. couleur couvercle



P1106F3R



P1106F3N



P1106F3



P1106F3G



14.5 Super shapes

Buffetpresentation steam table pans
Cubetas presentación buffet / Bacs présentation buffet

SS Stainless steel

NSF

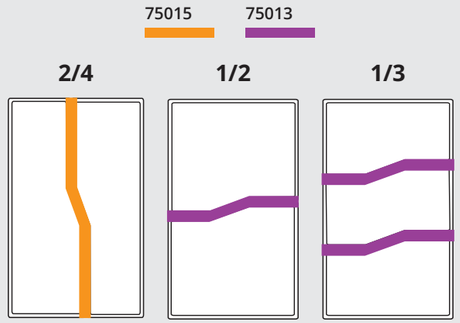
PATENTED EXCLUSIVE

Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.

Presentación de las comidas en chafers, líneas buffet calientes o fríos, vitrinas de presentación y más.

Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.

Adaptor Bar Reference
Referencia Barra adaptadora
Référence barre intermédiaire





Stackable
Apilable
Empilable



SS Stainless steel

Buffetpresentation steam table pans
Cubetas presentación buffet / Bacs présentation buffet

3101015 Full Oval
Ovalada
Ovale

NSF



1/1



REF	W x D x H cm	L	
3101015	53 x 32,5 x 5,1	3,7	6
3101020	53 x 32,5 x 6,5	4,6	6
3101040	53 x 32,5 x 10	7,8	6

3102015 Half Oval
Óvalo
Ovale

NSF



1/2



REF	cm	L	
3102015	26,5 x 32,5 x 5,1	1,6	6
3102020	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6
3102040	26,5 x 32,5 x 10	3,5	6

3101220 Full Hexagon
Hexágono
Hexagonal

NSF



1/1



REF	W x D x H cm	L	
3101220	53 x 32,5 x 6,5	5,0	6
3101240	53 x 32,5 x 10	8,8	6

3102220 Full Hexagon
Hexágono
Hexagonal

NSF



1/2



REF	W x D x H cm	L	
3102220	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6

3101120 Full Kidney
Reniforme
Rein

NSF



1/1



REF	W x D x H cm	L	
3101120	53 x 32,5 x 6,5	4,8	6

14.5 Super shapes

Buffetpresentation steam table pans
Cubetas presentación buffet / Bacs présentation buffet

SS Stainless steel

3102120 Half Kidney
Reniforme
Rein

NSF



1/2



REF	W x D x H cm	L	
3102120	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6

3100020 Long Wild Pan
Wild Pan larga
Wild Pan long

NSF



2/4



75015

REF	W x D x H cm	L	
3100020	53 x 16,5 x 6,5	3,5	6
3100040	53 x 16,5 x 8,9	4,8	6

3100220 Short Wild Pan
Wild Pan corta
Wild Pan court

NSF



1/2



75013

REF	W x D x H cm	L	
3100220	26,5 x 32,5 x 6,5	3,9	6
3100240	26,5 x 32,5 x 10	6,1	6

3100320 Third Outer Wild Pan
Wild Pan externa
Troisième Wild Pan extérieur

1/3

NSF





75013

REF	W x D x H cm	L	
3100320	17,6 x 32,5 x 6,5	2,5	6
3100340	17,6 x 32,5 x 10	3,6	6

3100321 Inner Wild Pan
Wild Pan interna
Troisième Wild Pan intérieur

NSF



1/3



75013

REF	W x D x H cm	L	
3100321	17,6 x 32,5 x 6,5	2,5	6
3100341	17,6 x 32,5 x 10	3,6	6

75015 Adaptor Bar
Barra adaptadora
Barre intermédiaire

NSF



REF	**For /** *Para /* Pour	
75015	3100020 / 3100040	12
75013	3100220 / 3100240 / 3100320 3100321 / 3100340 / 3100341	12

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 194**



See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 203**





Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel.
Variety of cookware items or any menu.

La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente.
Variedad de utensilios de cocina para todo tipo de comidas.

Passez directement de la cuisine au buffet sans changer de plat.
Variété d'articles pour tout type de menu.









induction gas vitro electric **INDUCTION**

NSF JP

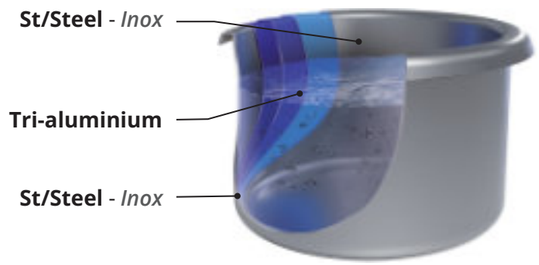
Satin-finished interior and exterior
Asas y mangos brillantes
Des poignées ultra-brillantes

Handle design serves as a convenient cover rest
Mangos diseñados para la sujeción de las tapas
La conception des manches et poignées sert de reposecouvercle

Mirror-finished handles
Interior y exterior satinados
Finition satinée à l'intérieur et l'extérieur



3 CAPAS PLY
Multi-ply
Multimetal
Multi-metal





49410 Casseroles
Cacerola baja con tapa
Faitouts avec couvercle dôme bas



REF	Ø cm	H cm	L	
49410	20,0	9,5	2,9	1
49411	24,1	11,3	4,8	1
49441	25,8	18,9	6,6	1 NEW

49425 Bazier pan
Cacerola baja
Plat à braiser



REF	Ø cm	H cm	L	
49425	30	8,9	6	1

49413 Sauté Pan
Sartén
Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	L	
49416	20,3	5,1	1,2	1 NEW
49413	26,0	4,8	2,1	1

49417 French Omelet Pans
Paellera
Poêle à omelette

REF	cm	H cm	L	
49417	20,3 x 20,3	6	1,7	1
49424	26 x 26	6	2,9	1

49418 Stir Fry Pan
Sautex bombeado
Wok/plat de service



REF	Ø cm	H cm	L	
49418	30,2	9,4	4,9	1
49428	32,1	9,2	6,0	1

49430 Sauce Pans
Cazo
Casserole



REF	Ø cm	H cm	L	
49414	15,9	9,5	1,9	1
49430	14,0	6,8	0,9	1 NEW

49432 Food Pans
Fuente
Plat



REF	W x D x H cm	L	
49432	37,3 x 30 x 5,1	4,4	1 NEW
49435	29,1 x 23,6 x 5,1	2,6	1
49433	37,3 x 30 x 5,1	4,4	1

49420 Oval Au Gratin
Fuente para gratinar
Plat à gratin ovale



*** Mirror-finished interior**
Acabado brillante
Ultra-brillant

REF	W x D x H cm	L	
49420	25,4 x 19,1 x 5,2	1,7	1
49412*	30,5 x 21,6 x 5,1	2,5	1
49442	40,6 x 22,9 x 5,1	3,5	1 NEW
49445	52,3 x 22,9 x 10,2	6,6	1 NEW

49431 French Oven with cover
Fuente Horno con tapa
Cocotte avec couvercle



REF	W x D x H cm	L	
49431	363 x 282 x 9,7	6,6	1

49429 Covers
Tapa
Couvercles



REF	For / *Para* / Pour	Ø cm	H mm	
49429	49428	35,6	120	1
49426	49418 - 49425	32,4	102	1
49419	49416 - 49417	20,3	51	1
49423	49413 - 49424	27,3	51	1
49427	49430	14,9	51	1 NEW

8230210 Oval presentation dish
Fuente presentación ovalada
Fontaine de présentation ovale

SS Stainless steel

NEW!



REF	W x D x H cm	L	
8230210	33,3 x 22,5 x 6,4	1,9	1
8231420	48,4 x 30,2 x 5,1	2,8	1

8231810 Rectangular presentation dish
Fuente presenación rectangular
Fontaine de présentation rectangulaire

SS Stainless steel

NEW!



REF	W x D x H cm	L	
8231810	33,2 x 27 x 2,5	1,5	1
8230720	33,2 x 27 x 7	3,2	1

Miramar ®cookware 14.6
Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation

TEMPLATES
PLANTILLAS
GABARITS

Stainless Steel Plain / *Acero inox. /* Inox
Resin / *Resina /* Résine
Night Sky / *Negro /* Bleu nuit

+150ºC



8242014 One large and one small round
Plantilla agujeros redondo grande y pequeño
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde

1/1



REF	cm		
8242014	53,6 x 32,4		1
8242010	53,6 x 32,4		1

8242314 One large oval
Plantilla agujero oval grande
Une grande découpe ovale

1/1



REF	cm		
8242314	53,6 x 32,4		1
8242310	53,6 x 32,4		1

8240016 Solid baseplate
Plantilla sólida
Modèle solide

NEW!

1/1

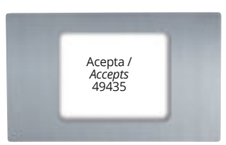


+150ºC

REF	cm		
8240016	53,6 x 32,4		1

8242814 One small food pan
Plantilla para fuente
Un petit bac à aliments

1/1



REF	cm		
8242814	53,6 x 32,4		1
8242810	53,6 x 32,4		1

8242914 One large food pan
Plantilla para fuente
Un grand bac à aliments

1/1



REF	cm		
8242914	53,6 x 32,4		1

8242414 One large round and one small round
Plantilla agujeros redondo grande y pequeño
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde

1/1



REF	cm		
8242414	53,6 x 32,4		1

8242514 Two large round
Plantilla agujeros redondos grandes
2 grandes découpes rondes

1/1



REF	cm		
8242514	53,6 x 32,4		1

8243014 Two small food pans
Plantilla para fuente
Deux petits bacs à aliments

1/1



REF	cm		
8243014	53,6 x 32,4		1

8243114 One large and one medium oval
Plantilla agujeros ovales grande y pequeño
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale

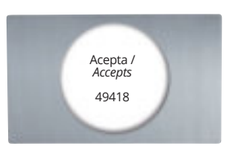
1/1



REF	cm		
8243114	53,6 x 32,4		1

8242614 One large round
Plantilla agujero redondo grande
Une grande découpe ronde

1/1



REF	cm		
8242614	53,6 x 32,4		1
8242610	53,6 x 32,4		1

8242714 One large oval
Plantilla agujero oval grande
Un grand ovale

1/1



REF	cm		
8242714	53,6 x 32,4		1
8242710	53,6 x 32,4		1

8243214 Two medium oval
Plantilla agujeros redondos medianos
Deux découpes ovales moyennes

1/1



REF	cm		
8243214	53,6 x 32,4		1
8243210	53,6 x 32,4		1

8243314 One large and one medium round
Plantilla agujeros redondos grande y mediano
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ronde

1/1



REF	cm		
8243314	53,6 x 32,4		1

BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET&ACCESSORIOS
BUFFET&ACCESSOIRES

14.7 CUBIC®

EXCLUSIVE
PATENT PENDING

Modularity that reflects maximum expression
Modularidad a la máxima expresión
Modularité à son expression maximale

Discover the best buffet display, thanks to its:
. It allows to optimize exhibition space
. It reduces assembly and disassembly time
. Ease of transport and storage
. Elegant and original
. It offers multiple and varied combinations

Descubre la mejor presentación de buffet, porque:
· Permite optimizar espacio de exposición
· Reduce el tiempo de montaje y desmontaje
· Facilidad de transporte y almacenaje
· Elegante y original
· Ofrece múltiples y variadas combinaciones

Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :
· Permet d'optimiser l'espace d'exposition
· Réduit le temps de montage et de démontage
· Facilité de transport et de stockage
· Élégant et original
· Offre des combinaisons multiples et variées





CUBES / *CUBO /* CUBES
Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.

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.

Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

SHELVES / *ESTANTES /* TABLETTES
Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood. Special waterproof treatment.

Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable. Tratamiento hidrófugo especial.

Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable. Traitement hydrofuge spécial.









Stackable trays
Bandejas apilables entre sí
Plateaux empilables entre eux

BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET&ACCESSORIOS
BUFFET&ACCESSOIRES

Display buffet cases
Muebles presentación buffet
Meubles présentation buffet

Suitable for gastronorm sizes
Adaptado a medidas gastronorm
Adaptés aux mesures gastronorme

Made of wood with special waterproof treatment, easy to clean

Fabricados en madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza

Fabriqué en bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer



Wooden buffet serving trolley
Carro madera presentación buffet
Chariot buffet en bois présentation buffet

Outstanding combination of wood and aluminium
Elegante combinación de madera y aluminio
Combinaison élégante en bois et en aluminium

Suitable for gastronorm sizes
Adaptado a medidas gastronorm
Adaptés aux mesures gastronorme

Possible transformation from an expositor trolley to a presentation table

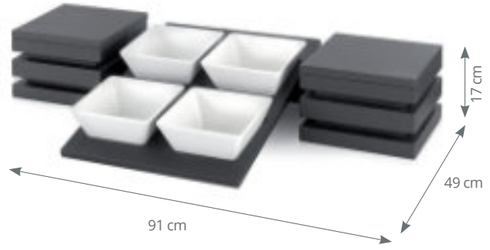
Posibilidad de convertir el carro expositor en mesa de presentación

Possibilité de transformer le chariot d'exposition en une table de présentation

Wood with special waterproof treatment, easy to clean
Tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer



P905504 Presentation kit for 4 square bowls
Conjunto soporte 4 bols cuadrados
Kit support 4 bols carrés



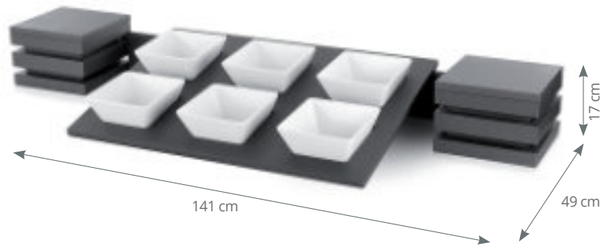
Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 50 cm lenght
1 displayer for 4 bowls
4 melamine bowls.

Incluye:
2 cubos con tapa
1 travesaño de 50 cm
1 presentador de 4 bols
4 bols de melamina.

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 50 cm
1 présentoir pour 4 bols
4 bols mélamine.

REF	
P905504	1

P905506 Presentation kit for 6 square bowls
Conjunto soporte 6 bols cuadrados
Kit support 6 bols carrés



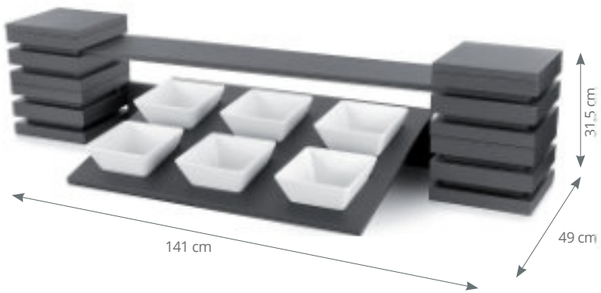
Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls.

Incluye:
2 cubos con tapa
1 travesaño de 100 cm
1 presentador de 6 bols
6 bols de melamina.

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine.

REF	
P905506	1

P905516 Two levels presentation kit for 6 square bowls
Conjunto 2 niveles soporte 6 bols
Kit support 6 bols carrés deux niveaux



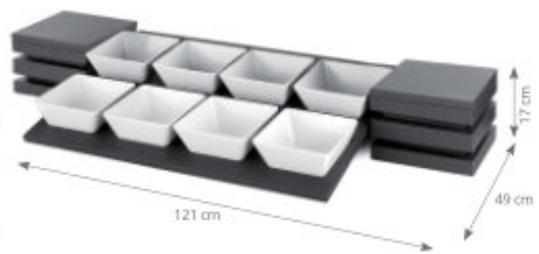
Includes :
4 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls
1 narrow shelf 100 cm

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

Inclus :
4 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine
1 tablette étroite 100 cm

REF	
P905516	1

P905508 Presentation kit for 8 square bowls
Conjunto soporte 8 bols cuadrados
Kit support 8 bols carrés



Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 80 cm lenght
2 displayers for 4 bowls
8 melamine bowls

Incluye:
2 cubos con tapa
1 travesaño de 80 cm
2 presentadores de 4 bols
8 bols de melamina

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 80 cm
2 présentoirs pour 4 bols
8 bols mélamine

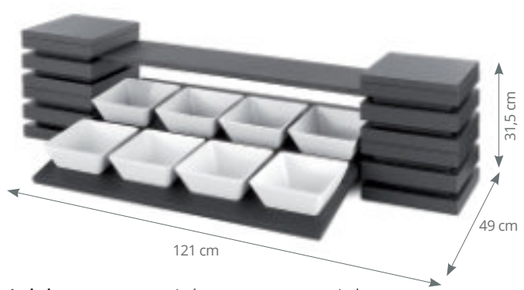
REF	
P905508	1

P905518 Two levels presentation kit for 8 square bowls

Conjunto 2 niveles soporte 8 bols

Kit support 8 bols carrés deux niveaux

Wo Wood · Me Melamine



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
4 cubes with lid	*4 cubos con tapa*	4 cubes avec couvercle
1 crossbar 80 cm lenght	*1 travesaño 80 cm*	1 longeron 80 cm
2 displayers for 4 bowls	*2 presentadores de 4 bols*	2 présentoirs pour 4 bols
8 melamine bowls	*8 bols de melamina*	8 bols mélamine
1 narrow shelf 80 cm	*1 estante estrecho 80 cm*	1 tablette étroite 80 cm

REF	
P905518	1

P905400 Basic two levels presentation kit

Conjunto básico estante 2 niveles

Kit basique présentation 2 niveaux

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
4 cubes with lid	*4 cubos con tapa*	4 cubes avec couvercle
1 wide shelf 100 cm	*1 estante ancho 100 cm*	1 tablette large 100 cm
1 narrow shelf 100 cm	*1 estante estrecho 100 cm*	1 tablette étroite 100 cm

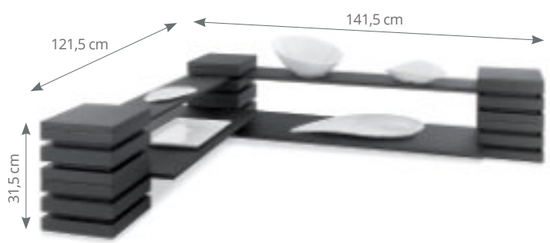
REF	
P905400	1

P905410 "L" shape two levels presentation kit

Conjunto estante dos niveles forma "L"

Kit présentation "L" 2 niveaux

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
6 cubes with lid	*6 cubos con tapa*	6 cubes avec couvercle
1 wide shelf 100 cm	*1 estante ancho 100 cm*	1 tablette large 100 cm
1 narrow shelf 100 cm	*1 estante estrecho 100 cm*	1 tablette étroite 100 cm
1 wide shelf 80 cm	*1 estante ancho 80 cm*	1 tablette large 80 cm
1 narrow shelf 80 cm	*1 estante estrecho 80 cm*	1 tablette étroite 80 cm

REF	
P905410	1

P905300 Two trays 40x40 cm presentation kit

Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm

Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
4 cubes with lid	*4 cubos con tapa*	4 cubes avec couvercle
1 crossbar 100 cm lenght	*1 travesaño de 100 cm*	1 longeron 100 cm
2 serving trays 40 x 40 cm	*2 bandejas presentación de 40 x 40 cm*	2 plateaux présentation 40 x 40 cm

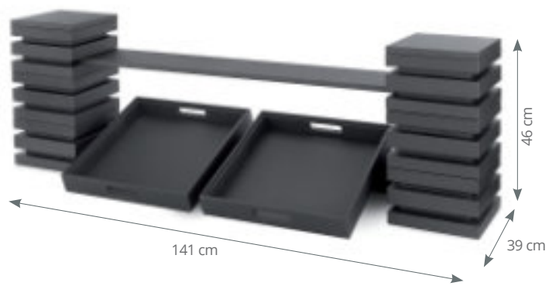
REF	
P905300	1

P905310 Two levels presentation kit for 40x40 cm trays

Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm

Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
6 cubes with lid	*6 cubos con tapa*	6 cubes avec couvercle
1 crossbar 100 cm lenght	*1 travesaño de 100 cm*	1 longeron 100 cm
2 serving trays 40 x 40 cm	*2 bandejas presentación de 40 x 40 cm*	2 plateaux présentation 40 x 40 cm
1 narrow shelf 100 cm	*1 estante estrecho de 100 cm*	1 tablette étroite 100 cm

REF	
P905310	1

P905320 Two trays 60x40 cm presentation kit

Conjunto 2 bandejas 60x40 cm

Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
2 cubes with lid	*2 cubos con tapa*	2 cubes avec couvercle
1 crossbar 100 cm lenght	*1 travesaño de 100 cm*	1 longeron 100 cm
2 serving trays 60 x 40 cm	*2 bandejas presentación de 60 x 40 cm*	2 plateaux présentation 60 x 40 cm

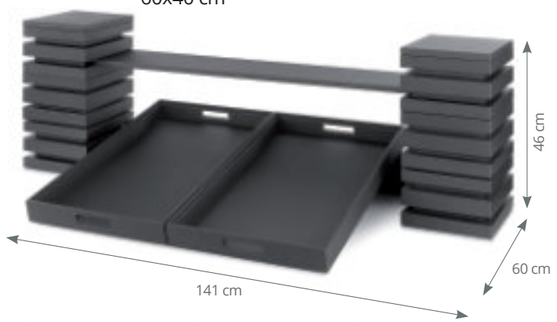
REF	
P905320	1

P905340 Two levels for trays 60x40 cm presentation kit

Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm

Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 60x40 cm

Wo Wood



Includes :	*Incluye:*	Inclus :
6 cubos con tapa	*6 cubos con tapa*	6 cubes avec couvercle
1 travesaño de 100 cm	*1 travesaño de 100 cm*	1 longeron 100 cm
2 bandejas presentación de 60 x 40 cm	*2 bandejas presentación de 60 x 40 cm*	2 plateaux présentation 60 x 40 cm
1 estante estrecho de 100 cm	*1 estante estrecho de 100 cm*	1 tablette étroite 100 cm

REF	
P905340	1

P904790 Three levels 2/3 GN stand

Expositor GN 2/3, tres niveles

Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3

Wo Wood · SS Stainless steel

Includes / *Incluye /* Inclus *:*
3 GN containers 2/3 20 mm
3 cubetas GN 2/3 20 mm
3 bags GN 2/3 20 mm



REF	W x D x H cm	
P904790	65 x 38 x 59	1

P904350 GN skewer serving tray
Bandeja GN presentación pinchos
Plateau GN présentation piques

Wo Wood



GN 1/1

Includes : *Incluye:* Inclus :
wooden tray *bandeja madera* plateau bois
oak melamine tray *bandeja melamina roble* plateau mélamine chêne
interior skewer stand *soporte interior pinchos* support intérieur piques

REF	W x D x H cm	Holes *Agujeros* Ø cm	Piques *Pinchos*	
P904350	53,9 x 33,5 x 7,7	0,4	84	1

P904155 Buffet wine cooler
Enfriador botellas buffet
Rafraîchisseur bouteilles

Wo Wood SS Stainless steel



GN 1/1

Includes : *Incluye:* Inclus :
wooden tray *bandeja madera* plateau bois
1/1 GN pan 150 mm *cubeta GN 1/1 150 mm* bac GN 1/1 150 mm

REF	W x D x H cm	
P904155	57 x 37 x 14,5	1

P904850 1/1 GN wooden table + cutting board
Mesita buffet GN 1/1 + taco madera
Table GN 1/1 en bois + planche à découper

Wo Wood



REF	W x D x H cm	
P904850	53 x 32,5 x 12	1

P904810 Low wooden table + cutting board
Mesita buffet baja + taco madera
Table basse en bois + planche à découper

Wo Wood



P904820
P904810

REF	W x D x H cm	
P904810	32,5 x 22 x 12	1
P904820	32,5 x 22 x 16,5	1

P904804 Cutting board for wooden table
Taco madera para mesita buffet
Planche à découper pour table en bois

Wo Wood



P904804



P904809

REF	W x D x H cm	
P904804[1]	29,2 x 18,7 x 22	1
P904809[2]	49,7 x 29,2 x 22	1

(1) For / *Para /* Pour **P904810 / P904820**
(2) For / *Para /* Pour **P904850**

P904720 Napkin and tea & sugar bags dispenser
Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar
Distributeur serviettes et des saquettes thé & sucre

Wo Wood



P904720

Wo Wood SS Stainless steel



P904725

REF	W x D x H cm	
P904720	22 x 22 x 5,5	1
P904725	22 x 22 x 5,5	1

P904721 Tea & sugar bag holder
Soporte bolsas te y azúcar
Support pour saquettes de thé & sucre

SS Stainless steel



For / *Para /* Pour **ref. P904.720**

REF	W x D x H cm	
P904721	19,8 x 19,8 x 4,9	1

P20072 Methacrylate holder
Portamenús metacrilato
Porte-menus méthacrylate

Mc Methacrylate





REF	cm	
P20072	6 x 6	1

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 485**

Stainless steel plate covers
Tapas Acero inoxidable para platos
Inox couvercles à assiette





ROOM SERVICE

P904780 Cutlery-holder tray
Bandeja porta-cubiertos
Plateau porte-couverts

Wood

GN 1/1



Stackables.
Apilables.
Empilables.

4 compartments
4 compartimentos
4 compartiments
303 x 115 mm

REF	W x D x H cm	
P904780	53,9 x 33,5 x 7,7	1

P904740 Serving tray
Bandeja presentación
Plateau présentation

Wood



Stackables.
Apilables.
Empilables.

REF	W x D x H cm	
P904740	40 x 40 x 6,5	1

P904760 Serving tray
Bandeja servicio y presentación
Plateau service et présentation

Wood



Stackables.
Apilables.
Empilables.

IDEA!

Room service tray.
Perfecta para servicio de habitaciones.
Plateau ideal pour service de chambre.

REF	W x D x H cm	
P904760	60 x 40 x 6,5	1

P904711 1/1 GN serving tray
Bandeja servicio y presentación GN 1/1
Plateau service et présentation GN 1/1

Wood

GN 1/1



Stackables.
Apilables.
Empilables.

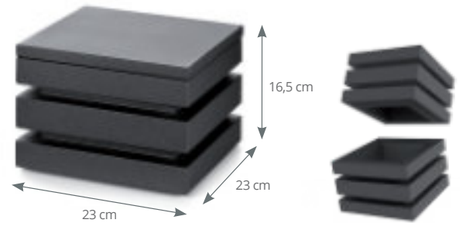


1/1 Gastronorm container not included.
No incluye cubeta gastronorm 1/1.
Bac gastronorme 1/1 non inclus.

REF	W x D x H cm	
P904711	53,9 x 33,5 x 7,7	1

Wood

P904600 Wooden cube with lid
Cubo con tapa madera
Cube en bois avec couvercle



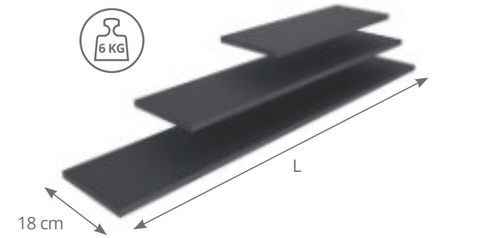
REF	
P904600	1

P904660 Wooden lid
Tapa madera
Couvercle en bois



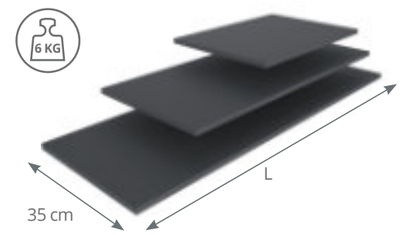
REF	
P904660	1

P904650 Wooden narrow shelf
Estante madera estrecho
Tablette en bois étroite



REF	L cm	
P904650	50	1
P904680	80	1
P904610	100	1

P904652 Wooden wide shelf
Estante madera ancho
Tablette en bois large



REF	L cm	
P904652	50	1
P904682	80	1
P904612	100	1

P904937 Displayer for 4 melamine bowls
Presentador 4 bols melamina cuadrados
Présentoir 4 bols mélamine

For square bowls
Para bols cuadrados
Pour bols carrés
180 x 180
REF. P22.202



REF	W x D x H cm	
P904937	37,5 x 50 x 1,5	1

P904975 Displayer for 6 melamine bowls
Presentador 6 bols melamina cuadrados
Présentoir 6 bols mélamine

For square bowls
Para bols cuadrados
Pour bols carrés
180 x 180
REF. P22.202



REF	W x D x H cm	
P904975	75 x 50 x 1,5	1

P904950 Crossbar buffet trays
Travesaño soporte bandejas
Longerons pour plateaux buffet





REF	W x D x H cm	
P904950	50 x 12,4 x 2	1
P904980	80 x 12,4 x 2	1
P904990	100 x 12,4 x 2	1

P904165 Perforated buffet display
Buffet perforado
Buffet perforé

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



Includes :
Wooden frame
perforated 1/1 GN pan 65 mm
gastronorm pan 1/1 20 mm
roll-top lid.

