# 2026

LIST € PRICE



VOLLRATH

pujadas®
A VOLLRATH COMPANY


WE ARE
pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY




## Empowering chefs to be their best

*Empoderando a los chefs para dar lo mejor de sí /* Permettant aux chefs de donner le meilleur d'eux-mêmes

**Since 1874, Vollrath has been providing high-quality, commercial cooking and serving equipment that provides efficiency and ease of use in the demanding environment of commercial kitchens and foodservice operations. Our legacy and continued success is based on providing value with innovative high-quality products that stand the test of time and are trusted by chefs around the world.**

*Desde 1874, Vollrath viene suministrando equipamiento de cocina y servicio comercial de altísima calidad que promueve la eficiencia y la utilidad en el exigente entorno de las cocinas comerciales y de las operaciones de servicio de alimentos. Nuestro legado y éxito continuado se basa en aportar valor con productos innovadores de alta calidad que resisten el paso del tiempo y en los que confían chefs en todo el mundo.*

Depuis 1874, Vollrath fournit des équipements de cuisine et de service commerciaux de haute qualité qui offrent efficacité et facilité d'utilisation dans l'environnement exigeant des cuisines commerciales et des opérations de restauration. Notre héritage et notre succès continu sont fondés sur la fourniture de valeur avec des produits innovants de haute qualité qui résistent à l'épreuve du temps et auxquels les chefs du monde entier font confiance.

## Getting to know Vollrath

*Saber más sobre Vollrath /* En savoir plus sur Vollrath

**Global**
**manufacturers**
*Fabricantes mundiales*
Fabricants mondiaux

**12**
**Facilites worldwide**
*Instalaciones mundiales*
Installations dans le monde entier

**+17.000**
**Products**
*Productos*
Produits

**+1.250**
**Employees worldwide**
*Trabajadores mundiales*
Travailleurs dans le monde entier

**+230**
**Active patents**
*Patentes activas*
Brevets actifs

## 150 years of Creating Better ™

*150 años de Creating Better™ /* 150 ans de Creating Better™

**As we celebrate 150 years of service and innovation, this significant milestone represents a unique moment to celebrate our heritage of quality and sustainability, while also looking ahead to our next chapter. We are committed to Creating Better™ products, better job opportunities, and better communities.**

*Al celebrar nuestros 150 años de servicio e innovación, este importante acontecimiento representa un momento único para celebrar nuestro legado de calidad y sostenibilidad, a la vez que miramos hacia nuestro próximo capítulo. Estamos comprometidos con los productos Creating Better™ y en crear mejores oportunidades laborales y mejores comunidades.*

Alors que nous célébrons nos 150 ans de service et d'innovation, cet évènement important représente un moment unique pour célébrer notre héritage de qualité et de durabilité, tout en nous projetant dans l'avenir. Nous nous engageons à la création de produits Creating Better™, et à créer de meilleures opportunités d'emploi et de meilleures communautés.

## Family of brands

*Familia de marcas /* Famille de marques

**Vollrath's family of brands offers top-notch solutions known for their quality and innovation. From cookware to manufacturing, each brand reflects Vollrath's dedication to delivering products that solve your most pressing problems.**

*La familia de marcas de Vollrath ofrece soluciones de primer nivel conocidas por su calidad e innovación. Desde los utensilios de cocina hasta la fabricación, cada marca refleja la dedicación de Vollrath para suministrar productos que resuelvan los problemas más apremiantes.*

La famille de marques Vollrath offre des solutions de premier ordre connues pour leur qualité et leur innovation. Des ustensiles de cuisine à la fabrication, chaque marque reflète l'engagement de Vollrath à fournir des produits qui résolvent vos problèmes les plus urgents.

# 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.

## Centers of distribution

*Centros de distribución*

Les centres de distribution

**From our warehouses in Spain, the US and Mexico, we deliver orders to our entire network of distributors with maximum logistical efficiency.**

*Desde nuestros almacenes en España, Estados Unidos y México, servimos a nuestra amplia red de distribuidores con la máxima eficiencia logística.*

Depuis 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

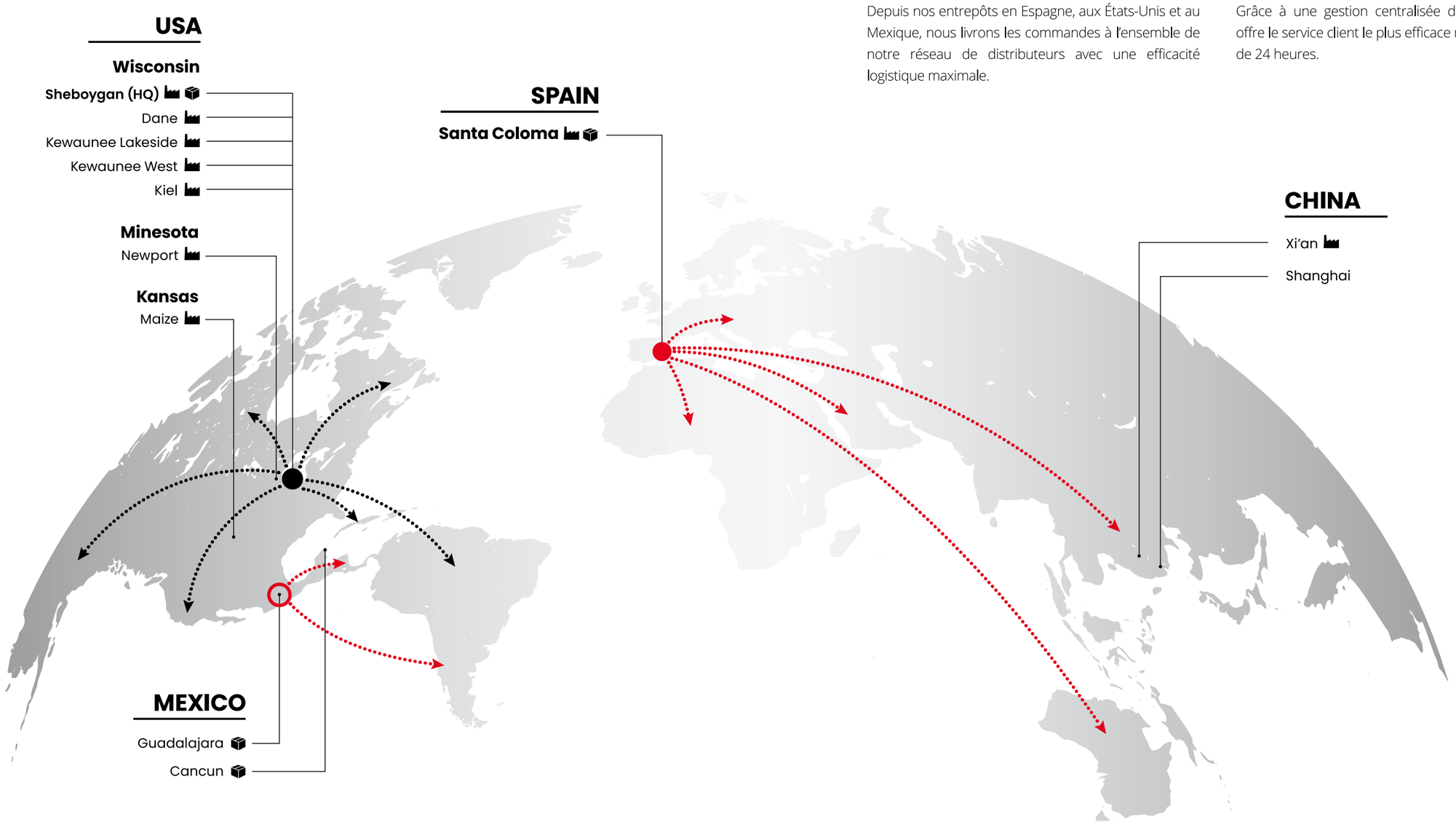
*Pedidos y facturación*

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.






## Our passion for industry defines us

*La vocación industrial nos define /* La vocation industrielle nous définit

**As manufacturers, we are committed to focusing on industrial investment, talent and innovation. From design to manufacture, we oversee the entire production process so that our products meet our customers' expectations.**

*Nuestro compromiso como fabricantes nos lleva a apostar por la inversión industrial, el talento y la innovación. Desde el diseño hasta la fabricación, controlamos todo el proceso productivo para que nuestros productos cumplan con las expectativas de nuestros clientes.*

Notre engagement en tant que fabricants nous amène à miser sur l'investissement industriel, le talent et l'innovation. De la conception à la fabrication, nous contrôlons l'ensemble du processus de production afin que nos produits répondent aux attentes de nos clients.

**12.000**
**Storage bins**
*Ubicaciones de almacén*
Emplacements

**25.000 m²**
**Facilites**
*Instalaciones*
Installations

**+7.500**
**Products**
*Productos*
Produits

## Equipping you for success

*Equipamos tus desafíos /* Nous équipons vos défis

**Our extensive catalog provides a wide range of highly competitive, durable and efficient products. Specialized solutions that adapt to the needs of each type of business.**

*Nuestro extenso catálogo ofrece una amplia selección de productos altamente competitivos, durables y eficientes. Soluciones especializadas que se adaptan a las necesidades de cada tipo de negocio.*

Notre vaste catalogue offre une large sélection de produits hautement compétitifs, durables et efficaces. Des solutions spécialisées qui s'adaptent aux besoins de chaque type d'activité.





# WE KNOW HOW

## The past supports us, the future drives us

*El pasado nos avala, el futuro nos impulsa /* Le passé nous soutient, l'avenir nous stimule

**With over a century of experience as manufacturers, we offer our customers all the know-how we have gained over the years. Each of our products combines the tradition of expert hands with the innovation of new generations.**

*Con más de un siglo como fabricantes, ponemos al servicio de nuestros clientes todo el conocimiento acumulado a lo largo de estos años. Cada uno de nuestros productos aúna la tradición de las manos expertas con la frescura de las nuevas generaciones.*

Grâce à notre parcours de plus d'un siècle en tant que fabricants, nous mettons au service de nos clients tout le savoir-faire accumulé au fil des années. Chacun de nos produits allie la tradition des mains expertes à la fraîcheur des nouvelles générations.

