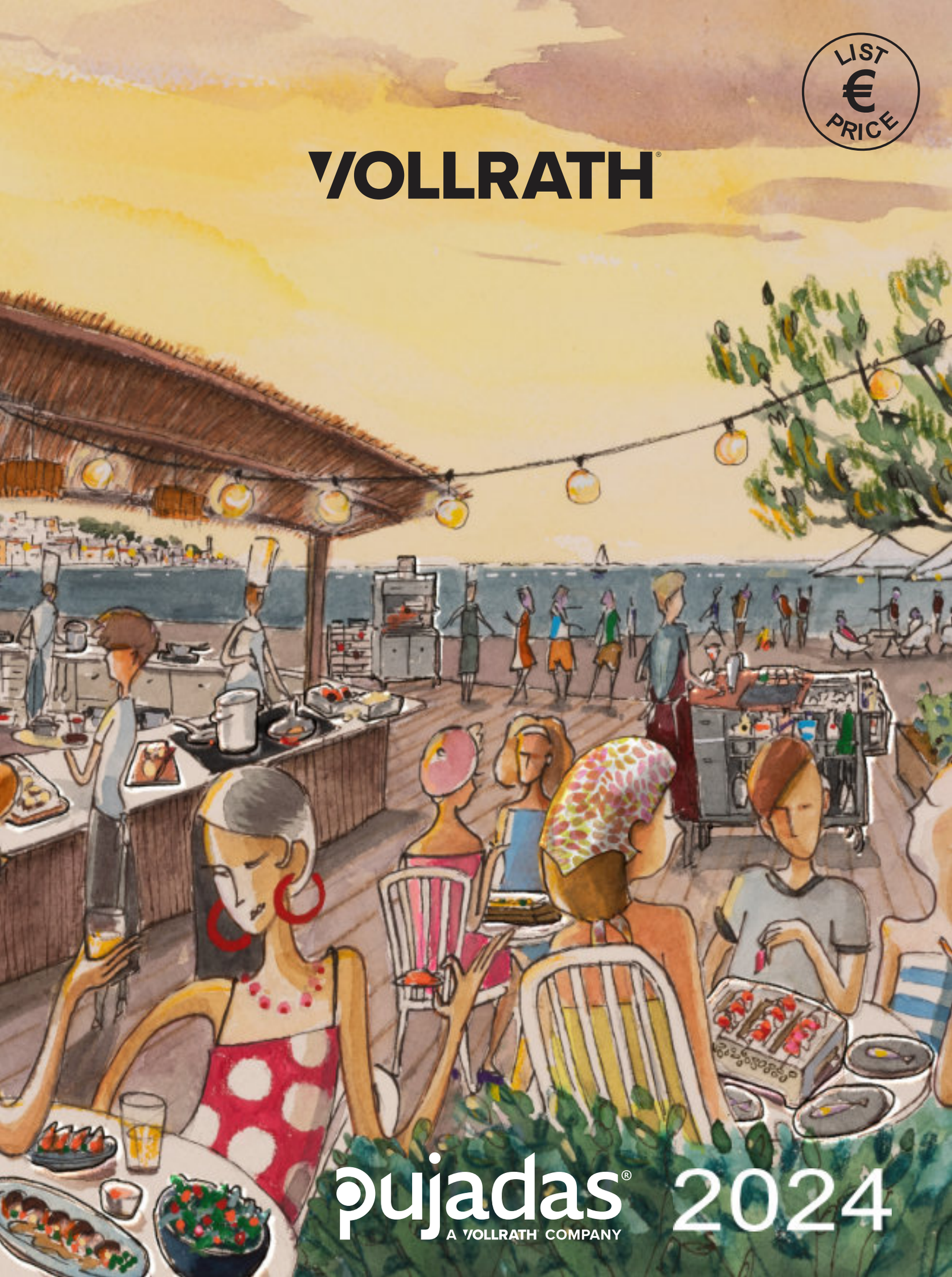
LIST € PRICE

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®

Founded in 1874, today. Vollrath remains a growing family business. Headquartered in Sheboygan, Wisconsin, with plants in the United States, Europe, Mexico, and China. The Vollrath Company is highly regarded for high-quality engineering and manufacturing. The company's business divisions encompass business operations of foodservice, frozen treat equipment, manufacturing services, and industrial cleaning equipment.

The Vollrath Company has a diverse set of resources with production, warehouse, and sales facilities around the world, as well as an international network of distributors. Vollrath drives continuous improvement in the industries it serves by being at the forefront of the group, and is recognized for leadership in its various industries with the products, services, and support it offers.

Fundada en 1874. Vollrath sigue siendo una empresa familar en crecimiento. Con sede en Sheboygan, Wisconsin, y con plantas en Estados Unidos, Europa, México y China. The Vollrath Company es reconocida por su ingeniería y fabricación de gran caldad. Sus divisiones de negocio abarcan operaciones comerciales en Foodservice, servicio de fabricaciones personaizadas y equipos de limpieza.

The Vollrath Company cuenta con varias instalaciones de producción, almacenes y ventas en todo el mundo, así como una red intemacional de distribuidores. Vollrath impulsa la mejora continua de las industrias a las que sirve estando al frente del grupo y es reconocido por el iderazgo en sus diversas industrias con los productos, servicios y soporte que ofrece a sus clientes.

Fondée en 1874. Aujourd'hui, Vollrath reste une entreprise familiale en pleine croissance. Basée à Sheboygan, dans le Wisconsin, avec des usines aux États-Unis, en Europe, au Mexique et en Chine, The Vollrath Company est très appréciée pour son ingénierie et sa fabrication de haute qualité. Les divisions comerciales de la société, englobent : Foodservice, fabrication personnalisée et équipements de nettoyage.

The Vollrath Company possède plusieurs installations de production, de stockage et de ventes dans le monde entier, ainsi qu'un réseau intemational de distributeurs. Vollrath favorise l'amélioration continue des industries qu'elle fournit car elle est à la tête du groupe et est reconnue pour sa place de leadership dans ses diverses industries avec les produits, les services et l'assistance qu'elle offre à ses clients.

Our legacy and continued success is based on providing value with innovative, efficient & high-quality products that stand the test of time and are trusted by chefs around the world.

- **In-house design consulting**
- **Custom product fabrication for one-of-a-kind needs**
- **Easy access to customer and technical service teams that care about your products as much as you do**
- **Sales force that understands your local culture and clientele, and can recommend products that make sense for your unique needs**
- **Sustainability as a major company focus**

Nuestro legado y éxito continuo se basa en aportar valor con productos innovadores, eficientes y de alta calidad que resisten el paso del tiempo y en los que los chefs de todo el mundo confían.

- *Asesoría interna para desarrollo de proyectos*
- *Fabricación de productos personalizados y adaptados a necesidades únicas*
- *Customer Service y Servicio Técnico que velan por sus productos tanto como usted*
- *Fuerza de ventas conocedora de las peculiaridades de los diferentes mercados para recomendar productos que se adapten a cada necesidad*
- *Sostenibilidad como principal foco para la empresa*

Notre legs et notre succès continu reposent sur la valeur ajoutée qu'offrent nos produits innovants, efficaces et de haute qualité, qui résistent au passage du temps et auxquels font confiance les chefs du monde entier.

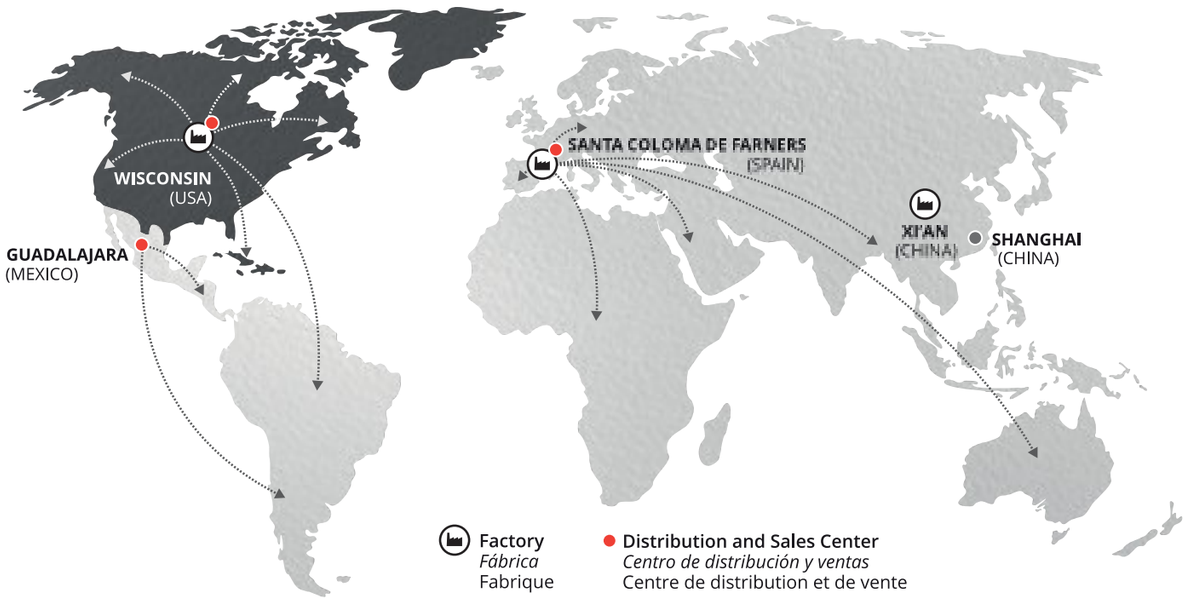
- Conseil interne au développement de projets
- Fabrication de produits personnalisés et adaptés à des besoins uniques
- Service au client et service technique qui veillent à vos produits autant que vous
- Force de vente connaissant les particularités des différents marchés pour recommander des produits qui s'adaptent à chaque besoin
- Durabilité comme cible principale de l'entreprise

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

VOLLRATH · pujadas A VOLLRATH COMPANY · pujadas A VOLLRATH COMPANY Grill · STOELTING A VOLLRATH BRAND

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

McDonald's · 7 ELEVEN · Hilton HOTELS & RESORTS · sodexo · Disneyland Paris 30

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

STOELTING®
A VOLLRATH BRAND

pujadas®
A VOLLRATH COMPANY
Grill

Thanks to the quality, dependability and performance of our equipment, along with an experienced sales & customer support staff, Stoelting has earned a strong reputation as a top manufacturer of frozen treat equipment.

We offer a full line of products that make your business more efficient, streamlining and profitable.

Gracias a la calidad, la seguridad y el rendimiento de nuestros equipos, Stoelting se ha ganado una sólida reputación como uno de los principales fabricantes de máquinas de productos helados.

Ofrecemos una línea completa de productos para que el negocio sea más eficiente, ágil y rentable.

Grâce à la qualité, à la sécurité et au rendement de ses équipements, Stoelting s'est forgé une solide réputation en tant que l'un des principaux fabricants de machines de produits glacés.

Nous proposons une gamme complète de produits pour que votre entreprise soit plus efficace, plus souple et plus rentable.

Pujadas Grill, the complete experience for your grilled creations.

- **Wide range of ovens, designed and manufactured in Pujadas.**
- **Accessories, cookware and complements for grilling.**
- **Range for different smoking techniques.**
- **Commissioning and after-sales support services.**
- **Extensive network of strategically distributed chef ambassadors.**
- **Preferred Distributors.**

Pujadas Grill, la experiencia completa para tus creaciones a la brasa.

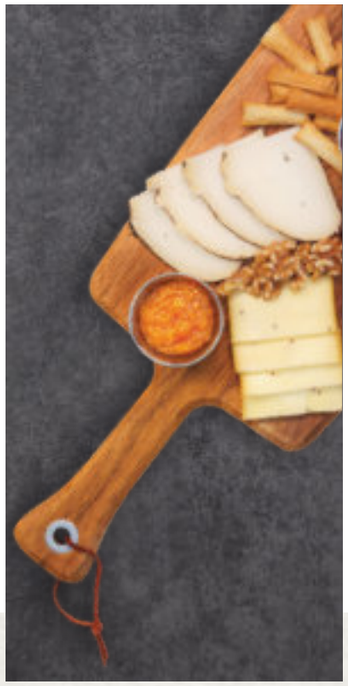
- *Amplia gama de hornos, diseñados y fabricados en Pujadas.*
- *Accesorios, menaje y servicio de mesa para cocina a la brasa.*
- *Gama para diferentes técnicas de ahumados.*
- *Servicio de puesta en marcha y posventa.*
- *Amplia red de chefs embajadores estratégicamente distribuidos.*
- *Distribuidores preferenciales.*

Pujadas Grill, l'expérience complète pour vos créations à la braise.

- Large gamme de fours, conçus et fabriqués par Pujadas.
- Accessoires, batterie de cuisine et arts de table spécial pour cuisiner à la braise.
- Gamme de produits pour différentes techniques de fumage.
- Un service de mise en oeuvre et de service après-vente.
- Un vaste réseau de chefs ambassadeurs répartis de manière stratégique.
- Distributeurs préférentiels.

Index

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
Fouret plaques à rôtir

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 **PASTRYTRAYS** 90
BANDEJAS PASTELERÍA
PLAQUES À PÂTISSERIE

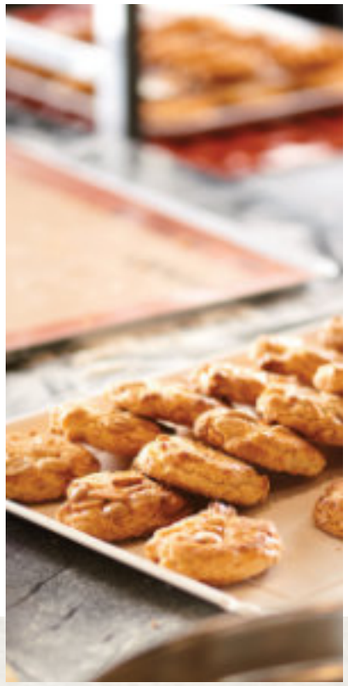
4.4 **GRIDS** 92
REJILLAS
GRILLES

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

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

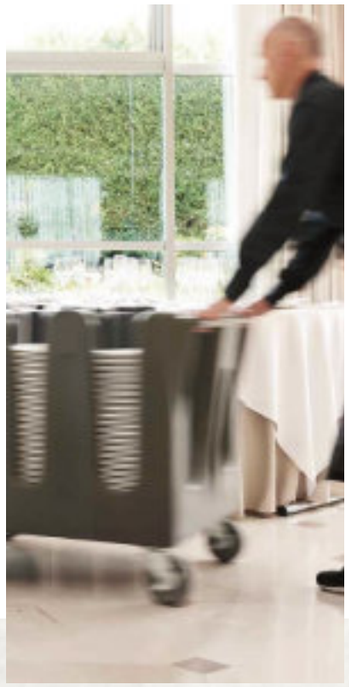
7.7 POLYPROPYLENE 206
POLIPROPILENO
POLYPROPYLÈNE

7.8 VIOLET COLLECTION 208

8 Food delivery
Transporte de alimentos
Transport d'aliments

9 Dishwasher racks
Cestas para vajilla
Cassiers à vaisselle

10 Trolleys
Carros
Chariots



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
BATERÍADECOCINA 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

New
Novedades
Nouveauté

Grill

P. 27

P. 28

P. 32

P. 33

P. 30

P. 29

Tribute

P. 42

4-Series

P. 289

Easy open

P. 197

STOELTING
A VOLLRATH BRAND

Ice-cream and beverage solutions
Soluciones para la heladería
Solutions pour glaciers

P. 322

P. 255

P. 257

New
Novedades
Nouveauté

Melamine

P. 336

P. 337

P. 338

P. 335

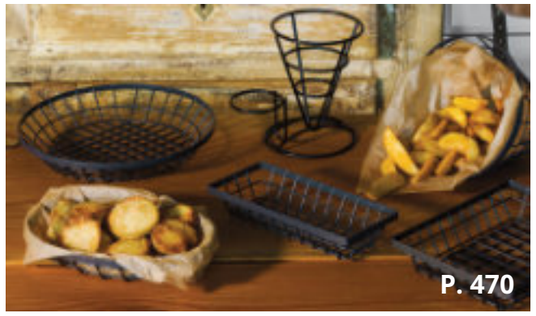
P. 341

P. 334

P. 340

P. 339

P. 342



Buffet

New Novedades Nouveauté

Beverage trolley

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

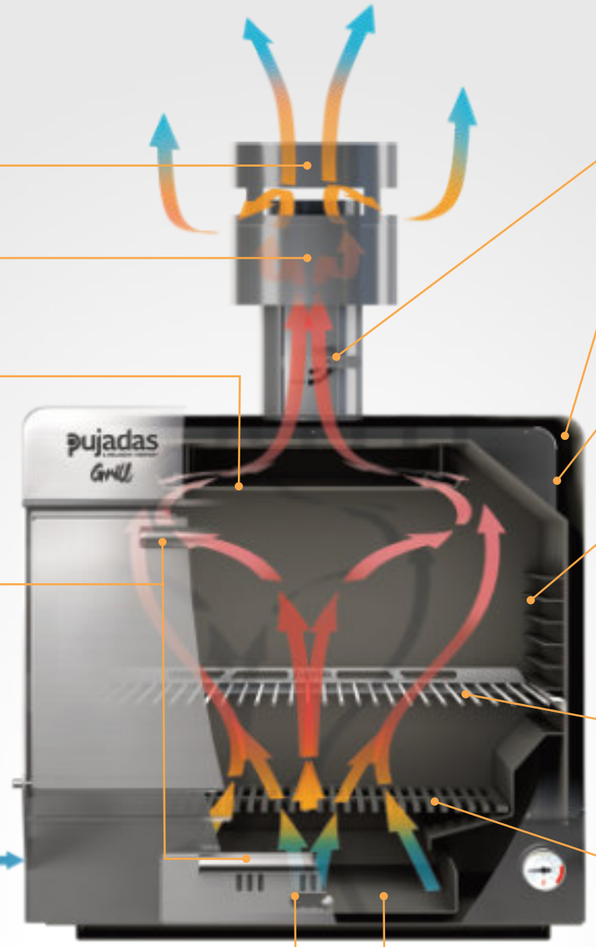
1.4 ACCESSORIES 34
ACCESORIOS
ACCESSOIRES

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 m³	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.

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

SS Stainless steel

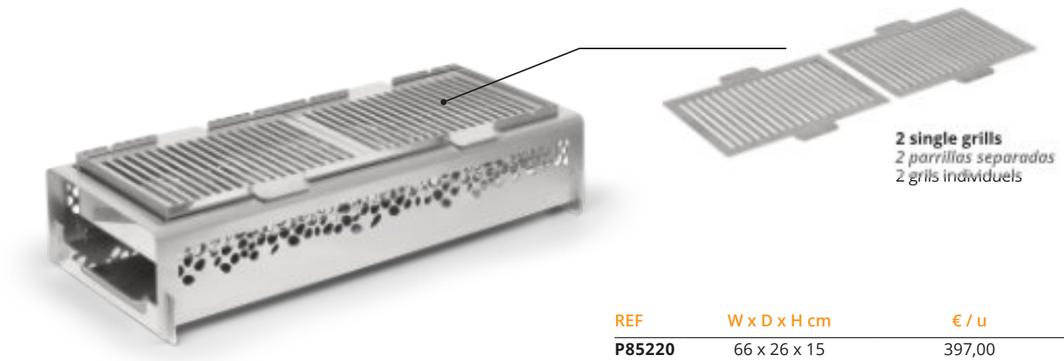
NEW

REF	W x D x H cm	€ / u	
P85200	37 x 26 x 15	254,30	1

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

SS Stainless steel

NEW



REF	W x D x H cm	€ / u	
P85220	66 x 26 x 15	397,00	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	€ / u	
P2960001	29,3 x 19,3 x 2	19,15	1

P85201 Basalt stone
Piedra de basalto
Pierre de basalte

REF	W x D x H cm	€ / u	
P85201	28,7 x 18,7 x 2	25,95	1

P968130 Skewer
Pincho
Brochette

SS Stainless steel

12 units box
Caja 12 unidades
Colis 12 unités

REF	L cm	€ / u	
P968130	30	8,05	12

P85223 Gripper
Pala
Pelle

SS Stainless steel

REF	L cm	€ / u	
P85223	30	19,50	12

P85222 GrillBox lid
Tapa GrillBox
Couvercle GrillBox

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	€ / u	
P85222	29,7 x 19,6 x 11,2	132,00	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

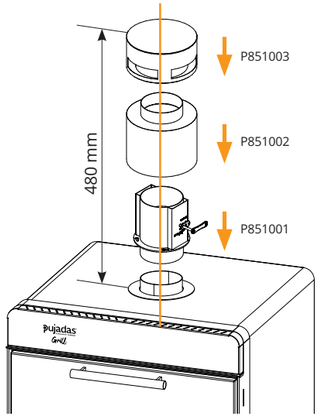
130-140
diners
comensales
couverts

	REF	Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H)	Grill *Parrilla* Gril cm	Produc. Kg/h	Temp. Rec. Cooking *Temp. rec. cocción* Temp. rèch. cuisson. °C	Power Equiv. *Pot. Eguiv.* 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	€ / u	
OVEN50	**P85050SS**										7.110,30	
	P85050R	69x57x62	58x36,7x20	30	250-350	3.2	6 (Marabú)	5	145		6.913,30	1
	P85050B										6.913,30	
OVEN90	**P85090SS**										8.252,10	
	P85090R	69x66x72	58x46,7x20	70	250-350	4	10,8 (Marabú)	7	180		7.888,30	1
	P85090B										7.888,30	
OVEN140	**P85140SS**										9.810,00	
	P85140R	87x86x87	76,6x64,8x20	100	250-350	4.6	15,1 (Marabú)	9	240		9.430,50	1
	P85140B										9.430,50	

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	€ / u	
P851003	232,80	1

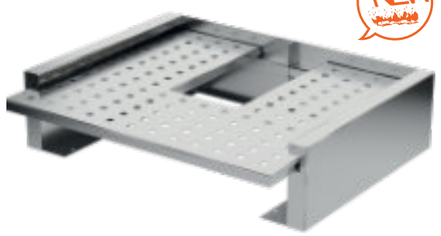
P851002 External cutter flame
Cortafuegos externo
Coupe-feu externe

REF	€ / u	
P851002	**372,30**	1

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

REF	€ / u	
P851001	368,50	1

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



REF	Oven *Horno* Four	W x D x H cm	€ / u	
P85050CP	50	67,7 x 46,6 x 18,4	437,45	1
P85090CP	90	67,7 x 56,6 x 18,4	475,25	1
P85140CP	140	86 x 74,6 x 18,4	611,35	1

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

REF	Oven *Horno* Four	W x D x H cm	€ / u	
RE8505004	50	58 x 36,7 x 20	384,05	1
RE8509007	90	58 x 46,7 x 20	472,30	1
RE8514007	140	76,6 x 64,8 x 20	502,25	1

SS Stainless steel

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

P85090MP

P85090MT

Available with wheels
Disponible con ruedas
Disponible avec roues

REF	w/wheels *con ruedas* avec roues	cm W x D x H	€ / u	
P85090MT	×	68,5 x 56,5 x 85	857,00	1
P85090MP	×	68,5 x 60,8 x 85	2.034,05	1
P85090MTR	✓	68,5 x 56,5 x 93,5	1.002,55	1
P85090MPR	✓	68,5 x 60,8 x 93,5	2.232,60	1

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	€ / u	
P85140MT	×	94,5 x 80,5 x 70	1.033,70	1
P85140MP	×	94,5 x 84,7 x 70	2.231,85	1
P85140MTR	✓	94,5 x 80,5 x 78,4	1.158,15	1
P85140MPR	✓	94,5 x 84,7 x 78,4	2.372,50	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.

NEW

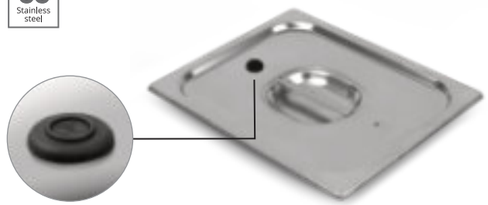
P85230 Smoker
Ahumador
Fumoir

ABS Al Aluminium

REF	W x D x H cm	€ / u	
P85230	5,5 x 12,5 x 16	73,60	1

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

SS Stainless steel



REF	GN	cm	€ / u	
P110004A	1/1	53 x 32,5	68,10	1
P120004A	1/2	32,5 x 26,5	59,55	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	€ / u	
P209020A	20	18,95	1
P209024A	24	20,00	1
P209028A	28	23,55	1
P209032A	32	25,70	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	€ / u	
P85231	7,5	9	80	5,45	1
P85232	7,5	9	80	6,05	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

Wo Wood

REF	Kg	€ / u	
P850101	± 4	41,45	1

P850102 Sherry aromatic oak chips
Astillas de roble con aroma fino
Copeaux de chêne à l'arôme de xérès

Wo Wood

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

REF	Kg	€ / u	
P850102	± 2	36,35	1

P850104 Whisky aromatic oak chips
Astillas de roble con aroma whisky
Copeaux de chêne à l'arôme de whisky

Wo Wood

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

REF	Kg	€ / u	
P850104	± 2	36,35	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	€ / u	
P851004	33,5	42,10	120

P851007 Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse metallique

SS Stainless steel

REF	L cm	€ / u	
P851007	23,5	56,45	1
RE851008	23,5	16,10	1

P851005 Oven poker
Pala atizadora horno brasa
Tisonnier pour four à braise

SS Stainless steel

REF	cm	€ / u	
P851005	64,5	44,10	1

P851006 Collect ashes shovel
Pala recogecenizas
Pelle à cendres

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	€ / u	
P851006	14,5 x 38,5 x 13	46,05	1

478 Stainless steel tong
Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable

SS Stainless steel

Scalloped
Festoneada
Festonné

REF	L cm	€ / u	
4781210	30,5	10,55	12
4781610	40,6	13,25	12

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

SS Stainless steel

REF	L cm	€ / u	
4791210	30,5	10,55	12
4791610	40,6	13,15	12

P968 Carry-skewers
Porta pinchos
Porte-brochettes

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P968000	22	46	37,05	1

P9681 Skewer
Pincho
Brochette

SS Stainless steel

12 units box
Caja 12 unidades
Colis 12 unités

REF	L cm	€ / u	
P968135	35	9,05	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

Which cookware do you need?

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

Stainless Steel *Acero Inoxidable* Acier Inox

	TRIBUTE	INOX-PRO	IDEA
	NEW!	BEST SELLER	
	P. 42	P. 46	P. 53
COMPATIBLE WITH *COMPATIBLE CON* COMPATIBLE AVEC	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric
PRICE *PRECIO* PRIX			
WARRANTY YEARS *GARANTÍA AÑOS* GARANTIE ANNÉES	1,5	5	3
CERTIFICATION *CERTIFICACIÓN* CERTIFICATION	JP LIFETIME GUARANTEE	CLASS INDUCTION, NSF	ALL OVER TECH
HANDLES *ASAS* ANSES	**WIRE** *VARILLA* FILS	**WIRE** *VARILLA* FILS	**DESIGN** *DISEÑO* DESIGN
RESTAURANT *RESTAURANTE* RESTAURANT	**ANY KIND** *TODO TIPO* TOUS TYPOS	**ANY KIND** *TODO TIPO* TOUS TYPOS	**MODERN** *MODERNA* MODERNE
MEASURES Ø *MEDIDAS Ø* MESURES Ø	12-35	12-60	12-32

Stainless Steel *Acero Inoxidable* Acier Inox — Aluminium *Aluminio* Aluminium

	COOL • LINE	CENTURY	BLACK SERIES	BLACK FORGED
	P. 54	P. 56	P. 60	P. 61
COMPATIBLE WITH *COMPATIBLE CON* COMPATIBLE AVEC	INDUCTION induction gas vitro electric	NO INDUCTION gas vitro electric	NO INDUCTION gas vitro electric	INDUCTION induction gas vitro electric
PRICE *PRECIO* PRIX				
WARRANTY YEARS *GARANTÍA AÑOS* GARANTIE ANNÉES	4	1	2	2
CERTIFICATION *CERTIFICACIÓN* CERTIFICATION	CLASS INDUCTION		ECLIPSE	PFOA FREE
HANDLES *ASAS* ANSES	**CAST** *FUNDICIÓN* FONTE	**TUBULAR** *TUBULAR* TUBULAIRE	**INTEGRATED** *INTEGRADO* INTÉGRÉ	**INTEGRATED** *INTEGRADO* INTÉGRÉ
RESTAURANT *RESTAURANTE* RESTAURANT	**GOURMET**	**TRADITIONAL** *TRADICIONAL* TRADITIONNEL	**TRADITIONAL AND PRESENTATION** *TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN* TRADITIONNEL ET PRESENTATION	**TRADITIONAL** *TRADICIONAL* TRADITIONNEL
MEASURES Ø *MEDIDAS Ø* MESURES Ø	14-32	16-60	16-40	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.

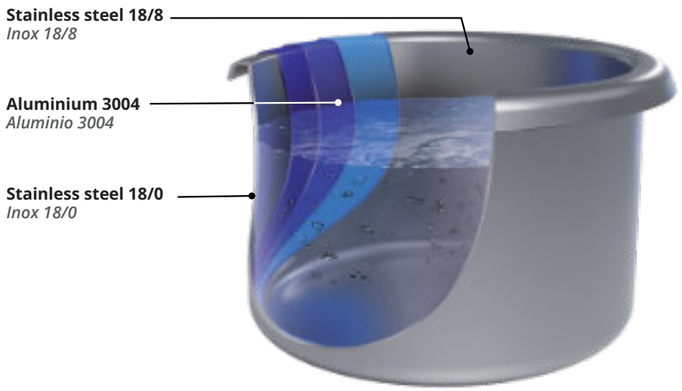
Grâce à l'alliage d'acier inoxydable 18/0 le produit est adapté à l'induction.

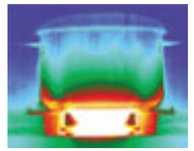
COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

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	€ / u	
77519	22	14,6	5,6	155,55	1
77520	24	15,2	7,5	195,45	1
77521	30	15,9	11,4	227,50	1
77522	30	21,6	15,1	479,90	1
77523	35	19,7	18,9	512,55	1

7776 Sauce Pot
Cacerola alta
Braisière

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
77760	12	13,7	9,4	230,60	1
77761	14	14,2	14,1	455,75	1

702111 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
702111	28	8,9	4,5	104,85	1

7021 Sauce Pan
Cazo recto
Casserole

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
702115	16	7,6	1,4	64,80	1
702125	18	8,9	2,4	74,15	1
702135	20	10,5	3,3	93,30	1
702145	22	10,5	3,3	108,00	1

693 Lid
Tapa
Couvercle

REF	Ø cm	€ / u	
69325	16	45,85	1
69328	20	52,85	1
69329	22	51,40	1
69410	24	66,25	1
69412	30	73,15	1
69414	35	83,75	1

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

Tribute fry pan
Sartén Tribute
Poêl Tribute

2.2 INOX-PRO

SS Stainless steel

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

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.

500 KG

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.

2.2 Inox-Pro

CLASS INDUCTION · SS Stainless steel

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P218016	16	16,0	3,0	45,30	1
P218018	18	18,0	4,5	54,00	1
P218020	20	20,0	6,2	55,85	1
P218024	24	24,0	10,0	70,25	1
P218028	28	28,0	16,5	102,05	1
P218030	30	30,0	21,2	135,75	1
P218032	32	32,0	24,0	142,80	1
P218035	35	35,0	33,6	172,85	1
P218040	40	40,0	50,0	208,40	1
P218045	45	45,0	72,0	265,15	1
P218050	50	50,0	98,0	422,75	1
P218060	60	55,0	155,0	589,95	1

P217 Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P217016	16	7,5	1,5	39,20	1
P217018	18	8,0	2,0	43,50	1
P217020	20	8,0	2,5	45,30	1
P217024	24	9,50	4,3	49,75	1
P217028	28	11,0	6,7	69,55	1
P217030	30	12,0	8,4	91,00	1
P217032	32	12,5	10,0	94,20	1
P217035	35	14,0	13,6	123,70	1
P217040	40	15,5	19,5	141,95	1
P217045	45	17,0	27,0	159,70	1
P217050	50	20,0	39,0	229,65	1
P217060	60	23,0	65,0	333,25	1

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P216016	16	11,0	2,1	41,30	1
P216018	18	12,0	3,0	45,40	1
P216020	20	13,0	4,0	48,40	1
P216024	24	14,0	6,3	56,30	1
P216028	28	17,5	10,2	75,25	1
P216030	30	18,0	12,7	95,50	1
P216032	32	19,0	15,2	95,65	1
P216035	35	21,0	20,2	132,20	1
P216040	40	25,0	31,4	167,95	1
P216045	45	28,0	44,5	189,30	1
P216050	50	30,0	59,0	264,80	1
P216060	60	35,0	99,0	391,85	1

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P205020	20	6,0	1,9	42,35	1
P205024	24	6,0	2,7	46,60	1
P205028	28	6,0	3,7	65,60	1
P205030	30	6,0	4,3	70,25	1
P205032	32	6,0	4,7	83,80	1
P205035	35	7,0	6,7	107,40	1
P205040	40	8,0	10,0	120,45	1
P205045	45	8,5	12,0	140,50	1
P205050	50	9,0	17,5	189,85	1
P205060	60	10,0	28,0	274,85	1

P209 Lid
Tapa
Couvercle

REF	Ø cm	€ / u	
P209016	16	10,75	1
P209018	18	12,05	1
P209020	20	13,60	1
P209024	24	14,80	1
P209028	28	16,95	1
P209030	30	19,40	1
P209032	32	21,00	1
P209035	35	24,65	1
P209040	40	29,30	1
P209045	45	35,80	1
P209050	50	43,50	1
P209060	60	61,35	1

P201 Saucepan
Cazo recto bajo
Casserole

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P201016	16	7,5	1,5	33,15	1
P201018	18	8,0	2,0	35,30	1
P201020	20	8,0	2,5	36,95	1
P201024	24	9,5	4,3	43,05	1
P201028	28	11,0	6,7	62,50	1
P201032	32*	12,50	10,0	92,90	1

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

P202 Deep saucepan
Cazo recto alto
Casserole haute

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P202016	16	11,0	2,1	36,35	1
P202018	18	12,0	3,0	39,30	1
P202020	20	13,0	4,0	43,35	1
P202024	24	14,0	6,3	51,85	1
P202028	28	17,5	10,2	72,55	1
P202032	32*	19,0	15,2	98,25	1

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

P200 French style saucepan
Cazo tipo francés
Casserole forme française

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P200012	12	7,0	0,7	28,80	1
P200014	14	7,0	1,0	32,20	1
P200016	16	7,5	1,5	34,35	1
P200018	18	9,0	2,3	38,40	1
P200020	20	10,0	3,1	41,60	1
P200022	22	11,0	4,2	44,95	1
P200024	24	12,0	5,4	51,55	1
P200028	28	14,0	8,6	69,30	1

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P200116	16	7,5	1,5	36,70	1
P200120	20	10,0	3,1	43,15	1

P214 Conical sauté pan
Cazo cónico
Sauteuse evasée

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P214016	16	6,0	1,0	38,10	1
P214018	18	6,0	1,2	43,20	1
P214020	20	6,5	1,6	45,85	1
P214022	22	7,0	2,1	47,75	1
P214024	24	7,5	2,7	52,10	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	€ / u	
P200320	20	7,5	1,8	42,30	1
P200324	24	8,5	3,0	46,95	1

P203 Bain marie
Baño maría
Bain-marie

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

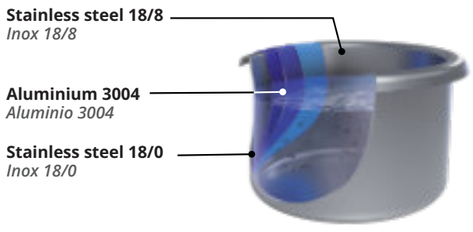
REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P203016	16	16,0	3,0	41,10	1
P203018	18	18,0	4,5	48,20	1
P203020	20	20,0	6,2	52,40	1
P203024	24	24,0	10,0	65,70	1

P204 Sauté pan
Sautex
Sauteuse

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P204020	20	6,0	1,9	37,00	1
P204024	24	6,0	2,7	42,25	1
P204028	28	6,0	3,7	59,50	1
P204030	30	6,0	4,3	66,65	1
P204032	32	6,0	4,7	69,65	1
P204035	35	7,0	6,7	98,25	1
P204040*	40	8,0	10,0	111,65	1

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

Multimetal



st/steel - *Inox*

Multimetal

P234 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P234020	20	7,5	1,8	74,35	1
P234024	24	8,5	3,0	82,50	1

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

REF		Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P240040	A	40	20,0	20,0	269,95	1
	B	32	32,0	24,0		
P240050	A	50	25,0	40,0	381,40	1
	B	40	40,0	50,0		

P242 Straight couscous set
Conjunto cuscusera forma recta
Couscoussier forme droite

REF		Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P242024	A	24	14,0	6,3	151,05	1
	B	24	24,0	10,0		
P242028	A	28	17,5	10,0	202,65	1
	B	28	28,0	16,5		
P242032	A	32	19,0	15,0	244,85	1
	B	32	32,0	24,0		
P242035	A	35	21,0	20,0	300,70	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	€ / u	
P241040	40	20,0	20,0	104,30	1
P241050	50	25,0	40,0	154,25	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	€ / u	
P243024	24	14,0	6,3	65,65	1
P243028	28	17,5	10,0	84,20	1
P243032	32	19,0	15,0	94,15	1
P243035	35	21,0	20,0	122,10	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	€ / u	
P244024	A	24	14,0	6,3	139,95	1
	B	24	14,0	6,3		
P244028	A	28	17,5	10,0	176,55	1
	B	28	17,5	10,0		
P244032	A	32	19,0	15,0	211,85	1
	B	32	19,0	15,0		
P244035	A	35	21,0	20,0	260,45	1
	B	35	21,0	20,0		

With lid / *Con tapa* / Avec couvercle

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P223035	35	21,0	20,2	437,95	1
P223040	40	25,0	31,4	535,70	1

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

Without lid / *Sin tapa* / Sans couvercle

P224 Pasta colander
Colapasta
Cuit-pâtes

REF		H cm	€ / u	
P224023	A	23,0	72,80	12
P224026	B	26,0	88,85	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	€ / u	
P248028	28	28,0	16,5	251,05	1
P248032	32	32,0	24,0	297,40	1
P248035	35	35,0	33,6	337,45	1
P248040	40	40,0	50,0	374,25	1
P248045	45	45,0	72,0	505,30	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	€ / u	
P458024	24	20,0	9,00	73,95	1
P458028	28	24,0	14,50	99,40	1

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P456016	16	11,0	2,20	39,35	1
P456020	20	13,0	4,10	50,40	1
P456024	24	14,0	6,30	63,90	1
P456028	28	16,0	9,80	90,35	1

P457 Casserole with lid
Cacerola baja con tapa
Faitout avec couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P457016	16	7,5	1,50	34,90	1
P457020	20	8,0	2,50	44,55	1
P457024	24	9,5	4,30	58,60	1
P457028	28	11,0	6,70	80,05	1

P454 Saucepan
Cazo recto
Casserole

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P454012	12	7,0	0,70	21,60	1
P454014	14	7,0	1,00	23,15	1
P454016	16	7,5	1,50	30,50	1
P454018	18	9,0	2,30	34,15	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

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	€ / u	
P490620 + COLOR	20	13,0	3,7	107,80	1
P490624 + COLOR	24	14,0	5,8	124,50	1
P490628 + COLOR	28	17,5	9,5	151,50	1
P490632 + COLOR	32	19,0	14,0	167,55	1

P4907CO Casserole with lid
Cacerola baja con tapa
Faitout avec couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P490724 + COLOR	24	9,5	3,9	120,80	1
P490728 + COLOR	28	11,0	5,8	138,60	1
P490732 + COLOR	32	12,5	8,9	156,85	1

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P490928 + COLOR	28	6,0	3,7	138,60	1
P490932 + COLOR	32	6,0	4,7	156,85	1

P4900CO Saucepan
Cazo recto
Casserole

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P490014 + COLOR	14	7,0	1,0	44,00	1
P490016 + COLOR	16	7,5	1,5	46,55	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

Al Aluminium

FCA FOOD CONTACT APROVED

NSF

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

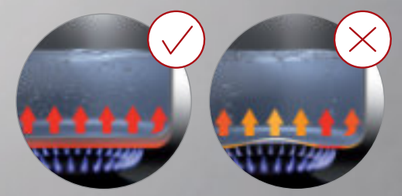
Highly resistant and safe riveting
Remache de alta resistencia y seguridad
Rivet à haute résistance et sécurité

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

2.5 Century

Al Aluminium

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

NSF gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P118324	24	24,0	10,0	66,45	1
P118328	28	28,0	16,5	81,15	1
P118332	32	32,0	25,5	96,40	1
P118335	35	35,0	33,6	115,95	1
P118340	40	40,0	50,0	149,40	1
P118345	45	45,0	72,0	176,45	1
P118350	50	50,0	98,0	207,15	1
P118360	60	60,0	155,0	304,10	1

P1173 Casserole without lid
Cacerola baja sin tapa
Faitout sans couvercle

NSF gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P117324	24	9,5	4,3	46,80	1
P117328	28	11,0	6,7	54,70	1
P117332	32	12,5	10,0	64,40	1
P117335	35	14,0	13,0	74,70	1
P117340	40	16,0	20,0	91,00	1
P117345	45	18,0	28,0	107,95	1
P117350	50	21,0	41,0	130,25	1
P117360	60	25,0	70,0	200,40	1

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

NSF gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P116324	24	14,0	6,3	56,00	1
P116328	28	17,5	10,2	65,40	1
P116332	32	19,0	15,2	85,25	1
P116335	35	21,0	20,2	89,85	1
P116340	40	25,0	31,4	118,50	1
P116345	45	28,0	44,5	127,75	1
P116350	50	31,0	60,8	174,00	1
P116360	60	37,0	104,6	235,95	1

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

NSF gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P115320	20	5,5	1,75	31,15	1
P115324	24	6,0	2,75	36,30	1
P115340	40	8,0	10,00	71,45	1

P1123 Lid
Tapa
Couvercle

REF	Ø cm	€ / u	
P112324	24	18,00	1
P112328	28	20,80	1
P112332	32	24,00	1
P112335	35	26,45	1
P112340	40	30,85	1
P112345	45	33,80	1
P112350	50	39,70	1
P112360	60	49,60	1

P1063 Sauté pan
Sautex
Sauteuse

NSF gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P106320	20	5,5	1,75	30,55	1
P106324	24	6,0	2,75	34,25	1

P1043 Saucepan
Cazo recto
Casserole

NSF gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P104318	18	9	2	34,35	1
P104320	20	10	3	37,00	1
P104324	24	12	5	43,95	1

P1033 Rounded saucepan
Cazo bombeado
Casserole bombée

NSF gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P103322	22	11	3	39,85	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	€ / u	
P141014*	14	4,0	0,55	28,35	1
P141016*	16	5,0	0,90	34,75	1
P141020*	20	5,5	1,50	37,60	20
P141024	24	5,8	2,25	41,90	10
P141028	28	7,5	4,00	54,15	1
P141032	32	8,0	5,75	64,70	1
P141036	36	8,5	7,75	82,60	5
P141040	40	10,0	11,25	91,65	4

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

Ground base
Fondo torneado
Fond dressé

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P151012*	12	8,5	0,85	30,00	12
P151014*	14	8,5	1,10	36,75	1
P151016*	16	8,0	1,40	38,15	12
P151020	20	9,0	2,50	45,30	12
P151024	24	10,0	4,00	54,90	6
P151028	28	12,0	6,65	64,35	6
P151032	32	14,0	10,00	83,40	3

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

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P161034	34	4	64,05	1
P161038	38	4	73,55	1

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

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 incluidas
Anses en silicone incluses

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P170020	20	8,5	2,5	40,70	2
P170024	24	9,0	4,0	49,30	2
P170028	28	12,5	7,5	60,40	2

P171 Casserole with lid
Cacerola baja con tapa
Faitout avec couvercle

induction, gas, vitro, electric

Silicone handles included
Asas de silicona incluidas
Anses en silicone incluses

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P171024	24	7,5	3,0	42,50	2
P171028	28	7,5	4,5	53,00	2

P173 Saucepan
Cazo
Casserole

induction, gas, vitro, electric

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P173016	16	8,4	1,5	39,15	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 **WEAR 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 / FONTED'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 PAELLAPAN** 84
PAELLERA/ PLAT À PAELLA

Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?
Quel matériau choisir ?

	MULTI-PLY *MULTIMETAL* MULTIMÉTAL Mp Multiply	STAINLESS STEEL *ACERO INOX* ACIER INOX SS Stainless steel	ALUMINIUM *ALUMINIO* ALUMINIUM Al Aluminium	CAST ALUMINIUM *ALUMINIO FUNDICION* ALUMINIUM DE FONTE CA Cast Aluminum	CARBON STEEL *ACERO AL CARBONO* ACIER AU CARBONE CS Carbon steel
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 160ºC.** *Gran resistencia a la deformación. Temperaturas hasta 160ºC.* Haute résistance à la déformation. Températures jusqu'à 160ºC.	**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 thermodiffuseur. 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

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

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.

Whichfry 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**	CALIBUR	Quantanium	**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	Quantanium	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	€ / u	
671307	18	4	36,55	1
671308	20	4	42,45	1
671310	24	5	50,35	1
671312	28	5	61,25	1
671314	32	6	78,90	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.

NEW!

TRIBUTE 3.2

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. Freír, 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	€ / u	
691407	18	4	64,00	1
691408	20	4	66,30	1
691410	24	5	76,75	1
691412	28	5	102,10	1
691414	32	6	128,10	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	€ / u	
P220018	18	3,5	48,85	1
P220020	20	3,8	50,05	1
P220022	22	4,2	54,80	1
P220024	24	4,6	58,50	1
P220026	26	5,0	65,30	1
P220028	28	5,5	71,05	1
P220032	32	6,0	83,40	1
P220036	36	6,0	114,60	1
P220040	40	6,5	132,90	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

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	€ / u	
P490220 + COLOR	20	3,8	56,60	1
P490224 + COLOR	24	4,6	70,55	1
P490228 + COLOR	28	5,5	84,40	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	€ / u	
P220820	20	3,8	47,75	1
P220824	24	4,6	55,80	1
P220828	28	5,5	67,65	1
P220832	32	6,0	80,35	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	€ / u	
P213018	18	3,5	37,85	1
P213020	20	3,8	40,35	1
P213022	22	4,2	42,10	1
P213024	24	4,6	44,90	1
P213026	26	5,0	49,55	1
P213028	28	5,5	53,25	1
P213032	32	6,0	64,10	1
P213036	36	6,0	81,70	1
P213040	40	6,5	95,70	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	€ / u		
P459018	18	4,0	29,80	1	NEW
P459020	20	4,5	35,20	1	
P459024	24	5,0	43,65	1	
P459028	28	5,5	52,10	1	
P459032	32	6,0	57,20	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	€ / u	
P239336	36	10,0	6,00	57,30	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	€ / u	
P239236	36	9,0	5,50	57,30	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	€ / u		
P128918	18	4,0	19,20	12	NEW
P128920	20	4,0	22,70	12	
P128922	22	4,5	25,30	12	NEW
P128924	24	4,5	29,10	6	
P128926	26	5,0	31,80	6	NEW
P128928	28	5,0	33,65	6	
P128932	32	5,5	39,75	6	
P128936	36	6,0	50,80	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	€ / u		
P120918	18	4,0	24,20	12	NEW
P120920	20	4,0	27,00	12	
P120922	22	4,5	29,10	12	NEW
P120924	24	4,5	31,25	6	
P120926	26	5,0	36,50	6	NEW
P120928	28	5,0	39,90	6	
P120932	32	5,5	46,25	6	
P120936	36	6,0	55,30	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	€ / u	
P128018	18	4,0	15,80	12
P128020	20	4,0	17,65	12
P128022	22	4,5	20,75	12
P128024	24	4,5	23,75	6
P128026	26	5,0	27,00	6
P128028	28	5,0	28,90	6
P128032	32	5,5	33,80	6
P128036	36	6,0	41,05	6
P128040	40	6,5	47,80	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	€ / u	
P120018	18	4,0	22,10	12
P120020	20	4,0	24,70	12
P120022	22	4,5	25,85	12
P120024	24	4,5	29,20	6
P120026	26	5,0	32,95	6
P120028	28	5,0	37,15	6
P120032	32	5,5	43,50	6
P120036	36	6,0	52,05	6
P120040	40	6,5	60,30	6

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	€ / u	
P128	1	2	3	4	24	4,5	28,80	12
P128	1	2	3	4	28	5,0	34,55	12
P128	1	2	3	4	32	5,5	39,80	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	€ / u	
P120820	20	4,0	29,80	12
P120824	24	4,5	38,50	6
P120828	28	5,0	47,20	6
P120832	32	5,5	57,25	6

ALU EXPERT

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

gas vitro electric oven

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P127024	24	4,5	27,40	1
P127028	28	5,0	34,55	1
P127032	32	5,5	40,85	1
P127040	40	6,5	55,45	1

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	€ / u	
P124024	24	4,5	31,85	1
P124028	28	5,0	40,55	1
P124032	32	5,5	47,40	1
P124036	36	6,0	56,65	1
P124040	40	6,5	65,50	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	€ / u	
P148020	20	6,5	33,85	1
P148024	24	7,0	38,10	1
P148028	28	7,5	43,35	1
P148032	32	8,0	55,35	1

3.4 Aluminum

Aluminio
Aluminium

NO INDUCTION

Al Aluminium

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

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	€ / u	
P125038	38 x 26	5	52,55	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	€ / u	
P131022	22	2,5	18,70	12
P131026	26	2,5	23,00	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	€ / u	
P139012	12	2	10,05	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

3,5 mm Thickness
Espesor
Épaisseur

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

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P193918	18	4,0	15,90	6
P193920	20	4,0	17,50	6
P193922	22	4,5	19,80	6
P193924	24	4,5	22,20	6
P193926	26	5,0	24,00	6
P193928	28	5,0	25,90	6
P193932	32	5,5	32,80	6
P193936	36	6,0	38,10	6

EASY APOLO

P460 Aluminium non-stick fry pan
Sartén aluminio antiadherente
Poêle aluminium anti-adhésive

gas vitro electric

2,5 mm Thickness
Espesor
Épaisseur

Bakelite handle
Mango baquelita
Queue en bakélite

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P460018	18	4,0	11,15	12
P460020	20	4,0	12,45	12
P460024	24	4,0	15,35	12
P460026	26	4,5	16,35	12
P460028	28	4,5	17,80	12
P460030	30	4,5	20,00	12
P460032	32	5,0	22,10	12

Mp Multiply

Multi-ply 3.5

Multimetal
Multi-metal

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

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	€ / u	
P239036	36	10	6	130,50	1
P239436*	36	10	6	164,40	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	€ / u	
P239136	36	9	5,5	130,50	1
P239536*	36	9	5,5	164,40	1

BLACK PRO

INDUCTION

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

P1491 Fry pan st/steel handle
Sartén mango inox
Poêle manche inox

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P149120	20	5	41,40	4
P149124	24	5	46,20	4
P149128	28	5	57,10	4
P149130	30	5	61,30	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	€ / u	
P149228	28	7,5	73,65	4

P1493 Wok st/steel handle
Wok mango inox
Wok manche inox

induction gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P149330	30	9,5	66,85	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	€ / u	
P150128	28	1,5	62,85	4

P1421 Grill st/steel handle
Asador grill mango inox
Grill manche inox

induction gas vitro electric

REF	W x D x H cm	€ / u	
P142100	28 x 28 x 4	77,05	1

P153025 Hot-plate with handles
Parrilla plana con asas
Grill plat avec poignées

gas

REF	W x D x H cm	€ / u	
P153025	25 x 25 x 2	54,50	1

P153034 Hot-plate with handles
Parrilla plana con asas
Grill plat avec poignées

gas vitro electric

REF	W x D x H cm	€ / u	
P153034	34 x 26 x 2,5	78,30	6

P153050 Hot-plate with handles
Parrilla plana con asas
Grill plat avec poignées

gas vitro electric

REF	W x D x H cm	€ / u	
P153050	50 x 30 x 2,5	131,85	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 ºC.

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	€ / u	
P149520	20	5,0	22,85	1
P149524	24	5,5	27,15	1
P149528	28	6,0	32,05	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

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P150028	28	2,0	35,40	12

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

gas, vitro, electric

Cast aluminium
Aluminio de fundición
Fonte d'aluminium

REF	W x D x H cm	€ / u	
P142000	29 x 29 x 4,3	50,75	5

Steel 3.7

Acero
Acier

St Steel

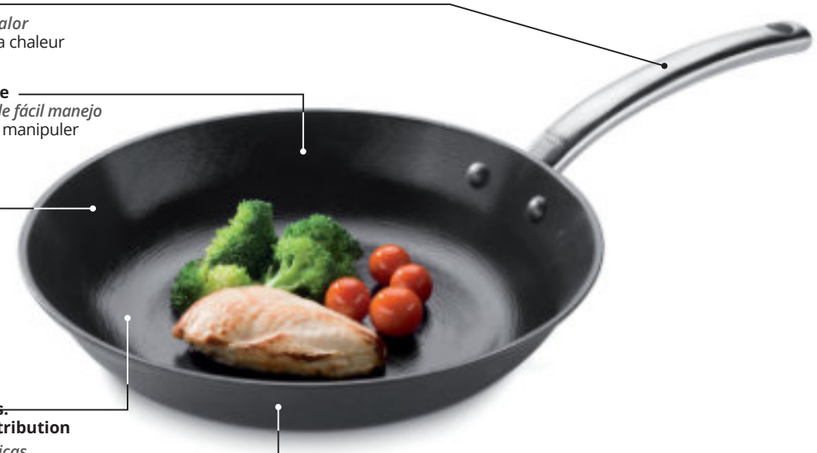
STEELPRO 1921 SERIES

ILAG NON STICK — 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 calóricas. 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

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P169020	20	4,5	39,70	1
P169024	24	4,5	43,10	1
P169028	28	5,5	50,40	1
P169030	30	5,5	53,85	1

P166 Wok with lid
Wok con tapa
Wok avec couvercle

induction, gas, vitro, electric

ILAG NON STICK

Glass lid included
Tapa de cristal incluida
Couvercle en verre inclus

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P166032	32	8,0	4,40	77,05	1

St
Steel

STEELEXPERT

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	€ / u	
P135120	20	4.5	12,70	1
P135124	24	5,0	15,50	1
P135128	28	5.5	20,05	1
P135132	32	6,0	24,75	1
P135140	40	7,0	40,20	1

P1353 Wok

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P135330	30	9,5	43,45	1

P1354 Crêpe fry pan
Sartén para crêpes
Poêle à crêpes

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P135424	24	2,0	22,70	1

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*	€ / u	
P994020	20	1	6,35	1
P994022	22	1	6,60	1
P994024	24	1	7,10	1
P994026	26	2	7,45	1
P994030	30	4	8,55	1
P994032	32	5	9,90	1
P994034	34	6	10,40	1
P994036	36	7	12,00	1
P994038	38	8	12,55	1
P994040	40	9	13,30	1
P994042	42	10	15,45	1
P994046	46	12	17,25	1
P994050*	50	14	20,40	1
P994055*	55	16	33,20	1
P994065*	65	22	49,55	1
P994080*	80	40	102,75	1
P994090*	90	50	135,50	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*	€ / u	
P995010 *	10	-	5,65	1
P995016 *	15	-	6,65	1
P995020	20	2	8,95	1
P995026	26	2	10,20	1
P995030	30	4	12,75	1
P995034	34	6	15,60	1
P995036	36	7	18,90	1
P995038	38	8	20,15	1
P995040	40	9	22,70	1
P995042	42	10	22,95	1
P995050	50	14	35,05	1
P995060	60	19	54,00	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	€ / u	
P997014 *	14	0,40	6,00	1
P997016 *	16	0,50	6,50	1
P997028	28	3,90	10,85	1
P997032	32	5,30	13,70	1
P997036	36	7,80	18,40	1
P997040	40	9,40	23,30	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	€ / u	
P998035	35	2	9,4	53,20	1
P998050	50	2	14,1	104,35	1
P998070	70	3	24,1	282,35	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	€ / u	
P999000	45,50	1

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

4 Oven and roastpans

Horno y rustideras

Fouret 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

OVEN HORNO FOUR

P309 Roast pan falling handles

Rustidera asas móviles
Plaque à rôtir anses tombantes

18/10 Stainless steel

REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	€ / u	
P309040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,5	98,20	1
P309050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,0	124,50	1
P309060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,0	151,55	1

P113 Roast pan falling handles

Rustidera asas móviles
Plaque à rôtir anses tombantes

Al Aluminium

BEST SELLER

REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P113035	35 x 27 x 5,5	5,0	43,60	1
P113040	40 x 30 x 6,5	6,3	52,15	1
P113050	50 x 35 x 7	10,8	71,90	1
P113060	60 x 40 x 9	19,0	88,00	1
P113070	70 x 45 x 10	27,7	106,45	1

P122 Non-stick roast pan falling handles

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

Al Aluminium

REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P122040	40 x 30 x 6,5	6,3	72,25	1
P122050	50 x 35 x 7	10,8	92,00	1
P122060	60 x 40 x 9	19,0	132,05	1

P114 Roast pan fixed handles

Rustidera asas fijas
Plaque à rôtir avec poignées fixes

Al Aluminium

REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P114040	40 x 30 x 6,5	6,3	52,15	1
P114050	50 x 35 x 7	10,8	71,90	1
P114060	60 x 40 x 9	19,0	95,85	1
P114070	70 x 45 x 10	27,7	106,25	1

P1145 BLACK ELEGANCE
Non-stick presentation aluminium roast pan

Rustidera aluminio presentación antiadherente
Plaque à rôtir anti-adhésive présentation

CA Cast Aluminum

REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P114540	40 x 30 x 6,5	6,3	103,95	1
P114545	45 x 32 x 6,5	7,6	112,30	1

P152 Roast pan

Rustidera
Plaque à rôtir

CA Cast Aluminum

gas vitro electric oven

IDEA!

*MINI-SIZE

Ideal for food presentation
Ideal para presentación
Idéal pour présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P152025*	25 x 20 x 6,5	49,75	10
P152030	30 x 22 x 7	59,35	10
P152035	35 x 25 x 7,5	75,45	5

Gastronorm sheet pans 4.2

Bandejas horno gastronorm
Plaques four gastronorme

OVEN HORNO FOUR

P3180 Gastronorm sheet

Bandeja gastronorm
Plaque gastronorme

18/10 Stainless steel

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

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	€ / u	
P318005	1/1	54 x 32 x 0,8	28,25	1

P3182 Deep gastronorm sheet

Bandeja honda gastronorm
Plaque gastronorme fonde

18/10 Stainless steel

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

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	€ / u	
P318211	1/1	53 x 32,5 x 2	24,15	1

P1323 Non-stick GN pan tray

Bandeja GN antiadherente
Plaque GN anti-adhésive

Al Aluminium

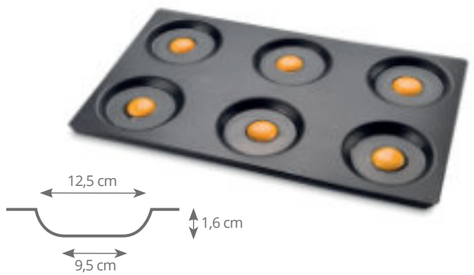
Thickness: 3 mm
Grosor: 3 mm
Épaisseur: 3 mm

REF	Type / *tipo*	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P132365	1/1	53 x 32,5 x 6,5	7,9	106,75	1

P1325 Multi-units tray

Bandeja multiunidades
Plaque multi-unités

Al Aluminium



REF	Type / *tipo*	cm	€ / u	
P132560	1/1	53 x 32,5	78,05	1

FCA FOOD CONTACT APROVED

18/10 Stainless steel

OVEN HORNO FOUR

P318 Baking sheet
Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

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

REF	W x D x H cm	€ / u	
P318040	40 x 30 x 1,2	24,60	1
P318060	60 x 40 x 1,2	51,55	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	€ / u	
P779017	25,5 x 17,5 x 1	12,40	1
P779021	27,5 x 21 x 1	14,70	1
P779026	30 x 26 x 1	16,60	1
P779060	60 x 20 x 1	22,80	1

P778 Baking sheet
Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

REF	W x D x H cm	€ / u	
P778040	40 x 30 x 1	25,95	1
P778048	48 x 31 x 1	26,95	1
P778060	60 x 40 x 1	48,30	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	€ / u	
P777540	39,5 x 29,5 x 5	23,30	1
P777548	47,5 x 30,5 x 5	24,80	1
P777560	59,5 x 39,5 x 5	35,85	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	€ / u	
P123040	40 x 30 x 1,2	22,05	1
P123060	60 x 40 x 1,2	33,50	1

P1231 Perforated baking sheet
Bandeja perforada pastelería
Plaque à pâtisserie perforée

REF	W x D x H cm	€ / u	
P123140	40 x 30 x 1,2	29,75	1
P123160	60 x 40 x 1,2	38,30	1

P1232 Baking sheet
Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

REF	W x D x H cm	€ / u	
P123260	60 x 40 x 1,2	39,65	1

P132 Non-stick baking sheet
Bandeja pastelería antiadherente
Plaque à pâtisserie anti-adhésive

REF	W x D x H cm	€ / u	
P132040	40 x 30 x 1,2	32,50	1
P132060	60 x 40 x 1,2	46,40	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	€ / u	
P132140	40 x 30 x 1,2	35,70	1
P132160	60 x 40 x 1,2	55,00	1

P1322 Non-stick baking sheet
Bandeja pastelería antiadherente
Plaque à pâtisserie anti-adhésive

REF	W x D x H cm	€ / u	
P132260	60 x 40 x 1,2	59,10	1

4.4 Grids

Rejillas
Grilles

FCA FOOD CONTACT APROVED

OVEN HORNO FOUR

9002 Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie

Al Aluminium

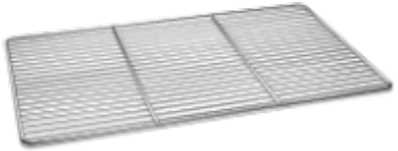
IDEA! 5220 / 5228
Ideal for food presentation
Ideal para presentación
Idéal pour présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
9002	65,4 x 45,1 x 2,5	27,50	12
5223	53,3 x 38,1 x 2,5	22,00	12
5303	32,7 x 45,1 x 2,5	18,85	12
5220	33,0 x 24,1 x 2,5	15,30	12
5228	16,5 x 24,1 x 2,5	11,20	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	€ / u	
P909121	2/1	65 x 53	3	5	32	2	31,65	10
P909111	1/1	53 x 32,5	2	5	20	2	23,45	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	€ / u	
P909340	40 x 30	2	5	22	2	18,80	10
P909360	60 x 40	3	5	29	2	23,85	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	€ / u	
P909460	60 x 40	2	6	24	3	34,30	10

P9092 White rilsan steel gastronorm grid

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

St Steel

oven

REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars *Travesaños* Traverses	Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses	N. Wires *Varillas* Fils	Ø mm Wires *Varillas* Fils	€ / u	
P909221	2/1	65 x 53	3	5	22	5	32,30	1
P909211	1/1	53 x 32,5	2	5	13	5	19,55	1

AA Anodized Aluminum

NEW!

Pizza pans 4.5

Bandejas para pizza
Plaques à pizza

OVEN HORNO FOUR

6706CC Pizza pan with Clear Coat® finish

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

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
6706CC	16	3,8	17,40	12
6708CC	20	3,8	21,05	12
6709CC	22	3,8	22,65	12
6710CC	25	3,8	27,15	12
6712CC	30	3,8	31,00	12
6714CC	35	3,8	37,10	12
6716CC	40	3,8	59,85	12
PC07SCC	18	1,9	12,75	12
PC09SCC	22	1,9	15,95	12
PC10SCC	25	1,9	18,35	12
PC12SCC	30	1,9	23,70	12
PC15SCC	38	1,9	32,00	12
PC18SCC	45	1,9	48,05	12

6706HC Pizza pan with Hard Coat® finish

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

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
6706HC	16	3,8	21,60	12
6708HC	20	3,8	22,50	12
6714HC	35	3,8	40,05	12
6716HC	40	3,8	68,90	12
PC07SHC	18	1,9	16,60	12
PC08SHC	20	1,9	12,55	12
PC09SHC	22	1,9	19,80	12
PC10SHC	25	1,9	22,20	12
PC11SHC	28	1,9	17,45	12
PC13SHC	32	1,9	18,50	12
PC14SHC	35	1,9	36,55	12
PC16SHC	40	1,9	42,35	12

6706N Pizza pan with natural finish

Bases pizza con acabado natural
Bases pizza finition naturel

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
6706N	16	3,8	15,90	12
6708N	20	3,8	19,70	12
6709N	22	3,8	20,50	12
6710N	25	3,8	24,70	12
6712N	30	3,8	28,65	12
6714N	35	3,8	34,80	12
6716N	40	3,8	56,80	12
PC07SN	18	1,9	7,15	12
PC08SN	20	1,9	9,20	12
PC10SN	25	1,9	10,90	12
PC11SN	28	1,9	11,00	12
PC12SN	30	1,9	18,05	12
PC13SN	32	1,9	7,00	12
PC15SN	38	1,9	26,30	12
PC18SN	45	1,9	41,85	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	€ / u	
PC07PCC	18	1,9	32	13,15	12
PC08PCC	20	1,9	52	14,65	12
PC10PCC	25	1,9	80	19,20	12
PC11PCC	28	1,9	112	20,30	12
PC12PCC	30	1,9	124	24,40	12
PC13PCC	33	1,9	156	26,30	12
PC14PCC	35	1,9	360	32,60	12
PC15PCC	38	1,9	208	33,70	12
PC18PCC	45	1,9	316	50,65	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	€ / u	
PC07PHC	18	1,9	32	16,00	12
PC10FPHC	25	1,9	164	26,70	12
PC11PHC	28	1,9	112	25,50	12
PC12FPHC	30	1,9	256	31,95	12
PC12PHC	30	1,9	124	28,25	12
PC13PHC	33	1,9	156	28,55	12
PC14FPHC	35	1,9	360	36,00	12
PC14PHC	35	1,9	360	31,90	12
PC15PHC	38	1,9	208	34,00	12
PC16FPHC	40	1,9	468	44,10	12
PC18FPHC	45	1,9	616	52,05	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	€ / u	
PC08PN	20	1,9	52	10,10	12
PC10PN	25	1,9	80	12,80	12
PC11PN	28	1,9	112	13,70	12
PC12PN	30	1,9	124	15,05	12
PC14PN	35	1,9	360	19,50	12
PC15PN	38	1,9	208	21,15	12
PC16PN	40	1,9	468	23,40	12
PC18PN	45	1,9	316	32,00	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	€ / u	
P705024	24	2,5	10,95	50
P705028	28	2,5	13,75	30
P705032	32	2,5	16,30	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	€ / u	
P736030	30	1,3	33,85	1
P736034	34	1,3	40,50	17

P929 Aluminium pizza pan

Base pizza aluminio
Plaque à pizza aluminium

Al Aluminium

REF	Ø cm	€ / u	
P929025	25	8,85	100
P929028	28	10,85	1
P929030	30	12,00	50
P929036	36	15,20	50
P929040	40	19,10	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	€ / u	
P949025	25,5	6,70	60
P949030	30,5	8,25	60
P949035	35,5	10,20	60
P949040	40,0	13,90	60

P963 Aluminium pizza grill

Base rejilla aluminio para pizza
Base maillée aluminium pour pizza

Al Aluminium

REF	Ø cm	€ / u	
P963025	25,0	6,45	144
P963030	30,5	7,45	144
P963035	35,5	9,25	72
P963040	40,0	11,90	72

Oven accessories 4.6

Accesorios horno
Accessoires four

P833 Non-stick silicone mat

Tapete de silicona
Toile de cuisson

Si Silicone

- 40 ºC
+ 260 ºC

REF	cm	€ / u	
P833001	52 x 31,5	33,00	100
P833002	58,5 x 38,5	41,90	90
P833003	40 x 30	29,55	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*	€ / u	
P972060	60 x 40	500	76,25	1
P972053	53 x 32,5	500	73,60	1

P6071 Rost pan tong w/silicon protection

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

SS Stainless steel

REF	L cm	€ / u	
P607100	18	18,15	120

P607 Roast pan tong

Pinza fuente horno
Pince pour plaque à rôtir

SS Stainless steel

REF	L cm	€ / u	
P607000	19	12,80	10

P948 Aluminium pizza peel

Pala pizza de aluminio
Pelle à pizza en aluminium

Al Aluminium

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	€ / u	
P948066	31 x 35	66	36,25	24
P948090	31 x 35	90	39,10	24
P948132	31 x 35	132	41,90	24

5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina

Ustensiles de cuisine

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

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

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	€ / u	
P301165	6,5	31	0,07	8,25	120
P301108	8,0	32	0,13	9,15	80
P301109	9,0	33	0,20	10,20	60
P301110	10,0	37	0,25	11,15	40
P301112	12,0	42	0,45	13,00	30
P301114	14,0	43	0,75	16,45	20
P301116	16,0	45	1,00	17,45	20
P301118	18,0	48	1,50	27,05	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	€ / u	
P301206	6	27	0,05	5,50	120
P301208	8	31	0,12	7,45	100
P301210	10	33	0,25	9,20	60
P301212	12	36	0,42	11,00	50
P301214	14	39	0,75	13,75	40
P301216	16	43	1,20	16,65	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	€ / u	
P392065	6,5	31	0,08	12,65	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	€ / u	
P303265	6,5	22	0,07	10,80	120

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

Al Aluminium

NSF JP

82 ºC **Coated handle**
Revestimiento mango
Revêtement queue

REF		Ø cm	L cm	ml	€ / u	
4980120		4,5	25,0	30	16,70	12
4980230		6,0	25,0	60	19,30	12
4980335		7,5	32,0	90	22,95	12
4980445		8,5	32,0	120	24,10	12
4980655		9,0	31,5	175	26,25	12
4980865		10,0	32,0	235	27,25	12

SS Stainless steel

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

P3021 One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc

REF	Ø cm	L cm	€ / u	
P302108	8	29	7,85	100
P302110	10	32	9,30	80
P302112	12	35	9,95	60
P302114	14	37	12,70	40
P302116	16	44	13,85	40
P302118	18	44	21,60	30
P302120	20	47	26,35	30

P3022 Economical one piece skimmer
Espumadera monobloc económica
Écumoire monobloc economique

REF	Ø cm	L cm	€ / u	
P302210	10	33	8,00	100
P302212	12	36	9,05	50
P302214	14	39	11,35	40
P302216	16	42	12,65	40

P3141 One piece spatula
Espátula monobloc sin perforar
Spatule monobloc

REF	Ø cm	L cm	€ / u	
P314110	10	36	11,75	50
P314112	12	39	12,60	50

P3142 One piece perforated spatula
Espátula monobloc perforada
Spatule monobloc perforée

REF	Ø cm	L cm	€ / u	
P314210	10	36	12,30	50
P314212	12	39	12,80	50

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

REF	cm	L cm	€ / u	
P314300	16 x 12	42	16,15	1

P315 Mesh skimmer
Espumadera de alambre
Écumoire à friture

REF	Ø cm	L cm	€ / u	
P315010	10	40,0	11,05	72
P315012	12	43,0	14,55	72
P315015	15	50,0	19,90	72
P315017	17	54,0	23,55	36
P315020	20	61,5	28,75	36

SS Stainless steel

P94101 Wire skimmer
Araña
Araignée

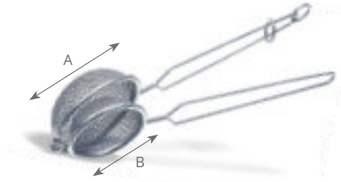
REF	Ø cm	L cm	€ / u	
P941013	13	47,5	9,95	60
P941015	15	49,5	11,15	60
P941018	18	52,5	12,05	40
P941020	20	54,5	14,10	40
P941022	22	67,0	15,45	40
P941024	24	69,0	16,60	40
P941028	28	69,0	18,70	40

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	€ / u	
P955010	10	40	7,20	72
P955012	12	43	9,60	72
P955015	15	50	11,40	72
P955017	17	54	17,00	36
P955020	20	61	19,50	36

P394 Bird nest mould
Molde nido
Moule à nid



REF	Ø A cm	Ø B cm	€ / u	
P394008	10	8	18,75	72
P394012	12	10	22,15	72

P376 Professional one piece spoon
Cuchara monobloc profesional
Cuillère monobloc professionnelle

REF	Ø cm	€ / u	
P376037	37	11,20	1

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

REF	Ø cm	€ / u	
P376137	37	11,35	100

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

REF	Ø cm	€ / u	
P377037	37	11,40	1

SS Stainless steel

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

REF	Ø cm	€ / u	
P377137	37	11,40	101

P395 One piece crosswire spoon
Cuchara oblicua monobloc
Cuillère oblique monobloc

REF	L cm	BASE cm	Lts	€ / u	
P395038	38	10 x 7	0,075	11,95	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	€ / u	
P397247	47	19,45	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	€ / u	
P397347	47	20,25	1

64130 Solid spoons
Cuchara
Cuillères pleines

NSF JP

REF	Color	L cm	€ / u	
64130		35	17,45	12
6414015		35	17,45	12
6414030		35	17,45	12
6414040		35	17,45	12
6414050		35	17,45	12
6414070		35	17,45	12

64132 Perforated spoons
Cuchara perforada
Cuillères perforées

NSF JP

REF	Color	L cm	€ / u	
64132		35	17,45	12
6414215		35	17,45	12
6414230		35	17,45	12
6414240		35	17,45	12
6414250		35	17,45	12
6414270		35	17,45	12

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

NEW!

REF	Color	L cm	€ / u	
64134		35	17,10	12

Antimicrobial

Utensils with nature's antimicrobial

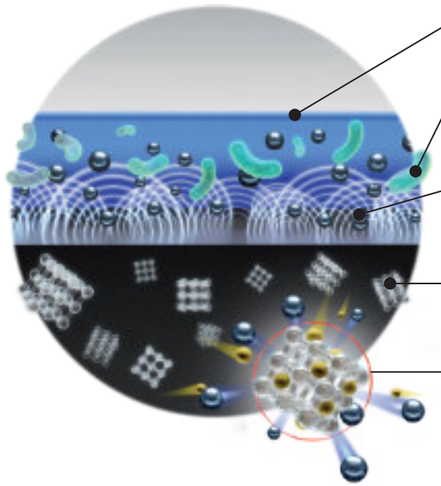
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales

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

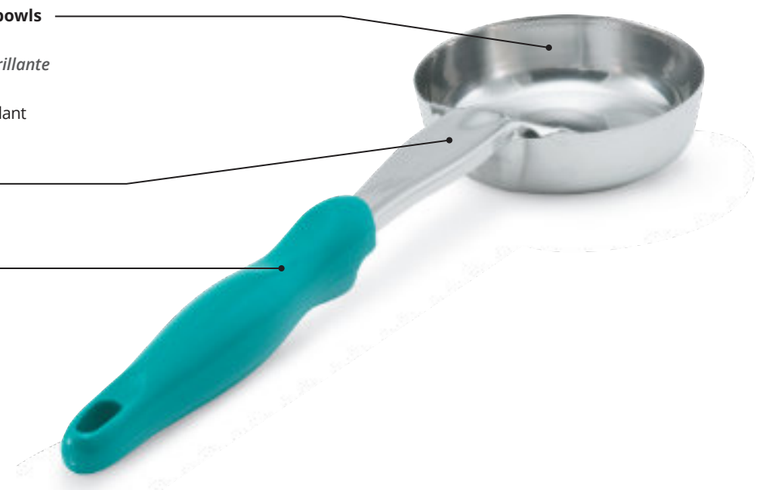
Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant résistant à la corrosion

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	€ / u		
6433120		5,0	31	29	13,40	12	NEW
6433220		6,5	32	60	13,50	12	NEW
6433230		6,5	32	60	14,20	12	
6433335		7,4	33	90	14,20	12	
6433445		8,2	34	120	14,80	12	
6433480		3,2	33	118	18,75	12	NEW
6433620		9,3	35	177	14,75	12	NEW
6433655		9,3	35	175	15,40	12	
6433865		10,2	36	235	15,95	12	

6412 One- pice oval Spoodle®

Spoodle® Monobloc ovalado

Spoddle® Monobloc ovale

NEW!

REF		L cm	ml	€ / u	
6412120		32	29	13,40	12
6412230		33	59	13,90	12
6412335		34	88	13,90	12
6412420		34	88	14,10	12
6412445		35	118	14,55	12
6412520		35	147	14,40	12
6412655		36	177	15,15	12
6412865		37	236	15,60	12

6422 Perforated oval Spoodle®

Spoodle® perforado ovalado

Spoodle® perforé ovale

NEW!

REF		L cm	ml	€ / u	
6422220		33	59	13,50	12
6422335		34	88	13,75	12
6422655		36	177	15,15	12
6422865		37	236	15,60	12

6432 Perforated round Spoodle®

Spoodle® redondo perforado

Spoodle® perforé ronde

NEW!