Incluye:
Marco madera
bandeja perforada GN 1/1 65 mm
cubeta GN 1/1 20 mm
cúpula roll-top

Inclus :
Cadre en bois
bac GN 1/1 65 mm perforé
bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top

REF	W x D x H cm	
P904165	57 x 37 x 31	1

P904113 Triple buffet display
Buffet triple
Buffet triple

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



Includes :
Wooden frame
3 units 1/3 GN pans 65 mm
GN pan 1/1 20 mm
roll-top lid.

Incluye:
Marco madera
3 cubetas GN 1/3 65 mm
cubeta GN 1/1 20 mm
cúpula roll-top.

Inclus :
Cadre en bois
3 bacs GN 1/3 65 mm
bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.

REF	W x D x H cm	
P904113	57 x 37 x 31	1

P904200 Wooden frame
Marco madera
Cadre en bois

Wo Wood



REF	W x D x H cm	
P904200	57 x 37 x 14,5	1

P904120 Standard buffet display
Buffet estandar
Buffet standard

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



Includes :
Wooden frame
2u. 1/1 GN 1/1 20 mm
roll-top lid

Incluye:
Marco madera
2 u. cubeta GN 1/1 20 mm
cúpula roll-top

Inclus :
Cadre en bois
2 u. bacs GN 1/1 20 mm couvercle roll-top

REF	W x D x H cm	
P904120	57 x 37 x 31	1

P904140 Cheese buffet display
Buffet quesos
Buffet fromage

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



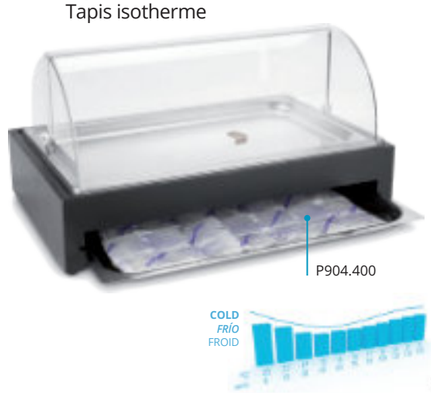
Includes :
Wooden frame
wooden cutting board
GN pan 1/1 20 mm
roll-top lid.

Incluye:
Marco madera
bandeja corte madera
cubeta GN 1/1 20 mm
cupula roll-top.

Inclus :
Cadre en bois
planque à découper en bois
bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.

REF	W x D x H cm	
P904140	57 x 37 x 31	1

P904400 Isothermal mat
Tapete isotérmico
Tapis isotherme



REF	W x D x H cm	
P904400	47 x 26 x 20	250

P904160 Melamine slate buffet displayer
Buffet pizarra melamina
Mélamine buffet ardoise

Wo Wood · Me Melamine



Includes :
Wooden frame
melamine slate board
1/1 GN container
20 mm

Incluye:
Marco madera
tabla pizarra melamina
cubeta GN 1/1 20 mm

Inclus :
Cadre en bois
plaque ardoise en mélamine
bac GN 1/1 20 mm

REF	W x D x H cm	
P904160	57 x 37 x 14,5	1

P904146 Wooden bread cutting board
Cortador pan madera
Plaque à découper pain en bois

Wo Wood



REF	W x D x H cm	
P904146	52 x 31,5 x 20	1

P904500 Cooling plate
Placa enfriadora
Plaque réfrigérante

Pl Plastic · - 12 °C



Adjustable to 1/1 GN pan.
Adaptable a cubeta GN 1/1.
Adaptable à bac GN 1/1.

REF	W x D x H cm	
P904500	47,5 x 27,7 x 3	5

P904145 Bread buffet display
Buffet pan
Buffet pain

Wo Wood



Includes :
Wooden frame
bread cutting board
1/1 GN container
20 mm

Incluye:
Marco madera
cortador pan madera
cubeta GN 1/1 20 mm

Inclus :
Cadre en bois
plaque à découper pain en boiss
bac GN 1/1 20 mm

REF	W x D x H cm	
P904145	57 x 37 x 14,5	1

P904142 Wooden bread cutting board
Cortador pan madera
Plaque à découper pain en bois

Wo Wood · SS Stainless steel

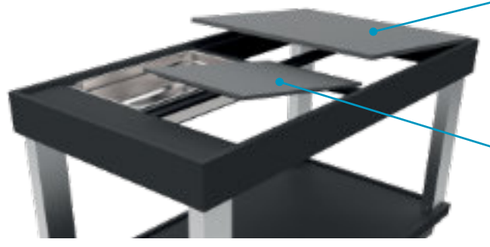


REF	W x D x H cm	
P904142	53 x 32,5 x 2	1

EXCLUSIVE

BUFFET TROLLEY WITH POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE
CARRO BUFFET CON POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN
CHARIOT BUFFET AVEC POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION





***Two cover are included on the price**
**Dos tapas incluidas en precio*
*Deux tablettes comprises dans le prix
P90492

Cover for 1/1 GN insert not included on the price
Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio
Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix
P90493

P90490 Black buffet trolley for 4 1/1 GN inserts
Carro buffet negro 4 GN 1/1
Chariot buffet noir pour 4 bacs GN 1/1

Wo Wood | SS Stainless steel

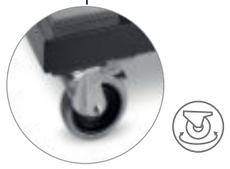
REF	Type / *Tipo*	
P90490*	4 X GN 1/1	1
P90492	**Tapa /** *Cover /* Tablette	1
P90493	**Tapa /** *Cover /* Tablette **1/1**	1

Outstanding combination of wood and aluminium
Elegante combinación de madera y aluminio
Combinaison élégante en bois et en aluminium

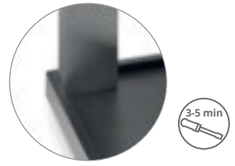


Wood with special waterproof treatment, easy to clean
Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer

Reinforcement bar
Barra refuerzo nivel inferior
Barre de renforcement



Soundproof and revolving castors Ø 125 mm, with brakes
Ruedas giratorias e insonoras de Ø 125 mm, con freno
Roulettes insonores et pivotantes de Ø 125 mm, avec freins



Delivered flatpacked between 3 to 5 minutes assembly
Se suministran desmontados entre 3 a 5 minutos de montaje
Livrés démontés entre 3 et 5 minutes de montage



Suitable for gastronorm sizes
Adaptado a medidas gastronorm
Adapté aux mesures gastronorme

TREND Wooden-aluminium trolley 2 shelves
Carro madera-aluminio 2 estanterías
Chariot en bois-aluminium 2 plateaux

Wo Wood · Al Aluminium

Waterproof treatment
Tratamiento hidrófugo
Traitement hydrofuge

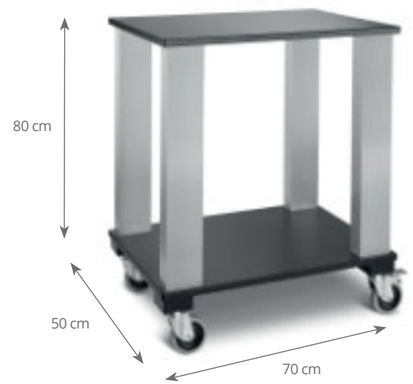


REF	Colour	
P80220	**Negro /** *Black /* Noir	1

P80219 Wooden gueridon trolley
Gueridón o carro auxiliar madera
Chariot guéridon en bois

Wo Wood · Al Aluminium

Waterproof treatment
Tratamiento hidrófugo
Traitement hydrofuge



REF	Colour	
P80219	**Negro /** *Black /* Noir	1

P80216 Oak melamine gueridon trolley
Carro gueridón melamina roble
Chariot guéridon mélamine roure

Wo Wood · Al Aluminium

EXCLUSIVE



REF	
P80216	1

BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET&ACCESSORIES

P90813 Cutlery dispenser trolley
Carro porta-cubiertos
Chariot porte couverts

Wo Wood

EXCLUSIVE









Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included
No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas
Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris

REF		
P908132		1
P90813		1

P90814 Cutlery bin
Porta-cubiertos
Ramasse-couverts

EXCLUSIVE

4 x 1/3 GN
H max. 6,5 cm

Wo Wood · SS Stainless steel



Wo Wood · Me Melamine





GN containers not included
No incluye cubetas GN
Bacs GN non inclus

REF	W x D x H mm		
P908142	710 x 335 x 155		1
P90814	710 x 335 x 155		1

BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET&ACCESSORIES



14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

An elegant yet versatile chafer with a low profile design for the best food presentation.

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.

Un elegante y versátil chafer con un diseño de perfil bajo para una mejor presentación.

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 piés 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.

Un chafer élégant à la fois polyvalent et discret pour la meilleure présentation des plats.

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 mantenir le couvercle fermé, à 45° ou à 90°.

Support renforcé avec des pieds de table en caoutchouc afin d'offir 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.

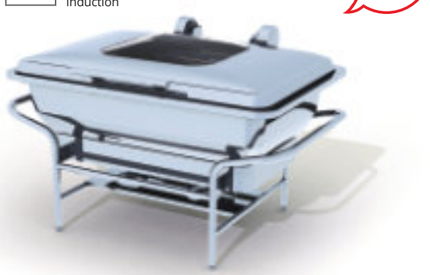
Disponibles avec bac à aliments en inox ultra-brillant ou en porcelaine.

4644010 Rectangular chafing dish with crystal lid

Chafing dish rectangular con tapa de cristal
Chauffe-plat rectangulaire avec couvercle en verre

SS Stainless steel · Cr Crystal · induction

NEW!



REF	W x D x H cm	
4644010	58,4 x 46,5 x 19,8	1

4644020 Square chafing dish with crystal lid

Chafing dish cuadrado con tapa de cristal
Chauffe-plat carré avec couvercle en verre

SS Stainless steel · Cr Crystal · induction

NEW!



REF	W x D x H cm	
4644020	46,4 x 46,4 x 17	1

46132 Square chafing dish

Chafing dish cuadrado
Chauffe-plat carré

SS Stainless steel · induction

NEW!



REF	W x D x H cm	
46132	39,2 x 41,3 x 20,3	1

46134 Glass top S/S chafer with S/S trim

Chafing dish cuadrado con tapa cristal
Chafer inox à couvercle en verre

SS Stainless steel · Cr Crystal · induction



REF	W x D x H cm	L	
46134	392 x 176 x 412	5,8	1

46124 Glass top S/S chafer with S/S trim

Chafing dish redondo con tapa cristal
Chafer inox à couvercle en verre

SS Stainless steel · Cr Crystal · induction

NEW!



Details in Golden colour.
Detalles en color dorado.
Détails en couleur dorée.

REF	Ø cm	H cm	L	
46124	39,4	8	5,8	1

46125 Glass top S/S chafer with S/S trim

Chafing dish redondo con tapa cristal
Chafer inox à couvercle en verre

SS Stainless steel · Cr Crystal · induction



REF	Ø cm	H cm	L	
46125	39,4	8	5,8	1

46131 Food pan

Fuente interior redonda
Bac à aliments

SS Stainless steel



REF	cm	L	
46131	39,4 x 7	5,6	1
46861	39,4 x 7	3,8	1 NEW

46137 Food pan

Fuente interior cuadrada
Bac à aliments

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	L	
46137	39,2 x 7,1 x 39,2	6,3	1

BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET&ACCESSORIOS
BUFFET&ACCESSOIRES



14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

SS Stainless steel

46080 Oblong roll top chafer

Chafer apaisado con tapa roll top
Couvercle roll top rectangulaire chauffe-plat

NEW!



Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners. | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	
46080	65,6 x 44,5 x 46,7	1

46095 Gravy/sauce chafer

Chafer de salsas
Réchauffeur de sauce

NEW!



REF	W x D x H cm	
46095	31,8 x 29,2 x 37,8	1

P387 Chafing dish with roll top lid

Chafing dish con tapa roll top
Chafing dish avec couvercle "roll top"



Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners. | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	
P387065	65 x 38 x 39	9,5	1

46070 Round roll top chafer

Chafer redondo con tapa roll top
Couvercle roll top chauffe-plat

NEW!



REF	W x D x H cm	
46070	49,2 x 48 x 46,5	1

P379 Chafing dish with lid

Chafing dish con tapa
Chafing dish avec couvercle



Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners. | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	
P379065	65 x 35 x 34	9,5	1

P3795 Economical chafing dish with lid

Chafing dish económico con tapa
Chafing dish économique avec couvercle



Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners. | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	
P379500	65 x 35 x 32	9	1

P3875 Rectangular chafing dish roll top lid

Chafing dish rectangular con tapa roll top
Chafing dish rectangulaire avec couvercle roll top

SS Stainless steel



Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners. | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

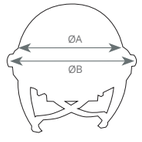
REF	W x D x H cm	L	
P387500	74 x 45 x 41	9,0	1

P8975 Round chafing dish roll top lid

Chafing dish redondo tapa roll top
Chafing dish rond avec couvercle roll top

SS Stainless steel





Max. opening: 180º.
Apertura máxima: 180º.
Ouverture maximale: 180º.

REF	ØA cm	ØB cm	H cm	
P897500	35	51,5	48,5	1

14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

P950000 Electric heating unit for chafing dish

Elemento eléctrico para chafing dish
Corps de chauffe pour chafing dish



For / *Para /* Pour:
P387500, P897500, P387065, P379065, P379500

REF	W	
P950000	240	1

46110 Universal electric chafer heater

Elemento eléctirco universal para chafing dish
Résistance électrique pour chafers



Sized to fit standard fuel opening.
Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

REF	For / *Para*	V	W	A	Ench. Plug	
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	1

P962 Hot tray warmer

Calentador de platos o bandejas
Réchaud



REF	Burners / *Quemadores* Brûleurs	W x D x H cm	
P962002	2	370 x 175 x 70	10
P962003	3	430 x 175 x 70	10

St/Steel with aluminium cover plate.
Inox con placa base de aluminio.
Inox avec plaque couvercle en aluminium.

2 or 3 burners.
2 ó 3 quemadores.
2 ou 3 brûleurs.

P3722 Burner holder for chafing dish

Contenedor para combustible de chafing dish
Porte-brûleur pour chafing dish



Adaptable. REF:
P379, P387, P898, P8991

REF	
P372200	24

P685 Chafing dish fuel barrel

Fuel para chafing dish
Bidón fuel chafing dish



No soot. No smell
Sin hollín. Sin olor
Pas de suie. Inodore

REF	L	KG	
P685004	5	5	3

P3871 Chafing dish fuel
P3872 *Fuel para chafing dish*

Fuel pour chafing dish



REF	cm	Lenght / *Duración* Durée	
P387100	65 x 55	3 h	75
P387200	83 x 60	6 h	60

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.

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.

Grâce à sa formule spéciale il n'y pas de restriction pour le stockage et le transport. Hermétique. Non inflammable. Non combustible. Non toxique. Facile à ouvrir et fermer. On peut le garder si on ne le consomme pas tout. Facile à allumer une fois èteint.



Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

P903 Cooling plate

Placa enfriadora
Plaque réfrigérante



REF	Type / *Tipo*	cm	
P903001	1/1	53 x 32,5	4
P903002	1/2	32,5 x 26,5	6

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.

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.

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.

78710 Bain maries

Baño maría
Bain-marie



REF	Ø cm	H cm	L	
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

14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs



4609 Coffee urn
Urna de café
Boîte à café

NEW!

SS Stainless steel



46093 46094

REF	W x D x H cm	
46093	31,6 x 34,3 x 50,3	1
46094	39,4 x 41,8 x 54,5	1

46285 Cold beverage server
Dispensador de bebidas frías
Distributeur boisson froide

SS Stainless steel PC Polycarbonate

NEW!



REF	W x D x H cm	
46285	20,3 x 28 x 53,3	1

4635810 Somerville cold beverage server
Dispensador de bebidas frías-Somerville
Distributeur de boisson froide Somerville

SS Stainless steel PC Polycarbonate

NEW!



REF	W x D x H cm	
4635810	24,6 x 29 x 64	1

4635110 Somerville milk dispenser
Dispensador de leche-Somerville
Distributeur de lait Somerville

SS Stainless steel

NEW!



REF	W x D x H cm	
4635110	20,3 x 32,7 x 41,4	1

BUFFETS ACCESSORIES
BUFFETS ACCESSORIOS
BUFFETS ACCESSOIRES

P8992 Juice dispenser St/Steel
Dispensador de zumos - acero inox
Distributeur à jus - acier inox

SS Stainless steel PC Polycarbonate



REF	L	
P899200	8	1

P8993 St/Steel milk dispenser
Dispensador de leche - acero inox
Distributeur à lait - acier inox

SS Stainless steel



REF	L	
P899300	8	1

4635210 Double Cereal Dispenser
Dispensador de cereales doble
Distributeur à céréales double

SS Stainless steel PC Polycarbonate



REF	W x D x H cm	L (x2)	
4635210	31 x 22 x 60	3,8	1

T3660 D-Lux cereal dispenser
Dispensador de cereales D-Lux
Distributeur à céréales D-Lux

SS Stainless steel Ac Acrylic



REF	W x D x H cm	L	
T3660	25,4 x 35,6 x 68,6	8	1

BUFFETS ACCESSORIES
BUFFETS ACCESSORIOS
BUFFETS ACCESSOIRES

14.9 Bowls & serving trays

Bols & bandejas de servicio
Bols & plateaux

18/10 Stainless steel

Double wall insulated serving bowls that allows keeping the food temperature, whether cold or hot.

Construcción aislante de pared doble que permite conservar la temperatura de los alimentos, ya sean fríos o calientes.

Construction d'isolation à double paroi qui permet de maintenir la température de la nourriture, froide ou chaude.





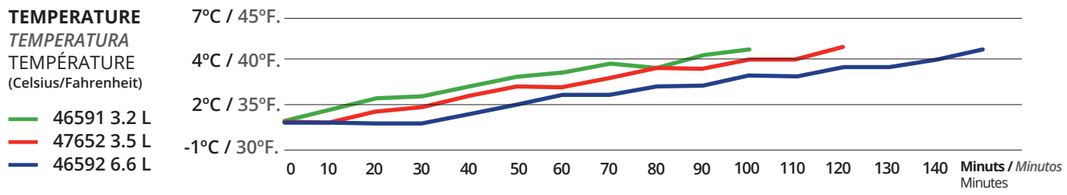
Will not TRANSPIRE. Requires no preheating or chilling
No transpiran. No es necesario precalentar o enfriar
Pas de condensation sur les parois. N'exige aucun préchauffage ou refroidissement

Insulating walls that keep food at service temperature
Paredes aislantes que mantienen los alimentos a la temperatura de servicio
Construction isolant qui garde les aliments à la température de service

HAND WASHING
LAVAR A MANO
HAND WASHING

COLD RETENTION: Double wall insulated bowls TEST PROTOCOL, 2004
RETENCIÓN DEL FRÍO: Bols aislantes de doble pared *PROTOCOLO DE PRUEBA, 2004*
RÉTENTION DU FROIDE: Construction d'isolation à double paroi PROTOCOLE D'ESSAI , 2004

TEMPERATURE
TEMPERATURA
TEMPÉRATURE
(Celsius/Fahrenheit)



1. **Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.**
2. **Initial temperature of the food 0.6°C; ambient temperature 20.6°C.**
3. **The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.**
4. **The test concluded when the food reached a temperature of 5°C.**

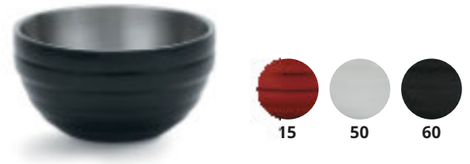
1. *Se colocó ensalada de patatas en diversos bols, llenando ¾ de la capacidad del bol.*
2. *Temperatura inicial de la comida 0,6°C; temperatura ambiente 20,6°C.*
3. *Cada 10 minutos se registró la temperatura en el centro de la ensalada.*
4. *La prueba concluyó cuando la comida alcanzó una temperatura de 5°C.*

1. La salade de pommes de terre a été placée dans différents bols. Remplissage ¾ de la capacité du bol.
2. La température initiale de l'aliment 0,6°C; température ambiante 20,6°C.
3. La température au centre de la salade a été enregistrée toutes les 10 minutes.
4. Le test s'est terminé lorsque la nourriture a atteint une température de 5°C.

18/10 Stainless steel

46590 Round colored double wall bowls
Bol colores redondo doble pared
Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs

NSF



REF	Ø cm	H cm	L	
46590 + COLOR	18,4	10,3	1,6	6
46591 + COLOR	24,1	12,9	3,2	6
46592 + COLOR	30,0	16,5	6,6	3

47632 Square colored double wall bowls
Bol colores cuadrado doble pared
Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs

NSF



REF	cm	H cm	L	
47632 + COLOR	18,4 x 18,4	8,7	1,7	12
47634 + COLOR	21,6 x 21,6	10,8	3,0	6
47635 + COLOR	25,8 x 25,8	13,0	4,9	4

46584 Angled beehive bowls
Bol inclinado doble pared
Bols nid d'abeilles à paroi inclinée

NSF



REF	Ø cm	H cm	L	
46584	18,8	13,9	0,95	6
46585	24,0	17,3	1,7	6
46586	30,0	20,9	3,5	2
46582	35,0	23,9	4,7	2

47619 Double-wall square beehive serving bowls
Bol estriado cuadrado doble pared
Bol lis carré double paroi

NSF



REF	W x D x H cm	L	
47619	13,9 x 13,9 x 7	0,7	6
47632	18,5 x 18,5 x 8,9	1,7	12
47634	21,8 x 21,8 x 10,8	3,0	6
47635	24,4 x 24,4 x 13,1	4,9	4
47637	29,9 x 29,9 x 15	7,8	3

46587 Beehive style double-wall serving bowls
Bol estridado redondo doble pared
Bol à bande rond double paroi

NSF

Mirror finished
Acero inoxidable brillante
Polissage brillant



REF	Ø cm	H cm	L	
46587	14,4	7,6	0,7	6
46590	18,4	10,3	1,6	6
46591	24,1	12,9	3,2	6
46592	30,0	16,5	6,6	3
46569	35,0	17,5	9,6	2

46665 Beehive style double-wall serving bowls
Bol redondo doble pared con aro brillante
Bol bande brillant rond double paroi

NSF

Body mat finished.
Rim mirror finished.
Cuerpo pulido satinado.
Borde superior pulido brillante.
Finition corps satinée.
Finition bande brillante.



REF	Ø cm	H cm	L	
46665	14,4	7,6	0,7	6
46666	18,4	10,3	1,6	6
46667	24,1	12,9	3,2	6

14.9 Bowls & serving trays

Bols & bandejas de servicio

Bols & plateaux

18/10 Stainless steel

Satin-finished rim and mirror-finished interior creates a visual contrast that accentuates the food product

Borde con acabado satinado e interior brillante, creando una elegante contraste visual

Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant crée un contraste visuel qui met en valeur les plats

82093 Rectangular Stainless Steel serving trays

Bandeja servicio rectangular acero inoxidable

Plateau service rectangulaire



REF	cm	
82093	30,5 x 22,9	3
82094	45,7 x 25,4	3
82095	53,3 x 30,5	3

46221 Curved tray

Bandeja curva

Plateau incurvé

NEW!



REF	cm	
46221	19,1 x 19,1	1

P3174 Economical oval serving dish with rolled edge

Fuente oval borde vuelto económica

Plat ovale à bords ronds économique

Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant



REF	cm	
P317425	25 x 17,5	60
P317430	30 x 21,0	60
P317435	35 x 24,0	60
P317440	40 x 26,5	40
P317445	45 x 29,5	30
P317450	50 x 34,0	24

P317 Oval serving dish with rolled edge

Fuente oval borde vuelto

Plat ovale à bords ronds

Satin finished
Pulido satinado
Polissage satiné



REF	cm	
P317025	25 x 17,2	1
P317030	30 x 20,2	1
P317035	35 x 23,3	1
P317040	40 x 26,7	1
P317045	45 x 29,2	1
P317050	50 x 31,2	1

P907 St/Steel soup tureen with stand

Sopera inox con base

Soupière inox avec pied

SS Stainless steel

Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant



REF	Ø cm	L	
P907024	24	2,50	6
P907026	26	3,50	6

P927 Acrylic round salad bowl

Ensaladera acrílica redonda

Saladier rond acrylique

Ac Acrylic



REF	Ø cm	H cm	
P927000	25,8 x 15,8	15,8	6

P928 Acrylic Squared salad bowl

Ensaladera acrílica cuadrada

Saladier carré acrylique

Ac Acrylic

REF	W x D x H cm	
P928000	28,5 x 28,5 x 12,4	12
P928001	14,7 x 14,7 x 7	48



P928000



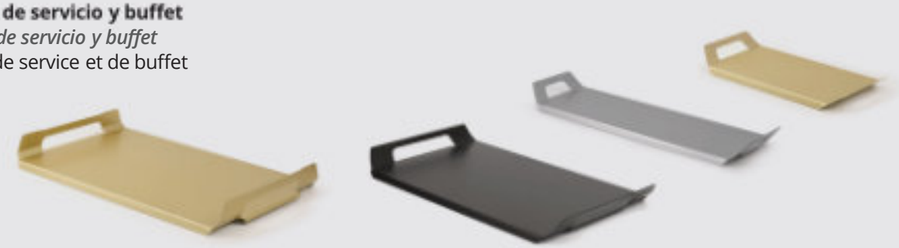
P928001

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 388**

Bandejas de servicio y buffet

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet





SS Stainless steel

CLASSIC LINE



BEST SELLER

P361 **One piece ladle**
Cacillo monobloc
Louche monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P361000	9	30	0,10	120

P362 **One piece skimmer**
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P362000	11	33,5	10,40	120

P363 **One piece turner**
Espátula monobloc
Spatule monobloc



REF	L cm	
P363000	32	120

P364 **One piece serving spoon**
Cuchara de servicio monobloc
Cuillère de service monobloc



REF	L cm	
P364000	31	120

P365 **One piece fork**
Tenedor monobloc
Fourchette monobloc



REF	L cm	
P365000	32	120

P366 **One piece sauce ladle**
Cacillo salsas monobloc
Cuillère à sauces monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P366000	7	28	0,10	120

P367 **One piece salad spoon**
Cuchara ensalada monobloc
Cuillère à salade monobloc



REF	L cm	
P367000	30	72

P368 **Carving knife**
Cuchillo cocina
Couteau à pâtisserie



REF	L cm	
P368000	28,5	240

P369 **Cake server**
Pala pasteles
Pelle à gâteau



REF	L cm	
P369000	22	120

SS Stainless steel

ERGO LINE



Mirror polishing.
Pulido brillante.
Polissage brillant.

P3611 One piece ladle
Cacillo monobloc
Louche monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P361100	9,5	32	0,15	48

P3621 One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P362100	11	35	7,15	48

P3631 One piece turner
Espátula monobloc
Spatule monobloc



REF	L cm	
P363100	37	48

P3641 One piece serving spoon
Cuchara de servicio monobloc
Cuillère de service monobloc



REF	L cm	
P364100	34,5	48

P3651 One piece fork
Tenedor monobloc
Fourchette monobloc



REF	L cm	
P365100	37	48

P3671 Spaghetti server
Cuchara para spaghetti
Cuillère à spaghetti



REF	L cm	
P367100	35	48

P3691 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau



REF	L cm	
P369100	31	48

BUFFET ACCESSORIES
BUFFET ACCESSORIOS
BUFFET ACCESSOIRES

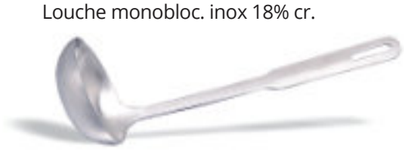
SS Stainless steel

COMET LINE



Mat satiny finished.
Pulido satinado mate.
Poli satiné mat.

P341 One piece ladle. 18% cr. St/Steel
Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr.
Louche monobloc. inox 18% cr.



REF	Ø cm	L cm	L	
P341000	8,5	28	0,10	120

P342 One piece skimmer. 18% cr. St/Steel
Espumadera monobloc. inox 18% cr.
Écumoire monobloc. inox 18% cr.