**1921**

Manufacturing since 1921 for the culinary world

## Where the extraordinary takes place

*Donde reside lo extraordinario /* Ce qui est extraordinaire

**Inspired by the Mediterranean culture and its renowned cuisine, we are passionate about everything we do. Because the only way to get where we are is to love what you do.**

*Inspirados por la cultura mediterránea y su reconocida gastronomía, añadimos un toque de pasión a todo lo que hacemos. Porque solo así, amando lo que haces, se consigue llegar hasta aquí.*

Inspirés par la culture méditerranéenne et la gastronomie renommée, nous ajoutons une touche de passion à tout ce que nous faisons. Car ce n'est qu'en aimant ce que l'on fait, que l'on peut y arriver.



# WE LOVE



# WE GRILL

**We have applied all our know-how as manufacturers to grilling. Turning the traditional stainless steel into something totally new was a challenge we could not resist.**

*Hemos puesto todo nuestro conocimiento como fabricantes al servicio de la cocina a la brasa. Convertir el acero inoxidable de siempre en algo totalmente nuevo era un reto que no podíamos dejar escapar.*

Nous avons mis tout notre savoir-faire en tant que fabricants au service de la cuisine à la braise. Transformer l'acier inoxydable de toujours en quelque chose de totalement nouveau était un défi que nous ne pouvions pas manquer.

pujadas® grill

## Made by us, made here

*Hechos por nosotros, hechos aquí /* Fabriqués par nous, fabriqués ici

**All the production of ovens and open grills, from design to manufacturing, is carried out in our new facilities. We control the entire production process so that our products exceed our customers' expectations: high quality and robustness with the Pujadas guarantee.**

*Toda la producción de hornos y brasas abiertas, desde el diseño hasta la fabricación, se lleva a cabo en nuestras nuevas instalaciones. Controlamos todo el proceso productivo para que nuestros productos respondan con creces a las expectativas de nuestros clientes: alta calidad y robustez con la garantía de Pujadas.*

La production, la conception et la fabrication des fours et des grills ouverts, sont entièrement réalisées dans nos nouvelles installations. Nous contrôlons l'ensemble du processus de production afin que nos produits répondent largement aux attentes de nos clients : haute qualité et robustesse avec la garantie de Pujadas.

# THE LAB



## Where steel and fire work their magic

*Donde el acero y el fuego hacen su magia /* Là où l'acier et le feu opèrent leur magie

**Discover the secrets of grilling in a versatile and welcoming space specially designed for chefs and foodservice professionals to learn first-hand about the versatility and performance of this type of cooking.**

*Descubre los secretos de la brasa en un espacio versátil y acogedor especialmente diseñado para que chefs y profesionales del Foodservice conozcan de primera mano la versatilidad y rendimiento de la cocina a la brasa.*

Découvrez les secrets de la cuisson au grill dans un espace polyvalent et accueillant spécialement conçu pour les chefs et les professionnels du Foodservice afin d'apprendre de la source même la polyvalence et la performance de la cuisson au grill.