REF		Ø cm	L cm	ml	€ / u	
6432120		5,2	31	29	13,40	12
6432220		6,5	32	59	13,50	12
6432230		6,5	32	59	13,90	12
6432335		7,4	33	88	13,90	12
6432420		8,2	34	118	14,10	12
6432445		8,2	34	118	14,55	12

47390 Squeeze disher
Porcionador apretable
Cuillère-pression de service

SS Stainless steel · NSF · JP

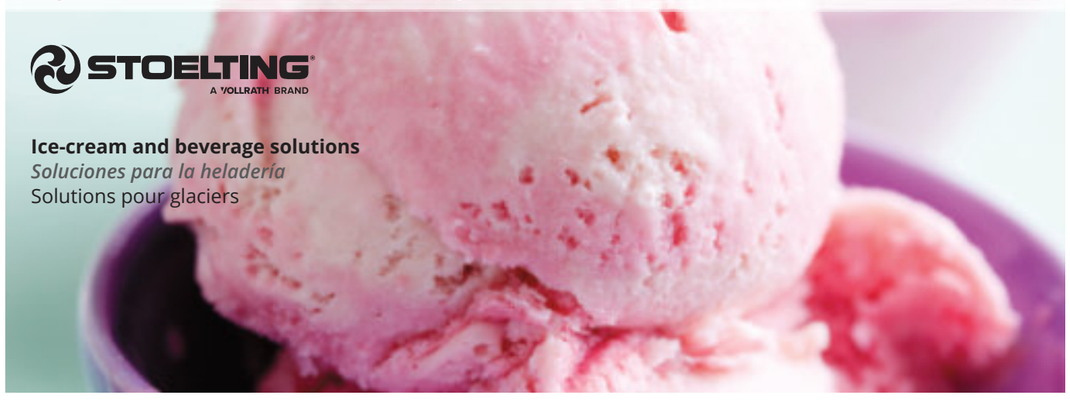
REF	Color	Size *Tamaño*	Ø cm	ml	€ / u		
47370		6	7,6	138	35,99	12	NEW
47390		6	7,3	139	27,70	12	
47371		8	7,3	109	35,99	12	NEW
47391		8	7,3	110	27,70	12	
47372		10	7,0	95	35,99	12	NEW
47392		10	7,0	96	27,70	12	
47393		12	6,4	84	27,70	12	
47394		14	6,0	71	27,70	12	NEW
47395		16	5,7	59	27,70	12	
47396		20	5,2	53	27,70	12	
47397		24	4,8	45	27,70	12	
47398		30	4,4	33	27,70	12	
47399		36	4,4	28	27,70	12	
47400		40	4,1	21	27,70	12	NEW
47401		50	3,8	19	27,70	12	NEW
47402		60	3,5	16	27,70	12	NEW
47403		70	3,2	14	24,15	12	
47404		100	2,9	10	27,70	12	NEW

47139 Thumb disher
Porcionador
Cuillère de service

SS Stainless steel · NSF · JP

REF	Color	Size *Tamaño*	Ø cm	ml	€ / u	
47139		6	7,6	158	18,55	12
47140		8	7,3	118	18,55	12
47141		10	7,0	96	18,55	12
47142		12	6,4	79	18,55	12
47143		16	5,7	59	18,55	12
47144		20	5,2	48	18,55	12
47145		24	4,8	39	18,55	12
47146		30	4,4	30	18,55	12

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



5283520 Round black Spoodle
Spoodle redondo negro
Spoodle round noir

Ny Nylon

REF	Ø cm	L cm	ml	€ / u	
5283520	7,1	30,7	88	12,80	12
5283720	8,4	31,4	118	12,85	12
5283920	9,1	31,9	177	14,55	12

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

Ny Nylon

REF	Ø cm	L cm	ml	€ / u	
5283620	7,1	30,7	88	13,55	12

5292620 Black oval Spoodle
Spoodle ovalado negro
Spoodle ovale noir

Ny Nylon

REF	L cm	ml	€ / u	
5292620	7,6	30,7	13,55	12

5284220 Nylon spoon
Cuchara nylon
Cuillère nylon

Ny Nylon

+ 245 ºC

NSF

REF	Color	L cm	€ / u	
5284220		34	9,55	12
5284320		34	9,55	12

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

Ny Nylon

+ 205ºC

REF	Color	L cm	€ / u	
4689760		21,6	6,05	12
4689815		30,5	6,05	12
4689830		30,5	6,05	12
4689840		30,5	6,05	12
4689850		30,5	6,05	12
4689860		30,5	6,05	12
4689960		38,1	8,45	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	€ / u	
P343400	30	11,45	72

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

REF	L cm	€ / u	
P343600	21	6,15	288

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

REF	L cm	€ / u	
P343700	16	3,90	288

P3438 Sushi tweezer
Pinza sushi
Pince à sushi

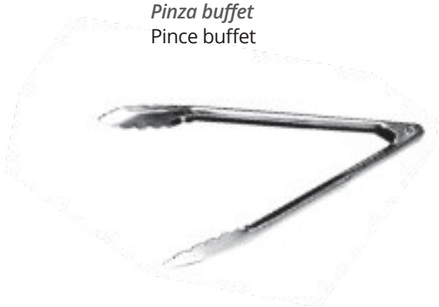
REF	L cm	€ / u	
P343800	16	5,05	288

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	€ /u	
P358024	24	4,65	72
P358029	30	5,30	72
P358040	40	6,85	72

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

NEW!

REF	L cm	€ /u	
47309	24	5,85	12
47312	30	7,05	12
47316	40	8,50	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	€ / u	
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	6,70	120
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	7,40	120
P358	40	-	-	-	4	-	-	7	9,40	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

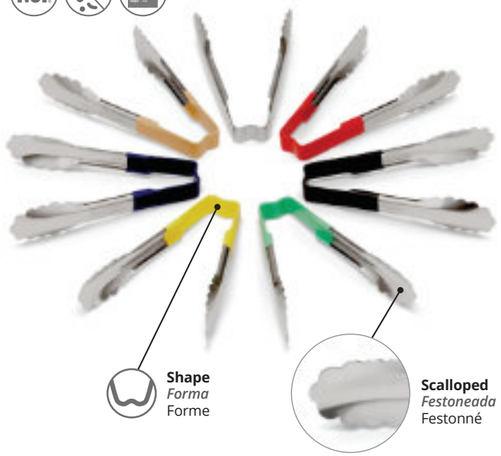
4780920 One-Piece utility tong Kool-Touch®
Pinza buffet monobloc Kool-Touch®
Pince buffet Kool-Touch®

NSF JP 82 ºC

REF	Color	L cm	€ / u		
4780920		24	13,75	12	
4781220		30	14,55	12	
4781620		40	18,05	12	
4780930		24	13,75	12	
4781230		30	14,55	12	
4781630		40	18,05	12	
4780940		24	13,75	12	
4781240		30	14,55	12	
4781640		40	18,05	12	
4780950		24	13,75	12	
4781250		30	14,55	12	
4781650		40	18,05	12	
4780960		24	13,75	12	
4781260		30	14,55	12	
4781660		40	18,05	12	
4780970		24	13,75	12	
4781270		30	14,55	12	
4781670		40	18,05	12	
4780980		24	13,75	12	NEW
4781280		30	14,55	12	NEW

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

NSF JP



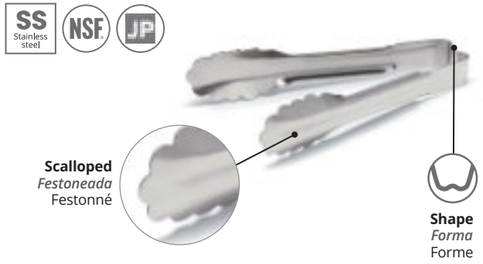
Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications
Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada
Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler

REF	Color	L cm	€ / u	
4780620		15	10,55	12
4780630		15	10,55	12
4780640		15	10,55	12
4780650		15	10,55	12
4780660		15	10,55	12
4780670		15	10,55	12

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

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	€ / u	
4780610*	15,2	8,05	12
4780910	24,1	10,15	12
4781210	30,5	10,55	12
4781610	40,6	13,25	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	€ / u	
4781622	40	34,20	12
4780922	24	26,90	12
4781222	30	28,95	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	€ / u	
4780912	24	20,30	12
4781212	30	21,75	12
4781612	40	25,10	12

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

SS Stainless steel · NSF · 82 °C

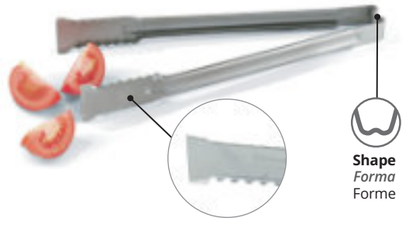
One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

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

REF	L cm	€ / u	
47326	15,2	9,80	12
47322	30,0	15,10	12

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

SS Stainless steel · NSF · JP



REF	L cm	€ / u		
4790910	24,0	9,55	12	NEW
4791210	30,5	10,55	12	
4791610	40,6	13,15	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.

Kitchen utensils 5.1
Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

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	€ / u	
47046	15,2	4,85	36
47049	22,9	6,85	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	€ / u	
P611001	24	2,15	288

P620 Chip bagger
Pala chips
Pelle à frites

SS Stainless steel

Right hand
Mano derecha
Main droite

REF	cm	€ / u	
P620001	23 x 21	22,10	1

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

Pl Plastic · + 80 °C

REF	cm	€ / u	
P621000	23 x 21	5,80	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	€ / u	
47325		38	22,70	12

4808820 Solid Turner
Espátula reforzada
Palette reinforcée

SS Stainless steel · Ny Nylon · JP · 232 ºC · **Ergo Grip® Handle** / *Mango* / Queue

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant

REF	Color	cm	L cm	€ / u	
4808820		21 x 7,5	42	14,80	12

4808920 Perforated Turner with
Espátula perforada reforzada
Palette perforée reinforcée

SS Stainless steel · Ny Nylon · JP · 232 ºC · **Ergo Grip® Handle** / *Mango* / Queue

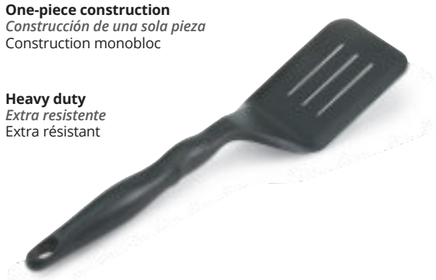
REF	Color	cm	L cm	€ / u	
4808920		21 x 7,5	42	14,80	12

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

Ny Nylon · NSF · 245 ºC

One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Color	L cm	€ / u	
5284120		34,5	10,55	12

P385 Baker spatula
Espátula pastelera
Palette

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Man

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	€ / u	
P385020	20,5	34,0	6,30	72
P385026	26	39,0	6,90	72
P385030	30	43,5	7,30	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	€ / u	
P381008	8	24,5	5,30	120
P381010	10	25,0	5,60	120

P382 Spatula
Pala bar
Palette

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

REF	cm	L cm	€ / u	
P382000	7 x 16	29	7,30	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	€ / u	
P383000	7,3 x 25	38	8,60	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	€ / u	
P384000	7,3 x 25	38	8,75	144

P386 Dough scraper
Rasqueta
Raclette

SS Stainless steel · Pl Plastic

ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

REF	cm	€ / u	
P386000	15 x 7,5	4,60	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	€ / u	
P380000	10	23,5	5,45	12

P3855 Butter spreader
Espátula para untar
Couteau à beurre

SS Stainless steel | Pl Plastic

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	€ / u	
P385500	10,4 x 3,4	23	2,35	144

P872 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau

SS Stainless steel | Pl Plastic

Without saw
Sin sierra
Sans scie

REF	L cm	€ / u	
P872000	28	3,75	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	€ / u	
P375010	10,2 x 10	21	4,85	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	€ / u	
P375061	15,2 x 7,6	29	4,65	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	€ / u	
P375070	15,2 x 7,6	11,3	3,75	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	€ / u	
P375110	10,2 x 3,3	19,7	1,85	144

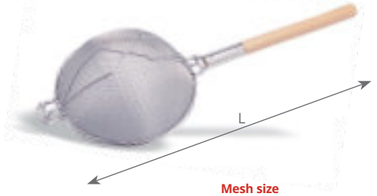
P374 St/Steel double mesh strainer
Colador doble malla en acero inoxidable
Passoire double maille en acier inox

SS Stainless steel

REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	€ / u	
P374013	13	30,0	1-3	5,85	72
P374015	15	32,0	1-3	7,00	72
P374018	18	34,0	1-3	7,85	72
P374020	20	38,0	1-3	8,85	72
P374026	26	58,5	1,6-3	23,95	72

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

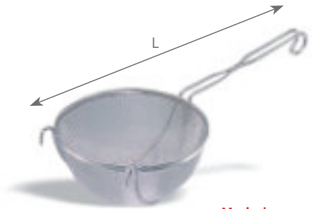
SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	€ / u	
P375030	30	79,0	1,04	75,70	12
P375035	35	86,5	1,04	81,40	12

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

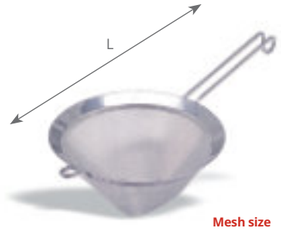
SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	€ / u	
P324013	13	36,0	0,53	19,80	36
P324016	16	40,0	0,53	23,70	36
P324019	19	42,5	0,53	30,40	36
P324022	22	49,0	0,53	35,45	36
P324025	25	55,5	0,53	43,85	36

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

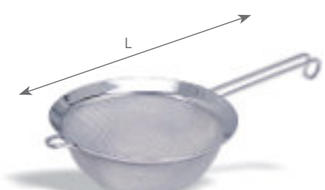
SS Stainless steel



REF	Ø cm	L cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	€ / u	
P348008	8	22,5	0,70	5,70	96
P348010	10	24,5	0,70	7,45	96
P348012	12	31,5	0,70	9,70	96
P348015	15	35,0	0,70	11,85	96
P348018	18	40,5	0,70	16,05	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	€ / u	
P325008	8	22,5	0,70	5,05	96
P325010	10	25,2	0,70	7,35	96
P325012	12	32,5	0,70	9,35	96
P325015	15	40,2	0,70	12,20	72
P325018	18	42,5	0,70	15,30	72
P325020	20	44,5	0,70	21,35	72

P373 Cotton strainer
Colador bayeta
Passe-bouillon

SS Stainless steel | Co Cotton

REF	L cm	€ / u	
P373020	21,5	25,95	1
P373024	26,0	32,50	1
P373028	29,0	52,00	1

SS Stainless steel

P303 Conical colander
Colador chino
Chinois

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P303016	17,2	15,9	17,30	24
P303018	18,6	17,9	17,90	24
P303020	21,1	20,6	18,50	24
P303022	23,2	23,0	21,45	24
P303024	25,1	25,2	22,90	24
P303026	27,2	28,1	23,90	24

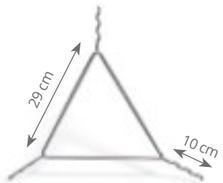
P347 Conical colander with wire gauze
Colador chino con malla
Chinois à gaze

REF	Ø cm	Mesh size *Luz de malla* Maillage mm	€ / u	
P347020	20	0,70	29,25	12
P347024	24	0,70	37,20	12

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

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P970000	16	19	24,80	18

P3032 Triangle
Triángulo
Triangle



Equilateral triangle
Triángulo equilátero
Triangle équilatéral

REF	L cm	€ / u	
P303200	29	13,75	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	€ / u	
P308030	30	16,0	92,35	1
P308035	35	16,5	107,70	1
P308040	40	18,0	121,60	1
P308045	45	19,5	156,85	1
P308050	50	22,5	184,85	1

P109 Conical colander
Escurridera con aro
Passoire conique

Al Aluminium

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P109035	35	16,5	99,10	1
P109040	40	17,5	114,10	1
P109045	45	20,0	132,75	1
P109050	50	22,5	147,95	1

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

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P300024	24	11,50	18,95	48
P300030	30	13,50	28,35	24

P3003 Mesh conical colander
Escurridera de malla
Passoire à maille

SS Stainless steel

P300325
P300335

P300340

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P300325	25	12	14,20	1
P300335	35	18	32,85	6
P300340	40	18	39,15	6

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

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	€ / u	
P313025	25	11,5	47,10	1
P313030	30	14,5	72,15	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	€ / u	
P313126	26	16,5	104,70	1
P313132	32	16,5	113,05	1

P945 Flour bin
Harinero
Tamis à farine

REF	W x D x H cm	€ / u	
P945037	37 x 26,5 x 18	132,40	4
P945050	50 x 26,5 x 18	137,85	3
P945051	50 x 33 x 18	149,55	1

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

REF	Ø A cm	Ø B cm	€ / u	
P954013	13	2,6	20,80	30
P954015	15	2,6	22,55	20
P954020	20	3,2	24,25	20
P954025	25	3,2	27,55	8

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

REF	L cm	Ø mm	€ / u	
P958010	10	4	7,35	20
P958012	12	5	10,15	20
P958014	14	6	11,95	20
P958016	16	6	13,15	20
P958018	18	6	14,85	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

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

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

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P870000	8,5	11,0	3,15	300

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

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	€ / u	
P871000	8,5 x 8,5 x 11	3,15	300

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

SS Stainless steel

REF	Ø cm	Kg	L cm	€ / u	
P905015	10	1,5	14	51,50	10

P942 / P943 Meat tenderizer
Aplastadora carne
Aplatisseur à viande

SS Stainless steel

REF	Ø cm	Kg	L cm	€ / u	
P942000	9,5	0,750	28,5	29,45	20
P943000	9,5	0,750	28,5	29,45	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	€ / u	
P328020	4	9 x 6,5 x 20,8	6,85	144
P328023	4	10,5 x 8 x 23,3	8,40	72
P328600	6	14,5 x 11 x 22	17,20	72

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

SS Stainless steel

REF	€ / u	
P391000	6,80	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	€ / u	
P322101	39,5 x 3,5	12,65	48
P322102	39,5 x 3,5	12,65	48
P322103	39,5 x 3,5	12,65	48
P322104	39,5 x 3,5	12,65	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	€ / u	
P322201	31,5 x 7,3	12,95	48
P322202	31,5 x 7,3	12,95	48
P322203	31,5 x 7,3	12,95	48
P322204	31,5 x 7,3	12,95	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	€ / u	
P868001			240	18,0	5	1,10	108
P868002			360	21,0	5	1,35	72
P868003			720	24,5	5	1,95	36
P868004			240	18,0	5	1,10	108
P868005			360	21,0	5	1,35	72
P868006			720	24,5	5	1,95	36
P868007*			240	18,0	5	1,10	108
P868008*			360	21,0	5	1,35	72
P868009*			720	24,5	5	1,95	36

*** Clear /** ***Transparente*** **/** *Transparent*

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	€ / u	
2808-13			240	18,4	5,0	2,35	12
2812-13			350	18,4	6,0	2,80	12
4916-13			470	18,7	7,5	3,60	12
4924-13			710	26,0	7,3	4,10	12
4932-13			950	26,4	8,3	5,15	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	€ / u	
2208-13			240	18,4	5,1	2,65	12
2212-13			350	18,4	6,0	3,20	12
2224-13			710	24,8	7,5	4,80	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	€ / u	
3316-13			470	18,7	7,5	6,85	12
3324-13			710	24,8	7,5	7,35	12
3332-13			950	25,4	8,6	8,10	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	€ / u	
2908-13	240	18,4	5,1	2,35	12
2912-13	350	18,4	6,0	2,50	12
5324-13	710	24,4	7,3	3,35	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	€ / u	
26120-13	350	16,2	6,2	2,70	12
26240-13	710	22,5	7,5	3,80	12
26320-13	950	22,9	8,6	5,45	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	€ / u	
4961-13191	470	0,14	7,3	16	5,60	12
4961-1332	470	0,25	7,3	16	5,45	12
4961-1308	470	0,46	7,3	16	5,45	12
4961-1301	470	0,94	7,3	16	5,45	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	€ / u	
A P946001	-	9,6	7	8,45	144
B P946002	0,2	9,6	7	6,95	144
C P946003	0,3	9,6	7	7,05	144
D P946004	0,4	9,6	7	6,95	144

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

P334 Oil pourer
Alcuza
Huilière

SS Stainless steel

REF	Lts	€ / u	
P334050	0,50	28,35	20
P334100	1,00	37,20	20

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

SS Stainless steel

REF	Peel / *Pala* / Pelle cm	L cm	€ / u	
P940090	12 x 19	90	42,75	12
P940120	12 x 19,5	120	52,30	12

P873 Aluminium check minder
Barra de notas de aluminio
Barre porte-bons en aluminium

Al Aluminium

REF	L cm	H cm	€ / u	
P873045	45	5,0	12,45	48
P873060	60	5,0	15,25	48
P873090	90	5,0	23,05	48

P940 Grill scraper aluminium
Rascador con mango aluminio
Raclette à plancha

Al Aluminium
P940000

St Steel
RE940001

REF	cm	€ / u	
P940000	44,5 x 12 x 12,7	43,35	6
RE940001	12,7 x 7,7	8,80	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	€ / u	
P818000	27	2,45	1

P944 Fish scaler
Escamador
Ecailleur

SS Stainless steel

REF	L cm	€ / u	
P944000	23,5	3,55	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			✓					

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

SS Stainless steel | Al Aluminium

55457 Big size tabletop dicer & slicer

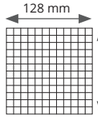
Cortador-Rebanador de sobremesa grande

Grand Coupe légumes en tranches et cubes

NSF

InstaCut™ 5.0

Tabletop
Sobremesa
À poser



BEST SELLER

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	€ / u	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS				
55457		6,4 ●	407,50	1
55458		9,5	406,75	1
55459		12,7	406,50	1
SLICE / *REBANADA* / TRANCHES				
55460		6,4 ●	436,55	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	€ / u
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS			
	● **55483**	6,4	289,55
	55484	9,5	291,75
	55485	12,7	281,45
SLICE / *REBANADA* / TRANCHES			
	● **55486**	6,4	330,00
SECTION / *SECCIONES* / QUARTIERS			
WEDGE / *GAJOS* / QUARTIERS			
	● **55490**	6	270,65
	55491	8	270,30
	55492	10	270,65
	● **55493**	12	270,65
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR			
	● **55494**	6	273,95

Replacement blade only

Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	€ / u
● **55470**	171,65
55471	169,20
● **55472**	175,80
● **55473**	199,65
● **55477**	167,20
55478	167,50
55479	167,50
● **55480**	167,50
● **55481**	206,35
55482	206,60

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**

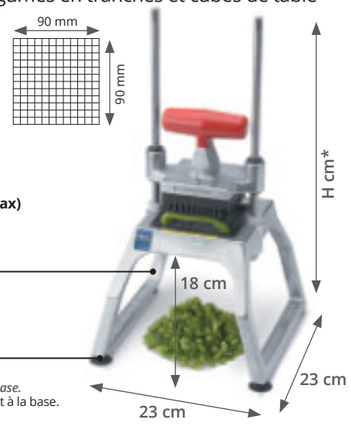
Tabletop
Sobremesa
À poser

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	€ / u	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS				
15000		6,4	411,60	1
15001		9,5	411,60	1
15002		12,7	368,50	1

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	€ / u	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS				
15005		6	369,90	1
15006		8	411,60	1
15007		10	371,30	1

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

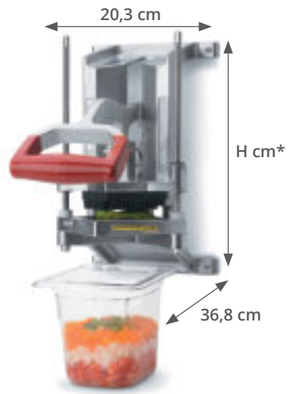
3x Faster / *Más rápido*

4x Faster / *Más rápido*

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	€ / u	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS				
15016		6,4	538,30	1
15017		9,5	538,15	1

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

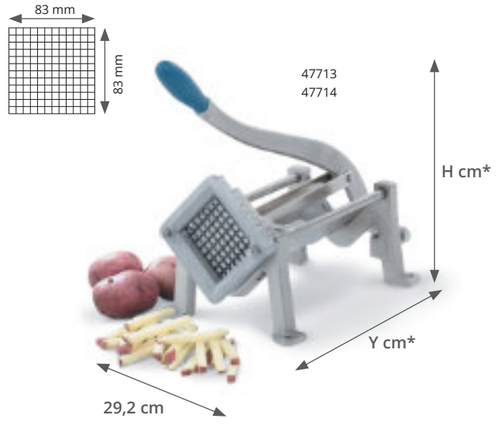
TYPE / *TIPO*	Ref. 15000 - 15010 REF	mm	€ / u	Ref. 15016 - 15024 REF	€ / u
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS					
	15059	6,4	251,90	**15081**	217,35
	15060	9,5	251,80	**15082**	217,25
	15061	12,7	252,10	**15083**	217,50
	15085	6,4 x 12,7	252,95	-	
		Section / *Secciones /* Quartiers			
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS					
	15050	4	253,20	**15073**	218,50
	15052	6	256,50	-	
	15053	8	257,05	**15076**	218,85
	15054	10	257,95	-	
	15055	12	257,05	**15078**	219,40
CORE / *SACACORAZONES /* ÉVIDOIR					
	15058	8	276,75		

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	€ / u
15062	138,80
15063	138,40
15064	138,40
15086	136,70
15065	140,20
15067	142,15
15068	138,05
15069	135,15
15070	135,35
15072	139,80

SS Stainless steel

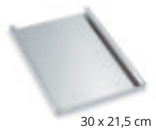
47713 Potato cutter
Cortador de patatas
Coupe-pommes de terre



REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	€ / u		
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS					
47713		9,5	360,20	1	
47714		11,0	360,20	1	
47715		7,0	417,30	1	**NEW**

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	€ / u		
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS					
47703		8,0	426,30	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	€ / u	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS				
45749-1		9,5	51,95	1
45750-1		11,0	51,45	1
45751-1		7,0	51,95	1
		SECTION / *SECCIONES /* QUARTIERS		
45603-1		8	65,71	1

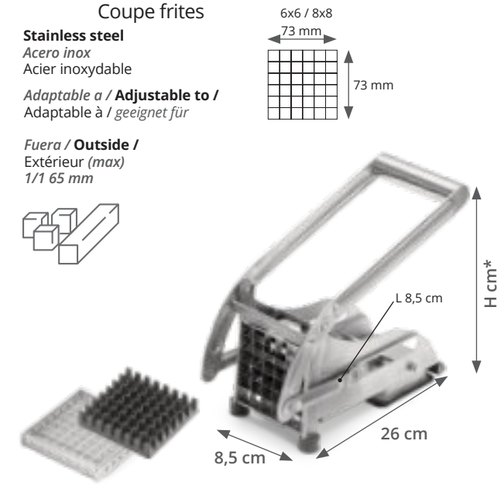
Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.
Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.
Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.

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	€ / u	
P975000	12 / 9	36 / 64	64,55	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	€ / u	
RE975001	12	36 (6 x 6)	9,40	1
RE975002	9	64 (8 x 8)	9,50	1

CA Cast Aluminum

400N Salad cutter
Cortador de lechuga
Coupe-Salade

LETTUCE KING® I

NSF

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Holes / *Agujeros* Trous	€ / u	
400N		4,8	37	852,15	1
402NC		9,5	19	831,05	1
401N		19,0	10	1.247,20	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	€ / u	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS					
435	400N	4,8	37	141,55	1
484C	402NC	9,5	19	130,35	1
434	401N	19,0	10	131,30	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
Cortador de lechuga
Coupe-Salade

LETTUCE KING® IV

NSF

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	€ / u	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS				
4400N		25,4 x 25,4	1.001,10	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	€ / u	
DICE & STICKS / *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS				
4408		25,4 x 25,4	143,15	1

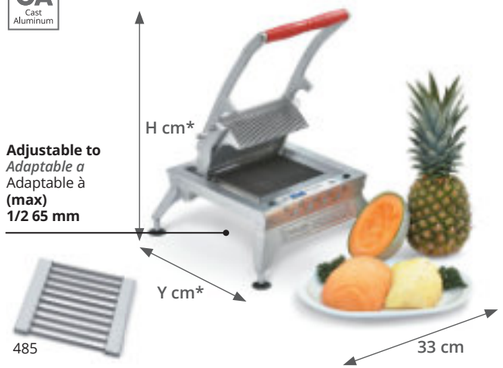
Does not bruise the lettuce.
No oscurece la lechuga.
N'abîme pas la laitue.

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	€ / u	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR					
403NH		6,4	28	910,35	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	€ / u	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR					
485		6,4	28	131,60	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
Cortador de cebollas
Coupe-onions

ONION KING®

St Steel NSF

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	€ / u	
CORE / *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR					
500N		4,8	13	752,55	1
501N		6,4	11	677,75	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	€ / u	
509	500N	4,8	13	87,60	1
511	501N	6,4	11	84,05	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

INSTABLOOM® II

REF	Section / *Secciones* / Quartiers	€ / u	
15604	24	1.534,70	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	€ / u	
15601	24	182,75	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.

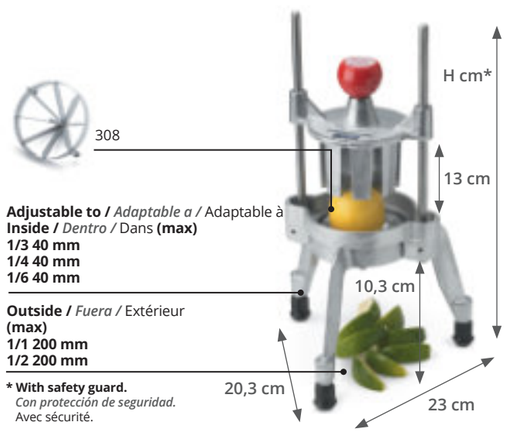
With suction cup base.
Con ventosas de agarre en la base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.

15601

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	€ / u	
606N	6	306/336	333,35	1
808N	8	308/338	333,35	1

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	€ / u	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS				
306		6	59,90	1
308		8	63,90	1

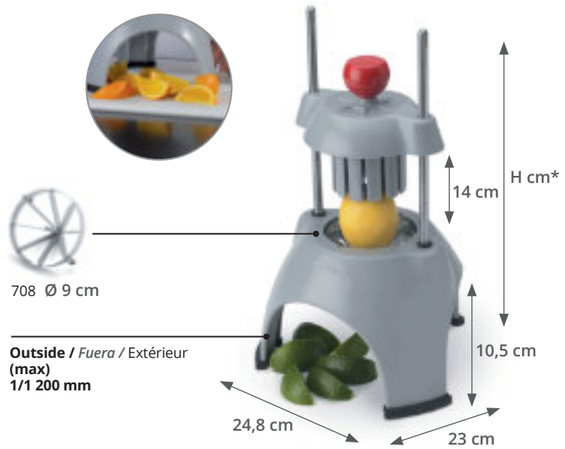
***H 40,6 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 40,3 cm** **Closed /** *Cerrado /*Fermé

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	€ / u	
700-1	6	253,90	1
700-4	8	275,15	1

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / *Tipo*	Section / *Secciones* / Quartiers	€ / u	
WEDGE / *GAJOS /* QUARTIERS				
704		4	60,15	1
706		6	59,55	1
708		8	61,15	1
712		12	62,40	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	€ / u	
P937000	80	167,00	1

French fry cutter
Cortador patatas
Coupe frites

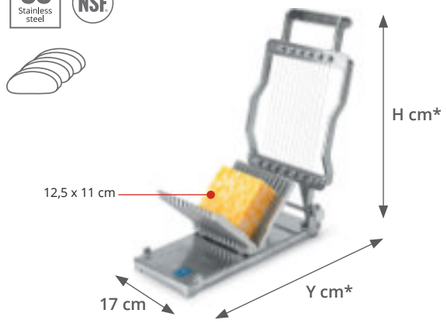
Apple cutter & corer
Cortador manzanas
Vide et coupe pommes

REF	H cm	€ / u	
RE937001	**French fry cutter spare part** *Recambio cortador patatas* Coupe frites (pièce rechange)	21,25	1
RE937002	**Apple cutter spare part** *Recambio cortador manzanas* Coupe pommes (pièce rechange)	21,25	1
RE937003	**Juicer spare part** *Recambio exprimidor zumos* Press fruits (pièce rechange)	21,25	1

1811 Cube cutter
Cortador en cubos
Coupe en cubes

SS Stainless steel · NSF

CUBEKING™



REF	Cut / *Corte /* Coupe mm	€ / u	
1811	19,1	370,95	1
1812	9,5	376,75	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	€ / u	
1823	76,70	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	€ / u	
P975900	6,4	39 x 21,5 x 20	226,60	1
RE975901	6,4	25 x 6,8	62,25	12

Al Aluminium | SS Stainless steel

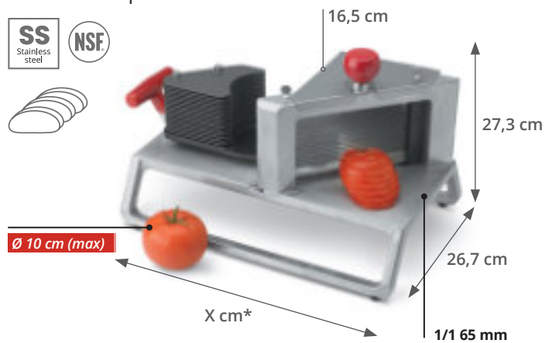
RE975901
Blade / *Cuchilla* / Lame

5x Faster
Más rápido

15105 Tomatoes slicer
Cortador de tomates
Coupe tomates

INSTASLICE™

SS Stainless steel | NSF



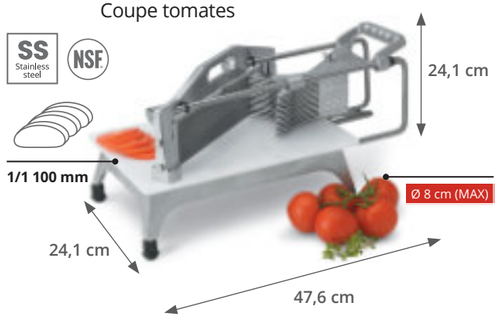
16,5 x 7,5 cm
^ **Scalloped**
Festoneada
Festonné

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	€ / u	
0644N**	6,4	11	698,55	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	€ / u	
****0654**	6,4	11	65,50	1

5x Faster
Más rápido

0653

REF	Type / *Tipo*	Cut / *Corte* / Coupe mm	Blades / *Cuchillas* Lames	€ /u	
15105^		4,8	16	697,05	1
15104^		9,5	8	753,50	1
15103^		6,4	12	696,10	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	€ /u	
15115^		4,8	16	114,20	1
15209^^		4,8	16	111,20	1
15113^		6,4	12	112,75	1
15114^		9,5	8	113,65	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.

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

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	€ /u	
P964001	60	162,35	6

Knife (spare part)
Cuchilla de recambio
Couteau (pièce de rechange)

REF	€ /u	
RE964100	12,35	8

Wheel (spare part)
Rodillo de recambio
Rouleau (pièce de rechange)

REF	€ /u	
RE964200	28,65	1

P390 St/Steel egg slicer
Cortahuevos guitarra de acero inox
Coupe-oeuf en acier inox

SS Stainless steel

REF	cm	€ /u	
P390000	7,7 x 9,4	15,15	120

P3901 2 way egg cutter
Cortahuevos doble uso
Coupe-oeuf 2 utilisations

Mt Metal

REF	W x D x H cm	€ /u	
P390100	11,5 x 9,5 x 3,5	14,70	48

P938 Garlic Press
Prensa ajos
Presse-ail

SS Stainless steel

REF	€ /u	
P938000	9,35	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	€ /u	
P610000	8,5	8,05	24

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

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	€ /u	
P975501	4 / 7	24 / 12	39,65	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	€ /u	
P975600	4 / 9	23 / 11	111,80	8

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

TOMATO KING®

SS Stainless steel

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

Bulk pack
Paquete a granel
Paquet en vrac

REF	€ /u	
1400	3,15	144

15149 Sanitary gel lubricant
Gel lubricante sanitario
Gel lubrifiant sanitaire

PETROL GEL

REF	ml	€ /u	
15149	118	22,40	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
Planchesà 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	€ / u	
P911801		30 x 20 x 2	14,60	1
P911802		30 x 20 x 2	15,45	1
P911803		30 x 20 x 2	15,45	1
P911804		30 x 20 x 2	15,45	1
P911805		30 x 20 x 2	15,45	1
P911806		30 x 20 x 2	15,45	1
P911808		30 x 20 x 2	15,45	1

P9112

PE Polyethylene

With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€ / u	
P911201		40 x 30 x 2	28,30	6
P911202		60 x 40 x 2	50,30	3

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	€ / u	
P912001		40 x 20 x 2	19,45	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	€ / u	
P911301		53 x 32,5 x 2	38,70	5
P911302		53 x 32,5 x 2	38,70	5
P911303		53 x 32,5 x 2	38,70	5
P911304		53 x 32,5 x 2	38,70	5
P911305		53 x 32,5 x 2	38,70	5
P911306		53 x 32,5 x 2	38,70	5

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	€ / u	
P911701		32 x 26,5 x 2	20,40	1

P9114 40 x 30 x 2

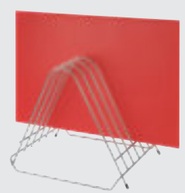
PE Polyethylene · HD PE 500

With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€ / u	
P911401		40 x 30 x 2	29,30	1
P911402		40 x 30 x 2	30,80	1
P911403		40 x 30 x 2	30,80	1
P911404		40 x 30 x 2	30,80	1
P911405		40 x 30 x 2	30,80	1
P911406		40 x 30 x 2	30,80	1
P911408		40 x 30 x 2	30,80	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



5.3 Cutting boards

Tablas de corte
Planches à découper

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES

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	€ / u	
P911901		50 x 30 x 2	36,75	1
P911902		50 x 30 x 2	38,50	1
P911903		50 x 30 x 2	38,50	1
P911904		50 x 30 x 2	38,50	1
P911905		50 x 30 x 2	38,50	1
P911906		50 x 30 x 2	38,50	1
P911908		50 x 30 x 2	38,50	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	€ / u	
P911501		53 x 32,5 x 2	42,15	1
P911502		53 x 32,5 x 2	44,20	1
P911503		53 x 32,5 x 2	44,20	1
P911504		53 x 32,5 x 2	44,20	1
P911505		53 x 32,5 x 2	44,20	1
P911506		53 x 32,5 x 2	44,20	1
P911508		53 x 32,5 x 2	44,20	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	€ / u	
P911601		60 x 40 x 2	58,70	1
P911602		60 x 40 x 2	61,60	1
P911603		60 x 40 x 2	61,60	1
P911604		60 x 40 x 2	61,60	1
P911605		60 x 40 x 2	61,60	1
P911606		60 x 40 x 2	61,60	1
P911608		60 x 40 x 2	61,60	1

P9135 Bar

PE Polyethylene · HD PE 500

Without feet
Sin pies
Sans pieds

REF	Color	W x D x H cm	€ / u	
P913501		16 x 25 x 1	7,10	1
P913601		25 x 20 x 1	8,85	1
P913701		30 x 20 x 1	10,65	1
P913901		32 x 24 x 1	13,55	1

P911407

PE Polyethylene · HD PE 500

With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	W x D x H cm	€ / u	
P911407	40 x 30 x 2	30,80	1
P911507	53 x 32,5 x 2 (1/1)	44,20	1
P911607	60 x 40 x 2	61,60	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	€ / u	
P913000		65 x 40 x 11	113,00	1

P901 St/Steel vegetable picker

Recogeverduras inox
Pelle à legumes inox

SS Stainless steel

REF	cm	€ / u	
P901014	14 x 10	11,05	1
P901018	18 x 12	12,05	1

47058 Oval measuring scoop
Cuchara oval medidora
Cuillère à mesurer ovale

SS Stainless steel

NEW!

REF	L cm	ml	€ / u	
47058	25,5	120	18,90	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	€ / u	
47054	30 / 60 / 120	56,20	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	€ / u	
47025	1	12,15	12
47026	2	12,65	12
47027	5	13,50	12
47028	15	14,95	12
47029	30	15,85	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	€ / u	
47031	30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25	64,35	12

44572 5-piece measuring ladle set
Set de 5 cucharones medidores
Set de 5 cuillères à mesurer

SS Stainless steel

NEW!

REF	ml	€ / u	
44572	15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5	26,05	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	€ / u	
46588	15 / 10 / 5 / 2,5 / 1,25 / 0,625	27,10	12

46589 4- staightside measuring spoon set.
Set de 4 cucharas medidoras
Set de 4 cuillères à mesurer

SS Stainless steel

NEW!

REF	ml	€ / u	
46589	30 / 15 / 10 / 5	17,35	12

47119 4- piece measuring cup set
Set 4 tazas medidoras
Set de 4 tasses à mesurer

SS Stainless steel

NEW!

REF	ml	€ / u	
47119	240 / 120 / 80 / 60	19,65	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	€ / u	
47118	15 / 5 / 2,5 / 1,25	9,85	12

P6045 St/Steel 4 pcs set measuring cups
Juego 4 cazos de medidas inox
Set 4 casseroles doseur

SS Stainless steel

REF	ml	€ / u	
P604500	59 - 78 - 118 - 236	10,60	12

466 Ramekins
Ramekin
Ramequin

SS Stainless steel

NEW!

REF	Ø cm	ml	€ / u	
46654	5,7	59	4,95	12
46655	6,7	89	7,55	12
46661	7,6	118	8,35	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	€ / u	
46656	7,9	118	8,95	12
46657	9,8	236	12,30	12
46658	11,2	354	18,15	12
46659	12,3	473	21,70	12

95160 Graduated measuring cup set
Kit tazas medidoras
Kit tasses à mesurer

SS Stainless steel

NEW!

REF	Ø cm	Lls	€ / u	
95160	8,8	0,47	97,55	6
95320	11,7	0,90	102,15	6
95640	9,0	1,90	135,55	6

682-683 Aluminum measuring cups
Tazas medidoras de aluminio
Tasses à mesurer en aluminium

Al Aluminium

NEW!

REF	H cm	Lts	€ / u	
68297	10,6	0,5	97,90	6
68296	14,0	0,9	105,80	6
68351	18,0	1,9	123,95	6
68352	23,5	3,8	122,85	6

P604 Measuring jug
Jarra de medidas
Pot mesureur

SS Stainless steel

REF	Lts	€ / u	
P604001	1,00	20,45	1
P604002	2,00	39,20	1

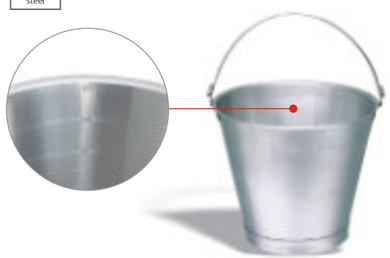
P846 Polypropylene measuring jug
Jarra de medidas en polipropileno
Pot mesureur en polypropylène

PP Polypropylene

REF	Lts	€ / u	
P846025	0,25	4,85	25
P846050	0,50	4,95	16
P846100	1,00	8,10	12
P846200	2,00	13,60	12
P846300	3,00	16,25	10

P603 Bucket with base
Cubo con base
Seau avec base

SS Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P603012	31,0	28,50	12,00	133,35	1
P603015	32,5	32,50	15,00	145,70	1

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	€ / u	
P609010	10	20	147,60	6

P6092 Digital kitchen scale
Balanza digital
Balance electronique

SS Stainless steel

CE RoHS

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)	€ / u	
P609200	15	40	1	101,30	10

P6097 Electronic kitchen scale
Balanza electrónica
Balance electronique

ABS

High accuracy
Multi-function weight and counting
Energy-saving system
Plastic Platform.

Gran precisión
Multifunción de peso
Contador de piezas
Sistema ahorro energia
Bandeja de plástico.

Haut précision
Multi-function des poid
Compteur des pièces
Système d'economie d'energie
Plateau en plastique.

REF	kg	Grs	Surface / *Plataforma* Plateau Ø cm	€ /u	
P609705	5	1	11	23,10	60

P9804 Infrared thermometer with laser pointer
Termómetro infrarrojos con mira laser
Thermomètre infra-rouge a visée laser

Pl Plastic

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.	€ / u	
P980400	17	-60 °C / +500 °C	172,15	1

P611 Kitchen timer alarm
Reloj de cocina digital
Minuteur de cuisine

Pl Plastic

Battery not included
Pila no incluída
Pile non incluse

REF	W x D x H cm	€ / u	
P611000	6,8 x 6,8 x 2,5	7,05	200

P9802 Cooking thermometer
Termómetro de cocción
Thermomètre à cuisson

Pl Plastic

With plastic protection
Con protección de plástico
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp. max.	€ / u	
P980200	28	100 °C	25,60	1

5.4 Measuring utensils

Elementos de medida
Ustensiles de 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.	€ / u	
P981600	17	-10 °C / +200 °C	26,60	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.	€ / u	
P981650	14,3	-40 °C / +70 °C	7,75	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.	€ / u	
P981500	9	0 °C / +200 °C	53,20	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.	€ / u	
P980000	28	-30 °C / +50 °C	12,30	1

P98005 Horitzontal refrigerator thermometer
Termómetro nevera horizontal
Thermomètre congelateur horizontal

SS Stainless steel | Pl Plastic

REF	cm	Temp.	€ / u	
P980050	13,5 x 3,5	-40 °C / +20 °C	11,10	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	€ / u	
P947302	M	41,80	1
P947303	L	42,80	1

P9477 Silicone oven glove with cotton cover
Manopla silicona con funda algodón
Gant silicone à fourreau coton

Si Silicone

REF	L cm	€ / u	
P947700	42,5	34,45	1

P9474 Silicone oven mitt
Manopla Silicona
Moufle en silicone

Si Silicone

REF	L cm	€ / u	
P947400	30	20,85	1

P9476 Silicone pot-grabber
Paño de silicona
Torchon en silicone

Si Silicone

REF	cm	€ / u	
P947600	17,5 x 17,5	6,95	12

Natural rubber mats

Alfombras caucho
Tapis en caoutchouc

P26000 Mat
Alfombra
Tapis

Ru Rubber

✔ REACH COMPLIANT

REF	W x D x H cm	€ / u	
P26000	90 x 150 x 1,20	53,30	1

P26001 Mat
Alfombra
Tapis

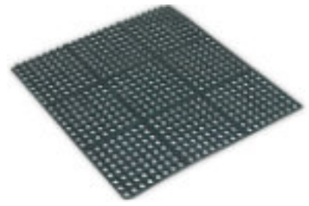
Ru Rubber

✔ 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	€ / u	
P26001	90 x 90 x 1,20	31,20	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	€ / u	
47169	14	68,0	26	60,65	10
47170	20	46,0	46	60,15	10
47171	24	38,0	38	60,05	10
47172	30	28,0	28	59,10	10
47200	40	22,2	22	62,60	10

47150 Round squeeze disher
Racionador helado
Doseur à presser ronde

SS Stainless steel

REF	Size *Tamaño*	L cm	ml	€ / u		
T7206	6	23,2	158	27,10	12	
47150	8	23,2	118	19,30	12	
47151	10	22,5	92	19,30	12	
47152	12	22,5	81	19,65	12	NEW
47153	16	21,6	59	19,30	12	
47154	20	21,6	44	18,35	12	NEW
47155	24	21,0	41	19,30	12	
47156	30	21,0	37	17,95	12	NEW
47157	40	20,3	26	19,30	12	
47158	50	20,0	18	17,75	12	NEW
47159	60	19,7	17	19,30	12	
47160	70	19,7	14	19,30	12	
47161	100	19,1	11	19,30	12	

P331 Ice cream scoop
Racionador de helado
Cuillère à glace

SS Stainless steel

REF	Ø cm	ml	€ / u	
P331039	3,9	15	13,50	120
P331044	4,4	22	13,50	120
P331050	5,0	32	13,50	120
P331056	5,6	46	13,50	120
P331059	5,9	54	13,75	120
P331066	6,6	75	13,75	120
P331070	7,0	90	13,95	120

P908 Ice cream scoop
Racionador de helado
Cuillère à glace

SS Stainless steel Mc Methacrylate

*Methacrylate

REF	Colour / Color / Coleur	L cm	€ / u	
P908000	**White /** *Blanca /* Blanc	26	8,95	50
P908001*	**Clear /** *Transparente /* Trasparente	26	8,95	100
P908002	**Red /** *Roja /* Rouge	26	8,95	100
P908003	**Blue /** *Azul /* Bleu	26	8,95	1
P908004	**Yellow /** *Amarilla /* Jaune	26	8,95	1

47274 Ice cream scoop
Racionador helado
Cuillère à glace

REF	Color	Size *Tamaño*	Bol cm	L cm	ml	€ / u	
47274	●	10	5,4	19,5	118,3	25,95	12
47275	●	12	5,2	19,5	88,7	25,95	12
47276	●	16	4,8	19,5	73,9	25,95	12
47277	●	20	4,4	19,0	59,1	25,95	12
47278	●	24	4,1	19,5	44,4	25,95	12
47279	●	30	3,7	19,0	29,6	25,95	12

Ice-cream utensils 6.1
Utensilios heladería
Ustensilespour glace

P914 36 x 16,5 cm

18/10 Stainless steel

REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P914080	36 x 16,5 x 8	3,4	22,35	10
P914120	36 x 16,5 x 12	5,0	28,10	10
P914150	36 x 16,5 x 15	7,0	34,10	10

P915 36 x 25 cm

18/10 Stainless steel

REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P915080	36 x 25 x 8	5,4	27,45	10

P9161 360 x 165 mm

PC Polycarbonate

REF	cm	H cm	Lts	€ / u	
P916120	36 x 16,5	12	5	11,75	1

P917 360 x 250 mm

PC Polycarbonate

REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P917080	36 x 25 x 8	3,4	12,80	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	€ / u	
P916000	36 x 16,5	12,00	1

P332 Ice cream cup
Copa helado
Coupe à glace

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P332095	9,5	8,5	0,15	7,60	100
P332010	10,5	6,0	0,17	6,80	120

PASTRY PASTELERÍA PÂTISSERIE

SS Stainless steel

P120101 GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie

NEW!

REF	GN	W x D x H cm	€ / u	
P120101	1/2	32,5 x 26,5 x 1	13,85	1

P230101 GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie

NEW!

REF	GN	W x D x H cm	€ / u	
P230101	2/3	35,3 x 32,5 x 1	16,70	1

P110101 GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie

NEW!

REF	GN	W x D x H cm	€ / u	
P110101	1/1	53 x 32,5 x 1	18,55	1

P306 Mixing boiler
Caldero timbal
Bol mixeur

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P306035	35	18	10	81,95	1

P3070 Boiler
Caldero fondo plano
Bassine à fond plat

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P307020	20	10,5	2,2	41,85	1
P307025	25	11,5	3,5	46,35	1
P307030	30	14,0	6,0	55,00	1
P307035	35	14,5	8,5	71,55	1
P307040	40	16,5	13,0	77,70	1
P307045	45	17,5	20,0	95,20	1
P307050	50	20,0	25,0	106,25	1
P307060	60	22,5	45,0	278,85	1
P307070	70	24,5	65,0	340,85	1

P3071 Conical boiler
Caldero fondo bombeado
Bassine à fond bombé / *Kessel*

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P307125	25	13,0	3,8	53,30	1
P307130	30	16,0	6,5	64,25	1
P307140	40	19,0	13,0	88,55	1
P307150	50	23,5	25,0	132,20	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	€ / u	
P356016	16	5,5	0,65	7,60	96
P356020	20	7,5	1,30	9,55	72
P356024	24	8,5	2,10	13,15	36
P356028	28	11,0	3,70	19,05	36
P356032	32	12,5	6,00	22,25	24

479 Stainless Steel mixing bowl
Bol inox. semi-esférico
Bassine inox demi-ronde

SS Stainless steel

REF	Ø cm	Lts	€ / u	
47933	24	2,8	7,90	12
47934	28	3,8	9,85	12
47935	30	4,7	11,95	12
47938	35	7,6	20,60	12
47943	40	12,0	29,05	6

P764 Hemispherical mould
Molde semiesférico
Demi-sphérique

18/10 Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P764008	8	4,0	0,13	6,65	1
P764010	10	5,0	0,26	9,70	1
P764012	12	6,2	0,45	16,35	1

P951 St/Steel scoop
Librador de acero inox
Pelle à farine en acier inox

18/10 Stainless steel

REF	L cm	Lts	€ / u	
P951010	10	0,1	16,20	1
P951015	15	0,4	19,65	1
P951019	19	1,0	21,40	1
P951024	24	1,7	25,55	1

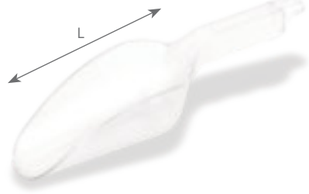
P953 Aluminum scoop
Librador aluminio
Pelle à farine aluminium

Al Aluminium

REF	L cm	Lts	€ / u	
P953001	11,0	0,15	4,15	72
P953002	15,0	0,35	5,70	72
P953003	18,5	0,71	10,35	72
P953004	21,5	1,10	13,55	48
P953005	25,5	1,71	18,65	36

P952 Polycarbonate scoop
Librador policarbonato
Pelle à farine polycarbonate

PC Polycarbonate



REF	L cm	Lts	€ / u	
P952001	13,0	0,17	3,50	72
P952002	15,5	0,35	4,25	72
P952003	17,5	0,71	6,05	48

SS Stainless steel

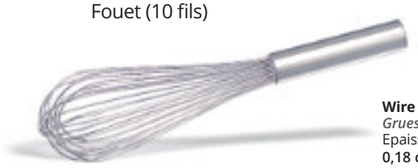
P316 Whisk (12 wires)
Batidor (12 varillas)
Fouet (12 fils)

BEST SELLER

Wire thickness
Grueso varilla
Epaisseur des fils
0,13 cm

REF	L cm	€ / u	
P316025	25	7,45	120
P316030	30	8,70	120
P316035	35	9,80	120
P316040	40	9,95	120
P316045	45	12,00	120
P316050	50	12,05	120

P3161 Whisk (10 wires)
Batidor (10 varillas)
Fouet (10 fils)



Wire thickness
Grueso varilla
Epaisseur des fils
0,18 cm

REF	L cm	€ / u	
P316125	25	10,65	120
P316130	30	10,95	120
P316135	35	12,10	120
P316140	40	13,70	120
P316145	45	15,05	120
P316150	50	17,25	120

P354 Heavy whisk (8 wires)
Batidor grueso (8 varillas)
Fouet épais (8 fils)

Wire thickness
Grueso varilla
Epaisseur des fils
0,24 cm

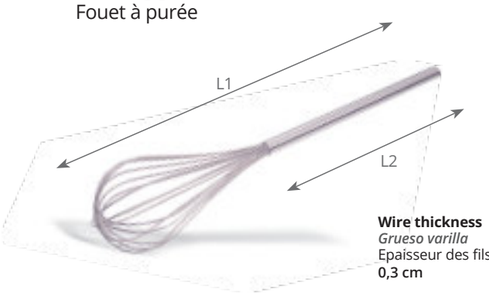
REF	L cm	€ / u	
P354025	25	8,65	120
P354030	30	8,80	120
P354035	35	9,45	120
P354040	40	10,85	120
P354045	45	11,30	120
P354050	50	12,45	120

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	€ / u	
P959025	25	9,30	96
P959030	30	9,45	1
P959035	35	10,70	48
P959040	40	13,00	48
P959045	45	15,40	24
P959050	50	17,35	24

P393 Big whisk
Batidor gigante
Fouet à purée



Wire thickness
Grueso varilla
Epaisseur des fils
0,3 cm

REF	L1 cm	L2 cm	€ / u	
P393080	80	45	55,60	12
P393100	100	65	69,30	12
P393125	125	90	74,95	12

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

246 °C

NSF UPF

REF	L cm	L mango cm	€ / u	
47002	26	12	17,55	12
47003	31	12	20,30	12
47004	36	12	22,95	12
47005	41	12	25,20	12

P398 Rubber spatula
Espátula de goma
Spatule en caoutchouc

EVA

REF	L cm	€ / u	
P398024	25,5	3,90	72
P398035	33,0	7,55	72
P398042	41,0	9,50	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	€ / u	
P398290	8,8 x 3,3	25,5	2,20	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	€ / u	
P398125	9 x 6	25	10,55	72
P398135	11 x 7	35	13,55	72
P398140	11 x 7	40	13,75	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	€ / u	
P398225	9 x 6	25	13,25	144
P398235	11 x 7	35	18,40	144
P398240	11 x 7	40	18,95	144

P9602 Multi-purpose spatula
Espátula multi-usos
Spatule multi-usage

PS Polyestyrene PE Polyethylene

-5 °C
+70 °C

REF	L cm	€ / u	
P960225*	25	1,40	200
P960230*	30	1,80	200
P960235**	35	1,90	200

* **Polyestyrene /** *Poliestireno /* Polyestyrène
** **Polyethylene /** *Polietileno /* Polyéthylène

P807 Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes

PI Plastic

REF	€ / u	
P807000	16,35	24

P839 Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes

PO Polyacetal

REF	€ / u	
P839000	12,75	12

P840 Lattice cutting roller
Rodillo enrejado
Rouleau découpoir

PO Polyacetal

REF	€ / u	
P840000	19,35	1

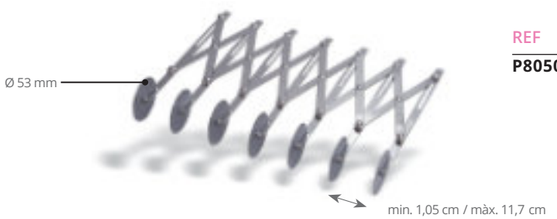
P842 Double pastry cutter. Plain and serrated
Cortapastas doble. Liso y rizado
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée

SS Stainless steel

REF	€ / u	
P842000	19,75	12

P805 Extendable cutter roller 7 castors
Cortapastas extensible 7 ruedas
Rouleau extensible 7 roulettes

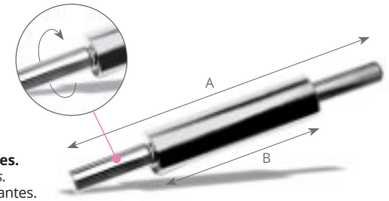
SS Stainless steel



REF	€ / u	
P805000	52,65	36

P801 St/Steel rolling pin
Rodillo acero inox
Rouleau pâtissier acier inox

SS Stainless steel

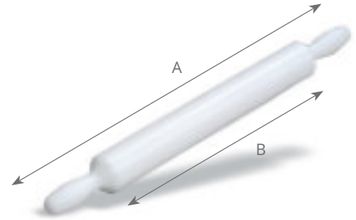


Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€ / u	
P801040	40	20	5,1	38,15	12
P801048	48	25	6,4	42,00	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	€ / u	
P802000	60	40	4,8	67,00	1

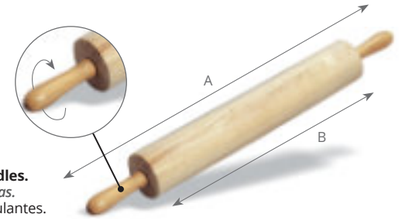
P803 Polyethylene rolling Pin without handles
Rodillo polietileno sin asas
Rouleau en polyéthylène Sans poignées

PE Polyethylene

REF	L cm	Ø cm	€ / u	
P803000	50	4,8	39,60	1

P804 Wooden rolling pin
Rodillo de madera
Rouleau en bois

Wo Wood



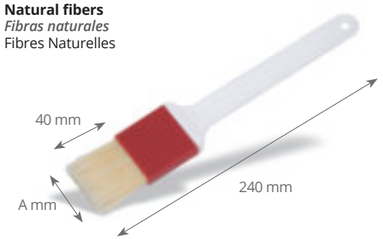
Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€ / u	
P804000	67,5	45,5	7,7	24,95	6

P845 Polyamide brush
Pincel de poliamida
Pinceau en polyamide

Pa Polyamide

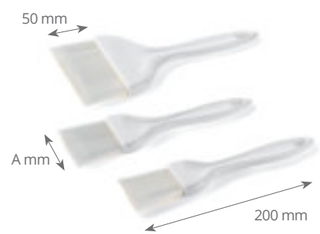
Natural fibers
Fibras naturales
Fibres Naturelles



REF	A cm	€ / u	
P845040	4,0	8,60	12
P845050	5,0	11,40	12
P845060	6,0	11,85	12
P845075	7,5	15,60	12

P8451 Plastic brush + nylon bristle
Cepillo plástico + cerdas nylon
Pinceau plastique + poils nylon

PI Plastic Ny Nylon



REF	A cm	€ / u	
P845138	3,8	5,15	144
P845155	5,5	6,55	144
P845110	10,0	10,75	72

P8725 Scraper ABS handle
Rasqueta mango ABS
Raclette manche ABS

SS Stainless steel

REF	cm	€ / u	
P872500	21 x 14,5	9,75	144

P848 Double cake divider
Marcador de tartas doble
Séparateur de portions double

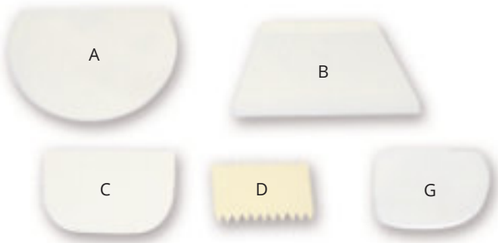
PP Polypropylene

Ø Total: 26,5 cm

REF	Portions / *Porciones*	€ / u	
P848008	8 / 12	8,75	1
P848014	14 / 16	8,75	1

P836 Polypropylene scrapers
Rasquetas de polipropileno
Raclettes en polypropylène

PP Polypropylene



REF		cm	€ / u	
P836200	A	20,4 x 15,1	3,85	1
P836215	B	22,1 x 13,0	3,90	100
P836147	C	15,1 x 10,2	1,65	100
P836110	D	11,2 x 7,8	1,25	100
P836120	G	12,8 x 9,0	1,25	100

P979 Pastry torch by gas
Soplete cocina
Torche à caraméliser

ABS Al Aluminium CE

120 min.
Lenght / *Duración* / Durée

REF	cm	€ / u	
P979100	10 x 13,6	23,30	36
P979200	13 x 17,5	35,45	1
P979000	16,5 x 21	60,60	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

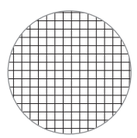
P979200
Strong flame
Llama fuerte
Fort flamme

P979100
Standar flame
Llama normal
Flamme normal

P350 St/Steel sieves
Cedazos en acero inox
Tamis en acier inox

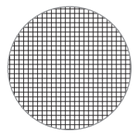
SS Stainless steel

Detail of the 6 sieves at real scale.
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.

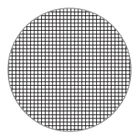


REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	€ / u	
P350230	30	10	0,2	32,20	6
P350235	34	10	0,2	47,95	6

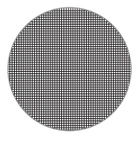
REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	€ / u	
P350330	30	14	0,14	32,65	6
P350335	34	14	0,14	47,75	6



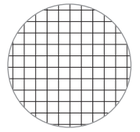
REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	€ / u	
P350530	30	25	0,071	48,45	6
P350535	34	25	0,071	70,70	6



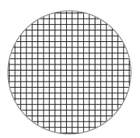
REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	€ / u	
P350630	30	35	0,05	53,00	6
P350635	34	35	0,05	74,50	6



REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	€ / u	
P350730	30	50	0,030	57,55	6
P350735	34	50	0,030	77,35	6

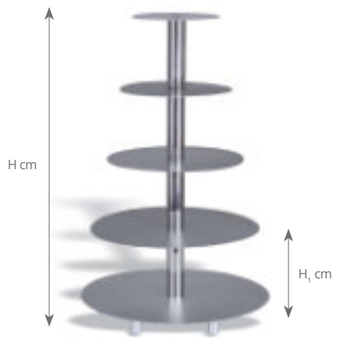


REF	Ø cm	Num	Mesh size *Luz de malla* Maillage cm	€ / u	
P350426	26	20	0,085	43,55	6
P350430	30	20	0,085	48,05	6
P350435	34	20	0,085	69,10	6
P350440	40	20	0,085	71,30	6



P837 Aluminium cake stand
Expositor de tartas de aluminio
Présentoir de tartes en aluminium

Al Aluminium



REF	H cm	H_1 cm	Ø cm	€ / u	
P837003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	119,30	1
P837005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	243,70	1
P837007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	336,00	1

6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P830 Confectionery funnel
Embudo dosificador
Entonnoir doseur

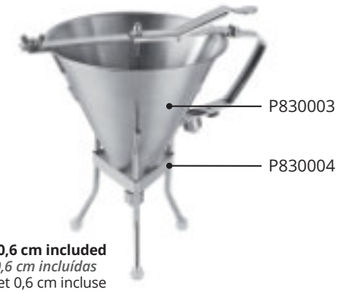
SS Stainless steel

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	€ / u	
P830001	1	231,05	1
P830002	2	288,00	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	€ / u	
P830003	1	85,85	12
P830004		8,25	12

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	€ / u	
P830005	1	33,90	6

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

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	€ / u	
2803-18	1,4	15,6 x 27,6 x 19,1	139,30	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	€ / u	
P909559	3	5	29	2	35,85	10

Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes
Moules anti-adhésifs

St Steel

P7022 Professional cake mould
Molde cake profesional
Cake embouti professionnel

REF	cm (int.)	H cm	Lts	€ / u	
P702230	30 x 10,5	8,0	2,0	18,10	24

P702 Cake mould
Molde cake
Cake embouti

REF	W x D x H cm	€ / u	
P702026	26 x 9,5 x 7,5	19,70	1
P702028	28 x 10 x 7,5	20,70	20

P704 Folding cake mould
Molde para paté o cake desmontable
Pâté ou cake démontable

REF	W x D x H cm	€ / u	
P704024	24 x 9,5 x 7	36,40	1
P704030	30 x 10 x 7,5	36,80	20

P709 Baking mould w/removable base
Molde fondo desmontable
Tarte maison a/fond amovible

REF	W x D x H cm	€ / u	
P709035	35 x 11 x 2,5	17,75	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	€ / u	
P707039	39,5 x 12,5	22,15	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	€ / u	
P706039	39,5 x 20	25,30	1

St Steel

P723 Non-stick spring form
Molde desmontable Antiadherente
Moule rond démontable

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P723024	24	7,0	14,10	6
P723028	28	7,0	15,25	6

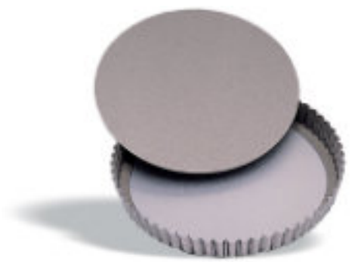
P703 High cake mould
Molde para tarta
Manqué rond uni

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P703020	20	4,5	13,30	1
P703024	24	5,0	16,50	36
P703028	28	5,0	18,20	30
P703032	32	5,5	26,10	1

P710 Round tart mould with fluted edges
Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec Bord cannelé

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P710020	20	2,5	8,20	50
P710024	24	2,5	10,95	40
P710028	28	2,5	13,30	36

P711 Flutted edge mould with removable base
Molde rizado fondo desmontable
Tourtière avec fond amovible



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P711010	10	1,8	5,40	240
P711012	12	2,0	6,00	144
P711020	20	2,5	13,30	50
P711024	24	2,5	18,90	40
P711028	28	2,5	24,80	36
P711032	32	2,5	26,90	30

P708 Savarin mould
Molde savarin
Moule savarin

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P708008	8	2,0	4,95	1
P708022	22	4,5	19,50	1
P708024	24	5,0	20,50	1

P712 "Trois frères" ring mould
Molde savarin "trois frères"
Moule savarin "trois frères"

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P712022	22	5,5	26,95	1

St Steel

P713 Oval aspic mould
Molde ovalado para aspic
Moule aspic ovale

REF	cm	H cm	€ / u	
P713075	7,5 x 5,5	3,8	4,20	240

P715 Baba mould
Molde redondo para bizcocho
Baba rond

Rolled edge
Borde vuelto
Bord roulé

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P715006	6,5	6,0	6,10	192

P717 Plain oval boat mould
Molde barquita lisa
Moule Barquette unie

REF	cm	H cm	€ / u	
P717008	8 x 3,3	1,2	1,95	1
P717010	10 x 4,3	1,3	2,20	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	€ / u	
P718006	6	2,5	2,20	432
P718008	8	3,2	2,50	240
P718010	10	3,8	2,80	240
P718011	11	4,0	3,30	1

P720 Round fluted tart mould
Molde tartaleta acanalada redonda
Moule tartelette ronde cannelée

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P720005	5	1,2	1,60	576
P720006	6	1,2	2,00	576
P720007	7	1,2	2,20	1
P720008	8	1,2	2,25	432
P720010	10	1,8	2,70	240
P720012	12	2,0	3,65	144

P721 Round plain tart mould
Molde tartaleta redonda lisa
Moule tartelette ronde unie

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P721005	5	1,2	1,45	1
P721006	6	1,2	1,95	1
P721007	7	1,2	2,20	1
P721008	8	1,2	2,50	1
P721010	10	1,2	2,95	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	€ / u	
P722000	77,50	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	€ / u	
P732000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	47,70	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	€ / u	
P733000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	60,30	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	€ / u	
P796000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	36,90	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	€ / u	
P796100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	36,90	1

St/steel pastry moulds 6.5

Moldes acero inoxidable
Moules en acier inox

SS Stainless steel

P780 Tart ring

Aro redondo para tarta
Cercle à tarte

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P780006	6	2	3,90	1
P780008	8	2	4,05	100
P780010	10	2	4,15	100

P781 "Entremets" ring

Aro redondo para tarta
Cercle à entremets

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P781006	6	3,5	4,60	100
P781008	8	3,5	4,85	100
P781010	10	3,5	4,95	100

P782 Mousse ring

Aro redondo para mousse
Cercle à mousse

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P782075	7,5	4,0	4,85	100
P782008	8,0	4,5	5,15	1
P782010	10,0	4,5	5,65	100
P782012	12,0	4,5	6,10	1
P782014	14,0	4,5	6,55	1
P782016	16,0	4,5	7,05	50
P782018	18,0	4,5	8,20	50
P782020	20,0	4,5	10,05	20
P782022	22,0	4,5	10,90	20
P782024	24,0	4,5	11,40	20
P782026	26,0	4,5	12,00	20
P782028	28,0	4,5	12,70	20

P783 Ice cream cake ring

Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P783006	6	6	7,85	100
P783008	8	6	7,95	100
P783010	10	6	7,95	50
P783012	12	6	8,00	1
P783014	14	6	9,00	50
P783016	16	6	9,55	50
P783018	18	6	10,85	50
P783020	20	6	12,90	20
P783022	22	6	13,95	20
P783024	24	6	15,00	20
P783026	26	6	15,80	20
P783028	28	6	16,75	20
P783030	30	6	22,85	6

P785 Mousse ring

Aro redondo para mousse
Cercle à mousse

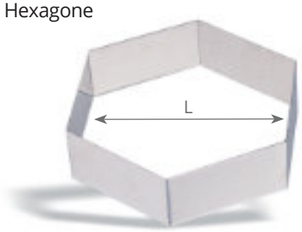
REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P785006	6	4	4,85	100
P785008	8	4	5,00	100
P785010	10	4	5,30	100

IDEA!

Perfect for dishes presentation
Perfecto para presentación de platos
Idéal pour la présentation de plats

P765 Hexagon
Molde hexagonal
Hexagone

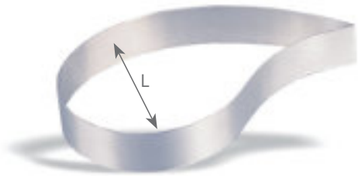
SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	€ / u	
P765020	20	4,5	13,30	1
P765024	24	4,5	15,35	1

P768 Tear
Molde forma lágrima
Larme

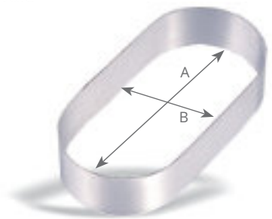
SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	€ / u	
P768006	6	4,5	8,20	1
P768008	8	4,5	8,55	1

P771 Oval
Molde forma oval
Ovale

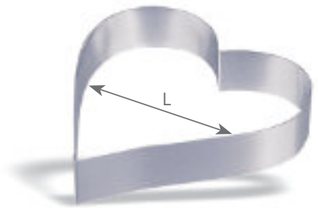
SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	€ / u	
P771025	25 x 11,2	4,5	16,65	1

P769 Heart
Molde forma corazón
Coeur

SS Stainless steel



REF	L cm	H cm	€ / u	
P769008	8	4,5	10,20	48
P769010	10	4,5	10,50	72
P769018	18	4,5	11,85	1
P769020	20	4,5	12,25	36
P769022	22	4,5	13,25	1

P992 PVC ribbon for mousse
Cinta PVC para mousse
Ruban pâtissier en PVC

PVC

REF	Length *Longitud* Longueur	H cm	€ / u	
P992040	100 m	4,0	35,15	1
P992045	100 m	4,5	39,35	1
P992050	100 m	5,0	40,95	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	€ / u	
P355007	7,5	5,2	0,12	2,95	288
P355008	8,5	5,4	0,17	3,65	288

P136 Reinforced caramel cream mould
Molde industrial para flan
Moule à flan

Al Aluminium

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P136006	6	5,5	0,10	2,30	1
P136007	7	6,5	0,15	2,60	1
P136008	8	6,5	0,25	2,95	1

P789 Round cake mould
Molde 1/2 caña desmontable redondo
Gouttière ronde

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	€ / u	
P789025	25 x 9 x 6	38,45	1
P789050	50,5 x 9 x 9	46,35	1

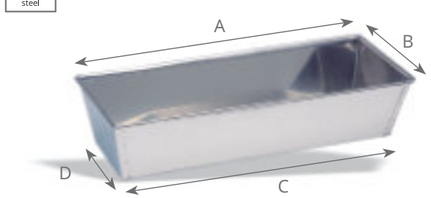
P788 Triangle cake mould
Molde 1/2 caña desmontable triangular
Gouttière triangulaire

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	€ / u	
P788025	25 x 9 x 6	38,45	1
P788050	50 x 9 x 6	46,35	1

P784 Cake mould
Molde cake
Moule à cake

SS Stainless steel



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	€ / u	
P784020	20 x 13	18,0 x 10	8	15,80	50
P784025	25 x 13	22,0 x 10	8	17,55	50
P784030	30 x 13	27,0 x 10	8	23,80	25
P784035	35 x 13	32,0 x 10	8	27,10	1
P784040	40 x 13	36,5 x 10	8	28,40	1

FCA FOOD CONTACT APROVED

P800 Nylon pastry bags
Mangas de nylon
Poches pâtissières en nylon

Ny Nylon

BEST SELLER

REF	cm	Ø cm	€ / u	
P800030	30	17,0	5,30	1
P800035	35	19,5	6,10	1
P800040	40	22,0	6,80	1
P800045	45	25,0	8,05	1
P800050	50	27,5	9,10	1
P800055	55	30,5	9,80	1
P800060	60	33,0	10,95	1
P800065	65	35,0	12,40	1
P800070	70	39,0	14,10	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. Impérmeables, 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	€ / u	
P798040	43	2,00	19,75	10
P798055	55	3,50	28,75	10
P798065	65	5,00	38,05	10

P851 Cotton pastry bag
Manga pastelera de algodón
Poches pâtissières en cotton

Co Cotton

REF	L cm	€ / u	
P851040	40	8,55	1
P851046	46	10,15	1
P851050	50	11,55	1

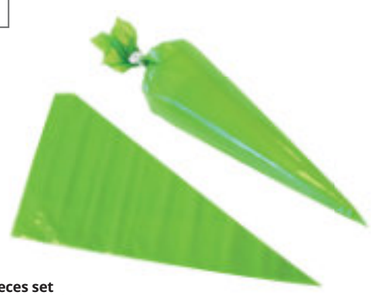
P849 Support for pastry bags and tubes (nozzles)
Soporte para mangas pasteleras y boquillas
Support pour poches pâtissières et douilles

Pl Plastic

REF	€ / u	
P849000	15,35	1

P798056 Green disposable pastry bags
Mangas desechables color verde
Poches jetables vertes

Pl Plastic



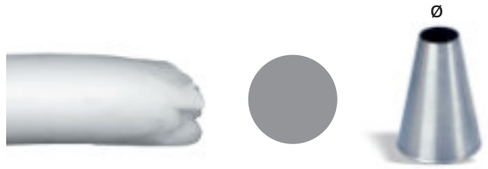
100 pieces set
Caja de 100 unidades
Boîte de 100 pièces

REF	cm	Lts	€ / u	
P798056	55	3,50	30,20	1

SS Stainless steel

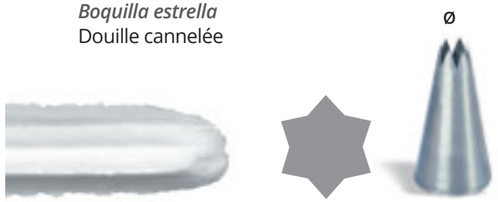
FCA FOOD CONTACT APROVED

P810 Plain tube
Boquilla redonda
Douille unie



REF	Ø cm	€ / u	
P810004	0,4	3,25	500
P810006	0,6	3,25	500
P810008	0,8	3,25	500
P810010	1,0	3,25	500
P810012	1,2	3,25	500
P810014	1,4	3,25	500

P811 Star tube
Boquilla estrella
Douille cannelée



REF	Ø cm	Nº Teeth / *Nº Puntas* / Nº Dents	€ / u	
P811004	0,4	6	3,25	500
P811006	0,6	6	3,25	500
P811008	0,8	6	3,25	500
P811010	1,0	7	3,25	500
P811012	1,2	7	3,25	500
P811014	1,4	8	3,25	500
P811016	1,6	9	3,25	500

P812 Closed star tube
Boquilla estrella cerrada
Douille cannelée fermée

REF	Ø cm	Nº Teeth / *Nº Puntas* / Nº Dents	€ / u	
P812003	0,3	6	3,25	500
P812005	0,5	6	3,25	500
P812007	0,7	6	3,25	500
P812009	0,9	8	3,25	500
P812011	1,1	8	3,25	500

P813 Yule log tube
Boquilla cinta estrella
Douille à bûche de noël

REF	cm	Nº Teeth / *Nº Puntas* / Nº Dents	€ / u	
P813016	1,6 x 0,2	6	3,25	500
P813020	2,0 x 0,3	6	3,25	500

P816 Flower tube
Boquilla flor
Douille fleur

REF	Ø cm	Nº Teeth / *Nº Puntas* / Nº Dents	€ / u	
P816011	1,1	6	3,25	500

P817 Closed flower tube
Boquilla flor cerrada
Douille fleur fermée

REF	Ø cm	Nº Teeth / *Nº Puntas* / Nº Dents	€ / u	
P817005	0,5	6	3,25	500
P817006	0,6	8	3,25	500
P817008	0,8	9	3,25	500

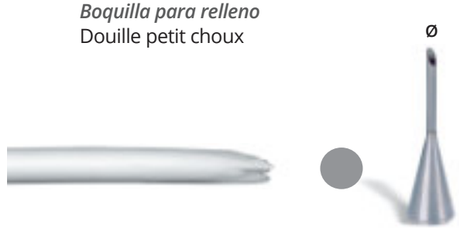
FOOD CONTACT APROVED

SS Stainless steel

P815 "petits fours" tube
Boquilla rizada
Douille à "petits fours"

REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	€ / u	
P815006	0,6	9	3,25	500
P815009	0,9	12	3,25	500
P815012	1,2	15	3,25	500
P815015	1,5	16	3,25	500

P814 Bismark tube
Boquilla para relleno
Douille petit choux



REF	Ø cm	€ / u	
P814000	0,4	4,95	25

P820 Set of 6 tubes nr. 0
Conjunto de 6 boquillas nº 0
Boîte de 6 douilles num. 0

REF	€ / u	
P820000	18,95	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	€ / u	
P821000	18,95	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	€ / u	
P822000	18,95	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	€ / u	
P823000	18,95	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	€ / u	
P824000	37,15	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

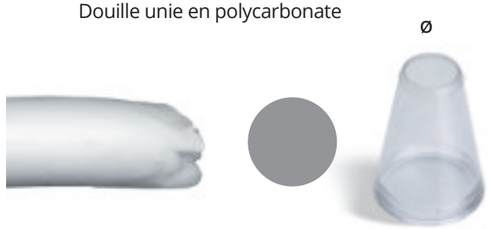
1 Closed flower tube 0,8 cm
1 Boquilla flor cerrada 0,8 cm
1 Douille fleur fermée 0,8 cm

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.	€ / u	
P853004	0,4	0	2,50	1
P853006	0,6	2	2,50	1
P853008	0,8	4	2,50	1
P853010	1,0	6	2,50	1
P853012	1,2	8	2,50	1
P853014	1,4	10	2,50	1

P854 Polycarbonate star tube
Boquilla estrella de policarbonato
Douille cannelée en polycarbonate

REF	Ø cm	Nº Teeth *Nº Puntas* Nº Dents	Num.	€ / u	
P854006	0,6	7	2	2,50	1
P854008	0,8	7	4	2,50	1
P854010	1,0	7	6	2,50	1
P854012	1,2	7	8	2,50	1
P854014	1,4	8	10	2,50	1
P854016	1,6	8	12	2,50	1

P855 Set of 6 polycarbonate tubes nº 5
Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5

Plain tube
Boquilla redonda
Douille unie

REF	€ / u	
P855000	14,45	1

Nº 0	Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10
0,4 cm	0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm

P856 Set of 6 polycarbonate tubes nº 6
Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6

Star tube
Boquilla estrella
Douille cannelée

REF	€ / u	
P856000	14,45	1

Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10	Nº 12
0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm	1,6 cm

P857 Set of 12 polycarbonate tubes nº 12
Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12
Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº12

REF	€ / u	
P857000	28,70	1

Plain tube
Boquilla redonda
Douille unie

Nº 0	Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10
0,4 cm	0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm

Star tube
Boquilla estrella
Douille cannelée

Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10	Nº 12
0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm	1,6 cm

Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan
Moules flexipan

FLEXIPAN® ORIGINE

FCA FOOD CONTACT APROVED

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.