REF	Ø cm	L cm	
P342000	11	33	120

P343 One piece turner. 18% cr. St/Steel
Espátula monobloc. inox 18% cr.
Spatule monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P343000	33	120

P344 One piece fork. 18% cr. St/Steel
Tenedor monobloc. inox 18% cr.
Fourchette monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P344000	30	120

P345 One piece spoon. 18% cr. St/Steel
Cuchara monobloc. inox 18% cr.
Cuillère monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P345000	34	120

48144 Steak knife black plastic handle
Cuchillo chuletero, mango plástico negro
Couteau Steak manche noir plastique

SS Stainless steel · Pl Plastic



Price / *Precio* / Prix: **Pack 12 u**

REF	Blade / *Hoja* / Lame L cm	Total L cm	
48144	12,4	25,1	12

48148 Steak knife riveted wooden handle
Cuchillo chuletero, mango plástico madera
Couteau Steak manche bois plastique

SS Stainless steel · Wo Wood



Price / *Precio* / Prix: **Pack 12 u**

REF	Blade / *Hoja* / Lame L cm	Total L cm	
48148	12,7	25,1	12

BUFFET ACCESSORIES
BUFFET ACCESSORIOS
BUFFET ACCESSOIRES

14.10 Serving tools

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

NEW!

46905 Ladle with one spout
Cacillo con un pico lateral
Louche avec bec latéral



REF	L cm	
46905	28,71	12

46907 Ladle with one spout
Cacillo con un pico lateral
Louche avec bec latéral



REF	L cm	ml	
46907	32	59,15	12

46909 Ladle
Cacillo
Louche



REF	L cm	
46909	32	12

46936 Pastry server
Servidor de pasteles
Pelle de service



REF	L cm	
46936	28	12

46952 Serving spoon
Cuchara de servicio
Cuillère de service



REF	L cm	
46952	29,5	12

46960 Slotted serving spoon
Cuchara performada para servir
Cuillère à fente de service



REF	L cm	
46960	30,5	12

6440 Spoon
Cuchara
Cullière



REF	L cm	
64403	33,60	12
64404	33,60	12
64406	39,37	12
64407	39,37	12

Serving tools 14.10

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

Ny Nylon



dishwasher

-40°C +210°C

P33621 Ladle
Cacillo
Louche



REF	L cm	Lts	
P33621	35	0,08	1

P33622 Serving spoon
Cuchara de servicio
Cuillère de service



REF	L cm	
P33622	35	1

P33623 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère à fente



REF	L cm	
P33623	35	1

P33624 Turner
Espátula
Patule



REF	L cm	
P33624	35	1

P33625 Spaghetti server
Cuchara para spaghetti
Cuillère à spaghetti



REF	L cm	
P33625	35	1

BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET&ACCESSORIOS
BUFFET&ACCESSOIRES

14.10 Serving tools

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet

Wo Wood



dishwasher

P33801 Serving spoon
Cuchara de servicio
Cuillère de service



REF	L cm	
P33801	30,5	1

P33802 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère à fente



REF	L cm	
P33802	30,5	1

P33803 Turner
Espátula
Spatule



REF	L cm	
P33803	30,5	1

P33804 Spaghetti server
Cuchara para spaghetti
Cuillère à spaghetti



REF	L cm	
P33804	30,5	1

P33805 One piece fork
Tenedor de mesa
Fourchette



REF	L cm	
P33805	30,5	1

P33806 Serving tong
Pinza de servicio
Pince de service



REF	L cm	
P33806	28	1

P33807 Bread spoon
Pinza de pan
Pince à pain



REF	L cm	
P33807	25,5	1

P33808 Salad hands
Servidor de ensalada
Serveur salade



Pack: 2 u.

REF	L cm	
P33808	17,5	1

P33809 Knife
Cuchillo
Couteau



REF	L cm	
P33809	17,5	1

BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET ACCESSORIOS
BUFFET&ACCESSORIES



Serving tools 14.10

Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet

P358 Coloured BPA Free utility tong
Pinza buffet BPA Free color
Pince buffet SANS BPA en couleurs

Tr Tritan

100% BPA FREE

REF 358 + L + COLOR



REF	L cm	Clear Transp.	White Blanco Blanc	Red Rojo Rouge	Black Negro Noir	
P358	23	0	1	2	7	1

46926 Serving tong
Pinza servicio
Pince de service

SS Stainless steel

TOP QUALITY



REF	L cm	
46926	21	12

46938 Buffet tong
Pinza buffet
Pince à buffet

SS Stainless steel



REF	L cm	
46938	30,5	6

4698 Spaghetti tong
Pinza espagueti
Pince à spaghettis

SS Stainless steel

NEW!



REF	L cm	
46988	23,0	12
46989	29,2	12

BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET ACCESSORIOS
BUFFET&ACCESSORIES

14.10 Serving tools

Utensilios de servicio

Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

P359 Serving tong

Pinza de servicio

Pince de service



REF	L cm	
P359000	24	1

P353 Salad tong

Pinza ensalada

Pince à salade



REF	L cm	
P353000	26,5	120

46928 Bread tong

Pinza pan

Pince à pain



REF	L cm	
46928	23,5	12

P606 Bread tong

Pinza pan

Pince à pain



REF	L cm	
P606000	25	72

P605 Pasta tong

Pinza pasta

Pince à pâtes



REF	L cm	
P605000	24	120

P351 Spaghetti tong

Pinza spaghetti

Pince à spaghetti



REF	L cm	
P351000	19	120

P352 Cake tong

Pinza repostería

Pince à gâteau



REF	L cm	
P352000	18	120

P617 Tong with ring

Pinza anillas

Tong with ring



REF	L cm	
P617017	17	100

SS Stainless steel

P618 Burger tong

Pinza hamburguesa

Pince à "burger"



REF	L cm	
P618000	24	1

46929 Pastry tong

Pinza pastelería

Pince à pâtisserie

TOP QUALITY



REF	L cm	
46929	20	24

P615 Nut cracker

Cascanueces

Casse-noix



REF	L cm	
P615000	16,5	120

P902 Butcher's tong

Pinza charcutería

Pince à charcuterie



REF	L cm	
P902000	10,5 x 5	1

P389 Aluminium lobster cracker

Pinza para mariscos en aluminio

Casse-pattes en aluminium



REF	L cm	
P389000	14	144

BUFFET&ACCESSOIRES
BUFFET&ACCESSORIOS
BUFFET&ACCESSOIRES

P19117 Barrier with retractable belt
Poste con cinta retráctil
Poteau dérouleur à sangle

SS Stainless steel

Pintado negro
Black-painted
Peint noir

BEST SELLER



REF	H cm	Kg	
P19117	90	7	2

P19114 Barrier with retractable belt
Poste con cinta retráctil
Poteau dérouleur à sangle

SS Stainless steel

Mirror Polished.
Pulido brillante.
Polissage brillant.

Detachable head.
Cabezal removible.
Tête amovible.



REF	Colour / *Color* / Couleur	H cm	L cm	Kg	
P19114N	●	94	200	9	1
P19114A	●	94	200	9	1
P19114R	●	94	200	9	1

P19118 Information sign
Panel información
Panneau information

SS Stainless steel

For barrier
Para poste
Pour poteau
P19.117



REF	cm	
P19118	22 x 46	10

P19115 Spare head
Recambio cabezal
Rechange de sangle

SS Stainless steel

For barrier
Para poste
Pour poteau
P19.114



REF	Colour / *Color* / Couleur	L cm	
P19115N	●	200	12
P19115A	●	200	12
P19115R	●	200	12

P19116 Information sign
Panel información
Panneau information

SS Stainless steel

For barrier
Para poste
Pour poteau
P19.114



REF	cm	
P19116	21,8 x 32	10

P19100 St/Steel barrier
Poste separación acero inoxidable
Poteau acier inoxydable

SS Stainless steel

P19100
Mirror Polished.
Pulido brillante.
Polissage brillant.

P19101
Golden coated.
Baño dorado.
Doré.

Belt not included
Cordón no incluido
Cordon non inclus

Ref. P19100 Ref. P19101



REF	H cm	Kg	
P19100	95	10,5	2
P19101	100	10,5	2

P19105 Belt with chromium-plated ends
Cordón con ganchos cromados
Cordon à crochets chromés

Te Textile

P19105 P19107 P19103



REF	Colour / *Color* / Couleur	L cm	
P19105	●	150	18
P19107	●	150	18
P19103	●	150	18

P19106 Belt with golden ends
Cordón con ganchos dorados
Cordon à crochets dorés

Te Textile

P19.106 P19.104



REF	Colour / *Color* / Couleur	L cm	
P19106	●	150	18
P19104	●	150	18

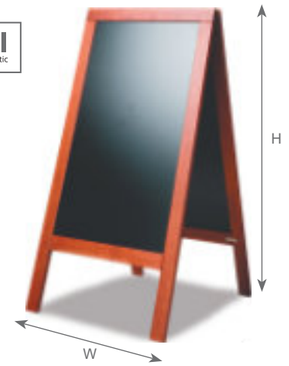
Produced from special plastic completely anti-scrath material. Solid wood frame double-lacquered. Rain and sunproof. Writing-surfaces specially designed for using water based chalkmarkers.

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.

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.

P21000 / P21001 Caballete - Duo

Wo Wood Pl Plastic



REF	W cm	H cm	
P21000	75	135	1
P21001	55	85	1

P21003 Caballete - Uno

Wo Wood Pl Plastic



REF	W cm	H cm	
P21003	55	85	1

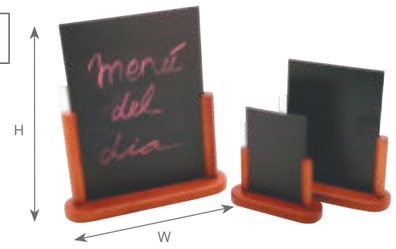
P2100 Universal

Wo Wood Pl Plastic

REF	W cm	H cm	
P21005	50	60	5

P2101 Lucky

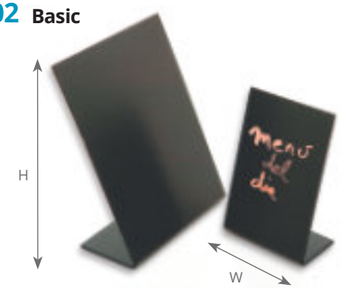
Wo Wood Pl Plastic



REF	W cm	H cm	
P21015	10	15	36
P21016	15	21	24
P21017	21	30	10

P2102 Basic

Pl Plastic



REF	W cm	H cm	
P21027	10	15	200
P21028	15	23	100

P21020-26 Chalkmarker
Marcador tiza
Marqueur

Pl Plastic



Widths 2-6 mm
Grueso 2-6 mm
Épaisseur 2-6 mm

REF	Colour / *Color* / Couleur	
P21020	**White** / *Blanco* / Blanc	500



15 Tableservice
Servicio de mesa
Arts de table

15.1 MINIATURES 454
MINIATURAS / MINIATURES

Stainlesssteel / *Acero inoxidable /* Acier inoxidable 454
Enamelledsteel / *Acero esmaltado /* Acier émaillé 458
Cast aluminium / *Aluminio de fundición /* Fonte d'aluminium 459
Cast iron / *Hierro fundido /* Fonte émaillée 460

15.2 TABLEPRESENTATION 462
PRESENTACIÓN DE MESA / PRÉSENTATION TABLE

Wood / *Madera /* Bois 462
Taco and sandwich tray / *Tacos y bocadillos presentación* Présentation de Tacos et sandwichs 463
Tin plates display / *Llaunas presentación /* Plateaux inox présentation 464
Slates / *Pizarras /* Ardoises 466
Natural bamboo / *Bambú natural /* Bambou naturel 468
Baskets and breadbaskets / *Paneras y cestas /* Paniers et corbeilles 470
Placemats / *Manteles individuales /* Sets de table 478

15.3 TABLESERVICE 479
SERVICIO DE MESA / SERVICE DE TABLE

Flared sauce cups / *Salseras /* Saucières 479
Table accessories / *Complementos de mesa /* Accessoires de table 480
Menu holders / *Portamenús /* Porte-menus 484
Food & table service / *Servicio de mesa /* Arts de table 485



15.1 Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable
Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

P24714 Mini round frying pan

Mini sartén redonda
Mini poêle ronde

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
P24714	12,0	3,5	6
P24715	15,5	4,5	6

P24716 Mini round saucepan

Mini cazo redondo
Mini casserole ronde

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
P24716	10,5	5	6
P24717	12,0	6	6

P24718 Mini square frying pan

Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée

NEW!



REF	W x D x H cm	
P24718	12 x 12 x 3,5	6
P24719	14 x 14 x 3,5	6

P24706 Mini saucepan

Mini cazo
Mini casserole

NEW!



REF		Ø cm	H cm	
P24706		7	4,5	12
P24707		9	5,0	6

P24711 Mini saucepan. Copper color

Mini cazo. Color cobre
Mini casserole. Couleur cuivre

NEW!

dishwasher



REF		Ø cm	H cm	
P24711		7	4,5	12
P24712		9	5,0	6

P24708 Mini wok

Mini wok
Mini wok

NEW!



REF		Ø cm	H cm	
P24708		10	3	6

P24713 Mini wok. Copper color

Mini wok. Color cobre
Mini wok. Couleur cuivre

NEW!

dishwasher



REF		Ø cm	H cm	
P24713		10	3	6

P24704 Mini frying pan

Mini sartén
Mini poêle

NEW!



REF		Ø cm	H cm	
P24704		11	3,0	6
P24705		12	3,5	6

P24709 Mini frying pan. Copper color

Mini sartén. Color cobre
Mini poêle. Couleur cuivre

NEW!

dishwasher



REF		Ø cm	H cm	
P24709		11	3,0	6
P24710		12	3,5	6

P24410 Mini rectangular roasting pan
Mini rustidera rectangular
Mini rôtissoire rectangulaire

NEW!



REF	W x D x H cm	
P24410	14,5 x 9,5 x 7,5	12

P24411 Mini square roasting pan
Mini rustidera cuadrada
Mini rôtissoire carrée

NEW!



REF	W x D x H cm	
P24411	11,5 x 11,5 x 7,5	12

P2440 Mini bucket
Mini cubo
Mini seau



REF	Ø cm	H cm	L	
P24407	7,5	6,5	0,15	72
P24409	9,0	8,5	0,32	72

P24415 Serving cup
Vaso para servir
Tasse de service

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
P24415	8,5	8,5	12

P24412 Hammered serving cup
Vaso para servir hammered
Tasse de service martelée

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
P24412	8,5	8,5	12

P24413 Hammered serving cup. Copper color
Vaso para servir hammered. Color cobre
Tasse de service martelée Couleur cuivre

dishwasher

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
P24413	8,5	8,5	12

P24414 Hammered serving cup. Black color
Vaso para servir hammered. Color negro
Tasse de service martelée Couleur noire

dishwasher

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
P24414	8,5	8,5	12



15.1 Enamelled steel miniatures

Miniaturas acero esmaltado

Miniatures acier émaillé

ES Enamelled steel

P99801 Casserole with lid

Cazuela con tapa

Cocotte avec couvercle

induction gas vitro electric oven

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
P998010	10	6,0	1
P998012	12	4,0	1
P998014	14	4,5	1

P99901 Shallow casserole without lid

Cazuela baja sin tapa

Cocotte sans couvercle

induction gas vitro electric oven

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
P999012	12	6,5	1
P999014	14	7,0	1

P995 Enamelled steel paella pan

Paellera acero esmaltado

Plat à paella acier émaillé

induction gas vitro electric oven



REF	Ø cm	
P995010	10	1
P995016	15	1

P997 Deep enamelled fry pan with handles

Sartén honda esmaltada con asas

Poêle haute avec anses

induction gas vitro electric oven



REF	Ø cm	Lts	
P997014	14	0,4	1
P997016	16	0,5	1

TABLESERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

Cast aluminium miniatures 15.1

Miniaturas aluminio de fundición

Miniatures fonte d'aluminium

CA Cast Aluminum

Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.

Non-stick interior coating.

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas.

Revestimiento interior antiadherente.

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

Revêtement intérieur antiadhésif.

P151100 Mini black casserole with lid

Mini cazuela negra con tapa

Mini cocotte noire avec couvercle

induction gas vitro electric oven

NEW!

Wooden base included

Base de madera incluida.

Base en bois incluse



REF	Ø cm	H cm	
P151100	10	5	1

P151200 Mini black oval casserole with lid

Mini cazuela oval negra con tapa

Mini cocotte ovale noire avec couvercle

induction gas vitro electric oven

NEW!

Wooden base included

Base de madera incluida.

Base en bois incluse



REF	W x D x H cm	
P151200	13 x 10,5 x 5	1

P151300 Mini white casserole with lid

Mini cazuela blanca con tapa

Mini cocotte blanche avec couvercle

induction gas vitro electric oven

NEW!

Wooden base included

Base de madera incluida.

Base en bois incluse



REF	Ø cm	H cm	
P151300	10	5	1

P151400 Mini white oval casserole with lid

Mini cazuela oval blanca con tapa Mini cocotte ovale blanche avec couvercle

induction gas vitro electric oven

NEW!

Wooden base included

Base de madera incluida.

Base en bois incluse



REF	W x D x H cm	
P151400	13 x 10,5 x 5	1

P141 Shallow casserole without lid

Cazuela baja sin tapa

Cocotte sans couvercle

gas vitro electric oven

ECLIPSE



Ground base

Fondo torneado

Fond dressé

REF	Ø cm	H cm	
P141014	14	4,0	1
P141016	16	5,0	1
P141020	20	5,5	1

P151 Deep casserole without lid

Cazuela alta sin tapa

Braisière sans couvercle

gas vitro electric oven

ECLIPSE



REF	Ø cm	H cm	
P151012	12	8,5	1
P151014	14	8,5	1
P151016	16	8,0	1

TABLESERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

15.1 Castiron miniatures

Miniaturas hierro fundido
Miniatures fonte émaillée

Enamelled cast iron miniatures perfect for individual service and presentations.

Miniaturas en hierro fundido y esmaltado interior, perfectas para servicio individual y presentación.

Miniatures en fonte émaillée (à l´intérieur) idéales pour le service individuel et la présentation.

gas vitro electric oven



P23500 Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23500	10,5	16	2,6	12

P23501 Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23501	13,5	21	2,5	12

P23502 Mini deep fry pan
Mini sartén alta
Mini poêle ronde haute



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23502	14	23,5	3,8	12

P23503 Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	
P23503	13,6 x 13,6 x 3,6	23,3	12

TABLESERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

P23504 Mini oblong fry pan
Mini sartén rectangular
Mini poêle rectangulaire



REF	W x D x H cm	L cm	
P23504	12,7 x 10,5 x 2,5	18	12

P23508 Oval casserole
Cacerola oval
Mini casserole ovale



REF	W x D x H cm	Lts	
P23508	21,5 x 15,5 x 6,5	0,60	8

P23505 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23505	10	13	7,5	0,20	12

P23507 High round casserole with lid
Cacerola alta con tapa
Cocotte haute avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P23507	14	9,5	0,70	8

P23506 Mini oval pan with lid
Mini fuente oval con tapa
Mini plateau ovale avec couvercle



REF	W x D x H cm	L cm	
P23506	12 x 8 x 5	15,5	12

P23509 High mini oval pan with lid
Mini fuente oval alta con tapa
Mini plateau ovale haut avec couvercle



REF	W x D x H cm	Lts	
P23509	12,5 x 9,3 x 7,5	0,25	12

TABLESERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

15.2 Wood serving boards

Tablas de madera
Planches en bois

Wo Wood



P41008 Wood serving boards

Tablas de madera
Planches en bois

NEW!



REF	cm	
P41008	28 x 30,5	1

P41009 Wood serving boards

Tablas de madera
Planches en bois

NEW!



REF	cm	
P41009	40,5 x 30,5	1

P41010 Wood serving boards

Tablas de madera
Planches en bois

NEW!



REF	cm	
P41010	51,8 x 20,3	1

P41011 Wood serving boards

Tablas de madera
Planches en bois

NEW!



REF	cm	
P41011	36 x 17,5	1

Taco and sandwich tray 15.2

Tacos y bocadillos presentación
Présentation de Tacos et sandwichs



P41001 Taco tray. 2-3 compartments

Soporte tacos. 2-3 compartimentos
Plateau à Tacos 2-3 compartiments

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P41001	21 x 10,2 x 5	1

P41002 Taco tray. 4-5 compartments

Soporte tacos. 4-5 compartimentos
Plateau à Tacos 4-5 compartiments

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P41002	36 x 10,2 x 5	1

P41004 Taco tray with wooden base

Soporte tacos con base de madera
Plateau à tacos avec base en bois

SS Stainless steel Wo Wood



REF	W x D x H cm	
P41004	44 x 10,8 x 6,5	1

P. 479

Ramekin / Sauce container
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces



P41003 Sandwich tray. 7 compartments

Soporte bocadillos. 7 compartimentos
Plateau à sandwichs. 7 compartiments

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P41003	44 x 10,8 x 6,5	1

TABLESERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE



15.2 Tin plates display

Llaunas presentación

Plateaux inox présentation

P296415 Stainless steel tray with handles

Llauna inox con asas

Plaque inox avec anses

SS Stainless steel



P296415

P296515



P296615



P296715

REF	Base cm	Total W x D x H cm	
P296415	22 x 14	25,5 x 14 x 1,5	1
P296430	22 x 14	25,5 x 14 x 3	1
P296515	26,5 x 23	30 x 23 x 1,5	1
P296530	26,5 x 23	30 x 23 x 3	1
P296615	32 x 24	35,5 x 24 x 1,5	1
P296630	32 x 24	35,5 x 24 x 3	1
P296715	32 x 18	35,5 x 18 x 1,5	1
P296730	32 x 18	35,5 x 18 x 3	1

P926300 Cork base

Base de corcho

Base en liège

Ck Cork

dishwasher



REF	W x D x H cm	Suitable for *Compatible con* Adaptable pour	
P926300	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1
P926400	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1
P926500	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1
P926600	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1



IDEA!

Ideal for table top service

Ideal para servir en mesa

Idéal pour service de table

TABLESERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

P29680 Stainless steel presentation spatula

Pala presentación en inox

Pelle de présentation en inox

SS Stainless steel



REF	Base cm	Total W x D x H cm	
P29680	23 x 16	38,6 x 16 x 11,5	1

P2965001 Triangular tray

Llauna triangular

Plaque triangulaire

SS Stainless steel



REF	W x D x H cm	
P2965001	29 x 29 x 1,5	1

P29610 Sheet pan with wooden tray with handle

Llauna bandeja presentación rectangular con mango

Plateau de présentation avec manche

SS Stainless steel Wo Wood



REF	Llauna W x D x H cm	Total W x D x H cm	
P29610	22 x 14 x 2	34 x 18 x 3	6

P29600 Sheet pan with wooden tray

Llauna bandeja presentación rectangular

Plateau de présentation

SS Stainless steel Wo Wood



REF	Llauna W x D x H cm	Total cm	
P29600	29,5 x 19,5 x 2	33 x 23 x 3	6

P1950 1/1 GN sheet pan

Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación

Plateau GN 1/1 de présentation

SS Stainless steel Wo Wood GN 1/1



REF	Llauna W x D x H cm	Total L cm	
P195000	48 x 32 x 2	52,5	6

P296 Round sheet pan with wooden tray

Llauna bandeja presentación redonda

Plateau rond de présentation

SS Stainless steel Wo Wood



IDEA!

Ideal for table top service

Ideal para servir en mesa

Idéal pour service de table

REF	Llauna Ø cm	Llauna H cm	Total L cm	Total H cm	
P29620	20	4,5	31	5,5	6
P29630	26	4,5	37	5,5	6

TABLESERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE



15.2 Slates

Pizarras
Ardoises

Sl Slate

Wo Wood

dishwasher

Natural, elegant and exclusive presentation of cold or hot plates.

Presentación natural, elegante y exclusiva de platos fríos o calientes.

Présentation naturelle, élégante et exclusive de plats froids ou chauds.

P28600 Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois



REF	W x D x H cm	
P28600	33 x 23 x 1,5	1

P28610 Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois



REF	W x D x H cm	L cm	
P28610	26 x 18 x 1,5	34	1

P28620 Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P28620	21,0	31	1,5	1
P28621	26,5	37	1,5	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 92**

Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



P28202 Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation

BEST SELLER



REF	cm	
P28202	20 x 20	24
P28252	25 x 25	16
P28303	30 x 30	12
P28302	30 x 20	16
P28403	40 x 30	10



P28501 Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation

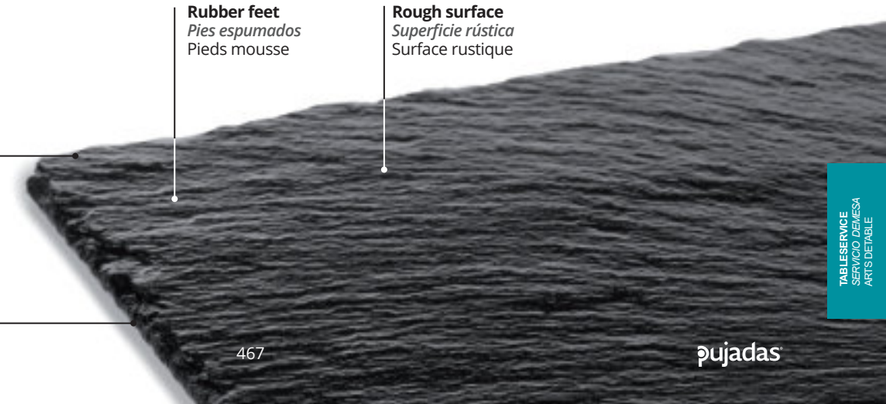


REF	cm	
P28501	25 x 25	1
P28502	30 x 30	1
P28503	30 x 20	1
P28504	40 x 30	1

P28505 Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation



REF	Ø cm	
P28505	20	1
P28506	30	1



15.2 Natural bamboo

Bambú natural
Bambou naturel

Ba Bamboo

NATURAL FIBERS

Natural bamboo presentation range for the most demandinng hotels and restaurants.

Gama presentación bambú natural para los más exigentes.

Gamme de présentation bambou naturel plus exigeants.



P10051 Bamboo sushi board
Tabla bambú presentación sushi
Planche bamboú présentation sushi



REF	W x D x H cm	
P100511	24 x 15 x 3	24
P100512	27 x 18 x 3	24

P10052 Curved bamboo sushi board
Tabla curvada bambú sushi
Planche incurvée bambou présentation sushi



REF	W x D x H cm	
P100520	21 x 12 x 2,5	36
P100521	24 x 15 x 3	24
P100522	27 x 18 x 3	24

P10060 Sushi boat presentation
Barco presentación sushi
Bateau présentation sushi



REF	W x D x H cm	
P100600	50 x 20 x 31	6
P100601	70 x 25,5 x 45	8

Ba Bamboo

P10054 Round bamboo steamer
Vaporera bambú redonda
Cuit vapeur bambou rond



Without lid
Sin tapa
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	
P100540	10	4,0	50
P100541	13	5,0	224
P100542	15	5,0	144
P100543	21	5,0	72
P100544	27	5,5	44

P10055 Round steamer lid
Tapa vaporera redonda
Couvercle cuit vapeur rond



REF	Ø cm	H cm	
P100550	10	3,0	500
P100551	13	3,5	272
P100552	15	3,5	204
P100553	21	4,0	102
P100554	27	4,0	60

P10053 Sushi rectangular tray
Bandeja rectangular presentación sushi
Plateau rectangulaire présentation sushi



REF	W x D x H cm	
P100530	33 x 22,5 x 8	6
P100531	42 x 32 x 8,5	6

P10057 Bamboo tong
Pinza bambú
Pince bambou



REF	L cm	
P100570	20,0	780
P100571	25,5	504
P100572	30,0	444

TABLESERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE



15.2 Basketsand breadbaskets

Paneras y cestas
Paniers et corbeilles

Mt Metal

P876001 Metal cone basket

Cesta cono metal
Panier métal cône

NEW!

Mt Metal



REF	cm	H cm	
P876001	13 x 13	18	1

P876002 Metal cone basket 1 ramekin

Cesta cono metal 1 ramekin
Panier métal cône 1 ramequin

NEW!

Mt Metal

Ramekin not included
Ramekin no incluido
Ramequin non inclus



Ramekin compatible
Compatible con ramekin
Compatible ramequin
P41007, P41013, P41014, P41016, P41017, P41019 y P41020

REF	cm	H cm	
P876002	19 x 13	18	1

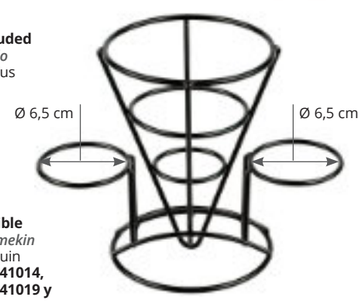
P876003 Metal cone basket 2 ramekins

Cesta cono metal 2 ramekines
Panier métal cône 2 ramequins

NEW!