# NEW

*Novedades /* Nouveauté





**1 Grill**
*Brasa*
Braise

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



**3 Fry pans**
*Sartenes*
Poêles



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



# Index


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

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

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

**1.4 GRILLBOX** 62

**1.5 SMOKER** 64
*AHUMADOS*
FUMOIR

**1.6 CHARCOAL** 65
*CARBÓN*
CHARBON

**1.7 ACCESSORIES** 66
*ACCESORIOS*
ACCESSOIRES

**2.1 INOX PRO** 76

**2.2 TOP LINE** 82

**2.3 BLACK SERIES** 84

**2.4 CENTURY** 88

**2.5 TRIBUTE®** 92

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

**3.2 ALUMINIUM** 110
*ALUMINIO*
ALUMINIUM

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

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

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

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

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

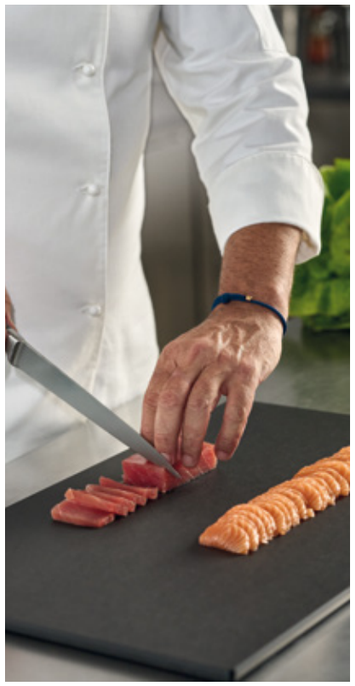
**4.3 PASTRY TRAYS** 129
*BANDEJAS PASTELERÍA*
PLAQUES À PÂTISSERIE

**4.4 GRIDS** 131
*REJILLAS*
GRILLES

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

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

# 5 Kitchen utensils
*Utensilios de cocina*
Ustensiles de cuisine



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



# 7 Gastronorm containers
*Cubetas gastronorm*
Bacs gastronorme



# 8 Food delivery
*Transporte de alimentos*
Transport d'aliments



# 9 Dishwasher racks
*Cestas para vajilla*
Casiers à vaisselle



# 10 Trolleys
*Carros*
Chariots




**5.1 KITCHEN UTENSILS** 136
*UTENSILIOS DE COCINA*
USTENSILES DE CUISINE

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

**5.3 CUTTING BOARDS** 180
*TABLAS DE CORTE*
PLANCHES À DÉCOUPER

**5.4 MEASURING UTENSILS** 186
*ELEMENTOS DE MEDIDA*
USTENSILES DE MESURE

**5.5 MITT** 191
*MANOPLA*
GAN

**5.6 NATURAL RUBBER MATS** 191
*ALFOMBRAS CAUCHO*
TAPIS EN CAOUTCHOUC

**6.1 ICE-CREAM UTENSILS** 194
*Utensilios Heladería*
UStensiles pour glace

**6.2 PASTRY UTENSILS** 196
*UTENSILIOS DE PASTELERÍA*
USTENSILES DE PÂTISSERIE

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

**6.4 PASTRY CUTTER** 209
*CORTAPASTAS*
DÉCOUPOIRS

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

**6.6 BAGS AND NOZZLES** 212
*MANGAS Y BOQUILLAS*
POCHES ET DOUILLES

**6.7 FLEXIPAN MOULDS** 217
*MOLDES FLEXIPAN*
MOULES FLEXIPAN

**6.8 SILICONE MOULDS** 224
*MOLDES SILICONA*
MOULES SILICONE

**7.1 SUPER PAN 3** 236

**7.2 GN PRO** 240

**7.3 POLYCARBONATE** 248

**7.4 COPOLYESTER** 250

**7.5 POLYPROPYLENE** 252

**7.6 VIOLET COLLECTION** 254

**8.1 EPP BOX** 259
*CAJA PPE*
BOÎTE PPE

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

**8.3 TRAYS AND CONTAINERS** 265
*BANDEJAS Y RECIPIENTES*
PLATEAUX ET RÉCIPIENTS

**9.1 OPEN RACKS** 274
*CESTAS ABIERTAS*
CASIERS OUVERTS

**9.2 OPEN ASSEMBLED RACKS** 276
*CESTAS MONTADAS ABIERTAS*
CASIERS MONTÉS OUVERTS

**9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS** 278
*CESTAS MONTADAS CERRADAS*
CASIERS MONTÉS FERMÉS

**9.4 COMPLEMENTS** 280
*COMPLEMENTOS*
COMPLÉMENTS

**9.5 PLATE RACKS** 282
*CESTAS PARA PLATOS*
CASIERS ASSIETTES

**10.1 SERVING TROLLEYS** 288
*CARROS DE SERVICIO*
CCHARIOTS DE SERVICE

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

**10.3 DISH TROLLEYS** 302
*CARROS PARA PLATOS*
CHARIOTS À VAISSELLE

**10.4 SPECIAL TROLLEYS** 305
*CARROS ESPECIALES*
CHARIOTS SPÉCIAUX

# 11 Shelving
*Estanterías*
Rayonnages

# 12 Equipment
*Maquinaria*
Equipement

# 13 Melamine
*Melamina y presentación*
Melamine et présentation








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

**11.2 SHELVING WITH CASTERS** 320
*ESTANTERÍAS CON RUEDAS*
RAYONNAGES AVEC ROUES

**11.3 BENCH** 320
*BANCADAS*
BANCS

**11.4 PARTS** 321
*COMPONENTES*
COMPOSANTS

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

**12.1 COOKING** 330
*COCCIÓN*
CUISSON

**12.2 FOOD PREPARATION** 342
*PREPARACIÓN DE ALIMENTOS*
PRÉPARATION DES ALIMENTS

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

**12.4 WARMING** 358
*MANTENEDORAS*
MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

**13 MELAMINE** 380
*MELAMINA Y PRESENTACIÓN*
MELAMINE ET PRÉSENTATION




# 14 Buffet & accessories
*Buffet y accesorios*
Buffet et accessoires

# 15 Table service
*Servicio de mesa*
Arts de table

# 16 Bar & coffee
*Bar y cafetería*
Bar et cafétéria








**14.1 BUFFET TROLLEYS** 438
*CARROS BUFFET*
CHARRIOT BUFFET

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

**14.3 BUFFET COOKWARE** 458
*BATERIAS PARA BUFFET*
BUFFET CUISINE

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

**14.5 CUBIC** 472

**14.6 CHAFERS & DISPENSERS** 488
*CHAFINGS Y DISPENSADORES*
CHAFERS ET DISTRIBUTEURS

**14.7 PROTECTION & COVERS** 498
*PROTECCIÓN Y TAPAS*
PROTECTION ET COUVERCLES

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

**14.9 SERVING TOOLS** 503
*UTENSILIOS DE SERVICIO*
USTENSILES DE SERVICE BUFFET

**14.10 SIGNS** 512
*SEÑALIZACIÓN*
SIGNALIZATION

**15.1 MINIATURES** 516
*MINIATURAS*
MINIATURES

**15.2 TABLE PRESENTATION** 524
*PRESENTACIÓN DE MESA*
PRÉSENTATION TABLE

**15.3 TABLE SERVICE** 545
*SERVICIO DE MESA*
SERVICE DE TABLE

**16.1 BEVERAGE TROLLEYS** 552
*CARRO BEBIDAS*
CHARIOT BOISSONS

**16.2 BAR** 556

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

**16.4 BEVERAGE SERVICE** 572
*SERVICIO DE BEBIDAS*
SERVICE À BOISSONS

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

# NEW

*Novedades /* Nouveauté



P. 240

**GN PRO**

**PATENT PENDING**

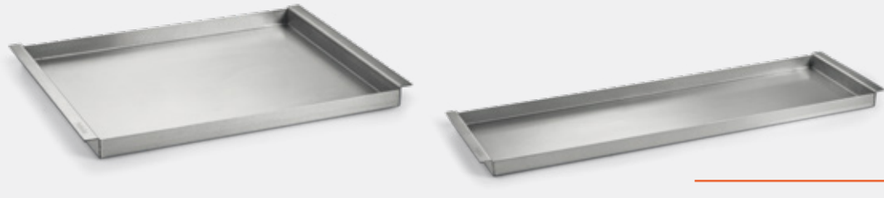
## Grillstation



P. 52



P. 61



P. 529

# NEW

*Novedades /* Nouveauté

## IP Pro



P. 336

## IP First



P. 337



P. 338

## IP Warm



P. 362



P. 488



## Blenders



P. 343



## Stick blenders

P. 346

# NEW

*Novedades /* Nouveauté

## Inox Pro

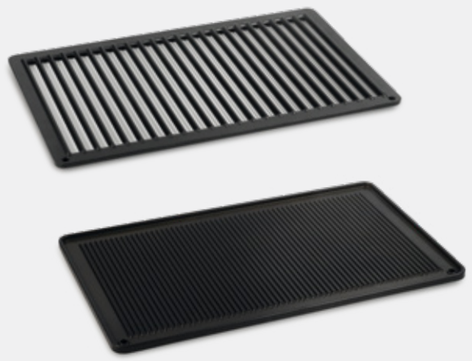



P. 104

P. 108



P. 109



P. 127

## Eco-friendly cutting boards



P. 180



## Rail trolley

2 IN *EN* 1



P. 295

# NEW

*Novedades /* Nouveauté

## Buffet trolleys

P. 440



## Verona



P. 384

## Nova





P. 444

# NEW

*Novedades /* Nouveauté

## Vintage



P. 524



P. 530

## Led lighting cocktail trolley

P. 440





P. 564



P. 556



# 1 Grill
*Brasa*
Braise


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

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

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

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

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

**1.4 GRILLBOX** 62

**1.5 SMOKER** 64
*AHUMADOS*
FUMOIR

**1.6 CHARCOAL** 65
*CARBÓN*
CHARBON

**1.7 ACCESSORIES** 66
*ACCESORIOS*
ACCESSOIRES




# Charcoal Ovens

*Hornos de brasa* / Fours à braise

# Charcoal Ovens

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

**Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.**

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

*Perfecto para cocinas interiores, abiertas o exteriores.*

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

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures.

**Three sizes available: 50, 90 and 140 diners.**
*Tres tamaños disponibles: 50, 90 y 140 comensales.*
Trois formats disponibles : 50, 90 et 140 couverts.

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

**Thermally insulated body for greater efficiency and better protection from the outside.**
*Cuerpo revestido con aislamiento térmico para una mayor eficiencia y una mejor protección hacía el exterior.*
Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.

**Ash drawer.**
*Cajón recogecenizas.*
Tiroir à cendres.

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

**Storage space**
*Espacio de almacenaje*
Espace de stockage




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

**Upper and lower airflow regulators ensure easy temperature control.**
*Reguladores de flujo de aire, superior e inferior, que garantizan un fácil control de la temperatura.*
Les régulateurs de débit d'air, en haut et en bas, assurent un contrôle facile de la température.

**High resistance and easy opening door system.**
*Puerta de alta resistencia y fácil apertura.*
Porte de haute résistance et d'ouverture facile.

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

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

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



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

# 1.1 Charcoal ovens

*Horno de brasa* / Fours à braise

SS Stainless steel

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

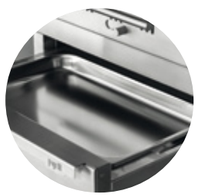
## Premium Charcoal oven

*Horno de brasa Premium*
Four à braise Premium




| REF | Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise | Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H) | Colour *Color* Couleur | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850501R** | | | | | 13.200,00 |
| **P850501B** | Oven 50 | 69 x 67 x 163 | | 1/1 | 13.200,00 |
| **P850501SS** | | | | | 13.200,00 |
| **P850901R** | | | | | 14.150,00 |
| **P850901B** | Oven 90 | 69 x 67 x 173 | | 1/1 | 14.150,00 |
| **P850901SS** | | | | | 14.150,00 |
| **P851401R** | | | | | 16.200,00 |
| **P851401B** | Oven 140 | 87 x 86 x 179 | | 1/1 | 16.200,00 |
| **P851401SS** | | | | | 16.200,00 |

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



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

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

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

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







# Charcoal ovens 1.1

*Horno de brasa* / Fours à braise

SS Stainless steel

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

## Classic Charcoal oven

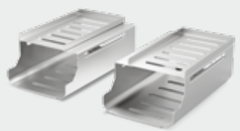
*Horno de brasa Classic*
Four à braise Classic

| REF | Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise | Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H) | Colour *Color* Couleur | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850502R** | | | | | 11.380,00 |
| **P850502B** | Oven 50 | 69 x 67 x 163 | | 1/1 | 11.380,00 |
| **P850502SS** | | | | | 11.380,00 |
| **P850902R** | | | | | 12.350,00 |
| **P850902B** | Oven 90 | 69 x 67 x 173 | | 1/1 | 12.350,00 |
| **P850902SS** | | | | | 12.350,00 |
| **P851402R** | | | | | 14.400,00 |
| **P851402B** | Oven 140 | 87 x 86 x 179 | | 1/1 | 14.400,00 |
| **P851402SS** | | | | | 14.400,00 |

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




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



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



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

## Functional Charcoal oven
*Horno de brasa Functional*
Four à braise Functional




| REF | Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise | Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H) | Colour *Color* Couleur | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850503R** | | | | | 11.150,00 |
| **P850503B** | Oven 50 | 69 x 67 x 163 | | 1/1 | 11.150,00 |
| **P850503SS** | | | | | 11.150,00 |
| **P850903R** | | | | | 12.100,00 |
| **P850903B** | Oven 90 | 69 x 67 x 173 | | 1/1 | 12.100,00 |
| **P850903SS** | | | | | 12.100,00 |
| **P851403R** | | | | | 14.250,00 |
| **P851403B** | Oven 140 | 87 x 86 x 179 | | 1/1 | 14.250,00 |
| **P851403SS** | | | | | 14.250,00 |

**GN not included**
*GN no incluídas*
Bacs GN non inclus

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



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

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







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

## Essential Charcoal oven
*Horno de brasa Essential*
Four à braise Essential

| REF | Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise | Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H) | Colour *Color* Couleur | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850504R** | | | | | 10.560,00 |
| **P850504B** | Oven 50 | 69 x 67 x 163 | | 1/1 | 10.560,00 |
| **P850504SS** | | | | | 10.560,00 |
| **P850904R** | | | | | 11.510,00 |
| **P850904B** | Oven 90 | 69 x 67 x 173 | | 1/1 | 11.510,00 |
| **P850904SS** | | | | | 11.510,00 |
| **P851404R** | | | | | 13.600,00 |
| **P851404B** | Oven 140 | 87 x 86 x 179 | | 1/1 | 13.600,00 |
| **P851404SS** | | | | | 13.600,00 |




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

| REF | Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise | Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H) | Colour *Color* Couleur | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850500R** | | | | | 9.030,00 |
| **P850500B** | Oven 50 | 69 x 57 x 93 | | 1/1 | 9.030,00 |
| **P850500SS** | | | | | 9.030,00 |
| **P850900R** | | | | | 9.950,00 |
| **P850900B** | Oven 90 | 69 x 67 x 103 | | 1/1 | 9.950,00 |
| **P850900SS** | | | | | 9.950,00 |
| **P851400R** | | | | | 11.950,00 |
| **P851400B** | Oven 140 | 87 x 86 x 115 | | 1/1 | 11.950,00 |
| **P851400SS** | | | | | 11.950,00 |



# 1.1 Charcoal ovens accessories

*Complementos hornos brasa* / Accesoires fours à braise

SS Stainless steel

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

NEW



| REF | Oven *Horno* Four | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P850508** | 50 | 71 x 39 x 18,5 | 1/1 | 532,20 |
| **P850908** | 90 | 71 x 48 x 18,5 | 1/1 | 602,50 |
| **P851408** | 140 | 86 x 66,5 x 18,5 | 1/1 | 856,70 |

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



| REF | Oven *Horno* Four | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P8505004** | 50 | 58 x 36,7 x 2 | 1/1 | 405,00 |
| **P8509007** | 90 | 58 x 46,7 x 2 | 1/1 | 495,00 |
| **P8514007** | 140 | 76,6 x 64,8 x 2 | 1/1 | 530,00 |

**Exceptional versatility: perfect for tempering or warming up food**

*Gran versatilidad: úsalo para atemperar o calentar alimentos*

Polyvalence exceptionnelle : idéal pour tempérer ou chauffer vos plats

- **Quick and easy setup and takedown**
  *Fácil montaje y desmontaje*
  Facile à monter et démonter
- **Easy to clean: SS removable module**
  *Fácil de limpiar: módulo extraíble en inox*
  Facile à nettoyer : module amovible en inox
- **Suitable for GN pans:**
  *Compatible con GN:*
  Compatible avec GN bacs :