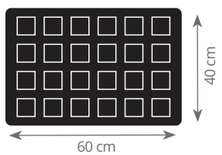
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.

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

PASTRY PASTELERÍA PÂTISSERIE

Cones / *Conos* / Cones

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859134		40	5	4	24	182,50	1
P859135		20	7	6	80	182,50	1

Rosace shape / *Bavarois* / Bavarois

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859139		18	7,8	3,5	100	182,50	1

Charlottes

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859141		24	6,2	3,5	60	182,50	1
P859113		18	7,8	4,0	100	182,50	1

Madeleines/ *Magdalenas* / Madeleines

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859142		56	5,2 x 3,3	1,5	15	182,50	1
P859115		40	7,8 x 4,7	1,9	35	182,50	1

Saint Jacques shell / *Conchas* / Coquilles Saint-Jacques

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859132		24	8 x 7,5	2	70	182,50	1

Deep flower / *Margaritas* / Marguerites en relief

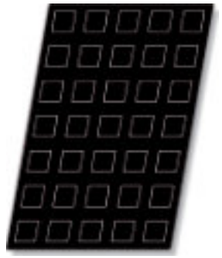
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859143		24	2,4	7	70	182,50	1

Si Silicone

Flowers / *Flores* / Fleurs

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859144		24	7,8	2	80	182,50	1

Pyramids / *Pirámides* / Pyramides



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859109		54	3,5 x 3,5	2,3	15	182,50	1
P859111		35	5,0 x 5,0	3,5	35	182,50	1
P859110		24	7,1 x 7,1	4,1	90	182,50	1

Half-spheres / *Semi-esferas* / Demi-sphères

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859151		96	2,6	1,6	6	182,50	1
P859105		70	2,9	1,8	10	182,50	1
P859103		48	4,2	2,1	20	182,50	1
P859102		28	5,8	3,1	50	182,50	1
P859101		24	7,0	4,0	105	182,50	1
P859104		24	8,0	4,0	126	182,50	1

Half-spheres upside down / *Semi-esferas invertidas*
Demi-sphères inversèes

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859150		45	2,6	1,6	6	182,50	1

Squares / *Cuadrados* / Carrés

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859152		60	3,7 x 3,7	1,7	18	182,50	1
P859153		35	5,6 x 5,6	2,4	60	182,50	1

Square tartlet / *Tartaletas cuadradas* /
Tartelettes carrées

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859154		60	4,5 x 4,5	1,2	20	182,50	1
P859155		40	6,0 x 6,0	1,5	40	182,50	1

Si Silicone

PASTRY PASTELERÍA PÂTISSERIE

Square savarins / *Savarins cuadradas*
Savarins carrées

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859156		60	3,7 x 3,7	1,7	15	182,50	1
P859157		35	5,6 x 5,6	2,4	45	182,50	1
P859158		24	7,0 x 7,0	3,0	100	182,50	1

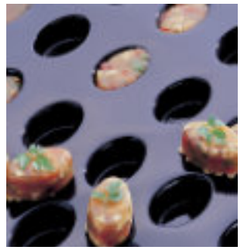
Round savarins / *Savarins redondos /* Savarins ronds

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859159		60	4,1	1,2	10	182,50	1
P859124		35	6,6	2,0	50	182,50	1
P859219		24	7,0	2,3	65	182,50	1
P859122		24	8,0	2,0	70	182,50	1

Oval savarins / *Savarins ovalados /* Savarins ovales

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859123		24	8 x 6	2,5	70	182,50	1

Oval / *Óvalos /* Ovales



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859167		30	7,0 x 5,0	3	25	182,50	1
P859130		30	8,5 x 6,0	3	100	182,50	1

Round tartlets / *Tartaletas redondas /*
Tartelettes ronds

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859114		60	42	10,0	13	182,50	1
P859171		48	48	15,0	20	182,50	1
P859172		40	58	20,0	35	182,50	1
P859126		24	77	20,0	65	182,50	1

Logs / *Troncos /* Bûche

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859125		24	9,50 x 4	3,0	80	182,50	1
P859184		8	33,9 x 4	3,9	450	182,50	1
P859185		5	49,5 x 4	3,9	700	182,50	1

Si Silicone

PASTRY PASTELERÍA PÂTISSERIE

Cakes-Lady fingers / *Cakes/Bizcochos /* Cakes-Coudoirs

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859186		120	4,0 x 1,5	1,2	6	182,50	1

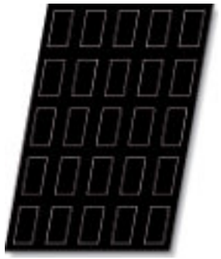
Lingots / *Lingotes /* Lingots

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859189		24	10 x 4	2,5	70	182,50	1
P859190		24	12 x 4	2,5	90	182,50	1

Half-Cylindres / *Semi-cilindros /* Demi-cylindres

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859191		48	8,5 x 1,7	1,5	20	182,50	1

Cakes



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859192		24	8 x 3	3,0	55	182,50	1
P859195		16	11 x 6	2,5	105	182,50	1

Financiers

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859196		84	5,0 x 2,6	11	10	182,50	1
P859197		24	8,6 x 4,6	14	45	182,50	1

Muffins

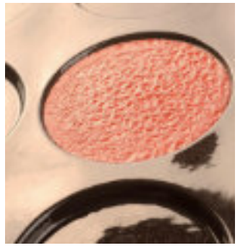
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859106		40	5,1	2,9	45	182,50	1
P859107		24	7,3	4,0	125	182,50	1
P859198		15	8,2	5,0	220	182,50	1

Si Silicone

Cylinders / *CilIndros* / Cylindres

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859206		48	4,0	2,0	25	182,50	1
P859207		24	6,3	2,5	65	182,50	1
P859117		24	6,3	3,5	90	182,50	1

Florentiners / *Florentina* / Florentins



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859129		15	10,2	2	140	182,50	1

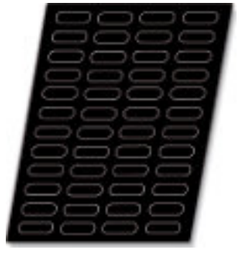
Tatin apple tarts / *Tartas tatin* / Tartes tatin

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859210		15	8,20	3,0	135	182,50	1
P859211		12	10,0	3,5	245	182,50	1
P859212		12	10,5	4,0	305	182,50	1

Round-Pizza-Quiches / *Entremets-Pizzas-Quiches* / Empreintes rondes-Pizza-Quiches

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859116		6	18,6	1,2	300	182,50	1

Mini-brioches / *Lanzaderas* / Navettes



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859200		48	7 x 3	1	15	182,50	1

Long / *Alargadas* / Longues

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859201		24	13 x 4,8	1,8	80	182,50	1

Si Silicone

Flexipan moulds 6.7
Moldes flexipan
Moules flexipan

Rounds / *Redondas* / Ronds

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859202		24	7,9	1,5	65	182,50	1

Flowers / *Flores* / Fleurs

REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u	
P859203		24	6,2 x 4,9	2,6	60	182,50	1

Cannelées / *Acanalda*

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859204		24	6,8	2,5	60	182,50	1
P859205		24	7,8	3,0	105	182,50	1

Octagons / *Octágonos* / Octagones

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859119		40	4,3 x 4	2,6	28	182,50	1

Pomponnettes

REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P859120		96	3,6	1,7	14	182,50	1

PASTRY PASTELERÍA PÂTISSERIE

Si Silicone

P8504 Cake mould
Molde cake
Moule à cake

REF	W x D x H cm	€ / u	
P850424	24 x 10,5 x 6,5	22,65	1
P850426	26 x 10 x 7	23,50	1

P8501 High cake mould
Molde tarta
Manqué rond uni

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P850124	24	4,2	22,65	1
P850128	28	4,7	24,55	1

P8502 Gugelhoph
Molde savarin alto
Moule savarin haut

New shape
Nueva forma
Nouvelle forme

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P850222	22,5	11,5	24,35	12

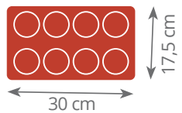
P8505 Round tart mould with fluted edges
Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec bord cannelé

New shape
Nueva forma
Nouvelle forme

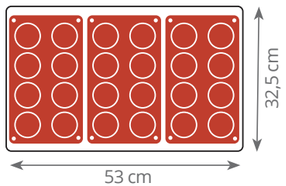
REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P850528	28	3	23,95	12

Medidas
Sizes
Mesures

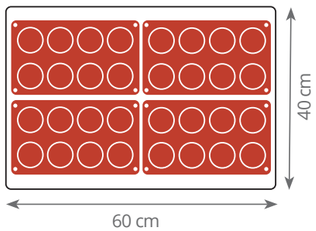
GN 1/3



GN 1/1



Pastry / *Pastelería* / Pâtisserie



Si Silicone **100%** **Flexibility**
Flexibilidad
Flexibilité

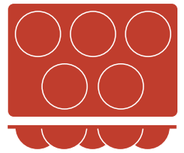
IDEA! **Ideal for freezing. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.**
Ideal para congelador. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.
Idéal pour la congélation. Utilisable pour tout type de 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

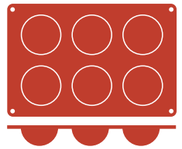
Si Silicone

MEDIA BOLA



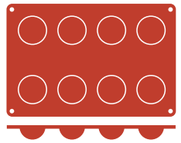
REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850001	5	8	4	16,20	1

MEDIA BOLA



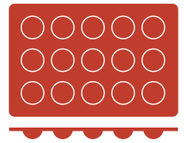
REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850002	6	7	3,5	16,20	1

MEDIA BOLA



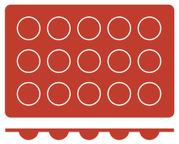
REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850003	8	6	3	16,20	1

MEDIA BOLA



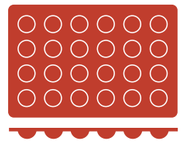
REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850004	15	5	2,5	16,20	12

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850005	15	4	2	16,20	1

MEDIA BOLA

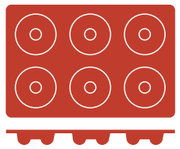


REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850006	24	3	1,5	16,20	12

PIRAMIDE

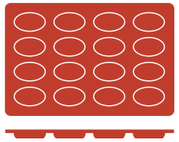
REF	Fig	cm	H cm	€/u	
P850007	6	7,1 x 7,1	4	16,20	1

SAVARIN



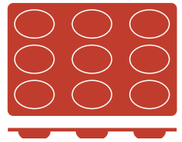
REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850012	6	7,2	2,3	16,20	1

OVAL



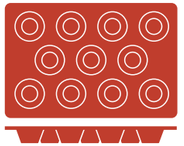
REF	Fig	cm	H cm	€/u	
P850017	24	3	1,5	16,20	1

OVAL



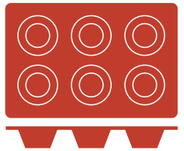
REF	Fig	cm	H cm	€/u	
P850018	9	7 x 5	2	16,20	1

MUFFIN



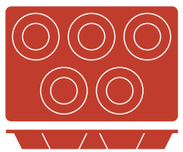
REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850022	11	5	2,8	16,20	1

MUFFIN



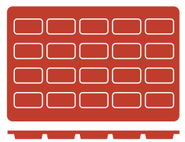
REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850023	6	7	3,7	16,20	12

MUFFIN



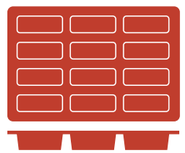
REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850024	5	8	3,5	16,20	1

CAKE



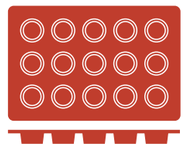
REF	Fig	cm	H cm	€/u	
P850025	20	4,9 x 2,6	11	16,20	1

CAKE



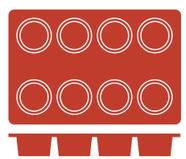
REF	Fig	cm	H cm	€/u	
P850026	12	8 x 3	3	16,20	1

PETIT FOUR



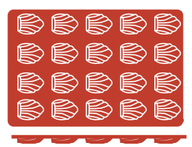
REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850027	15	4	2	16,20	1

CILINDRO



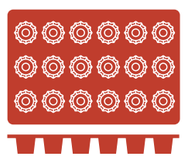
REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850028	8	6	3,5	16,20	1

MADALENA



REF	Fig	cm	H cm	€/u	
P850031	20	3,8 x 3	1	16,20	1

BORDELAIS



REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P850033	18	3,5	3,5	16,20	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	€ / u	
P859900	20	10 x 5	8 x 3	30	91,85	1

P859901 Briochette

600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	€ / u	
P859901	24	7,9	3,7	91,85	1

P859902 Half-spheres
Semi-esferas
Demi-sphères

600 x 400 mm

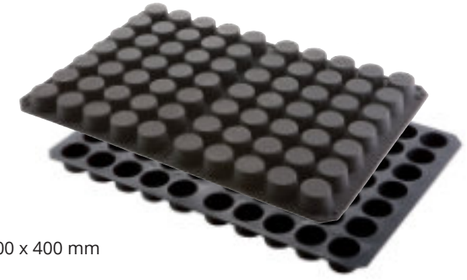
Ref	Fig	Ø cm	H cm	€ / u	
P859902	24	7	3,5	91,85	1

P859903 Muffin

600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	€ / u	
P859903	24	7	4,2	91,85	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	€ / u	
P859904	20	5	2,8	91,85	1

P859905 Gugelhopf

600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	€ / u	
P859905	24	7	3,6	91,85	1

P859907 Mini madeleines
Mini madalenas
Mini madeleines

600 x 400 mm

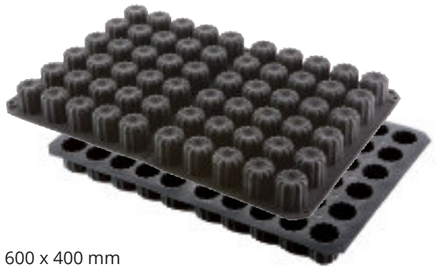
REF	Fig	Ø cm	H cm	€ / u	
P859907	84	4,2 x 3	1,1	91,85	1

P859908 Tartalets
Tartaletas
Tartalettes

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø cm	H cm	€ / u	
P859908	60	5	1,5	91,85	1

P859909 Cannelés
Canalados



600 x 400 mm

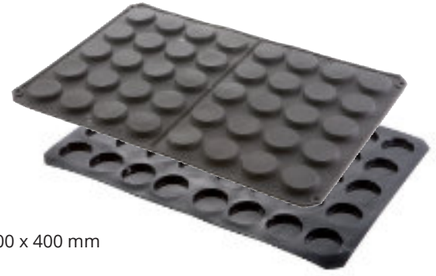
REF	Fig	Ø cm	H cm	€ / u	
P859909	60	8,5	5	91,85	1

P859910 Pyramids
Piramides
Pyramides

600 x 400 mm

REF	Fig	cm	H cm	€ / u	
P859910	30	7,1 x 7,1	4	91,85	1

P859911 Florentiners
Florentinas
Florentins



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø cm	H cm	€ / u	
P859911	40	5,5	1,2	91,85	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

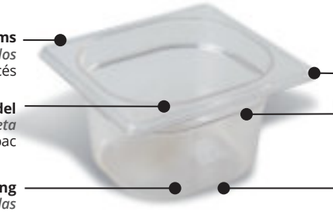
NSF

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

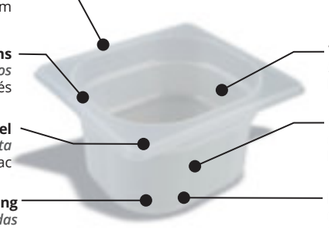
Bisphenol-A free
Sin bisfenol-A
Sans bisphénol-A

- 40 ºC
+ 90 ºC

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

Gastronorm containers

Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme

Cooking
Cocción
Cuisson

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* / ÉTANCHE

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

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®

VIOLET
COLLECTION

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 ºC	90 ºC	110 ºC	70 ºC
OVEN *HORNO* FOUR	130 ºC			
MICRO-WAVE *MICROONDAS* MICRO-ONDES	✓	✓	✓	
COOKING *COCCIÓN* CUISSON				
INDUCTION *INDUCCIÓN* INDUCTION				
WARM TRANSPORTATION *TRANSPORTE EN CALIENTE* TRANSPORT CHAUD	130 ºC	80 ºC		70 ºC
POLINORM LID *TAPA POLINORM* COUVERCLE POLINORM	✓	✓	✓	

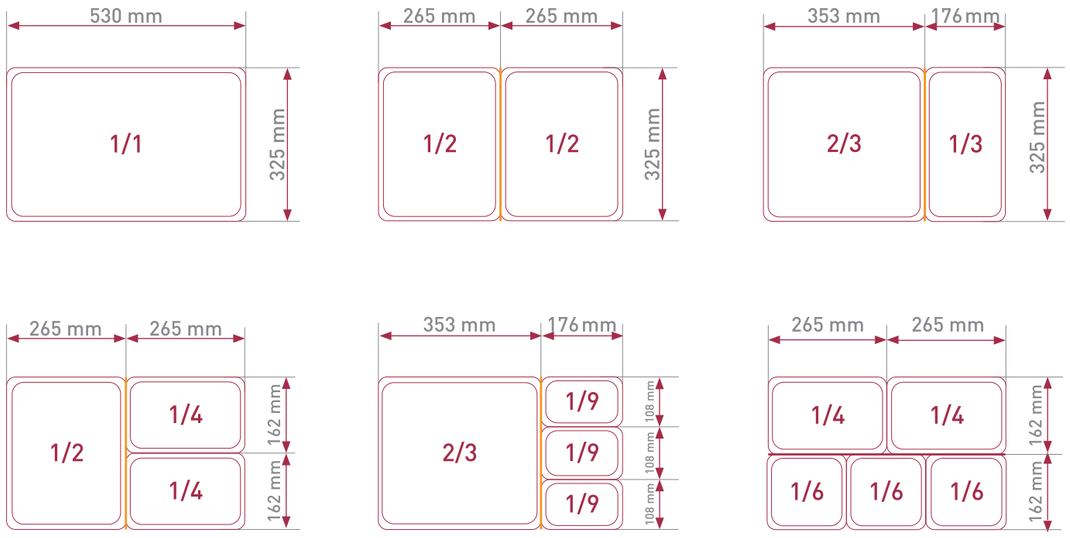
✓ **RECOMMENDED /** *RECOMENDADO /* RECOMMANDÉ

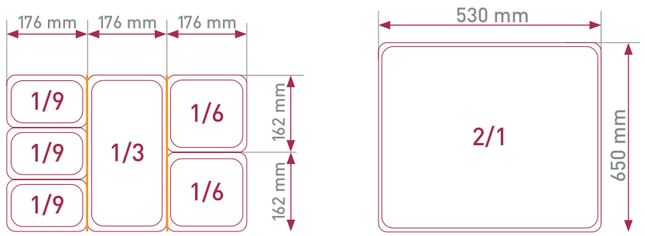
● **SUITABLE /** *ACEPTABLE /* ACCEPTABLE

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

Sizesand combinations

Medidas y combinaciones
Mesures et combinaisons



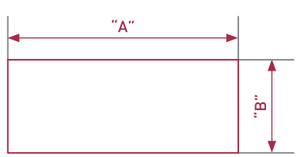


Adaptable bars
Perfiles divisorios
Barrettes de composition

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

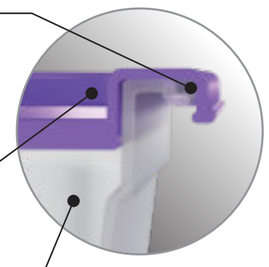
Outer side fitting
Encaje exterior
Emboîtement extérieur

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

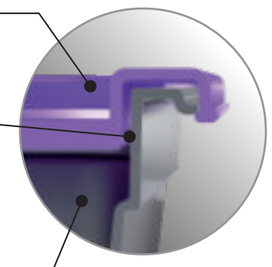
Steel container / Polycarbonate
Cubeta inox / Policarbonato
Bac inox / Polycarbonate



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



7.1 GN PRO

18/10St/steel Gastronorm
Gastronorm inox 18/10

FCA FOOD CONTACT APROVED

18/10 Stainless steel

2/1 650 x 530 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
P210201	20	6,2	40,10	6
P210401	40	11,5	45,15	6
P210651	65	18,8	51,45	6
P211001	100	28,9	63,60	6
P211501	150	43,1	78,20	3
P212001	200	52,0	99,45	3

2/3 353 x 325 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u		
P230101	10	1,5	16,70	6	NEW
P230201	20	1,7	17,00	6	
P230401	40	3,1	22,35	6	
P230651	65	5,6	25,45	6	
P231001	100	8,8	30,95	6	
P231501	150	13,2	44,10	6	
P232001	200	18,3	58,45	6	

2/4 530 x 162 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
P240401	40	1,80	22,40	12
P240651	65	4,00	24,00	6
P241001	100	6,00	30,00	6
P241501	150	10,00	40,20	6

1/1 530 x 325 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u		
P110101	10	1,25	18,55	6	NEW
P110201	20	2,80	19,50	6	
P110401	40	5,10	21,90	6	
P110551	55	7,00	23,45	6	
P110651	65	8,30	24,35	6	
P111001	100	14,20	32,20	6	
P111501	150	20,20	42,20	6	
P112001	200	26,00	51,05	6	

1/2 325 x 265 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u		
P120101	10	1,0	13,85	6	NEW
P120201	20	1,2	12,65	6	
P120401	40	2,2	14,70	6	
P120651	65	4,1	17,25	6	
P121001	100	6,1	22,40	6	
P121501	150	9,1	27,70	6	
P122001	200	12,0	36,90	6	

1/3 325 x 176 mm

NSF

IDEA!

*** Special GN container for snack showcases.**
** Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.*
* Bac GN spécial pour vitrines snack.

REF	H mm	Lts	€ / u	
P130201	20	0,8	12,45	6
P130401*	40	1,5	12,90	6
P130651	65	2,5	14,05	6
P131001	100	3,8	18,25	6
P131501	150	5,6	27,85	6
P132001	200	7,3	32,20	6

18/10 Stainless steel

FCA FOOD CONTACT APROVED

GN PRO 7.1

18/10St/steel Gastronorm
Gastronorm inox 18/10

1/4 265 x 162 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
P140201	20	0,5	9,85	6
P140651	65	1,7	12,45	6
P141001	100	2,8	15,85	6
P141501	150	4,1	22,40	6
P142001	200	5,0	30,05	6

1/9 176 x 108 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
P190651	65	0,6	8,85	6
P191001	100	0,8	13,20	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

1/6 176 x 162 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
P160651	65	1,0	12,20	6
P161001	100	1,6	14,60	6
P161501	150	2,2	22,15	6
P162001	200	2,9	27,30	6

Perforated bottoms for containers
Fondos perforados para cubetas
Egouttoirs pour bacs

NSF

Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adaptables à bags SP3 jusqu'à 100 mm profondeur

REF	Mod	€ / u	
P215000	2/1	82,70	1
P115000	1/1	40,70	1
P235000	2/3	35,95	1
P125000	1/2	27,40	1
P135000	1/3	20,70	1
P145000	1/4	17,40	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.

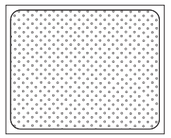
REF	H mm	L cm	€ / u	
P111111	1/1	53,0	8,15	1
P122222	1/2	32,5	5,95	1

FCA FOOD CONTACT APROVED

18/10 Stainless steel

2/1 650 x 530 mm

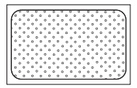
NSF



REF	H mm	€ / u	
P210202	20*	53,45	6
P210402	40*	56,35	6
P210652	65*	71,60	6
P211002	100**	88,65	6
P211502	150**	124,80	3
P212002	200**	152,85	3

1/1 530 x 325 mm

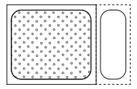
NSF



REF	H mm	€ / u	
P110202	20*	33,25	6
P110402	40*	36,75	6
P110552	55*	37,65	6
P110652	65*	41,35	6
P111002	100**	53,20	6
P111502	150**	80,55	6
P112002	200**	92,75	6

2/3 353 x 325 mm

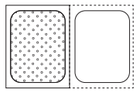
NSF



REF	H mm	€ / u	
P230202	20*	25,40	6
P230402	40*	28,10	6
P230652	65*	34,45	6
P231002	100**	49,15	6
P231502	150**	66,05	6
P232002	200**	70,95	6

1/2 325 x 265 mm

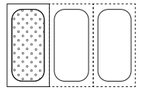
NSF



REF	H mm	€ / u	
P120652	65*	30,45	6
P121002	100**	37,50	6
P121502	150**	50,65	6
P122002	200**	72,45	6

1/3 325 x 176 mm

NSF



REF	H mm	€ / u	
P130202	20*	21,15	6
P130402	40*	24,15	6
P130652	65*	26,10	6
P131002	100**	40,80	6
P131502	150**	45,50	6
P132002	200**	56,85	6

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

18/10 Stainless steel

FCA 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

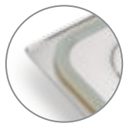
REF	Mod	€ / u	
P110004EO*	1/1	100,20	1
P120004EO	1/2	77,50	1

Lid
Tapa
Couvercle

NSF

REF	Mod	€ / u	
P110000	1/1	22,75	1
P230000	2/3	19,45	1
P120000	1/2	13,20	1
P130000	1/3	11,70	1
P140000	1/4	9,20	1
P160000	1/6	7,70	1
P190000	1/9	6,80	1

Hermetic lid
Tapa hermética
Couvercle étanche



Silicone joint
Detalle silicona
Joint silicone

REF	Mod	€ / u	
P110004	1/1	75,35	1
P120004	1/2	55,60	1
P130004	1/3	46,05	1
P140004	1/4	41,15	1
P160004	1/6	41,15	1

Flat lid without handle
Tapa plana sin asa
Couvercle plat sans anse

REF	Mod	€ / u	
P110005	1/1	27,50	1
P120005	1/2	19,50	1

Polinorm® Lid
PATENTED EXCLUSIVE

Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PE Polyethylene

REF	Mod	€ / u	
P1100 + COLOR	1/1	11,25	30
P1200 + COLOR	1/2	6,85	60
P1300 + COLOR	1/3	5,85	30
P1400 + COLOR	1/4	4,85	30
P1600 + COLOR	1/6	4,30	60
P1900 + COLOR	1/9	3,75	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

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

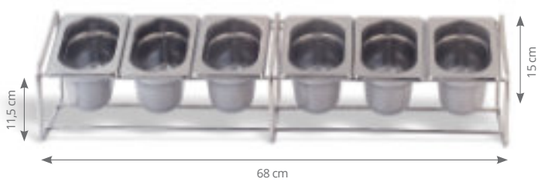
+232,2ºC

REF	type / *tipo*	€ / u	
N-0001B	1/1	29,15	24
N-0002B	1/2	21,30	24
N-0003B	1/3	19,85	24
N-0006B	1/6	17,25	24

P100004P Stand for GN containers

Presentador cubetas GN
Support pour bacs GN

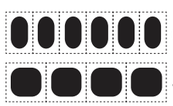
SS Stainless steel



REF	Only stand / *Soporte solo* Support seul	€ / u	
P100004P		47,30	1

REF	Set / *Conjunto* / Lot	€ / u	
P100005P	6 - GN 1/9 65 mm	161,35	1
P100006P	6 - GN 1/9 100 mm	174,65	1
P100008P	4 - GN 1/6 100 mm	124,60	1

It can contain / *Permiten sostener* / Il peut contenir



6-GN 1/9

4-GN 1/6

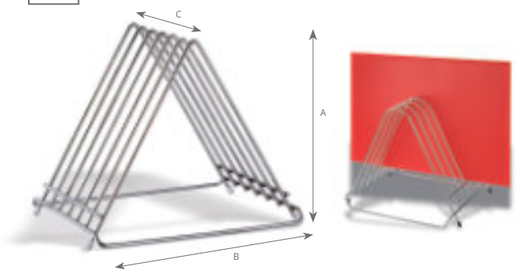
65 or 100 mm deep
En profundidades 65 y 100 mm
Profondeurs 65 ou 100 mm

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	€ / u	
P100003P	27	31	27	31,30	1

FOOD CONTACT APROVED

With sandwich bottom 7.3

Con fondo difusor
Avec fond thermo-diffuseur

INDUCTION

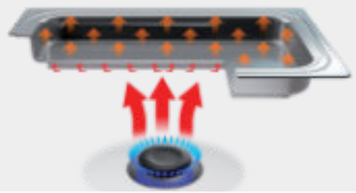
PATENTED EXCLUSIVE

NSF · induction · gas · vitro · electric · oven

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.



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	€ / u	
P1106F1	1/1	65	8,3	95,70	1
P1110F1	1/1	100	14,2	123,15	1
P1115F1	1/1	150	20,2	162,90	1
P1206F1	1/2	65	4,1	82,45	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	€ / u	
P1110F2	1/1	100	14,2	130,35	1
P1115F2	1/1	150	20,2	178,35	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

Reinforced spouted-shape corners
Esquinas reforzadas con forma de pico
Coins renforcés en forme de bec

Anti-jam stacking lugs
Apilado antiatascos
Pointes d'empilage anti-coincement

Narrow radius
Radio estrecho
Rayon étroit

Bordes aplanados
Flattened pan edges
Bords de bacs gn aplatis

1/1 530 x 325 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
90002	20	-	47,15	6
90012	40	5,4	48,85	6
90052	55	7,3	51,30	6
90022	65	8,5	52,20	6
90042	100	13,4	69,50	6
90062	150	19,9	104,50	6
90082	200	26,1	120,40	3

2/3 353 x 325 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
90102	20	-	53,75	6
90112	40	3,4	56,85	6
90122	65	5,4	58,65	6
90142	100	8,0	98,00	6
90162	150	11,9	119,45	3
90182	200	15,5	134,00	3

1/2 325 x 265 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
90202	20	-	29,05	6
90212	40	2,4	30,00	6
90252	55	3,3	32,10	6
90222	65	3,8	32,50	6
90242	100	6,0	46,30	6
90262	150	8,9	64,65	6
90282	200	11,6	90,00	3

2/4 530 x 162 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
90502	20	-	50,20	6
90512	30	2,4	54,10	6
90552	55	3,1	56,10	6
90522	65	3,7	57,20	6
90542	100	5,7	69,60	3
90562	150	8,2	126,85	3

SS Stainless steel

NEW!

1/3 325 x 176 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
90302	20	-	28,10	6
90312	40	1,6	28,50	6
90352	55	2,0	29,35	6
90322	65	2,4	29,80	6
90342	100	3,7	43,25	6
90362	150	5,5	61,90	6
90382	200	7,1	82,30	3

1/4 265 x 162 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
90402	20	-	25,50	6
90412	40	1,1	29,45	6
90452	55	1,5	23,25	6
90422	65	1,7	25,05	6
90442	100	2,6	39,15	6
90462	150	3,8	55,70	6
90482	200	4,8	81,00	3

1/6 176 x 162 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
90622	65	1,1	21,50	6
90642	100	1,6	26,85	6
90662	150	2,3	37,25	6
90682	200	3,0	65,70	3

1/9 176 x 108 mm

NSF

REF	H mm	Lts	€ / u	
90922	65	0,60	23,80	6
90942	100	0,80	32,30	6

1/1 530 x 325 mm

NSF

REF	H mm	€ / u	
90013	40*	68,30	6
90053	55*	80,00	6
90023	65*	82,10	6
90043	100**	103,15	6
90063	150**	133,90	6

1/2 325 x 265 mm

NSF

REF	H mm	€ / u	
90213	40*	52,85	6
90223	65*	54,65	6
90243	100**	67,60	6
90263	150**	99,45	6

93100 Lid

Tapa
Couvercle

NSF

REF	Mod	€ / u	
93100	1/1	66,30	6
93110	2/3	68,55	6
93200	1/2	32,10	6
93500	2/4	46,85	6
93300	1/3	28,10	6
93400	1/4	23,25	6
93600	1/6	18,95	6
93900	1/9	17,05	6

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.

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

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.

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

1/1 530 x 325 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1106C1	65	8,70	16,70	12
P1110C1	100	13,30	24,20	12
P1115C1	150	19,60	29,30	12
P1120C1	200	25,50	34,95	6

1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1206C1	65	4,00	11,15	24
P1210C1	100	6,00	13,80	24
P1215C1	150	8,70	17,80	24
P1220C1	200	11,20	22,70	18

1/3 325 x 175 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1306C1	65	2,35	7,80	18
P1310C1	100	3,50	10,80	12
P1315C1	150	5,00	12,80	12
P1320C1	200	6,35	16,30	6

1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1406C1	65	1,65	7,80	18
P1410C1	100	2,46	9,15	18
P1415C1	150	3,47	10,60	12

1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1606C1	65	0,95	5,65	30
P1610C1	100	1,40	6,40	24
P1615C1	150	1,95	8,55	24

1/9 176 x 108 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1906C1	65	0,54	5,75	54
P1910C1	100	0,77	6,95	30

Polycarbonate lid
Tapa policarbonato
Couvercle Polycarbonate

REF	Mod	€ / u	
P1100C1	1/1	17,40	30
P1200C1	1/2	9,05	60
P1300C1	1/3	7,05	30
P1400C1	1/4	5,50	30
P1600C1	1/6	4,90	60
P1900C1	1/9	4,40	60

Perforated bottom
Fondo perforado
Fond perforé

REF	Mod	€ / u	
P1150C1	1/1	13,80	36
P1250C1	1/2	6,00	24
P1350C1	1/3	5,50	24
P1450C1	1/4	4,90	30

Polinorm® Lid PATENTED EXCLUSIVE
Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PE Polyethylene

REF	Mod	€ / u	
P1100 + COLOR	1/1	11,25	30
P1200 + COLOR	1/2	6,85	60
P1300 + COLOR	1/3	5,85	30
P1400 + COLOR	1/4	4,85	30
P1600 + COLOR	1/6	4,30	60
P1900 + COLOR	1/9	3,75	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

HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE • NO BISPHENOL-A, NON-TOXIC PLASTIC • 100% BPA FREE

FCA FOOD CONTACT APROVED

- 40 °C
+ 90 °C

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	€ / u	
P1106BF	65	8,70	23,05	12
P1110BF	100	13,30	33,90	12
P1115BF	150	19,60	41,25	12
P1120BF	200	25,50	49,15	6

1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1206BF	65	4,00	15,20	24
P1210BF	100	6,00	18,70	24
P1215BF	150	8,70	23,95	24
P1220BF	200	11,20	30,60	18

1/3 325 x 175 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1306BF	65	2,35	11,00	18
P1310BF	100	3,50	15,25	12
P1315BF	150	5,00	17,95	12

1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1406BF	65	1,65	11,00	18
P1410BF	100	2,46	12,95	18
P1415BF	150	3,47	14,85	12

CP Copolyester

Gastronorm containers, Bisphenol-A free 7.6

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A

Bacs gastronorme sans Bisphénol-A

1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1606BF	65	0,95	7,95	30
P1610BF	100	1,40	9,05	24
P1615BF	150	1,95	12,05	24

1/9 176 x 108 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1906BF	65	0,54	8,15	54
P1910BF	100	0,77	9,70	30

Gastronorm lid

Tapa gastronorm

Couvercle gastronorme

REF	Mod	€ / u	
P1100BF	1/1	24,95	30
P1200BF	1/2	13,00	60
P1300BF	1/3	10,15	30
P1400BF	1/4	7,95	30
P1600BF	1/6	7,00	60
P1900BF	1/9	6,20	60

Perforated bottom

Fondo perforado

Fond perforé

REF	Mod	€ / u	
P1150BF	1/1	19,95	36
P1250BF	1/2	8,80	24
P1350BF	1/3	8,10	24
P1450BF	1/4	7,00	30
P1650BF	1/6	3,90	30

Polinorm® Lid

PATENTED EXCLUSIVE

Tapa Polinorm®

Couvercle Polinorm®

PE Polyethylene

REF	Mod	€ / u	
P1100 + COLOR	1/1	11,25	30
P1200 + COLOR	1/2	6,85	60
P1300 + COLOR	1/3	5,85	30
P1400 + COLOR	1/4	4,85	30
P1600 + COLOR	1/6	4,30	60
P1900 + COLOR	1/9	3,75	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

7.7 Polypropylene gastronorm

Gastronorm polipropileno
Gastronorme polypropylène

FCA 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	€ / u	
P1106P1	65	8,70	13,00	12
P1110P1	100	13,30	13,60	12
P1115P1	150	19,60	17,45	12
P1120P1	200	25,50	22,05	6

1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1206P1	65	4,00	7,85	24
P1210P1	100	6,00	8,70	24
P1215P1	150	8,70	10,55	24
P1220P1	200	11,20	12,35	18

PP Polypropylene

FCA FOOD CONTACT APROVED

Polypropylene gastronorm 7.7

Gastronorm polipropileno
Gastronorme polypropylène

1/3 325 x 175 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1306P1	65	2,35	5,40	18
P1310P1	100	3,50	6,15	12
P1315P1	150	5,00	7,30	12
P1320P1	200	6,35	9,20	6

1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1406P1	65	1,65	4,50	18
P1410P1	100	2,46	4,90	18
P1415P1	150	3,47	5,55	12

1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1606P1	65	0,95	3,25	30
P1610P1	100	1,40	3,75	24
P1615P1	150	1,95	4,90	24

1/9 176 x 108 mm

REF	H mm	Lts	€ / u	
P1906P1	65	0,54	4,40	54
P1910P1	100	0,77	4,80	30

Polycarbonate lid
Tapa policarbonato
Couvercle Polycarbonate

PC Polycarbonate

REF	Mod	€ / u	
P1100C1	1/1	17,40	30
P1200C1	1/2	9,05	60
P1300C1	1/3	7,05	30
P1400C1	1/4	5,50	30
P1600C1	1/6	4,90	60
P1900C1	1/9	4,40	60

Polinorm® Lid
Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PATENTED EXCLUSIVE

PE Polyethylene

REF	Mod	€ / u	
P1100 + COLOR	1/1	11,25	30
P1200 + COLOR	1/2	6,85	60
P1300 + COLOR	1/3	5,85	30
P1400 + COLOR	1/4	4,85	30
P1600 + COLOR	1/6	4,30	60
P1900 + COLOR	1/9	3,75	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

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

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	€ / u	
P1115P6	1/1	150	19,60	18,90	12
P1215P6	1/2	150	8,70	11,45	24
P1315P6	1/3	150	5,00	10,00	12
P1615P6	1/6	150	1,95	5,30	24

Polinorm® Lid
Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

P6
Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

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.

REF	Mod	€ / u	
P1100P6	1/1	11,95	30
P1200P6	1/2	7,25	60
P1300P6	1/3	6,20	30
P1600P6	1/6	4,60	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	€ / u	
P99001	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8 x 20	38	1/1	42,55	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	€ / u	
P99020	45 x 45 x 16	33,60	1
P99021	49,5 x 49,5 x 26	44,80	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	€ / u	
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	70,00	5
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	82,25	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	€ / u	
P99030	38 x 30,5 x 38	1/2	36,35	1
P99031	56 x 36 x 36	1/1	49,30	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	€ / u	
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	104,25	5
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	132,05	5

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

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	€ / u	
VTB300	SERIE 3	45,7 x 55,9 x 43,2	359,65	3
VTB50002	SERIE 5	45,7 x 55,9 x 43,2	554,80	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	€ / u	
VDBBM300	SERIE 3	40,6 x 40,6 x 33	247,50	3
VDBBM50002	SERIE 5	40,6 x 40,6 x 33	474,30	1

ACCESSORIES / *ACCESORIOS* / ACCESSOIRES

VTBWR-1 Wire insert
Estructura metálica
Structure metallique

SS Stainless steel

REF	€ / u	
VTBWR-1	143,65	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

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	€ / u	
P919001	33 x 33 x 3,5	18,40	1
P919002*	**cover /** *tapa /* couvercle	19,60	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	€ / u	
P919003	33 x 33 x 3,5	12,00	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	€ / u	
P919000	53 x 37 x 11	209,80	3

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 256**

Tray transport trolley
Carro transporte bandejas
Chariot transport plateaux

FOOD DELIVERY
TRANSPORTE/ALIMENTO
TRANSPORT D'ALIMENTS

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	€ / u	
P920001	**Flat /** *Llano /* Plat	20,6	2,9	6,60	126
P920002	**Soup /** *Hondo /* À soupe	18,5	4,5	6,45	50
P920003	**Breakfast /** *Desayuno /* Petit déjeuner	17,5	2,5	4,60	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	€ / u	
P921001	12,5	6,8	0,45	13,45	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	€ / u	
P922000	9,5 x 13,8 x 4,5	0,25	6,45	144
P922100*	9,6 x 13,9 x 2,4	-	3,85	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	€ / u	
P923000	9,4	6,8	0,325	4,20	50
P923001*	10,0	-	-	1,25	100

P924 Polycarbonate glass
Vaso policarbonato
Verre en polycarbonate

PC Polycarbonate

REF	Couleur *Color*	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P924001		7	10,2	0,25	2,20	50
P924002		7	7,0	0,17	2,20	50
P924002A		7	7,0	0,17	2,20	50
P924002R		7	7,0	0,17	2,20	50
P924002V		7	7,0	0,17	2,20	50

- 30 ºC
+ 130 ºC

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	€ / u	
P861045	45,5 x 35,5	19,85	12
P861053	53,0 x 32,5	20,80	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	€ / u	
P340000	46 x 28,5 x 2	22,20	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	€ / u	
86100	25,4 x 35,6	3,65	24
86101	25,4 x 35,6	3,65	24
86103	25,4 x 35,6	3,65	24
86104	25,4 x 35,6	3,65	24
86105	25,4 x 35,6	3,65	24
86106	25,4 x 35,6	3,65	24
86107	25,4 x 35,6	3,65	24
86108	25,4 x 35,6	3,65	24
86109	25,4 x 35,6	3,65	24
86110	30,5 x 40,6	4,95	24
86111	30,5 x 40,6	4,95	24
86113	30,5 x 40,6	4,95	24
86114	30,5 x 40,6	4,95	24
86115	30,5 x 40,6	4,95	24
86116	30,5 x 40,6	4,95	24
86117	30,5 x 40,6	4,95	24
86118	30,5 x 40,6	4,95	24
86119	30,5 x 40,6	4,95	24
86120	35,6 x 45,7	6,25	12
86121	35,6 x 45,7	6,25	12
86123	35,6 x 45,7	6,25	12
86124	35,6 x 45,7	6,25	12
86125	35,6 x 45,7	6,25	12
86126	35,6 x 45,7	6,25	12
86127	35,6 x 45,7	6,25	12
86128	35,6 x 45,7	6,25	12
86129	35,6 x 45,7	6,25	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	€ / u	
P80700	52,6 x 51 x 32,8	178,65	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	€ / u	
P80710	52,6 x 51 x 58	294,50	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	€ / u	
P80720	73,8 x 31 x 43	153,50	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	€ / u	
P80730	73,8 x 46,5 x 60	252,50	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	€ / u	
P900000	53 x 32,5 x 10	13,85	10

Food contact polypropylene
Polipropileno alimentario
Polypropylène alimentaire

9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla

Casiers à vaisselle

9.1 OPENRACKS 230

CESTAS ABIERTAS

CASIERS OUVERTS

9.2 OPENASSEMBLEDRACKS 232

CESTAS MONTADAS ABIERTAS

CASIERS MONTÉS OUVERTS

9.3 CLOSEDASSEMBLEDRACKS 234

CESTAS MONTADAS CERRADAS

CASIERS MONTÉS FERMÉS

9.4 COMPLEMENTS 236

COMPLEMENTOS

COMPLÉMENTS

9.5 PLATERACKS 238

CESTAS PARA PLATOS

CASIERS ASSIETTES

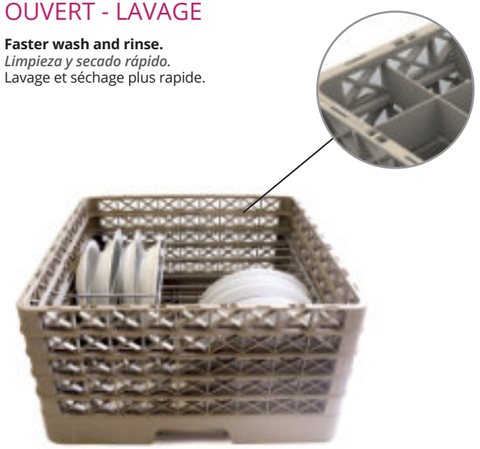
PATENTED EXCLUSIVE

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).

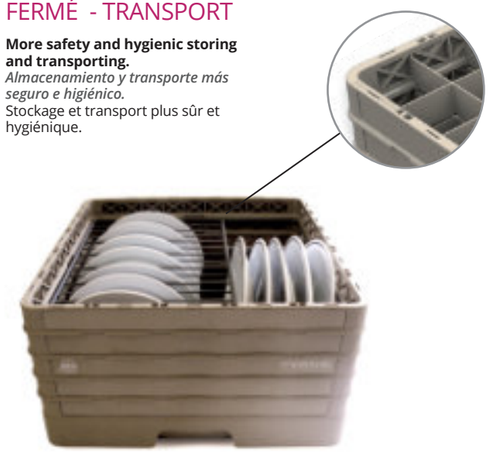
OPEN - WASHING
ABIERTA - LAVADO
OUVERT - LAVAGE

Faster wash and rinse.
Limpieza y secado rápido.
Lavage et séchage plus rapide.



CLOSED - TRANSPORT
CERRADA - TRANSPORTE
FERMÉ - TRANSPORT

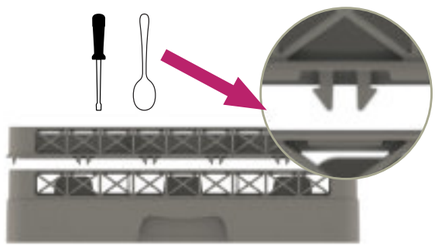
More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.



GET THE BEST OF BOTH WORLDS*
*ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ**
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS*

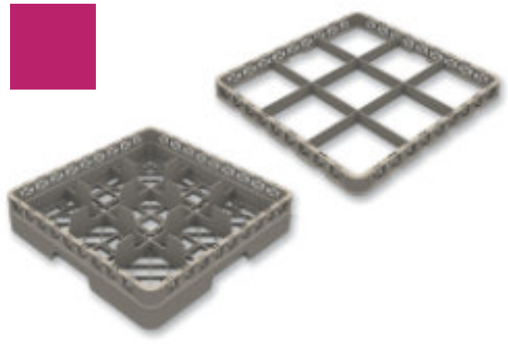
FLAP-RACK®: easy to assemble / disassemble
FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter

NSF



*** 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



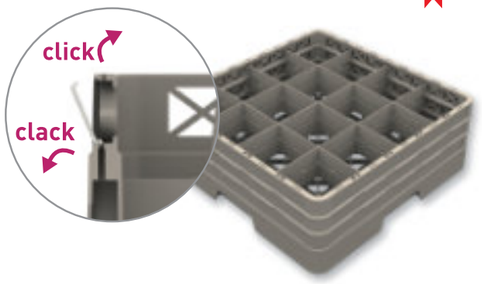
FLAP RACK® by pujadas® A VOLLRATH COMPANY

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

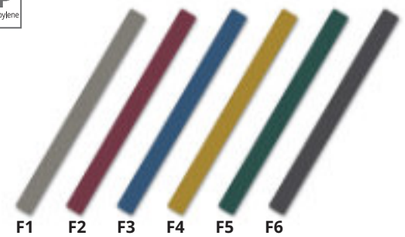
Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible customization.

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	€ / u	
P501 F1	**Brown /** *Marrón* / Marron	1,45	24
P501 F2	**Burgundy /** *Burdeos* / Bordeaux	1,45	24
P501 F3	**Blue /** *Azul* / Bleu	1,45	24
P501 F4	**Yellow /** *Amarillo* / Jaune	1,45	24
P501 F5	**Green /** *Verde* / Vert	1,45	24
P501 F6	**Dark brown /** *Marrón oscuro* / Marron foncé	1,45	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

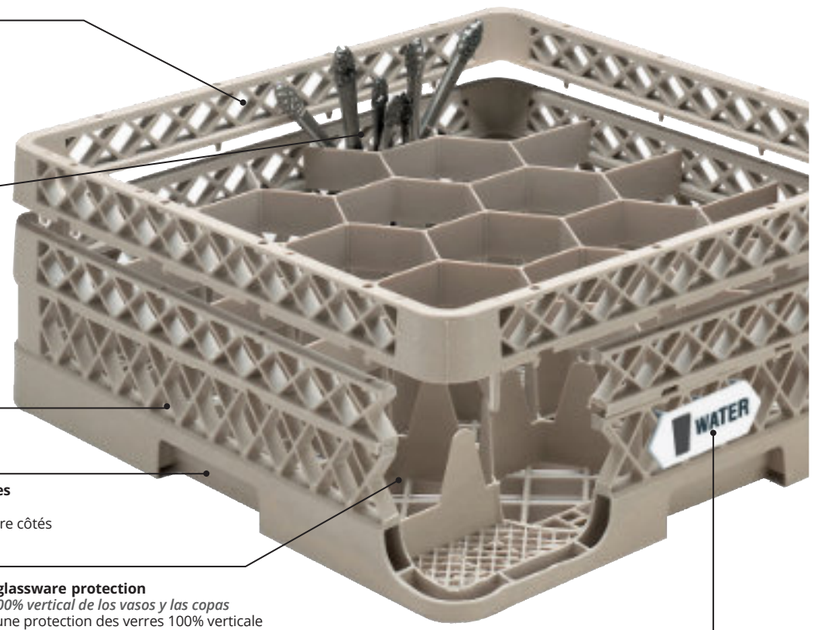
CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

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*	€ / u	
1009-01		2,80	12
1009-02		2,80	12
1009-03		2,80	12
1009-04		2,80	12
1009-05		2,80	12
1009-06		2,80	12
1009-08		2,80	12
1009-19		2,80	12
1009-32		2,80	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

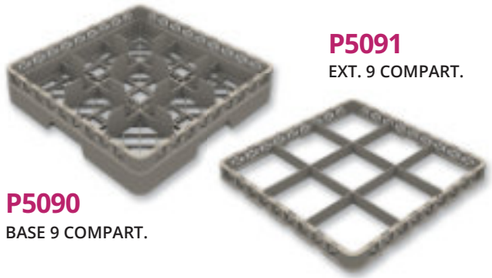
	FLAP RACK®	T-VERSION
FLAPS	✓	
CLIP TAGS *CLIP IDENTIFICACIÓN* CLIP D'IDENTIFICATION		✓
OPENED RACKS *CESTAS ABIERTAS* CASIERS OUVERTS	✓	✓
CLOSED RACKS *CESTAS CERRADAS* CASIERS FERMÉES	✓	
HALF-SIZE RACKS *CESTAS MEDIO TAMAÑO* CASIERS DEMI-TAILLE		✓
DISASSEMBLY *DESMONTABLE* DÉMONTABLE	✓	
COMPARTMENTS *COMPARTIMENTOS* COMPARTIMENTS ■	✓	✓
COMPARTMENTS *COMPARTIMENTOS* COMPARTIMENTS ⬢		✓
NSF	✓	✓

DISHWASHERRACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

NSF

Ø max. 151 mm

FLAP RACK®



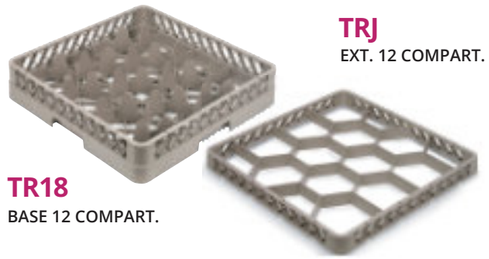
P5091
EXT. 9 COMPART.

P5090
BASE 9 COMPART.

REF	€ / u	
P5090	26,45	6
P5091	12,45	12

Ø max. 122 mm

T-VERSION



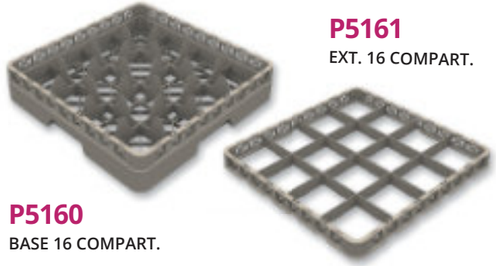
TRJ
EXT. 12 COMPART.

TR18
BASE 12 COMPART.

REF	€ / u	
TR18	32,65	6
TRJ	13,90	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK®



P5161
EXT. 16 COMPART.

P5160
BASE 16 COMPART.

REF	€ / u	
P5160	29,45	6
P5161	12,60	12

Ø max. 100 mm

T-VERSION

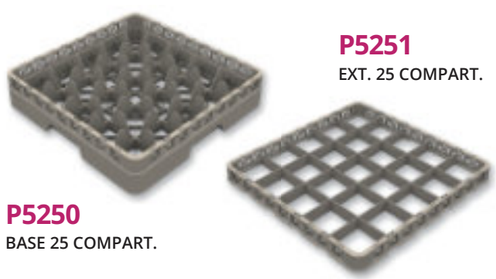
TRG
EXT. 20 COMPART.

TR11
BASE 20 COMPART.

REF	€ / u	
TR11	33,55	6
TRG	14,45	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK®



P5251
EXT. 25 COMPART.

P5250
BASE 25 COMPART.

REF	€ / u	
P5250	30,70	6
P5251	13,35	12

NSF

Ø max. 81 mm

T-VERSION

TRH
EXT. 30 COMPART.

TR12
BASE 30 COMPART.

REF	€ / u	
TR12	35,45	6
TRH	15,20	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK®

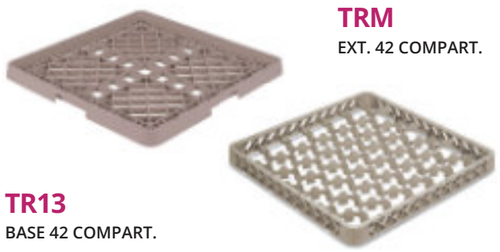
P5361
EXT. 36 COMPART.

P5360
BASE 36 COMPART.

REF	€ / u	
P5360	32,55	6
P5361	13,80	12

Ø max. 70 mm

T-VERSION



TRM
EXT. 42 COMPART.

TR13
BASE 42 COMPART.

REF	€ / u	
TR13	38,55	6
TRM	15,55	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK®

P5491
EXT. 49 COMPART.

P5490
BASE 49 COMPART.

REF	€ / u	
P5490	33,70	6
P5491	14,25	12

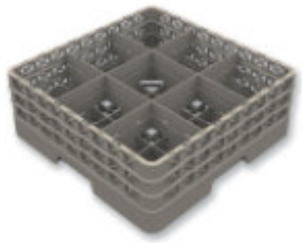
9.2 Open assembled racks

Cestas montadas abiertas
Casiers montés ouverts

NSF

Ø max. 151 mm **9 COMPART.**

FLAP RACK



REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
P5090 E1	120	140	39,40	1
P5090 E2	160	180	51,95	1
P5090 E3	200	220	64,55	1
P5090 E4	240	260	77,15	1
P5090 E5	280	300	89,70	1

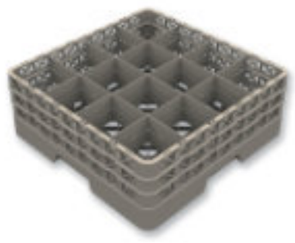
Ø max. 122 mm **12 COMPART.**

T-VERSION

REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
TR18 J	122	140	47,45	2
TR18 JJ	162	181	62,05	2
TR18 JJJ	200	222	76,35	2
TR18 JJJJ	240	262	88,95	2
TR18 JJJJJ	279	302	104,25	2

Ø max. 113 mm **16 COMPART.**

FLAP RACK



REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
P5160 E1	120	140	43,90	1
P5160 E2	160	180	57,15	1
P5160 E3	200	220	70,30	1
P5160 E4	240	260	83,40	1
P5160 E5	280	300	96,55	1

Ø max. 100 mm **20 COMPART.**

T-VERSION

REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
TR11 G	122	140	49,65	2
TR11 GG	162	181	65,00	2
TR11 GGG	200	222	79,95	2
TR11 GGGG	240	262	94,70	2
TR11 GGGGG	279	302	111,35	2

Ø max. 89 mm **25 COMPART.**

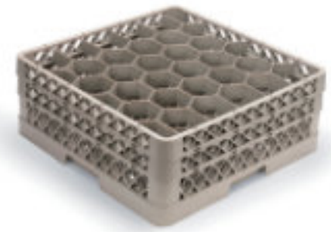
FLAP RACK

REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
P5250 E1	120	140	44,65	1
P5250 E2	160	180	57,95	1
P5250 E3	200	220	71,35	1
P5250 E4	240	260	84,85	1
P5250 E5	280	300	98,35	1

NSF

Ø max. 81 mm **30 COMPART.**

T-VERSION



REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
TR12 H	122	140	52,15	2
TR12 HH	162	181	66,95	2
TR12 HHH	200	222	82,20	2
TR12 HHHH	240	262	97,50	2
TR12 HHHHH	279	302	113,55	2

Ø max. 73 mm **36 COMPART.**

FLAP RACK

REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
P5360 E1	120	140	45,50	1
P5360 E2	160	180	58,60	1
P5360 E3	200	220	71,80	1
P5360 E4	240	260	84,95	1
P5360 E5	280	300	99,25	1

Ø max. 70 mm **42 COMPART.**

T-VERSION

REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
TR13 M	52	73	53,45	2
TR13 MM	91	114	68,75	2
TR13 MMM	130	156	84,55	2
TR13 MMMM	172	194	100,25	2

Ø max. 63 mm **49 COMPART.**

FLAP RACK

REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
P5490 E1	120	140	47,25	1
P5490 E2	160	180	61,35	1
P5490 E3	200	220	75,30	1
P5490 E4	240	260	89,40	1
P5490 E5	280	300	105,40	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

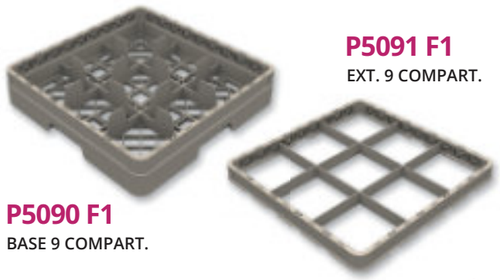
DISHWASHERRACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

9.3 Closed assembled racks

Cestas montadas cerradas
Casiers montés fermés

Ø max. 151 mm

FLAP RACK®



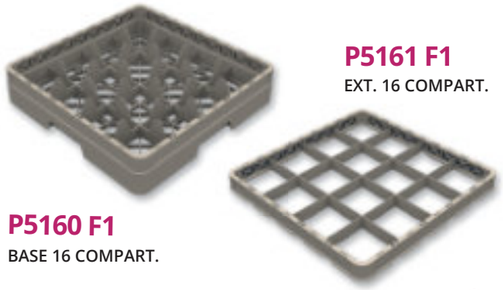
P5091 F1
EXT. 9 COMPART.

P5090 F1
BASE 9 COMPART.

REF	€ / u	
P5090 F1	27,30	6
P5091 F1	13,90	12

Ø max. 113 mm

FLAP RACK®



P5161 F1
EXT. 16 COMPART.

P5160 F1
BASE 16 COMPART.

REF	€ / u	
P5160 F1	30,25	6
P5161 F1	14,00	12

Ø max. 89 mm

FLAP RACK®

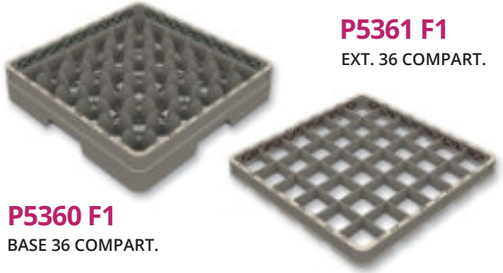
P5251 F1
EXT. 25 COMPART.

P5250 F1
BASE 25 COMPART.

REF	€ / u	
P5250 F1	31,25	6
P5251 F1	14,65	12

Ø max. 73 mm

FLAP RACK®



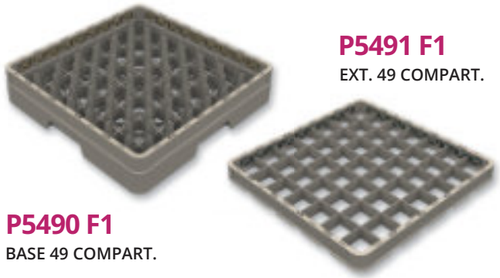
P5361 F1
EXT. 36 COMPART.

P5360 F1
BASE 36 COMPART.

REF	€ / u	
P5360 F1	32,35	6
P5361 F1	14,25	12

Ø max. 63 mm

FLAP RACK®



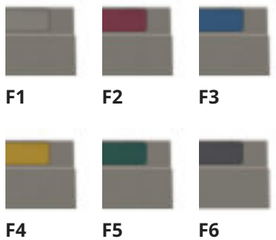
P5491 F1
EXT. 49 COMPART.

P5490 F1
BASE 49 COMPART.

REF	€ / u	
P5490 F1	33,55	6
P5491 F1	15,00	12

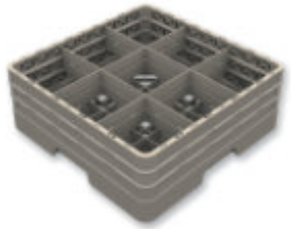
FLAP RACK®

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.



Ø max. 151 mm **9 COMPART.**

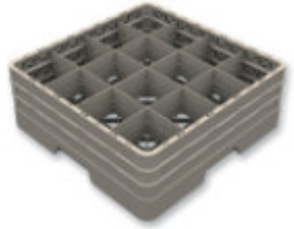
FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
P5090 E1F1	120	140	44,35	1
P5090 E2F1	160	180	57,50	1
P5090 E3F1	200	220	70,10	1
P5090 E4F1	240	260	84,60	1
P5090 E5F1	280	300	99,05	1

Ø max. 113 mm **16 COMPART.**

FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
P5160 E1F1	120	140	44,15	1
P5160 E2F1	160	180	58,60	1
P5160 E3F1	200	220	73,25	1
P5160 E4F1	240	260	87,70	1
P5160 E5F1	280	300	99,10	1

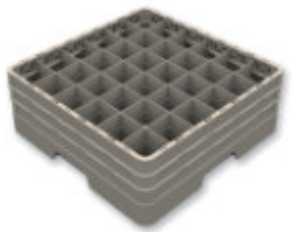
Ø max. 89 mm **25 COMPART.**

FLAP RACK®

REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
P5250 E1F1	120	140	44,05	1
P5250 E2F1	160	180	60,35	1
P5250 E3F1	200	220	73,30	1
P5250 E4F1	240	260	87,60	1
P5250 E5F1	280	300	99,75	1

Ø max. 73 mm **36 COMPART.**

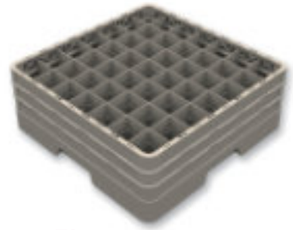
FLAP RACK®



REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
P5360 E1F1	120	140	43,65	1
P5360 E2F1	160	180	58,85	1
P5360 E3F1	200	220	72,25	1
P5360 E4F1	240	260	83,95	1
P5360 E5F1	280	300	100,00	1

Ø max. 63 mm **49 COMPART.**

FLAP RACK®

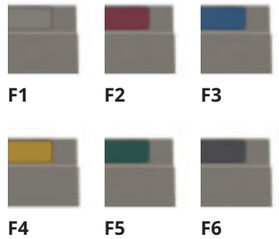


REF	max. (mm)	H (mm)*	€ / u	
P5490 E1F1	120	140	43,90	1
P5490 E2F1	160	180	56,70	1
P5490 E3F1	200	220	69,70	1
P5490 E4F1	240	260	84,60	1
P5490 E5F1	280	300	101,35	1

FLAP RACK®

*** Total set height**
** Altura total del conjunto*
* Hauteur totale ensemble

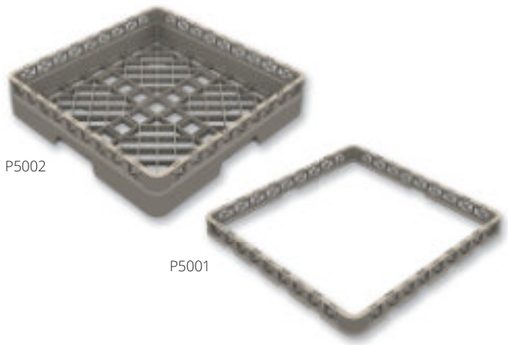
Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.



NSF

P5002 Open rack
Cesta universal
Panier universel

FLAP RACK



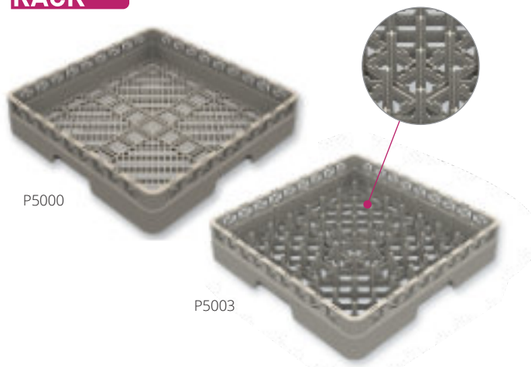
P5001 **Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.**
Compatible sólo con las cestas FlapRack®.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.

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	€ / u	
P5002	27,95	6
P5001	9,70	12
TRA*	14,20	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	€ / u	
P5000	29,60	6
P5003	29,60	6

TR33 Racks lid
Tapa para cestas
Couvercle pour paniers

FLAP RACK

REF	€ / u	
TR33	35,10	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	€ / u	
P5062	23	26	400	126,95	1

NSF

52640 8-Compartment flatware basket
Cesta para cubiertos de 8 compartimentos
Panier pour couverts 8 compartiments

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
52640	46 x 19,6 x 18,5	46,80	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	€ / u	
52641	46 x 19,6 x 18,5	56,80	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	€ / u	
52642	11,18	14,3	9,50	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	€ / u	
99710	11,4	14,1	33,00	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	€ / u	
P5018	**With handle** *Con asa* Avec anse	22 x 42,5 x 14,5	28,00	1
P5019	**Without handle** *Sin asa* Sans anse	22 x 42,5 x 14,5	17,75	6

P5004 Flatware basket
Cestillo para cubiertos
Petit panier pour couverts

Pl Plastic FLAP RACK

REF	W x D X H cm	€ / u	
P5004	10 x 10 X 14	2,85	52
52643	Ø 9,5 X 14,5	6,05	12

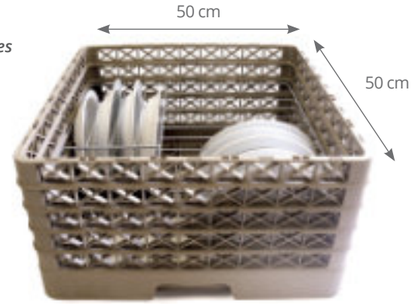
FLAP RACK®

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.

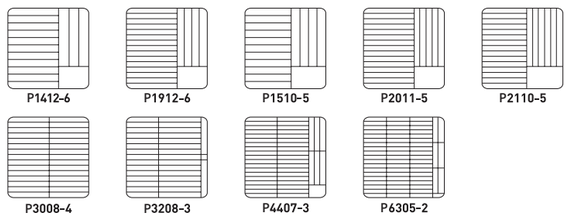
Two types
Dos modalidades
Deux modèles



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.

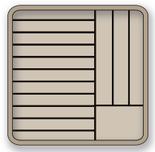
Como elegir la cesta de platos adecuada: Debe medir el diámetro y altura del plato. Con estos datos escoger, de las 9 combinaciones posibles, aquella que se ajuste más a las medidas del plato.

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	€ / u	
P1412-6	3,5	14	178,45	1
P1412-6 F1*	3,5	14	215,25	1

P1510-5

FLAP RACK®

Ø 23-28 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	€ / u	
P1510-5	3,5	15	168,40	1
P1510-5 F1*	3,5	15	198,00	1

P1912-6

FLAP RACK®

Ø 28-30,5 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	€ / u	
P1912-6	2,5	19	178,75	1
P1912-6 F1*	2,5	19	222,50	1

P2011-5

FLAP RACK®

Ø 25-28 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	€ / u	
P2011-5	2,5	20	169,35	1
P2011-5 F1*	2,5	20	201,05	1

P2110-5

FLAP RACK®

Ø 23-25 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	€ / u	
P2110-5	2,5	21	139,35	1
P2110-5 F1*	2,5	21	154,75	1

P3008-4

FLAP RACK®

Ø 20-22 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	€ / u	
P3008-4	2,5	30	131,50	1
P3008-4 F1*	2,5	30	147,75	1

P3208-3

FLAP RACK®

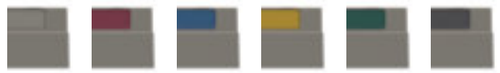
Ø 12-19 cm

REF	max. (cm)	Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes	€ / u	
P3208-3	2,5	32	132,15	1
P3208-3 F1*	2,5	32	151,65	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.



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

DISHWASHERRACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

9.5 Plate racks

Cestas para platos
Casiers assiettes

NSF

P4407-3

Ø 15-18 cm

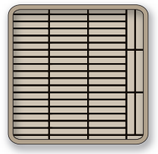
FLAP RACK®

REF	max. (cm)	Capacity plates *Capacidad platos* Capacité assiettes	€ / u	
P4407-3	2	44	133,80	1
P4407-3 F1*	2	44	151,30	1

P6305-2

Ø 10-12,8 cm

FLAP RACK®



REF	max. (cm)	Capacity plates *Capacidad platos* Capacité assiettes	€ / u	
P6305-2	2,5	63	133,25	1
P6305-2 F1*	2,5	63	151,65	1

TR23 Open tray rack
TR30 *Cesta para grandes bandejas*
Panier pour grands plateaux

T-VERSION

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

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).

REF	H cm Inside *Interior* Intérieure	H cm Outside *Exterior* Extérieure	€ / u	
TR23*	13,3	13,3	90,10	1
TR30	8,3	10,2	54,25	1

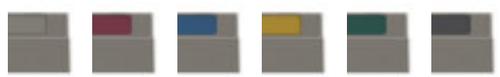
Open end rack / *Cesta de extremo abierto* / Casier ouvert à l'extrémité

REF	H cm Inside *Interior* Intérieure	H cm Outside *Exterior* Extérieure	€ / u	
TR21	8,3	12,1	121,45	1
TR22	13,3	13,3	127,95	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.

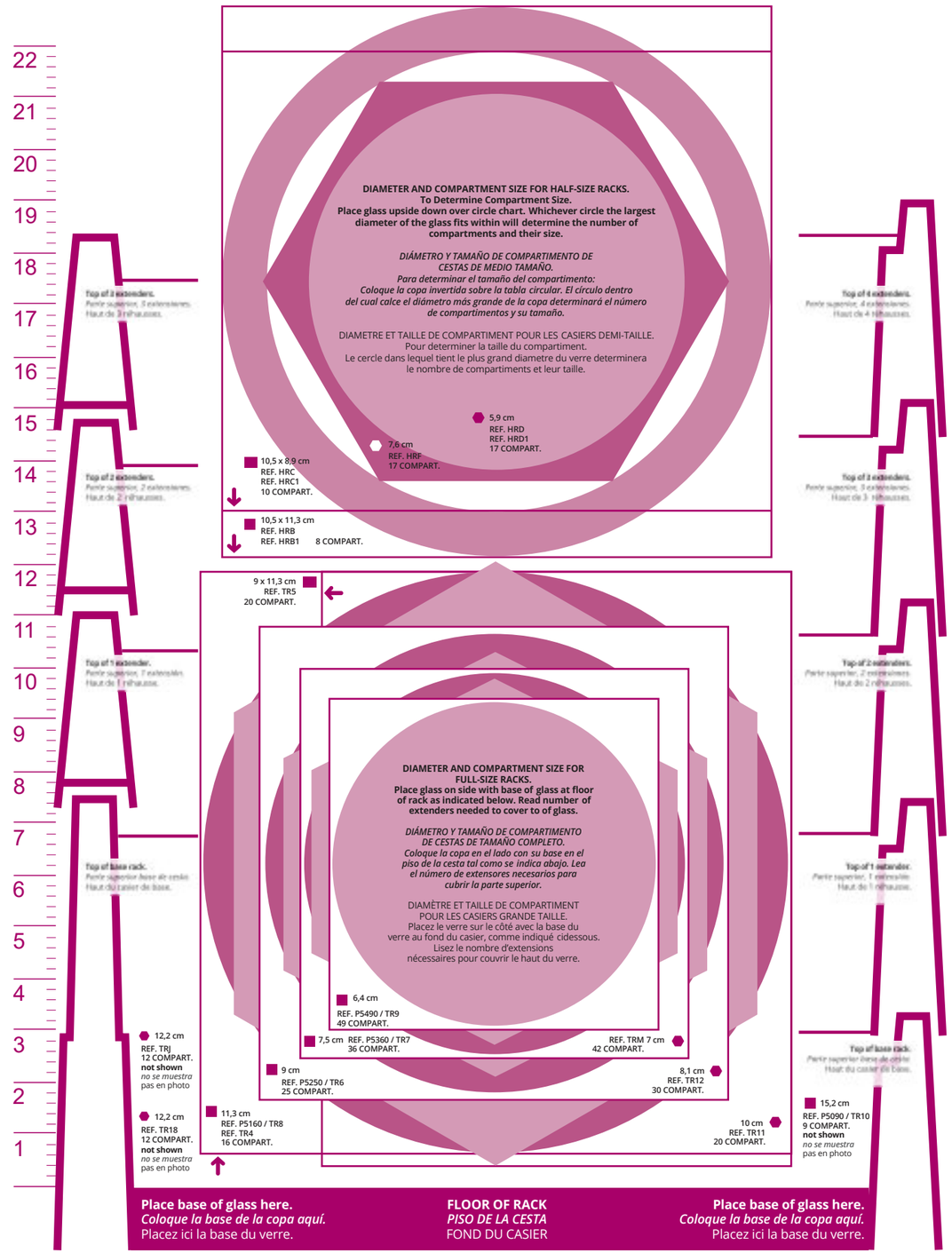


Referenceguide for bases and extensions

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	€ / u	
P641100	78 x 48,5	222,70	1

P640 Set trolley
Conjunto carro
Ensemble chariot

Al Aluminium | PP Polypropylene

REF	Shelf dimention *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	€ / u	
P640000	78 x 48,5	317,25	1

P642 Silverware container
Contenedor para cubiertos
Conteneur pour couverts

SS Stainless steel

REF	cm	Lts	€ / u	
P642000	32 x 19,5 x 16,5	9	31,50	1

P643 Refuse container
Contenedor para desperdicios
Conteneur pour déchets

SS Stainless steel

REF	cm	Lts	€ / u	
P643000	33,5 x 23 x 56	80	63,05	1

Aluminium serving trolleys 10.1
Carros de servicio aluminio
Chariots de service en aluminium

Al Aluminium | PP Polypropylene

97006 Multi purpose cart
Carro de servicio
Chariot de service

NEW!

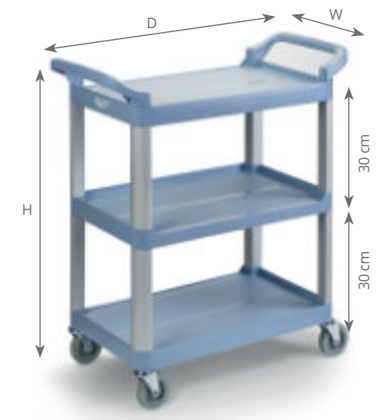
Textured shelf surface reduces product shifting
La superficie texturizada del estante reduce el desplazamiento del producto
La surface texturée de l'étagère réduit le déplacement du produit

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	€ / u	
97006	66 x 41,3	84 x 43 x 94	395,00	1
97007	75 x 49	102,2 x 50,5 x 94	575,00	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	€ / u	
97004	66 x 41,3	84 x 43 x 94	395,00	1
97005	75 x 49	102,2 x 50,5 x 94	575,00	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	€ / u	
P80900	87 x 55,5	409,25	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

REF	Levels *Estantes* Niveaux	Shelf dimention *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	W x D x H cm	€ / u	
P80240	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	430,55	1
P80250	2	90 x 50	98 x 58 x 101,5	503,60	1
P80260*	2	100 x 60	108 x 68 x 101,5	647,45	1
P80270	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	476,20	1
P80280	3	90 x 50	98 x 58 x 101,5	566,70	1
P80290*	3	100 x 60	108 x 68 x 101,5	681,30	1
P80300	4	80 x 50	88 x 58 x 130	722,35	1
P80310	4	90 x 50	98 x 58 x 130	800,10	1
P80320*	4	100 x 60	108 x 68 x 130	1.093,15	1

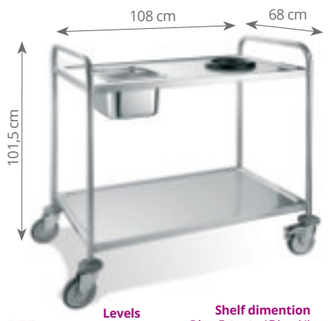
*** Thicker shelves**
Estantes de chapa de mayor espesor
Plateaux plus épais

Available also on polyamide castors.
Disponible también con ruedas poliamida.
Disponible aussi avec roulettes polyamide.