Mt Metal

Ramekin not included
Ramekin no incluido
Ramequin non inclus



Ramekin compatible
Compatible con ramekin
Compatible ramequin
P41007, P41013, P41014, P41016, P41017, P41019 y P41020

REF	cm	H cm	
P876003	25 x 13	18	

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 479**

Ramekins
Ramekins
Ramequins



P591001 Round metal basket

Cesta metal redonda
Panier métal rond

NEW!

Mt Metal



REF	Ø cm	H cm	
P591001	26,5	5	1

P591002 Oval metal basket

Cesta metal ovalada
Panier métal ovale

NEW!

Mt Metal



REF	W x D x H cm	
P591002	22,5 x 15 x 4,5	1

P591003 Rectangular metal basket

Cesta metal rectangular
Panier métal rectangulaire

NEW!

Mt Metal



REF	W x D x H cm	
P591003	23 x 10 x 4,5	1

P591004 Rectangular metal basket

Cesta metal rectangular
Panier métal rectangulaire

NEW!

Mt Metal



REF	W x D x H cm	
P591004	23 x 17,5 x 4,5	1

P591005 Round metal basket

Cesta metal redonda
Panier métal rond

NEW!

Mt Metal



REF	Ø cm	H cm	
P591005	20,5	13	1





Basketsand breadbaskets 15.2

Paneras y cestas

Paniers et corbeilles

P100816 Brown bread basket

Cesta pan marrón

Corbeille à pain marron

Washable
Se puede lavar
Peuvent se laver



P100807

REF	W x D x H cm	
P100816	13,0 x 13,0 x 15	12
P100807	17,5 x 17,5 x 15	12
P100836	26,5 x 26,5 x 12	12

P100808 Grey bread basket

Cesta pan gris

Corbeille à pain gris

BEST SELLER

Washable
Se puede lavar
Peuvent se laver



P100808

P100838

REF	W x D x H cm	
P100808	13,0 x 13,0 x 15	12
P100827	17,5 x 17,5 x 15	12
P100838	26,5 x 26,5 x 12	12

P100817 Black bread basket

Cesta pan negra

Corbeille à pain noir

Washable
Se puede lavar
Peuvent se laver



P100826

REF	W x D x H cm	
P100817	13,0 x 13,0 x 15	12
P100826	17,5 x 17,5 x 15	12
P100837	26,5 x 26,5 x 12	12

PP Polypropylene

P100740 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain


P100740

REF	W x D x H cm	
P100740	29 x 29 x 47,5	12

P100741 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain


P100741


P100742

REF	W x D x H cm	
P100741	36 x 30 x 21 / 39	6
P100742	Ø 29 x 21 / 39	6

P10074 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain


P100780

REF	Ø cm	H cm	
P100780	35	35	12

P10075 Slated bread basket
Cesta redonda inclinada
Corbeille ronde inclinée



REF		Ø cm	H cm	
P100754		36	10 / 20	6
P100755		40	13 / 23	6

P10076 Slated rectangular basket
Cesta rectangular inclinada
Corbeille rectangulaire inclinée



REF	W x D x H cm	
P100760	40 x 28 x 6 / 10	12
P100761	58 x 38 x 8 / 12	6

P10077 Two compartment rectangular basket
Cesta rectangular dos compartimentos
Corbeille rectangulaire deux compartiments



REF	W x D x H cm	
P100770	49 x 31 x 10 / 14,3	6

PP Polypropylene

P10079 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



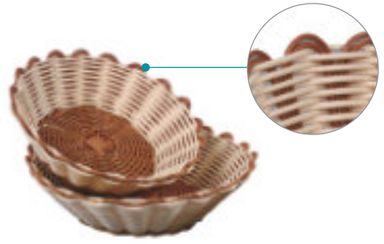
REF	Ø cm	H cm	
P100792	24	5,5	60

P10080 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde


P100804
P100803
P100805

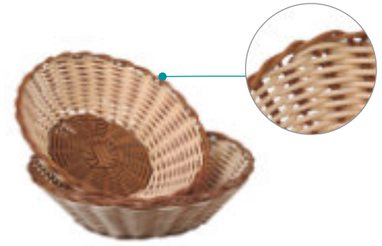
REF		Ø cm	H cm	
P100803		18	6,0	48
P100804		23	6,0	48
P100805		25	6,0	48

P10081 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF		Ø cm	H cm	
P100813		18,5	6,0	84
P100814		23	6,0	84

P10082 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF		Ø cm	H cm	
P100820		18,5	6,0	84
P100821		23	6,0	84

P10090 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
P100900	30 x 23,5 x 7,5	36

PP Polypropylene

P10084 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100840	21,5 x 18 x 8	84
P100841	26 x 20 x 7,5	48

P10085 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100851	40 x 28,5 x 7	24

P10086 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100860	37 x 27 x 7	24
P100861	46 x 34 x 7	24
P100862	46 x 34 x 12	12

P10087 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P100871	42 x 30 x 7	24

P10088 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
P100880	18 x 12 x 6,5	60
P100881	23,5 x 15 x 7	60
P100882	28 x 14,5 x 7,5	36

P10089 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
P100890	19 x 13 x 7	48
P100891	25 x 15 x 8	60
P100892	29 x 19 x 10	60

PP Polypropylene

P10093 Cutlery dispenser
Cesta para cubiertos
Corbeille à couverts



REF	W x D x H cm	
P100931	30 x 11 x 7	96
P100932	30 x 11 x 7	96

P10094 Cutlery dispenser
Cesta para cubiertos
Corbeille à couverts



REF	Ø cm	H cm	
P100940	13	14	36

P10095 Rectangular buffet basket
Cesta buffet rectangular
Corbeille rectangulaire buffet

PE Polyethylene PC Polycarbonate

GN 1/1



*** Lid**
Tapa
Couvercle

REF		cm	Total H cm	Base H cm	
P100950		53 x 31,5	26,0	8,5	12
P100951		53 x 31,5	26,0	8,5	12
P100955*					6

P10096 Round buffet basket
Cesta buffet redonda
Corbeille ronde buffet

PE Polyethylene PC Polycarbonate



*** Lid**
Tapa
Couvercle

REF	Ø cm	H cm	
P100960	40	30	24
P100965*			6

15.2 Place mats

Manteles individuales
Sets de table

PVC

Place mats made of PVC + polyester. To clean please use a damp sponge or cloth.

Manteles individuales fabricados en PVC + poliester. Para su limpieza se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.

Sets de table fabriqués en PVC + polyester. Nettoyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon humide.

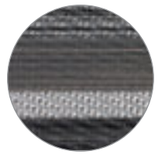
P92605 DECO place mats

Manteles individuales DECO
Sets de table DECO

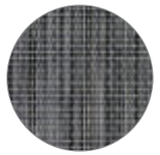
PVC

REF	cm	
P926051	45 x 30	20
P926052	45 x 30	20
P926053	45 x 30	20

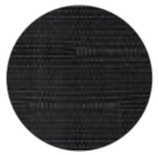
PACK 6 u.



Brown&Black Lines
Líneas marrones-negras
Lignes marrons et noirs
P926051



Brown&Black
Marrón-negro
Marron et noir
P926052



Black
Negro
Noir
P926053

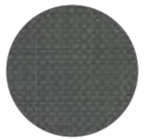
P9260 Place mat fine band

Mantel individual trama fina
Set de table maille fine

REF	cm	
P926006	45 x 30	20
P926007	45 x 30	20
P926008	45 x 30	20
P926009	45 x 30	20



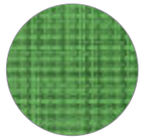
Brown
Marrón
Marron
P926006



Coffee
Café
Café
P926007



Black&White
Negro-Blanco
Noir et blanc
P926008



Green
Verde
Vert
P926009

P926 Place mat wide band

Mantel individual trama gruesa
Set de table maille épaisse

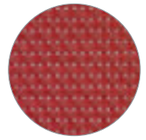
REF	cm	
P926002	45 x 30	20
P926003	45 x 30	20
P926004	45 x 30	20
P926005	45 x 30	20
P926010	45 x 30	20
P926011	45 x 30	20
P926012	45 x 30	20



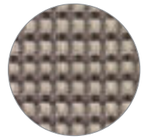
Orange
Naranja
P926002



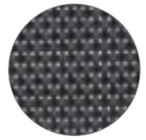
Brown&Silver
Marrón-Plata
Marron et Argent
P926010



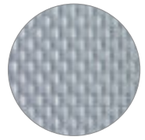
Burgundy
Burdeos
Bordeuaux
P926003



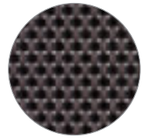
Brown&Gold
Marrón-Dorado
Marron et Doré
P926011



Black
Negro
Noir
P926004



Silver
Plateado
Argent
P926012



Brown&Black
Marrón-Negro
Marron et noir
P926005



Flared sauce cups 15.3

Salseras
Saucières

P4100 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas
Récipient pour sauces

SS Stainless steel

NEW!



PACK 12 u.

REF	Ø cm	H cm	ml	
P41005	6,2	2,75	45	12
P41006	5,8	4,50	75	12
P41007	7,4	5,20	135	12

P4101 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas
Récipient pour sauces

PET

NEW!



PACK 12 u.

REF		Ø cm	H cm	ml	
P41012	white	6,0	3,5	45	12
P41013	*blanco*	7,0	3,5	60	12
P41014	blanc	7,5	4,0	90	12
P41015	black	6,0	3,5	45	12
P41016	*negro*	7,0	3,5	60	12
P41017	noir	7,5	4,0	90	12
P41018	transparent	6,0	3,5	45	12
P41019	*transparente*	7,0	3,5	60	12
P41020	transparent	7,5	4,0	90	12

P623 Snack bowl set or sauce bowl set

Portasalados o portasalsas
Ensemble bols pour snacks ou sauces

SS Stainless steel



REF	UNI.	Ø cm/U	ml/U	
P623003	3	9	200	25

P333 Gravy boat

Salsera
Saucière

SS Stainless steel



REF	L	
P333010	0,10	72
P333020	0,20	36
P333035	0,35	24



15.3 Table accessories

Complementos de mesa
Accessoires de table

P638003 Table caddy. 3 Compartments

Caddy de mesa. 3 Compartimentos
Caddy de table. 3 compartiments

Galvanised steel
Acero galvanizado
Acier galvanisé

Wooden handle
Asa de madera
Manche en bois

dishwasher

NEW!



REF	W x D x H cm	
P638003	26 x 10 x 12	6

P638004 Table caddy. 4 Compartments

Caddy de mesa. 4 Compartimentos
Caddy de table. 4 compartiments

Galvanised steel
Acero galvanizado
Acier galvanisé

Wooden handle
Asa de madera
Manche en bois

dishwasher

NEW!



REF	W x D x H cm	
P638004	26 x 18 x 12	6

P96700 Pepper mill-salt mill. Wooden

Molinillos pimienta y sal. Madera
Moulins à poivre et sel. Bois

Wo Wood



REF	H cm	
P967007	12,5	1
P967008	15,0	1
P967009	19,5	1

P967 Pepper mill-salt mill. Acrylic

Molinillos pimienta y sal. Acrílico
Moulins à poivre et sel. Acrylique

Ac Acrylic



A
Pepper
Pimienta
Poivre

B
Salt
Sal
Sel

	REF	Type / *Tipo*	H cm	
A	**P967001**	A	15,5	48
A	**P967002**	A	20,0	48
A	**P967003**	A	23,0	48
B	**P967004**	B	15,5	48
B	**P967005**	B	20,0	48
B	**P967006**	B	23,0	48

P630 Number card holder

Soporte para número "banquete"
Support numéro "banquet"

SS Stainless steel

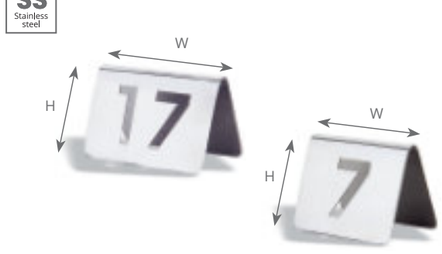


REF	H cm	
P630010	10	50
P630020	20	50
P630030	30	50
P630040	40	50

P632 Table number

Número de mesa
Numéro de table

SS Stainless steel



N. 1 - N. 30
**** number with 2 digits.**
*** número de 2 dígitos.*
** numero de 2 chiffres.

*** number with 1 digit.**
** número de 1 dígito.*
* numero d'un seul chiffre.

REF	W x H cm	
P63200 + NUM*	6,4 x 5,6	1
P6320 + NUM**	7,6 x 5,6	1

P633 "Reserved" table sign

Placa "Reservado"
Plaque "reserve"

SS Stainless steel



REF	Text	W x H cm	
P633000	RESERVADO	10 x 5	300
P633002	RESERVED	10 x 5	200
P633003	RESERVE	10 x 5	310

P634 "Non-smoking" sign

Placa "Prohibido fumar"
Plaque "Défense de fumer"

SS Stainless steel



REF	W x H cm	
P634000	7,6 x 5,6	100

P969 Stand for tray
Soporte elevador
Support pour plateau

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P969000	25 / 20	19,0	12

P9681 Skewer
Pincho
Brochette

SS Stainless steel



Price 12 units box.
Precio caja 12 unidades.
Prix colis 12 unités.

REF	L cm	
P968125	25	1
P968130	30	1
P968135	35	1

P968 Carry-skewers
Porta pinchos
Porte-brochettes

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P968000	22	46	1

P874 Bill spike
Pinchanotas
Epingle porte-tickets

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P874000	9	22	50

P8621 Non slip oval serving tray
Bandeja oval antideslizante
Plateau antidérapant forme ovale



Black color
Color negro
Couleur noir

REF	cm	
P862100	68 x 56	6

P863 Large tray holder
Soporte para bandejas de gran tamaño
Support pour grands plateaux

SS Stainless steel



Serving tray not included.
No icluye bandeja.
Plateau non inclus.

REF	W x D x H cm	
P863000	47 x 47 x 76,5	6

SS Stainless steel

P650 St/Steel table-tidy
Papelera sobremesa acero inox
Receptacle à déchets de table



REF	Ø cm	H cm	
P650000	12	21	36

P357 Napkin holder
Servilletero
Porte-serviettes



REF	H x W x D cm	
P357000	13 x 9,8 x 10	72

P638 Water ashtray
Cenicero de agua
Cendrier à eau



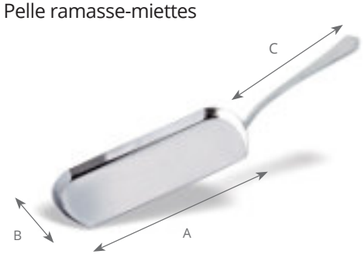
REF	Ø cm	H cm	
P638000	11	5,5	100

P639 Deep ashtray
Cenicero hondo
Cendrier profond



REF	H x W x D cm	
P639000	2,5 x 12,5 x 12,5	200

P625 Table crumber
Pala recogemigas
Pelle ramasse-miettes



REF	A x B x C cm	
P625000	18 x 7 x 12,5	144

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 383**

Melamine
Melamina
Mélamine



15.3 Menu holders

Portamenús
Porte-menus

- **Made of PVC.**
- **Pockets on each back cover.**
- **For DIN A4 and DIN A5 sheets.**

- *Fabricado en PVC.*
- *Bolsillos en contratapa interior.*
- *Para hojas DIN A4 y DIN A5.*

- Fabriqué en PVC.
- Poches avec couverture intérieure.
- Pour feuilles DIN A4 et DIN A5.

P2004 Elegance menu holder
Portamenús Elegance
Porte-Menus Elegance

PVC



Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.

Para 10 pàginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.

Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.

REF	cm	Colour / *Color*	
P20041	33 x 24	**Burdeos /** *Burgundy /* Bordeaux	1
P20042	33 x 24	**Negro /** *Black /* Noir	1

P20050 Elegance Bill holder
Porta blocs Elegance
Porte-addition Elegance

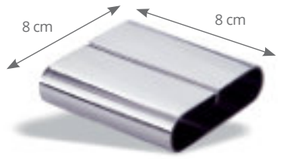
PVC



REF	cm	Colour / *Color*	
P20050	23 x 13	**Negro /** *Black /* Noir	72

P636 Menu holder
Portamenús
Porte-menu de table

SS Stainless steel



REF	H cm	
P636000	2	200

P637 Bill holder
P6371 *Platillo cambio*
Porte-addition

SS Stainless steel



REF	cm	
P637000	15,5 x 11	200
P637100	21,5 x 12,5	120

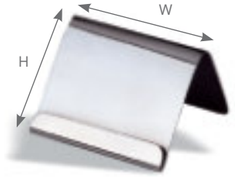
P20066 Bill Holder
Porta facturas
Porte-addition



REF	W x H cm	Colour / *Color*	
P20066	24,5 x 17	**Negro /** *Black /* Noir	1
P20069	20 x 13,5	**Negro /** *Black /* Noir	1

P635 Card holder
Portatarjetas
Porte-cartes

SS Stainless steel



REF	W x H cm	
P635000	6,2 x 5,2	500

Plate Covers
Tapas para platos
Couvercles à assiette

Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.

Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.

Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.



62300 Stainless Steel Plate Covers
Tapas Acero inoxidable para platos
Inox couvercles à assiette

SS Stainless steel

Stackable
Apilable
Empilable

Satin-finish keeps covers looking better longer
El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas
Fini satin pour un attrait durable

REF	For / *Para* / Pour Ø cm	H cm		
62300	22,9 - 23,2	5,9	12	
62301	23,3 - 23,5	5,9	12	NEW
62303	24,0 - 24,1	5,9	12	
62305	24,6 - 24,8	5,9	12	NEW
62309	25,9 - 26,0	5,9	12	NEW
62311	26,5 - 26,7	5,9	12	NEW
62312	26,8 - 27,0	5,9	12	
62313	27,1 - 27,3	5,9	12	
62314	27,5 - 27,6	5,9	12	NEW
62315	27,8 - 27,9	5,9	12	
62318	28,1 - 28,3	5,9	12	
62321	29,1 - 29,2	5,9	12	
62322	29,4 - 29,5	7,1	12	NEW
62323	29,7 - 29,8	7,1	12	NEW
62325	30,3 - 30,5	7,1	12	NEW
62326	30,6 - 30,8	5,9	12	
62327	31,0 - 31,11	7,1	12	NEW
62328	31,3 - 31,4	7,1	12	NEW

918 Plastic Plate Covers
Tapa plástico para platos
Plastique couvercles à assiette

PC Polycarbonate

+ 93°C

Stackable
Apilable
Empilable

Clear
Transparente
Transparent

Dishwasher
Lavavajillas
Lave-vaisselle



REF	For / *Para* / Pour Ø cm	H cm		
918-13	21,6 - 23,2	6,7	12	
1078-13	26,7 - 27,0	7,0	12	
1100-13	28	7,2	12	NEW
1200-13	30,50	7,2	12	NEW

Ask about other available sizes
Consultar otras medidas disponibles
Consulter autres dimensions disponibles

16 Bar& coffee

Bar y cafetería

Bar et cafétéria



16.1 BEVERAGE TROLLEY 488

CARRO BEBIDAS/ CHARIOT BOISSONS

Cocktailtrolley/*Carro cocktail* / Chariot cocktail 488

Liquortrolley/ *Carro licor* / Chariot à liqueurs 490

16.2 BAR 491

Wine Buckets/ *Cubiteras* / *Seauxà champagne* 491

Cocktail Service/ *Cocteleria* / Cocktail 496

Bar Mats / *Alfombras para bar* / Tapis de bar 498

Condiment Dispensers/ *Dispensador de condimentos* Distributeurde condiments 499

Wine Complements / *Complementos de vino* / Accessoiresde vin 500

Trays / *Bandejas* / Plateaux 501

16.3 TEA & COFFEESERVICE 502

TÉ Y CAFETERÍA / THÉ ET CAFÉTÉRIA

Planet 502

Cosmos 504

Atlantis 504

Tea Pots/ *Teteras* / Théières 505

16.4 BEVERAGESERVICE 506

SERVICIO DE BEBIDAS / SERVICE À BOISSONS

Servers/ *Servidores* / Verseuses 506

Pitchers/ *Jarras* / Pichets 508

16.5 LIDSAVERSAND CUPDISPENSERS 510

DISPENSADORESDE TAPAS Y VASOS

DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS

16.1 Cocktail trolley

Carro cocktail / Chariot cocktail

Trolley with an innovative and versatile design, with multiple storage spaces and a large work area.

Carro de diseño innovador y versátil, con múltiples espacios de almacenaje y una ámplia zona de trabajo.

Chariot au design innovant et polyvalent, avec de multiples espaces de rangement et un grand espace de travail.

NEW!

Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.

Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.



It can be customized with a logo.
Se puede personalizar con logo.
Personnalisable avec logo.



2 speed rails

Elements of the work area in stainless steel.
Elementos del área de trabajo en acero inoxidable.
Éléments de la zone de travail en acier inoxydable.

Solid anti-humidity board with oak finish.
Tablero macizo antihumedad acabado roble.
Panneau massif anti-humidité finition chêne.

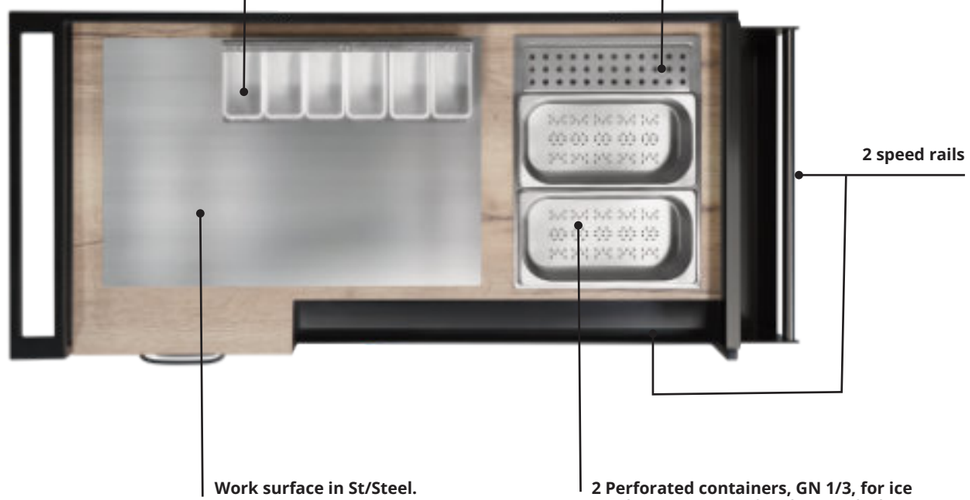
Drawer with metal runners
Cajón con guias metálicas
Tiroir avec guides métalliques



Revolving casters, two with brakes
Ruedas giratorias, dos con frenos
Roues giratoires, deux avec freins

5 rails for hanging glasses
5 raíles para colgar copas
5 rails pour suspendre les verres

Elements included:
Elementos incluidos:
Éléments inclus :



Container with 6 compartments for condiments.
Caja de 6 compartimenos para condimentos.
Boîte 6 compartiments pour condiments.

Area for emptying liquids
Zona de vaciado de líquidos
Zone d'écoulement de liquides

2 speed rails

Work surface in St/Steel.
Superfície de trabajo en acero inoxidable.
Surface de travail en acier inoxydable.

2 Perforated containers, GN 1/3, for ice
2 Cubetas GN 1/3 perforadas para hielo
2 Bacs GN 1/3 perforés pour glace

P90910 Cocktail trolley with stainless steel work module

Carro cocltail con área de trabajo
Chariot à cocktails avec zone de travail



REF	W x D x H cm	
P90910	132,5 x 63 x 98,5	1

P90911 Hanging bottle rack

Botellero colgante
Porte-bouteilles suspendu



Maximum 3 per trolley
Máximo 3 por carro.
Maximum 3 par chariot.

REF	W x D x H cm	
P90911	59,5 x 12 x 23,5	1



16.1 Liquor trolley

Carro licor

Chariot à liqueurs

NEW!

Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.

Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.

REF	W x D x H cm	
P90930	91,5 x 63 x 98	1



P972 Champagne bucket

Cubo champán

Seau à champagne

SS Stainless steel

dishwasher

NEW!



REF	Ø cm	H cm	Colour / *Color*	
P972201	21	20	**Gold** / *oro* / or	1
P972202	21	20	**Black** / *negro* / noir	1
P972203	21	20	**Copper** / *cobre* / cuivre	1

P976 Hammered champagne bucket with handles

Cubo champán hammered con asas

Seau à champagne martelé avec poignées

SS Stainless steel

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
P976210	21	20	1

Wine Buckets 16.2

Cubiteras

Seauxà champagne



Sophistication and durability

Sofisticación y durabilidad

Sophistication et durabilité

Elevate the presentation of your drinks. Add a touch of sophistication with these ice buckets made from stainless steel, painted in stylish colours on the outside.

Eleva la presentación de tus bebidas. Añade un toque de sofisticación con estas cubiteras realizadas en acero inoxidable y pintadas en elegantes colores por la parte exterior.

Sublimez la présentation de vos boissons. Apportez une note de sophistication aux seaux à glace en acier inoxydable avec revêtements extérieurs élégants.

47620 Champagne bucket with fixed handles

Cubo champán con asas fijas

Seau à champagne à poignées fixes

SS Stainless steel

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
47620	21	19,7	1

16.2 Wine Buckets

Cubiteras
Seauxà champagne

SS Stainless steel

P311F71 Conical champagne bucket with rings
Cubo champán cónico con anillas
Seau à champagne conique à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P311071	20	19,5	1

P311F2 Champagne bucket with fixed handles
Cubo champán con asas fijas
Seau à champagne à poignées fixes



REF	Ø cm	H cm	
P311002	18	19	1

P311F6 Champagne bucket with rings
Cubo champán con anillas
Seau à champagne à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P311006	18	19	1

P326 Champagne bucket two bottles
Cubo champán dos botellas
Seau à champagne deux bouteilles



REF	Ø cm	H cm	
P326000	25	22	1

P9762 Conical champagne bucket with handles
Cubo champán cónico con asas
Seau à champagne conique avec poignées



REF	Ø cm	H cm	
P976200	21	20	24

P9763 Conical champagne bucket with rings
Cubo champán cónico con anillas
Seau à champagne conique à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P976300	19	19	24

SS Stainless steel

P312 Ice bucket with separative disk
Cubo para hielo con disco separador
Seau à glaçons avec disque de séparation



REF	Ø cm	H cm	
P312000	11	13	50

P974 Double wall insulated cooler
Enfriador isotérmico doble pared
Rafraîchisseur isotherme double paroi



REF	Ø cm	H cm	
P974000	10,5	20	24

P310 Ice cube bowl
Cubitera tipo ensaladera
Vasque



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P310000	40	24,5	13	1

P327 Ice cube bowl
Cubitera tipo ensaladera
Vasque



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P327000	35	25	10	1

P3110 St/Steel bucket-holder stand
Pie portacubos acero inox
Pied porte-seau

*** Suitable for references**
Compatible con los modelos
Compatible avec les réferences
P311.F2, P311.F6, P311.F71

**** For 2 bottles bucket**
Para cubitera 2 botellas
Pour seau à champagne
2 bouteilles



REF	Ø cm	H cm	
P311004*	18	67,5	1
P311020**	22	69,0	1

47611 St/Steel bucket-holder stand
Pie portacubos acero inox
Pied porte-seau

NEW!