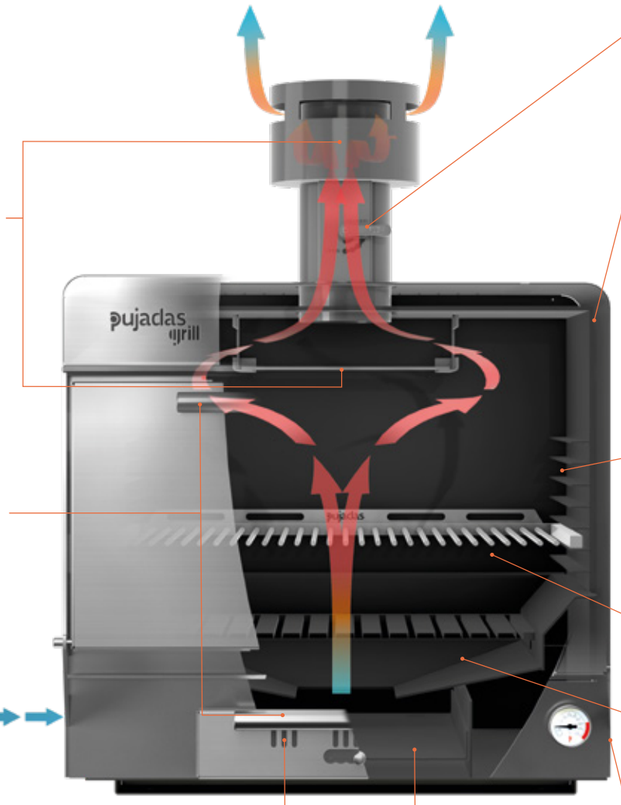
  **OVEN 140:**
  **All sizes except 2/1**
  *Todas las medidas excepto 2/1*
  Toutes les tailles sauf 2/1

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






# Oven operation




**Security firewall**
*Cortafuegos de seguridad*
Coupe-feu de sécurité

**Handles made of stainless steel tube with air chamber for better insulation**
*Tiradores hechos con tubos de acero inoxidable con cámara de aire para un mejor aislamiento*
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

**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

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

**Chamber with ceramic insulation up to 1200°C on entire perimeter**
*Camara con aislamiento cerámico hasta 1200°C en todo el perímetro*
Chambre avec isolation céramique jusqu'à 1200 °C sur tout le périmètre

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

**Grill area**
*Zona braseado*
Zone de cuisson

**Sunken charcoal firebowl**
*Tolva carbón hundida*
Trémie à charbon encastrée

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

# Open
# Grills

*Brasas abiertas* / Grills ouverts

# Open grill

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

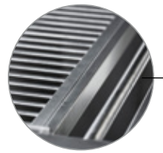
**Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.**

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

*Perfecto para cocinas interiores, abiertas o exteriores.*

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

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures.



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

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

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

**Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°c on perimeter and base**
*Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200ºc en perímetro y base*
Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 °c sur le périmètre et la base

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

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

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






**Handwheel for easy elevation up to 400 mm.**
*Elevación regulable mediante volante hasta 400 mm.*
Élévation réglable par volant jusqu'à 400 mm.

**Grease collector.**
*Recogedor de grasa.*
Collecteur de graisse.

**GN 1/1 rails.**
*Guías GN 1/1*
Glissières GN 1/1



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

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

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

# 1.2 Open Grills

*Brasas abiertas* / Grills ouverts

SS Stainless steel

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

## Open grill

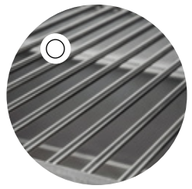
*Brasa abierta*
Grill ouvert




| REF | Colour *Color* Couleur | Grill *Parrilla* Grille | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P8581010R** | ● | ○ | 1/1 | 14.350,00 |
| **P8581011R** | ● | V | 1/1 | 14.350,00 |
| **P8581010B** | ● | ○ | 1/1 | 14.350,00 |
| **P8581011B** | ● | V | 1/1 | 14.350,00 |
| **P8581010SS** | ● | ○ | 1/1 | 14.350,00 |
| **P8581011SS** | ● | V | 1/1 | 14.350,00 |



**V shape grill**
*Parilla en V*
Grille en V



**Rod bar grill**
*Parrilla con varillas*
Grille ronde

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







SS Stainless steel

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



## Countertop Open grill

*Brasa abierta de sobremesa*
Grill ouvert de table

| REF | Colour *Color* Couleur | Grill *Parrilla* Grille | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P8581000R** | ● | ○ | 1/1 | 11.480,00 |
| **P8581001R** | ● | V | 1/1 | 11.480,00 |
| **P8581000B** | ● | ○ | 1/1 | 11.480,00 |
| **P8581001B** | ● | V | 1/1 | 11.480,00 |
| **P8581000SS** | ● | ○ | 1/1 | 11.480,00 |
| **P8581001SS** | ● | V | 1/1 | 11.480,00 |




## Open grill without refractory base

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

| REF | Colour *Color* Couleur | Grill *Parrilla* Grille | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P8581030R** | ● | ○ | 1/1 | 8.420,00 |
| **P8581031R** | ● | V | 1/1 | 8.420,00 |
| **P8581030B** | ● | ○ | 1/1 | 8.420,00 |
| **P8581031B** | ● | V | 1/1 | 8.420,00 |
| **P8581030SS** | ● | ○ | 1/1 | 8.420,00 |
| **P8581031SS** | ● | V | 1/1 | 8.420,00 |






**Anchors for fixing**
*Anclajes para fijación*
Ancrages pour la fixation

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

# Open grill lite

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

**Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.**

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

*Perfecto para cocinas interiores, abiertas o exteriores.*

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

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures.

**Wood burner (optional). Loads up to 12 kg wood.**
*Leñero quemador (opcional). Carga hasta 12 kg de leña.*
Brûleur à bois (optionnel). Charge jusqu'à 12 kg de bois.

**Independent double open grill with 5 cooking levels. Available with V-shaped and rod bar grills**
*Dos superfícies de cocción independientes. Disponibles con parrilla en V o varillas.*
Deux surfaces de cuisson indépendantes. Disponible avec grille en V ou en fil rond.

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

**Grease collectors**
*Recogedores de grasa*
Collecteurs de graisse

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

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

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




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

**Grill size**
*Medida parrilla*
Dimension grille

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

**Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°c on perimeter and base.**
*Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200ºc en perímetro y base*
Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 °c sur le périmètre et la base.

**GN 1/1 rails.**
*Guías GN 1/1*
Glissières GN 1/1



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

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

Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.

**Technical information at www.pujadasgrill.com**

*Información técnica en www.pujadasgrill.com*

Informations techniques sur www.pujadasgrill.com

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

## Open grill lite

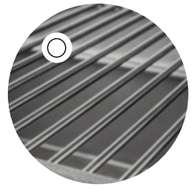
*Brasa abierta lite*
Grill ouvert lite




| REF | Colour *Color* Couleur | Num. fire baskets *Núm. leñeros* Num. brûleurs | Grill *Parrilla* Grille | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P8583010R** | ● | 2 | ○ | 1/1 | 11.920,00 |
| **P8583011R** | ● | 2 | ⋁ | 1/1 | 11.920,00 |
| **P8583010B** | ● | 2 | ○ | 1/1 | 11.920,00 |
| **P8583011B** | ● | 2 | ⋁ | 1/1 | 11.920,00 |
| **P8583010SS** | ● | 2 | ○ | 1/1 | 11.920,00 |
| **P8583011SS** | ● | 2 | ⋁ | 1/1 | 11.920,00 |
| **P8583110R** | ● | 1 | ○ | 1/1 | 11.700,00 |
| **P8583111R** | ● | 1 | ⋁ | 1/1 | 11.700,00 |
| **P8583110B** | ● | 1 | ○ | 1/1 | 11.700,00 |
| **P8583111B** | ● | 1 | ⋁ | 1/1 | 11.700,00 |
| **P8583110SS** | ● | 1 | ○ | 1/1 | 11.700,00 |
| **P8583111SS** | ● | 1 | ⋁ | 1/1 | 11.700,00 |
| **P8583210R** | ● | 0 | ○ | 1/1 | 11.470,00 |
| **P8583211R** | ● | 0 | ⋁ | 1/1 | 11.470,00 |
| **P8583210B** | ● | 0 | ○ | 1/1 | 11.470,00 |
| **P8583211B** | ● | 0 | ⋁ | 1/1 | 11.470,00 |
| **P8583210SS** | ● | 0 | ○ | 1/1 | 11.470,00 |
| **P8583211SS** | ● | 0 | ⋁ | 1/1 | 11.470,00 |




**V shape grill**
*Parilla en V*
Grille en V




**Rod bar grill**
*Parrilla con varillas*
Grille ronde



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

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





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



## Countertop Open grill lite

*Brasa abierta lite de sobremesa*
Grill ouvert lite de table

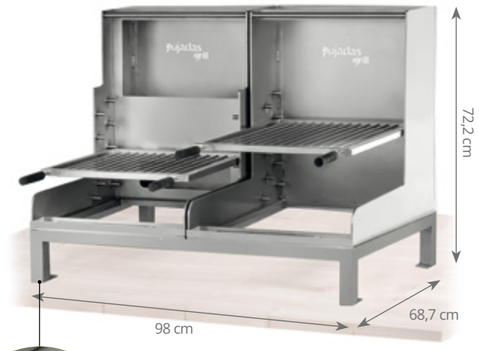
| REF | Colour *Color* Couleur | Num. fire baskets *Núm. leñeros* Num. brûleurs | Grill *Parrilla* Grille | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P8583000R** | ● | 2 | ○ | 1/1 | 9.250,00 |
| **P8583001R** | ● | 2 | ⋁ | 1/1 | 9.250,00 |
| **P8583000B** | ● | 2 | ○ | 1/1 | 9.250,00 |
| **P8583001B** | ● | 2 | ⋁ | 1/1 | 9.250,00 |
| **P8583000SS** | ● | 2 | ○ | 1/1 | 9.250,00 |
| **P8583001SS** | ● | 2 | ⋁ | 1/1 | 9.250,00 |
| **P8583100R** | ● | 1 | ○ | 1/1 | 9.000,00 |
| **P8583101R** | ● | 1 | ⋁ | 1/1 | 9.000,00 |
| **P8583100B** | ● | 1 | ○ | 1/1 | 9.000,00 |
| **P8583101B** | ● | 1 | ⋁ | 1/1 | 9.000,00 |
| **P8583100SS** | ● | 1 | ○ | 1/1 | 9.000,00 |
| **P8583101SS** | ● | 1 | ⋁ | 1/1 | 9.000,00 |
| **P8583200R** | ● | 0 | ○ | 1/1 | 8.810,00 |
| **P8583201R** | ● | 0 | ⋁ | 1/1 | 8.810,00 |
| **P8583200B** | ● | 0 | ○ | 1/1 | 8.810,00 |
| **P8583201B** | ● | 0 | ⋁ | 1/1 | 8.810,00 |
| **P8583200SS** | ● | 0 | ○ | 1/1 | 8.810,00 |
| **P8583201SS** | ● | 0 | ⋁ | 1/1 | 8.810,00 |