P80374 Cutlery dispenser for serving trolley
Cubertero para carro servicio
Ramasse-couverts pour chariot service

REF	Mod	H cm	€ / u	
P80374	GN 1/3	15	48,65	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	€ / u	
P80680	2	1.000 x 600	695,05	1

SS Stainless steel

St/steel serving trolleys 10.2
Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable

P80282 Paneled serving trolley
Carro servicio panelado
Chariot service panelé

REF	Shelf dimention *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm	€ / u	
P80282	90 x 50	1.032,70	1

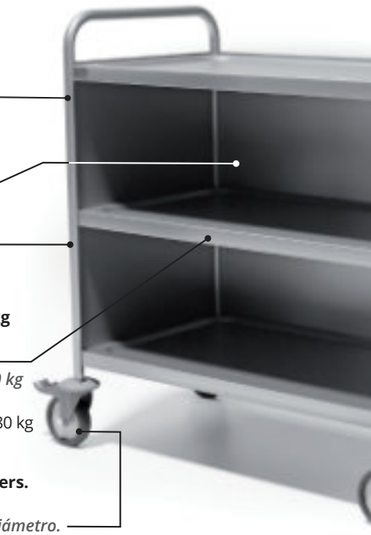
1.5 mm thick St/Steel tubular frame
Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. epaisseur

Paneled
Panelado
Panelé

KG

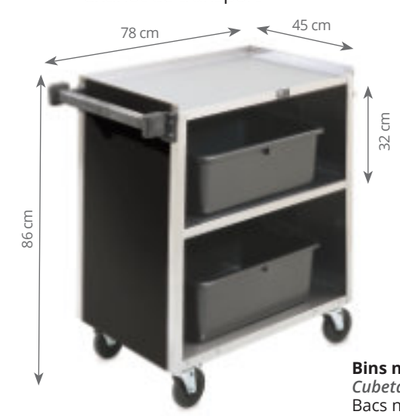
Total maximium load 240 kg Max. load per level 80 kg
Carga máxima total 240 kg Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg Charge maximale per niveau 80 kg

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



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	€ / u	
97181	69 x 45	1.361,00	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	€ / u	
P80330	2	80 x 50	81 x 54,5 x 104	478,95	1
P80340	2	90 x 50	91 x 54,5 x 104	555,10	1
P80350	3	80 x 50	81 x 54,5 x 104	564,25	1
P80360	3	90 x 50	91 x 54,5 x 104	668,95	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	€ / u	
P80960	2	83 x 51	93 x 61 x 93,5	213,10	1
P80961	3	83 x 51	93 x 61 x 93,5	254,45	1

SS Stainless steel

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	€ / u	
P80940	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	480,80	1
P80941	3	80x 50	88 x 58 x 101,5	632,75	1

97168 Three-shelf tubular cart

Carro tubular de 3 estantes
Chariot tubulaire à 3 étagères

NEW!

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	€ / u	
97208	89 x 58,4	2.715,00	1

REF	Shelf dimention *Dim. Estante* Dim. Niveau cm	€ / u	
97168	85 x 54	1.770,00	1

TROLLEYS CARROS CHARIOTS

SS Stainless steel

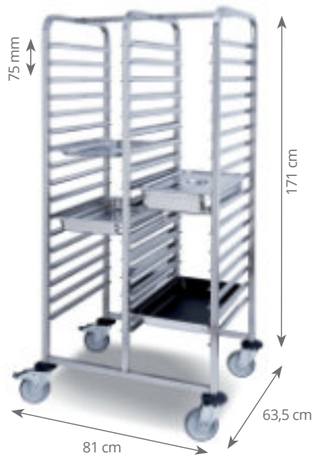
P8043 17 rails trolley for GN pans
Carro 17 guias GN
Chariot 17 glissières pour bacs GN

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	€ / u	
P80430	32,5	662,60	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	€ / u	
P80670	32,5	1.125,05	1

TROLLEYS CARROS CHARIOTS

P80641 Disposable trolley covers dispenser
Dispensador para fundas de carro
Distributeur pour housses de chariot

SS Stainless steel

NEW!

REF	€ / u	
P80641	83,00	1

P8061 P8062 P8063 Disposable covers for trolleys
Fundas desechables de polietileno para carros
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		€ / u	
P80610	**for trolley 1/1 /** *para carro 1/1 /* pour chariot 1/1	211,20	1
P80620	**for trolley 2/1 /** *para carro 2/1 /* pour chariot 2/1	237,80	1
P80630	**for pastry trolley 600 x 400 /** *para carro pastelería 600 x 400 /* pour chariot pâtisserie 600 x 400	214,55	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	€ / u	
P80470	32,5	612,30	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.

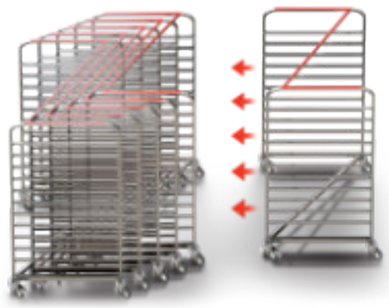
ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

REF	Entrance / *Entrada* / Entré cm	€ / u	
P80970	32,5	461,60	1

TROLLEYS CARROS CHARIOTS

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	€ / u	
P80520	32,5	751,55	1

SS Stainless steel

P8044 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	€ / u	
P80440	53	677,10	1

P8048 Disassembled trolley 17 rails for GN pans
Carro desmontable 17 guías GN
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN

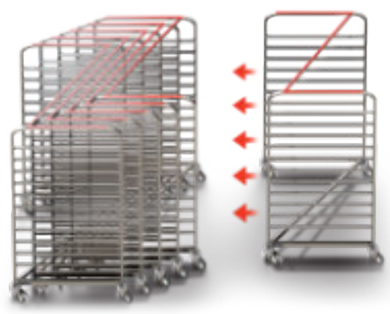
Flat packed
Desmontado
Livré démonté

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	€ / u	
P80480	53	625,80	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	€ / u	
P80510	53	808,05	1

SS Stainless steel

St/steel rail trolleys 10.3
Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissièresen acier inoxydable

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* Dim. glissières cm	Distance between levels *Distancia entre guías* Espace entre niveaux cm	€ / u	
P80840	15	60 x 40	8,5	669,85	1
P80850	20	60 x 40	7,0	689,50	1
P80460	30	60 x 40	4,5	729,85	1

P8087 Disassembled rail trolley for bakery
P8088 *Carro desmontable bandejas pastelería*
P8050 Chariots démontable pour plaques à pâtisserie

Flat packed
Desmontado
Livré démonté

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* Dim. glissières cm	Distance between levels *Distancia entre guías* Espace entre niveaux cm	€ / u	
P80870	15	60 x 40	8,5	636,45	1
P80880	20	60 x 40	7,0	655,05	1
P80500	30	60 x 40	4,5	693,45	1

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

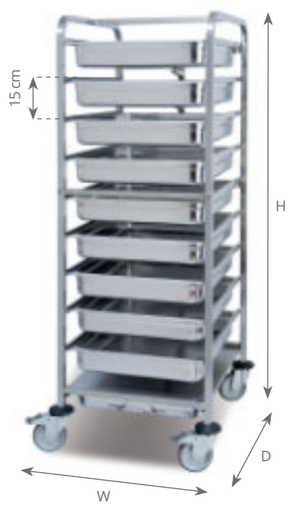
GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie

TROLLEYS CARROS CHARIOTS

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	€ / u	
P80810	GN 2/1	66,5 x 75,5 x 171	53,0	1.207,80	1
P80813	GN 1/1	45,5 x 63,0 x 171	32,5	1.180,20	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	€ / u	
P80811	GN 2/1	65 x 53	28,9	10	112,30	1
P80814	GN 1/1	53 x 32,5	14,2	10	55,85	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	€ / u	
P215000[1]	GN 2/1	82,70	1
P115000[2]	GN 1/1	40,70	1

SS Stainless steel

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

*** With two side panels made of aluminium+composite .**
** Con dos paneles laterales composite+aluminio.*
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

REF	€ / u	
P80950	740,20	1
P80951*	1.047,40	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	€ / u	
P80965	1.244,45	1
P80966*	1.533,00	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

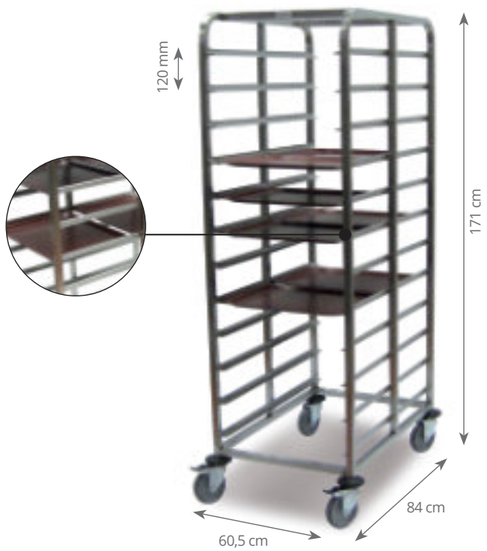
10.3 St/steel rail trolleys

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	€ / u	
P80910	48 x 80	803,70	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* Dim. glissières cm	W x D x H cm	€ / u	
P925001	10	55 x 37,5	50 x 62 x 152	1.093,65	1
P925002	20	55 x 37,5	92 x 62 x 152	1.461,90	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	€ / u	
P80790	58 x 71 x 177,5	980,00	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

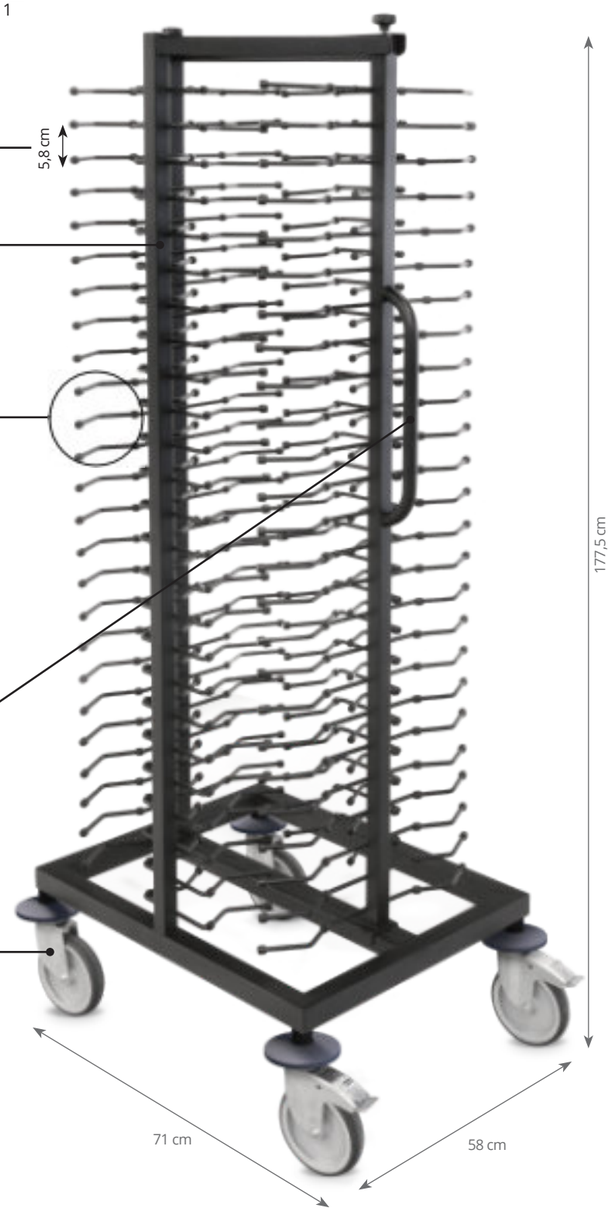
Resistente estructura soldada con asa para fácil transporte.

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

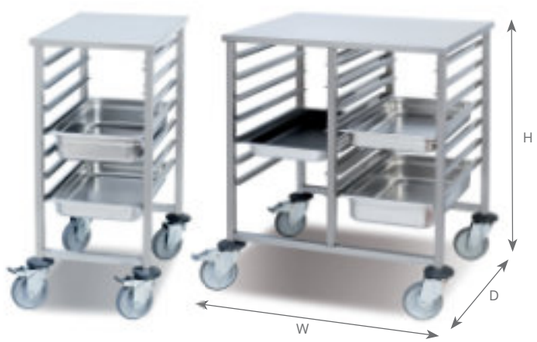
P8039 GN containers transport trolley
Carro porta cubetas GN
Chariot transport bacs GN

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	€ / u	
P80390	620,00	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* Dim. glissières cm	W x D x H cm	Dist. between levels *Distancia entre guías* Espace entre niveaux cm	€ / u	
P80540	GN 1/1	45,5 x 63,5 x 90	7,5	526,90	1
P80550	GN 2/1	66 x 75 x 90	7,5	590,65	1
P80560	**Pastry** *Pastelería* Pâtisserie **(60 x 40 cm)**	52,5 x 70 x 90	8,5	574,70	1
P80780	GN 1/1 Doble	81 x 63,5 x 90	7,5	974,75	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	€ / u	
P80380	559,10	1

P8074 Trolley cutlery dispenser GN 1/3
Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas
Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3

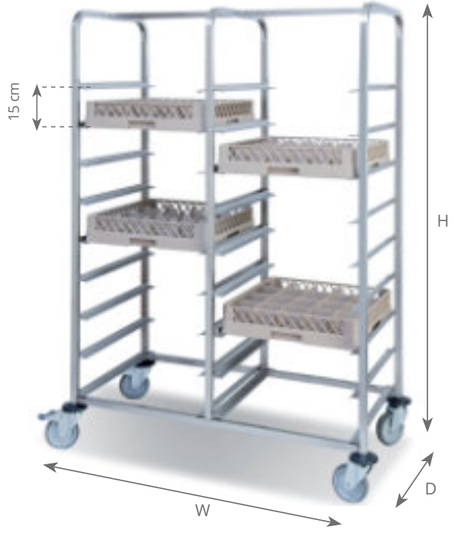
GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	€ / u	
P80740	508,80	1

SS Stainless steel

P8075 P8076 P8077 Dishwasher rack trolley
Carro para cestas Vajillas
Chariot casiers à vaisselle



REF	Nr. of Levels *Nº Guías* Num. Niveaux	Size of rails *Medida guías* Dim. glissières cm	W x D x H cm	€ / u	
P80750	5	50 x 50	64 x 63,3 x 116	506,80	1
P80760	9	50 x 50	64 x 63,3 x 171	774,30	1
P80770	9	50 x 50	118,5 x 63,3 x 171	1.034,20	1

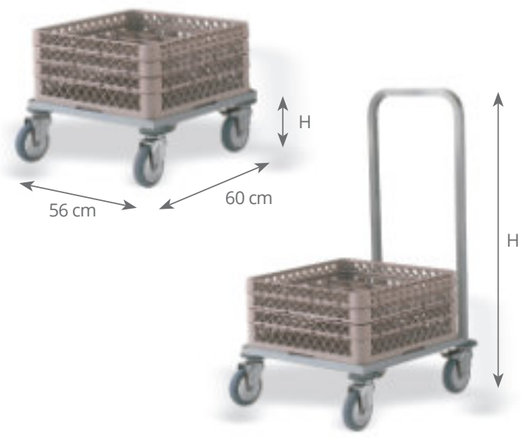
(double / *doble)*

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	€ / u	
P80570	751,10	1

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

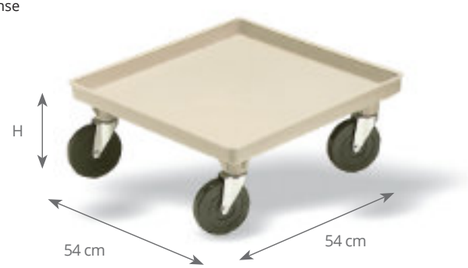


REF	H cm		€ / u	
P80590	16,5	**without handle /** *sin asa /* sans anse	287,75	1
P80580	106,5	**with handle /** *con asa /* avec anse	403,40	1

Pl Plastic

P5015 Plastic trolley for dishwasher racks
Carro de plástico para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle

Without handle
Sin asa
Sans anse



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	€ / u	
P5015	23	107,85	1

REF	H cm	€ / u	
P5017	98	167,70	1

TROLLEYS CARROS CHARIOTS

1697 Plastic trolley for dishwasher racks
Carro de plástico para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle

Without handle
Sin asa
Sans anse

NEW!

52291 Dishwasher rack insert or cover
Tapa o inserto para cestas
Couvercle or insert pour casiers à vaisselle

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
1697	1,4	8,7	127,10	1

REF	€ / u	
52291	109,00	1

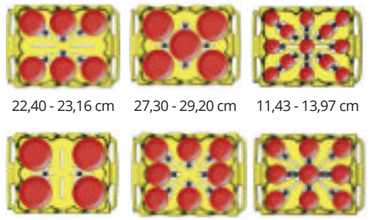
Pl Plastic

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.

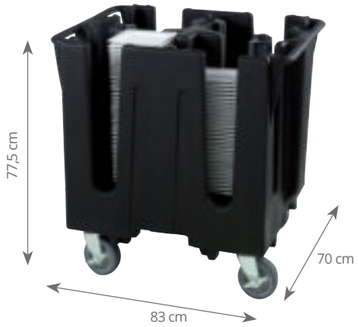
Unique and easy adjustment from the top.
Ajuste único y fácil por la parte superior.
Reglage unique et facile de la partie supérieure.

COMBINATIONS
COMBINACIONES
COMBINATIONS
Size plates
Tamaño platos
Taille assiettes



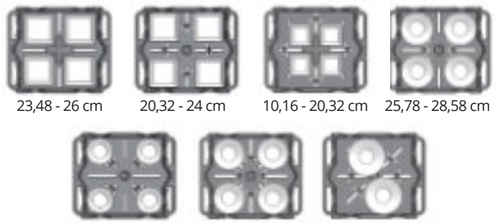
REF	€ / u	
ADC-4	1.499,00	1

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	€ / u	
SAC-SQ5-06	1.298,00	1

TROLLEYS CARROS CHARIOTS

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	€ / u	
ADP	85,50	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	€ / u	
SAVC	116,45	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

Estanterías modulares
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

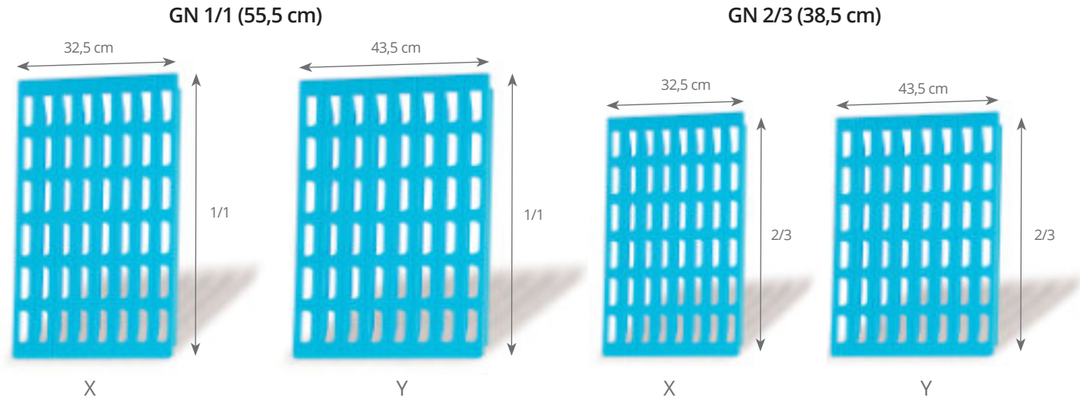
Robustness and resistance
Robustez y resistencia
Robustesse et résistance

150 KG

420 KG

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)

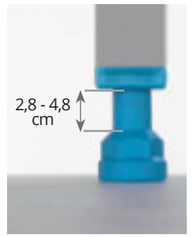
Support for grossbars
Pieza soporte travesaños
Support pour longerons

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.

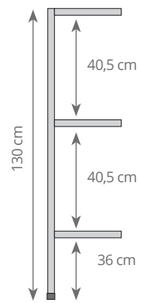
Modular shelving

Estanterías modulares
Rayonnages modulables

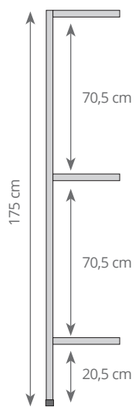
Standard heights of levels
Alturas estándar de los niveles
Hauteur standard des niveaux

Higher than 200 cm please ask
Más de 200 cm altura consultar
Hauteur supérieure à 200 cm veillez nous consulter

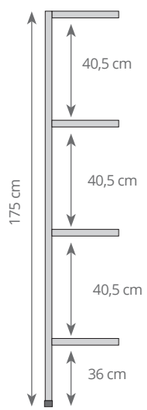
Height 130 cm / 3 levels
Altura 130 cm / 3 niveles
Hauteur 130 cm / 3 niveaux



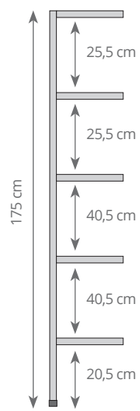
Height 175 cm / 3 levels
Altura 175 cm / 3 niveles
Hauteur 175 cm / 3 niveaux



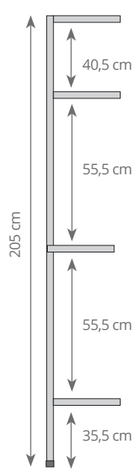
Height 175 cm / 4 levels
Altura 175 cm / 4 niveles
Hauteur 175 cm / 4 niveaux



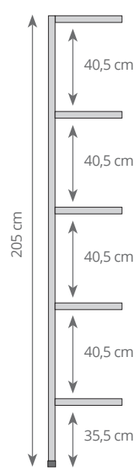
Height 175 cm / 5 levels
Altura 175 cm / 5 niveles
Hauteur 175 cm / 5 niveaux



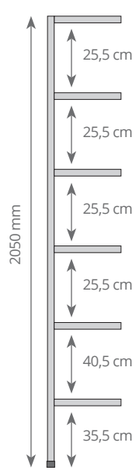
Height 205 cm / 4 levels
Altura 205 cm / 4 niveles
Hauteur 205 cm / 4 niveaux



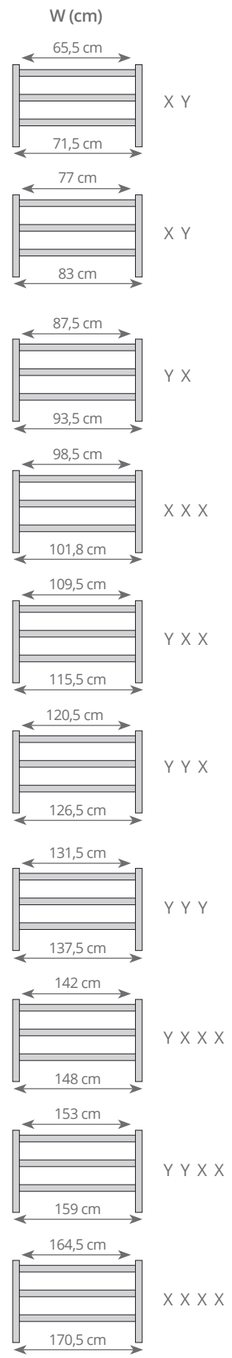
Height 205 cm / 5 levels
Altura 205 cm / 5 niveles
Hauteur 205 cm / 5 niveaux



Height 205 cm / 6 levels
Altura 205 cm / 6 niveles
Hauteur 205 cm / 6 niveaux



Combinations
Combinaciones
Combinaisons



Complete and angular shelving

Estanterias completas y angulares
Rayonnages complets et angulaires

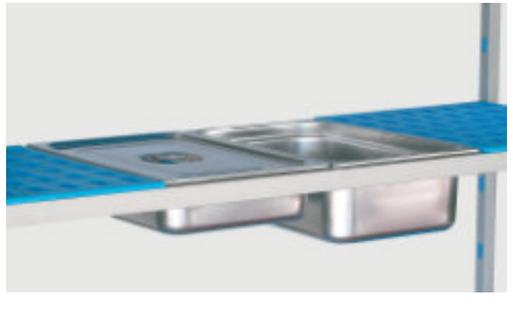
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

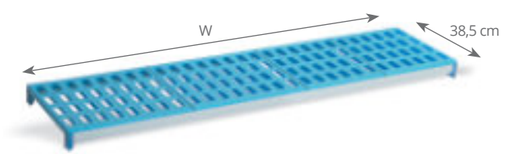
3 Levels
Niveles
Niveaux

Complete kits
Kits completos
Kits complets

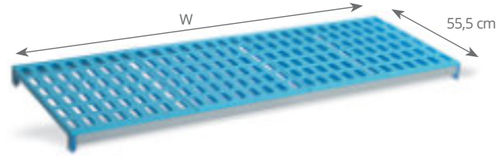
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u
P7000	71,5	295,00
P7001	83,0	309,45
P7002	93,5	321,10
P7003	104,5	334,15
P7004	115,5	350,75
P7005	126,5	366,95
P7006	137,5	385,25
P7007	148,0	400,45
P7008	159,0	417,30
P7009	170,5	434,15
P7010	184,0	560,70
P7011	195,0	573,80
P7012	206,0	586,75
P7013	217,0	603,60
P7014	228,0	620,35
P7015	238,8	636,50
P7016	249,6	652,70
P7017	260,8	671,05
P7018	272,0	689,55
P7019	282,5	704,70
P7020	293,0	719,70
P7021	304,0	736,45
P7022	315,0	753,15
P7023	326,5	769,95

REF	W cm	€ / u
P7024	338,0	786,60
P7025	351,3	905,95
P7026	362,1	922,20
P7027	372,9	938,50
P7028	384,1	956,85
P7029	395,3	975,25
P7030	406,5	993,65
P7031	417,0	1.008,60
P7032	427,5	1.023,80
P7033	438,0	1.039,00
P7034	449,0	1.055,60
P7035	460,0	1.072,25
P7036	471,0	1.089,05
P7037	482,5	1.105,85
P7038	494,0	1.122,40
P7039	505,5	1.139,15
P7040	518,6	1.261,05
P7041	529,8	1.279,25
P7042	541,0	1.297,75
P7043	551,5	1.312,75
P7044	562,0	1.327,90
P7045	572,5	1.343,00
P7046	583,0	1.357,95

REF	W cm	€ / u
P7141	71,5	327,90
P7142	83,0	341,50
P7143	93,5	356,70
P7144	104,5	374,30
P7145	115,5	396,65
P7146	126,3	418,10
P7147	137,5	431,05
P7148	148,0	451,45
P7149	159,0	466,65
P7150	170,5	488,20
P7151	184,0	623,40
P7152	195,0	641,20
P7153	206,0	658,80
P7154	217,0	681,00
P7155	228,0	703,50
P7156	238,8	724,90
P7157	249,6	746,15
P7158	260,8	759,10
P7159	272,0	772,25
P7160	282,5	792,65
P7161	293,0	813,15
P7162	304,0	828,15
P7163	315,0	843,30
P7164	326,5	864,85

REF	W cm	€ / u
P7165	338,0	886,60
P7166	351,3	1.031,60
P7167	362,1	1.053,05
P7168	372,9	1.074,40
P7169	384,1	1.087,40
P7170	395,3	1.100,35
P7171	406,5	1.113,45
P7172	417,0	1.133,80
P7173	427,5	1.154,25
P7174	438,0	1.174,75
P7175	449,0	1.189,90
P7176	460,0	1.204,90
P7177	471,0	1.219,85
P7178	482,5	1.241,60
P7179	494,0	1.263,05
P7180	505,5	1.284,80
P7181	518,6	1.428,55
P7182	529,8	1.441,55
P7183	541,0	1.454,60
P7184	551,5	1.474,95
P7185	562,0	1.495,45
P7186	572,5	1.515,75
P7187	583,0	1.536,25

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

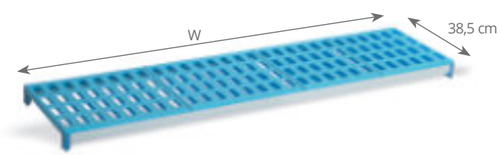
3 Levels
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

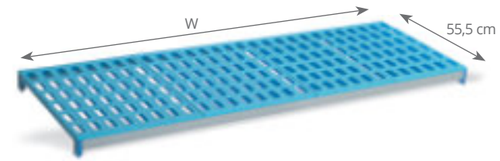
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons

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



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u
P7282	68,5	246,30
P7283	80,0	260,85
P7284	90,5	272,30
P7285	101,5	285,15
P7286	112,5	302,15
P7287	123,3	318,35
P7288	134,5	336,75
P7289	145,0	351,85
P7290	156,0	368,60
P7291	167,5	385,20
P7292	181,0	512,00
P7293	192,0	524,90
P7294	203,0	538,00
P7295	214,0	554,75
P7296	225,0	571,55
P7297	235,8	587,75
P7298	246,6	603,95
P7299	257,8	622,30
P7300	269,0	640,75
P7301	279,5	655,75
P7302	290,0	670,90
P7303	301,0	687,60
P7304	312,0	704,45
P7305	323,5	721,20

REF	W cm	€ / u
P7306	335,0	737,80
P7307	348,3	857,40
P7308	359,1	873,60
P7309	369,9	889,85
P7310	381,1	908,15
P7311	392,3	926,50
P7312	403,5	944,70
P7313	414,0	959,90
P7314	424,5	975,00
P7315	435,0	990,15
P7316	446,0	1.006,85
P7317	457,0	1.023,50
P7318	468,0	1.040,25
P7319	479,5	1.056,85
P7320	491,0	1.073,85
P7321	502,5	1.090,35
P7322	515,6	1.212,10
P7323	526,8	1.230,60
P7324	538,0	1.248,80
P7325	548,5	1.263,95
P7326	559,0	1.279,00
P7327	569,5	1.294,05
P7328	580,0	1.309,25

REF	W cm	€ / u
P7423	68,5	270,60
P7424	80,0	284,25
P7425	90,5	299,45
P7426	101,5	317,05
P7427	112,5	339,30
P7428	123,3	360,70
P7429	134,5	373,90
P7430	145,0	394,15
P7431	156,0	409,30
P7432	167,5	430,85
P7433	181,0	566,25
P7434	192,0	583,95
P7435	203,0	601,55
P7436	214,0	624,00
P7437	225,0	646,10
P7438	235,8	667,55
P7439	246,6	688,75
P7440	257,8	701,80
P7441	269,0	714,85
P7442	279,5	735,30
P7443	290,0	755,80
P7444	301,0	770,85
P7445	312,0	786,10
P7446	323,5	807,55

REF	W cm	€ / u
P7447	335,0	829,30
P7448	348,3	974,30
P7449	359,1	995,65
P7450	369,9	1.017,05
P7451	381,1	1.030,05
P7452	392,3	1.043,10
P7453	403,5	1.056,10
P7454	414,0	1.076,35
P7455	424,5	1.096,90
P7456	435,0	1.117,50
P7457	446,0	1.132,55
P7458	457,0	1.147,50
P7459	468,0	1.162,70
P7460	479,5	1.184,35
P7461	491,0	1.206,05
P7462	502,5	1.227,40
P7463	515,6	1.371,15
P7464	526,8	1.384,10
P7465	538,0	1.397,30
P7466	548,5	1.417,60
P7467	559,0	1.438,20
P7468	569,5	1.458,50
P7469	580,0	1.479,00

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)

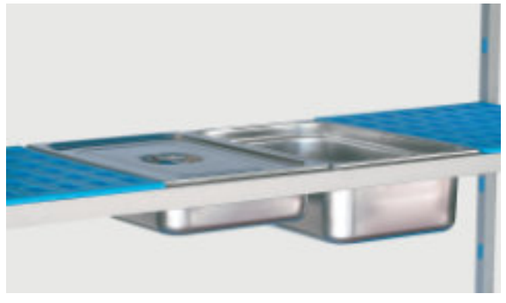
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

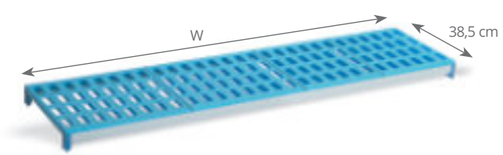
4 Levels
Niveles
Niveaux

Complete kits
Kits completos
Kits complets

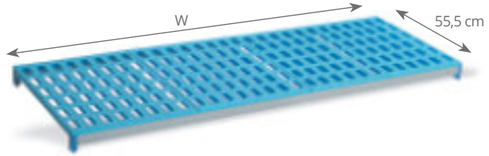
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u
P7047	71,5	346,95
P7048	83,0	366,25
P7049	93,5	381,65
P7050	104,5	398,95
P7051	115,5	421,25
P7052	126,3	442,95
P7053	137,5	467,40
P7054	148,0	487,65
P7055	159,0	509,80
P7056	170,5	532,15
P7057	184,0	592,85
P7058	195,0	695,30
P7059	206,0	712,70
P7060	217,0	734,95
P7061	228,0	771,30
P7062	238,8	779,00
P7063	249,6	800,70
P7064	260,8	825,10
P7065	272,0	849,60
P7066	282,5	869,70
P7067	293,0	889,95
P7068	304,0	912,25
P7069	315,0	934,55
P7070	326,5	956,70

REF	W cm	€ / u
P7071	338,0	979,10
P7072	351,3	1.115,05
P7073	362,1	1.136,65
P7074	372,9	1.158,50
P7075	384,1	1.182,90
P7076	395,3	1.207,20
P7077	406,5	1.231,95
P7078	417,0	1.251,95
P7079	427,5	1.272,05
P7080	438,0	1.292,30
P7081	449,0	1.314,45
P7082	460,0	1.336,85
P7083	471,0	1.359,25
P7084	482,5	1.381,55
P7085	494,0	1.403,75
P7086	505,5	1.426,10
P7087	518,6	1.564,90
P7088	529,8	1.589,65
P7089	541,0	1.614,10
P7090	551,5	1.634,10
P7091	562,0	1.654,30
P7092	572,5	1.674,50
P7093	583,0	1.694,50

REF	W cm	€ / u
P7188	71,5	383,55
P7189	83,0	401,70
P7190	93,5	421,90
P7191	104,5	445,45
P7192	115,5	475,25
P7193	126,3	503,75
P7194	137,5	520,95
P7195	148,0	548,30
P7196	159,0	568,40
P7197	170,5	597,10
P7198	184,0	750,80
P7199	195,0	774,20
P7200	206,0	797,90
P7201	217,0	827,60
P7202	228,0	857,55
P7203	238,8	885,90
P7204	249,6	914,35
P7205	260,8	931,65
P7206	272,0	949,15
P7207	282,5	976,35
P7208	293,0	1.003,55
P7209	304,0	1.023,60
P7210	315,0	1.043,80
P7211	326,5	1.072,45

REF	W cm	€ / u
P7212	338,0	1.101,40
P7213	351,3	1.268,05
P7214	362,1	1.296,55
P7215	372,9	1.325,10
P7216	384,1	1.342,30
P7217	395,3	1.359,70
P7218	406,5	1.377,05
P7219	417,0	1.404,35
P7220	427,5	1.431,70
P7221	438,0	1.458,90
P7222	449,0	1.479,00
P7223	460,0	1.499,10
P7224	471,0	1.519,30
P7225	482,5	1.548,20
P7226	494,0	1.576,85
P7227	505,5	1.605,60
P7228	518,6	1.770,50
P7229	529,8	1.787,70
P7230	541,0	1.805,25
P7231	551,5	1.832,45
P7232	562,0	1.859,45
P7233	572,5	1.886,95
P7234	583,0	1.914,20

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

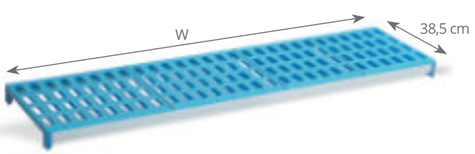
4 Levels
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

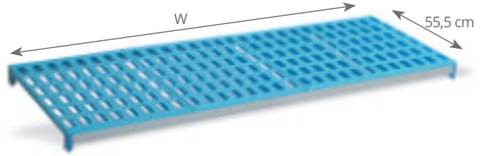
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons

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



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u
P7329	68,5	294,25
P7330	80,0	313,50
P7331	90,5	329,00
P7332	101,5	346,30
P7333	112,5	368,70
P7334	123,3	390,25
P7335	134,5	414,80
P7336	145,0	434,90
P7337	156,0	457,20
P7338	167,5	479,55
P7339	181,0	625,40
P7340	192,0	642,65
P7341	203,0	660,15
P7342	214,0	682,35
P7343	225,0	704,70
P7344	235,8	726,50
P7345	246,6	747,95
P7346	257,8	772,55
P7347	269,0	797,05
P7348	279,5	817,05
P7349	290,0	837,20
P7350	301,0	859,45
P7351	312,0	881,90
P7352	323,5	892,05

REF	W cm	€ / u
P7353	335,0	899,40
P7354	348,3	1.031,50
P7355	359,1	1.052,45
P7356	369,9	1.073,70
P7357	381,1	1.097,30
P7358	392,3	1.121,15
P7359	403,5	1.144,70
P7360	414,0	1.164,30
P7361	424,5	1.219,55
P7362	435,0	1.239,50
P7363	446,0	1.261,85
P7364	457,0	1.284,10
P7365	468,0	1.306,55
P7366	479,5	1.328,85
P7367	491,0	1.351,00
P7368	502,5	1.373,35
P7369	515,6	1.512,35
P7370	526,8	1.536,95
P7371	538,0	1.561,20
P7372	548,5	1.581,45
P7373	559,0	1.601,60
P7374	569,5	1.621,75
P7375	580,0	1.641,90

REF	W cm	€ / u
P7470	68,5	323,15
P7471	80,0	341,30
P7472	90,5	361,65
P7473	101,5	385,10
P7474	112,5	414,80
P7475	123,3	443,35
P7476	134,5	460,60
P7477	145,0	487,95
P7478	156,0	507,95
P7479	167,5	536,80
P7480	181,0	690,00
P7481	192,0	713,95
P7482	203,0	737,45
P7483	214,0	767,25
P7484	225,0	797,05
P7485	235,8	825,65
P7486	246,6	854,00
P7487	257,8	871,25
P7488	269,0	888,70
P7489	279,5	915,95
P7490	290,0	941,85
P7491	301,0	963,25
P7492	312,0	983,40
P7493	323,5	1.012,25

REF	W cm	€ / u
P7494	335,0	1.041,10
P7495	348,3	1.207,65
P7496	359,1	1.236,15
P7497	369,9	1.264,60
P7498	381,1	1.282,05
P7499	392,3	1.299,20
P7500	403,5	1.316,70
P7501	414,0	1.344,05
P7502	424,5	1.371,15
P7503	435,0	1.398,50
P7504	446,0	1.418,65
P7505	457,0	1.438,70
P7506	468,0	1.458,90
P7507	479,5	1.487,65
P7508	491,0	1.516,65
P7509	502,5	1.545,15
P7510	515,6	1.710,10
P7511	526,8	1.727,45
P7512	538,0	1.744,55
P7513	548,5	1.772,05
P7514	559,0	1.799,35
P7515	569,5	1.826,50
P7516	580,0	1.853,80

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)

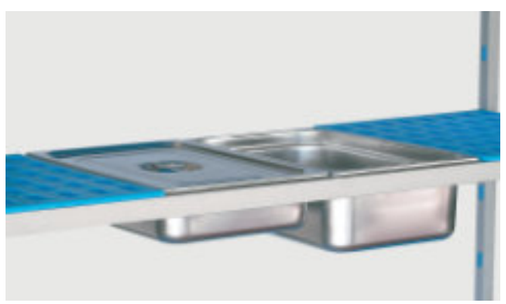
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

5 **Levels**
Niveles
Niveaux

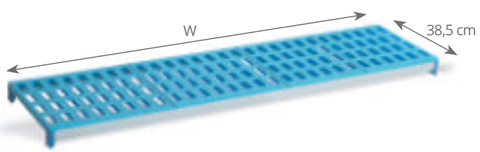
Complete kits
Kits completos
Kits complets

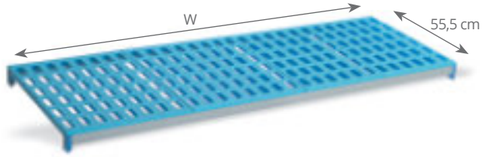
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons



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	€ / u
P7094	71,5	397,95
P7095	83,0	423,95
P7096	93,5	443,35
P7097	104,5	464,95
P7098	115,5	492,90
P7099	126,3	519,95
P7100	137,5	550,45
P7101	148,0	575,60
P7102	159,0	603,60
P7103	170,5	631,45
P7104	184,0	796,85
P7105	195,0	818,60
P7106	206,0	840,20
P7107	217,0	868,25
P7108	228,0	895,95
P7109	238,8	923,15
P7110	249,6	950,25
P7111	260,8	980,85
P7112	272,0	1.011,40
P7113	282,5	1.036,50
P7114	293,0	1.061,65
P7115	304,0	1.089,65
P7116	315,0	1.117,60
P7117	326,5	1.145,35

REF	W cm	€ / u
P7118	338,0	1.173,15
P7119	351,3	1.326,35
P7120	362,1	1.353,45
P7121	372,9	1.380,40
P7122	384,1	1.411,15
P7123	395,3	1.441,70
P7124	406,5	1.472,30
P7125	417,0	1.497,50
P7126	427,5	1.522,65
P7127	438,0	1.547,90
P7128	449,0	1.575,75
P7129	460,0	1.603,65
P7130	471,0	1.631,35
P7131	482,5	1.659,30
P7132	494,0	1.687,20
P7133	505,5	1.715,05
P7134	518,6	1.872,10
P7135	529,8	1.902,55
P7136	541,0	1.933,30
P7137	551,5	1.958,20
P7138	562,0	1.983,45
P7139	572,5	2.008,70
P7140	583,0	2.033,75

REF	W cm	€ / u
P7235	71,5	439,00
P7236	83,0	461,95
P7237	93,5	487,15
P7238	104,5	516,60
P7239	115,5	553,75
P7240	126,3	589,25
P7241	137,5	611,00
P7242	148,0	645,05
P7243	159,0	670,25
P7244	170,5	706,25
P7245	184,0	878,15
P7246	195,0	907,60
P7247	206,0	937,05
P7248	217,0	974,20
P7249	228,0	1.011,25
P7250	238,8	1.046,80
P7251	249,6	1.082,55
P7252	260,8	1.104,20
P7253	272,0	1.125,90
P7254	282,5	1.159,95
P7255	293,0	1.194,10
P7256	304,0	1.219,30
P7257	315,0	1.244,40
P7258	326,5	1.280,30

REF	W cm	€ / u
P7259	338,0	1.316,40
P7260	351,3	1.504,65
P7261	362,1	1.540,15
P7262	372,9	1.575,85
P7263	384,1	1.597,35
P7264	395,3	1.619,05
P7265	406,5	1.640,70
P7266	417,0	1.674,95
P7267	427,5	1.709,05
P7268	438,0	1.743,15
P7269	449,0	1.768,20
P7270	460,0	1.793,30
P7271	471,0	1.818,65
P7272	482,5	1.854,65
P7273	494,0	1.890,55
P7274	505,5	1.926,60
P7275	518,6	2.112,35
P7276	529,8	2.134,10
P7277	541,0	2.155,65
P7278	551,5	2.189,85
P7279	562,0	2.224,00
P7280	572,5	2.258,00
P7281	583,0	2.292,05

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)

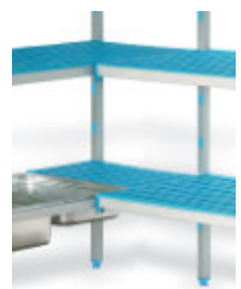
Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

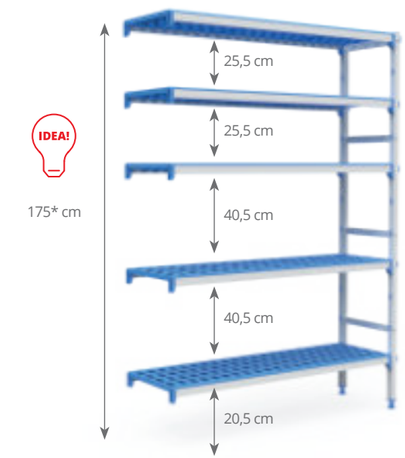
5 **Levels**
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

Diferentcombinations
Distintas combinaciones
Diferentes combinaisons

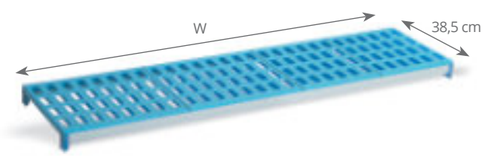


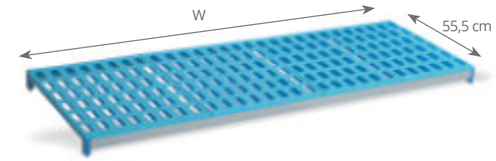
Included / *Incluido /* Compris *:*
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



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	€ / u
P7376	68,5	342,85
P7377	80,0	366,85
P7378	90,5	386,35
P7379	101,5	407,85
P7380	112,5	435,70
P7381	123,3	462,90
P7382	134,5	493,45
P7383	145,0	518,65
P7384	156,0	546,50
P7385	167,5	574,35
P7386	181,0	739,95
P7387	192,0	761,60
P7388	203,0	783,15
P7389	214,0	811,25
P7390	225,0	838,90
P7391	235,8	866,05
P7392	246,6	893,30
P7393	257,8	923,80
P7394	269,0	954,30
P7395	279,5	979,50
P7396	290,0	1.004,70
P7397	301,0	1.032,55
P7398	312,0	1.060,35
P7399	323,5	1.088,25

REF	W cm	€ / u
P7400	335,0	1.116,10
P7401	348,3	1.269,20
P7402	359,1	1.296,25
P7403	369,9	1.323,35
P7404	381,1	1.354,10
P7405	392,3	1.384,55
P7406	403,5	1.415,10
P7407	414,0	1.440,15
P7408	424,5	1.465,50
P7409	435,0	1.490,80
P7410	446,0	1.518,60
P7411	457,0	1.546,50
P7412	468,0	1.574,30
P7413	479,5	1.602,25
P7414	491,0	1.630,20
P7415	502,5	1.658,00
P7416	515,6	1.814,90
P7417	526,8	1.845,50
P7418	538,0	1.876,00
P7419	548,5	1.901,20
P7420	559,0	1.926,25
P7421	569,5	1.951,60
P7422	580,0	1.976,75

REF	W cm	€ / u
P7517	68,5	375,55
P7518	80,0	398,35
P7519	90,5	423,65
P7520	101,5	453,15
P7521	112,5	490,15
P7522	123,3	525,80
P7523	134,5	547,40
P7524	145,0	581,55
P7525	156,0	606,75
P7526	167,5	642,65
P7527	181,0	814,55
P7528	192,0	844,00
P7529	203,0	873,60
P7530	214,0	910,65
P7531	225,0	947,90
P7532	235,8	983,40
P7533	246,6	1.018,95
P7534	257,8	1.040,80
P7535	269,0	1.062,40
P7536	279,5	1.096,55
P7537	290,0	1.130,65
P7538	301,0	1.155,30
P7539	312,0	1.181,00
P7540	323,5	1.216,90

REF	W cm	€ / u
P7541	335,0	1.252,85
P7542	348,3	1.441,05
P7543	359,1	1.476,70
P7544	369,9	1.512,20
P7545	381,1	1.533,90
P7546	392,3	1.555,55
P7547	403,5	1.577,25
P7548	414,0	1.611,40
P7549	424,5	1.645,50
P7550	435,0	1.679,50
P7551	446,0	1.704,65
P7552	457,0	1.729,95
P7553	468,0	1.755,00
P7554	479,5	1.790,95
P7555	491,0	1.827,00
P7556	502,5	1.863,05
P7557	515,6	2.048,95
P7558	526,8	2.070,65
P7559	538,0	2.092,15
P7560	548,5	2.126,45
P7561	559,0	2.160,50
P7562	569,5	2.194,60
P7563	580,0	2.228,55

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

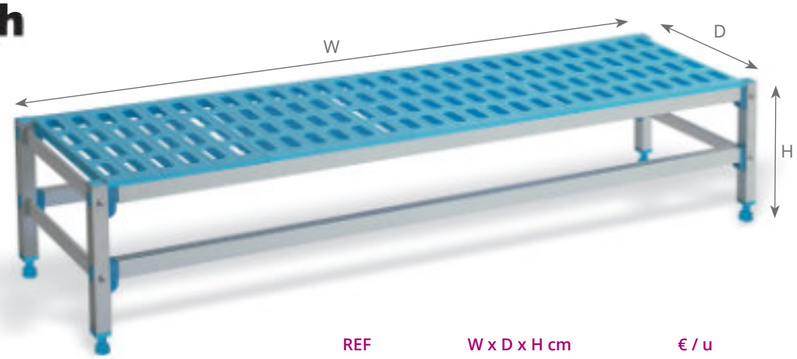
Peso máximo por nivel 150 kg
Peso máximo por estantería 400 kg

Poids maximum par niveau 150 kg
Poids maximum par rayonnage 400 kg

REF	W x D x H cm	Type *tipo*	Levels *Niveles* Niveaux	€ / u	
P7145R	114,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	645,90	1
P7004R	114,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	611,00	1
P7146R	126,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	667,45	1
P7005R	126,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	627,45	1
P7147R	137,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	680,45	1
P7006R	137,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	693,05	1

11.3 Bench

Bancadas
Bancs



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.

REF	W x D x H cm	€ / u	
P7603	71,5 x 55,5 x 28	147,95	1
P7604	83,0x 55,5 x 28	166,85	1
P7605	93,5 x 55,5 x 28	174,50	1
P7606	104,5 x 55,5 x 28	180,50	1
P7607	115,5 x 55,5 x 28	184,90	1
P7608	126,5 x 55,5 x 28	192,90	1
P7609	137,5 x 55,5 x 28	201,50	1
P7610	148,0 x 55,5 x 28	206,75	1
P7611	71,5 x 38,5 x 28	145,25	1
P7612	83,0 x 38,5 x 28	151,10	1
P7613	93,5 x 38,5 x 28	157,85	1
P7614	104,5 x 38,5 x 28	170,90	1
P7615	115,5 x 38,5 x 28	173,65	1
P7616	126,5 x 38,5 x 28	186,80	1
P7617	137,5 x 38,5 x 28	189,80	1
P7618	148,0 x 38,5 x 28	202,15	1

Parts 11.4

Componentes
Composants

Shelf support fixing
Soporte fijación estantería
Support fixation rayonnage

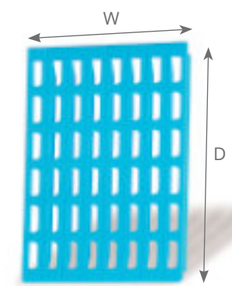
Two pieces kit
Conjunto de 2 soportes
Kit deux pièces

REF	€ / u	
P76430	26,05	1

Crossbars
Travesaños
Longerons

REF	W cm	€ / u	
P7632	65,5	13,45	1
P7633	77,0	14,90	1
P7634	87,5	16,45	1
P7635	98,5	17,40	1
P7636	109,5	18,35	1
P7637	120,5	21,05	1
P7638	131,5	22,15	1
P7639	142,0	22,95	1
P7640	153,0	23,50	1
P7641	164,5	26,00	1

Rack-shelves
Parrillas
Clayettes



REF	Type / *Tipo*	W x D cm	GN For / *Para* / Pour	€ / u	
P7628	Y	55,5 x 43,5	1/1	13,25	1
P7629	X	55,5 x 32,5	1/1	11,35	1
P7630	Y	38,5 x 43,5	2/3	10,65	1
P7631	X	38,5 x 32, 5	2/3	9,70	1

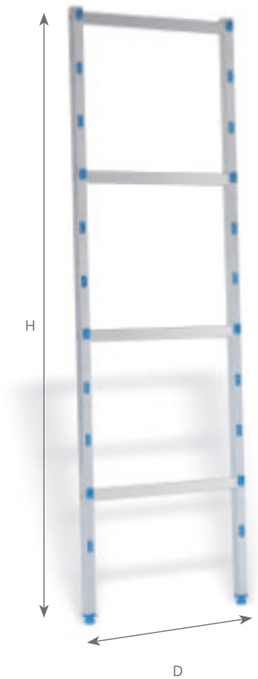
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles

REF	€ / u	
P7642	5,50	1

Support for crossbars
Pieza soporte para travesaños
Support pour longerons

REF	€ / u	
P7643	3,05	1

Lateral supports
Soportes laterales
Suports latéraux



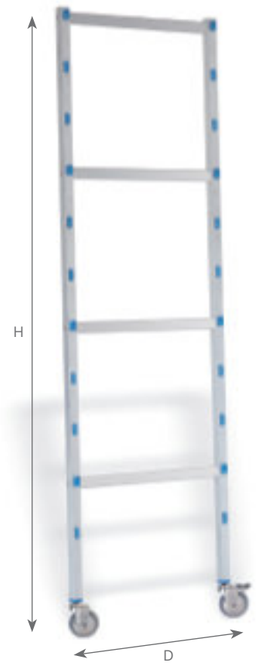
2 Available depths:
55,5 cm, 1/1 gastronorm
38,5 cm, 2/3 gastronorm

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	€ / u	
P7585	S1	55,5 x 175	3	89,85	1
P7586	S2	55,5 x 175	4	92,95	1
P7587	S3	55,5 x 175	5	96,15	1
P7646	S0	55,5 x 200	4	102,85	1
P7588	S4	55,5 x 200	5	117,75	1
P7589	S5	55,5 x 200	6	120,90	1
P7590	S6	55,5 x 130	3	73,70	1
P7591	S7	38,5 x 175	3	81,40	1
P7592	S8	38,5 x 175	4	85,30	1
P7593	S9	38,5 x 175	5	89,60	1
P7647	S13	38,5 x 200	4	100,85	1
P7594	S10	38,5 x 200	5	114,60	1
P7595	S11	38,5 x 200	6	118,40	1
P7596	S12	38,5 x 130	3	69,85	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.

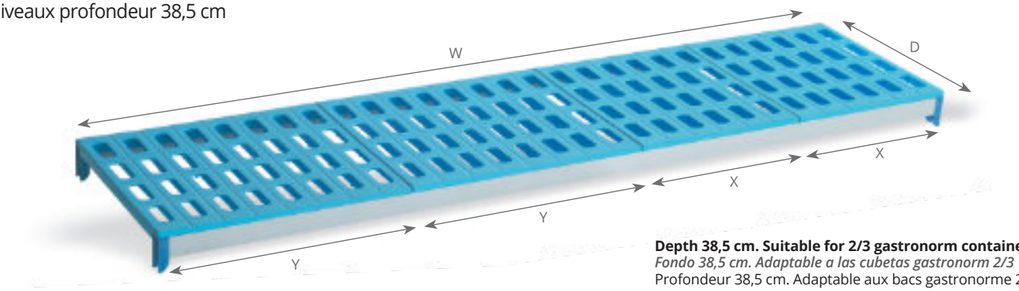
*** Height including wheel**
** Altura con rueda incluida*
* Hauteur avec la roue incluse

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	€ / u	
P7597	55,5 x 188	3	214,55	1
P7598	55,5 x 188	4	235,70	1
P7599	55,5 x 188	5	242,25	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

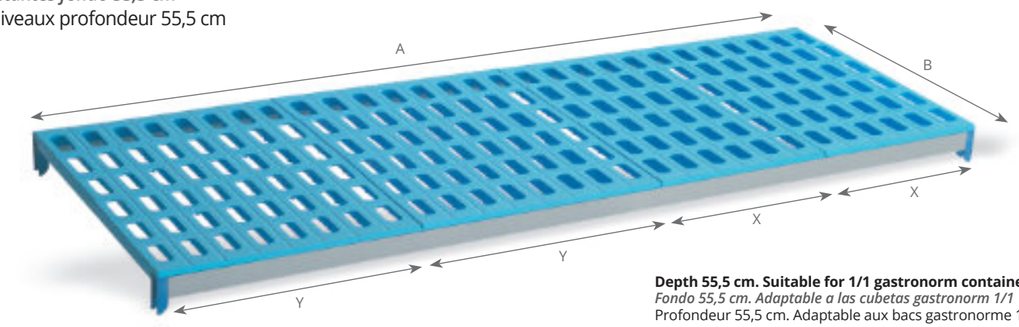
X is a rack 32,5 cm width.
Y is a rack 43,5 cm width.

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	€ / u	
P7575	T61	X + X	65,5 x 38,5	44,30	1
P7576	T71	X + Y	77,0 x 38,5	49,05	1
P7577	T81	Y + Y	87,5 x 38,5	52,90	1
P7578	T91	X + X + X	98,5 x 38,5	57,35	1
P7579	T101	Y + X + X	109,5 x 38,5	62,70	1
P7580	T111	Y + Y + X	120,5 x 38,5	68,10	1
P7581	T131	Y + Y + Y	131,5 x 38,5	74,25	1
P7582	T141	Y + X + X + X	142,0 x 38,5	79,40	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	153,0 x 38,5	85,00	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	164,5 x 38,5	90,50	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	€ / u	
P7565	T6	X + X	65,5 x 55,5	49,45	1
P7566	T7	X + Y	77,0 x 55,5	54,05	1
P7567	T8	Y + Y	87,5 x 55,5	59,00	1
P7568	T9	X + X + X	98,5 x 55,5	65,00	1
P7569	T10	Y + X + X	109,5 x 55,5	72,35	1
P7570	T11	Y + Y + X	120,5 x 55,5	79,50	1
P7571	T13	Y + Y + Y	131,5 x 55,5	83,75	1
P7572	T14	Y + X + X + X	142,0 x 55,5	90,65	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	153,0 x 55,5	95,70	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	164,5 x 55,5	102,85	1

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

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

Inductionunits/ *Placas inducción* / Plaque induction 288

Warming inductionunits/ *Placas inducción mantenedoras* Plaque induction de maintien température 292

Ovens& micro-waves / *Hornosy 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/ *Grillde contacto* / Grillde contact 301

12.3 FOOD PROCESSORS 302

PROCESADORES DE ALIMENTOS / ROBOTS MULTIFONCTION

Mixers/ *Batidoras planetarias* / Mélangeurs 302

Slicingmachines/ *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

Bainmarie / *Baños maría* / Bain-marie 310

Heatinglamps / *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/ TURBINESÀ GLACE

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

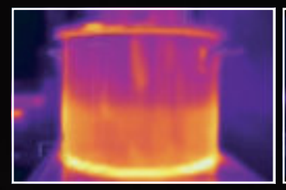
Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up.

Sin una pieza especifica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan.

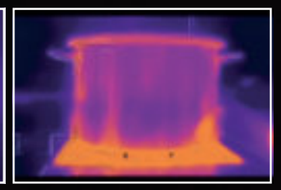
À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas.

Induction hobs

Placas inducción
Plaques induction



Induction hob
Cocina de inducción
Cuisinière à induction

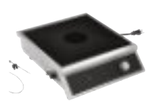


Gas hob
Cocina de gas
Cuisinière à gaz

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 % Efficiency / *Eficiencia* / Efficacité
100 Power levels / *Niveles de potencia* / Niveaux de puissance
27-232 °C Temperature levels / *Niveles de temperatura* / Niveaux de température
24 h Timer with audible alarm / *Temporizador con alarma sonora* / Minuterie avec alarme sonore
Heavy-duty usage / *Uso intensivo* / 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.

NEW!

Ceramic glass cooking surface
Superficie de cocción de cristal vitrocerámico
Surface de cuisson vitrocéramique

Improved control knob with power and temperature level adjustment
Nuevo y mejorado mando de control de temperature y potencia
Nouveau bouton de contrôle de la température et la puissance amélioré

Touch screen control panel
Panel de control con pantalla táctil
Panneau de commande à écran tactile

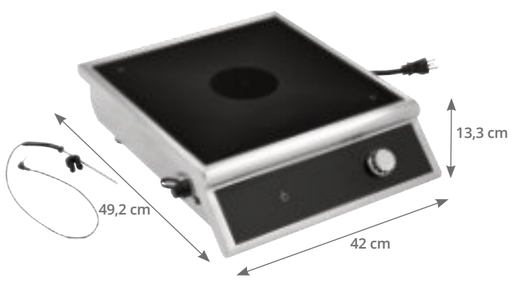
Redesigned sleek heavy-duty stainless steel case with with improved ventilation
Nueva caja de acero inoxidable para uso intensivo con ventilación mejorada
Nouveau boîtier en acier inoxydable pour usage intensif avec ventilation améliorée.

Temperature control probe
Sonda de control de temperatura
Sonde de contrôle de température

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

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	€ / u	
HPI4-260002	230	2.600	11.3	EU	50/60	2.441,10	1
HPI4-260003	230	2.600	11.3	UK	50/60	2.441,10	1
HPI4-260004	230	2.600	11.3	CH	50/60	2.441,10	1
HPI4-300002	230	3.000	13	EU	50/60	3.193,00	1
HPI4-300003	230	3.000	13	UK	50/60	3.193,00	1
HPI4-300004	230	3.000	13	CH	50/60	3.193,00	1
HPI4-380002	230	3.800	16.5	EU	50/60	3.808,80	1
HPI4-380003	230	3.800	16	UK	50/60	3.808,80	1
HPI4-380004	230	3.800	16.5	CH	50/60	3.808,80	1

mirage® INDUCTION

90 % Efficiency / *Eficiencia* / Efficacité
100 Power levels / *Niveles de potencia* / Niveaux de puissance
60-205 °C Temperature levels / *Niveles de temperatura* / Niveaux de température
1-180 min Timer / *Temporizador* / Minuterie
Medium-duty usage / *Uso semi-intensivo* / 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.

Ceramic glass cooking surface
Superficie de cocción de cristal vitrocerámico
Surface de cuisson vitrocéramique

Control knob with power and temperature level adjustment
Mando de selección de temperatura y potencia
Cadran de réglage de température et de puissance

Soft-touch control panel
Panel de control táctil
Panneau de commande tactile

Tough stainless steel case
Resistente caja de acero inoxidable
Boîtier inox solide

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	€ / u	
59650	26	230	1.800	7,8	EU	50/60	1.005,30	1
59651	26	230	1.800	7,8	UK	50/60	1.005,30	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	V	W	A	Plug Ench.	Hz	€ / u	
59601	30,5	230	1.800	7,8	EU	50/60	1.103,80	1
59602	30,5	230	1.800	7,8	UK	50/60	1.103,80	1

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

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	€ / u	
6954702	30 x 2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	2.305,45	1
6954703	30 x 2	208-240	3.800	15,8	UK	50/60	2.305,45	1

69523 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double

NEMA 6-30P

2.900W x2

NEW!

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	€ / u	
P15078	26	220 - 240	3.500	50/60	528,30	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 inoxidable. 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	€ / u	
P15072	26	230	3.500	50/60	558,40	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	€ / u	
P15079	26	230	3.500	50/60	452,00	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	€ / u	
P15077	26	230	2.000	50/60	211,45	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	€ / u	
P688065	36/40	220-240	3.100	EU	50/60	628,10	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	€ / u	
6958302	208-240	3000	14.6	EU	50/60	5.625,00	1
6958303	208-240	3000	14.6	UK	50/60	5.625,00	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 luminosos 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)

595087502
595087503

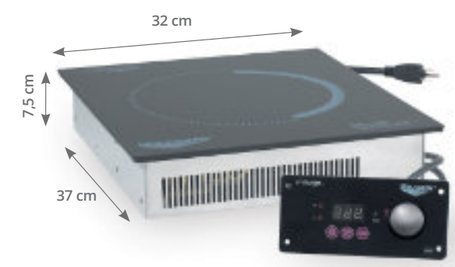
595027502
595027503

REF	WxDxH cm	CA/AC Volt.	W	A	Plug Ench.	Hz	€ / u	
595027502	40x40x8	230	300	1,30	EU	50/60	1.078,50	1
595027503	40x40x8	230	300	1,30	UK	50/60	1.078,50	1
595087502	60x40x8	230	375	1,63	EU	50/60	1.345,60	1
595087503	60x40x8	230	375	1,63	UK	50/60	1.345,60	1

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	€ / u	
59641	36	34 x 30	230	650	2,8	EU	50/60	1.096,85	1
59642	36	34 x 30	230	650	2,8	UK	50/60	1.096,85	1

P15035 Convection oven
Horno multifuncional de convección
Four à air pulse

REF	Grill *Rejilla* Grille	V	W	Hz	€ / u	
P15035	43 x 32	230	2.670	50/60	1.027,65	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 ºC), 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	€ / u	
P15081	25,0	33,5 x 33,5 x 17	230	1.950	50	472,55	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

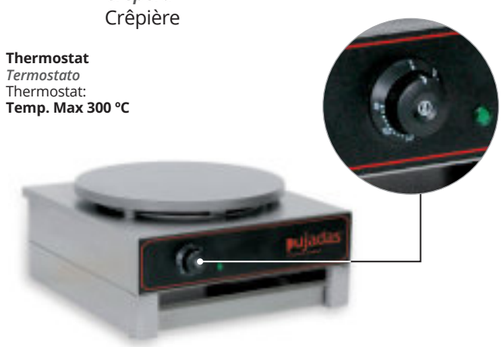
Functions: defrosting, baking and heating
Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Fonctions: décongeler, grattiner et chauffer

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	€ / u	
P688085	46	3,0	5,40	40	220-230	1950	50/60	420,15	1
P688087	56	6,1	8,20	40	220-240	2500	50/60	577,50	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 revëtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	€ / u	
P15075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	910,75	1

18/10 Stainless steel

Temperature control up to 190ºC
Temperatura variable hasta 190ºC
Température variable jusqu'à 190ºC

P15070 5 lts fryer
Freidora 5 lts
Friteuse 5 lts

REF	Lts	V	W	Hz	€ / u	
P15070	5,00	230	2.000	50/60	307,30	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	€ / u	
P15071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	620,40	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	€ / u	
P15000	8,00	230	3.250	50/60	384,90	1

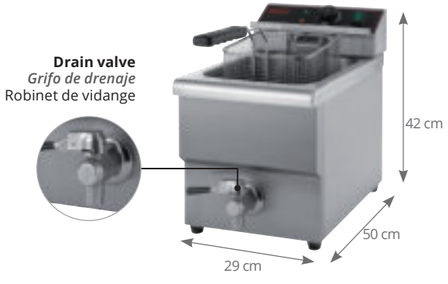
Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

P15001 8+8 Lts Fryer
Freidora 8+8 Lts
Friteuse 8+8 Lts

REF	Lts	V	W	Hz	€ / u	
P15001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	776,50	1

Basket size / *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

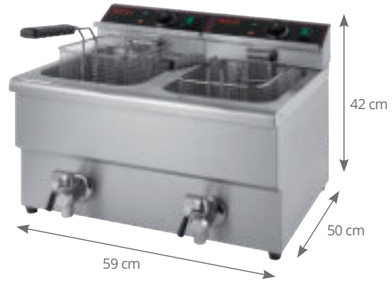
P15002 8 Lts fryer with drainage tap
Freidora 8 Lts con grifo de vaciado
Friteuse 8 Lts avec robinet vidange



REF	Lts	V	W	Hz	€ / u	
P15002	8,00	230	3.250	50/60	560,95	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	€ / u	
P15003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	972,00	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.

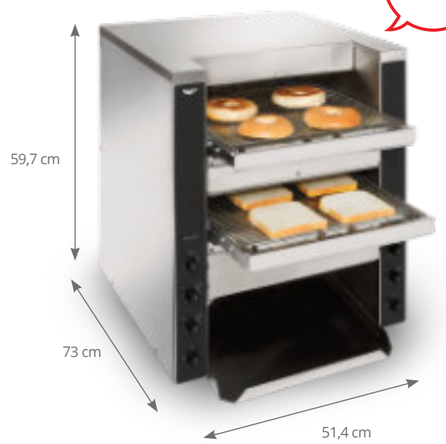
**La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.*

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

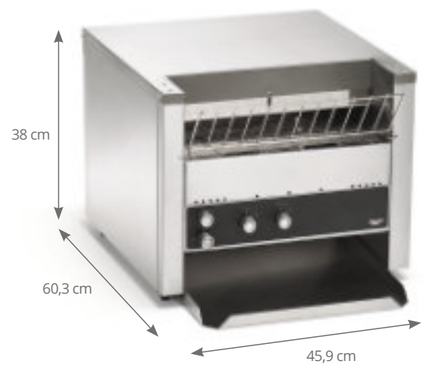
Delivered without plug (stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

1100
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	Hz	A	€ / u	
CT4-230DUAL	220-240	4.950	50/60	19,8	5.574,70	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	€ / u	
CT4H-230950	220-240	3.600	50/60	14,4	3.087,30	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	35x46x35,6	2.541,90	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.*	€ / u	
CT4-23080002	230	2.800	50/60	12,7	35x36x60	EU	2.099,65	1
CT4-23080003	230	2.800	50/60	12,7	35x36x60	UK	2.099,65	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.*	€ / u	
CT2-23035002	230	1.500	50/60	12,5	35x36x41	EU	1.829,50	1
CT2-23035003	230	1.500	50/60	12,5	35x36x41	UK	1.829,50	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

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.*	€ / u	
SO2-23010.5	230	2.800	50	13,3	34x104x41	EU	2.951,45	1

REF	V	W	Hz	A	W x D x H cm	Plug *Ench.*	€ / u	
SO2-23014.5	230	3.600	50	13,3	39x103,5x51	EU	3.391,05	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	€ / u	
P15042	230	2.240	50/60	1.395,45	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	€ / u	
P15038	230	1.700	50/60	406,20	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	€ / u	
P15039	230	3.000	50/60	465,35	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	€ / u	
P15040	4	230	1.800	50/60	301,85	*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	€ / u	
P15041	6	230	2.500	50/60	374,25	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

Grill de contacto
Grill de contact

18/10 Stainless steel

CAST IRON GRIDDLE PLATES ENAMELED.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 ºC.

PLANCHAS DE FUNDICIÓN ESMALTADAS.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 ºC.

PLAQUE EN FONTE EMAILLÉES.
Tiroir de propreté.
Bourdure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC.

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	€ / u	
P15004	22 x 23	230	1.800	50/60	558,90	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	€ / u	
P15005	32 x 21	230	2.200	50/60	602,35	1
P15006	32 x 21	230	2.200	50/60	602,35	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	€ / u	
P15007	47 x 23	230	3.600	50/60	919,50	1
P15008	47 x 23	230	3.600	50/60	919,50	1

Included on the price
Incluido en el precio
Inclus dans le prix

P818000

Mixers
Batidoras planetarias
Mélangeurs

Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage
Paro automático por sobre calentamiento
Arrêt automatique par la surchauffe

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

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

Planetary mixing action
Acción de batido elíptico
Mélangeur planétaire

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.*	€ / u	
4075502	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	EU	2.093,10	1
4075503	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	UK	2.093,10	1
4075602	9,5	33,5x45x54	5	220-230	EU	2.344,10	1
4075603	9,5	33,5x45x54	5	220-230	UK	2.344,10	1

REF	**For /** *Para /* Pour *(Lts)*	€ / u	
Wire Wishk / *Batidor varilla /* Fouet à fil			
XMIX0705	6.6	158,70	1
40762	9.5	136,05	1
Dough hook / *Gancho para masa /*Crochet de pâte			
XMIX0704	6.6	137,30	1
40763	9.5	137,30	1
Spatula / *Espátula /* Spatule			
XMIX0703	6.6	128,65	1
40764	9.5	128,65	1
Mixing bowl / *Bol acero /* Bol mélangeur			
XMIX0702	6.6	342,65	1
40761	9.5	266,80	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.*	€ / u	
4075702	19	52x52x91	3	0,5	370	4	EU	4.552,95	1
4075703	19	52x52x91	3	0,5	370	4	UK	4.552,95	1
4075802	28	64x62x122	3	1,0	750	8	EU	7.151,35	1
4075803	28	64x62x122	3	1,0	750	8	UK	7.151,35	1
4075902	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	EU	9.758,00	1
4075903	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	UK	9.758,00	1

REF	**For /** *Para /* Pour *(Lts)*	€ / u	
Wire Wishk / *Batidor varilla /* Fouet à fil			
40766	19	200,30	1
40770	28	621,60	1
40774	38	877,95	1
Dough hook / *Gancho para masa /*Crochet de pâte			
40767	19	185,55	1
40771	28	550,85	1
40775	38	644,25	1
Spatula / *Espátula /* Spatule			
40768	19	185,55	1
40772	28	471,55	1
40776	38	644,25	1
Mixing bowl / *Bol acero /* Bol mélangeur			
40765	19	426,15	1
40769	28	1.602,95	1
40773	38	1.799,70	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	€ / u	
P15089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	585,40	1
P15090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	702,85	1
P15091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	1.126,35	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:Mantienecalienteslos alimentos.*
Chaud Application:Tenir les aliments chauffés.

	SOUP KETTLE *OLLA ELÉCTRICA/* MARMITE CHAUD	BAIN MARIE *BAÑO MARÍA /* BAIN MARIE	CHAFING DISH
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)	400	1200	0
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)	10	20	9
Temperature control *Control de temperatura* Contrôle de température	✓	✓	

✓ **INCLUDED /** *INCLUIDO /* INCLUS

EQUIPMENT *MAQUINARIA* EQUIPEMENT

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.*	€ / u	
7470210		6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1.033,60	1
7470240		6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1.033,60	1
7470310		6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1.033,60	1
7470340		6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1.033,60	1
74110210		10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1.060,20	1
74110240		10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1.060,20	1
74110310		10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1.060,20	1
74110340		10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1.060,20	1

Natural / Naturel
Red / *Rojo /* Rouge

NACUFS ICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

KI KITCHEN INNOVATIONS 2013 AWARD

747D-7411D Mirage® Drop-In Induction

Retermalizador de inducción Mirage® encastrable
Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage®

1,8 m

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.*	€ / u	
74702D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	EU	1.088,95	1
74703D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	UK	1.088,95	1
741102D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	EU	1.125,05	1
741103D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	UK	1.125,05	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	€ / u	
88184	6,6	21,6	20,8	80,50	6
88204	10,4	26,7	20,8	89,65	6

47488 Lid with hinge

Tapa con visagra y orificio
Couvercle

CE

REF	For / *Para*	Ø cm	€ / u	
47488	78184 / 88184	24,0	54,50	6
47490	78204 / 88204	28,7	64,25	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	€ / u	
7217810		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	923,75	1
7217910		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	923,75	1
7217850		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	923,75	1
7217950		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	923,75	1
7217855		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	923,75	1
7217955		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	923,75	1
7217860		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	923,75	1
7217960		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	923,75	1
7217310		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	940,95	1
7217410		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	940,95	1
7217350		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	940,95	1
7217450		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	940,95	1
7217355		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	940,95	1
7217455		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	940,95	1
7217360		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	940,95	1
7217460		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	940,95	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	€ / u	
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	31,30	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	32,50	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	€ / u	
46527	24	73,25	6

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

+

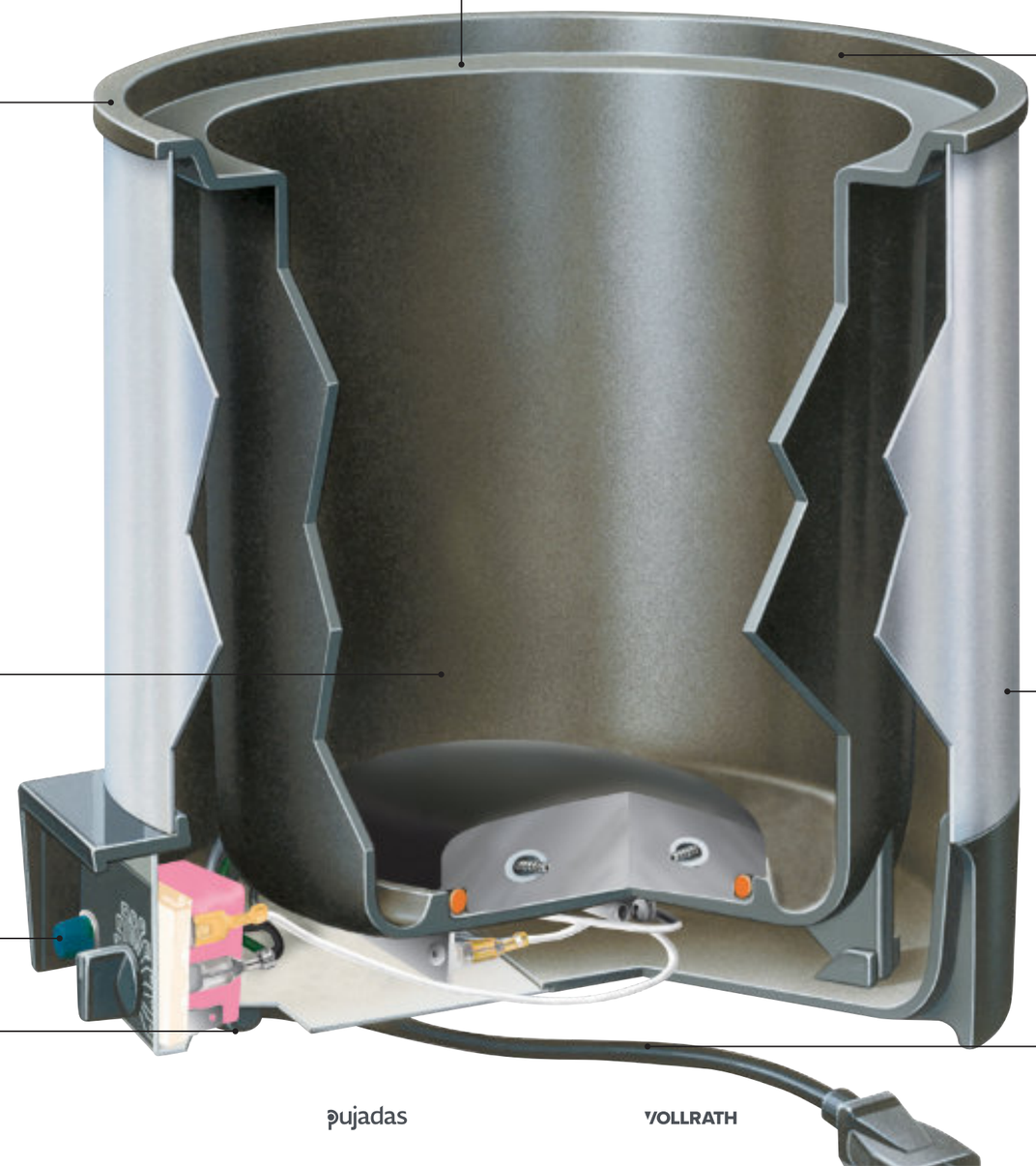
High efficiency
Alta eficiencia
Très écoénergétique

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.