REF	Ø cm	H cm	
47611	19,5	60	1

16.2 Wine Buckets

Cubiteras
Seauxà champagne



dishwasher

P988400 Plastic champagne bucket

Cubitera de plástico
Seau à champagne

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	
P988400	21	21,5	6

P988500 Bi-color plastic champagne bucket

Cubitera bicolor plástico
Seau à champagne bicolore

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	
P988500	19	21	1

P988600 Oval plastic champagne bucket

Cubitera ovalada plástico
Seau à champagne ovale

Pl Plastic



REF	W x D x H cm	
P988600	32,5 x 23,5 x 22	1

P988700 Plastic champagne bucket

Cubitera de plástico
Seau à champagne

Pl Plastic



REF	Ø cm	H cm	
P988700	19,5	21	1

P988900 Oval plastic champagne bucket

Cubitera ovalada plástico
Seau à champagne ovale

Pl Plastic



REF	W x D x H cm	
P988900	44,5 x 41,5 x 25	1

P9881 Conical acrylic champagne bucket

Cubitera cónica acrílica
Seau à champagne conique

Ac Acrylic



REF	Ø cm	H cm	
P988100	20	18,5	12

P9882 Oval acrylic champagne bucket

Cubitera ovalada acrílica
Seau à champagne ovale

Ac Acrylic

***3 BOTTLES**
**3 BOTELLAS*
*3 BOUTEILLES



REF	W x D x H cm	
P988200	27 x 20 x 20	12
P988300*	35 x 26 x 27	6

P990 Wine cooler

Manta enfriadora
Rafraichisseur

Reversible:
burgundy and silver

Reversible:
burdeos y plata

Réversible:
bordeaux et argenté



REF	cm	
P990000	35 x 18	55

P646 Champagne bucket holder

Soporte de mesa para cubo champán
Support de table pour seau à champagne

SS Stainless steel



Suitable with all champagne bucket but:
Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:
Compatible avec tous les modèles sauf :
ref. P326

REF	Ø cm	cm	
P646000	18	52 x 17	4



16.2 Cocktail Service

Cocteleria
Cocktail

P330 Shaker

Coctelera
Shaker

SS Stainless steel



REF	H cm	Lts	
P330035	18,0	0,35	72
P330050	20,5	0,50	72
P330070	23,5	0,70	48

46793 Bar shaker

Coctelera
Shaker

SS Stainless steel



Mirror-finished stainless steel. Reinforced bases
Acero inoxidable brillante. Bases reforzadas
Acier inoxydable ultra-brillant. Bases renforcées

REF	Ø cm	H cm	ml	
46793	9,2	17,8	900	12
46791	8,64	11,4	455	12

48070 Malt cup

NEW!

Vaso para malteado
Verre à milkshake

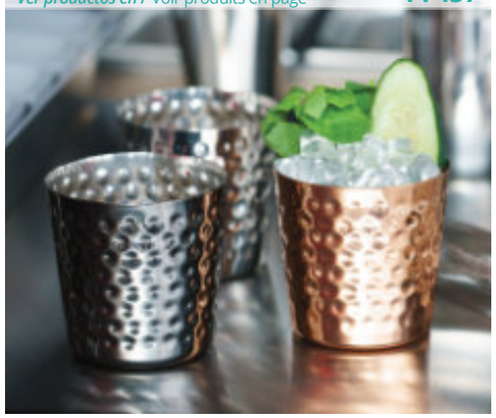
SS Stainless steel



Reinforced base. Ideal for malts, milkshakes, ice cream and more.
Bases reforzadas. Ideal para maltas, batidos, helados y más.
Bases renforcées. Idéal pour les malts, les milkshakes, la crème glacée et plus encore.

REF	Ø cm	H cm	ml	
48070	10,2	17,1	900	12

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 457



Cocktail Service 16.2

Cocteleria
Cocktail

SS Stainless steel

P388 Ice tong

Pinza hielo
Pince à glace



REF	L cm	
P388018	18,5	100

47104 Ice tong

Pinza hielo
Pince à glace



REF	L cm	
47104	15,9	12

46790 Bar scoop

Cuchara de bar
Pelle à bar

NEW!



Sturdy handle provides a comfortable, reliable grip.
El mango resistente proporciona un agarre cómodo y fiable.
La poignée robuste offre une prise en main confortable et fiable.

REF	
46790	24

P3181 Cocktail strainer

Colador gusanillo
Passoire à cocktail

Four prongs provide stability. Removable spring ensures easy and efficient cleaning
Las cuatro puntas ofrecen estabilidad. El resorte extraíble garantiza una limpieza fácil y eficiente.
Quatre broches assurent la stabilité. Le ressort amovible assure un nettoyage facile et efficace.



REF	Ø cm	W x D cm	
P318100	7,6	11,7 x 15	144

46787 Cocktail strainer

Colador para cócteles
Passoire à cocktail

NEW!

Four prongs provide stability. Removable spring ensures easy and efficient cleaning.
Las cuatro puntas ofrecen estabilidad. El resorte extraíble garantiza una limpieza fácil y eficiente.
Quatre broches assurent la stabilité. Le ressort amovible assure un nettoyage facile et efficace.



REF	W x D cm	
46787	11,5 x 15,7	12

P616 Lemon squeezer

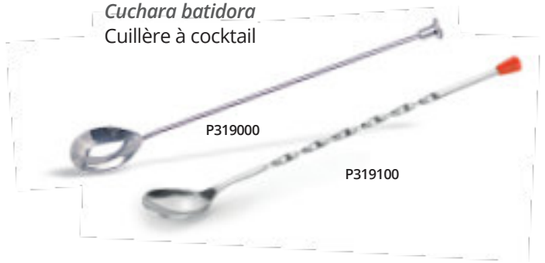
Exprime limones
Presse citron



REF	Ø cm	
P616000	17	144

P319 Cocktail spoon

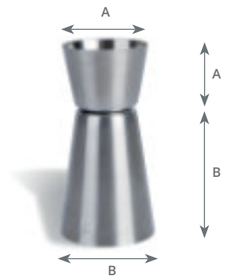
Cuchara batidora
Cuillère à cocktail



REF	L cm	
P319000	26,5	300
P319100	28,0	360

P399 Jigger

Dosificador licor
Mesure à cocktail



REF	Ø cm	H cm	ml	
P399000	A 3,7 B 4,1	A 2,8 B 5,7	25 50	200

16.2 Barmats

Alfombras para bar
Tapis de bar

P26100 Bar mat

Alfombra de bar para escurrido de copas
Tapis égouttoir pour verres



They can be connected with each other forming bigger surfaces
Se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande

REF	W x D x H cm	
P26100	30 x 30 x 1,20	1

2331 Service mat

Alfombra bar rectangular
Tapis de service



Flexible thermoplastic rubber
Caucho termoplástico flexible
Caoutchouc thermoplastique flexible

REF	W x D x H cm	
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	6

3616 Bar keep

Botella bar
Bouteille de bar

PI Plastic





Includes:
1 neck + 1 jar + 1 lid + 6 assorted colored spouts.

El juego incluye:
1 cuello + 1 jarra + 1 tapa + 6 picos estándar de diversos colores.

Le kit comprend:
1 goulot + 1 récipient + 1 couvercle
+ assortiment de 6 becs verseurs standard en couleurs.

REF	Lts	cm	
3616	0,47	25,7 x 9,20	12
3632	0,95	34,0 x 9,50	12
3648	1,40	38,1 x 16,5	6
3664	1,90	34,90 x 12,7	6
3628	3,80	43,2 x 14,0	6

Condiment dispensers 16.2

Dispensador de condimentos
Distributeur de condiments

4741-06 Condiment Bar Dispenser. Black

Caja condimentos negra
Boîte à condiments

PI Plastic NSF





REF	W x D x H cm	Lts	Compart.	
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

- **Not dishwasher safe.**
- **Transparent polycarbonate lid with automatic closure.**
- **The lid design increases the capacity and allows the item to be filled.**
- **Lids with holes allow utensils to be stored inside with the lid closed.**
- **Chiller plates are located on the bottom, keeping the condiments cool.**

- *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.*

- Pas adapté pour lave-vaisselle.
- Couvercle en polycarbonate transparent avec fermeture automatique.
- La conception du couvercle augmente la capacité et permet de remplir l'article.
- Les couvercles avec orifices permettent de garder l'ustensile à l'intérieur avec le couvercle fermé.
- Les plaques de refroidissement sont placées sur la partie inférieure, en conservant les condiments froids.

4747 Cooling plate for condiment holder

Placa enfriadora para caja condimentos
Plaque réfrigérante pour Boîte à condiments

PE Polyethylene



REF	W x D x H cm	
4747	13,2 x 11,4 x 2,9	6

P3994 Condiment holder

Caja condimentos
Condiments

SS Stainless steel PS Polystyrene



REF	W x D x H cm	L / Compart.	
P399400	30 x 14 x 8,5	0,45 x 4	12
P399500	38 x 14 x 8,5	0,45 x 5	12
P399600	45 x 14 x 8,5	0,45 x 6	12

P985 Bottle stopper
Tapón botella
Bouchon bouteille

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P985000	3	5,5	200

P983 Ring stop drop
Anillo anti-goteo
Stop gouttes

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	
P983000	4	2	1

46622 Bottle coaster
Base para botellas
Sous-bouteille

SS Stainless steel



NEW!

REF	Ø cm	
46622	15,6	24

P984 Double-lever corkscrew
Sacacorchos doble palanca
Tire-bouchon double levier

ZA Zinc Alloy



REF	cm	
P984100	17 x 6	144

46789 Waiter's corkscrew
Sacacorchos camarero
Tire-bouchon limonadier

SS Stainless steel



NEW!

REF	L cm	
46789	11,7	12

P9845 Wall-mounted corkscrew
Sacacorchos de pared
Tire-bouchon mural

ZA Zinc Alloy · Wo Wood



47602 Pulltap's™ Kellnermesser corkscrew
Sacacorchos camarero Pulltap's™
Tire-bouchon de serveur Pulltap's™

SS Stainless steel



PATENTED

Double lever
Palanca doble
Double levier

Five turn Teflon® coated forged steel. Internal cutting blade.
Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours. Lame coupante intérieure.

REF	Spirale / *Espiral* cm	L cm	
47602	5,1	11,7	10

REF	W x D x H cm	
P984500	8 x 26 x 32	6

P619 St/Steel round serving tray
Bandeja camarero en acero inox
Plateau limonadier en acier inox

SS Stainless steel

Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant



REF	Ø cm	
P619002	35	1
P619000	40	1

1474 Non-Skid Trays
Bandeja camarero antideslizante
Plateau de service antidérapant

Non-slip
Antideslizante
Antidérapant

Black
Negro
Noir



REF	Ø cm	
1474-0606	35,6	12
1476-0606	40,6	12

P956 Non slip serving tray
Bandeja camarero antideslizante
Plateau de service antidérapant

PP Polypropylene

Black and brown colour
Color Negro i marrón
Couleur noir et marron



REF		Ø cm	
P956035		35	12
P956040		40	12
P956135		35	12
P956140		40	12

1612 Anti-Skid Mat Tray Accessories
Mantel antideslizante
Tapis antidérapant

1612-06



1420-01

Black
Negro
Noir

REF	cm		
1612-06	41 x 31,8	12	
1420-01	Ø 31,8	12	NEW



P8920B White creamer
Lechera blanca
Crémière blanche



REF	Lts	
P892015B	0,15	1
P892035B	0,35	1
P892060B	0,60	1

P8920N Black creamer
Lechera negra
Crémière noire



REF	Lts	
P892015N	0,15	1
P892035N	0,35	1
P892060N	0,60	1

P8920R Red creamer
Lechera roja
Crémière rouge



REF	Lts	
P892015R	0,15	1
P892035R	0,35	1
P892060R	0,60	1

P890 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre



REF	Lts	
P890025	0,25	72
P890035	0,35	36
P890060	0,60	36

P891 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre

BEST SELLER



REF	Lts	
P891035	0,35	36
P891060	0,60	36
P891100	1,00	36

P892 Creamer
Lechera
Crémière



REF	Lts	
P892015	0,15	72
P892025	0,25	72
P892035	0,35	36
P892060	0,60	36
P892100	1,00	36
P892150	1,50	24
P892200	2,00	24

P893 Sugar bowl with lid
Azucarero con tapa
Sucrier avec couvercle



REF	Lts	
P893025	0,25	72
P893035	0,35	72

16.3 Cosmos

Atlantis

SS Stainless steel

P885 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre



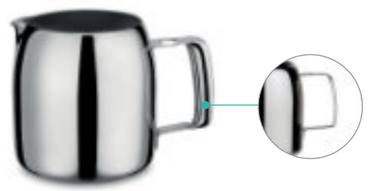
REF	Lts	
P885025	0,25	108
P885040	0,40	36
P885060	0,60	36

P886 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre



REF	Lts	
P886035	0,35	36

P887 Creamer
Lechera
Crémière



REF	Lts	
P887015*	0,15	72
P887025*	0,25	72
P887060	0,60	36
P887100	1,00	24

*** Special handle design for refs. P887015 and P887025 for a better handling.**
Diseño especial asas refs. P887015 y P887025 para facilitar el manejo.
Spécial design pour anses ref. P887015 et P887025 des améliorer la prise en main.

P880 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre



REF	Lts	
P880035	0,35	50
P880050	0,50	50

P881 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre



REF	Lts	
P881100	1,00	1

P882 Creamer
Lechera
Crémière



REF	Lts	
P882015	0,15	50
P882035	0,35	50
P882100	1,00	50



Tea pots 16.3
Teteras
Théières

P23003 "Japan" tea pot
Tetera "Japón"
Théière "Japon"

CI Cast Iron



Cast iron.
Hierro fundido.
Fonte en fer.

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.

With St/Steel filter.
Con filtro de acero inoxidable.
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm	Lts	
P23003	7,0	0,35	12
P23004	8,0	0,80	8

P23008 "Nipon" tea pot
Tetera "Nipon"
Théière "Nipon"

CI Cast Iron



Cast iron.
Hierro fundido.
Fonte en fer.

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.

With St/Steel filter.
Con filtro de acero inoxidable.
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm	Lts	
P23008	7,0	0,30	12
P23009	8,0	0,60	8

P23015 "Kenya" tea pot
Tetera "Kenya"
Théière "Kenya"

CI Cast Iron



Cast iron.
Hierro fundido.
Fonte en fer.

Enameled inside.
Esmaltado interior.
Intérieur émaillé.



With St/Steel filter.
Con filtro de acero inoxidable.
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm	Lts	
P23015	7,0	0,30	12

P896 Coffee maker - herbal tea jug
Jarra para infusiones
Pot à infusions

SS Stainless steel · Cr Crystal · +100ºC



To remove the glass it is necessary to unscrew.
Para sacar el cristal es necesario desatornillar.
Pour enlever le verre il est nécessaire de dévisser.

REF	Lts	
P896003	0,35	30
P896008	0,80	24

BAR& COFFEE
BAR Y CAFETERÍA
BAR ET CAFETERIA



16.4 Servers

Servidores

Verseuses

P894 Airpot thermo inox with feeder

Termo con dosificador

Verseuse à pompe

SS Stainless steel



Rotative base.
Base rotativa.
Fond rotatif.

Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	
P894003	3,00	6
P894004	4,00	6
P894005	5,00	6

P896 Airpot thermo inox with feeder

Termo inox con dosificador

Verseuse à pompe thermo inox

SS Stainless steel



Rotative base.
Base rotativa.
Fond rotatif.

Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	
P896001	1,9	1
P896002	3,0	1

P337 Luxe insulated coffee pot

Jarra termo luxe

Pichet isolant luxe

SS Stainless steel



Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

IDEA! **Ideal for dishwasher.**
Ideal para lavavajillas.
Ideal pour lave-vaiselle.

REF	Lts	
P337030	0,30	12
P337060	0,60	12
P337090	0,90	12
P337150	1,50	12
P337200	2,00	12

P895 Vacuum jug

Servidor termo

Verseuse thermo

BEST SELLER

SS Stainless steel



Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	
P895006	0,60	6
P895010	1,00	6
P895015	1,50	6
P895020	2,00	6

P898 Thermo jug

Jarra termo

Pichet isotherme

Pl Plastic · Cr Crystal · dishwasher



Inner side in glass
Interior en vidrio
Intérieur en veurre

REF	Colour / *Color*	Lts	
P898001		1	1
P898002		1	1

52172 Hot-N-Cold SWIRLSERVE®

Servidor termo Hot-N-Cold

Pichet isotherme Hot-N-Cold

ABS · PP Polypropylene · dishwasher · microwave



Looks like porcelain
Aspecto cerámico
Ressemble à la porcelaine

With orange, brown, and white tabs allow easy differentiation.
Con pestañas de color naranja, marrón o blanca que permiten diferenciar fácilmente.
Avec poussoirs orange, marron ou blanc pour une meilleure différenciation.

REF	Colour / *Color*	Lts	
52172		0,60	12
52162		0,60	12
52170		1,25	12
52160		1,25	12
52174		1,90	6
52164		1,90	6



16.4 Pitchers

Jarras

Pichets

Pitchers

Jarras

Pichets

46599 Server without lid

NEW!

Jarra bombada con retén

Pichet bombé avec retenu

SS Stainless steel



REF	Lts	
46599	1,8	1

P335 Server without lid

Jarra bombada con retén

Pichet bombé avec retenu

SS Stainless steel



REF	Lts	
P335002	1,8	20

P6464 Server

Jarra

Pichet

PC Polycarbonate



Tube for ice
Tubo para hielo
Tube pour les glaçons

IDEA!

Ideal for juices.
Ideal para zumos.
Idéal pour des jus.

REF	Lts	
P646400	1,9	6

P649 Carafe tritan

EXCLUSIVE

Jarra agua tritan

Carafe en tritan

Tr Tritan

100% BPA FREE



REF	Lts	
P649050	0,50	1
P649100	1,00	1

P6442 Server

EXCLUSIVE

Jarra

Pichet

100% BPA FREE

Made of SAN.
Fabricada en SAN.
Fabriquée en SAN.

+80°C



REF	Lts	
P644200	1,00	12
P644240	1,40	12
P644275	1,75	12

P646 Stackable polycarbonate server without lid

Jarra policarbonato apilable sin tapa

PC Polycarbonate

Pichet polycarbonate empilable sans couvercle



REF	Color / Colour	Lts	
P646100		1	24
P646103		1	24
P646105		1	24
P646200		2	24

P6463 Polypropylene lid for stackable Server

Tapa polipropileno para jarra apilable

PC Polycarbonate

Couvercle polypropylène pour pichet empilable

REF	Color / Colour	Lts	
P646300		1	24
P646310		1	24
P646301		2	12



Fits only on the stackable polycarbonate servers P646.
Sólo para jarra policarbonato apilable sin tapa P646.
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.



16.5 Lidsavers and cupdispensers

Dispensadores de tapas y vasos

Distributeur de couvercles et gobelets

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.**

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.*

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.

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.**

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.*

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.

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.**

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.*

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.







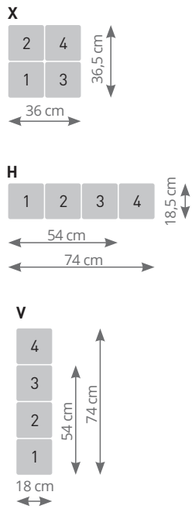
UP TO 30% COST SAVINGS

AHORRAR HASTA UN 30% DE LOS COSTES

ÉCONOMISEUR DE 30% DES COÛTS

Lidsaver™ 3

Assembly
Montaje
Montage



T1 (L)

Lids / *Tapas* / Couvercles
LS03 K / LS03 M

Model / *Modelo*	Code / *Código*
Berry™ DLTI310 Domed	AB
Berry™ DLTI310SS	AC
Berry™ DLTI402 Domed	AD
Berry™ DLTI402SS	AE
Berry™ DLTI408 Domed	AF
Berry™ DLTI408SS	AG
Dart® 16EL	AJ
Dart® 16LCDH	AK
Dart® 16RCL	AL
Dart® 16SL	AM
Dart® 20SL	AN
Dart® 20SLR	AO
Dart® 32SL	AP
Dart® 32SLR	AQ
Dixie® 9542	AR
Dixie® 955	JY
Dixie® TP9542	AS
Dixie® TP9550	JZ
International Paper LCRS 32	AT
International Paper LCTS 44	AU
Sweetheart® LGX12R	AY
Solo® 626	AZ
Solo® DL626	BB
Solo® DLR642	BC
Solo® LD16A	BD

T2 (C)

Cup dispenser
Dispensador vaso
Distributeur de gobelets

REF	Code / *Código*	Type / *Tipo*
INC-80	A	**Plastic /** *Plástico* Plastique
CADJ-3	D	**St/Steel /** *Inox*

T3 (S)

Straw dispenser
Dispensador de pajitas
Distributeur de pailles

REF	Code / *Código*
S1	S

T4 (P)

Condiment pocket
Apartado para condimentos
Casier à condiments

REF	Code / *Código*
P1	P



For other lid models, consult your dealer.
Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

LS03 K Lids and cups dispenser display

Mueble dispensador tapas y vasos

Meuble distributeur couvercles et gobelets

REF + TYPE + CODE — K4V-LLCC-AB-AD-A-A



REF	*Tipo* / Type	Code / *Código*
K1	L	T1
K2H	LL	T1 + T1
	LC	T1 + T2
K2V	LP	T1 + T4
	LLL	T1 + T1 + T1
K3H	LCC	T1 + T2 + T2
K3V	LCS	T1 + T2 + T3
	LCP	T1 + T2 + T4
	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
K4H	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
K4V	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2
	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
K4X	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2

LS03 M Vertical lids dispenser display

Mueble dispensador tapas vertical

Meuble distributeur couvercles vertical

REF + CODE — M2V-LL-AB-AE



REF	Code / *Código*	H cm
M1-L	+T1	18,5
M2V-LL	+T1 + T1	36,5
M3V-LLL	+T1 + T1 +T1	54,0
M4V-4L	+T1 + T1 +T1 +T1	74,0

KDS Lids and cups dispenser organizer display
Mueble dispensador tapas y vasos con organizador
Meuble distributeur couvercles et gobelets avec organisateur



REF	Code / *Código*	H cm	
K1LLDS	T1	42,5	1
K2VLCLDS	T1 + T2	60,5	1
K2VLLLDS	T1 + T1	60,5	1
K3VLCCLDS	T1 + T2 + T2	78,5	1

Lidsaver™ 3 MINI

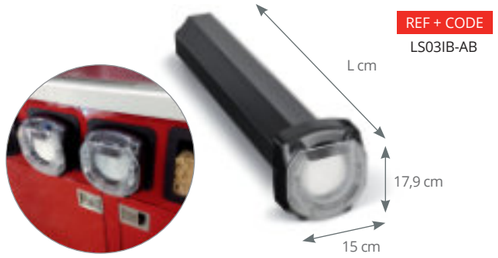
T5 (L)

Lids / *Tapas /* Couvercles
LS03 J / LS03 M

Type / *Tipo*	Code *Código*
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

For other lid models, consult your dealer.
Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

LS03 Lids In-counter dispenser
Dispensador encastrable tapas
Distributeur encastrable couvercles



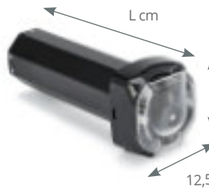
REF	Code *Código*	Positions *Posiciones* Positions	L cm	For / *Para* / Pour cm	
LS03IB	T1	H	58,5	8,3 - 9,5	1
LS03IVB	T1	V	58,5	8,3 - 9,5	1
LS03PB	T1	H	58,5	9,7 - 12,1	1
LS03PVB	T1	V	58,5	9,7 - 12,1	1
LS03IS18B	T1	H	45,5	8,3 - 9,5	1
LS03PS18B	T1	H	45,5	9,7 - 12,1	1

LS03 J Mini lid dispenser display
Mueble dispensador mini tapas
Meuble distributeur mini couvercles



REF	Type / *Tipo*	Code / *Código*	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

LS03 M Mini lid In-counter dispenser
Dispensador encastrable mini tapas
Distributeur encastrable mini couvercles



REF + CODE
LS03MS18B-M9

REF	Code / *Código*	Positions *Posiciones* Positions	L cm	
LS03MS18B	T5	H	45,5	1
LS03MVS18B	T5	V	45,5	1

For / *Para /* Pour : **4,4 - 8,3 cm**

RSCL Lids and cups dispenser
Dispensador vasos y tapas
Distributeur gobelets et couvercles





REF	L cm	Ø cm	For / *Para* / Pour cm	
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

INC / CADJ Cup dispenser
Dispensador vaso
Distributeur de gobelets



REF	L cm	Ø cm	For / *Para* / Pour cm	
INC-80	58,5	13,5	5,7 - 12,1	1
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

3825 Straw dispenser
Dispensador de pajitas
Distributeur de pailles

NEW!



REF	W x D x H cm	
3805-06	31 x 36,7 x 17,8	1
3820-28	32 x 14 x 18	1

G58807 Countertop dispenser
Dispensador de mostrador
Distributeur de comptoir

NEW!



4 adjustable cup dispenser
4 T-lid holder
1 straw holder

Dispensador ajustable de 4 tazas
Soporte para 4 tapas en T
1 portapajillas

4 distributeurs de gobelets réglables
4 porte-couvercle en T
1 porte-pailles

REF	W x D x H cm	
G58807	36,2 x 62,5 x 80,5	1

CTCL-4B Four-compartment countertop cup and lid organizer
Organizador de sobremesa de vasos y tapas con cuatro compartimentos
Présentoir de comptoir à quatre compartiments pour gobelets et couvercles



NEW!

REF	W x D x H cm	
CTCL-4B	15,4 x 57,2 x 53,3	1

4830-06 Three-tier self-serve dispenser
Dispensador autoservicio de tres niveles
Distributeur libre-service à trois niveaux



NEW!

REF	W x D x H cm	
4830-06	14,3 x 30 x 35	1

CTFWH-8B Eight compartment flatware organizer
Organizador de cubiertos de 8 compartimentos
Range-couverts à 8 compartiments



NEW!

REF	W x D x H cm	
CTFWH-8B	25,6 x 46 x 43,7	1

4842 Self-Serve dispenser system
Dispensador auto-servicio
Système distributeur libre-service



4842-01



4806-06

Ideal for flatware, tea, condiment packets, salt, pepper, and products with high-volume usage.
Ideal para cubiertos, te, condimentos, sal, pimienta y para todo tipo de productos de mucha rotación.
Idéal pour couverts, thé, condiments, sel, poivre et toute sorte de produits à usage intensif.

REF	Color / Colour	W x D x H cm		
4806-01		13 x 28,5 x 11	1	NEW
4806-06		13 x 28,5 x 11	1	
4842-01		14,3 x 40,6 x 35,2	1	NEW

CTNO Condiment dispensers
Dispensadores de condimentos
Distributeurs de condiments



CTNO-06

***Adjustable compartments**
Divisores ajustables
Compartiments réglables

REF	W x D x H cm	Capacity / *Capacidad* / Capacité	Napkin / *Servilletas* / Serviettes cm	
CTNO-06*	24,5 x 49,0 x 38,5	100	12,5 x 16,5 11,5-12,5 x 16,5	1

7512-06 Napkin holder
Servilletero
Porte-serviettes



7512-06



6512-06



6535-13

REF	W x D x H cm	Capacity / *Capacidad* / Capacité	Napkin / *Servilletas* / Serviettes cm	
7512-06	30,0 x 20,5 x 15,5	175		1
6535-13	24,0 x 49,5 x 19,6	500	12,5 x 16,5 13,5 x 16,5	1 NEW
6512-06	29,7 x 20,3 x 15,2	176		1 NEW

LDS Condiment dispensers
Dispensador de condimentos
Distributeur de condiments



CFIFO-4



CTC-3X2V

NEW!