## Open grill lite without refractory base

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

| REF | Colour *Color* Couleur | Num. fire baskets *Núm. leñeros* Num. brûleurs | Grill *Parrilla* Grille | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P8583030SS** | ● | 2 | ○ | 1/1 | 7.020,00 |
| **P8583031SS** | ● | 2 | ⋁ | 1/1 | 7.020,00 |
| **P8583130SS** | ● | 1 | ○ | 1/1 | 6.800,00 |
| **P8583131SS** | ● | 1 | ⋁ | 1/1 | 6.800,00 |
| **P8583230SS** | ● | 0 | ○ | 1/1 | 6.580,00 |
| **P8583231SS** | ● | 0 | ⋁ | 1/1 | 6.580,00 |






**Anchors for fixing**
*Anclajes para fijación*
Ancrages pour fixation.

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

# 1.2 Open grills accessories

*Complementos brasa abierta* / Accessoires grills ouverts

SS Stainless steel

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



| REF | W x D x H cm | Grill *Parrilla* Grill | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P858100** | 86,2 x 53,6 x 2 | ○ | 1/1 | 938,00 |
| **P858101** | 86,2 x 53,6 x 2 | \/ | 1/1 | 938,00 |

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

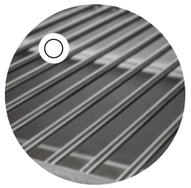


*** Suitable for firebasket**
** Compatible con leñero*
* Compatible avec brûleur à bois

| REF | W x D x H cm | Grill *Parrilla* Grill | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P858300*** | 44,6 x 46,4 x 2 | ○ | 1/1 | 823,00 |
| **P858301*** | 44,6 x 46,4 x 2 | \/ | 1/1 | 823,00 |
| **P858310** | 58 x 46,4 x 2 | ○ | 1/1 | 829,00 |
| **P858311** | 58 x 46,4 x 2 | \/ | 1/1 | 829,00 |



**V shape grill**
*Parilla en V*
Grille en V



**Rod bar grill**
*Parrilla con varillas*
Grille ronde



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

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







grill

# Grillstation

NEW

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

## Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

## Total versatility. Customize your setup with modular Grillstation accessories.

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

*Perfecto para cocinas interiores, abiertas o exteriores.*

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

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

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures.

Polyvalence totale. Personnalisez votre configuration avec les accessoires modulaires Grillstation.

**Dual-sided use allows two chefs to work simultaneously, boosting productivity.**
*Uso a dos bandas que permite a dos chefs trabajar simultáneamente, augmentando la productividad.*
L'utilisation double face permet à deux chefs travailler simultanément, augmentant la productivité.

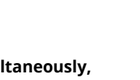
**Angled front design for improved visibility and comfort.**
*Diseño frontal inclinado para una mejor visibilidad y comodidad.*
Design frontal incliné pour une meilleure visibilité et confort.

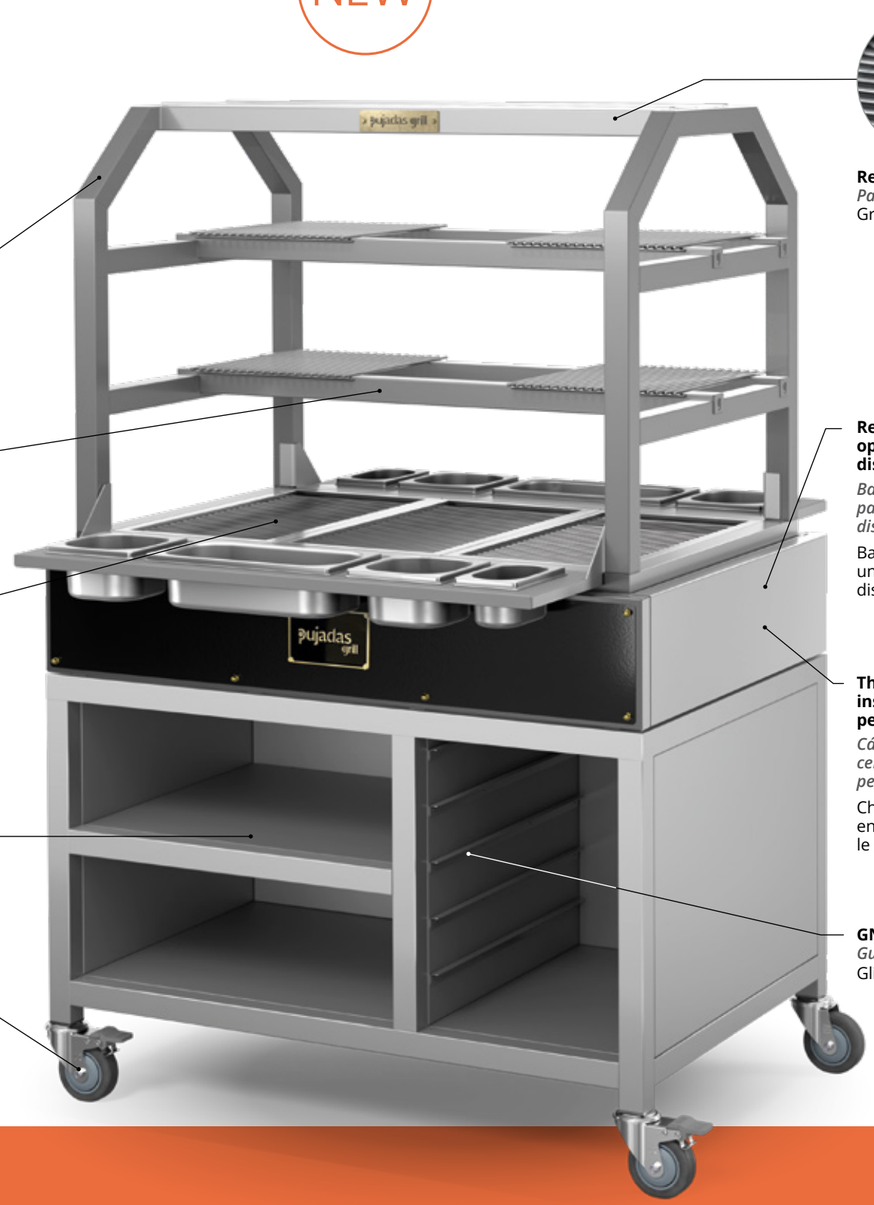
**Two levels of adjustable bars for GN pans, grills or other accessories.**
*Dos niveles de barras ajustables para GN, rejillas mantenedoras u otros accesorios.*
Deux niveaux de barres réglables pour GN, grilles de maintien ou autres accessoires.

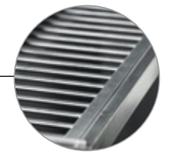
**Extra-large cooking surface of 89 x 59 cm with 3 independent grills.**
*Superficie de cocción extragrande de 89 x 59 cm con 3 parrillas independientes.*
Surface de cuisson extra-large de 89 x 59 cm avec 3 grilles indépendantes.

**Two GN 2/1 size shelves.**
*Dos estantes medida GN 2/1.*
Deux niveaux GN 2/1.

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





**Removable rack.**
*Parrilla extraible.*
Grille amovible.

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

**Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200 ºC on the perimeter and base.**
*Cámara térmica con aislamiento cerámico de hasta 1200 ºC en perímetro y base.*
Chambre thermique avec isolation en céramique jusqu'à 1200 ºC sur le périmètre et la base.

**GN 1/1 65mm rails.**
*Guías para GN 1/1 de 65 mm.*
Glissières pour GN 1/1 de 65 mm.







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

# 1.2 Open Grills

*Brasas abiertas* / Grills ouverts

NEW

## Grillstation




| REF | Colour *Color* Couleur | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P8584010R** | | 1/1 | 12.800,00 |
| **P8584010B** | | 1/1 | 12.800,00 |
| **P8584010SS** | | 1/1 | 12.800,00 |

## Countertop Grillstation

*Grillstation de sobremesa*

Grillstation de table




| REF | Colour *Color* Couleur | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P8584000R** | | 1/1 | 10.000,00 |
| **P8584000B** | | 1/1 | 10.000,00 |
| **P8584000SS** | | 1/1 | 10.000,00 |

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





SS Stainless steel

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



NEW

# Open Grills 1.2

*Brasas abiertas* / Grills ouverts

### Grillstation grill
*Parrilla Grillstation*
Grille pour Grillstation



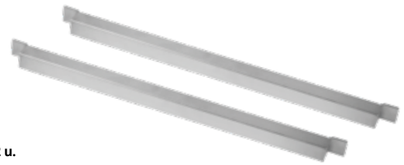
| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P8584950** | 58,5 x 29 x 2 | 1/1 | 339,00 |

### Horizontal Grillstation bar
*Barra horizontal Grillstation*
Barre horizontale pour Grillstation



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P8584951** | 97 x 4 x 4 | 1/1 | 159,00 |

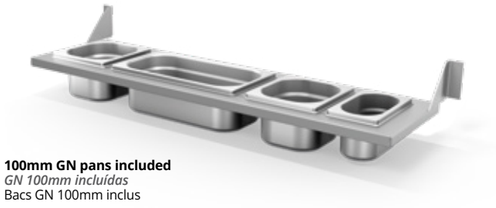
### Grillstation skewer support
*Soporte pinchos Grillstation*
Support à brochettes Grillstation



**Pack 2 u.**

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P8584952** | 33 x 2 x 2 | 1/1 | 69,00 |

### GN Grillstation accessory
*Accesorio GN Grillstation*
Accessoire GN pour Grillstation



**100mm GN pans included**
*GN 100mm incluidas*
Bacs GN 100mm inclus
**1 x 1/3 2 x 1/6 1 x 1/9**

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P8584900** | 89 x 28 x 10 | 1/1 | 389,00 |





# Robata

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

## Perfect for kitchens with limited space.

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

*Perfecta para cocinas con espacio limitado.*

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

Idéal pour cuisines avec un espace limité.