Non-skid Feet
Pies antideslizantes
Pieds antidérapants

Low positioning of electrical cord outlet adapts to the location of the power socket for safe installation. Allows the location to be controlled 360º. 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 360º. 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.

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

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.*	€ / u	
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	492,60	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	€ / u	
78204	72522	28,7	20,8	10,4	76,50	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	€ / u	
47488	78184 / 88184	24,0	54,50	6
47490	78204 / 88204	28,7	64,25	6

72630 Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve
72550 full size
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.*	€ / u	
72630	16,8	EU	433,25	1
72550	16,8	UK	433,25	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

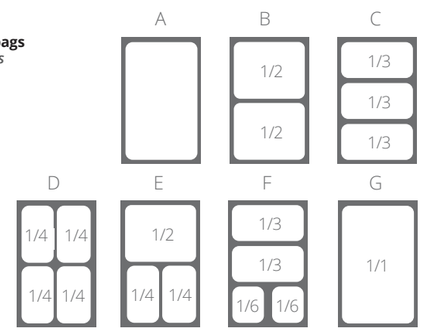
P15020 Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drain valve
Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo drenaje
Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorm avec robinet de drainage

+30 °C
+90 °C

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

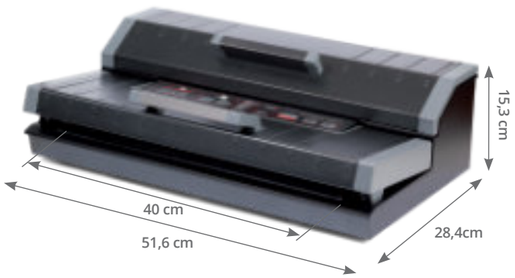
REF	TIPO *TYPE*	V	W	Hz	€ / u	
P15020	A	230	1.200	50/60	345,05	1

Without bags
Sin cubetas
Sans bacs



Max H 100 mm

P688130 Vacuum sealer
Envasadora al vacío
Machine sous vide



REF	V	W	Hz	Kg	€ / u	
P688130	230	200	50	7,5	836,70	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.

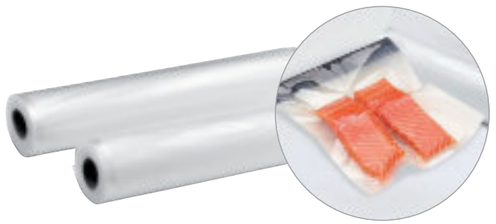
Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.

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	€ / u	
P688133	6	30	28,25	1
P688134	6	40	37,25	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.

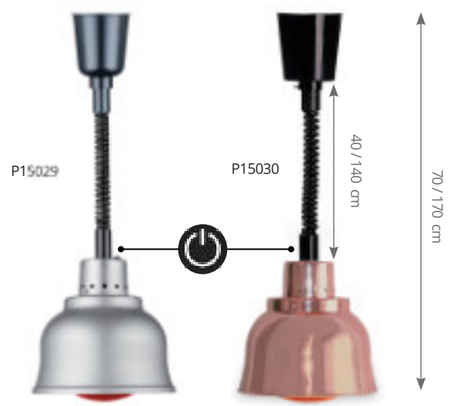
REF	cm	L	€ / u	
P910008	34,5 x 36	10,0	169,65	1

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	€ / u	
P15029	23	230	250	50/60	338,60	1
P15030	23	230	250	50/60	371,05	1

Rise&fall cable
Cable extensible
Cable extensible

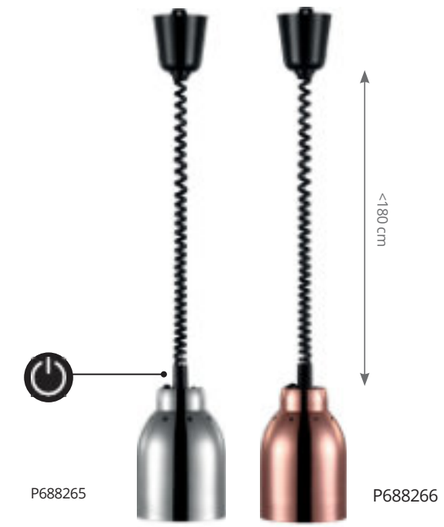
Delivered with red bulb
Se entrega con bombilla roja
Livraison avec ampoule rouge

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	€ / u	
P688265 St/Steel / *Inox*	16	230	250	50/60	309,50	1
P688266 Copper / *Cobre* / Cuivre	16	230	250	50/60	309,50	1

Bulb not included.
Bombilla no incluida.
Ampoule non comprise.

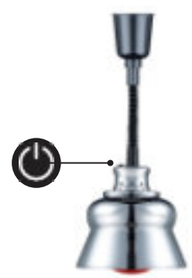
Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Cable extensible hasta 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'a 180 cm.

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.



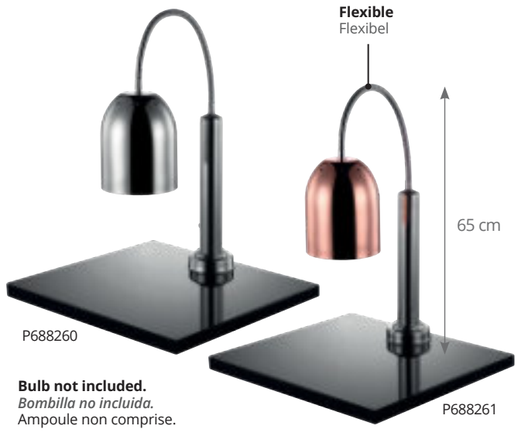
REF	Ø cm	V	W	Hz	€ / u	
P688045	23	230	250	50/60	217,80	4

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	€ / u	
P688250	**St/Steel** / *Inox*	24	230	250	50/60	555,10	1
P688251	**Copper** / *Cobre* / Cuivre	24	230	250	50/60	555,10	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	€ / u	
P688260	**St/Steel** / *Inox*	50 x 45	70	230	250	955,70	50/60
P688261	**Copper** / *Cobre* / Cuivre	50 x 45	70	230	250	955,70	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	€ / u	
P508015	22 x 22 x 65	230	250	50/60	811,50	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	€ / u	
P15033	**Red** / *Rojo* / Rouge	175	36,10	1
P710205	**Red** / *Rojo* / Rouge	250	52,15	1
P15034	**White** / *Blanco* / Blanc	175	36,10	1
P710206	**White** / *Blanco* / Blanc	250	52,15	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.

2 x 175 W (Ref. P15033 / P15034)

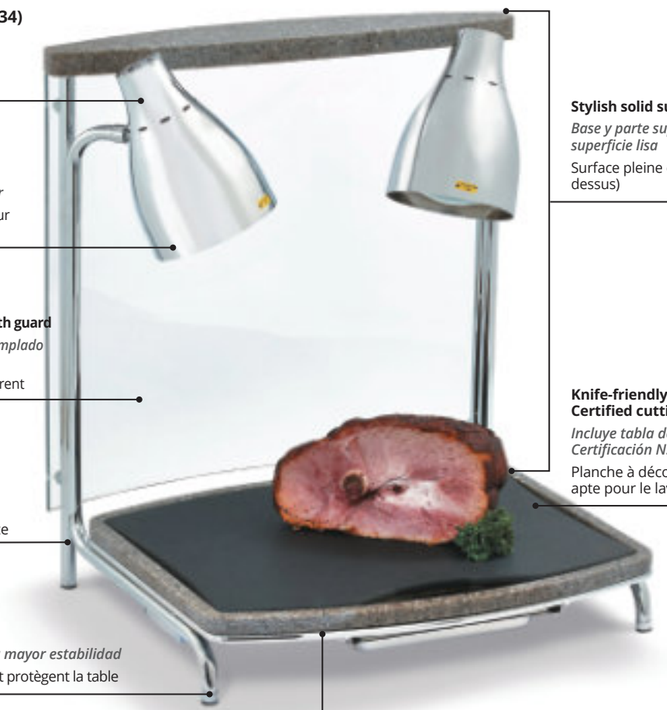
Dual heat lamps.
Lámparas calentadoras dobles.
Deux lampes chauffantes

Spun aluminum shades for heat dissipation
Pantallas de aluminio para disipar el calor
Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur

Clear tempered glass customer breath guard
Protección contra aliento con vidrio templado transparente
Pare-haleine en verre trempé transparent

Heavy-duty steel frame, chrome-plated
Marco de acero cromado altamente resistente
Cadre en acier chromé extra-robuste

Rubber feet provide stability and protect tabletop
Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table



Stylish solid surface base & top
Base y parte superior elegantes con superficie lisa
Surface pleine esthétique (base et dessus)

Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included
Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF
Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle

Recessed base channels liquids into removable drip pan
La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable
La base renfoncée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes

4667 Contoured Carving Station
Estación buffet trinchante
Station de découpage concave

Cord
Cable
Cordon
L: 1,8 m.

REF	W x D x H cm	CA/AC *Volt.*	Plug *Ench.*	Hz	€ / u	
46671	61 x 55,9 x 68,6	230	EU	50/60	2.601,40	1
46672	61 x 55,9 x 68,6	230	UK	50/60	2.601,40	1

Infrared bulb
Bombilla de infrarrojos
Ampoule infrarouge

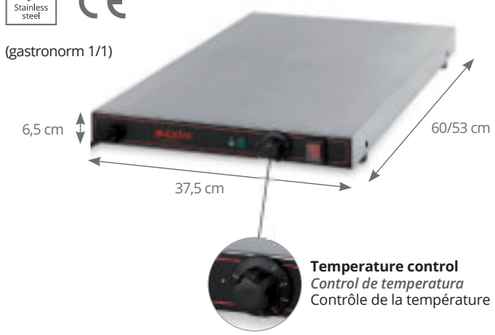
2 Infrated bulb included
Incluye 2 bombillas de infrarojos
Inclus 2 ampoules infrarouges

P15033

P15073 / P15074 Heating plate
Placa caliente
Plaque chauffante

18/10 Stainless steel

(gastronorm 1/1)



18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 ºC. With on / off switch and indicator light.

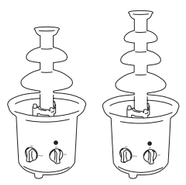
Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 ºC. Con interruptor central y piloto de control.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 ºC. Interrupteur central et voyant de contrôle.

REF	cm	V	W	Hz	€ / u	
P15073	60 x 40,0	230	600	50/60	328,55	1
P15074	53 x 32,5	230	600	50/60	301,70	1

P15096 / P15097 Chocolate fountain
Fuente Fondue chocolate
Fontaine à chocolat

SS Stainless steel



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	€ / u	
P15096	700	3	230	50	21	38,0	250	107,45	1
P15097	1200	4	230	50	23	45,0	250	135,15	1

46110 Universal electric chafer heater
Elemento eléctrico universal para chafing dish
Résistance électrique pour chafers

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.*	€ / u	
46110	EU	230	120/230	1.0	50/60	EU	378,20	1
46115	UK	230	120/230	1.0	50/60	UK	378,20	1

P950000 Electric heating unit for chafing dish
Elemento eléctrico para chafing dish
Corps de chauffe pour chafing dish

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

For
Para
Pour:
P387500, P897500, P387065, P379065, P379500.

REF	W	Hz	€ / u	
P950000	240	50/60	214,60	1

P15010 Chocolate warmer
Baño maría chocolate
Chauffe-chocolat

18/10 Stainless steel

Max temp. 40 ºC

IDEA! **Special chocolate**
Especial chocolate
Spécial chocolat

REF	Units *Unidades* Unités	Lts	V	W	Hz	€ / u	
P15010	1	3,50	230	250	50/60	597,90	1

EQUIPMENT MAQUINARIA ÉQUIPEMENT

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 ºC.

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 ºC.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualite maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 ºC.

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.

1 Rockwool insulation
Aislamiento en lana de roca
Isolation en laine de roche

+LONG LASTING
Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

+ENERGY SAVING
Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

+HYGIENE
With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+ DURADERO
Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO
Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO
Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+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.

EQUIPMENT MAQUINARIA ÉQUIPEMENT

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

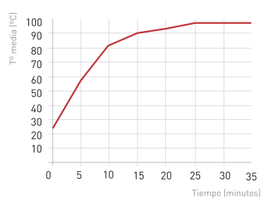
Extractable without the need of tools. Thermostat for regulation of temperature 0 ºC to 90 ºC. Provided with humidifcation container.	*Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 ºC a 90 ºC. Recipiente humidificador integrado.*	Amovile sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 ºC - 90 ºC. Bac humidification intégré.

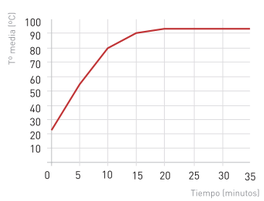
P810

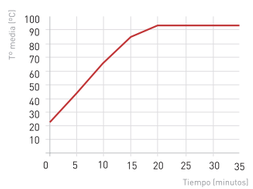
Ref. P81000

Ref. P81010

Ref. P81020







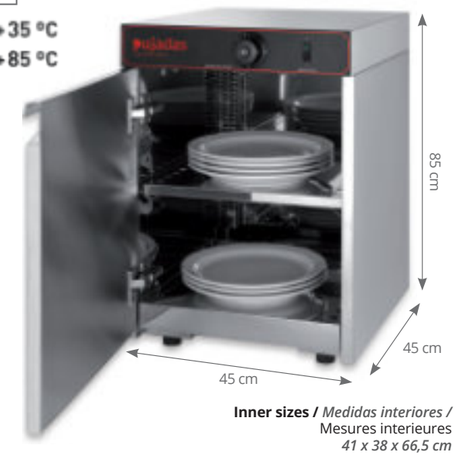
REF	Rails Dimensions *Medidas Guías* Dimensions Glissières	Capacity *Capacidad* Capacité	W	V	Hz	€ / u	
P81000	GN 2/1	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	3.000	230 V II	50/60	4.111,90	1
P81010	GN 2/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	3.000	230 V II	50/60	5.329,25	1
P81020	GN 2/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1	4.000	230 V II	50/60	7.649,25	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	€ / u	
P15027	60	230	750	50/60	899,20	1
P15028	120	230	1.250	50/60	1.603,40	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 charnièries 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.

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

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 **(L)** *Capacidad por bol* Capacité par bol	10	18,93	10	10
BTU/Hr	1100	8000	2550	3630

VCBA

118-37	**A118**	**128**	**168**	**257**
Gravity *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité	**Gravity** *Gravedad* Gravité
1	1	2	3	1
Countertop *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Countertop** *Sobremesa* De comptoir	**Floor** *Suelo* Au sol
6	7,57	6	6	37,85
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

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

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

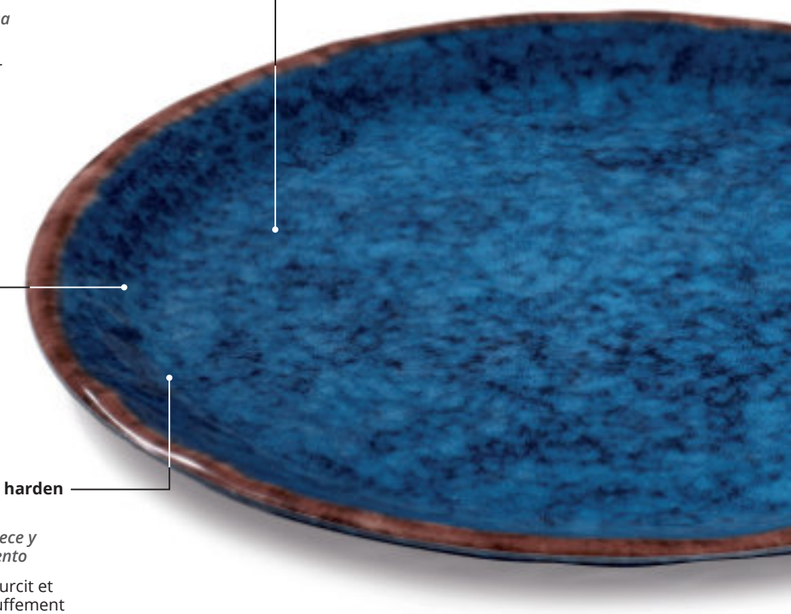
Melamine 13

Melamina
Mélamine

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

Food contact approved: certified by SGS
Contacto con alimentos: certificado por SGS
Contact avec aliments: certifié par SGS

Withstands temperatures: -20ºC & +70ºC
Condiciones de trabajo: entre -20ºC y +70ºC
Températures entre: -20ºC et +70ºC

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

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

NEW!

P22377 **Plate**
Plato
Assiette

REF		Ø cm	H cm	€ / u	
P22377		23	2,0	10,75	12
P22378		26	2,2	14,05	12
P22386		23	2,0	10,75	12
P22387		26	2,2	14,05	12

P22379 **Bowl**
Bol
Bol

REF		Ø cm	H cm	€ / u	
P22379		14	3,5	4,80	12
P22380		18	4,5	8,60	12
P22388		14	3,5	4,80	12
P22389		18	4,5	8,60	12

P22381 **Deep plate**
Plato hondo
Assiette creuse

REF		Ø cm	H cm	€ / u	
P22381		25	5,7	16,90	6
P22390		25	5,7	16,90	6

P22382 **Plate**
Plato
Assiette

REF		Ø cm	H cm	€ / u	
P22382		15,2	2,7	5,30	6
P22384		21,5	3,1	10,45	6
P22385		24,0	3,4	13,05	4
P22391		15,2	2,7	5,30	6
P22393		21,5	3,1	10,45	6
P22394		24,0	3,4	13,05	4

NEW!

P22409 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22409	39,1 x 16,5 x 3,2	13,05	1

P22410 **Oval plate**
Plato ovalado
Assiette ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22410	24,1 x 17,2 x 3,5	6,30	1

P22411 **Display tray**
Bandeja presentación
Plateau de présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22411	54 x 27 x 2	33,70	1

P22412 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22412	40 x 30 x 2,15	34,55	1

NEW!

P22413 **Gray plate**
Plato gris
Assiette grise

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22413	22	1,5	6,20	1
P22414	27	1,6	9,90	1

P22415 **Blue plate**
Plato azul
Assiette bleue

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22415	22	1,5	6,20	1
P22416	27	1,6	9,90	1

P22417 **White plate**
Plato blanco
Assiette blanche

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22417	22	1,5	6,20	1
P22418	27	1,6	9,90	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 357**

Colors

NEW!

P22368 **Ripple ramekin**
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé

REF	cm	H cm	ml	€ / u	
P22368	Ø 6,2	3,5	60	1,25	48

P22369 **Ripple ramekin**
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé

REF	cm	H cm	ml	€ / u	
P22369	Ø 7,8	4,3	120	1,85	48

P22370 **Ripple serving bowl**
Bol ondulado
Bol ondulé

REF	cm	H cm	€ / u	
P22370	Ø 14	9	5,15	12

P22371 **Ripple serving bowl**
Bol ondulado
Bol ondulé

REF	cm	H cm	€ / u	
P22371	Ø 20	7	8,25	12

P22372 **Ripple serving bowl**
Bol ondulado
Bol ondulé

REF	cm	H cm	€ / u	
P22372	Ø 25	15	18,65	6

NEW!

NEW!

P22404 **Oval plate**
Plato ovalado
Assiette ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22404	21,5 x 11 x 4,5	4,40	12

P22405 **Oval bowl**
Bol ovalado
Bol ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22405	16,5 x 10 x 5,7	3,75	12
P22406	20 x 15,5 x 10	12,70	12
P22407	26 x 16 x 13,3	22,95	6

P22399 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22399	22,5	7	10,95	3
P22400	29,0	10	17,70	3

P22401 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22401	34,5	7	20,10	3

P22408 **Oval bowl**
Bol ovalado
Bol ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22408	32,5 x 26,5 x 18	47,35	3

P22402 **Buffet display**
Expositor buffet
Présentoir buffet

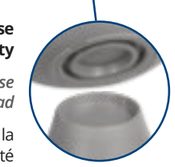
Compatible with
Compatible con **P22399, P22400 y P22401**
Compatible avec

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22402	16,5	10	9,90	6
P22403	16,5	18	14,80	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



13 Buffet display

Expositor buffet
Présentoir buffet

Me Melamine

NEW!

P22338 Buffet display
Expositor buffet
Présentoir buffet

Compatible with
Compatible con **P22361 P22362 y P22363**
Compatible avec

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22366	16,5	10	10,30	6
P22367	16,5	18	15,35	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	€ / u	
P22361	22,7	1,5	8,00	1
P22362	27,8	1,5	10,15	1
P22363	32,7	1,5	14,30	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

Hidraulica 13

Me Melamine

NEW!

P22373 Display tray 1/1
Bandeja presentación 1/1
Plateau présentation 1/1

REF	GN	W x D x H cm	€ / u	
P22373	1/1	53 x 32,5 x 1,8	29,90	1

P22374 Display tray 1/2
Bandeja presentación 1/2
Plateau présentation 1/2

REF	GN	W x D x H cm	€ / u	
P22374	1/2	32,5 x 26,5 x 1,8	14,85	1

P22375 Display tray 1/3
Bandeja presentación 1/3
Plateau présentation 1/3

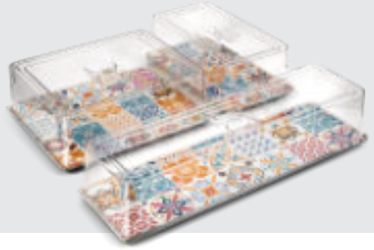
REF	GN	W x D x H cm	€ / u	
P22375	1/3	32,5 x 17,6 x 1,8	11,45	1

P22376 Display tray 2/4
Bandeja presentación 2/4
Plateau présentation 2/4

REF	GN	W x D x H cm	€ / u	
P22376	2/4	53 x 16,2 x 1,8	18,15	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	€ / u	
P22424	37,5 x 14 x 1,5	12,80	1

P22425 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22425	42 x 18 x 1,6	17,50	1

P22426 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22426	28 x 15,5 x 1,5	12,70	1

P22427 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22427	40,5 x 25,5 x 1,55	20,00	1

P22127 Display plate
Soporte presentación
Présentotir

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22127	23,0	1,5	11,90	1
P22128	28,0	1,5	16,45	1
P22129	32,5	1,5	21,40	1

P2265 Oven oak peel
Pala horno roble
Pelle four chêne

REF	cm	€ / u	
P22650	Ø 30	34,30	6
P22651	53 x 20	38,75	6
P22652	61 x 20	46,00	6

P22324 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	GN	€ / u	
P22324	32,5 x 26,5 x 4	1/2	20,40	1
P22328	32,5 x 26,5 x 4	1/2	20,40	1

P22323 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	GN	€ / u	
P22323	32,5 x 17,6 x 4	1/3	15,85	1
P22327	32,5 x 17,6 x 4	1/3	15,85	1

P22322 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	GN	€ / u	
P22322	53 x 16,5 x 4	2/4	21,80	1
P22326	53 x 16,5 x 4	2/4	21,80	1

P22325 Leaf plate
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22325	37,5 x 15 x 2	13,45	1

13 Grey Soul

Me Melamine

P22888 Square plate
Plato cuadrado
Assiette carrée

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22888	15 x 15 x 2,00	3,60	1
P22889	18 x 18 x 2,00	5,00	1
P22891	21 x 21 x 2,05	6,40	1

P22892 Triangular plate
Plato triangular
Assiette triangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22892	20 x 20 x 6,8	6,20	1

P22893 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22893	21,6 x 11 x 2,5	4,40	1
P22894	29 x 11 x 2,5	6,05	1

P22898 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22898	14,5	10,5	6,20	1
P22899	17,5	12,2	8,80	1

P22896 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces

P22896 P22897

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22896	6,5 x 6,5 x 2,8	1,25	1
P22897	11,5 x 6,5 x 2,8	2,20	1

P22308 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22308	14,0	2,5	2,80	1
P22309	16,5	2,8	4,25	1

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

P22306 Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22306	19,0	2,0	4,55	1
P22307	21,5	2,5	7,05	1

P22303 Round bowl
Bol redondo
Bol rond

P22303 P22304

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22303	14,5	5,5	6,50	1
P22304	24,0	6,0	9,70	1

P22305 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22305	12	6,5	3,85	1

P22895 Round bowl
Bol redondo
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22895	11	4,5	2,15	1

P22301 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22301	29,5 x 18 x 3,5	6,40	1
P22302	34,5 x 22 x 4	9,80	1

P22422 Rectangular plate
Plato rectangular
Assiette rectangulaire

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22422	32,7 x 9 x 5,8	3,60	1

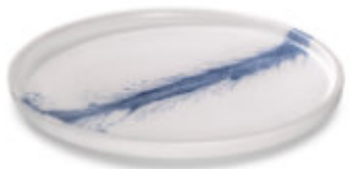
P22423 Oval plate
Plato ovalado
Assiette ovale

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22423	34,5 x 10,3 x 6 cm	5,60	1

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

P22333 **Plate**
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22333	20	2,0	8,05	1
P22334	27	2,5	15,45	1
P22335	31	3,0	19,40	1

P22318 **Plate**
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22318	25,0	1,5	10,70	1
P22319	27,5	1,5	12,05	1
P22320	30,0	1,5	15,95	1

P22321 **Deep dish**
Plato hondo
Assiette creuse

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22321	23 x 17,5 x 6,5	13,90	1

Classic

P22329 **Conical bowl**
Bol cónico
Bol conique

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22329	17	6	8,00	1
P22330	22	8	15,35	1
P22331	25	9	19,45	1

Deep Blue

P22332 **Serving plate**
Plato presentación
Assiette présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22332	30 x 28,5 x 4,5	25,85	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Ocean

P22316 Round bowl
Bol redondo
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22316	17	5	7,25	1

P22317 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22317	22,5	5	11,25	1

P22314 Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22314	22	2	8,00	1
P22315	27	2	12,25	1

P22313 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	cm	H cm	GN	€ / u	
P22313	53,0 x 32,5	2	1/1	35,80	1
P22312	32,5 x 26,5	2	1/2	18,40	1
P22310	32,5 x 17,6	2	1/3	12,10	1
P22311	53,0 x 16,5	2	2/4	17,20	1

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

Golden 13

P22344 Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22344	23,0	3,0	11,10	1
P22345	27,5	3,5	17,25	1
P22346	32,0	4,0	21,45	1

P22347 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22347	29 x 26,5 x 1,5	12,65	1

P22886 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22886	25,9 x 16,7 x 2	11,00	1

P22348 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22348	30,5 x 11 x 3	7,70	1
P22884	35,5 x 12,8 x 3	9,35	1
P22885	40,6 x 14,7 x 3	11,80	1

P22887 Plate 2 compartments
Plato 2 compartimentos
Assiette 2 compartiments

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22887	28,4 x 11 x 2,5	10,20	1

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Versatil

P22339 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22339	13 x 15,5 x 4	4,65	1
P22341	15 x 15 x 2,5	4,50	1

P22340 Plate
Plato
Assiete

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22340	19,5	3	9,10	1

P22336 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22336	25,5	5,5	16,45	1

P22337 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22337	23 x 16,5 x 3	9,30	1
P22338	28 x 20 x 3	13,45	1

P22342 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22342	31,5 x 23 x 3	20,40	1
P22343	33,5 x 13 x 3	19,10	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Pastry 13

P23990 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation

REF	Mod	L mm	H cm	€ / u	
P23990	1/1	530 x 325	1,8	33,20	12
P23991	1/2	325 x 265	1,8	14,85	24
P23992	1/3	325 x 176	1,8	11,45	36
P23993	2/4	530 x 162	1,8	18,15	24

P22775 Confectionnery tray
Bandeja repostería
Plateau à pâtisserie

REF	H cm	cm	H cm	€ / u	
P22775		36,5 x 29,5	2	19,15	1
P22778		36,5 x 29,5	2	19,15	1
P22779		36,5 x 29,5	2	19,15	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	€ / u	
P22740	19,0	4,0	7,75	1
P22741	24,0	5,1	11,95	1
P22742	28,5	6,5	17,25	1
P22743	35,5	6,5	23,15	1

P22744 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22744	10,5	3,5	3,70	1
P22745	13,0	4,0	5,45	1
P22746	15,5	4,5	7,75	1

P22750 Square tray
Bandeja cuadrada
Plateau carré

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22750	20,5 x 20,5 x 3	9,45	1
P22751	25,5 x 25,5 x 3,5	15,30	1
P22752	29 x 29 x 4	20,80	1

P22755 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22755	21 x 11 x 2	6,80	1
P22756	26 x 13 x 3	10,00	1

P22760 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22760	29,5 x 9,5 x 3	7,15	1

P22770 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22770	22 x 18,5 x 1	5,15	1
P22772	44,5 x 35 x 1,5	25,65	1

P22700 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22700	9,5	5,5	3,35	1
P22701	11,5	5,5	4,20	1
P22702	15,0	6,0	5,60	1
P22703	18,0	9,5	8,50	1
P22704	20,5	7,5	11,95	1
P22705	23,0	8,0	14,85	1

P22710 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22710	10,5	3,5	3,70	1
P22711	15,5	4,5	7,75	1
P22712	18,0	4,5	9,00	1

P22999 Black melamine wok
Wok negro de melamina
Wok noir en mélamine

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22999	38 x 30 x 10	23,05	1

P22419 6 compartment tray
Bandeja 6 compartimentos
Plateau 6 compartiements

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22419	41 x 7 x 3,8	5,55	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Stone

Me Melamine

P22824 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22824	11,5	4,0	2,60	1
P22823	14,0	5,5	3,50	1
P22825	19,0	6,5	7,05	1

P22815 **Plate**
Plato
Assiette

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22815	22,5	3,0	6,60	1
P22816	25,0	3,0	8,45	1
P22817	27,5	3,5	12,35	1

P22850 **Curved board**
Tabla presentación curvada
Planche incurvée présentaion

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22850	20 x 14 x 2	4,90	1
P22851	25 x 17,5 x 2,5	10,60	1
P22852	30 x 20 x 2,5	12,70	1

P22800 **Serving board**
Tabla presentación
Planche de service

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22800	21 x 12 x 2,5	7,45	1
P22801	24 x 14 x 2,5	9,30	1
P22802	27 x 18 x 2,5	14,70	1
P22803	33 x 19 x 2,5	18,65	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Elegance 13

Me Melamine

P22782 **Oblong display tray**
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22782	35 x 25 x 4	27,60	1

P22780 **Oblong plate**
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22780	25 x 16 x 3	12,70	1

P22781 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22781	32 x 12 x 2,5	10,95	1

P22783 **Oval serving dish**
Fuente oval
Plat ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22783	35 x 15 x 2,5	14,50	1

P22784 **Leaf plate**
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22784	34,5 x 13,5 x 3	11,75	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Mediterranean

P22725 Dish
Plato
Assiette

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22720	22,0	2,0	4,95	1
P22725	27,0	2,0	8,50	1

P22726 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22726	20,0	3,5	4,75	1

P22727 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	H cm	€ / u	
P22727	20 x 14,5 x 4,5	4,5	3,10	1
P22728	23 x 17,5 x 4,5	4,5	4,60	1
P22729	27 x 20 x 4,5	4,5	7,15	1

P22758 Round bowl
Bol redondo
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22758	12,5	7,0	2,90	1

P22759 Glass
Vaso
Verre

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22759	8,0	9,5	2,65	1

P22830 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation

Yellow / *Amarillo* / Jaune

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22830	22	2,5	4,50	1
P22833	28	2,5	6,75	1

P22834 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation

Grey / *Gris* / Gris

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22834	22	2,5	4,50	1
P22835	28	2,5	6,75	1

P22838 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation

Orange / *Naranja*

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22838	22	2,5	4,50	1
P22839	28	2,5	6,75	1

P22844 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation

Red / *Rojo* / Rouge

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22844	22	2,5	4,50	1
P22845	28	2,5	6,75	1

P22884 Glass
Vaso
Verre

REF	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P22884A	8,5	9	30	2,80	1
P22884N	8,5	9	30	2,80	1
P22884G	8,5	9	30	2,80	1
P22884R	8,5	9	30	2,80	1
P22884B	8,5	9	30	2,60	1
P22884NE	8,5	9	30	2,80	1

P23800 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P23800A	10	6,5	11,65	1
P23800N	10	6,5	11,65	1
P23800G	10	6,5	11,65	1
P23800R	10	6,5	11,65	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	€ / u	
P22223	43 x 15,5 x 5,1	24,30	1

IDEA!

Suitable for P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.
Compatible con P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.
Adaptable pour P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

P22370 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22370A	9 x 9 x 5,5	4,65	1
P22370N	9 x 9 x 5,5	4,65	1
P22370G	9 x 9 x 5,5	4,65	1
P22370R	9 x 9 x 5,5	4,65	1

P22371 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22371A	18 x 18 x 8,5	14,25	1
P22371N	18 x 18 x 8,5	14,25	1
P22371G	18 x 18 x 8,5	14,25	1
P22371R	18 x 18 x 8,5	14,25	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	€ / u	
P590007	18 x 18 x 2,5	14,45	6

IDEA!

Suitable for 18 x 18 deep squared bowl.
Compatible con bol cuadrado hondo 18x18.
Adaptable pour bol carré 18 x 18.

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Zen

Me Melamine

P2290 Dish
Plato
Assiette

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22901	19,5	2,8	8,20	12
P22902	28,0	2,9	17,65	12

P2291 Bowl
Bol
Bol

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22911	10,1	4,0	4,25	12
P22912	11,5	5,8	5,10	12

P2294 Rectangular Tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22940	23,4 x 14,7 x 2,5	13,70	12

P2297 Noodles bowl
Bol para noodels
Bol pour nouilles

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22971	17,3	7,6	12,45	12
P22972	25,0	8,7	22,00	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	€ / u	
P22960	11,5	5,5	4,60	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	€ / u	
P22950	15,9 x 12,7 x 2,3	5,25	12

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Shell 13

Me Melamine

P22354 Plate
Fuente
Plateau

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22354	25 x 23,5 x 3	6,80	1
P22355	40 x 38,5 x 6,5	18,50	1

P22356 Plate
Fuente
Plateau

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22356	35 x 26,5 x 3,5	7,80	1
P22357	46 x 35 x 5	13,90	1

P22358 Plate
Fuente
Plateau

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22358	28,5 x 27,5	13,40	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

P22420 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22420	26,5 x 11 x 2,3	5,50	1
P22421	37 x 11 x 2,5	8,45	1

P22349 **Rectangular tray**
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22349	25 x 18 x 3,5	11,45	1
P22350	30 x 21,5 x 4	17,30	1
P22351	35 x 25 x 4	24,60	1

P22352 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22352	17,5	5,5	6,60	1
P22353	24,0	8,0	12,85	1

Fontana

P22359 **Slanted round bowl**
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22359	35,5 x 32 x 14,5	19,70	1
P22360	46 x 40,5 x 18,5	36,95	1

Me Melamine

P2297 **Round bowl**
Bol redondo
Bol rond

P. 393

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22973	25	11	21,45	1
P22974	28	12	24,15	1
P22975	35	15	41,95	1

P22170 **Leaf plate**
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22170	50,5 x 24 x 7	29,60	3

P22169 **Oval bowl**
Bol oval
Bol ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22169	29 x 16,5 x 15	26,90	6

P2217 **Spin round bowl**
Bol torneado
Bol tourné

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22171	20,5	9,5	12,70	3
P22172	24,5	10,5	19,20	3
P22173	28,0	12,0	29,60	3

P22037 High oblong plate
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22037	50 x 20 x 5	35,10	3

P22038 High oblong plate
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22038	35 x 25 x 5	31,50	3

P22164 High oblong serving dish
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22164	25 x 15 x 7	12,85	3
P22165	35 x 25 x 7	26,70	3
P22166	45 x 30 x 7	34,40	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	€ / u	
P22103	38	6,5	32,40	3

P22501 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22501	32,5 x 20 x 4	13,00	1
P22502	43,5 x 26,5 x 4	21,25	1

P2210 Round bowl
Bol redondo
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22100	16	9	6,55	6
P22101	26	10	15,30	6
P22102	36	13	26,70	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	€ / u	
P22220	29,0	11	3,5	0,20	39,70	6
P22221	40,0	13	6,0	0,50	49,15	6
P22222	49,5	16	8,5	1,10	80,00	6

P2216 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22167	13	8,5	5,55	6
P22168	16	10,8	11,15	6

P22003 Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
Plateau carré présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P220031	31 x 31 x 4	16,15	3
P22003	35 x 35 x 4	29,10	3
P220033	42 x 42 x 5	38,35	3

P22177 Round plate
Bandeja redonda
Plateau rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22177	35	3,5	27,20	3

P22002 Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
Plateau carré présentation

REF	W x D x H cm	€ / u	
P220021	30,5 x 30,5 x 3,5	23,95	3
P22002	35,5 x 30,5 x 4	27,50	3
P220023	40,5 x 40,5 x 4,5	35,50	3

P222 Deep squared bowl
Bol cuadrado hondo
Bol carré

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22211	7 x 7 x 4,2	3,00	24
P22200	9 x 9 x 5,5	3,95	12
P22201	13 x 13 x 7	7,20	6
P22202*	18 x 18 x 8,5	11,95	6
P22203	24 x 24 x 10	18,20	3
P22204	30 x 30 x 11,5	25,65	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	€ / u	
P22200	9 x 9 x 5,5	R	A	AM	V	N	4,65	12
P22202	18 x 18 x 8,5*	R	A	AM	V	N	14,25	6
P22203	24 x 24 x 10	R	A	AM	V	N	21,65	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	€ / u	
P22001	33,5 x 33,5 x 5,5	28,20	3
P22000	37,3 x 37,3 x 2,8	32,20	3

P2201 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22012	35,8 x 20,5 x 3,8	18,90	3
P22013	44,3 x 22,1 x 4,4	23,15	3
P22014	49,5 x 27,2 x 5,6	31,20	3
P22015	55,7 x 32,2 x 5,2	34,70	3
P22016	71 x 40,5 x 5,3	48,60	3

P2208 Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22085	39 x 15 x 1,5	6,70	6
P22086	50 x 18 x 1,8	9,20	6

P2215 Gastronorm tray
Bandeja gastronorm
Plateau gastronorme

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22150	53 x 32,5 x 2	25,20	3
P22151	32,5 x 26,5 x 2	19,90	6

P22099 Bowl - plate
Plato - bol
Plat - bol

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22099	38	9	24,55	6

P22004 Deep squared bowl
Bol cuadrado
Bol carré

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22004	25 x 25 x 8,8	20,80	3
P22005	37,5 x 37,5 x 9	37,45	3

Me Melamine

P2211 Round dish
Plato
Assiette plate

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22111	16,0	2,3	4,10	12
P22112	20,0	2,3	6,25	12
P22113	23,0	2,3	7,70	6
P22114	26,5	2,3	8,80	6

P22115 Soup plate
Plato sopa
Assiette à soupe

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22115	24	3,7	8,05	6

P22116 Big salad bowl
Bol grande
Saladier grand

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22116	19	5	6,25	6

P22182 Oval dish
Plato oval
Assiette ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22182	24,3 x 18,2 x 2,1	6,80	6
P22183	30,5 x 23,2 x 2,5	9,80	6
P22184	34,2 x 26,8 x 2,7	11,80	6

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

P2225 Stackable bowl
Bol cereales encastable
Bol empilable

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22250	12	4,5	4,65	12
P22251	14	5,5	6,90	12

P22117 Small salad bowl
Bol pequeño
Saladier petit

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22117	14	6	4,90	12

P22178 Cup - Plate
Taza - Plato
Tasse - Assiette

	REF	Size	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
Cup / *Taza* Tasse	**P22178**	S	7,0	4,8	0,10	3,60	12
	P22180	L	9,8	6,5	0,25	6,80	12
Plate / *Plato* Assiette	**P22179**	S	10,3	-	-	1,95	12
	P22181	L	14,4	-	-	3,70	12

P22118 Stackable mug
Taza apilable
Tasse empilable

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P22118	7,5	10	0,30	5,40	6

P22033 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère ajourée

REF	L cm	€ / u	
P22033	30	2,90	24

P22034 Soup ladle
Cacillo
Louche

REF	L cm	Lts	€ / u	
P22034	17	0,08	2,90	24

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Venus

Me
Melamine

P22023 Oval plate
Fuente oval honda
Plateau ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22023	50 x 36 x 6,7	25,40	3

P22022 Round bowl
Fuente redonda
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22022	36	7	24,75	3

P22019 Round bowl
Bol redondo
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22019	20	9,0	15,65	3
P22020	28	12,5	29,25	3

P22174 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné

REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P22174	21,2 x 20,8 x 10,4	0,60	16,60	6
P22175	30 x 29,1 x 13,7	1,60	28,50	3
P22176	36 x 34,9 x 16,3	2,85	40,60	3

P22090 Round plate presentation
Plato redondo de presentación
Plateau rond présentation

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22090	31	2	16,50	4

P22364 Round bowl
Bol redondo
Bol rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22364	22,5	11,5	10,35	3
P22365	26,0	14,0	17,20	3

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me
Melamine

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	€ / u	
P22600	1/1	53,0 x 32,5	61,75	3
P22601	1/2	32,5 x 26,5	32,70	6
P22602	1/3	32,5 x 17,6	23,10	6
P22603	1/4	26,5 x 16,2	19,10	6
P22604	2/4	53,0 x 16,5	30,55	6

P2262 Oak serving tray
Bandeja presentación roble
Plateau présentation bois

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22620	30 x 15 x 1,8	14,00	12
P22621	30 x 20 x 1,8	16,75	12
P22622	40 x 30 x 1,8	24,55	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	€ / u	
P22610	1/1	53,0 x 32,5	B	N	61,75	3
P22611	1/2	32,5 x 26,5	B	N	32,70	4
P22614	2/4	53,0 x 16,5	B	N	30,55	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	€ / u	
P22660	1/1	53 x 32,5 x 1	60,20	6
P22661	1/2	32,5 x 26,5 x 1	31,80	24
P22662	1/3	32,5 x 17,6 x 1	22,50	24
P22663	1/4	26,5 x 16,2 x 1	18,65	24
P22664	2/4	53 x 16,3 x 1	29,85	12

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me
Melamine

P22690 Slate display plate
Soporte presentación pizarra
Présentoir base ardoise

REF	Mod.	W x D x H cm	€ / u	
P22690	1/2	32,5 x 26,5 x 1	24,55	24
P22691	1/3	32,5 x 17,5 x 1	16,60	24
P22692	1/4	26,5 x 16,0 x 0	13,55	24

P2264 Slate display plate
Bandeja base pizarra
Présentoir base ardoise

With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants

REF	Mod.	cm	€ / u	
P22640N	1/2	32,5 x 26,5	33,10	6
P22641N	1/3	32,5 x 17,5	23,10	6
P22642N	1/4	26,5 x 16,0	19,10	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	€ / u	
P22161	1/1	53,0 x 32,5 x 0,7	50,60	3
P22162	1/2	32,5 x 26,5 x 0,7	26,30	3

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

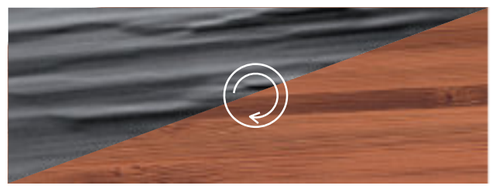
Me
Melamine

P22124 Display plate
Soporte presentación
Présentoir

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22124	23,0	1,5	11,90	1
P22125	28,0	1,5	16,45	1
P22126	32,5	1,5	21,40	1

P22144 P22145 Double face slate - bamboo display plate
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	€ / u	
P22144	33	1	44,70	3
P22145	43	1	65,55	3

P22695 Marble display plate
Soporte presentación mármol
Présentoir base marbre

REF	Mod.	W x D x H cm	€ / u	
P22695	1/1	53,0 x 32,5 x 2	49,25	9
P22696	1/2	32,5 x 26,5 x 2	23,30	12
P22697	1/3	32,5 x 17,6 x 2	16,60	24
P22698*		15 x 15x 9,5	8,05	48

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

GN 1/1 530 x 325 mm

Yellow
Amarillo
Jaune

REF	H mm	€ / u	
P22866	20	21,80	6
P22867	40	33,15	3
P22868	65	49,25	2

Orange
Naranja
Orange

REF	H mm	€ / u	
P22863	20	21,80	6
P22864	40	33,15	3
P22865	65	49,25	2

Red
Rojo
Rouge

REF	H mm	€ / u	
P22869	20	21,80	6
P22870	40	33,15	3
P22871	65	49,25	2

Grey
Gris
Gris

REF	H mm	€ / u	
P22860	20	21,80	6
P22861	40	33,15	3
P22862	65	49,25	2

GN 1/2 325 x 265 mm

Yellow
Amarillo
Jaune

REF	H mm	€ / u	
P22878	20	11,65	6
P22879	40	21,20	3
P22880	65	26,00	2

Orange
Naranja
Orange

REF	H mm	€ / u	
P22875	20	11,65	6
P22876	40	21,20	3
P22877	65	26,00	2

Red
Rojo
Rouge

REF	H mm	€ / u	
P22881	20	11,65	6
P22882	40	21,20	3
P22883	65	26,00	2

Grey
Gris
Gris

REF	H mm	€ / u	
P22872	20	11,65	6
P22873	40	21,20	3
P22874	65	26,00	2

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

GN 1/1 530 x 325 mm

REF	H mm	€ / u	
P22051	20	20,45	6
P22053	40	29,05	3
P22009	65	44,75	2

GN 2/3 353 x 325 mm

REF	H mm	€ / u	
P22047	65	48,10	3

GN 1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	€ / u	
P22039	20	11,00	6
P22041	40	19,95	3
P22010	65	23,50	3
P22084	100	29,90	3

GN 2/4 530 x 162 mm

REF	H mm	€ / u	
P22049	65	26,70	3

GN 1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	€ / u	
P22043	65	16,75	3

GN 1/3 325 x 175 mm

REF	H mm	€ / u	
P22011	65	17,45	3
P22080	100	23,20	3

GN 1/6 176 x 162 mm

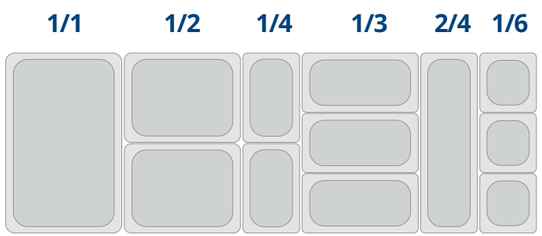
REF	H mm	€ / u	
P22045	65	12,00	6
P22082	100	16,40	6

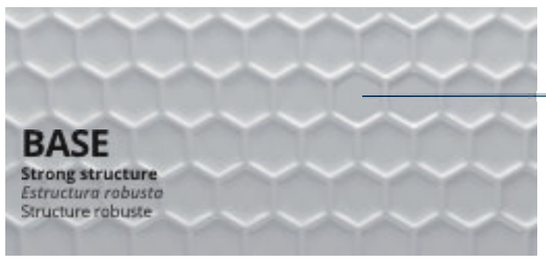
MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

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





Me
Melamine

GN 1/1 530 x 325 mm

REF	H mm	€ / u	
P23030	20	19,10	12
P23031	65	41,65	6
P23032	100	51,75	6

GN 1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	€ / u	
P23033	20	10,20	24
P23034	65	21,90	12

GN 2/4 530 x 162 mm

REF	H mm	€ / u	
P23044	20	20,35	12
P23045	65	24,80	12
P23046	100	29,25	12

GN 1/3 325 x 176 mm

REF	H mm	€ / u	
P23036	20	9,65	24
P23037	65	16,25	24
P23038	100	21,60	12

GN 1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	€ / u	
P23039	20	11,95	48
P23040	65	18,10	24

GN 1/6 176 x 162 mm

REF	H mm	€ / u	
P23042	65	11,15	24
P23043	100	15,35	24

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

GN 1/1 530 x 325 mm

REF	H mm	€ / u	
P22052	20	20,45	6
P22054	40	29,05	3
P22006	65	44,75	2

GN 2/3 353 x 325 mm

REF	H mm	€ / u	
P22048	65	35,75	3

GN 2/4 530 x 162 mm

REF	H mm	€ / u	
P22087	20	21,95	6
P22050	65	26,70	3

GN 1/6 176 x 162 mm

GN 1/2 325 x 265 mm

REF	H mm	€ / u	
P22040	20	11,00	6
P22042	40	19,95	3
P22007	65	23,50	3
P22083	100	29,90	3

GN 1/3 325 x 175 mm

REF	H mm	€ / u	
P22094	20	12,30	6
P22008	65	17,45	3
P22079	100	23,20	3

GN 1/4 265 x 162 mm

REF	H mm	€ / u	
P22044	65	16,75	3

REF	H mm	€ / u	
P22046	65	12,00	6
P22081	100	16,40	6

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

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	€ / u	
P22154	1/1	56,5 x 52,5 x 32,5	39,90	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	€ / u	
P22156	1/3	36 x 52,5 x 32,5	46,50	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	€ / u	
P22158	19 x 52,5 x 32,5	42,15	6

P22160 1l crock

Vasija 1l

Cruche 1l

Me Melamine

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22160	13	10,5	8,15	6

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

13 Mini White

Me Melamine

P22108 Squared bowl
Platillo cuadrado
Bol carré

REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P22108	10 x 10 x 3,3	0,10	1,95	24
P22109	12,5 x 12,5 x 3,5	0,18	2,35	24

P22088 Egg cup
Platillo para huevo
Coquetier

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22088	11,5 x 11,5 x 2	2,65	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	€ / u	
P22119	17,5 x 8,5 x 3,5	3,90	1

P867 Ramekin
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces

P22104 Mini square plate
Mini bandeja presentación
Plateau miniature

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22104	12,5 x 10,5 x 2	2,40	24
P22105	14 x 13 x 2	3,20	24
P22106	17 x 14 x 2,5	4,90	24

P22890 Small tray
Fuente rectangular
Ravier rectangulaire

Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22890	13 x 9 x 2	4,75	24

P22110 Party spoon
Cuchara degustación
Cuillère amuse bouche

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22110	14,5 x 4,5 x 5	0,95	60

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P867030	5,8	2,7	2,25	12
P867060	7,0	3,7	2,70	12
P867090	7,8	4,0	3,40	12
P867120	8,5	4,5	4,15	12

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Mini Black 13

P23840 Mini oval casserole
Mini cacerola oval
Mini casserole ovale

REF	W x D x H cm	L cm	€ / u	
P23840	12 x 8 x 3,5	15,5	2,80	96
P23841	21 x 14 x 3,5	26,5	7,55	96

P23836 Mini round casserole
Mini cacerola redonda
Mini cocotte ronde

REF	Ø cm	L cm	H cm	€ / u	
P23835	11,5	15	3,5	3,70	96
P23836	14,5	19	3,5	5,60	96

P23830 Mini hot plate with handles
Mini parrilla con asas
Mini grill avec poignées

REF	W x D x H cm	L cm	€ / u	
P23830	26 x 16 x 2	32	13,60	96

P23824 Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée

REF	W x D x H cm	L cm	€ / u	
P23824	12,5 x 10,5 x 2	16	4,60	96

P23825 Mini round fry pan
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde

REF	Ø cm	L cm	H cm	€ / u	
P23825	11	16	3,0	3,70	96

P23800 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle

See colors on
Ver colores en
Voir couleurs en page
P. 358

REF	Ø cm	H cm	L cm	€ / u	
P23800	10	6,5	0,25	11,65	1
P23810	14	8,0	0,75	16,20	1

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

P23842 **Mini casserole**
Mini cacerola
Mini cocotte

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P23842	9	4,5	2,65	1

P23843 **Mini oval casserole**
Mini cacerola oval
Mini cocotte ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P23843	18 x 13 x 4	4,45	1

P23844 **Mini rectangular casserole**
Mini cacerola rectangular
Mini casserole rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P23844	19,5 x 10 x 5	4,55	1

P23845 **Mini round fry pan**
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde

REF	Ø cm	L cm	H cm	€ / u	
P23845	21,5	30,5	3,0	11,00	1

P22120 **Snacks or sauce tray**
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22120	17,5 x 8,5 x 3,5	3,90	1

P2293 **Snacks or sauce tray**
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22920	19 x 8 x 3	7,35	12
P22930	9,2 x 6,9 x 3,1	3,80	24

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

P22035 **Squared ashtray. Black**
Cenicero cuadrado. Negro
Cendrier carré. Noir

REF	W x D x H cm	€ / u	
P22035	9 x 9 x 3	1,50	1

P22036 **Round ashtray. Black**
Cenicero redondo. Negro
Cendrier rond. Noir

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22036	10	4,5	1,70	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	€ / u	
P22030	14,5	6,0	8,00	6

P22031 **Round dinner ashtray. Black**
Cenicero redondo. Negro
Cendrier rond. Noir

BEST SELLER

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22031	10	5,0	1,30	12

P22185 **Conical melamine ashtray. Black**
Cenicero cónico melamina. Negro
Cendrier conique. Noir

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22185	10	2,7	1,85	24

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

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

Panniers non inclus

REF	W x D x H cm	€ / u	
P598001	45 x 30 x 20,5	33,00	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

Panniers non inclus

REF	W x D x H cm	€ / u	
P598002	45 x 30 x 14,5	37,15	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

Panniers non inclus

REF	W x D x H cm	€ / u	
P598003	30 x 24 x 51,5	58,05	1

NEW!

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	€ / u	
P591006	45 x 30 x 5	18,95	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	€ / u	
P591007	30 x 22,5 x 5	15,65	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	€ / u	
P595001	45 x 30 x 5	30,05	1
P595002	45 x 30 x 10	38,75	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	€ / u	
P595003	30 x 22 x 5	28,45	1
P595004	30 x 22 x 10	31,70	1

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.

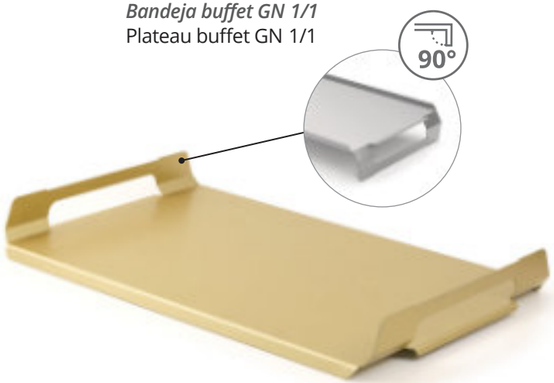
Realizado en aluminio adonizado de 2 mm de grosor que ofrece gran robustez y resistencia.

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

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	Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm	€ / u	
P317500B	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	47,95	1
P317500S	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	47,95	1
P317500G	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	47,95	1

Click on the top of the handle to stack the trays stable and secure.

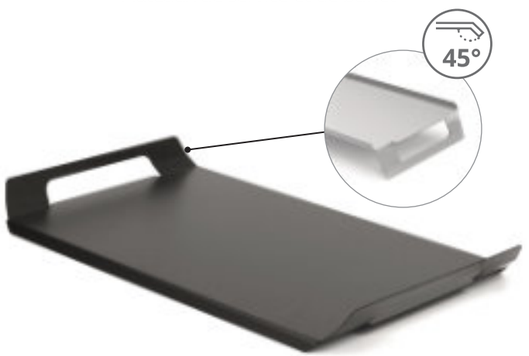
Encaje en la parte superior del asa para apilar las bandejas de forma estable y segura.

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

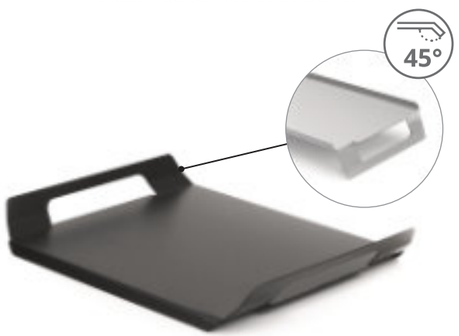


REF	Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm	€ / u	
P317100B	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	47,95	1
P317100S	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	47,95	1
P317100G	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	47,95	1

P317200 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet

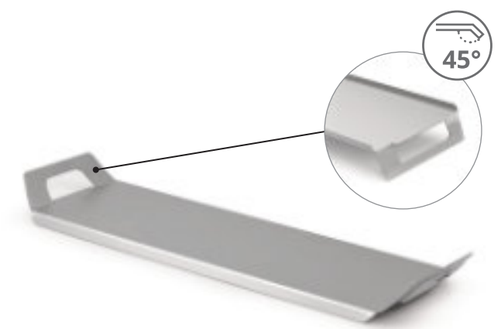


REF	Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm	€ / u	
P317200B	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	38,50	1
P317200S	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	38,50	1
P317200G	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	38,50	1

P317300 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet

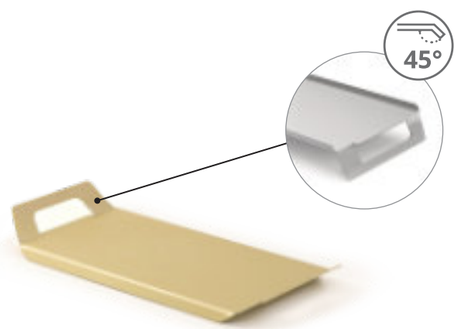


REF	Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm	€ / u	
P317300B	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	34,95	1
P317300S	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	34,95	1
P317300G	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	34,95	1

P317400 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet

Plateaux de service et de buffet



REF	Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm	€ / u	
P317400B	39 x 19,5 x 4	33 x 18	30,95	1
P317400S	39 x 19,5 x 4	33 x 18	30,95	1
P317400G	39 x 19,5 x 4	33 x 18	30,95	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	€ / u	
P596110	1/1	52 x 31,5 x 12	39,10	6
P596111	1/1	52 x 31,5 x 16	48,60	6

P596120 **Black GN wire basket**
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir

1/2

REF	Mod	W x D x H cm	€ / u	
P596120	1/2	31,5 x 25,5 x 12	27,50	6
P596121	1/2	31,5 x 25,5 x 16	36,70	6

P596130 **Black GN wire basket**
Cesta rejilla GN negra
Pannier metalique GN noir

1/3

REF	Mod	W x D x H cm	€ / u	
P596130	1/3	31,5 x 17 x 12	24,55	6
P596131	1/3	31,5 x 17 x 16	30,10	6

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour

P. 372 P. 373 P. 371 P. 391

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	€ / u	
P595110	1/1	10	86,65	1
P595111	1/1	20	110,45	1

P59512 **GN buffet bamboo box**
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou

1/2

REF	Mod	H cm	€ / u	
P595120	1/2	10	60,40	1
P595121	1/2	20	76,15	1

P59513 **GN buffet bamboo box**
Caja GN bambú buffet
Présentoir GN buffet bambou

1/3

REF	Mod	H cm	€ / u	
P595130	1/3	10	52,10	1
P595131	1/3	20	65,95	1

P59510 **Tray - Lid for GN buffet bamboo box**
Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet
Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou

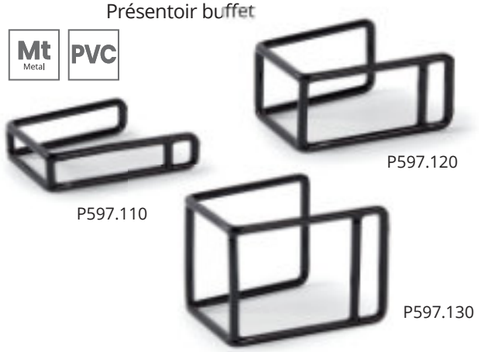
REF	Mod	H cm	€ / u	
P595100	1/1	2	50,10	1
P595200	1/2	2	33,80	1
P595300	1/3	2	31,95	1

Suitable for
Compatible con / Adaptable pour

P. 371 P. 372 P. 378 P. 397

P59711 Buffet displayer
Expositor buffet
Présentoir buffet

Mt Metal | PVC



REF	W x D x H cm	€ / u	
P597110	12,5 x 10,5 x 3	6,45	1
P597120	12,5 x 10,5 x 6	7,75	1
P597130	12,5 x 10,5 x 9	9,10	1

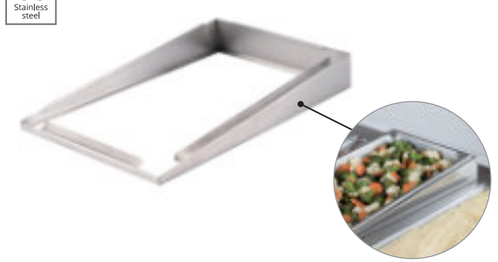
P597170 Retractable display stand
Expositor buffet extensible
Présentoir buffet rétractable

SS Stainless steel

REF	Max cm	Min cm	H cm Min / Max	€ / u	
P597170	53 x 32,5	32,5 x 17,6	6,5 / 10	58,80	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*	€ / u	
19196	53 x 32,5 x 7,0	1 GN 1/1 (6º)	119,30	2

IDEA!

Adjustable to GN container.
Adaptable a cubetas GN.
Adapté à bacs GN.

Max. GN 1/1

GN 1/2

Min. GN 1/3

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

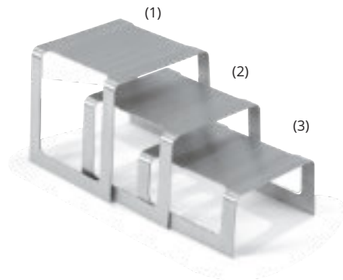
P59714 Buffet displayer
Expositor buffet
Présentoir buffet

Mt Metal | PVC

REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	€ / u	
P597140	25	21	10	13,80	1
P597150	25	21	20	16,45	1
P597160	25	21	30	19,10	1

46009 Set of 3 Square Bent Risers
Juego 3 expositores ángulos redondos
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis

SS Stainless steel

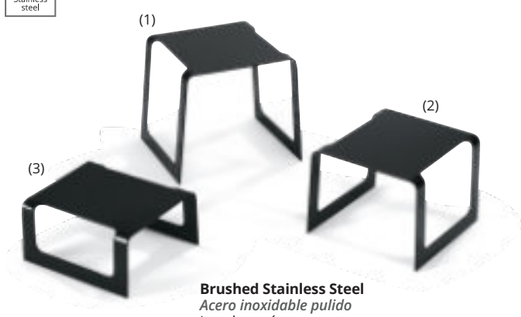


Brushed Stainless Steel
Acero inoxidable pulido
Inox brossé

REF	W x D x H cm	€ / u	
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	217,80	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	€ / u	
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	265,60	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

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

P19060 Mobile and ajustable breath guards
Protección Anti-aliento regulable
Pare-haleine ajustable

PETG | SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	€ / u	
P19060	60 x 45 x 38	386,70	1
P19090	90 x 45 x 38	476,95	1
P19120	120 x 45 x 38	567,15	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	€ / u	
MBA92821	121,9 x 49,5 x 40,6	925,50	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	€ / u	
P590008	21	17,5	31,10	1
P590009	26	20,0	36,30	1
P590010	31	23,5	41,45	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	€ / u	
P22361	22,7	1,5	8,00	1
P22362	27,8	1,5	10,15	1
P22363	32,7	1,5	14,30	1

P2236 Stand
Stan
Base

Me Melamine

NEW!

Suitable for
Combinable con
Adaptable pour
P22361 / P22362 / P22363

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22366	16,5	10	10,30	1
P22367	16,5	18	15,35	1

P590011 Hinged cover
Tapa con visagra
Couvercle articulé

Ac Acrylic

REF	Ø cm	€ / u	
P590011	23,0	15,50	1
P590012	26,5	18,65	1

P22364 Bowl
Bol
Bol

Me Melamine

REF	Ø cm	€ / u	
P22364	22,5	10,35	1
P22365	26,0	17,20	1

IDEA!
P590008 + P22361
P590009 + P22362
P590010 + P22363

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	€ / u	
P598700	22	13,5	16,70	1
P598800	27	16,5	20,95	1

P590005 Round display cabinet

Vitrina redonda
Vitrine ronde

Pl Plastic

REF	Ø cm	H cm	Base útil *Functional basic* Base utile Ø cm	€ / u	
P590005	38	22	31,5	38,10	1
P590006	46	26	37,5	53,75	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	€ / u	
P590001	40 x 24,5 x 15,5	34 x 19	49,30	1
P590002	50,5 x 30,5 x 18	44 x 24,5	56,15	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	€ / u	
P590003	40 x 24,5 x 32	2 x (34 x 19)	88,65	1
P590004	50,5 x 30,5 x 40	2 x (44 x 24,5)	112,20	1

PC Polycarbonate

P904300 Roll-top lid

Tapa roll-top
Couvercle roll-top

1/1

REF	Mod	W x D x H cm	€ / u	
P904300	1/1	57 x 32,5 x 17,5	74,85	1

P590110 Clear GN lids for presentation

Tapas GN transparentes presentación
Couvercles GN transparents de présentation

1/3 1/2 2/4

1/1 1/2 1/3 2/4

REF	Mod	H cm	€ / u	
P590110	1/1	10	47,85	1
P590120	1/2	10	27,15	1
P590130	1/3	10	25,00	1
P590240	2/4	10	28,30	1

P834 GN prectangular lid

Tapa rectangular GN
Couvercle rectangulaire GN

1/1

REF	Mod	W x D x H cm	€ / u	
P834000	1/1	53 x 32,5 x 10	86,65	6

P835 GN dome lid

Campana GN
Dôme de protection GN

1/1

REF	Mod	W x D x H cm	€ / u	
P835000	1/1	53 x 32,5 x 19	82,20	6

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!

gas vitro electric oven

ECLIPSE

P1520 Rotisserie
Rustidera
Plat à rôtir

REF	W x D x H cm	€ / u	
P152035B	35 x 25 x 7,5	79,20	1
P152935	**Transparent lid** *Tapa transparente* Couvercle transparent	20,70	1

P1410 Shallow casserole without lid
Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P141024B	24	5,8	43,95	1
P141028B	28	7,5	56,85	1
P141032B	32	8,0	67,95	1

P1510 Deep casserole without lid
Cazuela alta sin tapa
Braisière sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P151020B	20	9	47,60	1
P151024B	24	10	57,65	1
P151028B	28	12	67,55	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	€ / u	
P154020	20	9,85	1
P154024	24	11,10	1
P154028	28	12,30	1
P154032	32	13,55	1

Ideal for heated buffets
Ideal para buffet caliente
Idéal pour buffets chaufées

P1311 Enamelled steel GN contanier
Cubeta GN de acero esmaltado
Bac GN en acier émaillé

NEW!

ES Enamelled steel · dishwasher · oven to 250º

REF	Type *Tipo*	H cm	€ / u	
P131120	1/1	2,0	47,95	1
P131165	1/1	6,5	59,95	1
P131220	1/2	2,0	37,55	1
P131265	1/2	6,5	49,90	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	€ / u	
P490928 + COLOR	28	6	3,7	138,60	1
P490932 + COLOR	32	6	4,7	156,85	1

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

Cookware
Batería de cocina
Batterie de cuisine

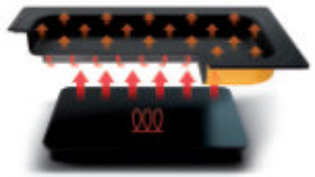
See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 71**

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



Ideal for buffet presentations.
Ideal para presentación buffet.
Idéal pour présentation buffet.

Ref	Type *Tipo*	H mm	Lts	€ / u	
P1106F3A	1/1	6,5	8,30	201,75	1
P1106F3N	1/1	6,5	8,30	201,75	1
P1106F3R	1/1	6,5	8,30	201,75	1
P1106F3G	1/1	6,5	8,30	201,75	1
P1106F3	1/1	6,5	8,30	201,75	1
P1206F3A	1/2	6,5	4,10	132,35	1
P1206F3N	1/2	6,5	4,10	132,35	1
P1206F3R	1/2	6,5	4,10	132,35	1
P1206F3G	1/2	6,5	4,10	132,35	1
P1206F3	1/2	6,5	4,10	132,35	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

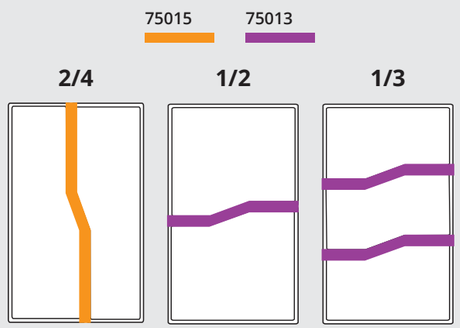
PATENTED EXCLUSIVE

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

3101015 Full Oval
Ovalada
Ovale

NSF

1/1

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
3101015	53 x 32,5 x 5,1	3,7	70,50	6
3101020	53 x 32,5 x 6,5	4,6	78,10	6
3101040	53 x 32,5 x 10	7,8	93,65	6

3102015 Half Oval
Óvalo
Ovale

NSF

1/2

REF	cm	L	€ / u	
3102015	26,5 x 32,5 x 5,1	1,6	45,65	6
3102020	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	50,50	6
3102040	26,5 x 32,5 x 10	3,5	61,75	6

3101220 Full Hexagon
Hexágono
Hexagonal

NSF

1/1

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
3101220	53 x 32,5 x 6,5	5,0	69,65	6
3101240	53 x 32,5 x 10	8,8	90,00	6

3102220 Full Hexagon
Hexágono
Hexagonal

NSF

1/2

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
3102220	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	45,30	6

3101120 Full Kidney
Reniforme
Rein

NSF

1/1

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
3101120	53 x 32,5 x 6,5	4,8	70,50	6

BUFFETBAACESSORIES
BUFFETYACCESSORIOS
BUFFETETACCESSOIRES

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	€ / u	
3102120	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	45,65	6

3100020 Long Wild Pan
Wild Pan larga
Wild Pan long

NSF

2/4

75015

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
3100020	53 x 16,5 x 6,5	3,5	62,95	6
3100040	53 x 16,5 x 8,9	4,8	84,80	6

3100220 Short Wild Pan
Wild Pan corta
Wild Pan court

NSF

1/2

75013

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
3100220	26,5 x 32,5 x 6,5	3,9	62,20	6
3100240	26,5 x 32,5 x 10	6,1	81,60	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	€ / u	
3100320	17,6 x 32,5 x 6,5	2,5	44,00	6
3100340	17,6 x 32,5 x 10	3,6	60,05	6

3100321 Inner Wild Pan
Wild Pan interna
Troisième Wild Pan intérieur

NSF

1/3

75013

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
3100321	17,6 x 32,5 x 6,5	2,5	44,00	6
3100341	17,6 x 32,5 x 10	3,6	60,05	6

75015 Adaptor Bar
Barra adaptadora
Barre intermédiaire

NSF

REF	For / *Para* / Pour	€ / u	
75015	3100020 / 3100040	23,30	12
75013	3100220 / 3100240 / 3100320 3100321 / 3100340 / 3100341	22,10	12

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET / ACCESSORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

See products on / *Ver productos en* / Voir produits en page P. 194

See products on / *Ver productos en* / Voir produits en page P. 203

14.6 Miramar ®cookware

Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation

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.

Miramar ®cookware 14.6

Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation

induction gas vitro electric INDUCTION

NSF JP

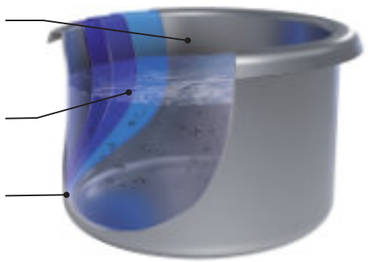
Satin-finished interior and exterior
Asas y mangos brillantes
Des poignées ultra-brillantes

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



14.6 Miramar ®cookware

Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation

Mp Multiply

49410 Casseroles
Cacerola baja con tapa
Faitouts avec couvercle dôme bas

REF	Ø cm	H cm	L	€ / u	
49410	20,0	9,5	2,9	122,30	1
49411	24,1	11,3	4,8	153,70	1
49441	25,8	18,9	6,6	211,75	1 NEW

49425 Bazier pan
Cacerola baja
Plat à braiser

REF	Ø cm	H cm	L	€ / u	
49425	30	8,9	6	136,40	1

49413 Sauté Pan
Sartén
Sauteuse

REF	Ø cm	H cm	L	€ / u	
49416	20,3	5,1	1,2	74,65	1 NEW
49413	26,0	4,8	2,1	107,40	1

49417 French Omelet Pans
Paellera
Poêle à omelette

REF	cm	H cm	L	€ / u	
49417	20,3 x 20,3	6	1,7	105,60	1
49424	26 x 26	6	2,9	110,60	1

49418 Stir Fry Pan
Sautex bombeado
Wok/plat de service

REF	Ø cm	H cm	L	€ / u	
49418	30,2	9,4	4,9	149,60	1
49428	32,1	9,2	6,0	141,05	1

49430 Sauce Pans
Cazo
Casserole

REF	Ø cm	H cm	L	€ / u	
49414	15,9	9,5	1,9	96,45	1
49430	14,0	6,8	0,9	93,60	1 NEW

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

Miramar ®cookware 14.6
Batería de cocina para presentación
Batterie de cuisine-Présentation
Mp Multiply

49432 Food Pans
Fuente
Plat

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
49432	37,3 x 30 x 5,1	4,4	146,45	1 NEW
49435	29,1 x 23,6 x 5,1	2,6	145,25	1
49433	37,3 x 30 x 5,1	4,4	168,50	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	€ / u	
49420	25,4 x 19,1 x 5,2	1,7	112,15	1
49412*	30,5 x 21,6 x 5,1	2,5	116,15	1
49442	40,6 x 22,9 x 5,1	3,5	208,00	1 NEW
49445	52,3 x 22,9 x 10,2	6,6	259,00	1 NEW

49431 French Oven with cover
Fuente Horno con tapa
Cocotte avec couvercle

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
49431	363 x 282 x 9,7	6,6	252,55	1

49429 Covers
Tapa
Couvercles

REF	For / *Para* / Pour	Ø cm	H mm	€ / u	
49429	49428	35,6	120	63,60	1
49426	49418 - 49425	32,4	102	58,55	1
49419	49416 - 49417	20,3	51	36,15	1
49423	49413 - 49424	27,3	51	39,70	1
49427	49430	14,9	51	25,65	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	€ / u	
8230210	33,3 x 22,5 x 6,4	1,9	121,25	1
8231420	48,4 x 30,2 x 5,1	2,8	160,40	1

8231810 Rectangular presentation dish
Fuente presenación rectangular
Fontaine de présentation rectangulaire

SS Stainless steel

NEW!

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
8231810	33,2 x 27 x 2,5	1,5	96,85	1
8230720	33,2 x 27 x 7	3,2	129,00	1

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

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		€ / u	
8242014	53,6 x 32,4		235,55	1
8242010	53,6 x 32,4		189,00	1

8242314 One large oval
Plantilla agujero oval grande
Une grande découpe ovale

1/1

REF	cm		€ / u	
8242314	53,6 x 32,4		235,55	1
8242310	53,6 x 32,4		189,00	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		€ / u	
8242414	53,6 x 32,4		235,55	1

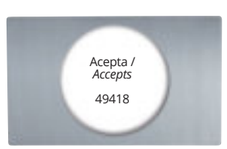
8242514 Two large round
Plantilla agujeros redondos grandes
2 grandes découpes rondes

1/1

REF	cm		€ / u	
8242514	53,6 x 32,4		235,55	1

8242614 One large round
Plantilla agujero redondo grande
Une grande découpe ronde

1/1



REF	cm		€ / u	
8242614	53,6 x 32,4		235,55	1
8242610	53,6 x 32,4		189,00	1

8242714 One large oval
Plantilla agujero oval grande
Un grand ovale

1/1

REF	cm		€ / u	
8242714	53,6 x 32,4		235,55	1
8242710	53,6 x 32,4		189,00	1

+150ºC

8240016 Solid baseplate
Plantilla sólida
Modèle solide

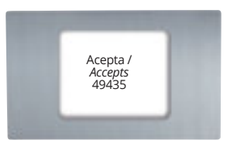
NEW!

1/1

REF	cm		€ / u	
8240016	53,6 x 32,4		235,55	1

8242814 One small food pan
Plantilla para fuente
Un petit bac à aliments

1/1



REF	cm		€ / u	
8242814	53,6 x 32,4		235,55	1
8242810	53,6 x 32,4		189,00	1

8242914 One large food pan
Plantilla para fuente
Un grand bac à aliments

1/1

REF	cm		€ / u	
8242914	53,6 x 32,4		235,55	1

8243014 Two small food pans
Plantilla para fuente
Deux petits bacs à aliments

1/1

REF	cm		€ / u	
8243014	53,6 x 32,4		235,55	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		€ / u	
8243114	53,6 x 32,4		235,55	1

8243214 Two medium oval
Plantilla agujeros redondos medianos
Deux découpes ovales moyennes

1/1

REF	cm		€ / u	
8243214	53,6 x 32,4		235,55	1
8243210	53,6 x 32,4		189,00	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		€ / u	
8243314	53,6 x 32,4		235,55	1

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

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

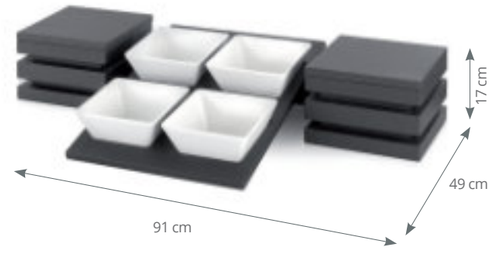
Possible transformation from an expositor trolley to a presentation table

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



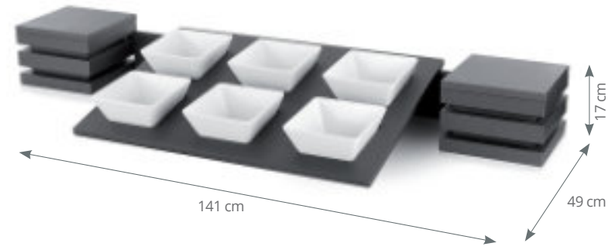
Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 50 cm lenght
1 displayer for 4 bowls
4 melamine bowls.

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	€ / u	
P905504	398,65	1

P905506 Presentation kit for 6 square bowls
Conjunto soporte 6 bols cuadrados
Kit support 6 bols carrés



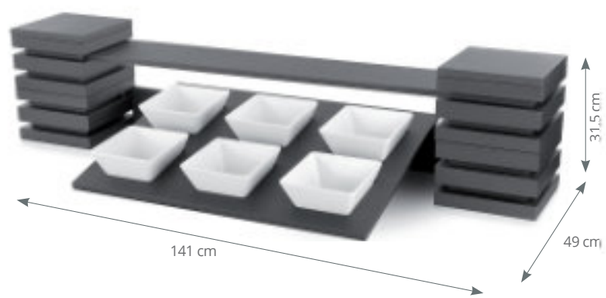
Includes :
2 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls.