LDS-3



LDS-4CUP

REF	W x D x H cm	
CFIFO-4	42,2 x 25,6 x 42	1 NEW
LDS-4CUP*	29,5 x 53,5 x 51,5	1
CTC-3X2V**	29 x 27 x 41,5	1
LDS-3	18,4 x 61 x 24,4	1 NEW

***For lids and cups**
Para tapas y vasos
Pour couvercles et gobelets
Ø 12 cm

****Adjustable dividers**
Divisores ajustables
Séparateurs réglables

ITEM	PAGE
ADAPTOR BAR	192, 195
ADJUSTABLE DISH CADDY	261
AIR POT	506
ANGLED ADAPTOR PLATE	329
ANTIMICROBIAL	102, 103
ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES	501
APPLE CORER	138
ASHTRAY	383, 483
BAIN MARIE	50, 313, 318, 433
BAKERY DISPLAY CASES	396, 397
BAR KEEP	498, 500
BAR KEEP®	498
BAR MATS	498
BAR SCOOP	497
BARRIER	450
BASE FOR BURNER	85
BASKET, BREAD	473-477
BASKET, WIRE	390
BEVERAGE TROLLEY	489, 490
BILL SPIKE	482
BIRD NEST MOULD	100
BLACK FIRST	80
BLACK PRO	78-79
BLACK SERIES	60
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN	84
BLACKBOARDS	451
BOILER	154
BOWL	221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437
BOWLS, ANGLED BEEHIVE	437
BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING	221, 437
BPA FREE GASTRONORM PAN	204, 205
BREATH GUARDS, MOBILE	394
BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC	394
BRONZE COOKWARE	400
BRUSH	159
BUCKET WITH BASE	146
BUCKET-HOLDER STAND	495
BUCKET-HOLDER STAND	493
BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY	425-427
BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES	421
BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE	419, 422, 423
BUFFET DISPLAY	339, 340, 395
BUFFET FUEL	432
BUFFET STATION	317
BUFFET WINE COOLER. CUBIC	418
BUTTER SPREADER	114
CAKE DIVIDER	160
CAKE MOULD	163-165, 169, 182
CAKE SERVER	114, 442, 444
CAKE STAND	161
CAN OPENER	138
CARAMEL CREAM MOULD	169
CARAMELIZER	160
CARD HOLDER	484
CARRY-SKEWERS	35, 482
CASSEROLE	60
CASSEROLE BLACK SERIES	60
CAST IRON MINIATURE	460-461
CATERING BAGS	216, 217
CAYENNE®	312-313
CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS	310-314
CENTURY	58, 59
CEREAL DISPENSER	435
CHAFERS	428-431
CHAFERS ACCESSORIES	429, 432, 434
CHAFERS, ECONOMY	431
CHAFERS, INTRIGUE®	429
CHALKMARKERS	451
CHAMPAGNE BUCKET	491, 492, 494, 495
CHAMPAGNE STOPPER	500
CHARCOAL OVEN	29-31
CHECK MINDER	124
CHIMNEY	28
CHINESE COLANDER	116
CHIP BAGGER	111
CHOCOLATE FOUNTAIN	318
CLEAR GN LIDS	341, 397
CLEARING TROLLEY	245, 246
CLIP TAGS	228, 234, 235, 239, 240
COCKTAIL SERVICE	496, 497
COCKTAIL SPOON	497
COCKTAIL STRAINER	497
COFFE MAKER	505
COFFE POT	502-505
COLANDER	115-116
COLANDER	117
COLORED COOKWARE	55
COMPLETE KITS OF SHELVING	268-277
CONDIMENT HOLDER	499
CONFECTIONERY FUNNEL	162
CONICAL SAUCEPAN	46, 50, 59
CONTACT GRILL	301
COOL • LINE	55, 71
COOLING PLATE	433
CORKSCREW	500, 502
COUNTER-TOP DISPENSER	258, 427
COUNTERTOP MIXERS	302
COUSCUS SET	51
COVERS, PLASTIC PLATE	485
COVERS, PLATE	485
CREAMER	502-504
CRÊPE MAKER	294
CUBE CUTTER	135
CUBED-GLASS DISPLAY CASES	321
CUP	221, 369
CUTLERY BIN	223
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY	246
CUTTING BOARD	140-142
CUTTING BOARD TABLE	140-142
CUTTING BOARD VIOLET	142
DELIVERY BACKPACKS	218-219
DICER & SLICER	129, 130
DISHES	221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370
DISHES, COLORED	336, 357
DISPENSER AND DISPOSABLE COVERS	250
DISPENSERS	162, 434, 435
DISPENSING SOLUTIONS	510-515
DISPLAY CABINET	402
DISPLAY COOKWARE	408-411
DISPLAY SLATES	466-467
DISPLAY STANDS	386, 391-393
DISPLAY TRAY	335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467
DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC	421
DOUBLE CUTTER	158, 166-168
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY	256
DOUBLE WALL INSULATED COOLER	493
DREGDERS	123
DROP-IN	289, 293
EGG RING	119
EGG SLICER	138
ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH	432
ELECTRIC SLICING MACHINE	303
ELEGANCE	355
ENAMELLED GAS BURNIER	85
ENAMELLED STEEL MINATURES	458
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN	84
EPP BOX	213
FAST-FOOD TURNER	113
FISH SCALER	124
FISH TURNER	99, 113
FLAP IDENTIFICATION	227
FLAP-RACK®	227, 228
FLARED SAUCE CUPS	479
FLATWARE BASKET	237
FOOD PAN	155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461
FOOD-PROCESSORS	302-303
FORK	101, 103, 441-443, 446
FRENCH FRY CUTTER	131
FRENCH STYLE SAUCEPAN	49
FRUIT & VEGETABLE SLICER	133
FRY PAN "LYONNAISE"	83
FRY PAN ALUMINIUM	73-76
FRY PAN BLACK SERIES	78
FRY PAN BLINIS	76
FRY PAN CAST ALUMINIUM	78-80
FRY PAN COOL • LINE	71
FRY PAN CRÊPE	79, 80
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES	84
FRY PAN IDEA	72
FRY PAN MULTIMETAL	69
FRY PAN PUJADAS 1921	81
FRY PAN ST/STEEL	70-72
FRY PANS	62-83, 408
FRYER	295
FUNNEL	118, 162
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE)	374-378
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE)	202-203
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE)	206-207
GASTRONORM ENAMELLED STEEL	399
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY	254
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM	189, 199, 401
GASTRONORM ST/STEEL	194-197
GASTRONORM STAND	198, 223, 379, 417
GASTRONORM VIOLET	208
GLASS	221, 356, 457, 496
GLOVES	149
GN BAMBOO BOX	391
GN HERMETIC LID	33, 197
GN HERMETIC LID EASY OPEN	197
GN PASTRY PAN	154
GN TRANSPORT TROLLEY	250-252, 258
GRANITE-SLATE DISPLAYER	373
GRATER	120-121
GRAVY BOAT	479
GRID GN	92
GRID PASTRY	88
GRILL	79, 80
GRILL	27-37
GRILLBOX LID	28
GRIPPER	28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497
HEART RING MOULD	168
HEATING LAMPS	315-317
HEATING PLATE	318
HEMISPHERICALD MOULD	155
HEXAGON MOULD	168
HOOK	118
HOT CUPBOARD	321
HOT TRAY WARMER	257, 321
HOT-PLATE WITH HANDLES	79
ICE BUCKET	493
ICE CREAM CONTAINERS	153
ICE CREAM CUP	153
ICE CREAM SCOOP	152
ICE-CREAM CHURN	326
ICE-CREAM PARLOUR	150-151, 322-327
INDUCTION HOBS	284-293
INFORMATION SIGN	450
INOX-PRO	46-53
INSTITUTIONS	220-223
INSULATED COFFE POT	507
ISOTHERMAL TRAY	256
JIGGER	497
JUICE DISPENSER	435
KITCHEN BOWL	155
KITCHEN TIMER ALARM	147
KITS. CUBIC	415-417
KNIFE	441, 443, 446
KNIVE / WHEEL (SPARE PART)	138
LADLE	98, 369, 441-445
LARGE TRAY HOLDER	482
LEMON SQUEEZER.	497
LID FOR BREAKFAST CUP	221
LID FOR COOKWARE	33, 49, 399
LID GN	33, 197, 203, 205, 207-208
LID INOX-PRO	49
LID RACKS	236
LIDSAVER®	510-515
LOBSTER CRACKER	449
MANDOLINES	139
MANUAL FOOD PROCESSORS	129-139

ITEM	PAGE
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE	373
MATS	149
MEASURING CUP	145, 146
MEASURING CUPS	145
MEASURING JUG	146
MEASURING JUG	146
MEASURING SCOOP	144
MEASURING SPOON	144, 145
MEAT BEATER	119
MEDITERRANEAN	356
MELAMINE FOR PRESENTATION	334-383
MELAMINE MINIATURES	380-382
MELAMINE SLIM	376-377
MENU HOLDER	484
METAL WIRE BASKET	471
METALLIC BRUSH	124
MICRO-WAVES	294
MILK DISPENSER	434, 435
MINIATURE CAST ALUMINIUM	459
MIRAGE®	292-293, 306-309
MIRAGE® 3D INDUCTION	306-307
MIRAGE® INDUCTION WARMER	293
MIRAMAR®	408-411
MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE	406-409
MIXERS	302, 303
MIXING PADDLE	124
MOULDS "FLEXIPAN"	175-181
MULTIMETAL	50, 77
NAPKIN HOLDER	419, 483, 515
NAPKIN HOLDER. CUBIC	419
NATURAL BAMBOO & WOOD	468, 469
NON SLIP SERVING TRAY	482, 501
NON-SMOKING SING	481
NON-STICK SILICONE MAT	95
NUMBER CARD HOLDER	481
NUT CRACKER	449
OIL POURER	124
ONION CUTTER	133
OVAL MOULD	165, 168
OVAL SERVING DISH	345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461
OVAL SERVING TRAY	482
OVEN MITT	149
OVENS	29-31, 294
PAELLA PAN ALUMINIUM	73
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL	48
PAN BAND	198
PASTA COLANDER	52
PASTRY BAGS	170
PASTRY MOULDS	163-165, 167-169, 177-189
PASTRY TORCH	160
PEPPER MILL	481
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM	195, 196, 203, 205, 254
PIZZA BAGS	214, 215
PIZZA BAKING SHEETS	93
PIZZA MOULD	93
PIZZA PAN	93, 94
PIZZA PEEL	95
PIZZA WHEEL	113
PLACE MATS	478
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET	494-495
PLATE COVERS	485
PLATING TONGS	107
POLINORM® LID	197, 203, 205, 207
POLYCARBONATE TUBE	174
POLYPROPYLENE BASKETS	474-477
PORTION CONTROL DISPENSER	162
POT-GRABBER	149
PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION	81
PVC RIBBON	168
RACK (BIG TRAYS)	240
RACK (CLOSED SYSTEM)	234, 235
RACK (DISHES)	238-240
RACK (FLATWARE)	236, 237, 477
RACK (ISOTHERMAL TRAYS)	240
RACK (OPENED SYSTEM)	230-233
RACK (UNIVERSAL)	236
RAMEKIN	145, 337, 380, 463, 477, 479, 480
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS	90
RETHERMALIZER RETRO	308-309
RETHERMALIZERS	306-313
RICE COOKER	294
RING	167
RING STOP DROP	500
ROAST PAN	88
ROLLING PIN	158-159
SALAD BOWL	439
SALAD CUTTER	132
SALT MILL	481
SANITARY GEL LUBRICANT	139, 303
SAUCE PAN ALUMINIUM	59
SAUCE PAN COOL • LINE	55
SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL	49-50
SAUCE POT ALUMINIUM	58
SAUCE POT COOL • LINE	55
SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO	48
SAUTÉ PAN ALUMINIUM	59
SAUTÉ PAN INOX-PRO	50
SCALE	147
SCOOP	152, 155, 497
SCRAPER	113-114
SERVER	507
SERVER, POLICARBONATE	509
SERVING PADDLE	342, 465
SERVING BOARD	342
SERVING TOOLS	440-449
SERVING TRAY	388, 389, 501
SERVING TRAY. CUBIC	416-418, 420
SHAKER	496
SHELVING	268-277
SIEVES	161
SILICONE MOULDS	182-185
SILICONE MOULDS 600 X 400	184-185
SKEVER	28, 482
SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC	418
SKEWER SUPPORT. CUBIC	419
SKIMMER	99, 100, 441-444

Index

Índice

Index

english

ITEM	PAGE
SNACK BOWL SET	344, 352, 360, 380, 382, 479
SOUP KETTLE	314
SOUP TOUREEN	439
SPATULA	99, 112, 113, 157, 441-446
SPECIAL TROELLYS	257-261
SPOODLE®	102-103, 105
SPOON	100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446
SPOONS	441-443, 444-446
SQUEEZE DISHER	104
SQUEZZE DISPENSER	122, 123
ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY	222
STAINLESS STEEL MINIATURES	454-456
STAINLESS STEEL PLATE COVERS	485
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN	116
STAND FOR CUTTING BOARDS	202
STAND FOR GN CONTAINERS	198, 379
STAND FOR GN LIDS	202
STEAM POT INOX-PRO	52
STOCK POT ALUMINIUM	56-59
STOCK POT COOL • LINE	52
STOCK POT INOX-PRO	48, 44
STOCK POT WITH TAP	52
STONE	354
SUGAR BOWL	503
SUPER PAN® 3	201
SUPER PAN® SUPER SHAPES	200-201
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER	223, 237, 257, 420, 427
SUPPORT FOR PASTRY BAGS	170
TABLE CADDY	480
TABLE CRUMBER	483
TABLE NUMBER	481
TABLE SING "RESERVED"	481
TABLE-TIDY	483
TEA POT	503, 504-505
TEA POT WITH FILTER	504
TEA&SUGAR BAGS DISPENSER. CUBIC	419
TEAR MOULD	168
TEMPLATES	41, 410-411
TERRACOTA	352-353
THERMOMETER	147-148
THREE LEVELS STAND. CUBIC	417
TIN PLATES DISPLAY	464-465
TOASTER	296-300
TOMATOES SLICER	137
TONG	35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497
TONG. BUTCHER'S	449
TONG. CAKE	448
TONG. UTILITY	108-109, 447
TONGS, SERVING	447
TRAY	89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382
TRAY (FAST-FOOD)	222
TRAY (GASTRONORM)	89, 367, 465
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM)	89, 91
TRAY (PASTRY)	90-92, 351
TRAYS, FIBERGLASS	222
TRIANGLE CAKE MOULD	169
TRIBUTE	45, 69
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING)	245
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL)	254
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY)	248
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL)	251-253
TROLLEY (GUERIDON)	426
TROLLEY (INOX SERVING)	246-249, 255
TROLLEY (PLASTIC)	244, 245, 260, 261
TROLLEY (RAIL)	250-257
TROLLEY (STACKABLE)	251, 252
TROLLEY (WOODEN)	425-427
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS	259-260
TROLLEY FOR HEAVY LOADS	259
TROLLEY WITH WORKING TOP	258
TUBE	171-174
T-VERSION	228-233
UNIVERSAL STOPPER	500
VEGETABLE SCRAPER	140
VEGETABLE SIEVE	118
VERSATIL MACHINE	135
VERSATILE MANUAL PROCESSOR	137
VINYL RACK COVER	261
VIOLET COLLECTION	208
WALL-MOUNTED COWKSCREW	502
WARMERS	313, 314
WATER PITCHER	508-509
WEDGER	134
WHISK	156
WHITE WOOD SERVING TRAY	371
WINE BUCKETS	491, 492, 494, 495
WINE COMPLEMENTS	500
WINE COOLER	495
WIRE SKIMMER	100
WOK (ST/STEEL)	72
WOK BLAC SERIES	79
WOK MULTIMETAL	77
WOK STEEL	83
WOK STEEL PRO	81
WOOD SERVING BOARDS	462
WOODEN BOX	387

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
0644N	137	19196	392	40770	303	46656	145	47157	152
0654	137	2208-13	122	40771	303	46657	145	47158	152
1009-01	228	2212-13	122	40772	303	46658	145	47159	152
1009-02	228	2224-13	122	40773	303	46659	145	47160	152
1009-03	228	2331-99	498	40774	303	46661	145	47161	152
1009-04	228	26120-13	123	40775	303	46665	437	47169	152
1009-05	228	26240-13	123	40776	303	46666	437	47170	152
1009-06	228	26320-13	123	40862	321	46667	437	47171	152
1009-08	228	2803-18	162	40863	321	46671	317	47172	152
1009-19	228	2808-13	122	434	132	46672	317	47200	152
1009-32	228	2812-13	122	435	132	46787	497	47274	152
1078-13	485	2908-13	123	4400N	132	46789	500	47275	152
1100-13	485	2912-13	123	4408	132	46790	497	47276	152
1200-13	485	306	134	44572	144	46791	496	47277	152
1400	139	308	134	45603-1	131	46793	496	47278	152
1420-01	501	3100020	404	45749-1	131	46861	429	47279	152
1474-0606	501	3100040	404	45750-1	131	4689760	105	47309	108
1476-0606	501	3100220	404	45751-1	131	4689815	105	47312	108
15000	130	3100240	404	46009	393	4689830	105	47316	108
15001	130	3100320	404	4600960	393	4689840	105	47322	110
15002	130	3100321	404	46070	431	4689850	105	47325	111
15005	130	3100340	404	46080	431	4689860	105	47326	110
15006	130	3100341	404	46093	434	4689960	105	47370	104
15007	130	3101015	403	46094	434	46905	444	47371	104
15016	130	3101020	403	46095	431	46907	444	47372	104
15017	130	3101040	403	46110	318	46909	444	47390	104
15050	130	3101120	403	46110	432	46926	447	47391	104
15052	130	3101220	403	46115	318	46928	448	47392	104
15053	130	3101240	403	46115	432	46929	449	47393	104
15054	130	3102015	403	46124	429	46936	444	47394	104
15055	130	3102020	403	46125	429	46938	447	47395	104
15058	130	3102040	403	46131	429	46952	444	47396	104
15059	130	3102120	404	46132	429	46960	444	47397	104
15060	130	3102220	403	46134	429	46988	447	47398	104
15061	130	3316-13	122	46137	429	46989	447	47399	104
15062	130	3324-13	122	46221	438	47002	156	47400	104
15063	130	3332-13	122	46285	434	47003	156	47401	104
15064	130	3616	498	4635110	434	47004	156	47402	104
15065	130	3628	498	4635210	435	47005	156	47403	104
15067	130	3632	498	4635810	434	47025	144	47404	104
15068	130	3648	498	4644010	428	47026	144	4741-06	499
15069	130	3664	498	4644020	428	47027	144	4743-06	499
15070	130	3805-06	513	46527	309	47028	144	4747	499
15072	130	3820-28	513	46569	437	47029	144	47488	307
15073	130	400N	132	46582	437	47031	144	47488	312
15076	130	401N	132	46584	437	47046	111	47490	307
15078	130	402NC	132	46585	437	47049	111	47490	312
15081	130	403NH	133	46586	437	47054	144	47602	500
15082	130	4075502	302	46587	437	47058	144	47611	493
15083	130	4075503	302	46588	144	47104	497	47619	437
15085	130	4075602	302	46589	145	47118	145	47620	491
15086	130	4075603	302	46590	437	47119	145	47632	437
15103	137	4075702	303	4659015	437	47139	104	4763215	437
15104	137	4075703	303	4659050	437	47140	104	4763250	437
15105	137	4075802	303	4659060	437	47141	104	4763260	437
15113	137	4075803	303	46591	437	47142	104	47634	437
15114	137	4075902	303	4659115	437	47143	104	4763415	437
15115	137	4075903	303	4659150	437	47144	104	4763450	437
15149	139	40761	302	4659160	437	47145	104	4763460	437
15209	137	40762	302	46592	437	47146	104	47635	437
15601	133	40763	302	4659215	437	47150	152	4763515	437
15604	133	40764	302	4659250	437	47151	152	4763550	437
1612-06	501	40765	303	4659260	437	47152	152	4763560	437
1697	260	40766	303	46599	508	47153	152	47637	437
1811	135	40767	303	46622	500	47154	152	47703	131
1812	135	40768	303	46654	145	47155	152	47713	131
1823	135	40769	303	46655	145	47156	152	47714	131

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
47715	131	49417	408	55477	129	6422655	103	700-4	134
4780610	110	49418	408	55478	129	6422865	103	702111	45
4780620	109	49419	409	55479	129	6432120	103	702115	45
4780630	109	49420	409	55480	129	6432220	103	702125	45
4780640	109	49423	409	55481	129	6432230	103	702135	45
4780650	109	49424	408	55482	129	6432335	103	702145	45
4780660	109	49425	408	55483	129	6432420	103	704	134
4780670	109	49426	409	55484	129	6432445	103	706	134
4780910	110	49427	409	55485	129	6433120	103	708	134
4780912	110	49428	408	55486	129	6433220	103	712	134
4780920	109	49429	409	55490	129	6433230	103	7217310	309
4780922	110	49430	408	55491	129	6433335	103	7217350	309
4780930	109	49431	409	55492	129	6433445	103	7217355	309
4780940	109	49432	409	55493	129	6433480	103	7217360	309
4780950	109	49433	409	55494	129	6433620	103	7217410	309
4780960	109	49435	409	595027502	293	6433655	103	7217450	309
4780970	109	49441	408	595027503	293	6433865	103	7217455	309
4780980	109	49442	409	595087502	293	64403	444	7217460	309
4781210	110	49445	409	595087503	293	64404	444	7217810	309
4781212	110	4961-1301	123	59601	289	64406	444	7217850	309
4781220	109	4961-1308	123	59602	289	64407	444	7217855	309
4781222	110	4961-13191	123	59641	293	6512-06	515	7217860	309
4781230	109	4961-1332	123	59642	293	6535-13	515	7217910	309
4781240	109	4980120	98	59650	289	6706CC	93	7217950	309
4781250	109	4980230	98	59651	289	6706HC	93	7217955	309
4781260	109	4980335	98	606N	134	6706N	93	7217960	309
4781270	109	4980422	309	62300	485	6708CC	93	72522	312
4781280	109	4980445	98	62301	485	6708HC	93	72550	313
4781610	110	4980622	309	62303	485	6708N	93	72630	313
4781612	110	4980655	98	62305	485	6709CC	93	74110210	307
4781620	109	4980865	98	62309	485	6709N	93	74110240	307
4781622	110	500N	133	62311	485	6710CC	93	741102D	307
4781630	109	501N	133	62312	485	6710N	93	74110310	307
4781640	109	509	133	62313	485	6712CC	93	74110340	307
4781650	109	511	133	62314	485	6712N	93	741103D	307
4781660	109	52160	507	62315	485	671307	68	7470210	307
4781670	109	52162	507	62318	485	671308	68	7470240	307
4790910	110	52164	507	62321	485	671310	68	74702D	307
4791210	35	52170	507	62322	485	671312	68	7470310	307
4791210	110	52172	507	62323	485	671314	68	7470340	307
4791610	35	52174	507	62325	485	6714CC	93	74703D	307
4791610	110	5220	92	62326	485	6714HC	93	75013	404
47933	155	5223	92	62327	485	6714N	93	75015	404
47934	155	5228	92	62328	485	6716CC	93	7512-06	515
47935	155	52291	260	6412120	103	6716HC	93	77519	45
47938	155	52640	237	6412230	103	6716N	93	77520	45
47943	155	52641	237	6412335	103	68296	146	77521	45
4806-01	514	52642	237	6412420	103	68297	146	77522	45
4806-06	514	52643	237	6412445	103	68351	146	77523	45
48070	496	5283520	105	6412520	103	68352	146	77760	45
4808820	112	5283620	105	6412655	103	691407	69	77761	45
4808920	112	5283720	105	6412865	103	691408	69	78204	312
48144	443	5283920	105	64130	101	691410	69	78710	433
48148	443	5284120	112	64132	101	691412	69	78720	433
4830-06	514	5284220	105	64134	101	691414	69	78725	433
4842-01	514	5284320	105	6414015	101	69325	45	78730	433
484C	132	5292620	105	6414030	101	69328	45	78740	433
485	133	5303	92	6414040	101	69329	45	78760	433
4916-13	122	5324-13	123	6414050	101	69410	45	808N	134
4924-13	122	55457	129	6414070	101	69412	45	82093	438
4932-13	122	55458	129	6414215	101	69414	45	82094	438
49410	408	55459	129	6414230	101	69523	290	82095	438
49411	408	55460	129	6414240	101	6954702	290	8230210	409
49412	409	55470	129	6414250	101	6954703	290	8230720	409
49413	408	55471	129	6414270	101	6958302	291	8231420	409
49414	408	55472	129	6422220	103	6958303	291	8231810	409
49416	408	55473	129	6422335	103	700-1	134	8240016	411

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
8242010	410	90212	200	CT4-23080003	297	M1-L-T1	511	P100861	476
8242014	410	90213	201	CT4-230DUAL	296	M2V-LL-T1-T1	511	P100862	476
8242310	410	90222	200	CT4H-230950	296	M3V-LLL-T1-T1-T1	511	P100871	476
8242314	410	90223	201	CTC-3X2V	515	M4V-4L-T1-T1-T1-T1	511	P100880	476
8242414	410	90242	200	CTCL-4B	514	MBA92821	394	P100881	476
8242514	410	90243	201	CTFWH-8B	514	N-0001B	198	P100882	476
8242610	410	90252	200	CTNO-06	515	N-0002B	198	P100890	476
8242614	410	90262	200	G58807	514	N-0003B	198	P100891	476
8242710	410	90263	201	HPI4-260002	288	N-0006B	198	P100892	476
8242714	410	90282	200	HPI4-260003	288	P1	511	P100900	475
8242810	411	90302	201	HPI4-260004	288	P100003P	198	P100931	477
8242814	411	90312	201	HPI4-300002	288	P100004P	198	P100932	477
8242914	411	90322	201	HPI4-300003	288	P100005P	198	P100940	477
8243014	411	90342	201	HPI4-300004	288	P100006P	198	P100950	477
8243114	411	90352	201	HPI4-380002	288	P100008P	198	P100951	477
8243210	411	90362	201	HPI4-380003	288	P100511	468	P100955	477
8243214	411	90382	201	HPI4-380004	288	P100512	468	P100960	477
8243314	411	90402	201	INC-80	511	P100520	468	P100965	477
86100	222	90412	201	INC-80	513	P100521	468	P103322	59
86101	222	90422	201	INC-80S18	513	P100522	468	P104318	59
86103	222	90442	201	J1-L-T5	512	P100530	469	P104320	59
86104	222	90452	201	J2H-LL-T5-T5	512	P100531	469	P104324	59
86105	222	90462	201	J2V-LL-T5-T5	512	P100540	469	P106320	59
86106	222	90482	201	J3V-LLL-T5-T5-T5	512	P100541	469	P106324	59
86107	222	90502	200	K1-L	511	P100542	469	P109035	117
86108	222	90512	200	K1LLDS-T1	512	P100543	469	P109040	117
86109	222	90522	200	K2H-LC-T1-T2	511	P100544	469	P109045	117
86110	222	90542	200	K2H-LL-T1-T1	511	P100550	469	P109050	117
86111	222	90552	200	K2H-LP-T1-T4	511	P100551	469	P110000	197
86113	222	90562	200	K2VLCLDS-T1-T2	512	P100552	469	P110004	197
86114	222	90622	201	K2V-LC-T1-T2	511	P100553	469	P110004A	33
86115	222	90642	201	K2VLLLDS-T1-T1	512	P100554	469	P110004EO	197
86116	222	90662	201	K2V-LL-T1-T1	511	P100570	469	P110005	197
86117	222	90682	201	K2V-LP-T1-T4	511	P100571	469	P1100BF	205
86118	222	90922	201	K3H-LCC-T1-T2-T2	511	P100572	469	P1100C1	203
86119	222	90942	201	K3H-LCP-T1-T2-T4	511	P100600	468	P1100C1	207
86120	222	918-13	485	K3H-LCS-T1-T2-T3	511	P100601	468	P1100P1	197
86121	222	93100	201	K3H-LLL-T1-T1-T1	511	P100740	474	P1100P1	203
86123	222	93110	201	K3VLCCLDS-T1-T2-T2	512	P100741	474	P1100P1	205
86124	222	93200	201	K3V-LCC-T1-T2-T2	511	P100742	474	P1100P1	207
86125	222	93300	201	K3V-LCP-T1-T2-T4	511	P100754	474	P1100P2	197
86126	222	93400	201	K3V-LCS-T1-T2-T3	511	P100755	474	P1100P2	203
86127	222	93500	201	K3V-LLL-T1-T1-T1	511	P100760	474	P1100P3	197
86128	222	93600	201	K4H-LCCC-T1-T2-T2-T2	511	P100761	474	P1100P3	203
86129	222	93900	201	K4H-LCCP-T1-T2-T2-T4	511	P100770	474	P1100P4	197
88184	307	95160	146	K4H-LCCS-T1-T2-T2-T3	511	P100780	474	P1100P4	203
88204	307	95320	146	K4H-LLCC-T1-T1-T2-T2	511	P100792	475	P1100P5	197
90002	200	95640	146	K4V-LCCC-T1-T2-T2-T2	511	P100803	475	P1100P5	203
90012	200	97004	245	K4V-LCCP-T1-T2-T2-T4	511	P100804	475	P1100P6	208
90013	201	97005	245	K4V-LCCS-T1-T2-T2-T3	511	P100805	475	P110101	154
9002	92	97006	245	K4V-LLCC-T1-T1-T2-T2	511	P100807	473	P110101	194
90022	200	97007	245	K4X-LCCC-T1-T2-T2-T2	511	P100808	473	P110201	194
90023	201	97168	249	K4X-LCCP-T1-T2-T2-T4	511	P100813	475	P110202	196
90042	200	97181	247	K4X-LCCS-T1-T2-T2-T3	511	P100814	475	P110401	194
90043	201	97208	249	K4X-LLCC-T1-T1-T2-T2	511	P100816	473	P110402	196
90052	200	99710	237	LD2-2	513	P100817	473	P110551	194
90053	201	ADC-4	261	LD3-2	513	P100820	475	P110552	196
90062	200	ADP	261	LDS-3	515	P100821	475	P110651	194
90063	201	CADJ-1	513	LDS-4CUP	515	P100826	473	P110652	196
90082	200	CADJ-2	513	LS03IB-T1	512	P100827	473	P1106BF	204
90102	200	CADJ-3	511	LS03IS18B-T1	512	P100836	473	P1106C1	202
90112	200	CADJ-3	513	LS03IVB-T1	512	P100837	473	P1106F1	199
90122	200	CFIFO-4	515	LS03MS18B-T5	512	P100838	473	P1106F3	401
90142	200	CT2-23035002	297	LS03MVS18B-T5	512	P100840	476	P1106F3A	401
90162	200	CT2-23035003	297	LS03PB-T1	512	P100841	476	P1106F3G	401
90182	200	CT4-2301000	297	LS03PS18B-T1	512	P100851	476	P1106F3N	401
90202	200	CT4-23080002	297	LS03PVB-T1	512	P100860	476	P1106F3R	401