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

**Removable 65 mm GN 2/3 container, for all types of cooking.**
*Cubeta GN 2/3 de 65 mm movible, para cualquier tipo de cocción.*
Bac GN 2/3 65 mm amovible, pour tout type de cuisson.

**2 removable rod grills, ideal for intense embers.**
*2 parrillas de varilla removibles, ideal para brasa intensa.*
2 grilles à tiges amovibles, idéales pour cuisson intense.

**Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°C on perimeter and base.**
*Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200ºC en perímetro y base.*
Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 °C sur le périmètre et la base.

**5 100 mm GN 1/9 containers for ingredients.**
*5 cubetas GN inox 1/9 100 mm para ingredientes.*
5 bacs GN inox 1/9 100 mm pour ingrédients.

**GN 1/1 rails**
*Guías GN 1/1*
Glissières GN 1/1

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




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

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

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

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



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

# 1.2 Open Grills

*Brasas abiertas* / Grills ouverts

## Robata




| REF | Colour *Color* Couleur | Grill *Parrilla* Grille | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P8582010R** | ● | ○ | 1/1 | 8.250,00 |
| **P8582010B** | ● | ○ | 1/1 | 8.250,00 |
| **P8582010SS** | ● | ○ | 1/1 | 8.250,00 |

## Countertop Robata

*Robata de sobremesa*

Robata de table




| REF | Colour *Color* Couleur | Grill *Parrilla* Grille | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P8582000R** | ● | ○ | 1/1 | 5.370,00 |
| **P8582000B** | ● | ○ | 1/1 | 5.370,00 |
| **P8582000SS** | ● | ○ | 1/1 | 5.370,00 |

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









x5



**Only with table version**

*Solo con la versión con mesa*

Uniquement avec la version avec table





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

*FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD*

FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ



### Skewers support pack for Robata

*Pack soporte pinchos para Robata*

Pack support brochettes pour Robata

NEW





| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P858220** | 92,8 x 2,5 x 2,5 | 1/1 | 89,00 |

### Rod grill for Robata

*Parrilla de varilla para Robata*

Grille à tiges pour Robata

SS Stainless steel

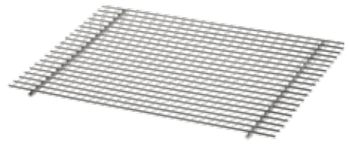


| REF | W x D cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P858200** | 44 x 35,7 | 1/1 | 484,00 |

### Maintenance grill for Robata.

*Rejilla mantenimiento para Robata.*

Grille remise en temperature pour Robata.



**Pack 2 u.**

| REF | W x D cm | | € / pack |
|---|---|---|---|
| **P858210** | 37 x 30 | 1/1 | 164,00 |

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

### Grill skewers

*Pinchos Grill*

Brochettes Grill



### Doneness indicator skewers

*Pinchos indicadores cocción*

Brochettes avec indicateur cuisson



# 1.3 GRILL COOKWARE

*Menaje brasa* / Matériel de cuisine à braise

CA Cast Aluminum

## Gravity-cast aluminium: superior performance under extreme conditions.

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

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

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

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

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

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

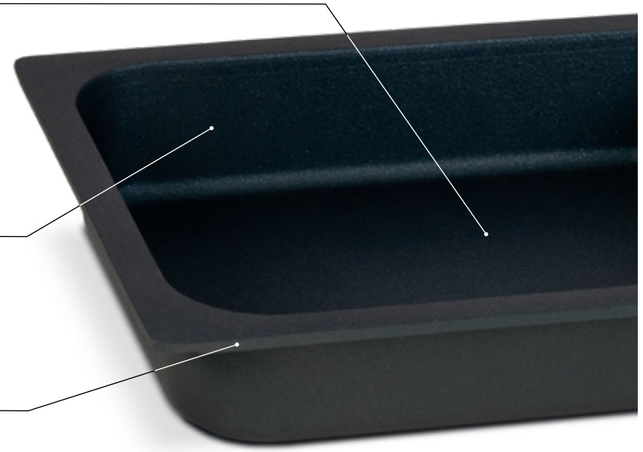
***Revestimiento cerámico antiadherente triple capa para una larga durabilidad incluso con uso intensivo.***

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

**Lightweight yet extremely sturdy thanks to 6+ mm thickness.**

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

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



### GN 1/1 special grill tray

*Bandeja GN 1/1 especial grill*

Plateau GN 1/1 spécial gril



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P851165** | 53 x 32,5 x 6,5 | 1/1 | 223,00 |

### GN 1/2 special grill tray

*Bandeja GN 1/2 especial grill*

Plateau GN 1/2 spécial gril



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P851265** | 32,5 x 26,5 x 6,5 | 1/1 | 142,00 |

### GN 1/3 special grill tray

*Bandeja GN 1/3 especial grill*

Plateau GN 1/3 spécial gril



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P851325** | 32,5 x 17,6 x 2,5 | 1/1 | 78,00 |







NEW

### Fine mesh special grill pan

*Sartén especial grill de malla fina*

Poêle spéciale grill à maille fine



| REF | W x D x H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P851008** | 24,5 x 39 x 5,5 | 24 | 1/6 | 119,00 |

### Coarse mesh special grill pan

*Sartén especial grill de malla gruesa*

Poêle spéciale grill à maille grossière

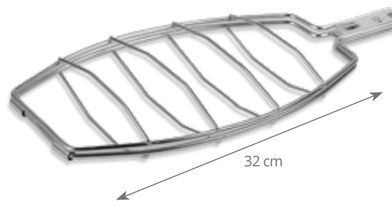


| REF | W x D x H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P851009** | 24,5 x 39 x 5,5 | 24 | 1/6 | 119,00 |

### Fish grilling basket

*Besuguera especial grill*

Grille à poisson




| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P851010** | 19 x 43 x 5,3 | 1/6 | 29,00 |

### Special grill rectangular rack

*Parrilla rectangular especial grill*

Grille rectangulaire spécial grill



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P851011** | 13,5 x 23 x 4 | 1/6 | 29,00 |

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

**Roast pan tong w/silicon protection**

*Pinza fuente horno c/protección silicona*

Pince plaque à rotir a/protection silicone



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



# 1.4 GRILLBOX

SS Stainless steel

## Just the way you like it

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

8 IN 1 EN



ORIGINAL



**Stone /** *Piedra /* Pierre





**Reversible grill /** *Parrilla reversible* / Grille réversible



**Rod bar /** *Varilla /* Ronde



**Tray /** *Llauna /* Plaque



**Skewer /** *Pincho / Brochette*



**Cover /** *Tapa /* Couvercle

**Works with charcoal or chafing dish fuel /** *Funciona con carbón o combustible para chafing dish*
Fonctionne avec du charbon de bois ou fuel pour chafing dish

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



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P85200** | 37 x 26 x 15 | 1/1 | 265,00 |

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

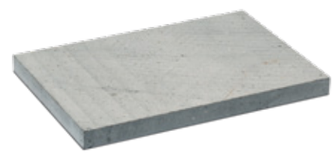


| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P85220** | 66 x 26 x 15 | 1/1 | 415,00 |





**Basalt stone**
*Piedra de basalto*
Pierre de basalte



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P85201** | 28,7 x 18,7 x 2 | 1/1 | 52,00 |

**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 | 1/1 | 120,00 |

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

CI Cast Iron



**REVERSIBLE**

| REF | W x D x H cm | Kg | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P85202** | 37 x 21,5 x 1,8 | 3,5 | 1/1 | 55,00 |

**Rod bar grill**
*Parrilla de varilla*
Grille ronde

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | Kg | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P85203** | 29,7 x 21,5 x 1,2 | 1,2 | 1/1 | 70,30 |

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

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P85204** | 33 x 23 x 2,8 | 1/1 | 25,35 |

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

SS Stainless steel



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P85223** | 30 | 1/1 | 23,80 |

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

**Burner holder for chafing dish**
*Contenedor para combustible de chafing dish*
Porte-brûleur pour chafing dish



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

**Stainless Steel tray**
*Llauna inox*
Plaque inox



# 1.5 SMOKER

## Smoker
*Ahumador*
Fumoir

ABS | Al Aluminium

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P85230** | 5,5 x 12,5 x 16 | 1/1 | 76,95 |




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

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

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

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

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

SS Stainless steel



| REF | GN | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P110000A** | 1/1 | 53 x 32,5 | 1/1 | 38,90 |
| **P120000A** | 1/2 | 32,5 x 26,5 | 1/1 | 27,90 |

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

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

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

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

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P209020A** | 20 | 1/1 | 19,85 |
| **P209024A** | 24 | 1/1 | 20,90 |
| **P209028A** | 28 | 1/1 | 24,60 |
| **P209032A** | 32 | 1/1 | 26,80 |

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

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

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





# 1.6 CHARCOAL

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




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

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

- Puissance calorifique élevée.
- Mélange de bois en morceaux et brisé de qualité supérieure.
- 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.

| REF | Kg | 🛒/📦 |
|---|---|---|
| **P850000** | 280 | 1 pallet |

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

**FEATURES** / *CARACTERÍSTICAS* / CARACTÉRISTIQUES

| **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** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marabú | ≈ 8000 | 150 | > 75 | < 5 | < 6 | 298 | 10 |

## Firelighters pack
*Pack pastillas encendido*
Pack plaquettes d'allumage




**Each pack contains 24 tubes with 8 tablets.**

*Cada pack contiene 24 tubos de 8 pastillas.*

Chaque pack contient 24 tubes de 8 plaquettes.

| REF | Tube weight *Peso tubo* Poids tube | 🛒/📦 | € / pack |
|---|---|---|---|
| **P852000** | 205 g | 1/1 | 125,00 |

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

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

- Sans fumée, sans étincelles, sans odeur, sans explosion
- Non toxique.
- Produit naturel 100 % écologique. 92 % alcool solide.