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	€ / u	
P905506	434,85	1

P905516 Two levels presentation kit for 6 square bowls
Conjunto 2 niveles soporte 6 bols
Kit support 6 bols carrés deux niveaux



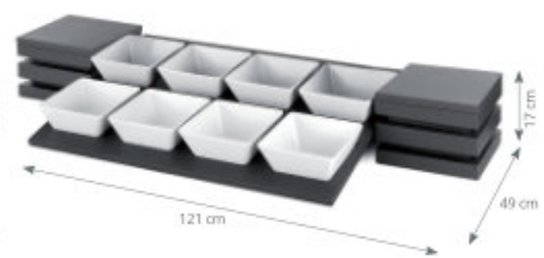
Includes :
4 cubes with lid
1 crossbar 100 cm lenght
1 displayer for 6 bowls
6 melamine bowls
1 narrow shelf 100 cm

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	€ / u	
P905516	711,95	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

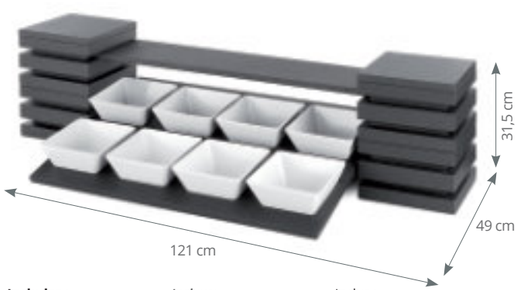
REF	€ / u	
P905508	452,10	1

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	€ / u	
P905518	713,10	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

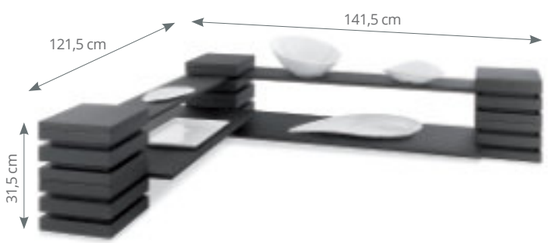
REF	€ / u	
P905400	570,95	1

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

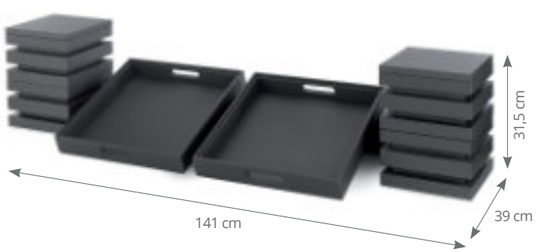
REF	€ / u	
P905410	904,05	1

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	€ / u	
P905300	684,05	1

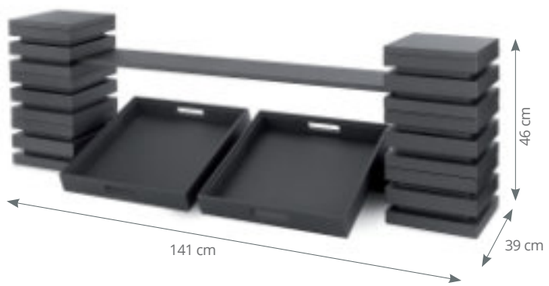
BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET ACCESSORIES
BUFFET ACCESSORIES

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	€ / u	
P905310	949,85	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

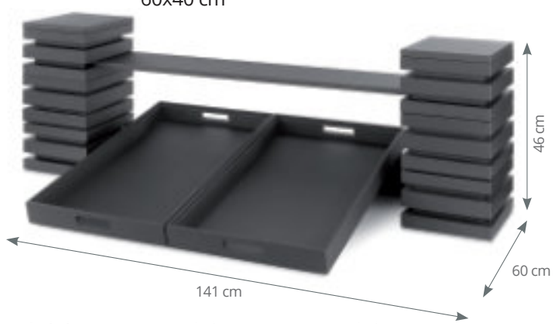
REF	€ / u	
P905320	493,80	1

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	€ / u	
P905340	981,25	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	€ / u	
P904790	65 x 38 x 59	261,85	1

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET ACCESSORIES
BUFFET ACCESSORIES

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*	€ / u	
P904350	53,9 x 33,5 x 7,7	0,4	84	266,05	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	€ / u	
P904155	57 x 37 x 14,5	175,30	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	€ / u	
P904850	53 x 32,5 x 12	165,40	1

P904810 Low wooden table + cutting board
Mesita buffet baja + taco madera
Table basse en bois + planche à découper

Wo Wood

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904810	32,5 x 22 x 12	130,35	1
P904820	32,5 x 22 x 16,5	145,10	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	€ / u	
P904804[1]	29,2 x 18,7 x 22	38,70	1
P904809[2]	49,7 x 29,2 x 22	52,30	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	€ / u	
P904720	22 x 22 x 5,5	55,60	1
P904725	22 x 22 x 5,5	83,25	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	€ / u	
P904721	19,8 x 19,8 x 4,9	32,20	1

P20072 Methacrylate holder
Portamenús metacrilato
Porte-menus méthacrylate

Mc Methacrylate

REF	cm	€ / u	
P20072	6 x 6	7,75	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

Wo Wood

GN 1/1

Stackables.
Apilables.
Empilables.

4 compartments
4 compartimentos
4 compartiments
303 x 115 mm

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904780	53,9 x 33,5 x 7,7	147,00	1

P904740 Serving tray
Bandeja presentación
Plateau présentation

Wo Wood

Stackables.
Apilables.
Empilables.

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904740	40 x 40 x 6,5	101,85	1

P904760 Serving tray
Bandeja servicio y presentación
Plateau service et présentation

Wo 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	€ / u	
P904760	60 x 40 x 6,5	124,95	1

P904711 1/1 GN serving tray
Bandeja servicio y presentación GN 1/1
Plateau service et présentation GN 1/1

Wo Wood

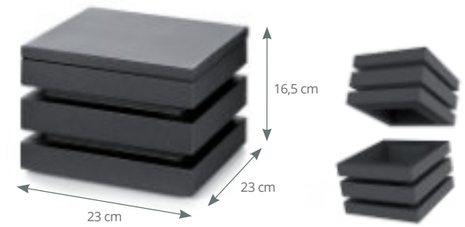
GN 1/1

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	€ / u	
P904711	53,9 x 33,5 x 7,7	110,80	1

P904600 Wooden cube with lid
Cubo con tapa madera
Cube en bois avec couvercle

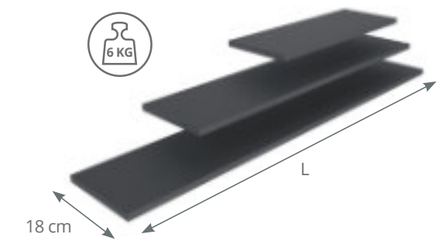


REF	€ / u	
P904600	120,35	1

P904660 Wooden lid
Tapa madera
Couvercle en bois

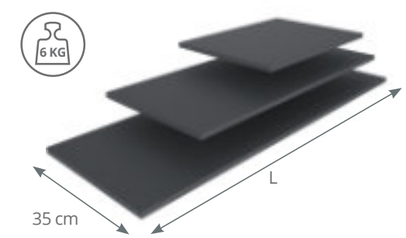
REF	€ / u	
P904660	19,75	1

P904650 Wooden narrow shelf
Estante madera estrecho
Tablette en bois étroite



REF	L cm	€ / u	
P904650	50	41,05	1
P904680	80	50,25	1
P904610	100	51,90	1

P904652 Wooden wide shelf
Estante madera ancho
Tablette en bois large



REF	L cm	€ / u	
P904652	50	68,70	1
P904682	80	89,15	1
P904612	100	92,10	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	€ / u	
P904937	37,5 x 50 x 1,5	85,15	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	€ / u	
P904975	75 x 50 x 1,5	100,30	1

P904950 Crossbar buffet trays
Travesaño soporte bandejas
Longerons pour plateaux buffet

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904950	50 x 12,4 x 2	62,30	1
P904980	80 x 12,4 x 2	68,20	1
P904990	100 x 12,4 x 2	72,85	1

BUFFETAccessories
BUFFETAccesorios
BUFFETAccessoires

P904165 Perforated buffet display
Buffet perforado
Buffet perforé

Wo Wood | SS Stainless steel | PC Polycarbonate

Includes :	Incluye:	Inclus :
Wooden frame perforated 1/1 GN pan 65 mm gastronorm pan 1/1 20 mm roll-top lid.	*Marco madera bandeja perforada GN 1/1 65 mm cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top*	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	€ / u	
P904165	57 x 37 x 31	258,10	1

P904113 Triple buffet display
Buffet triple
Buffet triple

Wo Wood | SS Stainless steel | PC Polycarbonate

Includes :	Incluye:	Inclus :
Wooden frame 3 units 1/3 GN pans 65 mm GN pan 1/1 20 mm roll-top lid.	*Marco madera 3 cubetas GN 1/3 65 mm cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top.*	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	€ / u	
P904113	57 x 37 x 31	257,25	1

P904200 Wooden frame
Marco madera
Cadre en bois

Wo Wood

P904120 Standard buffet display
Buffet estandar
Buffet standard

Wo Wood | SS Stainless steel | PC Polycarbonate

Includes :	Incluye:	Inclus :
Wooden frame 2u. 1/1 GN 1/1 20 mm roll-top lid	*Marco madera 2 u. cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top*	Cadre en bois 2 u. bacs GN 1/1 20 mm couvercle roll-top

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904120	57 x 37 x 31	243,30	1

P904140 Cheese buffet display
Buffet quesos
Buffet fromage

Wo Wood | SS Stainless steel | PC Polycarbonate

Includes :	Incluye:	Inclus :
Wooden frame wooden cutting board GN pan 1/1 20 mm roll-top lid.	*Marco madera bandeja corte madera cubeta GN 1/1 20 mm cupula roll-top.*	Cadre en bois planque à découper en bois bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904140	57 x 37 x 31	287,00	1

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904200	57 x 37 x 14,5	128,05	1

P904400 Isothermal mat
Tapete isotérmico
Tapis isotherme

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904400	47 x 26 x 20	11,75	250

P904160 Melamine slate buffet displayer
Buffet pizarra melamina
Mélamine buffet ardoise

Wo Wood | Me Mélamine

Includes :	Incluye:	Inclus :
Wooden frame melamine slate board 1/1 GN container 20 mm	*Marco madera tabla pizarra melamina cubeta GN 1/1 20 mm*	Cadre en bois plaque ardoise en mélamine bac GN 1/1 20 mm

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904160	57 x 37 x 14,5	207,50	1

P904146 Wooden bread cutting board
Cortador pan madera
Plaque à découper pain en bois

Wo Wood

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904146	52 x 31,5 x 20	49,60	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	€ / u	
P904500	47,5 x 27,7 x 3	68,45	5

P904145 Bread buffet display
Buffet pan
Buffet pain

Wo Wood

Includes :	Incluye:	Inclus :
Wooden frame bread cutting board 1/1 GN container 20 mm	*Marco madera cortador pan madera cubeta GN 1/1 20 mm*	Cadre en bois plaque à découper pain en boiss bac GN 1/1 20 mm

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904145	57 x 37 x 14,5	191,85	1

P904142 Wooden bread cutting board
Cortador pan madera
Plaque à découper pain en bois

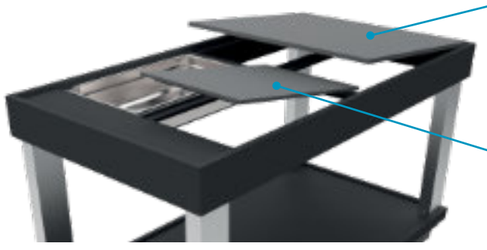
Wo Wood | SS Stainless steel

GN 1/1

REF	W x D x H cm	€ / u	
P904142	53 x 32,5 x 2	85,05	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

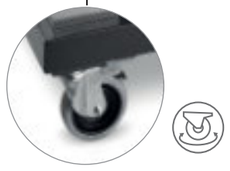
Wo Wood | SS Stainless steel

REF	Type / *Tipo*	€ / u	
P90490*	4 X GN 1/1	1.490,30	1
P90492	**Tapa /** *Cover* / Tablette	146,00	1
P90493	**Tapa /** *Cover* / Tablette **1/1**	52,30	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

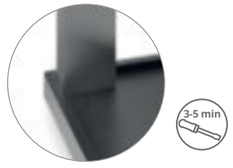
Reinforcement bar
Barra refuerzo nivel inferior
Barre de renforcement



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

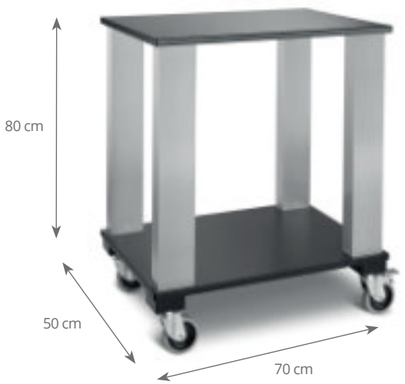
Waterproof treatment
Tratamiento hidrófugo
Traitement hydrofuge

REF	Colour	€ / u	
P80220	**Negro** / *Black* / Noir	656,00	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	€ / u	
P80219	**Negro** / *Black* / Noir	534,25	1

P80216 Oak melamine gueridon trolley
Carro gueridón melamina roble
Chariot guéridon mélamine roure

Wo Wood | Al Aluminium

EXCLUSIVE

REF	€ / u	
P80216	721,05	1

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		€ / u	
P908132		1.110,45	1
P90813		1.026,60	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		€ / u	
P908142	710 x 335 x 155		192,85	1
P90814	710 x 335 x 155		140,65	1

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, 45º ó 90º.

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	€ / u	
4644010	58,4 x 46,5 x 19,8	1.582,00	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	€ / u	
4644020	46,4 x 46,4 x 17	1.381,00	1

46132 Square chafing dish

Chafing dish cuadrado
Chauffe-plat carré

SS Stainless steel · induction · NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
46132	39,2 x 41,3 x 20,3	1.195,00	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	€ / u	
46134	392 x 176 x 412	5,8	1.298,40	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	€ / u	
46124	39,4	8	5,8	987,00	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	€ / u	
46125	39,4	8	5,8	987,00	1

46131 Food pan

Fuente interior redonda
Bac à aliments

SS Stainless steel

REF	cm	L	€ / u		
46131	39,4 x 7	5,6	176,00	1	
46861	39,4 x 7	3,8	98,50	1	NEW

46137 Food pan

Fuente interior cuadrada
Bac à aliments

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
46137	39,2 x 7,1 x 39,2	6,3	218,85	1

14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores
Chafers et distributeurs

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.

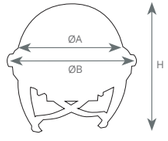
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	€ / u	
P387500	74 x 45 x 41	9,0	412,80	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	€ / u	
P897500	35	51,5	48,5	368,65	1

SS Stainless steel

46080 Oblong roll top chafer

Chafer apaisado con tapa roll top
Couvercle roll top rectangulaire chauffe-plat

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	€ / u	
46080	65,6 x 44,5 x 46,7	1.586,00	1

46095 Gravy/sauce chafer

Chafer de salsas
Réchauffeur de sauce

REF	W x D x H cm	€ / u	
46095	31,8 x 29,2 x 37,8	947,25	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	€ / u	
P387065	65 x 38 x 39	9,5	309,95	1

46070 Round roll top chafer

Chafer redondo con tapa roll top
Couvercle roll top chauffe-plat

REF	W x D x H cm	€ / u	
46070	49,2 x 48 x 46,5	1.111,00	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	€ / u	
P379065	65 x 35 x 34	9,5	244,80	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	€ / u	
P379500	65 x 35 x 32	9	125,80	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

CE

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

For / *Para* / Pour:
P387500, P897500, P387065, P379065, P379500

REF	W	€ / u	
P950000	240	214,60	1

46110 Universal electric chafer heater

Elemento eléctirco 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	Ench. Plug	€ / u	
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	378,20	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	378,20	1

P962 Hot tray warmer

Calentador de platos o bandejas
Réchaud

SS Stainless steel

REF	Burners *Quemadores* Brûleurs	W x D x H cm	€ / u	
P962002	2	370 x 175 x 70	57,80	10
P962003	3	430 x 175 x 70	90,20	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

SS Stainless steel

Adaptable. REF:
P379, P387, P898, P8991

REF	€ / u	
P372200	10,00	24

P685 Chafing dish fuel barrel

Fuel para chafing dish
Bidón fuel chafing dish

Et Ethanol

No soot. No smell
Sin hollín. Sin olor
Pas de suie. Inodore

REF	L	KG	€ / u	
P685004	5	5	37,75	3

P3871 P3872 Chafing dish fuel

Fuel para chafing dish
Fuel pour chafing dish

Gl Glycol

REF	cm	Lenght / *Duración* Durée	€ / u	
P387100	65 x 55	3 h	2,45	75
P387200	83 x 60	6 h	4,60	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

SS Stainless steel

REF	Type / *Tipo*	cm	€ / u	
P903001	1/1	53 x 32,5	204,35	4
P903002	1/2	32,5 x 26,5	140,45	6

For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4ºC. Tolerance under 23ºC: 5-6h.

Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets. En el congelador: Mínimo 4h por debajo de los -4 ºC. Aguanta 5-6h con temperaturas por debajo de los 23 ºC.

Pour une présentation hygienique et facile des aliments froids sur les buffets. Au congélateur. Minimum 4h à des températures inférieures à -4 ºC. Résistance à des températures inférieures à 23 ºC: 5-6h.

78710 Bain maries

Baño maría
Bain-marie

SS Stainless steel | NSF

REF	Ø cm	H cm	L	€ / u	
78710	10,5	14,5	1,20	31,15	6
78720	12,5	17,0	1,90	39,70	6
78725	15,5	10,0	1,90	39,70	6
78730	15,5	18,5	3,30	42,65	6
78740	16,5	19,5	4,00	46,75	6
78760	18,5	22,0	5,70	58,95	6

BUFFET&ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

4609 Coffee urn
Urna de café
Boîte à café

NEW!

SS Stainless steel

46093 46094

REF	W x D x H cm	€ / u	
46093	31,6 x 34,3 x 50,3	1.145,00	1
46094	39,4 x 41,8 x 54,5	1.480,00	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	€ / u	
46285	20,3 x 28 x 53,3	788,50	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	€ / u	
4635810	24,6 x 29 x 64	1.147,00	1

4635110 Somerville milk dispenser
Dispensador de leche-Somerville
Distributeur de lait Somerville

SS Stainless steel

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
4635110	20,3 x 32,7 x 41,4	1.342,10	1

P8992 Juice dispenser St/Steel
Dispensador de zumos - acero inox
Distributeur à jus - acier inox

SS Stainless steel PC Polycarbonate

REF	L	€ / u	
P899200	8	276,70	1

P8993 St/Steel milk dispenser
Dispensador de leche - acero inox
Distributeur à lait - acier inox

SS Stainless steel

REF	L	€ / u	
P899300	8	301,85	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)	€ / u	
4635210	31 x 22 x 60	3,8	879,10	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	€ / u	
T3660	25,4 x 35,6 x 68,6	8	471,15	1

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.

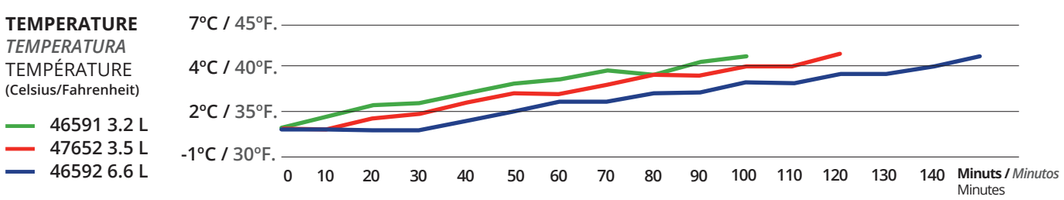
Will not TRANSPIRE. Requires no preheating or chilling
No transpiran. No es necesario precalentar o enfriar
Pas de condensation sur les parois. N'exige aucun préchauffage ou refroidissement

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 0.6ºC; ambient temperature 20.6ºC.**
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 5ºC.**

1. *Se colocó ensalada de patatas en diversos bols, llenando ¾ de la capacidad del bol.*
2. *Temperatura inicial de la comida 0,6ºC; temperatura ambiente 20,6ºC.*
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 5ºC.*

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 0,6ºC; température ambiante 20,6ºC.
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 5ºC.

18/10 Stainless steel

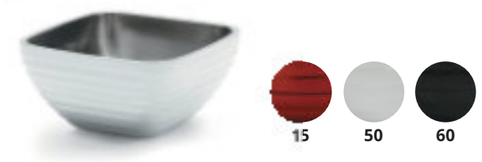
46590 Round colored double wall bowls
Bol colores redondo doble pared
Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs

NSF

REF	Ø cm	H cm	L	€ / u	
46590 + COLOR	18,4	10,3	1,6	69,85	6
46591 + COLOR	24,1	12,9	3,2	104,95	6
46592 + COLOR	30,0	16,5	6,6	148,00	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	€ / u	
47632 + COLOR	18,4 x 18,4	8,7	1,7	71,65	12
47634 + COLOR	21,6 x 21,6	10,8	3,0	94,85	6
47635 + COLOR	25,8 x 25,8	13,0	4,9	122,05	4

46584 Angled beehive bowls
Bol inclinado doble pared
Bols nid d'abeilles à paroi inclinée

NSF

REF	Ø cm	H cm	L	€ / u	
46584	18,8	13,9	0,95	45,60	6
46585	24,0	17,3	1,7	71,85	6
46586	30,0	20,9	3,5	104,75	2
46582	35,0	23,9	4,7	160,85	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	€ / u	
47619	13,9 x 13,9 x 7	0,7	39,40	6
47632	18,5 x 18,5 x 8,9	1,7	49,55	12
47634	21,8 x 21,8 x 10,8	3,0	67,65	6
47635	24,4 x 24,4 x 13,1	4,9	91,15	4
47637	29,9 x 29,9 x 15	7,8	121,85	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	€ / u	
46587	14,4	7,6	0,7	32,25	6
46590	18,4	10,3	1,6	48,90	6
46591	24,1	12,9	3,2	77,45	6
46592	30,0	16,5	6,6	113,65	3
46569	35,0	17,5	9,6	161,75	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	€ / u	
46665	14,4	7,6	0,7	32,25	6
46666	18,4	10,3	1,6	48,45	6
46667	24,1	12,9	3,2	76,55	6

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	€ / u	
82093	30,5 x 22,9	46,20	3
82094	45,7 x 25,4	67,80	3
82095	53,3 x 30,5	89,40	3

46221 Curved tray
Bandeja curva
Plateau incurvé

NEW!

REF	cm	€ / u	
46221	19,1 x 19,1	40,90	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	€ / u	
P317425	25 x 17,5	7,75	60
P317430	30 x 21,0	8,70	60
P317435	35 x 24,0	10,35	60
P317440	40 x 26,5	11,40	40
P317445	45 x 29,5	13,90	30
P317450	50 x 34,0	17,75	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	€ / u	
P317025	25 x 17,2	10,75	1
P317030	30 x 20,2	13,10	1
P317035	35 x 23,3	15,90	1
P317040	40 x 26,7	19,75	1
P317045	45 x 29,2	22,10	1
P317050	50 x 31,2	28,70	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	€ / u	
P907024	24	2,50	18,40	6
P907026	26	3,50	21,00	6

P927 Acrylic round salad bowl
Ensaladera acrílica redonda
Saladier rond acrylique

Ac Acrylic

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P927000	25,8 x 15,8	15,8	33,00	6

P928 Acrylic Squared salad bowl
Ensaladera acrílica cuadrada
Saladier carré acrylique

Ac Acrylic

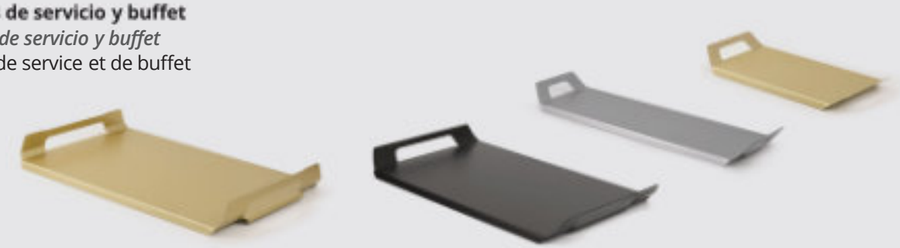
REF	W x D x H cm	€ / u	
P928000	28,5 x 28,5 x 12,4	17,00	12
P928001	14,7 x 14,7 x 7	3,65	48

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

Serving tools 14.10

Utensilios de servicio

Ustensiles de service buffet

CLASSIC LINE

BEST SELLER

P361 One piece ladle
Cacillo monobloc
Louche monobloc

REF	Ø cm	L cm	L	€ / u	
P361000	9	30	0,10	14,75	120

P362 One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc

REF	Ø cm	L cm	L	€ / u	
P362000	11	33,5	10,40	13,90	120

P363 One piece turner
Espátula monobloc
Spatule monobloc

REF	L cm	€ / u	
P363000	32	12,35	120

P364 One piece serving spoon
Cuchara de servicio monobloc
Cuillère de service monobloc

REF	L cm	€ / u	
P364000	31	11,10	120

P365 One piece fork
Tenedor monobloc
Fourchette monobloc

REF	L cm	€ / u	
P365000	32	10,00	120

P366 One piece sauce ladle
Cacillo salsas monobloc
Cuillère à sauces monobloc

REF	Ø cm	L cm	L	€ / u	
P366000	7	28	0,10	13,25	120

P367 One piece salad spoon
Cuchara ensalada monobloc
Cuillère à salade monobloc

REF	L cm	€ / u	
P367000	30	11,15	72

P368 Carving knife
Cuchillo cocina
Couteau à pâtisserie

REF	L cm	€ / u	
P368000	28,5	8,45	240

P369 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau

REF	L cm	€ / u	
P369000	22	9,05	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	€ / u	
P361100	9,5	32	0,15	10,60	48

P3621 One piece skimmer
Espumadera monobloc
Écumoire monobloc

REF	Ø cm	L cm	L	€ / u	
P362100	11	35	7,15	9,60	48

P3631 One piece turner
Espátula monobloc
Spatule monobloc

REF	L cm	€ / u	
P363100	37	9,05	48

P3641 One piece serving spoon
Cuchara de servicio monobloc
Cuillère de service monobloc

REF	L cm	€ / u	
P364100	34,5	8,10	48

P3651 One piece fork
Tenedor monobloc
Fourchette monobloc

REF	L cm	€ / u	
P365100	37	7,10	48

P3671 Spaghetti server
Cuchara para spaghetti
Cuillère à spaghetti

REF	L cm	€ / u	
P367100	35	8,10	48

P3691 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau

REF	L cm	€ / u	
P369100	31	7,25	48

SS Stainless steel

COMET LINE

Mat satiny finished.
Pulido satinado mate.
Poli satiné mat.

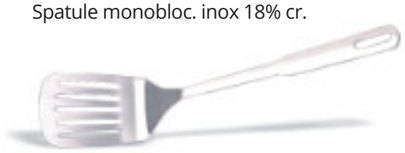
P341 One piece ladle. 18% cr. St/Steel
Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr.
Louche monobloc. inox 18% cr.

REF	Ø cm	L cm	L	€ / u	
P341000	8,5	28	0,10	8,45	120

P342 One piece skimmer. 18% cr. St/Steel
Espumadera monobloc. inox 18% cr.
Écumoire monobloc. inox 18% cr.

REF	Ø cm	L cm	€ / u	
P342000	11	33	8,35	120

P343 One piece turner. 18% cr. St/Steel
Espátula monobloc. inox 18% cr.
Spatule monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	€ / u	
P343000	33	6,50	120

P344 One piece fork. 18% cr. St/Steel
Tenedor monobloc. inox 18% cr.
Fourchette monobloc. inox 18% cr.

REF	L cm	€ / u	
P344000	30	6,25	120

P345 One piece spoon. 18% cr. St/Steel
Cuchara monobloc. inox 18% cr.
Cuillère monobloc. inox 18% cr.

REF	L cm	€ / u	
P345000	34	6,60	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	€ / u	
48144	12,4	25,1	51,55	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	€ / u	
48148	12,7	25,1	39,00	12

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	€ / u	
46905	28,71	13,75	12

46907 Ladle with one spout
Cacillo con un pico lateral
Louche avec bec latéral

REF	L cm	ml	€ / u	
46907	32	59,15	17,00	12

46909 Ladle
Cacillo
Louche

REF	L cm	€ / u	
46909	32	18,45	12

46936 Pastry server
Servidor de pasteles
Pelle de service

REF	L cm	€ / u	
46936	28	9,95	12

46952 Serving spoon
Cuchara de servicio
Cuillère de service

REF	L cm	€ / u	
46952	29,5	12,00	12

46960 Slotted serving spoon
Cuchara performada para servir
Cuillère à fente de service

REF	L cm	€ / u	
46960	30,5	13,00	12

6440 Spoon
Cuchara
Cullière

REF	L cm	€ / u	
64403	33,60	15,20	12
64404	33,60	15,20	12
64406	39,37	18,55	12
64407	39,37	18,55	12

Serving tools 14.10
Utensilios de servicio
Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

Ny Nylon

dishwasher
-40ºC +210ºC

P33621 Ladle
Cacillo
Louche

REF	L cm	Lts	€ / u	
P33621	35	0,08	7,80	1

P33622 Serving spoon
Cuchara de servicio
Cuillère de service

REF	L cm	€ / u	
P33622	35	7,80	1

P33623 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère à fente

REF	L cm	€ / u	
P33623	35	7,80	1

P33624 Turner
Espátula
Patule

REF	L cm	€ / u	
P33624	35	7,80	1

P33625 Spaghetti server
Cuchara para spaghetti
Cuillère à spaghetti

REF	L cm	€ / u	
P33625	35	7,80	1

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	€ / u	
P33801	30,5	5,15	1

P33802 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère à fente

REF	L cm	€ / u	
P33802	30,5	5,80	1

P33803 Turner
Espátula
Spatule

REF	L cm	€ / u	
P33803	30,5	5,15	1

P33804 Spaghetti server
Cuchara para spaghetti
Cuillère à spaghetti

REF	L cm	€ / u	
P33804	30,5	5,80	1

P33805 One piece fork
Tenedor de mesa
Fourchette

REF	L cm	€ / u	
P33805	30,5	5,15	1

P33806 Serving tong
Pinza de servicio
Pince de service

REF	L cm	€ / u	
P33806	28	7,15	1

P33807 Bread spoon
Pinza de pan
Pince à pain

REF	L cm	€ / u	
P33807	25,5	7,15	1

P33808 Salad hands
Servidor de ensalada
Serveur salade

Pack: 2 u.

REF	L cm	€ / u	
P33808	17,5	7,75	1

P33809 Knife
Cuchillo
Couteau

REF	L cm	€ / u	
P33809	17,5	1,90	1

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	€ / u	
P358	23	0	1	2	7	4,10	1

46926 Serving tong
Pinza servicio
Pince de service

SS Stainless steel

TOP QUALITY

REF	L cm	€ / u	
46926	21	13,20	12

46938 Buffet tong
Pinza buffet
Pince à buffet

SS Stainless steel

REF	L cm	€ / u	
46938	30,5	15,05	6

4698 Spaghetti tong
Pinza espagueti
Pince à spaghettis

SS Stainless steel

NEW!

REF	L cm	€ / u	
46988	23,0	19,95	12
46989	29,2	29,00	12

SS Stainless steel

P359 Serving tong
Pinza de servicio
Pince de service

REF	L cm	€ / u	
P359000	24	9,60	1

P353 Salad tong
Pinza ensalada
Pince à salade

REF	L cm	€ / u	
P353000	26,5	20,60	120

46928 Bread tong
Pinza pan
Pince à pain

REF	L cm	€ / u	
46928	23,5	15,60	12

P606 Bread tong
Pinza pan
Pince à pain

REF	L cm	€ / u	
P606000	25	22,10	72

P605 Pasta tong
Pinza pasta
Pince à pâtes

REF	L cm	€ / u	
P605000	24	6,00	120

P351 Spaghetti tong
Pinza spaghetti
Pince à spaghetti

REF	L cm	€ / u	
P351000	19	4,25	120

P352 Cake tong
Pinza repostería
Pince à gâteau

REF	L cm	€ / u	
P352000	18	11,15	120

P617 Tong with ring
Pinza anillas
Tong with ring

REF	L cm	€ / u	
P617017	17	6,90	100

SS Stainless steel

TOP QUALITY

P618 Burger tong
Pinza hamburguesa
Pince à "burger"

REF	L cm	€ / u	
P618000	24	13,25	1

46929 Pastry tong
Pinza pastelería
Pince à pâtisserie

REF	L cm	€ / u	
46929	20	9,20	24

P615 Nut cracker
Cascanueces
Casse-noix

REF	L cm	€ / u	
P615000	16,5	8,50	120

P902 Butcher's tong
Pinza charcutería
Pince à charcuterie

REF	L cm	€ / u	
P902000	10,5 x 5	8,05	1

P389 Aluminium lobster cracker
Pinza para mariscos en aluminio
Casse-pattes en aluminium

REF	L cm	€ / u	
P389000	14	4,85	144

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	€ / u	
P19117	90	7	77,30	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	€ / u	
P19114N	●	94	200	9	102,30	1
P19114A	●	94	200	9	102,30	1
P19114R	●	94	200	9	102,30	1

P19118 Information sign
Panel información
Panneau information

SS Stainless steel

For barrier
Para poste
Pour poteau
P19.117

REF	cm	€ / u	
P19118	22 x 46	49,55	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	€ / u	
P19115N	●	200	48,10	12
P19115A	●	200	48,10	12
P19115R	●	200	48,10	12

P19116 Information sign
Panel información
Panneau information

SS Stainless steel

For barrier
Para poste
Pour poteau
P19.114

REF	cm	€ / u	
P19116	21,8 x 32	54,30	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	H cm	Kg	€ / u	
P19100	95	10,5	93,85	2
P19101	100	10,5	104,75	2

P19105 Belt with chromium-plated ends
Cordón con ganchos cromados
Cordon à crochets chromés

Te Textile

REF	Colour *Color* Couleur	L cm	€ / u	
P19105	●	150	23,00	18
P19107	●	150	23,00	18
P19103	●	150	46,00	18

P19106 Belt with golden ends
Cordón con ganchos dorados
Cordon à crochets dorés

Te Textile

REF	Colour *Color* Couleur	L cm	€ / u	
P19106	●	150	23,00	18
P19104	●	150	49,35	18

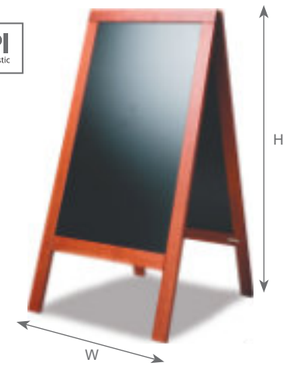
Produced from special plastic completely anti-scrath material. Solid wood frame double-lacquered. Rain and sunproof. Writing-surfaces specially designed for using water based chalkmarkers.

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	€ / u	
P21000	75	135	225,50	1
P21001	55	85	148,00	1

P21003 Caballete - Uno

Wo Wood | Pl Plastic

REF	W cm	H cm	€ / u	
P21003	55	85	79,80	1

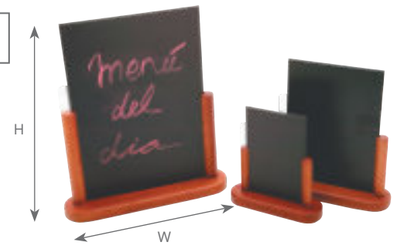
P2100 Universal

Wo Wood | Pl Plastic

REF	W cm	H cm	€ / u	
P21005	50	60	34,90	5

P2101 Lucky

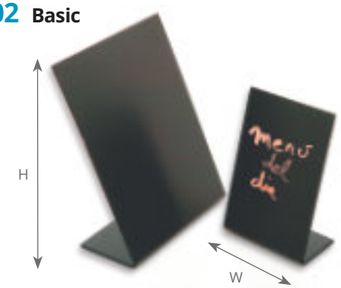
Wo Wood | Pl Plastic



REF	W cm	H cm	€ / u	
P21015	10	15	9,60	36
P21016	15	21	11,40	24
P21017	21	30	19,00	10

P2102 Basic

Pl Plastic



REF	W cm	H cm	€ / u	
P21027	10	15	6,70	200
P21028	15	23	11,25	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	€ / u	
P21020	**White** / *Blanco* / Blanc	6,75	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
Place mats / *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	€ / u	
P24714	12,0	3,5	15,20	6
P24715	15,5	4,5	18,25	6

P24716 Mini round saucepan
Mini cazo redondo
Mini casserole ronde

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24716	10,5	5	16,15	6
P24717	12,0	6	19,35	6

P24718 Mini square frying pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
P24718	12 x 12 x 3,5	18,35	6
P24719	14 x 14 x 3,5	21,55	6

P24706 Mini saucepan
Mini cazo
Mini casserole

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24706	7	4,5	4,75	12
P24707	9	5,0	6,50	6

P24711 Mini saucepan. Copper color
Mini cazo. Color cobre
Mini casserole. Couleur cuivre

NEW!

dishwasher

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24711	7	4,5	7,05	12
P24712	9	5,0	9,00	6

P24708 Mini wok
Mini wok
Mini wok

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24708	10	3	3,50	6

P24713 Mini wok. Copper color
Mini wok. Color cobre
Mini wok. Couleur cuivre

NEW!

dishwasher

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24713	10	3	6,45	6

P24704 Mini frying pan
Mini sartén
Mini poêle

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24704	11	3,0	6,40	6
P24705	12	3,5	7,30	6

P24709 Mini frying pan. Copper color
Mini sartén. Color cobre
Mini poêle. Couleur cuivre

NEW!

dishwasher

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24709	11	3,0	9,45	6
P24710	12	3,5	10,40	6

SS Stainless steel

P24410 Mini rectangular roasting pan
Mini rustidera rectangular
Mini rôtissoire rectangulaire

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
P24410	14,5 x 9,5 x 7,5	6,05	12

P24411 Mini square roasting pan
Mini rustidera cuadrada
Mini rôtissoire carrée

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
P24411	11,5 x 11,5 x 7,5	5,50	12

P2440 Mini bucket
Mini cubo
Mini seau

REF	Ø cm	H cm	L	€ / u	
P24407	7,5	6,5	0,15	3,45	72
P24409	9,0	8,5	0,32	4,85	72

TABLESERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

SS Stainless steel

P24415 Serving cup
Vaso para servir
Tasse de service

SS Stainless steel

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24415	8,5	8,5	3,30	12

P24412 Hammered serving cup
Vaso para servir hammered
Tasse de service martelée

SS Stainless steel

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24412	8,5	8,5	4,10	12

P24413 Hammered serving cup. Copper color
Vaso para servir hammered. Color cobre
Tasse de service martelée Couleur cuivre

SS Stainless steel — dishwasher

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24413	8,5	8,5	6,80	12

P24414 Hammered serving cup. Black color
Vaso para servir hammered. Color negro
Tasse de service martelée Couleur noire

SS Stainless steel — dishwasher

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P24414	8,5	8,5	6,80	12

TABLESERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

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	€ / u	
P998010	10	6,0	14,95	1
P998012	12	4,0	17,45	1
P998014	14	4,5	19,90	1

P99901 Shallow casserole without lid

Cazuela baja sin tapa

Cocotte sans couvercle

induction gas vitro electric oven

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P999012	12	6,5	9,95	1
P999014	14	7,0	11,95	1

P995 Enamelled steel paella pan

Paellera acero esmaltado

Plat à paella acier émaillé

induction gas vitro electric oven

REF	Ø cm	€ / u	
P995010	10	5,65	1
P995016	15	6,65	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	€ / u	
P997014	14	0,4	6,00	1
P997016	16	0,5	6,50	1

Cast aluminium miniatures 15.1

CA Cast Aluminum

Miniaturas aluminio de fundición

Miniatures fonte d'aluminium

Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.

Non-stick interior coating.

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

Revestimiento interior antiadherente.

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

Revêtement intérieur antiadhésif.

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	€ / u	
P151100	10	5	21,55	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	€ / u	
P151200	13 x 10,5 x 5	22,95	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	€ / u	
P151300	10	5	21,55	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	€ / u	
P151400	13 x 10,5 x 5	22,95	1

P141 Shallow casserole without lid

Cazuela baja sin tapa

Cocotte sans couvercle

gas vitro electric oven

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P141014	14	4,0	28,35	1
P141016	16	5,0	34,75	1
P141020	20	5,5	37,60	1

P151 Deep casserole without lid

Cazuela alta sin tapa

Braisière sans couvercle

gas vitro electric oven

Ground base

Fondo torneado

Fond dressé

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P151012	12	8,5	30,00	1
P151014	14	8,5	36,75	1
P151016	16	8,0	38,15	1

15.1 Castiron miniatures

Miniaturas hierro fundido

Miniatures fonte émaillée

CI Cast Iron

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	€ / u	
P23500	10,5	16	2,6	6,60	12

P23501 Mini fry pan

Mini sartén

Mini poêle ronde

REF	Ø cm	L cm	H cm	€ / u	
P23501	13,5	21	2,5	10,35	12

P23502 Mini deep fry pan

Mini sartén alta

Mini poêle ronde haute

REF	Ø cm	L cm	H cm	€ / u	
P23502	14	23,5	3,8	15,50	12

P23503 Mini squared fry pan

Mini sartén cuadrada

Mini poêle carrée

REF	W x D x H cm	L cm	€ / u	
P23503	13,6 x 13,6 x 3,6	23,3	16,75	12

CI Cast Iron

Miniaturas hierro fundido

Miniatures fonte émaillée

P23504 Mini oblong fry pan

Mini sartén rectangular

Mini poêle rectangulaire

REF	W x D x H cm	L cm	€ / u	
P23504	12,7 x 10,5 x 2,5	18	9,40	12

P23508 Oval casserole

Cacerola oval

Mini casserole ovale

REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P23508	21,5 x 15,5 x 6,5	0,60	25,30	8

P23505 Mini round casserole with lid

Mini cacerola con tapa

Mini cocotte avec couvercle

REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	€ / u	
P23505	10	13	7,5	0,20	20,30	12

P23507 High round casserole with lid

Cacerola alta con tapa

Cocotte haute avec couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P23507	14	9,5	0,70	31,00	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	€ / u	
P23506	12 x 8 x 5	15,5	11,70	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	€ / u	
P23509	12,5 x 9,3 x 7,5	0,25	30,95	12

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	€ / u	
P41008	28 x 30,5	17,45	1

P41009 **Wood serving boards**
Tablas de madera
Planches en bois

NEW!

REF	cm	€ / u	
P41009	40,5 x 30,5	21,40	1

P41010 **Wood serving boards**
Tablas de madera
Planches en bois

NEW!

REF	cm	€ / u	
P41010	51,8 x 20,3	20,15	1

P41011 **Wood serving boards**
Tablas de madera
Planches en bois

NEW!

REF	cm	€ / u	
P41011	36 x 17,5	22,65	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	€ / u	
P41001	21 x 10,2 x 5	6,70	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	€ / u	
P41002	36 x 10,2 x 5	9,85	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	€ / u	
P41004	44 x 10,8 x 6,5	27,80	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	€ / u	
P41003	44 x 10,8 x 6,5	21,50	1

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	€ / u	
P296415	22 x 14	25,5 x 14 x 1,5	19,00	1
P296430	22 x 14	25,5 x 14 x 3	20,30	1
P296515	26,5 x 23	30 x 23 x 1,5	22,05	1
P296530	26,5 x 23	30 x 23 x 3	23,50	1
P296615	32 x 24	35,5 x 24 x 1,5	23,60	1
P296630	32 x 24	35,5 x 24 x 3	25,20	1
P296715	32 x 18	35,5 x 18 x 1,5	21,55	1
P296730	32 x 18	35,5 x 18 x 3	23,00	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	€ / u	
P926300	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	20,50	1
P926400	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	30,65	1
P926500	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	34,75	1
P926600	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	30,00	1

IDEA!
Ideal for table top service
Ideal para servir en mesa
Idéal pour service 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	€ / u	
P29680	23 x 16	38,6 x 16 x 11,5	20,70	1

P2965001 Triangular tray
Llauna triangular
Plaque triangulaire

SS Stainless steel

REF	W x D x H cm	€ / u	
P2965001	29 x 29 x 1,5	26,95	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	€ / u	
P29610	22 x 14 x 2	34 x 18 x 3	39,35	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	€ / u	
P29600	29,5 x 19,5 x 2	33 x 23 x 3	40,05	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	€ / u	
P195000	48 x 32 x 2	52,5	46,80	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	€ / u	
P29620	20	4,5	31	5,5	39,65	6
P29630	26	4,5	37	5,5	48,55	6

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	€ / u	
P28600	33 x 23 x 1,5	22,25	1

P28610 Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois

REF	W x D x H cm	L cm	€ / u	
P28610	26 x 18 x 1,5	34	18,50	1

P28620 Slate and acacia board
Tabla pizarra y acacia
Plateau ardoise et bois

REF	Ø cm	L cm	H cm	€ / u	
P28620	21,0	31	1,5	18,05	1
P28621	26,5	37	1,5	22,55	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

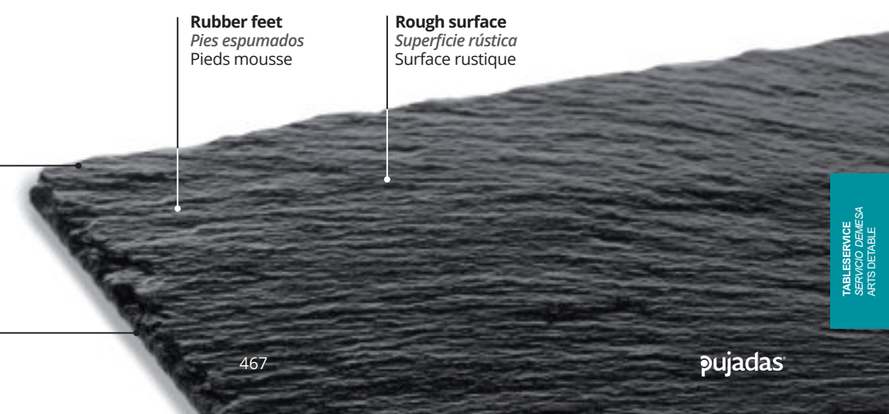
REF	cm	€ / u	
P28202	20 x 20	3,85	24
P28252	25 x 25	6,15	16
P28303	30 x 30	8,15	12
P28302	30 x 20	5,95	16
P28403	40 x 30	10,70	10

P28501 Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation

REF	cm	€ / u	
P28501	25 x 25	6,15	1
P28502	30 x 30	8,15	1
P28503	30 x 20	5,80	1
P28504	40 x 30	10,50	1

P28505 Slate serving tray
Pizarra presentación
Ardoise presentation

REF	Ø cm	€ / u	
P28505	20	5,10	1
P28506	30	7,75	1



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	€ / u	
P100511	24 x 15 x 3	14,15	24
P100512	27 x 18 x 3	17,65	24

P10052 Curved bamboo sushi board
Tabla curvada bambú sushi
Planche incurvée bambou présentation sushi

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100520	21 x 12 x 2,5	12,10	36
P100521	24 x 15 x 3	14,80	24
P100522	27 x 18 x 3	18,30	24

P10060 Sushi boat presentation
Barco presentación sushi
Bateau présentation sushi

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100600	50 x 20 x 31	115,25	6
P100601	70 x 25,5 x 45	153,85	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	€ / u	
P100540	10	4,0	4,50	50
P100541	13	5,0	6,70	224
P100542	15	5,0	6,85	144
P100543	21	5,0	8,45	72
P100544	27	5,5	12,10	44

P10055 Round steamer lid
Tapa vaporera redonda
Couvercle cuit vapeur rond

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P100550	10	3,0	4,30	500
P100551	13	3,5	6,00	272
P100552	15	3,5	6,45	204
P100553	21	4,0	7,70	102
P100554	27	4,0	11,35	60

P10053 Sushi rectangular tray
Bandeja rectangular presentación sushi
Plateau rectangulaire présentation sushi

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100530	33 x 22,5 x 8	43,70	6
P100531	42 x 32 x 8,5	48,30	6

P10057 Bamboo tong
Pinza bambú
Pince bambou

REF	L cm	€ / u	
P100570	20,0	1,60	780
P100571	25,5	1,85	504
P100572	30,0	2,10	444

15.2 Baskets and 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	€ / u	
P876001	13 x 13	18	5,95	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	€ / u	
P876002	19 x 13	18	6,95	1

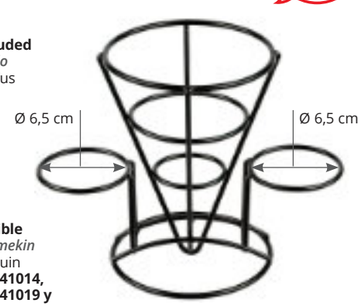
P876003 Metal cone basket 2 ramekins

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	€ / u	
P876003	25 x 13	18	7,95	1

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	€ / u	
P591001	26,5	5	13,90	1

P591002 Oval metal basket

Cesta metal ovalada
Panier métal ovale

NEW!

Mt Metal

REF	W x D x H cm	€ / u	
P591002	22,5 x 15 x 4,5	12,25	1

P591003 Rectangular metal basket

Cesta metal rectangular
Panier métal rectangulaire

NEW!

Mt Metal

REF	W x D x H cm	€ / u	
P591003	23 x 10 x 4,5	11,85	1

P591004 Rectangular metal basket

Cesta metal rectangular
Panier métal rectangulaire

NEW!

Mt Metal

REF	W x D x H cm	€ / u	
P591004	23 x 17,5 x 4,5	13,90	1

P591005 Round metal basket

Cesta metal redonda
Panier métal rond

NEW!

Mt Metal

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P591005	20,5	13	14,95	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	€ / u	
P100816	13,0 x 13,0 x 15	7,35	12
P100807	17,5 x 17,5 x 15	10,10	12
P100836	26,5 x 26,5 x 12	12,85	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	€ / u	
P100808	13,0 x 13,0 x 15	7,35	12
P100827	17,5 x 17,5 x 15	10,10	12
P100838	26,5 x 26,5 x 12	12,85	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	€ / u	
P100817	13,0 x 13,0 x 15	7,35	12
P100826	17,5 x 17,5 x 15	10,10	12
P100837	26,5 x 26,5 x 12	12,85	12

PP Polypropylene

P100740 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain

P100740

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100740	29 x 29 x 47,5	65,10	12

P100741 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain

P100741

P100742

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100741	36 x 30 x 21 / 39	48,60	6
P100742	Ø 29 x 21 / 39	48,60	6

P100780 Bread basket
Cesta pan
Corbeille à pain

P100780

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P100780	35	35	37,25	12

P10075 Slated bread basket
Cesta redonda inclinada
Corbeille ronde inclinée

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P100754	36	10 / 20	24,10	6
P100755	40	13 / 23	30,95	6

P10076 Slated rectangular basket
Cesta rectangular inclinada
Corbeille rectangulaire inclinée

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100760	40 x 28 x 6 / 10	30,45	12
P100761	58 x 38 x 8 / 12	49,25	6

P10077 Two compartment rectangular basket
Cesta rectangular dos compartimentos
Corbeille rectangulaire deux compartiments

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100770	49 x 31 x 10 / 14,3	42,50	6

PP Polypropylene

P10079 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde

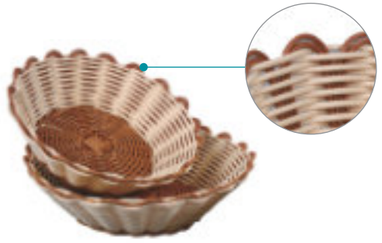
REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P100792	24	5,5	9,45	60

P10080 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde

P100804
P100803
P100805

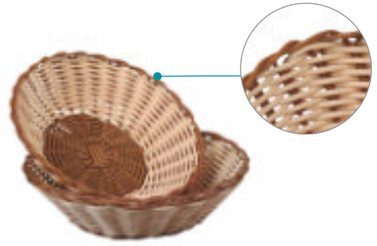
REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P100803	18	6,0	7,75	48
P100804	23	6,0	10,40	48
P100805	25	6,0	11,55	48

P10081 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P100813	18,5	6,0	5,20	84
P100814	23,0	6,0	6,65	84

P10082 Round basket
Cesta redonda
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P100820	18,5	6,0	5,20	84
P100821	23,0	6,0	6,65	84

P10090 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100900	30 x 23,5 x 7,5	10,40	36

PP Polypropylene

P10084 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100840	21,5 x 18 x 8	9,45	84
P100841	26 x 20 x 7,5	8,45	48

P10085 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100851	40 x 28,5 x 7	22,45	24

P10086 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100860	37 x 27 x 7	19,85	24
P100861	46 x 34 x 7	26,90	24
P100862	46 x 34 x 12	32,30	12

P10087 Rectangular basket
Cesta rectangular
Corbeille rectangulaire

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100871	42 x 30 x 7	26,90	24

P10088 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100880	18 x 12 x 6,5	5,85	60
P100881	23,5 x 15 x 7	7,30	60
P100882	28 x 14,5 x 7,5	9,10	36

P10089 Oval basket
Cesta oval
Corbeille ovale

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100890	19 x 13 x 7	6,90	48
P100891	25 x 15 x 8	9,45	60
P100892	29 x 19 x 10	10,65	60

PP Polypropylene

P10093 Cutlery dispenser
Cesta para cubiertos
Corbeille à couverts

REF	W x D x H cm	€ / u	
P100931	30 x 11 x 7	9,50	96
P100932	30 x 11 x 7	9,50	96

P10094 Cutlery dispenser
Cesta para cubiertos
Corbeille à couverts

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P100940	13	14	7,75	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	€ / u	
P100950	53 x 31,5	26,0	8,5	38,00	12
P100951	53 x 31,5	26,0	8,5	38,00	12
P100955*				70,60	6

P10096 Round buffet basket
Cesta buffet redonda
Corbeille ronde buffet

PE Polyethylene | PC Polycarbonate

*** Lid**
Tapa
Couvercle

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P100960	40	30	24,70	24
P100965*			37,35	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.

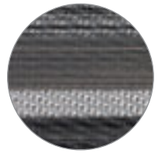
P92605 DECO place mats

Manteles individuales DECO
Sets de table DECO

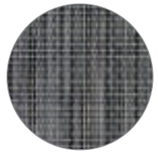
PVC

REF	cm	€ / PACK 6u	
P926051	45 x 30	17,90	20
P926052	45 x 30	17,90	20
P926053	45 x 30	17,90	20

Price / *Precio* / Prix : **Pack 6 u.**



Brown&Black Lines
Líneas marrones-negras
Lignes marrons et noirs
P926051



Brown&Black
Marrón-negro
Marron et noir
P926052

Black
Negro
Noir
P926053

P9260 Place mat fine band

Mantel individual trama fina
Set de table maille fine

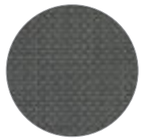
REF	cm	€ / u	
P926006	45 x 30	17,90	20
P926007	45 x 30	17,90	20
P926008	45 x 30	17,90	20
P926009	45 x 30	17,90	20

P926 Place mat wide band

Mantel individual trama gruesa
Set de table maille épaisse

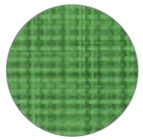
REF	cm	€ / u	
P926002	45 x 30	18,30	20
P926003	45 x 30	18,30	20
P926004	45 x 30	18,30	20
P926005	45 x 30	18,30	20
P926010	45 x 30	17,90	20
P926011	45 x 30	17,90	20
P926012	45 x 30	17,90	20

Brown
Marrón
Marron
P926006

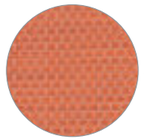


Coffee
Café
Café
P926007

Black&White
Negro-Blanco
Noir et blanc
P926008

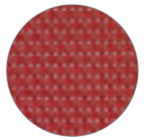


Green
Verde
Vert
P926009

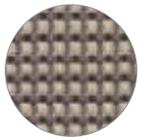


Orange
Naranja
P926002

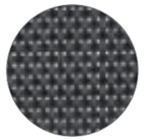
Brown&Silver
Marrón-Plata
Marron et Argent
P926010



Burgundy
Burdeos
Bordeuaux
P926003

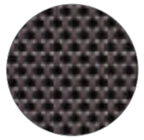


Brown&Gold
Marrón-Dorado
Marron et Doré
P926011



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!

Price / *Precio* / Prix : **Pack 12 u.**

REF	Ø cm	H cm	ml	€ PACK 12u	
P41005	6,2	2,75	45	5,90	12
P41006	5,8	4,50	75	6,65	12
P41007	7,4	5,20	135	13,10	12

P4101 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas
Récipient pour sauces

PET

NEW!

Price / *Precio* / Prix : **Pack 12 u.**

REF		Ø cm	H cm	ml	€ PACK 12u	
P41012	white	6,0	3,5	45	8,85	12
P41013	*blanco*	7,0	3,5	60	10,90	12
P41014	blanc	7,5	4,0	90	12,95	12
P41015	black	6,0	3,5	45	8,85	12
P41016	*negro*	7,0	3,5	60	10,90	12
P41017	noir	7,5	4,0	90	12,95	12
P41018	transparent	6,0	3,5	45	8,85	12
P41019	*transparente*	7,0	3,5	60	10,90	12
P41020	transparent	7,5	4,0	90	12,95	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	€ / u	
P623003	3	9	200	49,45	25

P333 Gravy boat

Salsera
Saucière

SS Stainless steel

REF	L	€ / u	
P333010	0,10	6,45	72
P333020	0,20	10,35	36
P333035	0,35	11,80	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	€ / u	
P638003	26 x 10 x 12	16,90	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	€ / u	
P638004	26 x 18 x 12	22,30	6

P96700 Pepper mill-salt mill. Wooden

Molinillos pimienta y sal. Madera
Moulins à poivre et sel. Bois

Wo Wood

REF	H cm	€ / u	
P967007	12,5	13,05	1
P967008	15,0	15,00	1
P967009	19,5	17,60	1

P967 Pepper mill-salt mill. Acrylic

Molinillos pimienta y sal. Acrílico
Moulins à poivre et sel. Acrylique

Ac Acrylic

	REF	Type / *Tipo*	H cm	€ / u	
A	**P967001**	A	15,5	14,90	48
A	**P967002**	A	20,0	16,10	48
A	**P967003**	A	23,0	17,15	48
B	**P967004**	B	15,5	11,15	48
B	**P967005**	B	20,0	12,45	48
B	**P967006**	B	23,0	13,60	48

P630 Number card holder

Soporte para número "banquete"
Support numéro "banquet"

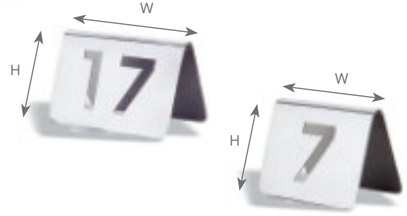
SS Stainless steel

REF	H cm	€ / u	
P630010	10	11,15	50
P630020	20	12,45	50
P630030	30	14,10	50
P630040	40	17,30	50

P632 Table number

Número de mesa
Numéro de table

SS Stainless steel



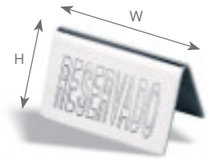
N. 1 - N. 30 **** number with 2 digits.** *** número de 2 dígitos.* ** numero de 2 chiffres.
*** number with 1 digit.** ** número de 1 dígito.* * numero d'un seul chiffre.

REF	W x H cm	€ / u	
P63200 + NUM*	6,4 x 5,6	3,00	1
P6320 + NUM**	7,6 x 5,6	3,00	1

P633 "Reserved" table sign

Placa "Reservado"
Plaque "reserve"

SS Stainless steel



	REF	Text	W x H cm	€ / u	
	P633000	RESERVADO	10 x 5	4,60	300
	P633002	RESERVED	10 x 5	4,60	200
	P633003	RESERVE	10 x 5	4,60	310

P634 "Non-smoking" sign

Placa "Prohibido fumar"
Plaque "Défense de fumer"

SS Stainless steel

REF	W x H cm	€ / u	
P634000	7,6 x 5,6	3,95	100

P969 Stand for tray
Soporte elevador
Support pour plateau

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P969000	25 / 20	19,0	29,60	12

P9681 Skewer
Pincho
Brochette

SS Stainless steel

Price 12 units box.
Precio caja 12 unidades.
Prix colis 12 unités.

REF	L cm	€ / u	
P968125	25	7,10	1
P968130	30	8,05	1
P968135	35	9,05	1

P968 Carry-skewers
Porta pinchos
Porte-brochettes

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P968000	22	46	37,05	1

P874 Bill spike
Pinchanotas
Epingle porte-tickets

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P874000	9	22	5,15	50

P8621 Non slip oval serving tray
Bandeja oval antideslizante
Plateau antidérapant forme ovale

Black color
Color negro
Couleur noir

REF	cm	€ / u	
P862100	68 x 56	42,35	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	€ / u	
P863000	47 x 47 x 76,5	124,35	6

SS Stainless steel

P650 St/Steel table-tidy
Papelera sobremesa acero inox
Receptacle à déchets de table

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P650000	12	21	17,50	36

P357 Napkin holder
Servilletero
Porte-serviettes

REF	H x W x D cm	€ / u	
P357000	13 x 9,8 x 10	12,80	72

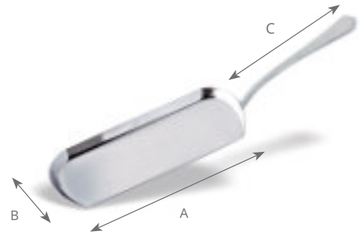
P638 Water ashtray
Cenicero de agua
Cendrier à eau

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P638000	11	5,5	9,15	100

P639 Deep ashtray
Cenicero hondo
Cendrier profond

REF	H x W x D cm	€ / u	
P639000	2,5 x 12,5 x 12,5	4,25	200

P625 Table crumber
Pala recogemigas
Pelle ramasse-miettes



REF	A x B x C cm	€ / u	
P625000	18 x 7 x 12,5	8,75	144

See products on
Ver productos en / Voir produits en page **P. 383**

Melamine
Melamina
Mélamine

- **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*	€ / u	
P20041	33 x 24	**Burdeos /** *Burgundy /* Bordeaux	14,40	1
P20042	33 x 24	**Negro /** *Black /* Noir	14,40	1

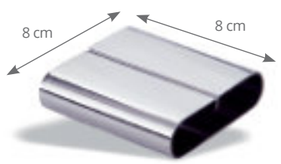
P20050 Elegance Bill holder
Porta blocs Elegance
Porte-addition Elegance

PVC

REF	cm	Colour / *Color*	€ / u	
P20050	23 x 13	**Negro /** *Black /* Noir	8,85	72

P636 Menu holder
Portamenús
Porte-menu de table

SS Stainless steel



REF	H cm	€ / u	
P636000	2	5,40	200

P637 Bill holder
P6371 *Platillo cambio*
Porte-addition

SS Stainless steel

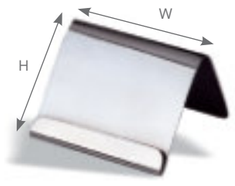
REF	cm	€ / u	
P637000	15,5 x 11	4,55	200
P637100	21,5 x 12,5	5,40	120

P20066 Bill Holder
Porta facturas
Porte-addition

REF	W x H cm	Colour / *Color*	€ / u	
P20066	24,5 x 17	**Negro /** *Black /* Noir	25,80	1
P20069	20 x 13,5	**Negro /** *Black /* Noir	23,70	1

P635 Card holder
Portatarjetas
Porte-cartes

SS Stainless steel



REF	W x H cm	€ / u	
P635000	6,2 x 5,2	3,95	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	€ / u		
62300	22,9 - 23,2	5,9	25,00	12	
62301	23,3 - 23,5	5,9	25,00	12	NEW
62303	24,0 - 24,1	5,9	25,00	12	
62305	24,6 - 24,8	5,9	25,00	12	NEW
62309	25,9 - 26,0	5,9	27,20	12	NEW
62311	26,5 - 26,7	5,9	27,20	12	NEW
62312	26,8 - 27,0	5,9	27,20	12	
62313	27,1 - 27,3	5,9	27,20	12	
62314	27,5 - 27,6	5,9	27,20	12	NEW
62315	27,8 - 27,9	5,9	27,20	12	
62318	28,1 - 28,3	5,9	30,95	12	
62321	29,1 - 29,2	5,9	30,95	12	
62322	29,4 - 29,5	7,1	31,55	12	NEW
62323	29,7 - 29,8	7,1	31,55	12	NEW
62325	30,3 - 30,5	7,1	36,80	12	NEW
62326	30,6 - 30,8	5,9	35,60	12	
62327	31,0 - 31,11	7,1	36,80	12	NEW
62328	31,3 - 31,4	7,1	36,80	12	NEW

918 Plastic Plate Covers
Tapa plástico para platos
Plastique couvercles à assiette

PC Polycarbonate

+ 93ºC

Stackable
Apilable
Empilable

Clear
Transparente
Transparent

Dishwasher
Lavavajillas
Lave-vaisselle

REF	For / *Para* / Pour Ø cm	H cm	€ / u		
918-13	21,6 - 23,2	6,7	13,05	12	
1078-13	26,7 - 27,0	7,0	16,10	12	
1100-13	28	7,2	17,50	12	NEW
1200-13	30,50	7,2	18,50	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 / Seaux à 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

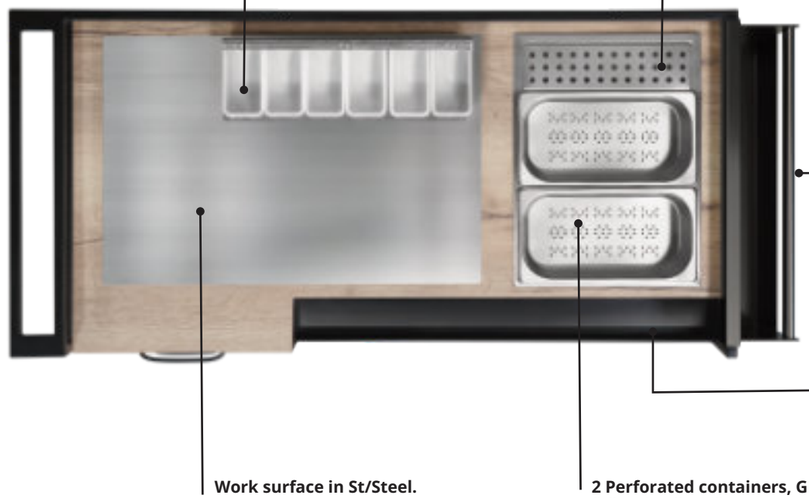
Revolving casters, two with brakes
Ruedas giratorias, dos con frenos
Roues giratoires, deux avec freins

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	€ / u	
P90910	132,5 x 63 x 98,5	3.495,00	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	€ / u	
P90911	59,5 x 12 x 23,5	139,00	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	€ / u	
P90930	91,5 x 63 x 98	2.195,00	1

Solid anti-humidity board with oak finish.
Tablero macizo antihumedad acabado roble.
Panneau massif anti-humidité finition chêne.

3 rails for hanging glasses
3 raíles para colgar copas
3 rails pour suspendre les verres

Area for rocks glasses. 20-glass capacity.
Zona para vasos de licor. Capacidad para 20 vasos.
Zone pour verres à liqueur. Capacité pour 20 verres.

Shelves for mixers
Estanterías para mixers
Étagères pour mixers

P972 Champagne bucket

Cubo champán
Seau à champagne

SS Stainless steel
dishwasher

NEW!

REF	Ø cm	H cm	Colour / *Color*	€ / u	
P972201	21	20	**Gold** / *oro* / or	19,25	1
P972202	21	20	**Black** / *negro* / noir	19,25	1
P972203	21	20	**Copper** / *cobre* / cuivre	19,25	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.

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	€ / u	
P976210	21	20	19,60	1

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	€ / u	
47620	21	19,7	77,50	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	€ / u	
P311071	20	19,5	37,25	1

P311F2 Champagne bucket with fixed handles
Cubo champán con asas fijas
Seau à champagne à poignées fixes

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P311002	18	19	33,00	1

P311F6 Champagne bucket with rings
Cubo champán con anillas
Seau à champagne à anneaux

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P311006	18	19	33,00	1

P326 Champagne bucket two bottles
Cubo champán dos botellas
Seau à champagne deux bouteilles

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P326000	25	22	42,30	1

P9762 Conical champagne bucket with handles
Cubo champán cónico con asas
Seau à champagne conique avec poignées

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P976200	21	20	17,45	24

P9763 Conical champagne bucket with rings
Cubo champán cónico con anillas
Seau à champagne conique à anneaux

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P976300	19	19	16,75	24

P312 Ice bucket with separative disk
Cubo para hielo con disco separador
Seau à glaçons avec disque de séparation

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P312000	11	13	23,50	50

P974 Double wall insulated cooler
Enfriador isotérmico doble pared
Rafraîchisseur isotherme double paroi

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P974000	10,5	20	21,30	24

P310 Ice cube bowl
Cubitera tipo ensaladera
Vasque

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P310000	40	24,5	13	98,05	1

P327 Ice cube bowl
Cubitera tipo ensaladera
Vasque

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	
P327000	35	25	10	82,50	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	€ / u	
P311004*	18	67,5	70,40	1
P311020**	22	69,0	76,40	1

47611 St/Steel bucket-holder stand
Pie portacubos acero inox
Pied porte-seau

NEW!

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
47611	19,5	60	236,10	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	€ / u	
P988400	21	21,5	9,75	6

P988500 Bi-color plastic champagne bucket
Cubitera bicolor plástico
Seau à champagne bicolore

Pl Plastic

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P988500	19	21	16,20	1

P988600 Oval plastic champagne bucket
Cubitera ovalada plástico
Seau à champagne ovale

Pl Plastic

REF	W x D x H cm	€ / u	
P988600	32,5 x 23,5 x 22	21,35	1

P988700 Plastic champagne bucket
Cubitera de plástico
Seau à champagne

Pl Plastic

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P988700	19,5	21	11,00	1

P988900 Oval plastic champagne bucket
Cubitera ovalada plástico
Seau à champagne ovale

Pl Plastic

REF	W x D x H cm	€ / u	
P988900	44,5 x 41,5 x 25	37,20	1

P9881 Conical acrylic champagne bucket
Cubitera cónica acrílica
Seau à champagne conique

Ac Acrylic

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P988100	20	18,5	11,40	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	€ / u	
P988200	27 x 20 x 20	24,50	12
P988300*	35 x 26 x 27	41,80	6

P990 Wine cooler
Manta enfriadora
Rafraichisseur

Reversible:
burgundy and silver
Reversible:
burdeos y plata
Réversible:
bordeaux et argenté

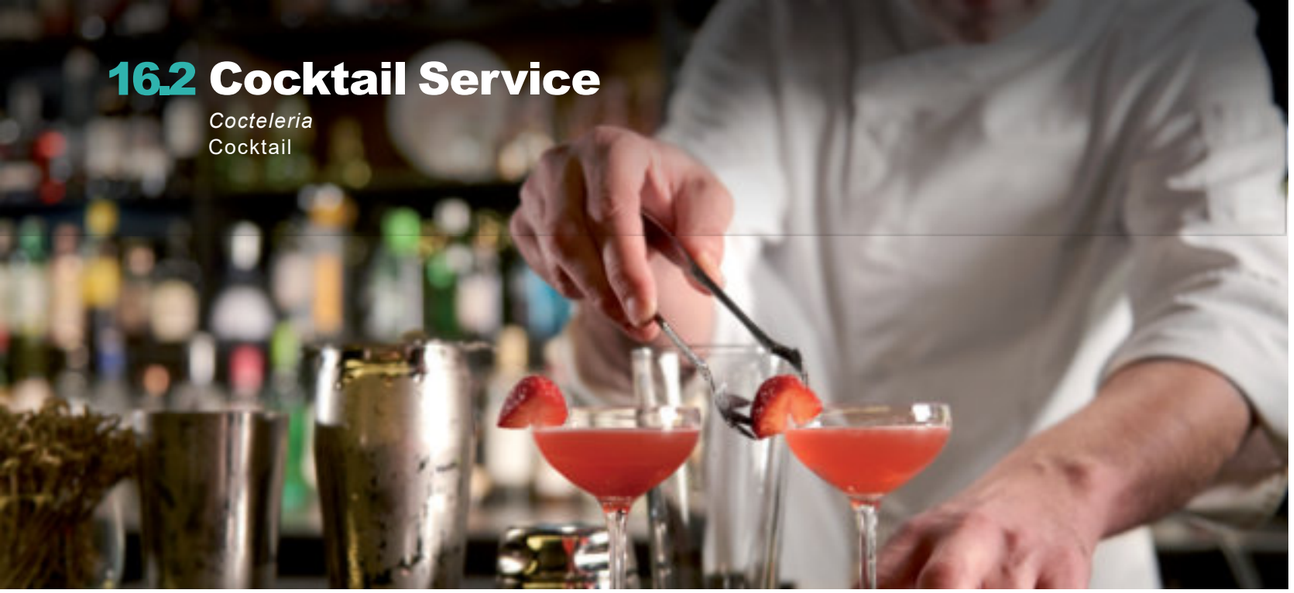
REF	cm	€ / u	
P990000	35 x 18	8,50	55

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	€ / u	
P646000	18	52 x 17	36,60	4



16.2 Cocktail Service

Cocteleria
Cocktail

P330 Shaker
Coctelera
Shaker

SS Stainless steel

REF	H cm	Lts	€ / u	
P330035	18,0	0,35	16,45	72
P330050	20,5	0,50	19,95	72
P330070	23,5	0,70	26,95	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	€ / u	
46793	9,2	17,8	900	21,40	12
46791	8,64	11,4	455	19,60	12

48070 Malt cup
Vaso para malteado
Verre à milkshake

NEW!

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	€ / u	
48070	10,2	17,1	900	23,60	12

See products on
Ver productos en / Voir produits en page P. 457

SS Stainless steel

P388 Ice tong
Pinza hielo
Pince à glace

REF	L cm	€ / u	
P388018	18,5	4,05	100

47104 Ice tong
Pinza hielo
Pince à glace

REF	L cm	€ / u	
47104	15,9	8,60	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	€ / u	
46790	8,30	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	€ / u	
P318100	7,6	11,7 x 15	7,65	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.

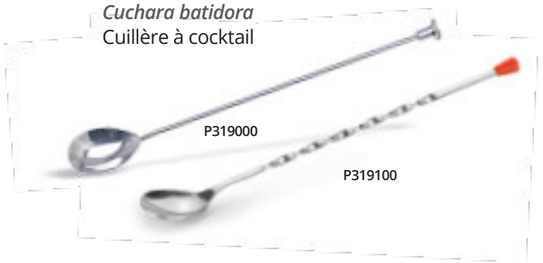
Quatre broches assurent la stabilité. Le ressort amovible assure un nettoyage facile et efficace.

REF	W x D cm	€ / u	
46787	11,5 x 15,7	7,90	12

P616 Lemon squeezer
Exprime limones
Presse citron

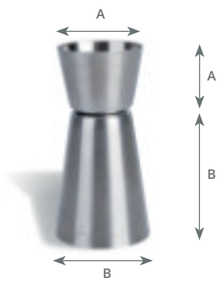
REF	Ø cm	€ / u	
P616000	17	7,80	144

P319 Cocktail spoon
Cuchara batidora
Cuillère à cocktail



REF	L cm	€ / u	
P319000	26,5	5,10	300
P319100	28,0	3,65	360

P399 Jigger
Dosificador licor
Mesure à cocktail



REF	Ø cm	H cm	ml	€ / u	
P399000	A 3,7 B 4,1	A 2,8 B 5,7	25 50	12,80	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	€ / u	
P26100	30 x 30 x 1,20	9,40	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	€ / u	
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	49,15	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	€ / u	
3616	0,47	25,7 x 9,20	9,10	12
3632	0,95	34,0 x 9,50	10,00	12
3648	1,40	38,1 x 16,5	11,30	6
3664	1,90	34,90 x 12,7	11,95	6
3628	3,80	43,2 x 14,0	18,10	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.	€ / u	
4741-06	30,5 x 15,2 x 11,4	1,9	4	72,85	1
4743-06	45,7 x 15,2 x 15,6	2,8	6	87,35	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	€ / u	
4747	13,2 x 11,4 x 2,9	7,70	6

P3994 Condiment holder
Caja condimentos
Condiments

SS Stainless steel PS Polyestyrene

REF	W x D x H cm	L / Compart.	€ / u	
P399400	30 x 14 x 8,5	0,45 x 4	29,05	12
P399500	38 x 14 x 8,5	0,45 x 5	32,80	12
P399600	45 x 14 x 8,5	0,45 x 6	35,40	12

16.2 Wine complements

Complementos de vino
Accessoires de vin

P985 Bottle stopper
Tapón botella
Bouchon bouteille

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P985000	3	5,5	3,50	200

P983 Ring stop drop
Anillo anti-goteo
Stop gouttes

SS Stainless steel

REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P983000	4	2	2,45	1

46622 Bottle coaster
Base para botellas
Sous-bouteille

SS Stainless steel

NEW!

REF	Ø cm	€ / u	
46622	15,6	13,85	24

P984 Double-lever corkscrew
Sacacorchos doble palanca
Tire-bouchon double levier

ZA Zinc Alloy

REF	cm	€ / u	
P984100	17 x 6	7,80	144

46789 Waiter's corkscrew
Sacacorchos camarero
Tire-bouchon limonadier

SS Stainless steel

NEW!