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P1106P1	206	P118335	58	P121501	194	P1300P1	197	P1400C1	203
P111001	194	P118340	58	P121502	196	P1300P1	203	P1400C1	207
P111002	196	P118345	58	P1215BF	204	P1300P1	205	P1400P1	197
P1110BF	204	P118350	58	P1215C1	202	P1300P1	207	P1400P1	203
P1110C1	202	P118360	58	P1215P1	206	P1300P2	197	P1400P1	205
P1110F1	199	P120000	197	P1215P6	208	P1300P2	203	P1400P1	207
P1110F2	199	P120004	197	P122001	194	P1300P3	197	P1400P2	197
P1110P1	206	P120004A	33	P122002	196	P1300P3	203	P1400P2	203
P111111	195	P120004EO	197	P122040	88	P1300P4	197	P1400P3	197
P111501	194	P120005	197	P122050	88	P1300P4	203	P1400P3	203
P111502	196	P120018	74	P122060	88	P1300P5	197	P1400P4	197
P1115BF	204	P120020	74	P1220BF	204	P1300P5	203	P1400P4	203
P1115C1	202	P120022	74	P1220C1	202	P1300P6	208	P1400P5	197
P1115F1	199	P120024	74	P1220P1	206	P130201	194	P1400P5	203
P1115F2	199	P120026	74	P122222	195	P130202	196	P140201	195
P1115P1	206	P120028	74	P123040	91	P130401	194	P140651	195
P1115P6	208	P120032	74	P123060	91	P130402	196	P1406BF	204
P112001	194	P120036	74	P123140	91	P130651	194	P1406C1	202
P112002	196	P120040	74	P123160	91	P130652	196	P1406P1	207
P1120BF	204	P1200BF	205	P123260	91	P1306BF	204	P141001	195
P1120C1	202	P1200C1	203	P124024	75	P1306C1	202	P141014	60
P1120P1	206	P1200C1	207	P124028	75	P1306P1	207	P141014	459
P112324	59	P1200P1	197	P124032	75	P131001	194	P141016	60
P112328	59	P1200P1	203	P124036	75	P131002	196	P141016	459
P112332	59	P1200P1	205	P124040	75	P131022	76	P141020	60
P112335	59	P1200P1	207	P125000	195	P131026	76	P141020	459
P112340	59	P1200P2	197	P125038	76	P1310BF	204	P141024	60
P112345	59	P1200P2	203	P1250BF	205	P1310C1	202	P141024B	399
P112350	59	P1200P3	197	P1250C1	203	P1310P1	207	P141028	60
P112360	59	P1200P3	203	P127024	75	P131120	400	P141028B	399
P113035	88	P1200P4	197	P127028	75	P131165	400	P141032	60
P113040	88	P1200P4	203	P127032	75	P131220	400	P141032B	399
P113050	88	P1200P5	197	P127040	75	P131265	400	P141036	60
P113060	88	P1200P5	203	P128018	74	P131501	194	P141040	60
P113070	88	P1200P6	208	P128020	74	P131502	196	P1410BF	204
P114040	88	P120101	154	P128022	74	P1315BF	204	P1410C1	202
P114050	88	P120101	194	P128024	74	P1315C1	202	P1410P1	207
P114060	88	P120201	194	P128026	74	P1315P1	207	P14126	239
P114070	88	P120401	194	P128028	74	P1315P6	208	P14126F1	239
P114540	88	P120651	194	P128032	74	P132001	194	P141501	195
P114545	88	P120652	196	P128036	74	P132002	196	P1415BF	204
P115000	195	P1206BF	204	P128040	74	P132040	91	P1415C1	202
P115000	254	P1206C1	202	P128124	75	P132060	91	P1415P1	207
P1150BF	205	P1206F1	199	P128128	75	P1320C1	202	P142000	80
P1150C1	203	P1206F3	401	P128132	75	P1320P1	207	P142001	195
P115320	58	P1206F3A	401	P128224	75	P132140	91	P142100	79
P115324	58	P1206F3G	401	P128228	75	P132160	91	P145000	195
P115340	58	P1206F3N	401	P128232	75	P132260	91	P1450BF	205
P116324	58	P1206F3R	401	P128324	75	P132365	89	P1450C1	203
P116328	58	P1206P1	206	P128328	75	P132560	89	P148020	75
P116332	58	P120820	75	P128332	75	P135000	195	P148024	75
P116335	58	P120824	75	P128424	75	P1350BF	205	P148028	75
P116340	58	P120828	75	P128428	75	P1350C1	203	P148032	75
P116345	58	P120832	75	P128432	75	P135120	83	P149120	78
P116350	58	P120918	74	P128918	74	P135124	83	P149124	78
P116360	58	P120920	74	P128920	74	P135128	83	P149128	78
P117324	58	P120922	74	P128922	74	P135132	83	P149130	78
P117328	58	P120924	74	P128924	74	P135140	83	P149228	78
P117332	58	P120926	74	P128926	74	P135330	83	P149330	79
P117335	58	P120928	74	P128928	74	P135424	83	P149520	80
P117340	58	P120932	74	P128932	74	P136006	169	P149524	80
P117345	58	P120936	74	P128936	74	P136007	169	P149528	80
P117350	58	P121001	194	P130000	197	P136008	169	P15000	295
P117360	58	P121002	196	P130004	197	P139012	76	P15001	295
P118324	58	P1210BF	204	P1300BF	205	P140000	197	P15002	295
P118328	58	P1210C1	202	P1300C1	203	P140004	197	P150028	80
P118332	58	P1210P1	206	P1300C1	207	P1400BF	205	P15003	295

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P15004	301	P160004	197	P19100	450	P203024	50	P214016	49
P15005	301	P1600BF	205	P191001	195	P204020	50	P214018	49
P15006	301	P1600C1	203	P19101	450	P204024	50	P214020	49
P15007	301	P1600C1	207	P19103	450	P204028	50	P214022	49
P15008	301	P1600P1	197	P19104	450	P204030	50	P214024	49
P15010	318	P1600P1	203	P19105	450	P204032	50	P215000	195
P150128	79	P1600P1	205	P19106	450	P204035	50	P215000	254
P15020	313	P1600P1	207	P19107	450	P204040	50	P216016	48
P15027	321	P1600P2	197	P1910BF	205	P205020	48	P216018	48
P15028	321	P1600P2	203	P1910C1	203	P205024	48	P216020	48
P15029	315	P1600P3	197	P1910P1	207	P205028	48	P216024	48
P15030	315	P1600P3	203	P19114A	450	P205030	48	P216028	48
P15033	316	P1600P4	197	P19114N	450	P205032	48	P216030	48
P15034	316	P1600P4	203	P19114R	450	P205035	48	P216032	48
P15035	294	P1600P5	197	P19115A	450	P205040	48	P216035	48
P15038	299	P1600P5	203	P19115N	450	P205045	48	P216040	48
P15039	299	P1600P6	208	P19115R	450	P205050	48	P216045	48
P15040	300	P160651	195	P19116	450	P205060	48	P216050	48
P15041	300	P1606BF	205	P19117	450	P209016	49	P216060	48
P15042	299	P1606C1	203	P19118	450	P209018	49	P217016	48
P15070	295	P1606P1	207	P19120	394	P209020	49	P217018	48
P15071	295	P161001	195	P19126	239	P209020A	33	P217020	48
P15072	290	P161034	60	P19126F1	239	P209024	49	P217024	48
P15073	318	P161038	60	P193918	76	P209024A	33	P217028	48
P15074	318	P1610BF	205	P193920	76	P209028	49	P217030	48
P15075	294	P1610C1	203	P193922	76	P209028A	33	P217032	48
P15077	291	P1610P1	207	P193924	76	P209030	49	P217035	48
P15078	290	P161501	195	P193926	76	P209032	49	P217040	48
P15079	291	P1615BF	205	P193928	76	P209032A	33	P217045	48
P15081	294	P1615C1	203	P193932	76	P209035	49	P217050	48
P15089	303	P1615P1	207	P193936	76	P209040	49	P217060	48
P15090	303	P1615P6	208	P195000	465	P209045	49	P218016	48
P15091	303	P162001	195	P200012	49	P209050	49	P218018	48
P15096	318	P1650BF	205	P200014	49	P209060	49	P218020	48
P15097	318	P166032	81	P200016	49	P21000	451	P218024	48
P151012	60	P169020	81	P200018	49	P21001	451	P218028	48
P151012	459	P169024	81	P200020	49	P21003	451	P218030	48
P151014	60	P169028	81	P200022	49	P21005	451	P218032	48
P151014	459	P169030	81	P200024	49	P21015	451	P218035	48
P151016	60	P170020	61	P200028	49	P21016	451	P218040	48
P151016	459	P170024	61	P200116	49	P21017	451	P218045	48
P151020	60	P170028	61	P200120	49	P21020	451	P218050	48
P151020B	399	P171024	61	P200320	50	P210201	194	P218060	48
P151024	60	P171028	61	P200324	50	P210202	196	P22000	367
P151024B	399	P173016	61	P20041	484	P21027	451	P22001	367
P151028	60	P190000	197	P20042	484	P21028	451	P220018	70
P151028B	399	P1900BF	205	P20050	484	P210401	194	P22002	366
P151032	60	P1900C1	203	P20066	484	P210402	196	P220020	70
P15105	239	P1900C1	207	P20069	484	P210651	194	P220021	366
P15105F1	239	P1900P1	197	P20072	419	P210652	196	P220022	70
P151100	459	P1900P1	203	P201016	49	P211001	194	P220023	366
P151200	459	P1900P1	205	P201018	49	P211002	196	P220024	70
P151300	459	P1900P1	207	P201020	49	P21105	239	P220026	70
P151400	459	P1900P2	197	P201024	49	P21105F1	239	P220028	70
P152025	88	P1900P2	203	P201028	49	P211501	194	P22003	365
P152030	88	P1900P3	197	P201032	49	P211502	196	P220031	365
P152035	88	P1900P3	203	P20115	239	P212001	194	P220032	70
P152035B	399	P1900P4	197	P20115F1	239	P212002	196	P220033	365
P152935	399	P1900P4	203	P202016	49	P213018	71	P220036	70
P153025	79	P1900P5	197	P202018	49	P213020	71	P22004	367
P153034	79	P1900P5	203	P202020	49	P213022	71	P220040	70
P153050	79	P19060	394	P202024	49	P213024	71	P22005	367
P154020	399	P190651	195	P202028	49	P213026	71	P22006	378
P154024	399	P1906BF	205	P202032	49	P213028	71	P22007	378
P154028	399	P1906C1	203	P203016	50	P213032	71	P22008	378
P154032	399	P1906P1	207	P203018	50	P213036	71	P22009	375
P160000	197	P19090	394	P203020	50	P213040	71	P22010	375

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P22011	375	P22117	369	P22250	369	P22362	395	P22420	362
P22012	367	P22118	369	P22251	369	P22363	340	P22421	362
P22013	367	P22119	380	P22301	345	P22363	395	P22422	345
P22014	367	P22120	382	P22302	345	P22364	370	P22423	345
P22015	367	P22124	373	P22303	345	P22364	395	P22424	342
P22016	367	P22125	373	P223035	52	P22365	370	P22425	342
P22019	370	P22126	373	P22304	345	P22365	395	P22426	342
P22020	370	P22127	342	P223040	52	P22366	340	P22427	342
P22022	370	P22128	342	P22305	345	P22366	395	P22501	365
P22023	370	P22129	342	P22306	345	P22367	340	P22502	365
P22030	383	P22144	373	P22307	345	P22367	395	P22600	371
P22031	383	P22145	373	P22308	344	P22368	337	P22601	371
P22033	369	P22150	367	P22309	344	P22369	337	P22602	371
P22034	369	P22151	367	P22310	348	P22370	337	P22603	371
P22035	383	P22154	379	P22311	348	P22370A	359	P22604	371
P22036	383	P22156	379	P22312	348	P22370G	359	P22610B	371
P22037	364	P22158	379	P22313	348	P22370N	359	P22610N	371
P22038	364	P22160	379	P22314	348	P22370R	359	P22611B	371
P22039	375	P22161	372	P22315	348	P22371	337	P22611N	371
P22040	378	P22162	372	P22316	348	P22371A	359	P22614B	371
P22041	375	P22164	364	P22317	348	P22371G	359	P22614N	371
P22042	378	P22165	364	P22318	347	P22371N	359	P22620	371
P22043	375	P22166	364	P22319	347	P22371R	359	P22621	371
P22044	378	P22167	365	P22320	347	P22372	337	P22622	371
P22045	375	P22168	365	P22321	347	P22373	341	P22640N	372
P22046	378	P22169	363	P22322	343	P22374	341	P22641N	372
P22047	375	P22170	363	P22323	343	P22375	341	P22642N	372
P22048	378	P22171	363	P22324	343	P22376	341	P22650	342
P22049	375	P22172	363	P22325	343	P22377	334	P22651	342
P22050	378	P22173	363	P22326	343	P22378	334	P22652	342
P22051	375	P22174	370	P22327	343	P22379	334	P22660	371
P22052	378	P22175	370	P22328	343	P22380	334	P22661	371
P22053	375	P22176	370	P22329	346	P22381	334	P22662	371
P22054	378	P22177	365	P22330	346	P22382	334	P22663	371
P22079	378	P22178	369	P22331	346	P22384	334	P22664	371
P22080	375	P22179	369	P22332	347	P22385	334	P22690	372
P22081	378	P22180	369	P22333	346	P22386	334	P22691	372
P22082	375	P22181	369	P22334	346	P22387	334	P22692	372
P220820	71	P22182	368	P22335	346	P22388	334	P22695	373
P220824	71	P22183	368	P22336	350	P22389	334	P22696	373
P220828	71	P22184	368	P22337	350	P22390	334	P22697	373
P22083	378	P22185	383	P22338	350	P22391	334	P22698	373
P220832	71	P22200	366	P22339	350	P22393	334	P22700	353
P22084	375	P22200A	366	P22340	350	P22394	334	P22701	353
P22085	367	P22200AM	366	P22341	350	P22399	339	P22702	353
P22086	367	P22200N	366	P22342	350	P22400	339	P22703	353
P22087	378	P22200R	366	P22343	350	P22401	339	P22704	353
P22088	380	P22200V	366	P22344	349	P22402	339	P22705	353
P22090	370	P22201	366	P22345	349	P224023	52	P22710	353
P22094	378	P22202	366	P22346	349	P224026	52	P22711	353
P22099	367	P22202A	366	P22347	349	P22403	339	P22712	353
P22100	365	P22202AM	366	P22348	349	P22404	338	P22720	356
P22101	365	P22202N	366	P22349	362	P22405	338	P22725	356
P22102	365	P22202R	366	P22350	362	P22406	338	P22726	356
P22103	364	P22202V	366	P22351	362	P22407	338	P22727	356
P22104	380	P22203	366	P22352	362	P22408	338	P22728	356
P22105	380	P22203A	366	P22353	362	P22409	335	P22729	356
P22106	380	P22203AM	366	P22354	361	P22410	335	P22740	352
P22108	380	P22203N	366	P22355	361	P22411	335	P22741	352
P22109	380	P22203R	366	P22356	361	P22412	335	P22742	352
P22110	380	P22203V	366	P22357	361	P22413	336	P22743	352
P22111	368	P22204	366	P22358	361	P22414	336	P22744	352
P22112	368	P22211	366	P22359	362	P22415	336	P22745	352
P22113	368	P22220	365	P22360	362	P22416	336	P22746	352
P22114	368	P22221	365	P22361	340	P22417	336	P22750	352
P22115	368	P22222	365	P22361	395	P22418	336	P22751	352
P22116	368	P22223	358	P22362	340	P22419	353	P22752	352

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P22755	352	P22885	349	P23500	460	P24705	455	P301165	98
P22756	352	P22886	349	P235000	195	P24706	455	P301206	98
P22758	356	P22887	349	P23501	460	P24707	455	P301208	98
P22759	356	P22888	344	P23502	460	P24708	455	P301210	98
P22760	352	P22889	344	P23503	460	P24709	455	P301212	98
P22770	353	P22890	380	P23504	461	P24710	455	P301214	98
P22772	353	P22891	344	P23505	461	P24711	455	P301216	98
P22775	351	P22892	344	P23506	461	P24712	455	P302108	99
P22778	351	P22893	344	P23507	461	P24713	455	P302110	99
P22779	351	P22894	344	P23508	461	P24714	454	P302112	99
P22780	355	P22895	345	P23509	461	P24715	454	P302114	99
P22781	355	P22896	344	P23800	381	P24716	454	P302116	99
P22782	355	P22897	344	P23800A	358	P24717	454	P302118	99
P22783	355	P22898	344	P23800G	358	P24718	454	P302120	99
P22784	355	P22899	344	P23800N	358	P24719	454	P302210	99
P22800	354	P22901	360	P23800R	358	P248028	52	P302212	99
P22801	354	P22902	360	P23810	381	P248032	52	P302214	99
P22802	354	P22911	360	P23824	381	P248035	52	P302216	99
P22803	354	P22912	360	P23825	381	P248040	52	P303016	116
P22815	354	P22920	382	P23830	381	P248045	52	P303018	116
P22816	354	P22930	382	P23835	381	P26000	149	P303020	116
P22817	354	P22940	360	P23836	381	P26001	149	P303022	116
P22823	354	P22950	360	P23840	381	P26100	498	P303024	116
P22824	354	P22960	360	P23841	381	P28202	467	P303026	116
P22825	354	P22971	360	P23842	382	P28252	467	P303200	116
P22830	357	P22972	360	P23843	382	P28302	467	P303265	98
P22833	357	P22973	363	P23844	382	P28303	467	P306035	154
P22834	357	P22974	363	P23845	382	P28403	467	P307020	154
P22835	357	P22975	363	P239036	77	P28501	467	P307025	154
P22838	357	P22999	353	P239136	77	P28502	467	P307030	154
P22839	357	P230000	197	P239236	72	P28503	467	P307035	154
P22844	357	P23003	505	P239336	72	P28504	467	P307040	154
P22845	357	P23004	505	P239436	77	P28505	467	P307045	154
P22850	354	P23008	505	P239536	77	P28506	467	P307050	154
P22851	354	P23009	505	P23990	351	P28600	466	P307060	154
P22852	354	P230101	154	P23991	351	P28610	466	P307070	154
P22860	374	P230101	194	P23992	351	P28620	466	P307125	154
P22861	374	P23015	505	P23993	351	P28621	466	P307130	154
P22862	374	P230201	194	P240040	51	P29600	465	P307140	154
P22863	374	P230202	196	P240050	51	P2960001	28	P307150	154
P22864	374	P23030	377	P240401	194	P29610	465	P308030	117
P22865	374	P23031	377	P240651	194	P29620	465	P308035	117
P22866	374	P23032	377	P241001	194	P29630	465	P308040	117
P22867	374	P23033	377	P241040	51	P296415	464	P308045	117
P22868	374	P23034	377	P241050	51	P296430	464	P308050	117
P22869	374	P23036	377	P241501	194	P2965001	465	P309040	88
P22870	374	P23037	377	P242024	51	P296515	464	P309050	88
P22871	374	P23038	377	P242028	51	P296530	464	P309060	88
P22872	374	P23039	377	P242032	51	P296615	464	P310000	493
P22873	374	P23040	377	P242035	51	P296630	464	P311002	492
P22874	374	P230401	194	P243024	51	P296715	464	P311004	493
P22875	374	P230402	196	P243028	51	P296730	464	P311006	492
P22876	374	P23042	377	P243032	51	P29680	465	P311020	493
P22877	374	P23043	377	P243035	51	P300024	117	P311071	492
P22878	374	P23044	377	P244024	52	P300030	117	P312000	493
P22879	374	P23045	377	P244028	52	P300325	117	P313025	118
P22880	374	P23046	377	P244032	52	P300335	117	P313030	118
P22881	374	P230651	194	P244035	52	P300340	117	P313126	118
P22882	374	P230652	196	P24407	456	P30084	239	P313132	118
P22883	374	P231001	194	P24409	456	P30084F1	239	P314110	99
P22884	349	P231002	196	P24410	456	P301108	98	P314112	99
P22884A	358	P231501	194	P24411	456	P301109	98	P314210	99
P22884B	358	P231502	196	P24412	457	P301110	98	P314212	99
P22884G	358	P232001	194	P24413	457	P301112	98	P314300	99
P22884N	358	P232002	196	P24414	457	P301114	98	P315010	99
P22884NE	358	P234020	50	P24415	457	P301116	98	P315012	99
P22884R	358	P234024	50	P24704	455	P301118	98	P315015	99

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P315017	99	P325018	115	P350435	161	P373024	115	P41006	479
P315020	99	P325020	115	P350440	161	P373028	115	P41007	479
P316025	156	P326000	492	P350530	161	P374013	115	P41008	462
P316030	156	P327000	493	P350535	161	P374015	115	P41009	462
P316035	156	P328020	120	P350630	161	P374018	115	P41010	462
P316040	156	P328023	120	P350635	161	P374020	115	P41011	462
P316045	156	P328600	120	P350730	161	P374026	115	P41012	479
P316050	156	P330035	496	P350735	161	P375010	114	P41013	479
P316125	156	P330050	496	P351000	448	P375030	115	P41014	479
P316130	156	P330070	496	P352000	448	P375035	115	P41015	479
P316135	156	P331039	152	P353000	448	P375061	114	P41016	479
P316140	156	P331044	152	P354025	156	P375070	114	P41017	479
P316145	156	P331050	152	P354030	156	P375110	114	P41018	479
P316150	156	P331056	152	P354035	156	P376037	100	P41019	479
P317025	438	P331059	152	P354040	156	P376137	100	P41020	479
P317030	438	P331066	152	P354045	156	P377037	100	P44073	240
P317035	438	P331070	152	P354050	156	P377137	101	P44073F1	240
P317040	438	P332010	153	P355007	169	P379065	431	P454012	53
P317045	438	P332095	153	P355008	169	P379500	431	P454014	53
P317050	438	P333010	479	P356016	155	P380000	113	P454016	53
P317100B	389	P333020	479	P356020	155	P381008	113	P454018	53
P317100G	389	P333035	479	P356024	155	P381010	113	P456016	53
P317100S	389	P334050	124	P356028	155	P382000	113	P456020	53
P317200B	389	P334100	124	P356032	155	P383000	113	P456024	53
P317200G	389	P335002	508	P357000	483	P384000	113	P456028	53
P317200S	389	P33621	445	P358024	108	P385020	112	P457016	53
P317300B	389	P33622	445	P358029	108	P385026	112	P457020	53
P317300G	389	P33623	445	P358040	108	P385030	112	P457024	53
P317300S	389	P33624	445	P358230	447	P385500	114	P457028	53
P317400B	389	P33625	445	P358231	447	P386000	113	P458024	53
P317400G	389	P337030	507	P358232	447	P387065	431	P458028	53
P317400S	389	P337060	507	P358237	447	P387100	432	P459018	72
P317425	438	P337090	507	P358241	108	P387200	432	P459020	72
P317430	438	P337150	507	P358242	108	P387500	430	P459024	72
P317435	438	P337200	507	P358243	108	P388018	497	P459028	72
P317440	438	P33801	446	P358244	108	P389000	449	P459032	72
P317445	438	P33802	446	P358245	108	P390000	138	P460018	76
P317450	438	P33803	446	P358246	108	P390100	138	P460020	76
P317500B	388	P33804	446	P358247	108	P391000	120	P460024	76
P317500G	388	P33805	446	P358301	108	P392065	98	P460026	76
P317500S	388	P33806	446	P358302	108	P393080	156	P460028	76
P318005	89	P33807	446	P358303	108	P393100	156	P460030	76
P318040	90	P33808	446	P358304	108	P393125	156	P460032	76
P318060	90	P33809	446	P358305	108	P394008	100	P490014A	55
P318100	497	P340000	222	P358306	108	P394012	100	P490014G	55
P318211	89	P341000	443	P358307	108	P395038	101	P490014N	55
P319000	497	P342000	443	P358404	108	P397247	101	P490014R	55
P319100	497	P343000	443	P358407	108	P397347	101	P490016A	55
P32083	239	P343400	107	P359000	448	P398024	157	P490016G	55
P32083F1	239	P343600	107	P361000	441	P398035	157	P490016N	55
P322101	121	P343700	107	P361100	442	P398042	157	P490016R	55
P322102	121	P343800	107	P362000	441	P398125	157	P490220A	71
P322103	121	P344000	443	P362100	442	P398135	157	P490220G	71
P322104	121	P345000	443	P363000	441	P398140	157	P490220N	71
P322201	121	P347020	116	P363100	442	P398225	157	P490220R	71
P322202	121	P347024	116	P364000	441	P398235	157	P490224A	71
P322203	121	P348008	115	P364100	442	P398240	157	P490224G	71
P322204	121	P348010	115	P365000	441	P398290	157	P490224N	71
P324013	115	P348012	115	P365100	442	P399000	497	P490224R	71
P324016	115	P348015	115	P366000	441	P399400	499	P490228A	71
P324019	115	P348018	115	P367000	441	P399500	499	P490228G	71
P324022	115	P350230	161	P367100	442	P399600	499	P490228N	71
P324025	115	P350235	161	P368000	441	P41001	463	P490228R	71
P325008	115	P350330	161	P369000	441	P41002	463	P490620A	55
P325010	115	P350335	161	P369100	442	P41003	463	P490620G	55
P325012	115	P350426	161	P372200	432	P41004	463	P490620N	55
P325015	115	P350430	161	P373020	115	P41005	479	P490620R	55