# 1.7 Accessories

*Accesorios* / Accessoires

SS Stainless steel

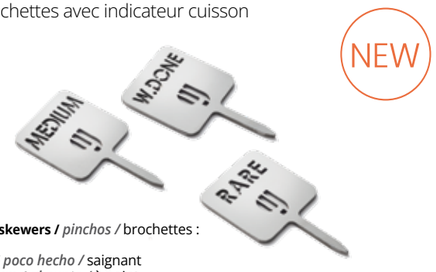
### Grill skewers
*Pinchos Grill*
Brochettes Grill




**Pack 15 u.**

| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P858230** | 30,5 | 1/1 | 69,00 |

### Doneness indicator skewers
*Pinchos indicadores cocción*
Brochettes avec indicateur cuisson




**pack 45 skewers /** *pinchos* / brochettes :

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

| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P858260** | 7 | 1/1 | 79,00 |

### Heavy duty oven tong
*Pinza reforzada horno*
Pince renforcée pour four



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P851004** | 33,5 | 1/1 | 44,00 |

### Oven poker
*Pala atizadora*
Tisonnier



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P851005S** | 65 x 10 x 3,5 | 1/1 | 46,15 |
| **P851005L** | 85 x 10 x 3,5 | 1/1 | 48,85 |

### Collect ashes shovel
*Pala recogecenizas*
Pelle à cendres




| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P851006S** | 35 x 15 x 12 | 1/1 | 48,20 |
| **P851006L** | 54 x 15 x 20 | 1/1 | 55,00 |

### Metallic brush
*Cepillo metálico*
Brosse metallique




| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P851007** | 23,5 | 1/1 | 59,00 |
| **RE851008** | 23,5 | 1/1 | 16,90 |





# Grill presentation

*Presentación grill* / Présentation à braise

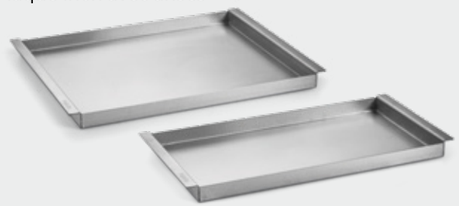
See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 522**

### Cast iron miniatures
*Miniaturas hierro fundido*
Miniatures fonte émaillée



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

### Stainless steel tray with handles
*Llauna inox con asas*
Plaque inox avec anses



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

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



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

### Bronze cookware
*Batería de cocina bronce*
Batterie de cuisine bronze



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

### Steel Expert



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

### Roast pan
*Rustidera*
Plaque à rôtir



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

### Black Pro



# 2 Cookware
*Batería de Cocina*
Batterie de Cuisine




2.1  **INOX PRO** 76

2.2  **TOP LINE** 82

2.3  **BLACK SERIES** 84

2.4  **CENTURY** 88

2.5  **TRIBUTE®** 92

# Which material should I choose?

*¿Qué material debo elegir?*
Quel matériau choisir ?



COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

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

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

# Which handle type should I choose?

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



## RIVET ATTACHMENT
*FIJACIÓN CON REMACHE*
FIXATION AVEC RIVET



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

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

Poignée fixée au corps du récipient par un rivet qui agit par compression et déformation de ses extrémités.

## DIRECT WELDING ATTACHMENT
*FIJACIÓN CON SOLDADURA DIRECTA*
FIXATION AVEC SOUDURE DIRECTE



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

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

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

## INDIRECT WELDING ATTACHMENT
*FIJACIÓN CON SOLDADURA INDIRECTA*
FIXATION AVEC SOUDURE INDIRECTE



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

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

Poignée soudée à une base en acier inoxydable (plaque de fixation). Cet ensemble de 2 éléments est fixé au corps du récipient par le plus grand nombre possible de points de soudure.





# Which diffuser bottom type should I choose?



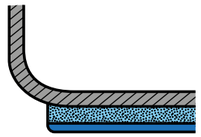
*¿Qué tipo de fondo difusor debo elegir?*
Quel type de fond diffuseur choisir ?

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

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

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

## TECHNICAL
*TÉCNICO*
TECHNIQUE

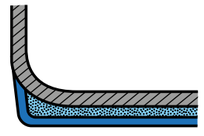


**Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.**

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

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

## ENCAPSULATED
*ENCAPSULADO*
ENCAPSULÉ

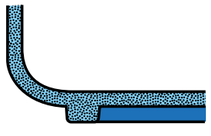


**Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body**

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

Application d'un sandwich en acier inoxydable et en aluminium qui couvre l'ensemble de la base. La fermeture s'effectue à la courbure du corps de la poêle.

## INDUCTION DISC
*DISCO INDUCCIÓN*
DISQUE INDUCTION

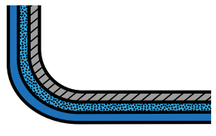


**Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.**

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

Destiné aux articles en aluminium adaptés aux plaques de cuisson à induction, un disque en acier inoxydable ferritique est appliqué au fond du produit. Il existe différentes techniques pour effectuer cette opération.

## MULTI-PLY
*MULTIMETAL*
MULTIMÉTAL



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

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

En raison de son épaisseur et de sa compatibilité avec les cuisinières à induction, le fond suit exactement la même configuration que les parois du produit : deux couches extérieures en acier inoxydable et une centrale en aluminium.

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

**Stainless steel 304**
*Acero inoxidable 304*
Acier inoxydable 304

**Aluminium**
*Aluminio*
Aluminium

**Ferritic stainless steel**
*Acero inoxidable ferrítico*
Acier inoxydable ferritique

# Which cookware do you need?

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



COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

| | **Stainless Steel**<br>*Acero Inoxidable*<br>Acier Inox | | **Aluminium**<br>*Aluminio*<br>Aluminium | | **Multi-ply**<br>*Multimetal*<br>Multimétal |
|---|---|---|---|---|---|
| | **INOX PRO** | **TOP LINE** | **BLACK SERIES** | **CENTURY** | **TRIBUTE®** VOLLRATH |
| |  |  |  |  |  |
| **ATTRIBUTES**<br>*ATRIBUTOS*<br>ATTRIBUTS | NSF PFAS FREE | NSF PFAS FREE | ILAG NON STICK PROFESSIONAL PFOA FREE | NSF PFAS FREE | NSF JP PFAS FREE |
| **INDUCTION TYPE**<br>*TIPO INDUCCIÓN*<br>TYPE INDUCTION | FULL INDUCTION | FULL INDUCTION | INDUCTION | - | FULL INDUCTION |
| **WALL/BASE THICKNESS**<br>*GROSOR PARED/BASE*<br>ÉPAISSEUR PAROI/BASE | 0,8 / 6,5 mm | 0,8 / 6,5 mm | 3 / 5 mm | 3 / 5 mm | 3,5 mm |
| **DIFFUSER BOTTOM TYPE**<br>*TIPO FONDO INDUCCIÓN*<br>TYPE FOND DIFFUSEUR | **Technical**<br>*Técnico*<br>Technique | **Technical**<br>*Técnico*<br>Technique | **Induction Disc**<br>*Disco Inducción*<br>Disque Induction | - | **Multi-ply**<br>*Multimetal*<br>Multimétal |
| **HANDLE TYPE**<br>*TIPO DE ASA*<br>TYPE DE POIGNÉE | **Rod + Shim**<br>*Varilla + Pletina*<br>Tige + Plaque d'assemblage | **Tubular**<br>*Tubular*<br>Tubulaire | **Cast Aluminium**<br>*Aluminio Fundición*<br>Fonte d'aluminium | **Tubular**<br>*Tubular*<br>Tubulaire | **Stainless Steel**<br>*Acero Inoxidable*<br>Acier Inoxydable |
| **FRYING PAN AVAILABLE**<br>*SARTÉN DISPONIBLE*<br>POÊLE DISPONIBLE | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ |
| **MECHANICAL RESISTANCE**<br>*RESISTENCIA MECÁNICA*<br>RÉSISTANCE MÉCANIQUE | ★★★★★ | ★★★★ | ★★★★★ | ★★★★ | ★★★★★ |
| **TEMPERATURE TRANSMISSION**<br>*TRANSMISIÓN DE TEMPERATURA*<br>TRANSMISSION DE LA TEMPÉRATURE | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★★ |
| **TEMP. UNIFORMITY AT THE BASE**<br>*UNIFORMIDAD DE TEMP. EN LA BASE*<br>UNIFORMITÉ DE LA TEMP. À LA BASE | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★ | ★★★★ |

# 2.1 INOX PRO

PFAS FREE · 18/10 Stainless steel · NSF

**FULL INDUCTION**

**Handcrafted welding and every unit checked**
***Soldadura artesanal e inspección en cada unidad***
Soudure artisanale et vérification de chaque unité

**500 KG**

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

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

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

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

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

**Origin identification and type of cooking system**
***Identificación de origen y tipo fuente de calor***
Identification de l´origine et type de système de cuisson

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

**Technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel)**
***Fondo sandwich técnico (inox - alu - inox)***
Fond sandwich technique (inox - alu - inox)



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

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

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

**Efficacy**
***Eficacia***
Efficacité

**Cold**
***Frío***
Froid

**Warm**
***Caliente***
Chaud



COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

18/10 Stainless steel · PFAS FREE · NSF

## 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 | 1/1 | 47,40 |
| **P218018** | 18 | 18,0 | 4,5 | 1/1 | 56,45 |
| **P218020** | 20 | 20,0 | 6,2 | 1/1 | 58,40 |
| **P218024** | 24 | 24,0 | 10,0 | 1/1 | 73,50 |
| **P218028** | 28 | 28,0 | 16,5 | 1/1 | 106,75 |
| **P218030** | 30 | 30,0 | 21,2 | 1/1 | 141,95 |
| **P218032** | 32 | 32,0 | 24,0 | 1/1 | 149,35 |
| **P218035** | 35 | 35,0 | 33,6 | 1/1 | 180,75 |
| **P218040** | 40 | 40,0 | 50,0 | 1/1 | 217,90 |
| **P218045** | 45 | 45,0 | 72,0 | 1/1 | 277,25 |
| **P218050** | 50 | 50,0 | 98,0 | 1/1 | 442,00 |
| **P218060** | 60 | 55,0 | 155,0 | 1/1 | 616,80 |