REF	L cm	€ / u	
46789	11,7	8,95	12

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	€ / u	
47602	5,1	11,7	19,90	10

P9845 Wall-mounted corkscrew
Sacacorchos de pared
Tire-bouchon mural

ZA Zinc Alloy | Wo Wood

REF	W x D x H cm	€ / u	
P984500	8 x 26 x 32	88,20	6

Trays 16.2

Bandejas
Plateaux

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	€ / u	
P619002	35	19,15	1
P619000	40	23,45	1

1474 Non-Skid Trays
Bandeja camarero antideslizante
Plateau de service antidérapant

Non-slip
Antideslizante
Antidérapant

Black
Negro
Noir

REF	Ø cm	€ / u	
1474-0606	35,6	24,00	12
1476-0606	40,6	34,15	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	€ / u	
P956035		35	7,95	12
P956040		40	9,75	12
P956135		35	7,95	12
P956140		40	9,75	12

1612 Anti-Skid Mat Tray Accessories
Mantel antideslizante
Tapis antidérapant

1612-06

1420-01

Black
Negro
Noir

REF	cm	€ / u		
1612-06	41 x 31,8	13,60	12	
1420-01	Ø 31,8	14,95	12	NEW

P8920B White creamer
Lechera blanca
Crémière blanche

REF	Lts	€ / u	
P892015B	0,15	9,00	1
P892035B	0,35	13,60	1
P892060B	0,60	18,80	1

P8920N Black creamer
Lechera negra
Crémière noire

REF	Lts	€ / u	
P892015N	0,15	9,00	1
P892035N	0,35	13,60	1
P892060N	0,60	18,80	1

P8920R Red creamer
Lechera roja
Crémière rouge

REF	Lts	€ / u	
P892015R	0,15	9,00	1
P892035R	0,35	13,60	1
P892060R	0,60	18,80	1

P890 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre

REF	Lts	€ / u	
P890025	0,25	14,30	72
P890035	0,35	18,65	36
P890060	0,60	24,50	36

P891 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre

BEST SELLER

REF	Lts	€ / u	
P891035	0,35	17,15	36
P891060	0,60	23,45	36
P891100	1,00	30,55	36

P892 Creamer
Lechera
Crémière

REF	Lts	€ / u	
P892015	0,15	7,25	72
P892025	0,25	10,10	72
P892035	0,35	11,75	36
P892060	0,60	16,70	36
P892100	1,00	22,40	36
P892150	1,50	29,80	24
P892200	2,00	36,80	24

P893 Sugar bowl with lid
Azucarero con tapa
Sucrier avec couvercle

REF	Lts	€ / u	
P893025	0,25	10,60	72
P893035	0,35	11,95	72

16.3 Cosmos

Atlantis

SS Stainless steel

P885 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre

REF	Lts	€ / u	
P885025	0,25	23,35	108
P885040	0,40	28,20	36
P885060	0,60	33,55	36

P886 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre

REF	Lts	€ / u	
P886035	0,35	27,25	36

P887 Creamer
Lechera
Crémière

REF	Lts	€ / u	
P887015*	0,15	9,40	72
P887025*	0,25	15,95	72
P887060	0,60	22,00	36
P887100	1,00	36,75	24

P880 Tea pot with filter
Tetera con filtro
Théière avec filtre

REF	Lts	€ / u	
P880035	0,35	35,70	50
P880050	0,50	42,25	50

P881 Coffee pot with filter
Cafetera con filtro
Cafetière avec filtre

REF	Lts	€ / u	
P881100	1,00	54,95	1

P882 Creamer
Lechera
Crémière

REF	Lts	€ / u	
P882015	0,15	11,75	50
P882035	0,35	19,70	50
P882100	1,00	37,30	50

*** 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.

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	€ / u	
P23003	7,0	0,35	32,80	12
P23004	8,0	0,80	47,05	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	€ / u	
P23008	7,0	0,30	28,30	12
P23009	8,0	0,60	37,90	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	€ / u	
P23015	7,0	0,30	35,15	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	€ / u	
P896003	0,35	15,60	30
P896008	0,80	21,00	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	€ / u	
P894003	3,00	60,00	6
P894004	4,00	67,30	6
P894005	5,00	73,45	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	€ / u	
P896001	1,9	54,30	1
P896002	3,0	62,60	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	€ / u	
P337030	0,30	51,55	12
P337060	0,60	57,05	12
P337090	0,90	64,55	12
P337150	1,50	81,00	12
P337200	2,00	103,15	12

P895 Vacuum jug

Servidor termo
Verseuse thermo

SS Stainless steel

BEST SELLER

Inner side in St/Steel
Interior en acero inoxidable
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	€ / u	
P895006	0,60	22,05	6
P895010	1,00	25,35	6
P895015	1,50	29,45	6
P895020	2,00	32,05	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	€ / u	
P898001		1	18,80	1
P898002		1	18,80	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	€ / u	
52172		0,60	25,90	12
52162		0,60	25,90	12
52170		1,25	37,75	12
52160		1,25	37,75	12
52174		1,90	58,10	6
52164		1,90	58,10	6

16.4 Pitchers
Jarras
Pichets

Pitchers
Jarras
Pichets

46599 Server without lid
Jarra bombada con retén
Pichet bombé avec retenu

SS Stainless steel

NEW!

REF	Lts	€ / u	
46599	1,8	127,00	1

P335 Server without lid
Jarra bombada con retén
Pichet bombé avec retenu

SS Stainless steel

REF	Lts	€ / u	
P335002	1,8	37,05	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	€ / u	
P646400	1,9	28,50	6

P649 Carafe tritan
Jarra agua tritan
Carafe en tritan

EXCLUSIVE

Tr Tritan

100% BPA FREE

REF	Lts	€ / u	
P649050	0,50	12,85	1
P649100	1,00	16,50	1

P6442 Server
Jarra
Pichet

EXCLUSIVE

100% BPA FREE

Made of SAN.
Fabricada en SAN.
Fabriquée en SAN.

+80°C

REF	Lts	€ / u	
P644200	1,00	8,50	12
P644240	1,40	9,65	12
P644275	1,75	11,10	12

P646 Stackable polycarbonate server without lid
Jarra policarbonato apilable sin tapa
Pichet polycarbonate empilable sans couvercle

PC Polycarbonate

REF	Color / Colour	Lts	€ / u	
P646100		1	9,80	24
P646103		1	11,80	24
P646105		1	11,80	24
P646200		2	16,35	24

P6463 Polypropylene lid for stackable Server
Tapa polipropileno para jarra apilable
Couvercle polypropylène pour pichet empilable

PC Polycarbonate

REF	Color / Colour	Lts	€ / u	
P646300		1	2,95	24
P646310		1	3,15	24
P646301		2	3,25	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.

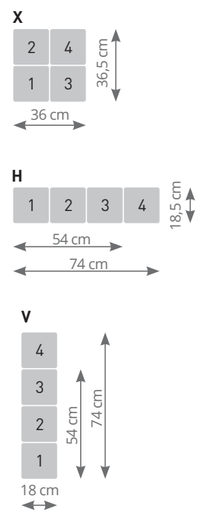
UP TO 30% COST SAVINGS

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*	€ / u
INC-80	A	**Plastic** *Plástico* Plastique	139,10
CADJ-3	D	**St/Steel** *Inox*	179,40

T3 (S)

Straw dispenser
Dispensador de pajitas
Distributeur de pailles

REF	Code / *Código*	€ / u
S1	S	121,20

T4 (P)

Condiment pocket
Apartado para condimentos
Casier à condiments

REF	Code / *Código*	€ / u
P1	P	121,20

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
K2V	LC	T1 + T2
	LP	T1 + T4
K3H	LLL	T1 + T1 + T1
	LCC	T1 + T2 + T2
K3V	LCS	T1 + T2 + T3
	LCP	T1 + T2 + T4
K4H	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
K4V	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2
K4X	LCCC	T1 + T2 + T2 + T2
	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

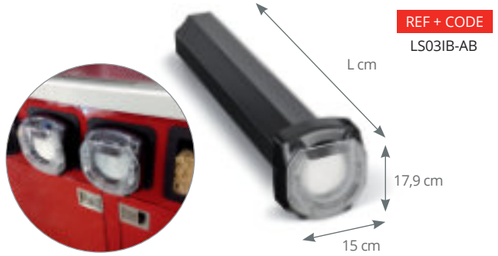
T5 (L)

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	€ / u	
RSCL-4	38	101,5	-	390,15	1
LD2-2	11	65,0	10,5	100,10	1
LD3-2	13	65,0	12,4	118,70	1
PLC-1	8	65,5	5,7 - 7,3	80,65	1
PLC-2	9,5	65,5	7,3 - 8,9	91,30	1
PLC-3	11	65,5	8,9 - 10,5	96,80	1

INC / CADJ Cup dispenser
Dispensador vaso
Distributeur de gobelets

REF	L cm	Ø cm	For / *Para* / Pour cm	€ / u	
INC-80	58,5	13,5	5,7 - 12,1	139,10	1
INC-80S18	46,0	13,5	5,7 - 12,1	140,95	1
CADJ-1	56,0	13,5	6,4 - 8,9	162,20	1
CADJ-2	56,0	14,5	7,6 - 9,8	175,55	1
CADJ-3	56,0	17,5	7,6 - 11,7	179,40	1

3825 Straw dispenser
Dispensador de pajitas
Distributeur de pailles

NEW!

REF	W x D x H cm	€ / u	
3805-06	31 x 36,7 x 17,8	110,00	1
3820-28	32 x 14 x 18	160,00	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	€ / u	
G58807	36,2 x 62,5 x 80,5	1.426,10	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	€ / u	
CTCL-4B	15,4 x 57,2 x 53,3	259,00	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	€ / u	
4830-06	14,3 x 30 x 35	51,00	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	€ / u	
CTFWH-8B	25,6 x 46 x 43,7	320,00	1

4842 Self-Serve dispenser system
Dispensador auto-servicio
Système distributeur libre-service

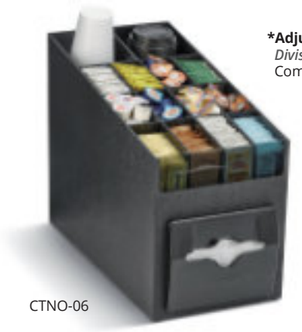
4842-01

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	€ / u		
4806-01		13 x 28,5 x 11	17,75	1	NEW
4806-06		13 x 28,5 x 11	17,40	1	
4842-01		14,3 x 40,6 x 35,2	82,00	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	€ / u	
CTNO-06*	24,5 x 49,0 x 38,5	100	12,5 x 16,5 11,5-12,5 x 16,5	505,50	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	€ / u		
7512-06	30,0 x 20,5 x 15,5	175		191,65	1	
6535-13	24,0 x 49,5 x 19,6	500	12,5 x 16,5 13,5 x 16,5	457,00	1	NEW
6512-06	29,7 x 20,3 x 15,2	176		178,25	1	NEW

LDS Condiment dispensers
Dispensador de condimentos
Distributeur de condiments

NEW!

CFIFO-4

CTC-3X2V

LDS-3

LDS-4CUP

REF	W x D x H cm	€ / u		
CFIFO-4	42,2 x 25,6 x 42	322,00	1	NEW
LDS-4CUP*	29,5 x 53,5 x 51,5	386,20	1	
CTC-3X2V**	29 x 27 x 41,5	294,60	1	
LDS-3	18,4 x 61 x 24,4	360,00	1	NEW

*** For lids and cups**
Para tapas y vasos
Pour couvercles et gobelets
Ø 12 cm

****Adjustable dividers**
Divisores ajustables
Séparateurs réglables

Index

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

ITEM	PAGE
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

ITEM	PAGE
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

ITEM	PAGE
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

ITEM PAGE
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

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

ITEM PAGE
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

ARTÍCULO PÁGINA

ABRELATAS INDUSTRIAL 138
ALCUZA 124
ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS 498
ALFOMBRAS 149
ANILLO ANTI-GOTEO 500
ANTIMICROBIAL 102, 103
APLASTACARNES 119
ARAÑA 100
ARMARIO CALIENTE 321
ARO 167
ASADOR GRILL 79, 80
AZUCARERO 503
BALANZA 147
BAMBÚ NATURAL & MADERA 468, 469
BANDA SELLADORA SILICONA 198
BANDEJA 89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE 89, 91
BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX 222
BANDEJA FAST-FOOD 222
BANDEJA GASTRONORM 89, 367, 465
BANDEJA ISOTÉRMICA 256
BANDEJA OVAL 482
BANDEJA PASTELERÍA 90-92, 351
BANDEJA PORTACUBIERTOS 223
BANDEJA PRESENTACIÓN ...335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467
BANDEJA SERVICIO 388, 389, 501
BANDEJAS ANTI-DESLIZANTES 482, 501
BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO 222
BANDEJAS PARA PIZZA 93
BANDEJAS. CUBIC 416-418, 420
BAÑO MARÍA 50, 313, 318, 433
BAR KEEP® 498
BARRA DE NOTAS 124
BASE PIZZA 93, 94
BATERÍA BRONCE 400
BATERIA COLOR 55
BATERÍA MIRAMAR® 406-409
BATERIA PRESENTACIÓN 408-411
BATIDOR 156
BATIDORA SOBRE MESA 302
BATIDORAS PLANETARIAS 302, 303
BLACK FIRST 80
BLACK PRO 78-79
BLACK SERIES 60
BOL..221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437
BOL DOBLE PARED 221, 437
BOL ESTRIDADO INCLINADO 437
BOLSAS DE CATERING 216, 217
BOLSAS PARA PIZZAS 214, 215
BOQUILLA 171-174
BOQUILLA POLICARBONATO 174
BOTELLA BAR 498, 500
BRASA 27-37
BUFFET CUBIC. CARRO BUFFET 425-427
BUFFET CUBIC. CUBOS Y ESTANTES 421

ARTÍCULO PÁGINA

BUFFET CUBIC. MUEBLE EXPOSITOR 419, 422, 423
CACEROLA ALUMINIO 58
CACEROLA COOL • LINE 55
CACEROLA INOX-PRO 48
CACILLO 98, 369, 441-445
CADDY DE MESA 480
CAFETERA502-505
CAJA CONDIMENTOS 499
CAJA DE MADERA 387
CAJA GN BAMBU 391
CAJA PPE 213
CALDERO 154
CALENTADOR DE PLATOS 257, 321
CALENTADOR INDUCCIÓN MIRAGE 293
CALENTADORES 313, 314
CARRO BEBIDAS 489, 490
CARRO CON GUIAS 250-257
CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE 251-253
CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE 251, 252
CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO 258
CARRO DE MADERA 425-427
CARRO DE PLÁSTICO 244, 245, 260, 261
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE 248
CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO 245
CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE 246-249, 255
CARRO DESCONGELACIÓN 254
CARRO DESEMBARACE 245, 246
CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD 256
CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN 254
CARRO GUERIDON 426
CARRO PARA CARGAS PESADAS 259
CARRO PARA CESTAS 259-260
CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE 261
CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM 250-252, 258
CARRO PORTACUBIERTOS 258, 427
CARROS ESPECIALES 257-261
CASCANUECES 449
CAYENNE® 312-313
CAZO ALUMINIO 59
CAZO BOMBEADO 46, 50, 59
CAZO COOL • LINE 55
CAZO INOX-PRO 49-50
CAZO TIPO FRANCÉS 49
CAZOS DE MEDIDAS 145
CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN 60
CAZUELA BLACK SERIES 60
CEDAZO 161
CENICERO 383, 483
CENTURY 58, 59
CEPILLO METÁLICO 124
CESTA GRANDES BANDEJAS 240
CESTA METAL 471
CESTA PAN 473-477
CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS 240
CESTA PARA CUBIERTOS 236, 237, 477
CESTA REJADA 390
CESTA UNIVERSAL 236
CESTAS ABIERTAS 230-233

ARTÍCULO PÁGINA

CESTAS CERRADAS 234, 235
CESTAS PARA PLATOS 238-240
CESTAS POLIPROPILENO 474-477
CESTILLO PARA CUBIERTOS 237
CHAFING , ACCESORIOS 429, 432, 434
CHAFING DISH 428-431
CHAFING DISHEES ECONOMICOS 431
CHAFING DISHES INTRIGUE 429
CHAMPAÑERA 491, 492, 494, 495
CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS 500
CHIMENEA 28
CINTA PVC PARA MOUSSE 168
CLIP DE IDENTIFICACIÓN 228, 234, 235, 239, 240
COCTEL 496, 497
COCTELERA 496
COLADOR115-116
COLADOR CHINO 116
COLADOR GUSANILLO 497
COLAPASTAS 52
COLECTIVIDADES 220-223
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS 268-277
CONJUNTOS. CUBIC 415-417
COOL • LINE 55, 71
COPA HELADO 153
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS 138
CORTADOR DE CEBOLLAS 133
CORTADOR DE LECHUGA 132
CORTADOR DE PATATAS FRITAS 131
CORTADOR EN CUBOS 135
CORTADOR SECCIONADOR 134
CORTADOR TOMATES 137
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES 303
CORTADOR-REBANADOR 129, 130
CORTAHUEVOS 138
CORTAPASTAS 158, 166-168
CRÊPERA 294
CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO 246
CUBETA GASTRONORM SIN BPA 204, 205
CUBETAS HELADERÍA 153
CUBITERA DE PLÁSTICO 494-495
CUBO CHAMPÁN 491, 492, 494, 495
CUBO CON BASE 146
CUBO HIELO 493
CUCHARA100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446
CUCHARA BATIDORA 497
CUCHARA MEDIDORA 144, 145
CUCHARA SERVICIO 441-443, 444-446
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO 138
CUCHILLO 441, 443, 446
CUSCUSERA 51
DISPENSADOR A PRESIÓN 122, 123
DISPENSADOR BOLSAS TE Y AZÚCAR. CUBIC 419
DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES 162
DISPENSADOR DE CEREALES 435
DISPENSADOR DE ZUMOS 435
DISPENSADOR LECHE 434, 435
DISPENSADOR Y FUNDAS DESECHABLES 250
DISPENSADORES 162, 434, 435

ARTÍCULO PÁGINA

DOSIFICADOR LICOR 497
ELEGANCE 355
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH 432
EMBUDO 118, 162
EMBUDO DOSIFICADOR 162
ENFRIADOR BOTELLAS BUFFET. CUBIC 418
ENFRIADOR ISOTÉRMICO 493
ENSALADERA ACRÍLICA 439
ESCAMADOR 124
ESCURRIDERA 117
ESPÁTULA 99, 112, 113, 157, 441-446
ESPÁTULA PARA UNTAR 114
ESPECIEROS 123
ESPUMADERA 99, 100, 441-444
ESTACION BUFFET TRINCHANTE 317
ESTANTERÍAS 268-277
EXPOSITOR BOLLERIA 396, 397
EXPOSITOR BUFFET 339, 340, 395
EXPOSITOR DE TARTAS 161
EXPOSITOR GASTRONORM 198, 223, 379, 417
EXPOSITOR TRES NIVELES. CUBIC 417
EXPOSITORES 386, 391-393
EXPRIME LIMONES 497
FLANERO 169
FLAP IDENTIFICACIÓN 227
FLAP-RACK® 227, 228
FONDOS PERFORADOS GASTRONORM 195, 196, 203, 205, 254
FREIDORA295
FUEL PARA CHAFING DISH 432
FUENTE. 155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461
FUENTE FONDUE CHOCOLATE 318
FUENTE HONDA CÓNICA 155
FUENTE OVAL 345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461
FUNDA PROTECTORA DE VINILO 261
GANCHO 118
GASTRONORM ACERO ESMALTADO 399
GASTRONORM FONDO DIFUSOR 189, 199, 401
GASTRONORM INOXIDABLE 194-197
GASTRONORM MELAMINA 374-378
GASTRONORM POLICARBONATO 202-203
GASTRONORM POLIPROPILENO 206-207
GASTRONORM VIOLET 208
GEL LUBRICANTE SANITARIO 139, 303
GN PASTRY PAN 154
GRILL DE CONTACTO 301
GUANTES PROTECCIÓN 149
HELADERÍA 150-151, 322-327
HERVIDOR DE ARROZ 294
HORNOS 29-31, 294
HORNOS DE BRASA 29-31
INDUCCIÓN 3-D MIRAGE 306-307
INOX-PRO46-53
INSERTOS 289, 293
JARRA 507
JARRA AGUA 508-509
JARRA DE MEDIDAS 146
JARRA MEDIDORA 146
JARRA PARA INFUSIONES 505

ARTÍCULO	PÁGINA
JARRA POLICARBONATO	509
JARRA TERMO	507
LÁMPARAS MANTENEDORAS	315-317
LECHERA	502-504
LIBRADOR	152, 155, 497
LIDSAVER®	510-515
LLAUNAS PRESENTACIÓN	464-465
MANDOLINAS	139
MANGAS PASTELERAS	170
MANOPLA	149
MANTA ENFRIADORA	495
MANTECADORA	326
MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA	501
MANTELES INDIVIDUALES	478
MARCADOR DE TARTAS	160
MARCADORES TIZA	451
MARCOS PARA BANDEJAS	90
MEDITERRANEAN	356
MELAMINA PRESENTACIÓN	334-383
MELAMINA SLIM	376-377
MESA DE CORTE	140-142
MICRO-ONDAS	294
MINIATURAS ACERO ESMALTADO	458
MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN	459
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO	460-461
MINIATURAS INOXIDABLE	454-456
MINIATURAS MELAMINA	380-382
MIRAGE®	292-293, 306-309
MIRAMAR®	408-411
MOCHILA DE REPARTO	218-219
MOLDE CAKE	163-165, 169, 182
MOLDE FORMA CORAZÓN	168
MOLDE FORMA LÁGRIMA	168
MOLDE HEXAGONAL	168
MOLDE HUEVO	119
MOLDE MEDIA CAÑA	169
MOLDE NIDO	100
MOLDE OVAL	165, 168
MOLDE PARA PIZZA	93
MOLDE SEMIESFÉRICO	155
MOLDES "FLEXIPAN"	175-181
MOLDES DE SILICONA	182-185
MOLDES PASTELERÍA	163-165, 167-169, 177-189
MOLDES SILICONA 600 X 400	184-185
MOLINILLO PIMIENTA	481
MOLINILLO SAL	481
MULTIMETAL	50, 77
NÚMERO MESA	481
OLLA ALUMINIO	56-59
OLLA CON GRIFO	52
OLLA COOL • LINE	52
OLLA ELÉCTRICA	314
OLLA INOX-PRO	48, 44
PAELLERA ACERO ESMALTADO	84
PAELLERA ALUMINIO	73
PAELLERA INOX-PRO	48
PAELLERA VALENCIANA	84
PAELLERO ESMALTADO GAS	85

ARTÍCULO	PÁGINA
PALA	28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497
PALA CHIPS	111
PALA FAST-FOOD	113
PALA HIELO	497
PALA MEDIDORA	144
PALA PASTELES	114, 442, 444
PALA PESCADO	99, 113
PALA PIZZA	95
PALA PRESENTACIÓN	342, 465
PANEL INFORMACIÓN	450
PAÑO SILICONA	149
PAPELERA SOBREMESA	483
PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO	79
PASAPURÉS	118
PERFILES DIVISORIOS	192, 195
PIE CON PORTACUBOS	493
PINCEL	159
PINCHANOTAS	482
PINCHO / BROCHETA	28, 482
PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC	418
PINZA	35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497
PINZA BUFFET	108-109, 447
PINZA CHARCUTERÍA	449
PINZA PARA MARISCO	449
PINZA REPOSTERÍA	448
PINZA SERVICIO	447
PINZAS PARA EMPLATAR	107
PIZARRAS	451
PIZARRAS PRESENTACIÓN	466-467
PLACA "RESERVADO"	481
PLACA ADAPTADORA ANGULAR	329
PLACA CALIENTE	318
PLACA ENFRIADORA	433
PLACA PROHIBIDO FUMAR	481
PLACAS INDUCCIÓN	284-293
PLANTILLAS	41, 410-411
PLATOS	221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370
PLATOS COLORES	336, 357
PORCIONADOR APRETABLE	104
PORTA CUBIERTOS	223, 237, 257, 420, 427
PORTA PINCHOS	35, 482
PORTAMENÚS	484
PORTASALADOS / PORTASALSAS	344, 352, 360, 380, 382, 479
PORTATARJETAS	484
POSTE SEPARACIÓN	450
PRESENTADOR BOLS MELAMINA. CUBIC	421
PRESENTADOR CUBETAS GN	198, 379
PROCESADOR DE ALIMENTOS	302-303
PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL	137
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS	129-139
PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO	394
PROTECTOR ANTI-ALIENTO	394
PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN	81
QUEMADOR ELÉCTRICO	160
RACIONADOR DE HELADO	152
RALLADOR	120-121
RASQUETA	113-114
REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS	133

ARTÍCULO	PÁGINA
RECIPIENTE PARA SALSAS	145, 337, 380, 463, 477, 479, 480
RECOGEMIGAS	483
RECOGEVERDURAS	140
REJILLAS GN	92
REJILLAS PASTELERÍA	88
RELOJ DE COCINA DIGITAL	147
REMO	124
RETERMALIZADOR	306-313
RETERMALIZADOR RETRO	308-309
RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS	310-314
RODILLO	158-159
RULETA CORTAPIZZAS	113
RUSTIDERA	88
SACACORCHOS	500, 502
SACACORCHOS DE PARED	502
SALSERA	479
SALSERA BORDE ONDULADO	479
SARTÉN "LIONESA"	83
SARTÉN ACERO INOXIDABLE	70-72
SARTÉN ALUMINIO	73-76
SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN	78-80
SARTÉN BLACK PRO	78
SARTÉN CRÊPES	79, 80
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS	84
SARTÉN IDEA	72
SARTÉN MULTIMETAL	69
SARTÉN PARA BLINIS	76
SARTÉN STEEL PRO	81
SARTENES	62-83, 408
SARTENES COOL • LINE	71
SAUTEX ALUMINIO	59
SAUTEX INOX-PRO	50
SERVILLETERO	419, 483, 515
SERVILLETERO. CUBIC	419
SOLUCIONES DE DISPENSADO	510-515
SOPERA	439
SOPLETE COCINA	160
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN	373
SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO	482
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO	116
SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN	495
SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS	170
SOPORTE PARA NÚMEROS	481
SOPORTE PARA PINCHOS. CUBIC	419
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE	202
SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA	371
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL	373
SOPORTE TAPAS GN	202
SPOODLE®	102-103, 105
STONE	354
SUPER PAN® 3	201
SUPER PAN® SUPER SHAPES	200-201
TABLA DE CORTE	140-142
TABLA DE CORTE VIOLET	142
TABLA PRESENTACIÓN	342
TABLAS DE MADERA	462
TAPA BATERIA	33, 49, 399
TAPA GN	33, 197, 203, 205, 207-208

ARTÍCULO	PÁGINA
TAPA GRILLBOX	28
TAPA HERMÉTICA GN	33, 197
TAPA HERMÉTICA GN EASY OPEN	197
TAPA INOX PARA PLATOS	485
TAPA INOX-PRO	49
TAPA PARA CESTA	236
TAPA PLATOS	485
TAPA PLATOS PLÁSTICO	485
TAPA POLINORM®	197, 203, 205, 207
TAPA TAZA DESAYUNO	221
TAPAS GN TRANSPARENTES	341, 397
TAPAS PARA PLATOS	485
TAPETE DE SILICONA	95
TAPÓN CHAMPÁN	500
TAPÓN UNIVERSAL	500
TAZA	221, 369
TAZA MEDIDORA	145, 146
TENEDOR	101, 103, 441-443, 446
TERMO CON DOSIFICADOR	506
TERMÓMETRO	147-148
TERRACOTA	352-353
TETERA	503, 504-505
TETERA CON FILTRO	504
TOSTADORA	296-300
TRIBUTE	45, 69
TRÍPODE PAELLERO	85
T-VERSION	228-233
UTENSILIOS DE SERVICIO	440-449
VAPORERA INOX-PRO	52
VASO	221, 356, 457, 496
VERSATIL MACHINE	135
VIOLET COLLECTION	208
VITRINAS DE VIDREO	321
VITRINAS PRESENTACIÓN	402
WOK ACERO	83
WOK BLACK SERIES	79
WOK INOX	72
WOK MULTIMETAL	77
WOK STEEL PRO	81

ARTICLE PAGE
ANTIMICROBIEN 102, 103
APLATISSEUR 119
APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP. 313, 314
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS .129-139
ARAIGNÉE 100
ARDOISES PRÉSENTATION 466-467
ARMOIRE CHAUD 321
ASSIETTES 221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370
ASSIETTES, COULEUR 336, 357
BAC À ALIMENTS ..155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461
BAC GASTRONORME SANS BPA 204, 205
BAC GN ACIER ÉMAILLÉ 400
BAIN-MARIE 50, 313, 318, 433
BALANCE 147
BAMBOU NATUREL & BOIS 468, 469
BANDE À SILICONE 198
BAR KEEP® 498
BARRE INTERMÉDIAIRE 192, 195
BARRE PORTE-BONS 124
BASSINE 154
BASSINE PÂTISSIÈRE 155
BATTERIE À COULEURS 55
BATTERIE BRONZE 399
BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION 408-411
BLACK FIRST 80
BLACK PRO 78-79
BLACK SERIES 60
BOIS BLANVC, PLATEAU 371
BOÎTE À CONDIMENT 499
BOÎTE EN BOIS 387
BOÎTE PPE 213
BOL..221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437
BOL POUR SNACKS 344, 352, 360, 380, 382, 479
BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI 221, 437
BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE 437
BOUCHON À CHAMPAGNE 500
BOUCHON UNIVERSEL 500
BOUTEILLE DE BAR 498, 500
BRAISE 27-37
BROCHETTE 28, 482
BROSSE METALLIQUE 124
BRÛLER ÉMAILLÉ 85
BUFFET CUBIC. CHARIOT BUFFET 425-427
BUFFET CUBIC. CUBES ET TABLETTES 421
BUFFET CUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR 419, 422, 423
CADDY DE TABLE 480
CAFETIÈRE 502-505
CANNETTE ISOLANTE 507
CARAMÉLISER 160
CASSE-NOIX 449
CASSE-PATTES 449
CASSEROLE ALUMINIUM 59
CASSEROLE BOMBÉE 46, 50, 59
CASSEROLE COOL • LINE 55
CASSEROLE FORME FRANÇAISE 49
CASSEROLE INOX-PRO 49-50

ARTICLE PAGE
CASSEROLES DOSEUR 145
CAYENNE® 312-313
CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE .. 310-314
CENDRIER 383, 483
CENTURY 58, 59
CERCLE 167
CHAFERS 428-431
CHAFERS INTRIGUE 429
CHAFERS, ACCESSOIRES POUR 429, 432, 434
CHAFING DISH ECONOMIQUE 431
CHARIOT À CHARGES LOURDES 259
CHARIOT À DÉGIVRAGE 254
CHARIOT À GLISSIÈRES 250-257
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE 251-253
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE 251, 252
CHARIOT À PLASTIQUE 244, 245, 260, 261
CHARIOT AJUSTABLE 261
CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL 258
CHARIOT DE DÉBARASSAGE 245, 246
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE 248
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM 245
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD 256
CHARIOT EN BOIS 425-427
CHARIOT GUERIDON 426
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE 259-260
CHARIOT TRANSPORT BAC GN 250-252, 258
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE 246-249, 255
CHARIOTS SPÉCIAUX 257-261
CHEMINÉE 28
CHINOIS À GAZE 116
CLIP D'IDENTIFICATION 228, 234, 235, 239, 240
COCKTAIL 496, 497
COCOTTE 60
COCOTTE BLACK SERIES 60
COCOTTES FONTE ALUMINIUM 459
COLLECTIVITÉS 220-223
CONTENEUR POUR SERVIETTES 419, 483, 515
COOL • LINE 55, 71
CORBEILLE PAIN 473-477
CORBEILLES POLYPROPYLÈNE 474-477
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH 432
COUPE À GLACE 153
COUPE EN CUBES 135
COUPE FRITES 131
COUPE TOMATES 137
COUPE-OEUF 138
COUPE-ONIONS 133
COUPE-SALADE 132
COUP-FRUIT ET LÉGUMES 133
COUSCOUSSIER 51
COUTEAU 441, 443, 446
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE) 138
COUTEAU À BEURRE 114
COUVER-ASSIETTES EN PLASTIQUE 485
COUVERCLE BATTERIE 33, 49, 399
COUVERCLE GN 33, 197, 203, 205, 207-208
COUVERCLE GRILLBOX 28

ARTICLE PAGE
COUVERCLE HERMET 33, 197
COUVERCLE HERMET EASY OPEN 197
COUVERCLE INOX-PRO 49
COUVERCLE POLINORM® 197, 203, 205, 207
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT 221
COUVERCLE POUR PANIER 236
COUVERCLES À ASSIETTE 485
COUVERCLES À ASSIETTE 485
COUVERCLES GN TRANSPARENTS 341, 397
COUVRE-ASSIETTES INOX 485
CREMIÈRE502-504
CRÊPIÈRE 294
CROCHET 118
CUILLÈRE 100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446
CUILLÈRE À COCKTAIL 497
CUILLÈRE À GLACE 152
CUILLÈRES À MESURER 144, 145
CUILLÈRES À SERVIR 441-443, 444-446
CUISEUR À RIZ 294
CUIT-PÂTES 52
CUIT-VAPEUR INOX-PRO 52
DEMI-SPÉRIQUE 155
DISTRIBUTER À JUS 435
DISTRIBUTEUR À LAIT 434, 435
DISTRIBUTEUR À PRESSION 122, 123
DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE 162
DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES 435
DISTRIBUTEUR DES SAQUETTES THÉ & SUCRE. CUBIC 419
DISTRIBUTEUR ET HOUSSES JETABLES 250
DISTRIBUTEUR SERVIETTES. CUBIC 419
DISTRIBUTEURS 162, 434, 435
DIVISEUR 134
DOSEUR À PRESSER 104
DOUILLE 171-174
ECAILEUR 124
ECUMOIRE 99, 100, 441-444
EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME 195, 196, 203, 205, 254
ELEGANCE 355
ENCASTRÉE 289, 293
ENTONNOIR 118, 162
ENTONNOIR DOSEUR 162
EPINGLE PORTE-TICKETS 482
ETAGÈRES 268-277
FAITOUT ALUMINIUM 58
FAITOUT COOL • LINE 55
FAITOUT INOX-PRO 48
FLAP IDENTIFICATION 227
FLAP-RACK® 227, 228
FONTAIN À CHOCOLAT 318
FOUET 156
FOUR À BRAISE 29-31
FOUR À MICRO-ONDES 294
FOURCHETTE 101, 103, 441-443, 446
FOURS 29-31, 294
FRITEUSE 295
FUEL POR CHAFING DISH 432
GABARITS 41, 410-411
GANT À FOUR 149

ARTICLE PAGE
GANTS 149
GARTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE 254
GASTRONORM INOXYDABLE 194-197
GASTRONORME (MELAMINE) 374-378
GASTRONORME (POLYCARBONATE) 202-203
GASTRONORME (POLYPROPYLÈNE) 206-207
GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR 189, 199, 401
GASTRONORME VIOLET 208
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE 139, 303
GLACES 150-151, 322-327
GN PASTRY PAN 154
GOUTTIÈRE 169
GRILL 79, 80
GRILL DE CONTACT 301
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES 79
GRILLE GN 92
GRILLE PÂTISSERIE 88
HUILIÈRE 124
INOX-PRO46-53
KITS PREPARÉS DE ÉTEGÉRE 268-277
KITS. CUBIC 415-417
LAMPE CHAUFFANTE 315-317
LIDSAVER® 510-515
LOUCHE 98, 369, 441-445
MANDOLINES 139
MARMITE ALUMINIUM 56-59
MARMITE BUFFET 314
MARMITE COOL • LINE 52
MARMITE INOX-PRO 48, 44
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET 52
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE 306-313
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO 308-309
MARQUEURS 451
MEDITERRANEAN 356
MELAMINE POUR PRÉSENTATION 334-383
MÉLAMINE SLIM 376-377
MÉLANGEURS 302, 303
MÉLANGEURS DE COMPTOIR 302
MESURE À COCKTAIL 497
MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE 460-461
MINIATURES ACIER ÉMAILLÉ 458
MINIATURES ACIER INOXYDABLE 454-456
MINIATURES MÉLAMINE 380-382
MINUTEUR DE CUISINE 147
MIRAGE® 292-293, 306-309
MIRAGE® 3D INDUCTION 306-307
MIRAGE® INDUCTION WARMER 293
MIRAMAR® 408-411
MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION 406-409
MOULE À CAKE 163-165, 169, 182
MOULE À FLAN 169
MOULE À FLAN ÉVASSÉ 479
MOULE À NID 100
MOULE À OEUF 119
MOULE À PIZZA 93
MOULE COEUR 168
MOULE HEXAGONE 168
MOULE LARME 168

français

ARTICLE	PAGE
MOULE OVALE	165, 168
MOULES "FLEXIPAN"	175-181
MOULES À SILICONE 600 X 400	184-185
MOULES DE SILICONE	182-185
MOULES PÂTISSERIE	163-165, 167-169, 177-189
MOULIN À LÉGUMES	118
MOULINS À POIVRE	481
MOULINS À SEL	481
MULTIMETAL	50, 77
NUMÉRO DE TABLE	481
OICHET À EAU	508-509
OUVRE-BOÎTES	138
PALETTE	99, 112, 113, 157, 441-446
PALETTE À FISH	99, 113
PALETTE FAST-FOOD	113
PANIER EN MÉTAL	471
PANIER FERMÉES	230-233
PANIER OUVERTS	234, 235
PANIER POUR ASSITTES	238-240
PANIER POUR COUVERTS	236, 237, 477
PANIER POUR PLATEAUX	240
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES	240
PANIER UNIVERSEL	236
PANIER, METALIQUE	390
PANNEAU INFORMATION	450
PARE-HALEINE MOBILES	394
PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE	394
PASSOIRE À COCKTAIL	497
PASSOIRE À POIGNÉES	117
PASSOIRE À QUEUE	115-116
PELLE	28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497
PELLE À ENFOURNER	95
PELLE À FARINE	152, 155, 497
PELLE À FRITES	111
PELLE À GÂTEAU	114, 442, 444
PELLE À LEGUMES	140
PELLE GLAÇON	497
PELLE MESURE	144
PELLE PRÉSENTATION	342, 465
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS	237
PICHET	507
PICHET GRADUÉ	146
PICHET POLYCARBONATE	509
PIED PORTE-SEAU	493
PIED POUR BRÛLEUR	85
PINCE	35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497
PINCE À GÂTEAU	448
PINCE À VIANDE	449
PINCE BUFFET	108-109, 447
PINCE DE SERVICE	447
PINCEAU	159
PINCES POUR PRÉSENTATION	107
PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC	418
PLANCHE À DÉCOUPER	140-142
PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET	142
PLAQUE "DÉFENSE DE FUMER"	481
PLAQUE "RESERVÉ"	481
PLAQUE À PÂTISSERIE	90-92, 351

ARTICLE	PAGE
PLAQUE À PIZZA	93, 94
PLAQUE À RÔTIR	88
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF	89, 91
PLAQUE CHAUFFANTE	318
PLAQUE GASTRONORME	89, 367, 465
PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE	329
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE	433
PLAQUES À PIZZA	93
PLAQUES INDUCTION	284-293
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ	84
PLAT À PAELLA ALUMINIUM	73
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER	84
PLAT À PAELLA INOX-PRO	48
PLAT OVALE	345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461
PLATEAU	89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382
PLATEAU DE PRESENTATION	342
PLATEAU DE SERVICE	388, 389, 501
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT	482, 501
PLATEAU FAST-FOOD	222
PLATEAU FORME OVALE	482
PLATEAU ISHOTHERMIC	256
PLATEAU MARBRES NOIR	373
PLATEAU PRÉSENTATION....	335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467
PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC	416-418, 420
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX	222
PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE	222
PLATEAUX INOX PRÉSENTATION	464-465
POCHES PÂTISSIÈRES	170
POÊLE "LYONNAISE"	83
POÊLE À BLINIS	76
POÊLE À CRÊPES	79, 80
POÊLE ACIER INOXYDABLE	70-72
POÊLE ALUMINIUM	73-76
POÊLE ALUMINIUM FONTÉ	78-80
POÊLE BLACK SERIES	78
POÊLE COOL • LINE	71
POÊLE HAUTE AVEC ANSES	84
POÊLE IDEA	72
POÊLE MULTIMETAL	69
POÊLE PUJADAS 1921	81
POÊLES	62-83, 408
POLUCARBONATE DOUILLE	174
PORTE-BROCHETTES	35, 482
PORTE-CARTES	484
PORTE-MENU	484
POT À INFUSIONS	505
POT MESUREUR	146
POTEAU	450
PRÉSENTOIR	386, 391-393
PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC	417
PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME	198, 223, 379, 417
PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC	421
PRÉSENTOIR BUFFET	339, 340, 395
PRÉSENTOIR DE TARTES	161
PRÉSENTOIR GN BAMBOU	391
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE	373

français

ARTICLE	PAGE
PRESSE CITRON	497
PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL	137
PROTECTRICE EN VINYLE	261
PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION	81
RACLETTE	113-114
RAMASSE-COUVERTS	223
RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE	246
RAMASSE-MIETTES	483
RAMEQUIN	145, 337, 380, 463, 477, 479, 480
RÂPE	120-121
RECEPTALBE À DÉCHETS	483
RÉCHAUD	257, 321
RÉCIPIENT À GLACE	153
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX	90
REFRAÎCHISSEUR	495
REFRAÎCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC	418
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME	493
ROBOT MULTIFUNCTION	302-303
ROULEAU	158-159
ROULETTE À PÂTES	158, 166-168
ROULETTE À PIZZA	113
RUBAN PÂTISSIER	168
SACS À DOS DE LIVRAISON	218-219
SACS À PIZZAS	214, 215
SACS DE TRAITEUR	216, 217
SALADIER	439
SAUCIÈRE	479
SAUPOUDREUSES	123
SAUTEUSE ALUMINIUM	59
SAUTEUSE INOX-PRO	50
SEAU À CHAMPAGNE	491, 492, 494, 495
SEAU Á CHAMPAGNE EN PLASTIQUE	494-495
SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS	500
SEAU À GLAÇONS	493
SEAU AVEC BASE	146
SEAUX À VIN	491, 492, 494, 495
SÉPARATEUR DE PORTIONS	160
SETS DE TABLE	478
SHAKER	496
SOLUTIONS DE DISTRIBUTION	510-515
SOUPIÈRE	439
SPATULE GÉANTE	124
SPOODLE®	102-103, 105
STATIONS POUR BUFFET	317
STONE	354
STOP GOUTTES	500
SUCRIER	503
SUPER PAN® 3	201
SUPER PAN® SUPER SHAPES	200-201
SUPPORT À PIQUES. CUBIC	419
SUPPORT DE TABLE POU SEAUX	495
SUPPORT NUMÉRO	481
SUPPORT POUR BACS GN	258, 427
SUPPORT POUR BACS GN	198, 379
SUPPORT POUR COUVERCLES GN	202
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS	116
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX	482
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER	202

ARTICLE	PAGE
SUPPORT POUR POCHES PÂTISSIER	170
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS	223, 237, 257, 420, 427
TABLE À DÉCOUPER	140-142
TABLE EN BOIS	462
TABLEAUX	451
TAMIS	161
TAPIS	149
TAPIS ANTIDÉRAPANT	501
TAPIS DE BAR	498
TASSE	221, 369
TASSE GRADUÉE	145, 146
TCHARIOT BOISSON	489, 490
TERRACOTA	352-353
THÉIÈRE	503, 504-505
THÉIÈRE AVEC FILTRE	504
THERMOMÈTRE	147-148
TIRE-BOUCHONS	500, 502
TIRE-BOUCHONS MUR	502
TOASTEUR	296-300
TOILE DE CUISSON	95
TORCHE À CARAMÉLISER	160
TORCHON EN SILICONE	149
TRANCHES ET CUBES	129, 130
TRANCHEUR ELÈCTRIQUE	303
TRIBUTE	45, 69
TURBINE À GLACE	326
T-VERSION	228-233
USTENSILS DE SERVICE	440-449
VERRE	221, 356, 457, 496
VERSATIL MACHINE	135
VERSEUSE À POMPE	506
VIDE / COUPE POMMES	138
VIOLET COLLECTION	208
VITRINES À PÂSTISSERIES	396, 397
VITRINES EN VERRE	321
VITRINES PRÉSENTATION	402
WOK ACIER	83
WOK BLACK SERIES	79
WOK INOX	72
WOK MULTIMETAL	77
WOK STEEL PRO	81

REF.	PAG.
0644N	137
0654	137
1009-01	228
1009-02	228
1009-03	228
1009-04	228
1009-05	228
1009-06	228
1009-08	228
1009-19	228
1009-32	228
1078-13	485
1100-13	485
1200-13	485
1400	139
1420-01	501
1474-0606	501
1476-0606	501
15000	130
15001	130
15002	130
15005	130
15006	130
15007	130
15016	130
15017	130
15050	130
15052	130
15053	130
15054	130
15055	130
15058	130
15059	130
15060	130
15061	130
15062	130
15063	130
15064	130
15065	130
15067	130
15068	130
15069	130
15070	130
15072	130
15073	130
15076	130
15078	130
15081	130
15082	130
15083	130
15085	130
15086	130
15103	137
15104	137
15105	137
15113	137
15114	137
15115	137
15149	139
15209	137
15601	133
15604	133
1612-06	501
1697	260
1811	135
1812	135
1823	135

REF.	PAG.
19196	392
2208-13	122
2212-13	122
2224-13	122
2331-99	498
26120-13	123
26240-13	123
26320-13	123
2803-18	162
2808-13	122
2812-13	122
2908-13	123
2912-13	123
306	134
308	134
3100020	404
3100040	404
3100220	404
3100240	404
3100320	404
3100321	404
3100340	404
3100341	404
3101015	403
3101020	403
3101040	403
3101120	403
3101220	403
3101240	403
3102015	403
3102020	403
3102040	403
3102120	404
3102220	403
3316-13	122
3324-13	122
3332-13	122
3616	498
3628	498
3632	498
3648	498
3664	498
3805-06	513
3820-28	513
400N	132
401N	132
402NC	132
403NH	133
4075502	302
4075503	302
4075602	302
4075603	302
4075702	303
4075703	303
4075802	303
4075803	303
4075902	303
4075903	303
40761	302
40762	302
40763	302
40764	302
40765	303
40766	303
40767	303
40768	303
40769	303

REF.	PAG.
40770	303
40771	303
40772	303
40773	303
40774	303
40775	303
40776	303
40862	321
40863	321
434	132
435	132
4400N	132
4408	132
44572	144
45603-1	131
45749-1	131
45750-1	131
45751-1	131
46009	393
4600960	393
46070	431
46080	431
46093	434
46094	434
46095	431
46110	318
46110	432
46115	318
46115	432
46124	429
46125	429
46131	429
46132	429
46134	429
46137	429
46221	438
46285	434
4635110	434
4635210	435
4635810	434
4644010	428
4644020	428
46527	309
46569	437
46582	437
46584	437
46585	437
46586	437
46587	437
46588	144
46589	145
46590	437
4659015	437
4659050	437
4659060	437
46591	437
4659115	437
4659150	437
4659160	437
46592	437
4659215	437
4659250	437
4659260	437
46599	508
46622	500
46654	145
46655	145

REF.	PAG.
46656	145
46657	145
46658	145
46659	145
46661	145
46665	437
46666	437
46667	437
46671	317
46672	317
46787	497
46789	500
46790	497
46791	496
46793	496
46861	429
4689760	105
4689815	105
4689830	105
4689840	105
4689850	105
4689860	105
4689960	105
46905	444
46907	444
46909	444
46926	447
46928	448
46929	449
46936	444
46938	447
46952	444
46960	444
46988	447
46989	447
47002	156
47003	156
47004	156
47005	156
47025	144
47026	144
47027	144
47028	144
47029	144
47031	144
47046	111
47049	111
47054	144
47058	144
47104	497
47118	145
47119	145
47139	104
47140	104
47141	104
47142	104
47143	104
47144	104
47145	104
47146	104
47150	152
47151	152
47152	152
47153	152
47154	152
47155	152
47156	152

REF.	PAG.
47157	152
47158	152
47159	152
47160	152
47161	152
47169	152
47170	152
47171	152
47172	152
47200	152
47274	152
47275	152
47276	152
47277	152
47278	152
47279	152
47309	108
47312	108
47316	108
47322	110
47325	111
47326	110
47370	104
47371	104
47372	104
47390	104
47391	104
47392	104
47393	104
47394	104
47395	104
47396	104
47397	104
47398	104
47399	104
47400	104
47401	104
47402	104
47403	104
47404	104
4741-06	499
4743-06	499
4747	499
47488	307
47488	312
47490	307
47490	312
47602	500
47611	493
47619	437
47620	491
47632	437
4763215	437
4763250	437
4763260	437
47634	437
4763415	437
4763450	437
4763460	437
47635	437
4763515	437
4763550	437
4763560	437
47637	437
47703	131
47713	131
47714	131

REF.	PAG.
47715	131
4780610	110
4780620	109
4780630	109
4780640	109
4780650	109
4780660	109
4780670	109
4780910	110
4780912	110
4780920	109
4780922	110
4780930	109
4780940	109
4780950	109
4780960	109
4780970	109
4780980	109
4781210	110
4781212	110
4781220	109
4781222	110
4781230	109
4781240	109
4781250	109
4781260	109
4781270	109
4781280	109
4781610	110
4781612	110
4781620	109
4781622	110
4781630	109
4781640	109
4781650	109
4781660	109
4781670	109
4790910	110
4791210	35
4791210	110
4791610	35
4791610	110
47933	155
47934	155
47935	155
47938	155
47943	155
4806-01	514
4806-06	514
48070	496
4808820	112
4808920	112
48144	443
48148	443
4830-06	514
4842-01	514
484C	132
485	133
4916-13	122
4924-13	122
4932-13	122
49410	408
49411	408
49412	409
49413	408
49414	408
49416	408

REF.	PAG.
49417	408
49418	408
49419	409
49420	409
49423	409
49424	408
49425	408
49426	409
49427	409
49428	408
49429	409
49430	408
49431	409
49432	409
49433	409
49435	409
49441	408
49442	409
49445	409
4961-1301	123
4961-1308	123
4961-13191	123
4961-1332	123
4980120	98
4980230	98
4980335	98
4980422	309
4980445	98
4980622	309
4980655	98
4980865	98
500N	133
501N	133
509	133
511	133
52160	507
52162	507
52164	507
52170	507
52172	507
52174	507
5220	92
5223	92
5228	92
52291	260
52640	237
52641	237
52642	237
52643	237
5283520	105
5283620	105
5283720	105
5283920	105
5284120	112
5284220	105
5284320	105
5292620	105
5303	92
5324-13	123
55457	129
55458	129
55459	129
55460	129
55470	129
55471	129
55472	129
55473	129

REF.	PAG.
55477	129
55478	129
55479	129
55480	129
55481	129
55482	129
55483	129
55484	129
55485	129
55486	129
55490	129
55491	129
55492	129
55493	129
55494	129
595027502	293
595027503	293
595087502	293
595087503	293
59601	289
59602	289
59641	293
59642	293
59650	289
59651	289
606N	134
62300	485
62301	485
62303	485
62305	485
62309	485
62311	485
62312	485
62313	485
62314	485
62315	485
62318	485
62321	485
62322	485
62323	485
62325	485
62326	485
62327	485
62328	485
6412120	103
6412230	103
6412335	103
6412420	103
6412445	103
6412520	103
6412655	103
6412865	103
64130	101
64132	101
64134	101
6414015	101
6414030	101
6414040	101
6414050	101
6414070	101
6414215	101
6414230	101
6414240	101
6414250	101
6414270	101
6422220	103
6422335	103

REF.	PAG.
6422655	103
6422865	103
6432120	103
6432220	103
6432230	103
6432335	103
6432420	103
6432445	103
6433120	103
6433220	103
6433230	103
6433335	103
6433445	103
6433480	103
6433620	103
6433655	103
6433865	103
64403	444
64404	444
64406	444
64407	444
6512-06	515
6535-13	515
6706CC	93
6706HC	93
6706N	93
6708CC	93
6708HC	93
6708N	93
6709CC	93
6709N	93
6710CC	93
6710N	93
6712CC	93
6712N	93
671307	68
671308	68
671310	68
671312	68
671314	68
6714CC	93
6714HC	93
6714N	93
6716CC	93
6716HC	93
6716N	93
68296	146
68297	146
68351	146
68352	146
691407	69
691408	69
691410	69
691412	69
691414	69
69325	45
69328	45
69329	45
69410	45
69412	45
69414	45
69523	290
6954702	290
6954703	290
6958302	291
6958303	291
700-1	134

REF.	PAG.
700-4	134
702111	45
702115	45
702125	45
702135	45
702145	45
704	134
706	134
708	134
712	134
7217310	309
7217350	309
7217355	309
7217360	309
7217410	309
7217450	309
7217455	309
7217460	309
7217810	309
7217850	309
7217855	309
7217860	309
7217910	309
7217950	309
7217955	309
7217960	309
72522	312
72550	313
72630	313
74110210	307
74110240	307
74110310	307
74110340	307
741103D	307
7470210	307
7470240	307
74702D	307
7470310	307
7470340	307
74703D	307
75013	404
75015	404
7512-06	515
77519	45
77520	45
77521	45
77522	45
77523	45
77760	45
77761	45
78204	312
78710	433
78720	433
78725	433
78730	433
78740	433
78760	433
808N	134
82093	438
82094	438
82095	438
8230210	409
8230720	409
8231420	409
8231810	409
8240016	411

REF.	PAG.
8242010	410
8242014	410
8242310	410
8242314	410
8242414	410
8242514	410
8242610	410
8242614	410
8242710	410
8242714	410
8242810	411
8242814	411
8242914	411
8243014	411
8243114	411
8243210	411
8243214	411
8243314	411
86100	222
86101	222
86103	222
86104	222
86105	222
86106	222
86107	222
86108	222
86109	222
86110	222
86111	222
86113	222
86114	222
86115	222
86116	222
86117	222
86118	222
86119	222
86120	222
86121	222
86123	222
86124	222
86125	222
86126	222
86127	222
86128	222
86129	222
88184	307
88204	307
90002	200
90012	200
90013	201
9002	92
90022	200
90023	201
90042	200
90043	201
90052	200
90053	201
90062	200
90063	201
90082	200
90102	200
90112	200
90122	200
90142	200
90162	200
90182	200
90202	200

REF.	PAG.
90212	200
90213	201
90222	200
90223	201
90242	200
90243	201
90252	200
90262	200
90263	201
90282	200
90302	201
90312	201
90322	201
90342	201
90352	201
90362	201
90382	201
90402	201
90412	201
90422	201
90442	201
90452	201
90462	201
90482	201
90502	200
90512	200
90522	200
90542	200
90552	200
90562	200
90622	201
90642	201
90662	201
90682	201
90922	201
90942	201
918-13	485
93100	201
93110	201
93200	201
93300	201
93400	201
93500	201
93600	201
93900	201
95160	146
95320	146
95640	146
97004	245
97005	245
97006	245
97007	245
97168	249
97181	247
97208	249
99710	237
ADC-4	261
ADP	261
CADJ-1	513
CADJ-2	513
CADJ-3	511
CADJ-3	513
CFIFO-4	515
CT2-23035002	297
CT2-23035003	297
CT4-2301000	297
CT4-23080002	297

REF.	PAG.
CT4-23080003	297
CT4-230DUAL	296
CT4H-230950	296
CTC-3X2V	515
CTCL-4B	514
CTFWH-8B	514
CTNO-06	515
G58807	514
HPI4-260002	288
HPI4-260003	288
HPI4-260004	288
HPI4-300002	288
HPI4-300003	288
HPI4-300004	288
HPI4-380002	288
HPI4-380003	288
HPI4-380004	288
INC-80	511
INC-80	513
INC-80S18	513
J1-L-T5	512
J2H-LL-T5-T5	512
J2V-LL-T5-T5	512
J3V-LLL-T5-T5-T5	512
K1-L	511
K1LLDS-T1	512
K2H-LC-T1-T2	511
K2H-LL-T1-T1	511
K2H-LP-T1-T4	511
K2VLCLDS-T1-T2	512
K2V-LC-T1-T2	511
K2VLLLDS-T1-T1	512
K2V-LL-T1-T1	511
K2V-LP-T1-T4	511
K3H-LCC-T1-T2-T2	511
K3H-LCP-T1-T2-T4	511
K3H-LCS-T1-T2-T3	511
K3H-LLL-T1-T1-T1	511
K3VLCCLDS-T1-T2-T2	512
K3V-LCC-T1-T2-T2	511
K3V-LCP-T1-T2-T4	511
K3V-LCS-T1-T2-T3	511
K3V-LLL-T1-T1-T1	511
K4H-LCCC-T1-T2-T2-T2	511
K4H-LCCP-T1-T2-T2-T4	511
K4H-LCCS-T1-T2-T2-T3	511
K4H-LLCC-T1-T1-T2-T2	511
K4V-LCCC-T1-T2-T2-T2	511
K4V-LCCP-T1-T2-T2-T4	511
K4V-LCCS-T1-T2-T2-T3	511
K4V-LLCC-T1-T1-T2-T2	511
K4X-LCCC-T1-T2-T2-T2	511
K4X-LCCP-T1-T2-T2-T4	511
K4X-LCCS-T1-T2-T2-T3	511
K4X-LLCC-T1-T1-T2-T2	511
LD2-2	513
LD3-2	513
LDS-3	515
LDS-4CUP	515
LS03IB-T1	512
LS03IS18B-T1	512
LS03IVB-T1	512
LS03MS18B-T5	512
LS03MVS18B-T5	512
LS03PB-T1	512
LS03PS18B-T1	512
LS03PVB-T1	512

REF.	PAG.
M1-L-T1	511
M2V-LL-T1-T1	511
M3V-LLL-T1-T1-T1	511
M4V-4L-T1-T1-T1-T1	511
MBA92821	394
N-0001B	198
N-0002B	198
N-0003B	198
N-0006B	198
P1	511
P100003P	198
P100004P	198
P100005P	198
P100006P	198
P100008P	198
P100511	468
P100512	468
P100520	468
P100521	468
P100522	468
P100530	469
P100531	469
P100540	469
P100541	469
P100542	469
P100543	469
P100544	469
P100550	469
P100551	469
P100552	469
P100553	469
P100554	469
P100570	469
P100571	469
P100572	469
P100600	468
P100601	468
P100740	474
P100741	474
P100742	474
P100754	474
P100755	474
P100760	474
P100761	474
P100770	474
P100780	474
P100792	475
P100803	475
P100804	475
P100805	475
P100807	473
P100808	473
P100813	475
P100814	475
P100816	473
P100817	473
P100820	475
P100821	475
P100826	473
P100827	473
P100836	473
P100837	473
P100838	473
P100840	476
P100841	476
P100851	476
P100860	476

REF.	PAG.
P100861	476
P100862	476
P100871	476
P100880	476
P100881	476
P100882	476
P100890	476
P100891	476
P100892	476
P100900	475
P100931	477
P100932	477
P100940	477
P100950	477
P100951	477
P100955	477
P100960	477
P100965	477
P103322	59
P104318	59
P104320	59
P104324	59
P106320	59
P106324	59
P109035	117
P109040	117
P109045	117
P109050	117
P110000	197
P110004	197
P110004A	33
P110004EO	197
P110005	197
P1100BF	205
P1100C1	203
P1100C1	207
P1100P1	197
P1100P1	203
P1100P1	205
P1100P1	207
P1100P2	197
P1100P2	203
P1100P3	197
P1100P3	203
P1100P4	197
P1100P4	203
P1100P5	197
P1100P5	203
P1100P6	208
P110101	154
P110101	194
P110201	194
P110202	196
P110401	194
P110402	196
P110551	194
P110552	196
P110651	194
P110652	196
P1106BF	204
P1106C1	202
P1106F1	199
P1106F3	401
P1106F3A	401
P1106F3G	401
P1106F3N	401
P1106F3R	401

REF.	PAG.
P1106P1	206
P111001	194
P111002	196
P1110BF	204
P1110C1	202
P1110F1	199
P1110F2	199
P1110P1	206
P111111	195
P111501	194
P111502	196
P1115BF	204
P1115C1	202
P1115F1	199
P1115F2	199
P1115P1	206
P1115P6	208
P112001	194
P112002	196
P1120BF	204
P1120C1	202
P1120P1	206
P112324	59
P112328	59
P112332	59
P112335	59
P112340	59
P112345	59
P112350	59
P112360	59
P113035	88
P113040	88
P113050	88
P113060	88
P113070	88
P114040	88
P114050	88
P114060	88
P114070	88
P114540	88
P114545	88
P115000	195
P115000	254
P1150BF	205
P1150C1	203
P115320	58
P115324	58
P115340	58
P116324	58
P116328	58
P116332	58
P116335	58
P116340	58
P116345	58
P116350	58
P116360	58
P117324	58
P117328	58
P117332	58
P117335	58
P117340	58
P117345	58
P117350	58
P117360	58
P118324	58
P118328	58
P118332	58

REF.	PAG.
P118335	58
P118340	58
P118345	58
P118350	58
P118360	58
P120000	197
P120004	197
P120004A	33
P120004EO	197
P120005	197
P120018	74
P120020	74
P120022	74
P120024	74
P120026	74
P120028	74
P120032	74
P120036	74
P120040	74
P1200BF	205
P1200C1	203
P1200C1	207
P1200P1	197
P1200P1	203
P1200P1	205
P1200P1	207
P1200P2	197
P1200P2	203
P1200P3	197
P1200P3	203
P1200P4	197
P1200P4	203
P1200P5	197
P1200P5	203
P1200P6	208
P120101	154
P120101	194
P120201	194
P120401	194
P120651	194
P120652	196
P1206BF	204
P1206C1	202
P1206F1	199
P1206F3	401
P1206F3A	401
P1206F3G	401
P1206F3N	401
P1206F3R	401
P1206P1	206
P120820	75
P120824	75
P120828	75
P120832	75
P120918	74
P120920	74
P120922	74
P120924	74
P120926	74
P120928	74
P120932	74
P120936	74
P121001	194
P121002	196
P1210BF	204
P1210C1	202
P1210P1	206

REF.	PAG.
P121501	194
P121502	196
P1215BF	204
P1215C1	202
P1215P1	206
P1215P6	208
P122001	194
P122002	196
P122040	88
P122050	88
P122060	88
P1220BF	204
P1220C1	202
P1220P1	206
P122222	195
P123040	91
P123060	91
P123140	91
P123160	91
P123260	91
P124024	75
P124028	75
P124032	75
P124036	75
P124040	75
P125000	195
P125038	76
P1250BF	205
P1250C1	203
P127024	75
P127028	75
P127032	75
P127040	75
P128018	74
P128020	74
P128022	74
P128024	74
P128026	74
P128028	74
P128032	74
P128036	74
P128040	74
P128124	75
P128128	75
P128132	75
P128224	75
P128228	75
P128232	75
P128324	75
P128328	75
P128332	75
P128424	75
P128428	75
P128432	75
P128918	74
P128920	74
P128922	74
P128924	74
P128926	74
P128928	74
P128932	74
P128936	74
P130000	197
P130004	197
P1300BF	205
P1300C1	203
P1300C1	207

REF.	PAG.
P1300P1	197
P1300P1	203
P1300P1	205
P1300P1	207
P1300P2	197
P1300P2	203
P1300P3	197
P1300P3	203
P1300P4	197
P1300P4	203
P1300P5	197
P1300P5	203
P1300P6	208
P130201	194
P130202	196
P130401	194
P130402	196
P130651	194
P130652	196
P1306BF	204
P1306C1	202
P1306P1	207
P131001	194
P131002	196
P131022	76
P131026	76
P1310BF	204
P1310C1	202
P1310P1	207
P131120	400
P131165	400
P131220	400
P131265	400
P131501	194
P131502	196
P1315BF	204
P1315C1	202
P1315P1	207
P1315P6	208
P132001	194
P132002	196
P132040	91
P132060	91
P1320C1	202
P1320P1	207
P132140	91
P132160	91
P132260	91
P132365	89
P132560	89
P135000	195
P1350BF	205
P1350C1	203
P135120	83
P135124	83
P135128	83
P135132	83
P135140	83
P135330	83
P135424	83
P136006	169
P136007	169
P136008	169
P139012	76
P140000	197
P140004	197
P1400BF	205

REF.	PAG.
P1400C1	203
P1400C1	207
P1400P1	197
P1400P1	203
P1400P1	205
P1400P1	207
P1400P2	197
P1400P2	203
P1400P3	197
P1400P3	203
P1400P4	197
P1400P4	203
P1400P5	197
P1400P5	203
P140201	195
P140651	195
P1406BF	204
P1406C1	202
P1406P1	207
P141001	195
P141014	60
P141014	459
P141016	60
P141016	459
P141020	60
P141020	459
P141024	60
P141024B	399
P141028	60
P141028B	399
P141032	60
P141032B	399
P141036	60
P141040	60
P1410BF	204
P1410C1	202
P1410P1	207
P14126	239
P14126F1	239
P141501	195
P1415BF	204
P1415C1	202
P1415P1	207
P142000	80
P142001	195
P142100	79
P145000	195
P1450BF	205
P1450C1	203
P148020	75
P148024	75
P148028	75
P148032	75
P149120	78
P149124	78
P149128	78
P149130	78
P149228	78
P149330	79
P149520	80
P149524	80
P149528	80
P15000	295
P15001	295
P15002	295
P150028	80
P15003	295

REF.	PAG.
P15004	301
P15005	301
P15006	301
P15007	301
P15008	301
P15010	318
P150128	79
P15020	313
P15027	321
P15028	321
P15029	315
P15030	315
P15033	316
P15034	316
P15035	294
P15038	299
P15039	299
P15040	300
P15041	300
P15042	299
P15070	295
P15071	295
P15072	290
P15073	318
P15074	318
P15075	294
P15077	291
P15078	290
P15079	291
P15081	294
P15089	303
P15090	303
P15091	303
P15096	318
P15097	318
P151012	60
P151012	459
P151014	60
P151014	459
P151016	60
P151016	459
P151020	60
P151020B	399
P151024	60
P151024B	399
P151028	60
P151028B	399
P151032	60
P15105	239
P15105F1	239
P151100	459
P151200	459
P151300	459
P151400	459
P152025	88
P152030	88
P152035	88
P152035B	399
P152935	399
P153025	79
P153034	79
P153050	79
P154020	399
P154024	399
P154028	399
P154032	399
P160000	197

REF.	PAG.
P160004	197
P1600BF	205
P1600C1	203
P1600C1	207
P1600P1	197
P1600P1	203
P1600P1	205
P1600P1	207
P1600P2	197
P1600P2	203
P1600P3	197
P1600P3	203
P1600P4	197
P1600P4	203
P1600P5	197
P1600P5	203
P1600P6	208
P160651	195
P1606BF	205
P1606C1	203
P1606P1	207
P161001	195
P161034	60
P161038	60
P1610BF	205
P1610C1	203
P1610P1	207
P161501	195
P1615BF	205
P1615C1	203
P1615P1	207
P1615P6	208
P162001	195
P1650BF	205
P166032	81
P169020	81
P169024	81
P169028	81
P169030	81
P170020	61
P170024	61
P170028	61
P171024	61
P171028	61
P173016	61
P190000	197
P1900BF	205
P1900C1	203
P1900C1	207
P1900P1	197
P1900P1	203
P1900P1	205
P1900P1	207
P1900P2	197
P1900P2	203
P1900P3	197
P1900P3	203
P1900P4	197
P1900P4	203
P1900P5	197
P1900P5	203
P19060	394
P190651	195
P1906BF	205
P1906C1	203
P1906P1	207
P19090	394

REF.	PAG.
P19100	450
P191001	195
P19101	450
P19103	450
P19104	450
P19105	450
P19106	450
P19107	450
P1910BF	205
P1910C1	203
P1910P1	207
P19114A	450
P19114N	450
P19114R	450
P19115A	450
P19115N	450
P19115R	450
P19116	450
P19117	450
P19118	450
P19120	394
P19126	239
P19126F1	239
P193918	76
P193920	76
P193922	76
P193924	76
P193926	76
P193928	76
P193932	76
P193936	76
P195000	465
P200012	49
P200014	49
P200016	49
P200018	49
P200020	49
P200022	49
P200024	49
P200028	49
P200116	49
P200120	49
P200320	50
P200324	50
P20041	484
P20042	484
P20050	484
P20066	484
P20069	484
P20072	419
P201016	49
P201018	49
P201020	49
P201024	49
P201028	49
P201032	49
P20115	239
P20115F1	239
P202016	49
P202018	49
P202020	49
P202024	49
P202028	49
P202032	49
P203016	50
P203018	50
P203020	50

REF.	PAG.
P203024	50
P204020	50
P204024	50
P204028	50
P204030	50
P204032	50
P204035	50
P204040	50
P205020	48
P205024	48
P205028	48
P205030	48
P205032	48
P205035	48
P205040	48
P205045	48
P205050	48
P205060	48
P209016	49
P209018	49
P209020	49
P209020A	33
P209024	49
P209024A	33
P209028	49
P209028A	33
P209030	49
P209032	49
P209032A	33
P209035	49
P209040	49
P209045	49
P209050	49
P209060	49
P21000	451
P21001	451
P21003	451
P21005	451
P21015	451
P21016	451
P21017	451
P21020	451
P210201	194
P210202	196
P21027	451
P21028	451
P210401	194
P210402	196
P210651	194
P210652	196
P211001	194
P211002	196
P21105	239
P21105F1	239
P211501	194
P211502	196
P212001	194
P212002	196
P213018	71
P213020	71
P213022	71
P213024	71
P213026	71
P213028	71
P213032	71
P213036	71
P213040	71

REF.	PAG.
P214016	49
P214018	49
P214020	49
P214022	49
P214024	49
P215000	195
P215000	254
P216016	48
P216018	48
P216020	48
P216024	48
P216028	48
P216030	48
P216032	48
P216035	48
P216040	48
P216045	48
P216050	48
P216060	48
P217016	48
P217018	48
P217020	48
P217024	48
P217028	48
P217030	48
P217032	48
P217035	48
P217040	48
P217045	48
P217050	48
P217060	48
P218016	48
P218018	48
P218020	48
P218024	48
P218028	48
P218030	48
P218032	48
P218035	48
P218040	48
P218045	48
P218050	48
P218060	48
P22000	367
P22001	367
P220018	70
P22002	366
P220020	70
P220021	366
P220022	70
P220023	366
P220024	70
P220026	70
P220028	70
P22003	365
P220031	365
P220032	70
P220033	365
P220036	70
P22004	367
P220040	70
P22005	367
P22006	378
P22007	378
P22008	378
P22009	375
P22010	375

REF.	PAG.
P22011	375
P22012	367
P22013	367
P22014	367
P22015	367
P22016	367
P22019	370
P22020	370
P22022	370
P22023	370
P22030	383
P22031	383
P22033	369
P22034	369
P22035	383
P22036	383
P22037	364
P22038	364
P22039	375
P22040	378
P22041	375
P22042	378
P22043	375
P22044	378
P22045	375
P22046	378
P22047	375
P22048	378
P22049	375
P22050	378
P22051	375
P22052	378
P22053	375
P22054	378
P22079	378
P22080	375
P22081	378
P22082	375
P220820	71
P220824	71
P220828	71
P22083	378
P220832	71
P22084	375
P22085	367
P22086	367
P22087	378
P22088	380
P22090	370
P22094	378
P22099	367
P22100	365
P22101	365
P22102	365
P22103	364
P22104	380
P22105	380
P22106	380
P22108	380
P22109	380
P22110	380
P22111	368
P22112	368
P22113	368
P22114	368
P22115	368
P22116	368

REF.	PAG.
P22117	369
P22118	369
P22119	380
P22120	382
P22124	373
P22125	373
P22126	373
P22127	342
P22128	342
P22129	342
P22144	373
P22145	373
P22150	367
P22151	367
P22154	379
P22156	379
P22158	379
P22160	379
P22161	372
P22162	372
P22164	364
P22165	364
P22166	364
P22167	365
P22168	365
P22169	363
P22170	363
P22171	363
P22172	363
P22173	363
P22174	370
P22175	370
P22176	370
P22177	365
P22178	369
P22179	369
P22180	369
P22181	369
P22182	368
P22183	368
P22184	368
P22185	383
P22200	366
P22200A	366
P22200AM	366
P22200N	366
P22200R	366
P22200V	366
P22201	366
P22202	366
P22202A	366
P22202AM	366
P22202N	366
P22202R	366
P22202V	366
P22203	366
P22203A	366
P22203AM	366
P22203N	366
P22203R	366
P22203V	366
P22204	366
P22211	366
P22220	365
P22221	365
P22222	365
P22223	358

REF.	PAG.
P22250	369
P22251	369
P22301	345
P22302	345
P22303	345
P223035	52
P22304	345
P223040	52
P22305	345
P22306	345
P22307	345
P22308	344
P22309	344
P22310	348
P22311	348
P22312	348
P22313	348
P22314	348
P22315	348
P22316	348
P22317	348
P22318	347
P22319	347
P22320	347
P22321	347
P22322	343
P22323	343
P22324	343
P22325	343
P22326	343
P22327	343
P22328	343
P22329	346
P22330	346
P22331	346
P22332	347
P22333	346
P22334	346
P22335	346
P22336	350
P22337	350
P22338	350
P22339	350
P22340	350
P22341	350
P22342	350
P22343	350
P22344	349
P22345	349
P22346	349
P22347	349
P22348	349
P22349	362
P22350	362
P22351	362
P22352	362
P22353	362
P22354	361
P22355	361
P22356	361
P22357	361
P22358	361
P22359	362
P22360	362
P22361	340
P22361	395
P22362	340

REF.	PAG.
P22362	395
P22363	340
P22363	395
P22364	370
P22364	395
P22365	370
P22365	395
P22366	340
P22366	395
P22367	340
P22367	395
P22368	337
P22369	337
P22370	337
P22370A	359
P22370G	359
P22370N	359
P22370R	359
P22371	337
P22371A	359
P22371G	359
P22371N	359
P22371R	359
P22372	337
P22373	341
P22374	341
P22375	341
P22376	341
P22377	334
P22378	334
P22379	334
P22380	334
P22381	334
P22382	334
P22384	334
P22385	334
P22386	334
P22387	334
P22388	334
P22389	334
P22390	334
P22391	334
P22393	334
P22394	334
P22399	339
P22400	339
P22401	339
P22402	339
P224023	52
P224026	52
P22403	339
P22404	338
P22405	338
P22406	338
P22407	338
P22408	338
P22409	335
P22410	335
P22411	335
P22412	335
P22413	336
P22414	336
P22415	336
P22416	336
P22417	336
P22418	336
P22419	353

REF.	PAG.
P22420	362
P22421	362
P22422	345
P22423	345
P22424	342
P22425	342
P22426	342
P22427	342
P22501	365
P22502	365
P22600	371
P22601	371
P22602	371
P22603	371
P22604	371
P22610B	371
P22610N	371
P22611B	371
P22611N	371
P22614B	371
P22614N	371
P22620	371
P22621	371
P22622	371
P22640N	372
P22641N	372
P22642N	372
P22650	342
P22651	342
P22652	342
P22660	371
P22661	371
P22662	371
P22663	371
P22664	371
P22690	372
P22691	372
P22692	372
P22695	373
P22696	373
P22697	373
P22698	373
P22700	353
P22701	353
P22702	353
P22703	353
P22704	353
P22705	353
P22710	353
P22711	353
P22712	353
P22720	356
P22725	356
P22726	356
P22727	356
P22728	356
P22729	356
P22740	352
P22741	352
P22742	352
P22743	352
P22744	352
P22745	352
P22746	352
P22750	352
P22751	352
P22752	352

REF.	PAG.
P22755	352
P22756	352
P22758	356
P22759	356
P22760	352
P22770	353
P22772	353
P22775	351
P22778	351
P22779	351
P22780	355
P22781	355
P22782	355
P22783	355
P22784	355
P22800	354
P22801	354
P22802	354
P22803	354
P22815	354
P22816	354
P22817	354
P22823	354
P22824	354
P22825	354
P22830	357
P22833	357
P22834	357
P22835	357
P22838	357
P22839	357
P22844	357
P22845	357
P22850	354
P22851	354
P22852	354
P22860	374
P22861	374
P22862	374
P22863	374
P22864	374
P22865	374
P22866	374
P22867	374
P22868	374
P22869	374
P22870	374
P22871	374
P22872	374
P22873	374
P22874	374
P22875	374
P22876	374
P22877	374
P22878	374
P22879	374
P22880	374
P22881	374
P22882	374
P22883	374
P22884	349
P22884A	358
P22884B	358
P22884G	358
P22884N	358
P22884NE	358
P22884R	358

REF.	PAG.
P22885	349
P22886	349
P22887	349
P22888	344
P22889	344
P22890	380
P22891	344
P22892	344
P22893	344
P22894	344
P22895	345
P22896	344
P22897	344
P22898	344
P22899	344
P22901	360
P22902	360
P22911	360
P22912	360
P22920	382
P22930	382
P22940	360
P22950	360
P22960	360
P22971	360
P22972	360
P22973	363
P22974	363
P22975	363
P22999	353
P230000	197
P23003	505
P23004	505
P23008	505
P23009	505
P230101	154
P230101	194
P23015	505
P230201	194
P230202	196
P23030	377
P23031	377
P23032	377
P23033	377
P23034	377
P23036	377
P23037	377
P23038	377
P23039	377
P23040	377
P230401	194
P230402	196
P23042	377
P23043	377
P23044	377
P23045	377
P23046	377
P230651	194
P230652	196
P231001	194
P231002	196
P231501	194
P231502	196
P232001	194
P232002	196
P234020	50
P234024	50

REF.	PAG.
P23500	460
P235000	195
P23501	460
P23502	460
P23503	460
P23504	461
P23505	461
P23506	461
P23507	461
P23508	461
P23509	461
P23800	381
P23800A	358
P23800G	358
P23800N	358
P23800R	358
P23810	381
P23824	381
P23825	381
P23830	381
P23835	381
P23836	381
P23840	381
P23841	381
P23842	382
P23843	382
P23844	382
P23845	382
P239036	77
P239136	77
P239236	72
P239336	72
P239436	77
P239536	77
P23990	351
P23991	351
P23992	351
P23993	351
P240040	51
P240050	51
P240401	194
P240651	194
P241001	194
P241040	51
P241050	51
P241501	194
P242024	51
P242028	51
P242032	51
P242035	51
P243024	51
P243028	51
P243032	51
P243035	51
P244024	52
P244028	52
P244032	52
P244035	52
P24407	456
P24409	456
P24410	456
P24411	456
P24412	457
P24413	457
P24414	457
P24415	457
P24704	455

REF.	PAG.
P24705	455
P24706	455
P24707	455
P24708	455
P24709	455
P24710	455
P24711	455
P24712	455
P24713	455
P24714	454
P24715	454
P24716	454
P24717	454
P24718	454
P24719	454
P248028	52
P248032	52
P248035	52
P248040	52
P248045	52
P26000	149
P26001	149
P26100	498
P28202	467
P28252	467
P28302	467
P28303	467
P28403	467
P28501	467
P28502	467
P28503	467
P28504	467
P28505	467
P28506	467
P28600	466
P28610	466
P28620	466
P28621	466
P29600	465
P2960001	28
P29610	465
P29620	465
P29630	465
P296415	464
P296430	464
P2965001	465
P296515	464
P296530	464
P296615	464
P296630	464
P296715	464
P296730	464
P29680	465
P300024	117
P300030	117
P300325	117
P300335	117
P300340	117
P30084	239
P30084F1	239
P301108	98
P301109	98
P301110	98
P301112	98
P301114	98
P301116	98
P301118	98