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P490624A	55	P5090E5F1	235	P590008	395	P619002	501	P646310	509
P490624G	55	P5090F1	234	P590009	395	P620001	111	P646400	509
P490624N	55	P5091	230	P590010	395	P621000	111	P649050	509
P490624R	55	P5091F1	234	P590011	395	P623003	479	P649100	509
P490628A	55	P5160	230	P590012	395	P625000	483	P650000	483
P490628G	55	P5160E1	232	P590110	397	P630010	481	P685004	432
P490628N	55	P5160E1F1	235	P590120	397	P630020	481	P688045	315
P490628R	55	P5160E2	232	P590130	397	P630030	481	P688065	291
P490632A	55	P5160E2F1	235	P590240	397	P630040	481	P688085	294
P490632G	55	P5160E3	232	P591001	471	P63052	240	P688087	294
P490632N	55	P5160E3F1	235	P591002	471	P63052F1	240	P688130	314
P490632R	55	P5160E4	232	P591003	471	P632001	481	P688133	314
P490724A	55	P5160E4F1	235	P591004	471	P632002	481	P688134	314
P490724G	55	P5160E5	232	P591005	471	P632003	481	P688250	316
P490724N	55	P5160E5F1	235	P591006	387	P632004	481	P688251	316
P490724R	55	P5160F1	234	P591007	387	P632005	481	P688260	316
P490728A	55	P5161	230	P595001	387	P632006	481	P688261	316
P490728G	55	P5161F1	234	P595002	387	P632007	481	P688265	315
P490728N	55	P5250	230	P595003	387	P632008	481	P688266	315
P490728R	55	P5250E1	232	P595004	387	P632009	481	P7000	268
P490732A	55	P5250E1F1	235	P595100	391	P632010	481	P7001	268
P490732G	55	P5250E2	232	P595110	391	P632011	481	P7002	268
P490732N	55	P5250E2F1	235	P595111	391	P632012	481	P7003	268
P490732R	55	P5250E3	232	P595120	391	P632013	481	P7004	268
P490928A	55	P5250E3F1	235	P595121	391	P632014	481	P7004R	274
P490928A	400	P5250E4	232	P595130	391	P632015	481	P7005	268
P490928G	55	P5250E4F1	235	P595131	391	P632016	481	P7005R	274
P490928G	400	P5250E5	232	P595200	391	P632017	481	P7006	268
P490928N	55	P5250E5F1	235	P595300	391	P632018	481	P7006R	274
P490928N	400	P5250F1	234	P596110	390	P632019	481	P7007	268
P490928R	55	P5251	230	P596111	390	P632020	481	P7008	268
P490928R	400	P5251F1	234	P596120	390	P632021	481	P7009	268
P490932A	55	P5360	231	P596121	390	P632022	481	P7010	268
P490932A	400	P5360E1	233	P596130	390	P632023	481	P7011	268
P490932G	55	P5360E1F1	235	P596131	390	P632024	481	P7012	268
P490932G	400	P5360E2	233	P597110	392	P632025	481	P7013	268
P490932N	55	P5360E2F1	235	P597120	392	P632026	481	P7014	268
P490932N	400	P5360E3	233	P597130	392	P632027	481	P7015	268
P490932R	55	P5360E3F1	235	P597140	393	P632028	481	P7016	268
P490932R	400	P5360E4	233	P597150	393	P632029	481	P7017	268
P5000	236	P5360E4F1	235	P597160	393	P632030	481	P7018	268
P5001	236	P5360E5	233	P597170	392	P633000	481	P7019	268
P5002	236	P5360E5F1	235	P598001	386	P633002	481	P7020	268
P5003	236	P5360F1	234	P598002	386	P633003	481	P702026	163
P5004	237	P5361	231	P598003	386	P634000	481	P702028	163
P5015	260	P5361F1	234	P598700	396	P635000	484	P7021	268
P5017	260	P5490	231	P598800	396	P636000	484	P7022	268
P5018	237	P5490E1	233	P603012	146	P637000	484	P702230	163
P5019	237	P5490E1F1	235	P603015	146	P637100	484	P7023	268
P501F1	227	P5490E2	233	P604001	146	P638000	483	P7024	268
P501F2	227	P5490E2F1	235	P604002	146	P638003	480	P7025	268
P501F3	227	P5490E3	233	P604500	145	P638004	480	P7026	268
P501F4	227	P5490E3F1	235	P605000	448	P639000	483	P7027	268
P501F5	227	P5490E4	233	P606000	448	P640000	244	P7028	268
P501F6	227	P5490E4F1	235	P607000	95	P641100	244	P7029	268
P5062	236	P5490E5	233	P607100	95	P642000	244	P7030	268
P508015	316	P5490E5F1	235	P609010	147	P643000	244	P703020	164
P5090	230	P5490F1	234	P609200	147	P644200	509	P703024	164
P5090E1	232	P5491	231	P609705	147	P644240	509	P703028	164
P5090E1F1	235	P5491F1	234	P610000	138	P644275	509	P703032	164
P5090E2	232	P590001	396	P611000	147	P646000	495	P7031	268
P5090E2F1	235	P590002	396	P611001	111	P646100	509	P7032	268
P5090E3	232	P590003	396	P615000	449	P646103	509	P7033	268
P5090E3F1	235	P590004	396	P616000	497	P646105	509	P7034	268
P5090E4	232	P590005	396	P617017	448	P646200	509	P7035	268
P5090E4F1	235	P590006	396	P618000	449	P646300	509	P7036	268
P5090E5	232	P590007	359	P619000	501	P646301	509	P7037	268

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P7038	268	P7094	272	P7146R	274	P720010	165	P7258	272
P7039	268	P7095	272	P7147	268	P720012	165	P7259	272
P7040	268	P7096	272	P7147R	274	P7201	270	P7260	272
P704024	163	P7097	272	P7148	268	P7202	270	P7261	272
P704030	163	P7098	272	P7149	268	P7203	270	P7262	272
P7041	268	P7099	272	P7150	268	P7204	270	P7263	272
P7042	268	P7100	272	P715006	165	P7205	270	P7264	272
P7043	268	P710020	164	P7151	268	P7206	270	P7265	272
P7044	268	P710024	164	P7152	268	P7207	270	P7266	272
P7045	268	P710028	164	P7153	268	P7208	270	P7267	272
P7046	268	P7101	272	P7154	268	P7209	270	P7268	272
P7047	270	P7102	272	P7155	268	P7210	270	P7269	272
P7048	270	P710205	316	P7156	268	P721005	165	P7270	272
P7049	270	P710206	316	P7157	268	P721006	165	P7271	272
P7050	270	P7103	272	P7158	268	P721007	165	P7272	272
P705024	94	P7104	272	P7159	268	P721008	165	P7273	272
P705028	94	P7105	272	P7160	268	P721010	165	P7274	272
P705032	94	P7106	272	P7161	268	P7211	270	P7275	272
P7051	270	P7107	272	P7162	268	P7212	270	P7276	272
P7052	270	P7108	272	P7163	268	P7213	270	P7277	272
P7053	270	P7109	272	P7164	268	P7214	270	P7278	272
P7054	270	P7110	272	P7165	268	P7215	270	P7279	272
P7055	270	P711010	164	P7166	268	P7216	270	P7280	272
P7056	270	P711012	164	P7167	268	P7217	270	P7281	272
P7057	270	P711020	164	P7168	268	P7218	270	P7282	269
P7058	270	P711024	164	P7169	268	P7219	270	P7283	269
P7059	270	P711028	164	P7170	268	P7220	270	P7284	269
P7060	270	P711032	164	P717008	165	P722000	165	P7285	269
P706039	163	P7111	272	P717010	165	P7221	270	P7286	269
P7061	270	P7112	272	P7171	268	P7222	270	P7287	269
P7062	270	P7113	272	P7172	268	P7223	270	P7288	269
P7063	270	P7114	272	P7173	268	P7224	270	P7289	269
P7064	270	P7115	272	P7174	268	P7225	270	P7290	269
P7065	270	P7116	272	P7175	268	P7226	270	P7291	269
P7066	270	P7117	272	P7176	268	P7227	270	P7292	269
P7067	270	P7118	272	P7177	268	P7228	270	P7293	269
P7068	270	P7119	272	P7178	268	P7229	270	P7294	269
P7069	270	P7120	272	P7179	268	P7230	270	P7295	269
P7070	270	P712022	164	P7180	268	P723024	164	P7296	269
P707039	163	P7121	272	P718006	165	P723028	164	P7297	269
P7071	270	P7122	272	P718008	165	P7231	270	P7298	269
P7072	270	P7123	272	P718010	165	P7232	270	P7299	269
P7073	270	P7124	272	P718011	165	P7233	270	P7300	269
P7074	270	P7125	272	P7181	268	P7234	270	P7301	269
P7075	270	P7126	272	P7182	268	P7235	272	P7302	269
P7076	270	P7127	272	P7183	268	P7236	272	P7303	269
P7077	270	P7128	272	P7184	268	P7237	272	P7304	269
P7078	270	P7129	272	P7185	268	P7238	272	P7305	269
P7079	270	P7130	272	P7186	268	P7239	272	P7306	269
P7080	270	P713075	165	P7187	268	P7240	272	P7307	269
P708008	164	P7131	272	P7188	270	P7241	272	P7308	269
P708022	164	P7132	272	P7189	270	P7242	272	P7309	269
P708024	164	P7133	272	P7190	270	P7243	272	P7310	269
P7081	270	P7134	272	P7191	270	P7244	272	P7311	269
P7082	270	P7135	272	P7192	270	P7245	272	P7312	269
P7083	270	P7136	272	P7193	270	P7246	272	P7313	269
P7084	270	P7137	272	P7194	270	P7247	272	P7314	269
P7085	270	P7138	272	P7195	270	P7248	272	P7315	269
P7086	270	P7139	272	P7196	270	P7249	272	P7316	269
P7087	270	P7140	272	P7197	270	P7250	272	P7317	269
P7088	270	P7141	268	P7198	270	P7251	272	P7318	269
P7089	270	P7142	268	P7199	270	P7252	272	P7319	269
P7090	270	P7143	268	P7200	270	P7253	272	P7320	269
P709035	163	P7144	268	P720005	165	P7254	272	P732000	166
P7091	270	P7145	268	P720006	165	P7255	272	P7321	269
P7092	270	P7145R	274	P720007	165	P7256	272	P7322	269
P7093	270	P7146	268	P720008	165	P7257	272	P7323	269

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P7324	269	P7388	273	P7455	269	P7522	273	P7590	276
P7325	269	P7389	273	P7456	269	P7523	273	P7591	276
P7326	269	P7390	273	P7457	269	P7524	273	P7592	276
P7327	269	P7391	273	P7458	269	P7525	273	P7593	276
P7328	269	P7392	273	P7459	269	P7526	273	P7594	276
P7329	271	P7393	273	P7460	269	P7527	273	P7595	276
P7330	271	P7394	273	P7461	269	P7528	273	P7596	276
P733000	166	P7395	273	P7462	269	P7529	273	P7597	276
P7331	271	P7396	273	P7463	269	P7530	273	P7598	276
P7332	271	P7397	273	P7464	269	P7531	273	P7599	276
P7333	271	P7398	273	P7465	269	P7532	273	P7603	274
P7334	271	P7399	273	P7466	269	P7533	273	P7604	274
P7335	271	P7400	273	P7467	269	P7534	273	P7605	274
P7336	271	P7401	273	P7468	269	P7535	273	P7606	274
P7337	271	P7402	273	P7469	269	P7536	273	P7607	274
P7338	271	P7403	273	P7470	271	P7537	273	P7608	274
P7339	271	P7404	273	P7471	271	P7538	273	P7609	274
P7340	271	P7405	273	P7472	271	P7539	273	P7610	274
P7341	271	P7406	273	P7473	271	P7540	273	P7611	274
P7342	271	P7407	273	P7474	271	P7541	273	P7612	274
P7343	271	P7408	273	P7475	271	P7542	273	P7613	274
P7344	271	P7409	273	P7476	271	P7543	273	P7614	274
P7345	271	P7410	273	P7477	271	P7544	273	P7615	274
P7346	271	P7411	273	P7478	271	P7545	273	P7616	274
P7347	271	P7412	273	P7479	271	P7546	273	P7617	274
P7348	271	P7413	273	P7480	271	P7547	273	P7618	274
P7349	271	P7414	273	P7481	271	P7548	273	P7628	275
P7350	271	P7415	273	P7482	271	P7549	273	P7629	275
P7351	271	P7416	273	P7483	271	P7550	273	P7630	275
P7352	271	P7417	273	P7484	271	P7551	273	P7631	275
P7353	271	P7418	273	P7485	271	P7552	273	P7632	275
P7354	271	P7419	273	P7486	271	P7553	273	P7633	275
P7355	271	P7420	273	P7487	271	P7554	273	P7634	275
P7356	271	P7421	273	P7488	271	P7555	273	P7635	275
P7357	271	P7422	273	P7489	271	P7556	273	P7636	275
P7358	271	P7423	269	P7490	271	P7557	273	P7637	275
P7359	271	P7424	269	P7491	271	P7558	273	P7638	275
P7360	271	P7425	269	P7492	271	P7559	273	P7639	275
P736030	94	P7426	269	P7493	271	P7560	273	P7640	275
P736034	94	P7427	269	P7494	271	P7561	273	P764008	155
P7361	271	P7428	269	P7495	271	P7562	273	P764010	155
P7362	271	P7429	269	P7496	271	P7563	273	P764012	155
P7363	271	P7430	269	P7497	271	P7565	277	P7641	275
P7364	271	P7431	269	P7498	271	P7566	277	P7642	275
P7365	271	P7432	269	P7499	271	P7567	277	P7643	275
P7366	271	P7433	269	P7500	271	P7568	277	P76430	275
P7367	271	P7434	269	P7501	271	P7569	277	P7646	276
P7368	271	P7435	269	P7502	271	P7570	277	P7647	276
P7369	271	P7436	269	P7503	271	P7571	277	P765020	168
P7370	271	P7437	269	P7504	271	P7572	277	P765024	168
P7371	271	P7438	269	P7505	271	P7573	277	P768006	168
P7372	271	P7439	269	P7506	271	P7574	277	P768008	168
P7373	271	P7440	269	P7507	271	P7575	277	P769008	168
P7374	271	P7441	269	P7508	271	P7576	277	P769010	168
P7375	271	P7442	269	P7509	271	P7577	277	P769018	168
P7376	273	P7443	269	P7510	271	P7578	277	P769020	168
P7377	273	P7444	269	P7511	271	P7579	277	P769022	168
P7378	273	P7445	269	P7512	271	P7580	277	P771025	168
P7379	273	P7446	269	P7513	271	P7581	277	P777540	90
P7380	273	P7447	269	P7514	271	P7582	277	P777548	90
P7381	273	P7448	269	P7515	271	P7583	277	P777560	90
P7382	273	P7449	269	P7516	271	P7584	277	P778040	90
P7383	273	P7450	269	P7517	273	P7585	276	P778048	90
P7384	273	P7451	269	P7518	273	P7586	276	P778060	90
P7385	273	P7452	269	P7519	273	P7587	276	P779017	90
P7386	273	P7453	269	P7520	273	P7588	276	P779021	90
P7387	273	P7454	269	P7521	273	P7589	276	P779026	90

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P779060	90	P80260	246	P80970	251	P846025	146	P85200	27
P780006	167	P80270	246	P81000	320	P846050	146	P85201	28
P780008	167	P80280	246	P810004	171	P846100	146	P85220	27
P780010	167	P80282	247	P810006	171	P846200	146	P85222	28
P781006	167	P80290	246	P810008	171	P846300	146	P85223	28
P781008	167	P80300	246	P810010	171	P848008	160	P85230	33
P781010	167	P803000	159	P810012	171	P848014	160	P85231	33
P782008	167	P80310	246	P810014	171	P849000	170	P85232	33
P782010	167	P80320	246	P81010	320	P850000	34	P853004	174
P782012	167	P80330	248	P81020	320	P850001	183	P853006	174
P782014	167	P80340	248	P811004	171	P850002	183	P853008	174
P782016	167	P80350	248	P811006	171	P850003	183	P853010	174
P782018	167	P80360	248	P811008	171	P850004	183	P853012	174
P782020	167	P80374	246	P811010	171	P850005	183	P853014	174
P782022	167	P80380	258	P811012	171	P850006	183	P854006	174
P782024	167	P80390	258	P811014	171	P850007	183	P854008	174
P782026	167	P804000	159	P811016	171	P850012	183	P854010	174
P782028	167	P80430	250	P812003	171	P850017	183	P854012	174
P782075	167	P80440	252	P812005	171	P850018	183	P854014	174
P783006	167	P80460	253	P812007	171	P850022	183	P854016	174
P783008	167	P80470	251	P812009	171	P850023	183	P855000	174
P783010	167	P80480	252	P812011	171	P850024	183	P856000	174
P783012	167	P80500	253	P813016	171	P850025	183	P857000	174
P783014	167	P805000	158	P813020	171	P850026	183	P859101	177
P783016	167	P80510	252	P814000	172	P850027	183	P859102	177
P783018	167	P80520	251	P815006	172	P850028	183	P859103	177
P783020	167	P80540	258	P815009	172	P850031	183	P859104	177
P783022	167	P80550	258	P815012	172	P850033	183	P859105	177
P783024	167	P80560	258	P815015	172	P850101	34	P859106	179
P783026	167	P80570	259	P816011	171	P850102	34	P859107	179
P783028	167	P80580	259	P817005	171	P850104	34	P859109	177
P783030	167	P80590	259	P817006	171	P850124	182	P859110	177
P784020	169	P80610	250	P817008	171	P850128	182	P859111	177
P784025	169	P80620	250	P818000	124	P850222	182	P859113	176
P784030	169	P80630	250	P820000	172	P850424	182	P859114	178
P784035	169	P80641	250	P821000	172	P850426	182	P859115	176
P784040	169	P80670	250	P822000	173	P85050B	29	P859116	180
P785006	167	P80680	246	P823000	173	P85050CP	30	P859117	180
P785008	167	P80700	223	P824000	173	P85050R	29	P859119	181
P785010	167	P807000	158	P830001	162	P85050SS	29	P859120	181
P788025	169	P80710	223	P830002	162	P850528	182	P859122	178
P788050	169	P80720	223	P830003	162	P85090B	29	P859123	178
P789025	169	P80730	223	P830004	162	P85090CP	30	P859124	178
P789050	169	P80740	258	P830005	162	P85090MP	31	P859125	178
P796000	166	P80750	259	P833001	95	P85090MPR	31	P859126	178
P796100	166	P80760	259	P833002	95	P85090MT	31	P859129	180
P798040	170	P80770	259	P833003	95	P85090MTR	31	P859130	178
P798055	170	P80780	258	P834000	397	P85090R	29	P859132	176
P798056	170	P80790	257	P835000	397	P85090SS	29	P859134	176
P798065	170	P80810	254	P836110	160	P851001	30	P859135	176
P800030	170	P80811	254	P836120	160	P851002	30	P859139	176
P800035	170	P80813	254	P836147	160	P851003	30	P859141	176
P800040	170	P80814	254	P836200	160	P851004	35	P859142	176
P800045	170	P80840	253	P836215	160	P851005	35	P859143	176
P800050	170	P80850	253	P837003	161	P851006	35	P859144	177
P800055	170	P80870	253	P837005	161	P851007	35	P859150	177
P800060	170	P80880	253	P837007	161	P851040	170	P859151	177
P800065	170	P80900	245	P839000	158	P851046	170	P859152	177
P800070	170	P80910	256	P840000	158	P851050	170	P859153	177
P801040	159	P80940	249	P842000	158	P85140B	29	P859154	177
P801048	159	P80941	249	P845040	159	P85140CP	30	P859155	177
P802000	159	P80950	255	P845050	159	P85140MP	31	P859156	178
P80216	426	P80951	255	P845060	159	P85140MPR	31	P859157	178
P80219	426	P80960	248	P845075	159	P85140MT	31	P859158	178
P80220	426	P80961	248	P845110	159	P85140MTR	31	P859159	178
P80240	246	P80965	255	P845138	159	P85140R	29	P859167	178
P80250	246	P80966	255	P845155	159	P85140SS	29	P859171	178

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P859172	178	P882035	505	P904350	418	P911201	141	P921001	221
P859184	178	P882100	505	P904400	423	P911202	141	P922000	221
P859185	178	P885025	504	P904500	423	P911301	141	P922100	221
P859186	179	P885040	504	P904600	420	P911302	141	P923000	221
P859189	179	P885060	504	P904610	421	P911303	141	P923001	221
P859190	179	P886035	504	P904612	421	P911304	141	P924001	221
P859191	179	P887015	504	P904650	421	P911305	141	P924002	221
P859192	179	P887025	504	P904652	421	P911306	141	P924002A	221
P859195	179	P887060	504	P904660	420	P911401	141	P924002R	221
P859196	179	P887100	504	P904680	421	P911402	141	P924002V	221
P859197	179	P890025	503	P904682	421	P911403	141	P925001	256
P859198	179	P890035	503	P904711	420	P911404	141	P925002	256
P859200	180	P890060	503	P904720	419	P911405	141	P926002	478
P859201	180	P891035	503	P904721	419	P911406	141	P926003	478
P859202	181	P891060	503	P904725	419	P911407	142	P926004	478
P859203	181	P891100	503	P904740	420	P911408	141	P926005	478
P859204	181	P892015	503	P904760	420	P911501	142	P926006	478
P859205	181	P892015B	502	P904780	420	P911502	142	P926007	478
P859206	180	P892015N	502	P904790	417	P911503	142	P926008	478
P859207	180	P892015R	502	P904804	418	P911504	142	P926009	478
P859210	180	P892025	503	P904809	418	P911505	142	P926010	478
P859211	180	P892035	503	P904810	418	P911506	142	P926011	478
P859212	180	P892035B	502	P904820	418	P911507	142	P926012	478
P859219	178	P892035N	502	P904850	418	P911508	142	P926051	478
P859900	184	P892035R	502	P90490	425	P911601	142	P926052	478
P859901	184	P892060	503	P90492	425	P911602	142	P926053	478
P859902	184	P892060B	502	P90493	425	P911603	142	P926300	464
P859903	184	P892060N	502	P904937	421	P911604	142	P926400	464
P859904	184	P892060R	502	P904950	421	P911605	142	P926500	464
P859905	184	P892100	503	P904975	421	P911606	142	P926600	464
P859907	185	P892150	503	P904980	421	P911607	142	P927000	439
P859908	185	P892200	503	P904990	421	P911608	142	P928000	439
P859909	185	P893025	503	P905015	119	P911701	141	P928001	439
P859910	185	P893035	503	P905300	416	P911801	141	P929025	94
P859911	185	P894003	506	P905310	417	P911802	141	P929028	94
P861045	222	P894004	506	P905320	417	P911803	141	P929030	94
P861053	222	P894005	506	P905340	417	P911804	141	P929036	94
P862100	482	P895006	507	P905400	416	P911805	141	P929040	94
P863000	482	P895010	507	P905410	416	P911806	141	P937000	135
P867030	380	P895015	507	P905504	415	P911808	141	P938000	138
P867060	380	P895020	507	P905506	415	P911901	142	P940000	124
P867090	380	P896001	506	P905508	415	P911902	142	P940090	124
P867120	380	P896002	506	P905516	415	P911903	142	P940120	124
P868001	122	P896003	505	P905518	416	P911904	142	P941013	100
P868002	122	P896008	505	P907024	439	P911905	142	P941015	100
P868003	122	P897500	430	P907026	439	P911906	142	P941018	100
P868004	122	P898001	507	P908000	152	P911908	142	P941020	100
P868005	122	P898002	507	P908001	152	P912001	141	P941022	100
P868006	122	P899200	435	P908002	152	P913000	142	P941024	100
P868007	122	P899300	435	P908003	152	P913501	142	P941028	100
P868008	122	P900000	223	P908004	152	P913601	142	P942000	119
P868009	122	P901014	142	P90813	427	P913701	142	P943000	119
P870000	119	P901018	142	P908132	427	P913901	142	P944000	124
P871000	119	P902000	449	P90814	427	P914080	153	P945037	118
P872000	114	P903001	433	P908142	427	P914120	153	P945050	118
P872500	160	P903002	433	P90910	489	P914150	153	P945051	118
P873045	124	P904113	423	P90911	489	P915080	153	P946001	123
P873060	124	P904120	423	P909111	92	P916000	153	P946002	123
P873090	124	P904140	423	P909121	92	P916120	153	P946003	123
P874000	482	P904142	423	P909211	92	P917080	153	P946004	123
P876001	470	P904145	423	P909221	92	P919000	220	P947302	149
P876002	470	P904146	423	P90930	490	P919001	220	P947303	149
P876003	470	P904155	418	P909340	92	P919002	220	P947400	149
P880035	505	P904160	423	P909360	92	P919003	220	P947600	149
P880050	505	P904165	423	P909460	92	P920001	221	P947700	149
P881100	505	P904200	423	P909559	162	P920002	221	P948066	95
P882015	505	P904300	397	P910008	314	P920003	221	P948090	95

Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P948132	95	P968135	35	P995016	84	PC15PHC	93	TRJ	230
P949025	94	P968135	482	P995016	458	PC15PN	93	TRM	231
P949030	94	P969000	482	P995020	84	PC15SCC	93	VCBL100	217
P949035	94	P970000	116	P995026	84	PC15SN	93	VCBM100	217
P949040	94	P972053	95	P995030	84	PC16FPHC	93	VDBBM300	219
P950000	318	P972060	95	P995034	84	PC16PN	93	VDBBM50002	219
P950000	432	P972201	491	P995036	84	PC16SHC	93	VPB116	215
P951010	155	P972202	491	P995038	84	PC18FPHC	93	VPB118	215
P951015	155	P972203	491	P995040	84	PC18PCC	93	VTB300	219
P951019	155	P974000	493	P995042	84	PC18PN	93	VTB50002	219
P951024	155	P975000	131	P995050	84	PC18SCC	93	VTBWR-1	219
P952001	155	P975501	139	P995060	84	PC18SN	93	XMIX0702	302
P952002	155	P975600	139	P997014	84	PLC-1	513	XMIX0703	302
P952003	155	P975900	137	P997014	458	PLC-2	513	XMIX0704	302
P953001	155	P976200	492	P997016	84	PLC-3	513	XMIX0705	302
P953002	155	P976210	491	P997016	458	RE8505004	30		
P953003	155	P976300	492	P997028	84	RE8509007	30		
P953004	155	P979000	160	P997032	84	RE851008	35		
P953005	155	P979100	160	P997036	84	RE8514007	30		
P954013	118	P979200	160	P997040	84	RE937001	135		
P954015	118	P980000	148	P998010	458	RE937002	135		
P954020	118	P980050	148	P998012	458	RE937003	135		
P954025	118	P980200	147	P998014	458	RE940001	124		
P955010	100	P980400	147	P998035	85	RE964100	138		
P955012	100	P981500	148	P998050	85	RE964200	138		
P955015	100	P981600	148	P998070	85	RE975001	131		
P955017	100	P981650	148	P999000	85	RE975002	131		
P955020	100	P983000	500	P999012	458	RE975901	137		
P956035	501	P984100	500	P999014	458	RSCL-4	513		
P956040	501	P984500	500	PC07PCC	93	S1	511		
P956135	501	P985000	500	PC07PHC	93	SAC-SQ5-06	261		
P956140	501	P988100	495	PC07SCC	93	SAVC	261		
P958010	118	P988200	495	PC07SHC	93	SO2-23010.5	298		
P958012	118	P988300	495	PC07SN	93	SO2-23014.5	298		
P958014	118	P988400	494	PC08PCC	93	T3660	435		
P958016	118	P988500	494	PC08PN	93	T7206	152		
P958018	118	P988600	494	PC08SHC	93	TR11	230		
P959025	156	P988700	494	PC08SN	93	TR11G	232		
P959030	156	P988900	495	PC09SCC	93	TR11GG	232		
P959035	156	P990000	495	PC09SHC	93	TR11GGG	232		
P959040	156	P99001	213	PC10FPHC	93	TR11GGGG	232		
P959045	156	P99020	214	PC10PCC	93	TR11GGGGG	232		
P959050	156	P99021	214	PC10PN	93	TR12	231		
P960225	157	P99030	216	PC10SCC	93	TR12H	233		
P960230	157	P99031	216	PC10SHC	93	TR12HH	233		
P960235	157	P992040	168	PC10SN	93	TR12HHH	233		
P962002	432	P992045	168	PC11PCC	93	TR12HHHH	233		
P962003	432	P992050	168	PC11PHC	93	TR12HHHHH	233		
P963025	94	P994020	84	PC11PN	93	TR13	231		
P963030	94	P994022	84	PC11SHC	93	TR13M	233		
P963035	94	P994024	84	PC11SN	93	TR13MM	233		
P963040	94	P994026	84	PC12FPHC	93	TR13MMM	233		
P964001	138	P994030	84	PC12PCC	93	TR13MMMM	233		
P967001	481	P994032	84	PC12PHC	93	TR18	230		
P967002	481	P994034	84	PC12PN	93	TR18J	232		
P967003	481	P994036	84	PC12SCC	93	TR18JJ	232		
P967004	481	P994038	84	PC12SN	93	TR18JJJ	232		
P967005	481	P994040	84	PC13PCC	93	TR18JJJJ	232		
P967006	481	P994042	84	PC13PHC	93	TR18JJJJJ	232		
P967007	481	P994046	84	PC13SHC	93	TR21	240		
P967008	481	P994050	84	PC13SN	93	TR22	240		
P967009	481	P994055	84	PC14FPHC	93	TR23	240		
P968000	35	P994065	84	PC14PCC	93	TR30	240		
P968000	482	P994080	84	PC14PHC	93	TR33	236		
P968125	482	P994090	84	PC14PN	93	TRA	236		
P968130	28	P995010	84	PC14SHC	93	TRG	230		
P968130	482	P995010	458	PC15PCC	93	TRH	231		

THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.
1236 North 18th street
Sheboygan, WISCONSIN 53081-3201 USA
Customer Service; 920.459.4851
Fax. 920.459. 6537
Credit: 920.459.5387

VOLLRATH PUJADAS SAU
Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED
Room 906, Building A, Hongwell Plaza, No.1308
Lianhua Road, Minhang District
Shanghai, 201102 CHINA
Tel. 86-21-50589580

VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.
Periférico Sur edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, JALISCO MEXICO
Tel. (52) 333.133.6767 or (52) 333.133.6769
Fax. (52) 333.133.6768

VOLLRATH

www.vollrathfoodservice.com

©2023 The Vollrath Company, L.L.C.
An ISO 9001 Certified Company

STOELTING
A VOLLRATH BRAND

www.stoeltingfoodservice.com

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

www.pujadas.es
www.pujadasgrill.com

An ISO 9001 Certified Company