REF.	PAG.
P301165	98
P301206	98
P301208	98
P301210	98
P301212	98
P301214	98
P301216	98
P302108	99
P302110	99
P302112	99
P302114	99
P302116	99
P302118	99
P302120	99
P302210	99
P302212	99
P302214	99
P302216	99
P303016	116
P303018	116
P303020	116
P303022	116
P303024	116
P303026	116
P303200	116
P303265	98
P306035	154
P307020	154
P307025	154
P307030	154
P307035	154
P307040	154
P307045	154
P307050	154
P307060	154
P307070	154
P307125	154
P307130	154
P307140	154
P307150	154
P308030	117
P308035	117
P308040	117
P308045	117
P308050	117
P309040	88
P309050	88
P309060	88
P310000	493
P311002	492
P311004	493
P311006	492
P311020	493
P311071	492
P312000	493
P313025	118
P313030	118
P313126	118
P313132	118
P314110	99
P314112	99
P314210	99
P314212	99
P314300	99
P315010	99
P315012	99
P315015	99

REF.	PAG.
P315017	99
P315020	99
P316025	156
P316030	156
P316035	156
P316040	156
P316045	156
P316050	156
P316125	156
P316130	156
P316135	156
P316140	156
P316145	156
P316150	156
P317025	438
P317030	438
P317035	438
P317040	438
P317045	438
P317050	438
P317100B	389
P317100G	389
P317100S	389
P317200B	389
P317200G	389
P317200S	389
P317300B	389
P317300G	389
P317300S	389
P317400B	389
P317400G	389
P317400S	389
P317425	438
P317430	438
P317435	438
P317440	438
P317445	438
P317450	438
P317500B	388
P317500G	388
P317500S	388
P318005	89
P318040	90
P318060	90
P318100	497
P318211	89
P319000	497
P319100	497
P32083	239
P32083F1	239
P322101	121
P322102	121
P322103	121
P322104	121
P322201	121
P322202	121
P322203	121
P322204	121
P324013	115
P324016	115
P324019	115
P324022	115
P324025	115
P325008	115
P325010	115
P325012	115
P325015	115

REF.	PAG.
P325018	115
P325020	115
P326000	492
P327000	493
P328020	120
P328023	120
P328600	120
P330035	496
P330050	496
P330070	496
P331039	152
P331044	152
P331050	152
P331056	152
P331059	152
P331066	152
P331070	152
P332010	153
P332095	153
P333010	479
P333020	479
P333035	479
P334050	124
P334100	124
P335002	508
P33621	445
P33622	445
P33623	445
P33624	445
P33625	445
P337030	507
P337060	507
P337090	507
P337150	507
P337200	507
P33801	446
P33802	446
P33803	446
P33804	446
P33805	446
P33806	446
P33807	446
P33808	446
P33809	446
P340000	222
P341000	443
P342000	443
P343000	443
P343400	107
P343600	107
P343700	107
P343800	107
P344000	443
P345000	443
P347020	116
P347024	116
P348008	115
P348010	115
P348012	115
P348015	115
P348018	115
P350230	161
P350235	161
P350330	161
P350335	161
P350426	161
P350430	161

REF.	PAG.
P350435	161
P350440	161
P350530	161
P350535	161
P350630	161
P350635	161
P350730	161
P350735	161
P351000	448
P352000	448
P353000	448
P354025	156
P354030	156
P354035	156
P354040	156
P354045	156
P354050	156
P355007	169
P355008	169
P356016	155
P356020	155
P356024	155
P356028	155
P356032	155
P357000	483
P358024	108
P358029	108
P358040	108
P358230	447
P358231	447
P358232	447
P358237	447
P358241	108
P358242	108
P358243	108
P358244	108
P358245	108
P358246	108
P358247	108
P358301	108
P358302	108
P358303	108
P358304	108
P358305	108
P358306	108
P358307	108
P358404	108
P358407	108
P359000	448
P361000	441
P361100	442
P362000	441
P362100	442
P363000	441
P363100	442
P364000	441
P364100	442
P365000	441
P365100	442
P366000	441
P367000	441
P367100	442
P368000	441
P369000	441
P369100	442
P372200	432
P373020	115

REF.	PAG.
P373024	115
P373028	115
P374013	115
P374015	115
P374018	115
P374020	115
P374026	115
P375010	114
P375030	115
P375035	115
P375061	114
P375070	114
P375110	114
P376037	100
P376137	100
P377037	100
P377137	101
P379065	431
P379500	431
P380000	113
P381008	113
P381010	113
P382000	113
P383000	113
P384000	113
P385020	112
P385026	112
P385030	112
P385500	114
P386000	113
P387065	431
P387100	432
P387200	432
P387500	430
P388018	497
P389000	449
P390000	138
P390100	138
P391000	120
P392065	98
P393080	156
P393100	156
P393125	156
P394008	100
P394012	100
P395038	101
P397247	101
P397347	101
P398024	157
P398035	157
P398042	157
P398125	157
P398135	157
P398140	157
P398225	157
P398235	157
P398240	157
P398290	157
P399000	497
P399400	499
P399500	499
P399600	499
P41001	463
P41002	463
P41003	463
P41004	463
P41005	479

REF.	PAG.
P41006	479
P41007	479
P41008	462
P41009	462
P41010	462
P41011	462
P41012	479
P41013	479
P41014	479
P41015	479
P41016	479
P41017	479
P41018	479
P41019	479
P41020	479
P44073	240
P44073F1	240
P454012	53
P454014	53
P454016	53
P454018	53
P456016	53
P456020	53
P456024	53
P456028	53
P457016	53
P457020	53
P457024	53
P457028	53
P458024	53
P458028	53
P459018	72
P459020	72
P459024	72
P459028	72
P459032	72
P460018	76
P460020	76
P460024	76
P460026	76
P460028	76
P460030	76
P460032	76
P490014A	55
P490014G	55
P490014N	55
P490014R	55
P490016A	55
P490016G	55
P490016N	55
P490016R	55
P490220A	71
P490220G	71
P490220N	71
P490220R	71
P490224A	71
P490224G	71
P490224N	71
P490224R	71
P490228A	71
P490228G	71
P490228N	71
P490228R	71
P490620A	55
P490620G	55
P490620N	55
P490620R	55

REF.	PAG.
P490624A	55
P490624G	55
P490624N	55
P490624R	55
P490628A	55
P490628G	55
P490628N	55
P490628R	55
P490632A	55
P490632G	55
P490632N	55
P490632R	55
P490724A	55
P490724G	55
P490724N	55
P490724R	55
P490728A	55
P490728G	55
P490728N	55
P490728R	55
P490732A	55
P490732G	55
P490732N	55
P490732R	55
P490928A	55
P490928A	400
P490928G	55
P490928G	400
P490928N	55
P490928N	400
P490928R	55
P490928R	400
P490932A	55
P490932A	400
P490932G	55
P490932G	400
P490932N	55
P490932N	400
P490932R	55
P490932R	400
P5000	236
P5001	236
P5002	236
P5003	236
P5004	237
P5015	260
P5017	260
P5018	237
P5019	237
P501F1	227
P501F2	227
P501F3	227
P501F4	227
P501F5	227
P501F6	227
P5062	236
P508015	316
P5090	230
P5090E1	232
P5090E1F1	235
P5090E2	232
P5090E2F1	235
P5090E3	232
P5090E3F1	235
P5090E4	232
P5090E4F1	235
P5090E5	232

REF.	PAG.
P5090E5F1	235
P5090F1	234
P5091	230
P5091F1	234
P5160	230
P5160E1	232
P5160E1F1	235
P5160E2	232
P5160E2F1	235
P5160E3	232
P5160E3F1	235
P5160E4	232
P5160E4F1	235
P5160E5	232
P5160E5F1	235
P5160F1	234
P5161	230
P5161F1	234
P5250	230
P5250E1	232
P5250E1F1	235
P5250E2	232
P5250E2F1	235
P5250E3	232
P5250E3F1	235
P5250E4	232
P5250E4F1	235
P5250E5	232
P5250E5F1	235
P5250F1	234
P5251	230
P5251F1	234
P5360	231
P5360E1	233
P5360E1F1	235
P5360E2	233
P5360E2F1	235
P5360E3	233
P5360E3F1	235
P5360E4	233
P5360E4F1	235
P5360E5	233
P5360E5F1	235
P5360F1	234
P5361	231
P5361F1	234
P5490	231
P5490E1	233
P5490E1F1	235
P5490E2	233
P5490E2F1	235
P5490E3	233
P5490E3F1	235
P5490E4	233
P5490E4F1	235
P5490E5	233
P5490E5F1	235
P5490F1	234
P5491	231
P5491F1	234
P590001	396
P590002	396
P590003	396
P590004	396
P590005	396
P590006	396
P590007	359

REF.	PAG.
P590008	395
P590009	395
P590010	395
P590011	395
P590012	395
P590110	397
P590120	397
P590130	397
P590240	397
P591001	471
P591002	471
P591003	471
P591004	471
P591005	471
P591006	387
P591007	387
P595001	387
P595002	387
P595003	387
P595004	387
P595100	391
P595110	391
P595111	391
P595120	391
P595121	391
P595130	391
P595131	391
P595200	391
P595300	391
P596110	390
P596111	390
P596120	390
P596121	390
P596130	390
P596131	390
P597110	392
P597120	392
P597130	392
P597140	393
P597150	393
P597160	393
P597170	392
P598001	386
P598002	386
P598003	386
P598700	396
P598800	396
P603012	146
P603015	146
P604001	146
P604002	146
P604500	145
P605000	448
P606000	448
P607000	95
P607100	95
P609010	147
P609200	147
P609705	147
P610000	138
P611000	147
P611001	111
P615000	449
P616000	497
P617017	448
P618000	449
P619000	501

REF.	PAG.
P619002	501
P620001	111
P621000	111
P623003	479
P625000	483
P630010	481
P630020	481
P630030	481
P630040	481
P63052	240
P63052F1	240
P632001	481
P632002	481
P632003	481
P632004	481
P632005	481
P632006	481
P632007	481
P632008	481
P632009	481
P632010	481
P632011	481
P632012	481
P632013	481
P632014	481
P632015	481
P632016	481
P632017	481
P632018	481
P632019	481
P632020	481
P632021	481
P632022	481
P632023	481
P632024	481
P632025	481
P632026	481
P632027	481
P632028	481
P632029	481
P632030	481
P633000	481
P633002	481
P633003	481
P634000	481
P635000	484
P636000	484
P637000	484
P637100	484
P638000	483
P638003	480
P638004	480
P639000	483
P640000	244
P641100	244
P642000	244
P643000	244
P644200	509
P644240	509
P644275	509
P646000	495
P646100	509
P646103	509
P646105	509
P646200	509
P646300	509
P646301	509

REF.	PAG.
P646310	509
P646400	509
P649050	509
P649100	509
P650000	483
P685004	432
P688045	315
P688065	291
P688085	294
P688087	294
P688130	314
P688133	314
P688134	314
P688250	316
P688251	316
P688260	316
P688261	316
P688265	315
P688266	315
P7000	268
P7001	268
P7002	268
P7003	268
P7004	268
P7004R	274
P7005	268
P7005R	274
P7006	268
P7006R	274
P7007	268
P7008	268
P7009	268
P7010	268
P7011	268
P7012	268
P7013	268
P7014	268
P7015	268
P7016	268
P7017	268
P7018	268
P7019	268
P7020	268
P702026	163
P702028	163
P7021	268
P7022	268
P702230	163
P7023	268
P7024	268
P7025	268
P7026	268
P7027	268
P7028	268
P7029	268
P7030	268
P703020	164
P703024	164
P703028	164
P703032	164
P7031	268
P7032	268
P7033	268
P7034	268
P7035	268
P7036	268
P7037	268

REF.	PAG.
P7038	268
P7039	268
P7040	268
P704024	163
P704030	163
P7041	268
P7042	268
P7043	268
P7044	268
P7045	268
P7046	268
P7047	270
P7048	270
P7049	270
P7050	270
P705024	94
P705028	94
P705032	94
P7051	270
P7052	270
P7053	270
P7054	270
P7055	270
P7056	270
P7057	270
P7058	270
P7059	270
P7060	270
P706039	163
P7061	270
P7062	270
P7063	270
P7064	270
P7065	270
P7066	270
P7067	270
P7068	270
P7069	270
P7070	270
P707039	163
P7071	270
P7072	270
P7073	270
P7074	270
P7075	270
P7076	270
P7077	270
P7078	270
P7079	270
P7080	270
P708008	164
P708022	164
P708024	164
P7081	270
P7082	270
P7083	270
P7084	270
P7085	270
P7086	270
P7087	270
P7088	270
P7089	270
P7090	270
P709035	163
P7091	270
P7092	270
P7093	270

REF.	PAG.
P7094	272
P7095	272
P7096	272
P7097	272
P7098	272
P7099	272
P7100	272
P710020	164
P710024	164
P710028	164
P7101	272
P7102	272
P710205	316
P710206	316
P7103	272
P7104	272
P7105	272
P7106	272
P7107	272
P7108	272
P7109	272
P7110	272
P711010	164
P711012	164
P711020	164
P711024	164
P711028	164
P711032	164
P7111	272
P7112	272
P7113	272
P7114	272
P7115	272
P7116	272
P7117	272
P7118	272
P7119	272
P7120	272
P712022	164
P7121	272
P7122	272
P7123	272
P7124	272
P7125	272
P7126	272
P7127	272
P7128	272
P7129	272
P7130	272
P713075	165
P7131	272
P7132	272
P7133	272
P7134	272
P7135	272
P7136	272
P7137	272
P7138	272
P7139	272
P7140	272
P7141	268
P7142	268
P7143	268
P7144	268
P7145	268
P7145R	274
P7146	268

REF.	PAG.
P7146R	274
P7147	268
P7147R	274
P7148	268
P7149	268
P7150	268
P715006	165
P7151	268
P7152	268
P7153	268
P7154	268
P7155	268
P7156	268
P7157	268
P7158	268
P7159	268
P7160	268
P7161	268
P7162	268
P7163	268
P7164	268
P7165	268
P7166	268
P7167	268
P7168	268
P7169	268
P7170	268
P717008	165
P717010	165
P7171	268
P7172	268
P7173	268
P7174	268
P7175	268
P7176	268
P7177	268
P7178	268
P7179	268
P7180	268
P718006	165
P718008	165
P718010	165
P718011	165
P7181	268
P7182	268
P7183	268
P7184	268
P7185	268
P7186	268
P7187	268
P7188	270
P7189	270
P7190	270
P7191	270
P7192	270
P7193	270
P7194	270
P7195	270
P7196	270
P7197	270
P7198	270
P7199	270
P7200	270
P720005	165
P720006	165
P720007	165
P720008	165

REF.	PAG.
P720010	165
P720012	165
P7201	270
P7202	270
P7203	270
P7204	270
P7205	270
P7206	270
P7207	270
P7208	270
P7209	270
P7210	270
P721005	165
P721006	165
P721007	165
P721008	165
P721010	165
P7211	270
P7212	270
P7213	270
P7214	270
P7215	270
P7216	270
P7217	270
P7218	270
P7219	270
P7220	270
P722000	165
P7221	270
P7222	270
P7223	270
P7224	270
P7225	270
P7226	270
P7227	270
P7228	270
P7229	270
P7230	270
P723024	164
P723028	164
P7231	270
P7232	270
P7233	270
P7234	270
P7235	272
P7236	272
P7237	272
P7238	272
P7239	272
P7240	272
P7241	272
P7242	272
P7243	272
P7244	272
P7245	272
P7246	272
P7247	272
P7248	272
P7249	272
P7250	272
P7251	272
P7252	272
P7253	272
P7254	272
P7255	272
P7256	272
P7257	272

REF.	PAG.
P7258	272
P7259	272
P7260	272
P7261	272
P7262	272
P7263	272
P7264	272
P7265	272
P7266	272
P7267	272
P7268	272
P7269	272
P7270	272
P7271	272
P7272	272
P7273	272
P7274	272
P7275	272
P7276	272
P7277	272
P7278	272
P7279	272
P7280	272
P7281	272
P7282	269
P7283	269
P7284	269
P7285	269
P7286	269
P7287	269
P7288	269
P7289	269
P7290	269
P7291	269
P7292	269
P7293	269
P7294	269
P7295	269
P7296	269
P7297	269
P7298	269
P7299	269
P7300	269
P7301	269
P7302	269
P7303	269
P7304	269
P7305	269
P7306	269
P7307	269
P7308	269
P7309	269
P7310	269
P7311	269
P7312	269
P7313	269
P7314	269
P7315	269
P7316	269
P7317	269
P7318	269
P7319	269
P7320	269
P732000	166
P7321	269
P7322	269
P7323	269

REF.	PAG.
P7324	269
P7325	269
P7326	269
P7327	269
P7328	269
P7329	271
P7330	271
P733000	166
P7331	271
P7332	271
P7333	271
P7334	271
P7335	271
P7336	271
P7337	271
P7338	271
P7339	271
P7340	271
P7341	271
P7342	271
P7343	271
P7344	271
P7345	271
P7346	271
P7347	271
P7348	271
P7349	271
P7350	271
P7351	271
P7352	271
P7353	271
P7354	271
P7355	271
P7356	271
P7357	271
P7358	271
P7359	271
P7360	271
P736030	94
P736034	94
P7361	271
P7362	271
P7363	271
P7364	271
P7365	271
P7366	271
P7367	271
P7368	271
P7369	271
P7370	271
P7371	271
P7372	271
P7373	271
P7374	271
P7375	271
P7376	273
P7377	273
P7378	273
P7379	273
P7380	273
P7381	273
P7382	273
P7383	273
P7384	273
P7385	273
P7386	273
P7387	273

REF.	PAG.
P7388	273
P7389	273
P7390	273
P7391	273
P7392	273
P7393	273
P7394	273
P7395	273
P7396	273
P7397	273
P7398	273
P7399	273
P7400	273
P7401	273
P7402	273
P7403	273
P7404	273
P7405	273
P7406	273
P7407	273
P7408	273
P7409	273
P7410	273
P7411	273
P7412	273
P7413	273
P7414	273
P7415	273
P7416	273
P7417	273
P7418	273
P7419	273
P7420	273
P7421	273
P7422	273
P7423	269
P7424	269
P7425	269
P7426	269
P7427	269
P7428	269
P7429	269
P7430	269
P7431	269
P7432	269
P7433	269
P7434	269
P7435	269
P7436	269
P7437	269
P7438	269
P7439	269
P7440	269
P7441	269
P7442	269
P7443	269
P7444	269
P7445	269
P7446	269
P7447	269
P7448	269
P7449	269
P7450	269
P7451	269
P7452	269
P7453	269
P7454	269

REF.	PAG.
P7455	269
P7456	269
P7457	269
P7458	269
P7459	269
P7460	269
P7461	269
P7462	269
P7463	269
P7464	269
P7465	269
P7466	269
P7467	269
P7468	269
P7469	269
P7470	271
P7471	271
P7472	271
P7473	271
P7474	271
P7475	271
P7476	271
P7477	271
P7478	271
P7479	271
P7480	271
P7481	271
P7482	271
P7483	271
P7484	271
P7485	271
P7486	271
P7487	271
P7488	271
P7489	271
P7490	271
P7491	271
P7492	271
P7493	271
P7494	271
P7495	271
P7496	271
P7497	271
P7498	271
P7499	271
P7500	271
P7501	271
P7502	271
P7503	271
P7504	271
P7505	271
P7506	271
P7507	271
P7508	271
P7509	271
P7510	271
P7511	271
P7512	271
P7513	271
P7514	271
P7515	271
P7516	271
P7517	273
P7518	273
P7519	273
P7520	273
P7521	273

REF.	PAG.
P7522	273
P7523	273
P7524	273
P7525	273
P7526	273
P7527	273
P7528	273
P7529	273
P7530	273
P7531	273
P7532	273
P7533	273
P7534	273
P7535	273
P7536	273
P7537	273
P7538	273
P7539	273
P7540	273
P7541	273
P7542	273
P7543	273
P7544	273
P7545	273
P7546	273
P7547	273
P7548	273
P7549	273
P7550	273
P7551	273
P7552	273
P7553	273
P7554	273
P7555	273
P7556	273
P7557	273
P7558	273
P7559	273
P7560	273
P7561	273
P7562	273
P7563	273
P7565	277
P7566	277
P7567	277
P7568	277
P7569	277
P7570	277
P7571	277
P7572	277
P7573	277
P7574	277
P7575	277
P7576	277
P7577	277
P7578	277
P7579	277
P7580	277
P7581	277
P7582	277
P7583	277
P7584	277
P7585	276
P7586	276
P7587	276
P7588	276
P7589	276

REF.	PAG.
P7590	276
P7591	276
P7592	276
P7593	276
P7594	276
P7595	276
P7596	276
P7597	276
P7598	276
P7599	276
P7603	274
P7604	274
P7605	274
P7606	274
P7607	274
P7608	274
P7609	274
P7610	274
P7611	274
P7612	274
P7613	274
P7614	274
P7615	274
P7616	274
P7617	274
P7618	274
P7628	275
P7629	275
P7630	275
P7631	275
P7632	275
P7633	275
P7634	275
P7635	275
P7636	275
P7637	275
P7638	275
P7639	275
P7640	275
P764008	155
P764010	155
P764012	155
P7641	275
P7642	275
P7643	275
P76430	275
P7646	276
P7647	276
P765020	168
P765024	168
P768006	168
P768008	168
P769008	168
P769010	168
P769018	168
P769020	168
P769022	168
P771025	168
P777540	90
P777548	90
P777560	90
P778040	90
P778048	90
P778060	90
P779017	90
P779021	90
P779026	90

REF.	PAG.
P779060	90
P780006	167
P780008	167
P780010	167
P781006	167
P781008	167
P781010	167
P782008	167
P782010	167
P782012	167
P782014	167
P782016	167
P782018	167
P782020	167
P782022	167
P782024	167
P782026	167
P782028	167
P782075	167
P783006	167
P783008	167
P783010	167
P783012	167
P783014	167
P783016	167
P783018	167
P783020	167
P783022	167
P783024	167
P783026	167
P783028	167
P783030	167
P784020	169
P784025	169
P784030	169
P784035	169
P784040	169
P785006	167
P785008	167
P785010	167
P788025	169
P788050	169
P789025	169
P789050	169
P796000	166
P796100	166
P798040	170
P798055	170
P798056	170
P798065	170
P800030	170
P800035	170
P800040	170
P800045	170
P800050	170
P800055	170
P800060	170
P800065	170
P800070	170
P801040	159
P801048	159
P802000	159
P80216	426
P80219	426
P80220	426
P80240	246
P80250	246

REF.	PAG.
P80260	246
P80270	246
P80280	246
P80282	247
P80290	246
P80300	246
P803000	159
P80310	246
P80320	246
P80330	248
P80340	248
P80350	248
P80360	248
P80374	246
P80380	258
P80390	258
P804000	159
P80430	250
P80440	252
P80460	253
P80470	251
P80480	252
P80500	253
P805000	158
P80510	252
P80520	251
P80540	258
P80550	258
P80560	258
P80570	259
P80580	259
P80590	259
P80610	250
P80620	250
P80630	250
P80641	250
P80670	250
P80680	246
P80700	223
P807000	158
P80710	223
P80720	223
P80730	223
P80740	258
P80750	259
P80760	259
P80770	259
P80780	258
P80790	257
P80810	254
P80811	254
P80813	254
P80814	254
P80840	253
P80850	253
P80870	253
P80880	253
P80900	245
P80910	256
P80940	249
P80941	249
P80950	255
P80951	255
P80960	248
P80961	248
P80965	255
P80966	255

REF.	PAG.
P80970	251
P81000	320
P810004	171
P810006	171
P810008	171
P810010	171
P810012	171
P810014	171
P81010	320
P81020	320
P811004	171
P811006	171
P811008	171
P811010	171
P811012	171
P811014	171
P811016	171
P812003	171
P812005	171
P812007	171
P812009	171
P812011	171
P813016	171
P813020	171
P814000	172
P815006	172
P815009	172
P815012	172
P815015	172
P816011	171
P817005	171
P817006	171
P817008	171
P818000	124
P820000	172
P821000	172
P822000	173
P823000	173
P824000	173
P830001	162
P830002	162
P830003	162
P830004	162
P830005	162
P833001	95
P833002	95
P833003	95
P834000	397
P835000	397
P836110	160
P836120	160
P836147	160
P836200	160
P836215	160
P837003	161
P837005	161
P837007	161
P839000	158
P840000	158
P842000	158
P845040	159
P845050	159
P845060	159
P845075	159
P845110	159
P845138	159
P845155	159

REF.	PAG.
P846025	146
P846050	146
P846100	146
P846200	146
P846300	146
P848008	160
P848014	160
P849000	170
P850000	34
P850001	183
P850002	183
P850003	183
P850004	183
P850005	183
P850006	183
P850007	183
P850012	183
P850017	183
P850018	183
P850022	183
P850023	183
P850024	183
P850025	183
P850026	183
P850027	183
P850028	183
P850031	183
P850033	183
P850101	34
P850102	34
P850104	34
P850124	182
P850128	182
P850222	182
P850424	182
P850426	182
P85050B	29
P85050CP	30
P85050R	29
P85050SS	29
P850528	182
P85090B	29
P85090CP	30
P85090MP	31
P85090MPR	31
P85090MT	31
P85090MTR	31
P85090R	29
P85090SS	29
P851001	30
P851002	30
P851003	30
P851004	35
P851005	35
P851006	35
P851007	35
P851040	170
P851046	170
P851050	170
P85140B	29
P85140CP	30
P85140MP	31
P85140MPR	31
P85140MT	31
P85140MTR	31
P85140R	29
P85140SS	29

REF.	PAG.
P85200	27
P85201	28
P85220	27
P85222	28
P85223	28
P85230	33
P85231	33
P85232	33
P853004	174
P853006	174
P853008	174
P853010	174
P853012	174
P853014	174
P854006	174
P854008	174
P854010	174
P854012	174
P854014	174
P854016	174
P855000	174
P856000	174
P857000	174
P859101	177
P859102	177
P859103	177
P859104	177
P859105	177
P859106	179
P859107	179
P859109	177
P859110	177
P859111	177
P859113	176
P859114	178
P859115	176
P859116	180
P859117	180
P859119	181
P859120	181
P859122	178
P859123	178
P859124	178
P859125	178
P859126	178
P859129	180
P859130	178
P859132	176
P859134	176
P859135	176
P859139	176
P859141	176
P859142	176
P859143	176
P859144	177
P859150	177
P859151	177
P859152	177
P859153	177
P859154	177
P859155	177
P859156	178
P859157	178
P859158	178
P859159	178
P859167	178
P859171	178

REF.	PAG.
P859172	178
P859184	178
P859185	178
P859186	179
P859189	179
P859190	179
P859191	179
P859192	179
P859195	179
P859196	179
P859197	179
P859198	179
P859200	180
P859201	180
P859202	181
P859203	181
P859204	181
P859205	181
P859206	180
P859207	180
P859210	180
P859211	180
P859212	180
P859219	178
P859900	184
P859901	184
P859902	184
P859903	184
P859904	184
P859905	184
P859907	185
P859908	185
P859909	185
P859910	185
P859911	185
P861045	222
P861053	222
P862100	482
P863000	482
P867030	380
P867060	380
P867090	380
P867120	380
P868001	122
P868002	122
P868003	122
P868004	122
P868005	122
P868006	122
P868007	122
P868008	122
P868009	122
P870000	119
P871000	119
P872000	114
P872500	160
P873045	124
P873060	124
P873090	124
P874000	482
P876001	470
P876002	470
P876003	470
P880035	505
P880050	505
P881100	505
P882015	505

REF.	PAG.
P882035	505
P882100	505
P885025	504
P885040	504
P885060	504
P886035	504
P887015	504
P887025	504
P887060	504
P887100	504
P890025	503
P890035	503
P890060	503
P891035	503
P891060	503
P891100	503
P892015	503
P892015B	502
P892015N	502
P892015R	502
P892025	503
P892035	503
P892035B	502
P892035N	502
P892035R	502
P892060	503
P892060B	502
P892060N	502
P892060R	502
P892100	503
P892150	503
P892200	503
P893025	503
P893035	503
P894003	506
P894004	506
P894005	506
P895006	507
P895010	507
P895015	507
P895020	507
P896001	506
P896002	506
P896003	505
P896008	505
P897500	430
P898001	507
P898002	507
P899200	435
P899300	435
P900000	223
P901014	142
P901018	142
P902000	449
P903001	433
P903002	433
P904113	423
P904120	423
P904140	423
P904142	423
P904145	423
P904146	423
P904155	418
P904160	423
P904165	423
P904200	423
P904300	397

REF.	PAG.
P904350	418
P904400	423
P904500	423
P904600	420
P904610	421
P904612	421
P904650	421
P904652	421
P904660	420
P904680	421
P904682	421
P904711	420
P904720	419
P904721	419
P904725	419
P904740	420
P904760	420
P904780	420
P904790	417
P904804	418
P904809	418
P904810	418
P904820	418
P904850	418
P90490	425
P90492	425
P90493	425
P904937	421
P904950	421
P904975	421
P904980	421
P904990	421
P905015	119
P905300	416
P905310	417
P905320	417
P905340	417
P905400	416
P905410	416
P905504	415
P905506	415
P905508	415
P905516	415
P905518	416
P907024	439
P907026	439
P908000	152
P908001	152
P908002	152
P908003	152
P908004	152
P90813	427
P908132	427
P90814	427
P908142	427
P90910	489
P90911	489
P909111	92
P909121	92
P909211	92
P909221	92
P90930	490
P909340	92
P909360	92
P909460	92
P909559	162
P910008	314

REF.	PAG.
P911201	141
P911202	141
P911301	141
P911302	141
P911303	141
P911304	141
P911305	141
P911306	141
P911401	141
P911402	141
P911403	141
P911404	141
P911405	141
P911406	141
P911407	142
P911408	141
P911501	142
P911502	142
P911503	142
P911504	142
P911505	142
P911506	142
P911507	142
P911508	142
P911601	142
P911602	142
P911603	142
P911604	142
P911605	142
P911606	142
P911607	142
P911608	142
P911701	141
P911801	141
P911802	141
P911803	141
P911804	141
P911805	141
P911806	141
P911808	141
P911901	142
P911902	142
P911903	142
P911904	142
P911905	142
P911906	142
P911908	142
P912001	141
P913000	142
P913501	142
P913601	142
P913701	142
P913901	142
P914080	153
P914120	153
P914150	153
P915080	153
P916000	153
P916120	153
P917080	153
P919000	220
P919001	220
P919002	220
P919003	220
P920001	221
P920002	221
P920003	221

REF.	PAG.
P921001	221
P922000	221
P922100	221
P923000	221
P923001	221
P924001	221
P924002	221
P924002A	221
P924002R	221
P924002V	221
P925001	256
P925002	256
P926002	478
P926003	478
P926004	478
P926005	478
P926006	478
P926007	478
P926008	478
P926009	478
P926010	478
P926011	478
P926012	478
P926051	478
P926052	478
P926053	478
P926300	464
P926400	464
P926500	464
P926600	464
P927000	439
P928000	439
P928001	439
P929025	94
P929028	94
P929030	94
P929036	94
P929040	94
P937000	135
P938000	138
P940000	124
P940090	124
P940120	124
P941013	100
P941015	100
P941018	100
P941020	100
P941022	100
P941024	100
P941028	100
P942000	119
P943000	119
P944000	124
P945037	118
P945050	118
P945051	118
P946001	123
P946002	123
P946003	123
P946004	123
P947302	149
P947303	149
P947400	149
P947600	149
P947700	149
P948066	95
P948090	95

REF.	PAG.
P948132	95
P949025	94
P949030	94
P949035	94
P949040	94
P950000	318
P950000	432
P951010	155
P951015	155
P951019	155
P951024	155
P952001	155
P952002	155
P952003	155
P953001	155
P953002	155
P953003	155
P953004	155
P953005	155
P954013	118
P954015	118
P954020	118
P954025	118
P955010	100
P955012	100
P955015	100
P955017	100
P955020	100
P956035	501
P956040	501
P956135	501
P956140	501
P958010	118
P958012	118
P958014	118
P958016	118
P958018	118
P959025	156
P959030	156
P959035	156
P959040	156
P959045	156
P959050	156
P960225	157
P960230	157
P960235	157
P962002	432
P962003	432
P963025	94
P963030	94
P963035	94
P963040	94
P964001	138
P967001	481
P967002	481
P967003	481
P967004	481
P967005	481
P967006	481
P967007	481
P967008	481
P967009	481
P968000	35
P968000	482
P968125	482
P968130	28
P968130	482

REF.	PAG.
P968135	35
P968135	482
P969000	482
P970000	116
P972053	95
P972060	95
P972201	491
P972202	491
P972203	491
P974000	493
P975000	131
P975501	139
P975600	139
P975900	137
P976200	492
P976210	491
P976300	492
P979000	160
P979100	160
P979200	160
P980000	148
P980050	148
P980200	147
P980400	147
P981500	148
P981600	148
P981650	148
P983000	500
P984100	500
P984500	500
P985000	500
P988100	495
P988200	495
P988300	495
P988400	494
P988500	494
P988600	494
P988700	494
P988900	495
P990000	495
P99001	213
P99020	214
P99021	214
P99030	216
P99031	216
P992040	168
P992045	168
P992050	168
P994020	84
P994022	84
P994024	84
P994026	84
P994030	84
P994032	84
P994034	84
P994036	84
P994038	84
P994040	84
P994042	84
P994046	84
P994050	84
P994055	84
P994065	84
P994080	84
P994090	84
P995010	84
P995010	458

REF.	PAG.
P995016	84
P995016	458
P995020	84
P995026	84
P995030	84
P995034	84
P995036	84
P995038	84
P995040	84
P995042	84
P995050	84
P995060	84
P997014	84
P997014	458
P997016	84
P997016	458
P997028	84
P997032	84
P997036	84
P997040	84
P998010	458
P998012	458
P998014	458
P998035	85
P998050	85
P998070	85
P999000	85
P999012	458
P999014	458
PC07PCC	93
PC07PHC	93
PC07SCC	93
PC07SHC	93
PC07SN	93
PC08PCC	93
PC08PN	93
PC08SHC	93
PC08SN	93
PC09SCC	93
PC09SHC	93
PC10FPHC	93
PC10PCC	93
PC10PN	93
PC10SCC	93
PC10SHC	93
PC10SN	93
PC11PCC	93
PC11PHC	93
PC11PN	93
PC11SHC	93
PC11SN	93
PC12FPHC	93
PC12PCC	93
PC12PHC	93
PC12PN	93
PC12SCC	93
PC12SN	93
PC13PCC	93
PC13PHC	93
PC13SHC	93
PC13SN	93
PC14FPHC	93
PC14PCC	93
PC14PHC	93
PC14PN	93
PC14SHC	93
PC15PCC	93

REF.	PAG.
PC15PHC	93
PC15PN	93
PC15SCC	93
PC15SN	93
PC16FPHC	93
PC16PN	93
PC16SHC	93
PC18FPHC	93
PC18PCC	93
PC18PN	93
PC18SCC	93
PC18SN	93
PLC-1	513
PLC-2	513
PLC-3	513
RE8505004	30
RE8509007	30
RE851008	35
RE8514007	30
RE937001	135
RE937002	135
RE937003	135
RE940001	124
RE964100	138
RE964200	138
RE975001	131
RE975002	131
RE975901	137
RSCL-4	513
S1	511
SAC-SQ5-06	261
SAVC	261
SO2-23010.5	298
SO2-23014.5	298
T3660	435
T7206	152
TR11	230
TR11G	232
TR11GG	232
TR11GGG	232
TR11GGGG	232
TR11GGGGG	232
TR12	231
TR12H	233
TR12HH	233
TR12HHH	233
TR12HHHH	233
TR12HHHHH	233
TR13	231
TR13M	233
TR13MM	233
TR13MMM	233
TR13MMMM	233
TR18	230
TR18J	232
TR18JJ	232
TR18JJJ	232
TR18JJJJ	232
TR18JJJJJ	232
TR21	240
TR22	240
TR23	240
TR30	240
TR33	236
TRA	236
TRG	230
TRH	231

REF.	PAG.
TRJ	230
TRM	231
VCBL100	217
VCBM100	217
VDBBM300	219
VDBBM50002	219
VPB116	215
VPB118	215
VTB300	219
VTB50002	219
VTBWR-1	219
XMIX0702	302
XMIX0703	302
XMIX0704	302
XMIX0705	302

1. GOVERNING PROVISIONS

All sales by PUJADAS – A Vollrath Company ("Seller") are subject to these terms and conditions, and are expressly conditioned upon assent to these terms and conditions. No additional or different terms or conditions will be binding upon Seller unless specifically agreed to in writing. Seller hereby objects to any such additional or different terms, and notifies buyer that Seller is unwilling to sell on any terms other than these terms and conditions. **Each contract of sale, including these terms and conditions shall constitute the entire agreement between Seller and buyer, and shall be governed by, construed and interpreted according to the laws of Spain, without reference to Principles of Conflicts of Laws. The rights and obligations of the Parties hereunder shall not be governed by the 1980 U.N. Convention on Contracts for the International Sale of Goods; and both parties hereby expressly submit to the jurisdiction of the Courts of Barcelona (Spain), in respect of any proceedings arising out of or in connection with the present General Selling Conditions.** There are no conditions affecting the parties' agreement which are not expressed in these terms and conditions.

2. TAXES AND OTHER CHARGES

Any manufacturer's tax, occupation tax, use tax, sales tax, excise tax, value added tax, duty, custom, inspection or testing fee, or any other tax, fee, interest or charge of any nature whatsoever imposed by any governmental authority on or measured by the transaction between Seller and buyer shall be paid by buyer in addition to the prices quoted or invoiced. In the event Seller is required to pay any such taxes or other charges, buyer shall reimburse Seller therefore on demand.

3. DELIVERY AND FREIGHT

All items are delivered FCA point of origin (Incoterms 2020). Except as provided below, orders made from the area of the Peninsula and the Balearic Islands with a value over 500 € (1,600 € in Canary Islands) shipping to one location will be shipped PREPAID by Seller. Orders with a value below 500 € will be assessed a 20 € freight charge. (60 € in Canary Islands). For ultimate destinations outside of Spain, all items are FCA Seller's loading dock (as the latter shipping term is defined in Incoterms 2020). Delivery of products to the carrier shall constitute delivery to buyer; and regardless of shipping terms or freight payment, buyer shall bear all risk of loss or damage in transit. Seller reserves the right to make delivery in multiple shipments, unless otherwise expressly stipulated herein; all such shipments to be separately invoiced and paid for when due per invoice, without regard to subsequent deliveries.
Seller reserves ownership rights over all the materials supplied until full payment of the same.

a. Minimum Order Amount and Drop Ship Orders
A 6 € minimum order charge will apply to orders less than One Hundred Euro (100 €) NET. Seller reserves the right to refuse requests to drop ship orders for the same products to one or multiple locations.

b. Quantity
The materials will be supplied in complete packaging containing the quantity indicated in our rates.

c. Custom Smallwares
Custom Smallwares orders are completed with over/under shipments, not to exceed plus or minus 10% of the original order quantity.

4. CLAIMS, DELAYS AND FORCE MAJEURE

Under no circumstances shall claims concerning the condition of the merchandise or regarding shipping mistakes be accepted once 15 workdays have elapsed since the reception thereof.

Claims for shortages or other errors in delivery must be made in writing to Seller within 15 working days after receipt of shipment; and failure to give such notice shall constitute unqualified acceptance and a waiver of all such claims by buyer. **Claims for loss of or damage to goods in transit must be made to the carrier, and not to Seller. OUR RESPONSIBILITY FOR SHIPMENT CEASES WITH ACCEPTANCE BY CARRIERS.**
All delivery dates are approximate. Delay in delivery of any shipment shall not relieve buyer of its obligations to accept remaining shipments. Further, Seller shall not be liable for any losses or damages as a result of any delay or failure to deliver due to any cause beyond Seller's reasonable control, including but not limited to any act of God, act of buyer, arrest or other governmental act, regulation or request, fire, accident, strike, slowdown, war, act of terrorism, riot, delay in transportation, or inability to obtain necessary labor, materials or manufacturing facilities. In the event of any such delay, the date of delivery shall be extended for a period equal to the time lost because of the delay. Buyer's exclusive remedy for other delays and for Seller's inability to deliver for any reason shall be rescission of its agreement to purchase.

5. CHANGES

Seller may at any time make such changes in design and construction of products, components or parts as Seller deems appropriate, without notice to buyer. Seller may furnish suitable substitutes for materials unobtainable because of priorities or regulations established by govern- mental authority or non-availability of materials from suppliers.

6. WARRANTIES

Seller warrants any smallwares provided hereunder to be free from nonconformity to any attached specifications, and free of defects in materials and workmanship, appearing within 60 days. Seller also warrants any equipment provided hereunder to be free from nonconformity to any attached specifications, and free of defects in materials and workmanship, appearing within 18 months from date of shipment or 12 months from date of purchase by the end user, whichever ends earlier. If within such periods any such applicable goods shall be proved to Seller's satisfaction to be defective, the affected part will be repaired or replaced free of charge, FCA buyer's original destination, or Seller will refund the purchase price of the affected part. Such repair, replacement or refund (whichever Seller determines, in its discretion, to provide) shall be Seller's sole obligation and buyer's exclusive remedy for any deficiency in goods furnished hereunder, and shall be conditioned upon buyer's return of such goods to Seller, ., DDP Seller's loading dock (as the latter shipping term is defined in Incoterms 2020). Any parts repaired or replaced under this warranty are warranted only for the balance of the warranty period on the part that was repaired or replaced. Seller gives no warranty on any goods damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision (when required) or installed or operated in any manner contrary to the installation and operating instructions. Seller gives no warranty on any repair services performed by unauthorized personnel or unauthorized service agencies.
THE ABOVE WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER REPRESENTATIONS AND WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED; AND SELLER EXPRESSLY DISCLAIMS AND EXCLUDES ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, AND ANY WARRANTIES ARISING FROM COURSE OF DEALING OR USAGE OF TRADE.

7. CANCELLATIONS AND RETURNS.

No order may be cancelled or altered by buyer except upon terms and conditions acceptable to Seller, as evidenced by Seller's written consent.
Return Authorizations must be requested for all returns. Product returned without prior authorization from Seller's Santa Coloma de Farners office **WILL BE REFUSED**. PUJADAS if free to authorize the return and can decide refuse the return by its free criterion.

a. Requests for returns of merchandise (other than defective merchandise) must be made within **90 DAYS of the PUJADAS INVOICE DATE. PURCHASE ORDER NUMBER or PUJADAS INVOICE NUMBER MUST BE PROVIDED when requesting the authorization. NO RETURN AUTHORIZATION will be issued unless Purchase Order Number or PUJADAS Invoice Number is provided.**

b. A restocking charge applies as follows:
1. Merchandise less than 50 € value – 10 € restocking charge.
2. **Merchandise more than 50 € value - 20% restocking charge.**

c. The returns or shipments of materials to the facilities of PUJADAS whether for payment, replacement or repair should always be made **by prepaid freight**.

d. Return Authorization Number must be marked on all returned cartons.

e. Returns accepted only on current merchandise found in original carton and in new and saleable condition. Merchandise returned that is used, obsolete or shelf-worn will be disposed of and credit WILL NOT be issued.
1. The return of SHELVING shall only be performed in complete & original packaging, on pallets if it is more tan one packaging and properly protected.
2. The return of TROLLEYS shall be made on pallets and with complete protective packaging.

f. The following items may not be returned: (1) custom smallware, (2) Traex dishwasher racks, (3) personalized items.

Neither shall the return of materials be admitted in which PUJADAS has performed some specific adaptation to comply with the order.

8. PATENTS, TRADEMARKS AND COPYRIGHTS

Seller will, at its own expense, defend any suits that may be instituted by anyone against buyer for alleged infringement of any European Union patent, trademark or copyright relating to goods or services provided by Seller, and pay any final damage award therein, provided buyer shall have made all payments then due hereunder, shall give Seller immediate notice in writing of any such suit, shall transmit to Seller immediately upon receipt all processes and papers served upon buyer, and shall permit Seller, through its counsel, to defend or settle the same either in the name of buyer or in the name of Seller, giving Seller all needed information, assistance and authority to enable Seller to do so. Further, if the result of any such suit is a determination or acknowledgement of infringement, Seller shall, at Seller's option (a) obtain for buyer the right to continue to use the goods or products of the services purchased from Seller, or (b) replace the same with non-infringing goods or services, or
(c) modify such goods or services so that they are non-infringing, or
(d) remove such goods or products of services and refund to buyer the undepreciated portion of the purchase price, determined on the basis of a five-year useful life.
To the extent that any goods or services that Seller furnishes to buyer are manufactured in accordance with drawings, designs or specifications proposed or furnished by buyer, Seller shall not be liable, and buyer shall indemnify and hold harmless Seller from and against any and all losses, liabilities, damages, claims and expenses (including but not limited to Seller's reasonable attorneys' fees and other costs of defense) incurred by Seller as a result of any claim of patent, trademark, copyright or trade secret infringement, or infringement or any other proprietary rights of third parties.

9. CONSEQUENTIAL DAMAGES AND OTHER LIABILITY; INDEMNITY

Seller's liability with respect to the goods or services sold hereunder shall be limited to the warranty and indemnity provided in sections 7 and 9 of these terms and conditions of sale and, with respect to any other breaches of its contract with buyer, shall be limited to the contract price. **SELLER SHALL NOT BE SUBJECT TO ANY OTHER OBLIGATIONS OR LIABILITIES, WHETHER ARISING OUT OF BREACH OF CON- TRACT, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE AND STRICT LIABILITY) OR UNDER OTHER THEORIES OF LAW OR EQUITY, WITH RESPECT TO GOODS OR SERVICES SOLD BY SELLER, OR ANY UNDERTAKINGS, ACTS OR OMISSIONS RELATING**
THERETO. Without limiting the generality of the foregoing, Seller specifically disclaims any liability for property damages, penalties, special or punitive damages, damages for lost profits or revenues, down-time, lost good will, cost of capital, cost of substitute goods or services, or for any other types of loss of economic advantage, or for claims of buyer's customers or any third party for any such damages, costs or losses.
SELLER SHALL NOT BE LIABLE FOR AND DISCLAIMS ALL CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, INDIRECT AND CONTINGENT DAM- AGES WHATSOEVER.
Buyer shall indemnify and hold harmless Seller from and against any and all losses, liabilities, damages and expenses (including but not limited to attorneys' fees and other costs of defense) that Seller may incur as a result of any claim by buyer or by buyer's customers or by any third party arising out of or in connection with the goods or services sold hereunder, , unless such losses, liabilities, damages or expenses are ultimately determined to be attributable solely to the willful misconduct of Seller.

10. PRICES

The selling prices are those specified in our rates, in reference to the merchandise in our warehouse of Santa Coloma de Farners with non-returnable cardboard packaging.

11. PHOTOS, DATA AND MEASUREMENTS

The photos, **data and measurements in the Seller's catalogue are subject to change**, without prior notice, due to technical or production requirements.

12. PERSONAL DATA PROTECTION

In accordance with the provisions of current legislation on the Protection of Personal Data, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U informs the buyer that the personal data collected during the commercial relationship will be processed and incorporated into the seller's files, with the aim of being able to provide the services requested, as well as to keep the buyer informed of new products and services. The data provided will be kept as long as the commercial relationship is maintained and, once it has ended, to meet those requests required under tax legislation. The buyer may, at any time, exercise the rights of access, rectification or erasure, restriction of processing, data portability and opposition by means of a written request to info@pujadas.es, accompanied by a photocopy of your DNI/NIF (National Identity Document/Tax Identification Number). You can also contact the competent Control Authority to submit any complaint that you consider appropriate.

All rights reserved to make changes, without prior notice to articles that appear in this catalogue, particularly in relation to colours and/or prices.

Photographs do not form part of the contract.

1. DISPOSICIONES LEGALES

Todas las ventas realizadas por PUJADAS – Una compañía del grupo Vollrath (en adelante, "el vendedor") están sujetas a los presentes términos y condiciones, y están expresamente condicionadas por la aceptación de los presentes términos y condiciones. Ningún otro término o condición adicional o diferente será vinculante para el vendedor a menos que se acuerde lo contrario específicamente por escrito. Por el presente el vendedor no acepta otros términos adicionales o diferentes y notifica al comprador que no está dispuesto a vender en virtud de términos diferentes de los presentes términos y condiciones. **Cada contrato de venta, incluyendo los presentes términos y condiciones, constituirá el acuerdo indivisible entre el vendedor y el comprador, y se regirá, interpretará y entenderá según las leyes de España, sin remisión a los Principios sobre Conflictos de Leyes. Los derechos y las obligaciones de las partes en virtud del presente no se regirán por la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías de 1980; y por el presente ambas partes se someten expresamente a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España), para cualquier proceso judicial que surja de las presentes condiciones generales de venta o relacionado con estas.** No existe ninguna condición que afecte al acuerdo de las partes que no esté expresada en los presentes términos y condiciones.

2. IMPUESTOS Y OTROS CARGOS

Los impuestos del fabricante, impuesto por ocupación, impuesto por el uso, impuesto sobre las ventas, impuesto sobre consumos específicos, impuesto sobre el valor añadido, tasas, tarifas de personalización, inspección o prueba, o cualquier otro impuesto, tasa, interés o cargo de cualquier naturaleza impuesto por una autoridad gubernamental, en virtud de la transacción entre el comprador y el vendedor serán pagados por el comprador, además de los precios cotizados o facturados. Si el vendedor debiera pagar dichos impuestos u otros cargos, el comprador deberá reembolsarlos al vendedor.

3. ENTREGA Y FLETE

Todos los productos se entregarán bajo FCA punto de origen (Incoterms 2020). Con la excepción de lo establecido a continuación, los pedidos realizados desde la zona de la Península Ibérica y las Islas Baleares con un valor superior a 500 € (1.600 € en las Islas Canarias) con envío a un único destino se enviarán PREPAGADOS por el vendedor. Los pedidos con un valor inferior a 500 € (Base Imponible) se grabarán con un cargo por flete de 20 € (60 € en las Islas Canarias). Para destinos finales fuera de España, todos los productos estarán sujetos a FCA muelle de carga del vendedor (según la definición de este último en Incoterms 2020). La entrega de los productos al transportista se considerará entrega al comprador; e independientemente de los términos de envío o el pago del flete, el comprador asumirá todos los riesgos por pérdida o daño durante el transporte. El vendedor se reserva el derecho a hacer la entrega en múltiples envíos, a menos que se estipule lo contrario expresamente en el presente; dichos envíos se facturarán por separado y se pagarán en la fecha que indica cada factura, independientemente de las entregas posteriores. El vendedor se reserva los derechos de propiedad de todos los materiales enviados hasta el pago completo de estos.

a. Gestión por pedido mínimo
Se aplicará un cargo de 6 € por la gestión de pedidos inferiores a 100 € NETOS. El vendedor se reserva el derecho a no aceptar pedidos de envío directo para los mismos productos a uno o múltiples sitios.

b. Cantidad
Los materiales se enviarán con el embalaje completo que contenga la cantidad indicada en nuestras tarifas.

c. Utensilios de cocina a medida
Los pedidos de utensilios de cocina a medida se ejecutan con entregas parciales/sobreenvíos, sin que la diferencia suponga un 10% más o menos de la cantidad original pedida.

d. Para pedidos Urgentes para todo territorio nacional, incluyendo islas Baleares y Canarias, se les aplicará un cargo de 15€ por pedido.
El envío será por "Transporte Ugente" con compromiso de entrega en 24 horas, a excepción de las Islas Canarias y Baleares. En estos casos, el transporte será a cargo del cliente.

4. RECLAMACIONES, RETRASOS Y FUERZA MAYOR

No se aceptarán bajo ninguna circunstancia reclamaciones relativas al estado de la mercancía o a errores de envío tras 15 días laborables desde la recepción de esta.
Las reclamaciones por falta de materiales u otros errores en la entrega deben efectuarse por escrito ante el vendedor en el plazo de 15 días laborables tras la recepción del envío; y el hecho de no notificar dicha reclamación supone la aceptación absoluta y la renuncia a cualquier reclamación por parte del comprador. **Las reclamaciones por pérdidas o daños en los productos durante el transporte deben efectuarse ante el transportista y no ante el vendedor. NUESTRA RESPONSABILIDAD POR EL ENVÍO FINALIZA CON LA ACEPTACIÓN DE ESTE POR PARTE DE LOS TRANSPORTISTAS.**
Todas las fechas de entrega son aproximadas. El retraso en la entrega de cualquier envío no exime al comprador de su obligación de aceptar los envíos restantes. Además, el vendedor no será responsable por las pérdidas o los daños que resulten de los retrasos o de la falta de entrega por cualquier causa fuera del control razonable del vendedor, incluyendo sin limitación fuerza mayor, actos del comprador, embargo u otro acto, norma o petición gubernamental, incendio, accidente, huelga, parones, guerra, acto de terrorismo, disturbios, retraso en el transporte o incapacidad para conseguir la mano de obra, los materiales o las instalaciones de producción necesarios. En caso de algún retraso de este tipo, la fecha de entrega se ampliará durante un plazo igual al tiempo perdido debido al retraso. El único remedio del comprador por otros retrasos y por la incapacidad del vendedor de efectuar la entrega por cualquier motivo será la rescisión de su contrato de compra.

5. MODIFICACIONES

En cualquier momento, el vendedor podrá realizar modificaciones en el diseño y la construcción de los productos, los componentes o las partes como el vendedor lo crea apropiado, sin previo aviso al comprador. El vendedor puede ofrecer sustitutos apropiados del material no disponible debido a las prioridades o normas establecidas por la autoridad gubernamental o la falta de materiales por parte de los proveedores.

6. GARANTÍA

El vendedor garantiza que cualquier utensilio de cocina subministrado en virtud del presente está libre de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad, que aparezcan en el plazo de 60 días. El vendedor también garantiza que cualquier equipo subministrado en virtud del presente está libre de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad, que aparezcan en el plazo de 18 meses desde la fecha de envío o 12 meses desde la fecha de compra por el usuario final, lo que ocurra antes. Si en dichos plazos cualquier producto pertinente se demuestra a satisfacción del vendedor que es defectuoso, la pieza afectada será reparada o sustituida sin cargo, bajo FCA destino original del comprador, o el vendedor devolverá el precio de compra de la parte afectada. La reparación, la sustitución o la devolución (lo que el vendedor determine, a su discreción) constituirá la única obligación del vendedor y el único remedio del comprador para cualquier deficiencia en los productos subministrados en virtud del presente, y estará condicionada por la devolución de dichos productos al vendedor por parte del comprador, bajo DDP muelle de carga del vendedor (según la definición de este último en Incoterms 2020). Cualquier pieza reparada o sustituida en virtud de esta garantía se garantiza solo durante el período restante de garantía sobre la pieza que ha sido reparada o sustituida. El vendedor no garantiza productos que hayan sido dañados por accidente, imprudencia, instalación indebida, configuración o supervisión (cuando proceda) inadecuadas o que hayan sido instalados o puestos en funcionamiento de cualquier modo que sea contrario a las instrucciones de instalación y funcionamiento. El vendedor no garantiza ningún servicio de reparación efectuado por personal no autorizado o agencias de servicios no autorizadas.

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN TODAS LAS OTRAS ASEVERACIONES Y GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS; Y EL VENDEDOR NO ACEPTA Y EXCLUYE EXPRESAMENTE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA CUALQUIER PROPÓSITO PARTICULAR, Y CUALQUIER GARANTÍA QUE PUEDA SURGIR DE UN ACUERDO O USO COMERCIAL.

7. CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES

Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador excepto en virtud de los términos y condiciones que pueda aceptar el vendedor, tal como lo indique el consentimiento escrito del vendedor.
Se solicitará una autorización de devolución para todas las devoluciones. **SE RECHAZARÁN** las devoluciones de productos que no cuenten con la autorización previa por parte de la oficina del vendedor de Santa Coloma de Farners.
PUJADAS tiene libertad para autorizar y devolver y puede decidir rechazar la devolución según su propio criterio.

a. Las solicitudes de devoluciones de mercancía (que no sea mercancía defectuosa) deben efectuarse en el plazo de **90 DÍAS desde la FECHA DE LA FACTURA DE PUJADAS. DEBE INDICARSE EL NÚMERO DE ORDEN DE COMPRA o EL NÚMERO DE FACTURA DE PUJADAS al solicitar la autorización. NO SE EMITIRÁ NINGUNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN a menos que se proporcione el número de orden de compra o el número de factura de Pujadas.**

b. Se aplicará un cargo por reposición de existencias como se indica a continuación: Para cualquier devolución se cargará un 20% del importe, por demerito y gestión, con un mínimo de 10 €.

c. Las devoluciones o los envíos de materiales a las instalaciones de PUJADAS para su pago, sustitución o reparación deberán efectuarse **siempre por flete prepagado**.

d. El número de autorización de la devolución deberá marcarse en todos los embalajes de los productos que se devuelvan.

e. Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y NO se emitirá crédito.
1. La devolución de ESTANTERÍAS solo se efectuará si van en su embalaje completo y original, en palés si constan de más de un bulto y correctamente protegidas.
2. La devolución de CARROS se efectuará en palés y con el embalaje protector completo.

f. Los siguientes productos no pueden devolverse: (1) utensilios de cocina a medida, (2) cestas de lavado Traex (3) artículos personalizados.

Tampoco se aceptará la devolución de materiales en los que PUJADAS haya efectuado alguna adaptación concreta para satisfacer el pedido.

8. PATENTES, MARCAS COMERCIALES Y COPYRIGHT

El vendedor, únicamente a su cargo, se defenderá de cualquier demanda realizada por cualquier persona contra el comprador por presunta violación de una patente de la Unión Europea, marca comercial o copyright relacionada con los productos o servicios ofrecidos por el vendedor en virtud del presente, y pagará cualquier indemnización por daños que se otorgue en firme, siempre y cuando el comprador haya realizado todos los pagos en virtud del presente y notifique por escrito al vendedor dicha demanda de inmediato, y transmita de inmediato al vendedor todas las notificaciones procesales y documentos recibidos, y permita al vendedor, a través de su abogado, defenderse de esta o resolverla, ya sea en nombre del comprador o del vendedor, y suministre toda la información, asistencia y autoridad necesarias para permitir al vendedor que así lo haga. Además, si el resultado de cualquier demanda es una resolución o un reconocimiento de infracción, el vendedor deberá, a elección del vendedor: (a) obtener para el comprador el derecho de continuar usando los bienes o productos o los servicios adquiridos del comprador, (b) sustituirlos con productos o servicios que no supongan ninguna infracción, (c), modificar dichos productos o servicios de manera que no supongan ninguna infracción, o (d) eliminar dichos bienes o productos o servicios y reembolsar al comprador la parte no devaluada del precio de compra, considerando una vida útil de cinco años.

En cuanto a los productos o servicios que el vendedor suministra al comprador fabricados partiendo de dibujos, diseños o especificaciones propuestas o suministradas por el comprador, el vendedor no será responsable y el comprador deberá indemnizar y eximir de responsabilidad al vendedor ante cualquier pérdida, responsabilidad, daño, reclamación y gasto (incluyendo sin limitación los honorarios razonables de los abogados del vendedor y otros costes de defensa) incurridos por el vendedor como resultado de una demanda por patente, marca comercial, copyright o violación del secreto comercial, o violación de otro derecho sobre la propiedad de terceros.

9. PERJUICIOS Y OTRA RESPONSABILIDAD; INDEMNIZACIÓN

La responsabilidad del vendedor respecto de los productos o servicios que se vendan en virtud del presente se limitará a la garantía y la indemnización establecidas en las secciones 7 y 9 de los presentes términos y condiciones de venta y, respecto de cualquier otro incumplimiento de su contrato con el comprador, se limitará al precio del contrato. **EL VENDEDOR NO ESTARÁ SUJETO A OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDADES, YA SEA QUE SURJAN DE UN INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO, GARANTÍA, ILÍCITO CIVIL (INCLUYENDO NEGLIGENCIA Y RESPONSABILIDAD POR HECHOS AJENOS) U OTRAS DOCTRINAS, RESPECTO DE LOS PRODUCTOS O LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR EL VENDEDOR, O CUALQUIER EMPRENDIMIENTO, ACCIÓN U OMISIÓN RELACIONADA CON ESTOS.** Sin limitar el carácter general de lo antedicho, el vendedor específicamente rechaza cualquier responsabilidad por daños a la propiedad, multas, daños cuantificables o punitivos, daños por lucro cesante, inactividad, pérdida de clientela, coste de capital, coste de sustitución de productos o servicios, o cualquier otro tipo de pérdida de ventaja económica, o demandas de los clientes del comprador o de cualquier tercero por dichos daños, costes o pérdidas.
EL VENDEDOR NO SERÁ RESPONSABLE Y NO ACEPTA LA RESPONSABILIDAD POR PERJUICIOS, DAÑOS FORTUITOS, INDIRECTOS Y ACCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA.

El comprador eximirá y liberará al vendedor de cualquier pérdida, responsabilidad, daños y gastos (incluyendo sin limitación honorarios razonables de abogados y otros costes de defensa) en que pueda incurrir el vendedor como resultado de cualquier demanda del comprador, de los clientes del comprador o de cualquier tercero derivados de los productos y servicios que se vendan en virtud del presente o relacionados con estos, a menos que se determine en última instancia que dichas pérdidas, responsabilidades, daños o gastos son atribuibles únicamente a la conducta premeditada del vendedor.

10. PRECIOS

Los precios de venta son los que se especifican en nuestras tarifas, en referencia a la mercancía de nuestro almacén de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

11. FOTOGRAFÍAS, INFORMACIÓN Y MEDIDAS

Las fotografías, **la información y las medidas indicadas en el catálogo del vendedor pueden sufrir cambios**, sin previo aviso, debido a requisitos técnicos o de producción.

12. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De conformidad con lo establecido en la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U informa al comprador que los datos personales recogidos durante la relación comercial serán tratados e incorporados en los ficheros del vendedor, con el objetivo de poder prestar los servicios solicitados, así como también para mantenerlo informado de nuevos productos y servicios. Los datos facilitados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial y una vez finalizada se conversarán aquellos que vengan exigidos por la legislación tributaria. En cualquier momento usted podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación o supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición mediante una petición escrita a info@pujadas.es, acompañada de una fotocopia de su DNI/NIF. También podrá dirigirse a la Autoridad de Control competente para presentar la reclamación que considere oportuna.

Quedan reservados todos los derechos de cambio sin aviso previo, en especial colores o precios para los artículos que aparecen en este catálogo.

Fotografías no contractuales.

1. DISPOSITIONS APPLICABLES.

Toutes les ventes réalisées par PUJADAS – A Vollrath Company ("Le Vendeur") sont soumises à ces termes et conditions générales, et sont expressément conditionnées à l'acceptation de ces termes et conditions générales. Aucune modalité ou conditions générales différentes ou supplémentaires ne s'imposeront au Vendeur, sauf accord stipulé par écrit. Le vendeur s'oppose à l'ajout de modalités et de conditions différentes et informe l'acheteur que le Vendeur n'est pas disposé à vendre ses produits sous tout autre terme que ces termes et conditions. **Chaque contrat de vente, incluant ces termes et conditions constituera l'accord intégrale entre le Vendeur et l'acheteur, et sera régi par, et interprété conformément aux lois espagnoles, sans égard à aucun principe de conflit de lois. Les droits et obligations des Parties au contrat ne seront pas régis par la Convention 1980 des Nations Unies sur les Contrats de Vente Internationale de marchandise ; et les deux parties au contrat se soumettent expressément à la juridiction des tribunaux de Barcelone (Espagne) pour toute procédure découlant ou en relation avec les présentes conditions générales de vente.** Il n'y a pas de conditions affectant l'accord entre les deux parties au contrat qui ne sont pas exprimés dans ces termes et conditions.

2. TAXES AND AUTRES FRAIS

Toute taxe de fabricant, taxe d'occupation, taxe d'utilisation, taxe de vente, taxe d'accise, taxe sur la valeur ajoutée, droit de douane, taxe d'inspection ou d'examen, ou toute autre taxe, frais, intérêts ou frais de quelque nature que ce soit imposés par une autorité gouvernementale ou mesures pour la transaction entre le Vendeur et l'acheteur doit être payé par l'acheteur en plus du prix estimé ou facturé. Dans l'éventualité où le Vendeur serait tenu de payer de telles taxes ou autres frais, l'Acheteur devra les lui rembourser sur demande.

3. LIVRAISON ET FRET

Tous les articles sont livrés FCA point d'origine (Incoterms 2020). A l'exception des dispositions ci-dessous, les commandes effectuées depuis la péninsule et depuis les Iles Baléares avec une valeur supérieure à 500 € (1,400 € pour les îles Canaries) pour d'expéditions à un unique destin seront expédiées PREPAID (PRÉPAYÉ) par le Vendeur. Les commandes d'une valeur inférieure à 500€ seront évaluées de frais de fret de 20€. (60€ aux Iles Canaries) Pour les commandes dont la destination finale est en dehors d'Espagne, les produits sont livrés FCA dock de chargement du Vendeur (ceci étant défini par les conditions d'expédition des Incoterms 2020). La livraison des produits au transporteur constituera la livraison à l'acheteur ; ce qui signifie qu'indépendamment des conditions d'expédition ou de paiement du fret, l'acheteur doit supporter tous les risques de perte ou de détérioration liés au transport. Le Vendeur se réserve le droit de procéder à la livraison en plusieurs envois, sauf si le contraire est expressément stipulé ci-inclus. Tous les envois multiples devront être facturés et payés séparément au moment de la facturation, sans tenir compte des livraisons ultérieures.
Le Vendeur se réserve le droit de propriété sur tous les produits fournis jusqu'au paiement complet de ces derniers.

a. Montant minimum de la commande et commandes Drop Ship
Des frais minimums de 6 € seront appliqués aux commandes inférieures à 100 € NET.
Le Vendeur se réserve le droit de refuser des demandes de dropshipping pour les mêmes produits à destination d'une ou plusieurs localités.

b. Quantité
Les matériaux seront fournis dans un emballage complet contenant la quantité indiqué dans nos tarifs.

c. Ustensiles personnalisés
Les commandes d'ustensiles personnalisés sont complétées avec des envois inférieurs ou supérieurs, ne dépassant pas plus ou moins 10% de la comande originale.

4. RÉCLAMATIONS, RETARDS ET FORCE MAJEURE

En aucun cas, les réclamations concernant l'état de la marchandise ou des erreurs de livraison ne seront acceptées une fois que 15 jours ouvrables se sont écoulés depuis leur réception.

Les réclamations pour manque de produits ou tout autre erreur de livraison doivent être faites par écrit au Vendeur dans les 15 jours ouvrables suivant la réception de la marchandise. L'omission de donner un tel avis constituerai une acceptation sans réserve et une renonciation à toute réclamation ultérieure de l'acheteur. **Les réclamations pour perte ou détériorations sont à effectuer auprès du transporteur et non de l'acheteur. NOTRE RESPONSABILITÉ QUAND AU TRANSPORT CESSE APRÈS ACCEPTATION DU TRANSPORTEUR.**
Toutes les dates de livraison sont approximatives. Le retard d'une livraison ne libére pas l'acheteur de son obligation d'accepter les envois restants. En outre, Le Vendeur ne serait pas être tenu responsable des pertes ou des dégradations résultant d'un retard ou d'un défaut de livraison en raison de circonstances ou d'évènements indépendants de la volonté du Vendeur, incluant sans s'y limiter tout acte de Dieu, d'actes émanant de l'acheteur, d'actes gouvernementaux, de règlements ou demandes, feu, accident, grève, ralentissement, guerre, acte de terrorisme, émeute, retard dans le transport, incapacité d'un travailleur, défaillance du matériel ou des installations du fabriquant. En cas de retard, la date de livraison est prolongée pour une période égale au temps perdu en raison du retard. Le recours exclusif de l'acheteur pour d'autres retard et pour l'incapacité du Vendeur à livrer la marchandise peut être l'annulation du contrat d'achat.

5. MODIFICATIONS

Le Vendeur peut à tout moment effectuer des changements concernant la conception ou la construction des produits, des composants ou de pièces si le Vendeur les juge appropriés, sans le notifier à l'Acheteur. Le Vendeur peut fournir des substituts appropriés pour les matériaux impossibles de se procurer à cause de priorités ou de règlements imposés par une autorité gouvernementale ou en cas de non disponibilités des matériaux auprès des fournisseurs.

6. GARANTIES

Le vendeur garantit que tous les produits fournis en vertu des présentes CGV sont exempts de non-conformité aux spécifications ci-jointes, et sans défauts de fabrications apparaissant dans les 60 jours. Le vendeur garantit également que tous les équipements fournis en vertu des présentes CGV sont exempts de non-conformité aux spécifications ci-jointes, et sans défauts de fabrications apparaissant dans les 18 mois suivant le date d'envoi ou dans les 12 mois suivant la date d'achat de l'utilisateur final, qui se termine plus tôt. Si au cours de ces périodes il était prouvé au Vendeur que les produits sont défectueux, la part correspondante serait remplacée gratuitement, FCA destination initiale de l'acheteur, ou le Vendeur rembourserait le prix d'achat de la part affectée. Une telle réparation, remplacement ou remboursement (que le Vendeur détermine et accepte à son gré) représente l'unique obligation du Vendeur et le recours exclusif de l'acheteur pour de tels défaut pour des produits fournis dans le cadre de ces conditions générales de vente, et est conditionné au retour des produits par l'acheteur au Vendeur, DDP au dock d'expédition du Vendeur (ceci étant défini par les conditions d'expédition des Incoterms 2020). Toute pièce réparé ou remplacé dans le cadre de cette garantie est garantie seulement sur le solde de la période de garantie de la pièce réparée ou remplacée. Le vendeur ne garantit aucun produit endommagé par accident, négligence, mauvaise installation, manque de maintenance (le cas échéant) ou installation ou utilisation contraires aux instructions d'installation et d'utilisation. Le vendeur n'offre aucune garantie sur les services de réparation effectués par du personnel non autorisé ou des agences non autorisées.

LES GARANTIES CI-DESSUS SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU ET PLACE DE TOUTES AUTRES REPRESENTATIONS OU GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, ET LE VENDEUR DECLINE ET EXCLUT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITE MARCHANDE OU D'ADAPTATION A UN USAGE PARTICULIER, ET TOUTE GARANTIE POUVANT DECOULER DE RAPPORTS D'AFFAIRES OU DE PRATIQUES COMMERCIALES.

7. RÉSILIATIONS ET RENVOIS

Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador Aucune commande ne saurait être annulée ou modifiée par l'acheteur excepté dans le cadre des termes et conditions acceptables pour le Vendeur, et avec le consentement écrit de ce dernier.
Des Autorisations de Renvoi doivent être sollicitées pour tout renvoi.
Les produits renvoyer sans autorisation préalable de la part des bureaux du Vendeur à Santa Coloma de Farners **SERONT REFUSÉS**. PUJADAS est libre d'autoriser le renvoi et peut décider de refuser le renvoi sur critères propres.

a. Les demande de renvoi de marchandise (pour un motif autre que produits défectueux) doivent être faites dans **les 90 JOURS suivant la DATE DE FACTURATION par PUJADAS. LE NUMÉRO DE COMANDE ou LE NUMÉRO DE LA FACTURE DOIT ÊTRE FOURNI pour une demande d'autorisation. AUCUNE AUTORISATION DE RENVOI ne sera émise si le numéro de commande ou le numéro de facture n'est pas fourni.**

b. Des frais de restockage s'appliquent de la façon suivante :
1. Marchandise d'une valeur inférieure à 50€– 10 € de frais de restockage.
2. Marchandise d'une valeur supérieure à 50 € - 20% comme frais de restockage.

c. Les renvois ou les envois de produit à destination des installations de PUJADAS pour des raisons de paiement, de remplacement ou de réparation devraient toujours être effectués en fret payé d'avance.

d. Le Numéro de l'Autorisation de Retour doit être indiqué sur tous les cartons retournés.

e. Les renvois sont acceptés uniquement pour les produits actuels, trouvé dans leurs cartons d'origine, à l'état de neuf et pouvant être revendu. Les produits renvoyer, s'ils sont usés, obsolètes ou présentent des marques de manipulation seront élimés et le crédit NE SERA PAS émis.
1. Le renvoi de RAYONNAGE devra uniquement être effectué dans son emballage complet et original, sur palette s'il s'agit de plus d'un emballage, et parfaitement protégé.
2. Le renvoi de CHARIOTS doit être effectué sur palette et avec l'emballage de protection complet.

f. Les produits suivants ne peuvent pas être renvoyé : (1) Les ustensiles personnalisés, (2) casiers à vaisselle Traex, (3) produits personalisés.

Le renvoi de produits pour lesquels PUJADAS a dû faire des adaptions pour honorer une demande, ne se pas accepté non plus.

8. BREVETS, MARQUE DÉPOSÉE ET COPYRIGHTS

Le vendeur défendra, à ses frais, tout procès qui pourrait être engagé par un tiers contre l'Acheteur pour la présumée violation d'un brevet, d'une marque déposée ou d'un copyright de l'Union Européenne en relation avec des produits ou des services fournis par le Vendeur, et il paiera toute indemnité finale en cas de dommage et intérêts, à condition que l'Acheteur ait effectué tous les paiement dus, l'acheteur devra immédiatement informer par écrit le Vendeur d'une telle poursuite, il devra de façon immédiate transmettre au Vendeur et dés leur réception les procédures et les documents qui sont notifiés à l'acheteur et devra permettre au Vendeur, via son avocat, de défendre ou régler cette affaire soit au nom de l'acheteur soit au nom du Vendeur, en donnant au Vendeur toutes les informations nécessaires, l'assistance et l'autorité pour lui permettre de le faire. En outre si le résultat d'un tel procès est une condamnation ou la reconnaissance d'une infraction, le Vendeur devra, à l'option du Vendeur (a) obtenir pour l'acheteur le droit de continuer à faire usage des produits ou des services achetés au Vendeur ou (b) remplacer ces derniers par des produits ou des services non litigieux, ou (c) modifier ces produits ou ces services de façon à ce qu'ils ne soient plus litigieux, ou (d) retirer ces produits ou services et rembourser à l'acheteur une valeur inférieur au prix d'achat déterminé en se basant sur une durée de vie utile de 5 ans.

Dans la mesure où tous les produits ou services fournis à l'acheteur par le Vendeur sont fabriqués conformément aux dessins, aux plans ou aux spécificités proposés ou fournis par l'acheteur, le Vendeur ne sera pas responsable, et l'acheteur devra indemniser et décharger le Vendeur pour et contre toute sorte de perte, d'en-cours, de dommages et intérêts, de réclamations et de dépenses (notamment, mais sans s'y limiter les honoraires engagés par le Vendeur pour sa défense et les autres coûts liés à sa défense) engagés par le Vendeur à la suite d'une réclamation pour atteinte au brevet, à la marque déposée, au copyright ou a une atteinte au secret commercial, ou pour tout autre violation du droit de propriété d'un tiers.

9. DOMMAGES CONSÉCUTIFS ET AUTRES RESPONSABILITÉS ; INDEMNITÉ

La responsabilité du vendeur à l'égard des produits et des services vendus en vertu des conditions présentes est limitée aux garanties et aux indemnités prévues aux articles 7 et 9 des présentes conditions générales de vente et, en ce qui concerne tout autre manquement au contrat qu'il a avec l'acheteur, l'indemnité est limitée au montant du contrat. **LE VENDEUR N'EST SOUMIS A AUCUNE AUTRES OBLIGATIONS OU RESPONSABILITES, DECOULANT D'UNE VIOLATION DU CONTRAT, DE GARANTIES, DE TORTS (INCLUANT LES NEGLIGENCES OU LES RESPONSABILITES STRICTES) OU DANS LE CADRE D'AUTRES THEORIES LEGALES, RELATIVES AUX PRODUITS ET AUX SERVICES VENDUS PAR LE VENDEUR, OU TOUT AUTRE ENGAGEMENT OU OMISSION RELATIF EN CELA.**
Sans limiter la portée de ce qui précède, le vendeur décline expressément toute responsabilité pour les dommages matériels, les pénalités, les dommages spéciaux ou punitifs, les dommages pour la perte de profits ou de revenues, les pertes de temps, la perte de survaleur, le coût du capital, le coût de produits de substitution, ou pour tout autre perte d'un avantage économique ou pour les réclamations des clients de l'acheteur ou tout autre tiers pour de tels dommages, coûts ou pertes.
LE VENDEUR NE SERA PAS RESPONSABLE ET REJETTE TOUS LES DOMMAGES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, INDIRECTS ET ÉVENTUELS.
L'acheteur devra indemniser et décharger le Vendeur pour et contre toute sorte de perte, d'en-cours, de dommages et intérêts, et de dépenses (notamment, mais sans s'y limiter les honoraires engagés par le Vendeur pour sa défense et les autres coûts liés à sa défense) que le Vendeur peut encourir à la suite d'une réclamation de l'acheteur ou d'un client de l'acheteur ou d'un tiers découlant ou en relation avec les produits ou les services vendus selon les modalités des présentes, à moins que ces pertes, en-cours, dommages et intérêts ou dépenses ne soient finalement attribué uniquement à la seule faute intentionnelle du Vendeur.

10. PRIX

Les prix de ventes sont ceux détaillés dans nos tarifs, faisant référence à la marchandise de notre entrepôt de Santa Coloma de Farners avec des emballages en carton non consignés.

11. PHOTOS, DONNÉES ET DIMENSIONS

Les photos, **données et dimensions présentes dans le catalogue du Vendeur sont susceptibles d'être modifiées,** sans notification préalable, en raison d'exigences techniques ou de production.

12. PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Conformément à ce qu'établit la réglementation en vigueur en matière de protection de données à caractère personnel, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U informe l'acheteur que les données personnelles collectées durant la relation commerciale seront traitées et stockées dans les fichiers du vendeur dans le but de pouvoir offrir les services requis ainsi que pour le tenir informé de nouveaux produits et services. Les données fournies seront conservées tant que durera la relation commerciale et, une fois celle-ci terminée, seules seront conservées celles exigées par la législation fiscale. À tout moment, vous pourrez exercer les droits d'accès, rectification ou suppression, limitation de traitement, portabilité et opposition moyennant demande par écrit adressée à info@pujadas.es, accompagnée d'une photocopie de votre numéro de pièce d'identité/numéro d'identification fiscale. Vous pourrez aussi vous adresser à l'autorité de contrôle compétente pour présenter la réclamation que vous jugerez pertinente.

Tous les droits de modification sans avis préalable sont réservés, en particulier les couleurs ou les prix des articles figurant dans ce catalogue.

Photographies non contractuelles.

CTPUJADAS2024

8 421661 616515

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