## Sauce pot without lid
*Cacerola alta sin tapa*
Braisière sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P216016** | 16 | 11,0 | 2,1 | 1/1 | 43,20 |
| **P216018** | 18 | 12,0 | 3,0 | 1/1 | 47,50 |
| **P216020** | 20 | 13,0 | 4,0 | 1/1 | 50,65 |
| **P216024** | 24 | 14,0 | 6,3 | 1/1 | 58,90 |
| **P216028** | 28 | 17,5 | 10,2 | 1/1 | 78,70 |
| **P216030** | 30 | 18,0 | 12,7 | 1/1 | 99,85 |
| **P216032** | 32 | 19,0 | 15,2 | 1/1 | 100,00 |
| **P216035** | 35 | 21,0 | 20,2 | 1/1 | 138,25 |
| **P216040** | 40 | 25,0 | 31,4 | 1/1 | 175,60 |
| **P216045** | 45 | 28,0 | 44,5 | 1/1 | 197,95 |
| **P216050** | 50 | 30,0 | 59,0 | 1/1 | 276,90 |
| **P216060** | 60 | 35,0 | 99,0 | 1/1 | 409,70 |

## Casserole without lid
*Cacerola baja sin tapa*
Faitout sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P217016** | 16 | 7,5 | 1,5 | 1/1 | 41,00 |
| **P217018** | 18 | 8,0 | 2,0 | 1/1 | 45,50 |
| **P217020** | 20 | 8,0 | 2,5 | 1/1 | 47,40 |
| **P217024** | 24 | 9,50 | 4,3 | 1/1 | 52,00 |
| **P217028** | 28 | 11,0 | 6,7 | 1/1 | 72,75 |
| **P217030** | 30 | 12,0 | 8,4 | 1/1 | 95,15 |
| **P217032** | 32 | 12,5 | 10,0 | 1/1 | 98,55 |
| **P217035** | 35 | 14,0 | 13,6 | 1/1 | 129,35 |
| **P217040** | 40 | 15,5 | 19,5 | 1/1 | 148,40 |
| **P217045** | 45 | 17,0 | 27,0 | 1/1 | 166,95 |
| **P217050** | 50 | 20,0 | 39,0 | 1/1 | 240,10 |
| **P217060** | 60 | 23,0 | 65,0 | 1/1 | 348,45 |

## 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 | 1/1 | 44,30 |
| **P205024** | 24 | 6,0 | 2,7 | 1/1 | 48,75 |
| **P205028** | 28 | 6,0 | 3,7 | 1/1 | 68,60 |
| **P205030** | 30 | 6,0 | 4,3 | 1/1 | 73,50 |
| **P205032** | 32 | 6,0 | 4,7 | 1/1 | 87,60 |
| **P205035** | 35 | 7,0 | 6,7 | 1/1 | 112,30 |
| **P205040** | 40 | 8,0 | 10,0 | 1/1 | 125,95 |
| **P205045** | 45 | 8,5 | 12,0 | 1/1 | 146,95 |
| **P205050** | 50 | 9,0 | 17,5 | 1/1 | 198,50 |
| **P205060** | 60 | 10,0 | 28,0 | 1/1 | 287,40 |





## Lid
*Tapa*
Couvercle



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P209016** | 16 | 1/1 | 11,25 |
| **P209018** | 18 | 1/1 | 12,65 |
| **P209020** | 20 | 1/1 | 14,25 |
| **P209024** | 24 | 1/1 | 15,50 |
| **P209028** | 28 | 1/1 | 17,75 |
| **P209030** | 30 | 1/1 | 20,30 |
| **P209032** | 32 | 1/1 | 22,00 |
| **P209035** | 35 | 1/1 | 25,80 |
| **P209040** | 40 | 1/1 | 30,65 |
| **P209045** | 45 | 1/1 | 37,45 |
| **P209050** | 50 | 1/1 | 45,50 |
| **P209060** | 60 | 1/1 | 64,15 |

## Saucepan
*Cazo recto bajo*
Casserole



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P201016** | 16 | 7,5 | 1,5 | 1/1 | 34,70 |
| **P201018** | 18 | 8,0 | 2,0 | 1/1 | 36,90 |
| **P201020** | 20 | 8,0 | 2,5 | 1/1 | 38,65 |
| **P201024** | 24 | 9,5 | 4,3 | 1/1 | 45,05 |
| **P201028** | 28 | 11,0 | 6,7 | 1/1 | 65,40 |
| **P201032** | 32* | 12,5 | 10,0 | 1/1 | 97,15 |

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

## Deep saucepan
*Cazo recto alto*
Casserole haute



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P202016** | 16 | 11,0 | 2,1 | 1/1 | 38,05 |
| **P202018** | 18 | 12,0 | 3,0 | 1/1 | 41,10 |
| **P202020** | 20 | 13,0 | 4,0 | 1/1 | 45,35 |
| **P202024** | 24 | 14,0 | 6,3 | 1/1 | 54,20 |
| **P202028** | 28 | 17,5 | 10,2 | 1/1 | 75,90 |
| **P202032** | 32* | 19,0 | 15,2 | 1/1 | 102,75 |

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

## French style saucepan
*Cazo tipo francés*
Casserole forme française



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P200012** | 12 | 7,0 | 0,7 | 1/1 | 31,75 |
| **P200014** | 14 | 7,0 | 1,0 | 1/1 | 33,70 |
| **P200016** | 16 | 7,5 | 1,5 | 1/1 | 35,95 |
| **P200018** | 18 | 9,0 | 2,3 | 1/1 | 40,20 |
| **P200020** | 20 | 10,0 | 3,1 | 1/1 | 43,50 |
| **P200022** | 22 | 11,0 | 4,2 | 1/1 | 47,00 |
| **P200024** | 24 | 12,0 | 5,4 | 1/1 | 53,90 |
| **P200028** | 28 | 14,0 | 8,6 | 1/1 | 72,45 |

## 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 | 1/1 | 38,40 |
| **P200120** | 20 | 10,0 | 3,1 | 1/1 | 45,15 |

## Conical sauté pan
*Cazo cónico*
Sauteuse evasée



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P214016** | 16 | 6,0 | 1,0 | 1/1 | 41,95 |
| **P214018** | 18 | 6,0 | 1,2 | 1/1 | 45,20 |
| **P214020** | 20 | 6,5 | 1,6 | 1/1 | 47,95 |
| **P214022** | 22 | 7,0 | 2,1 | 1/1 | 49,95 |
| **P214024** | 24 | 7,5 | 2,7 | 1/1 | 54,50 |

18/10 Stainless steel · PFAS FREE · NSF

## Rounded saucepan
*Cazo bombeado*
Casserole bombée



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P200320** | 20 | 7,5 | 1,8 | 1/1 | 44,25 |
| **P200324** | 24 | 8,5 | 3,0 | 1/1 | 49,10 |

## Bain marie
*Baño maría*
Bain-marie



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P203016** | 16 | 16,0 | 3,0 | 1/1 | 43,00 |
| **P203018** | 18 | 18,0 | 4,5 | 1/1 | 50,45 |
| **P203020** | 20 | 20,0 | 6,2 | 1/1 | 54,85 |
| **P203024** | 24 | 24,0 | 10,0 | 1/1 | 68,70 |

## Sauté pan
*Sautex*
Sauteuse



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P204020** | 20 | 6,0 | 1,9 | 1/1 | 38,70 |
| **P204024** | 24 | 6,0 | 2,7 | 1/1 | 44,20 |
| **P204028** | 28 | 6,0 | 3,7 | 1/1 | 62,20 |
| **P204030** | 30 | 6,0 | 4,3 | 1/1 | 69,70 |
| **P204032** | 32 | 6,0 | 4,7 | 1/1 | 72,85 |
| **P204035** | 35 | 7,0 | 6,7 | 1/1 | 102,75 |
| **P204040*** | 40 | 8,0 | 10,0 | 1/1 | 116,75 |

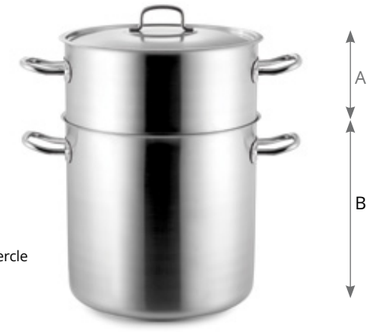
*** With counterhandle /** *Con contraasa /* Avec contre anse

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




| REF | | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P240040** | A | 40 | 20,0 | 20,0 | 1/1 | 282,25 |
| | B | 32 | 32,0 | 24,0 | | |
| **P240050** | A | 50 | 25,0 | 40,0 | 1/1 | 398,75 |
| | B | 40 | 40,0 | 50,0 | | |

## Straight couscous set
*Conjunto cuscusera forma recta*
Couscoussier forme droite




**With lid**
*Con tapa*
Avec couvercle

| REF | | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P242024** | A | 24 | 14,0 | 6,3 | 1/1 | 157,95 |
| | B | 24 | 24,0 | 10,0 | | |
| **P242028** | A | 28 | 17,5 | 10,0 | 1/1 | 211,90 |
| | B | 28 | 28,0 | 16,5 | | |
| **P242032** | A | 32 | 19,0 | 15,0 | 1/1 | 256,00 |
| | B | 32 | 32,0 | 24,0 | | |
| **P242035** | A | 35 | 21,0 | 20,0 | 1/1 | 314,40 |
| | B | 35 | 35,0 | 33,6 | | |



vitro · gas · electric · FULL INDUCTION





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

**Ø holes**
*agujeros*
trous
**4 mm**

**Without lid**
*Sin tapa*
Sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P241040** | 40 | 20,0 | 20,0 | 1/1 | 109,10 |
| **P241050** | 50 | 25,0 | 40,0 | 1/1 | 161,30 |

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

**Ø holes**
*agujeros*
trous
**4 mm**

**Without lid**
*Sin tapa*
Sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P243024** | 24 | 14,0 | 6,3 | 1/1 | 68,65 |
| **P243028** | 28 | 17,5 | 10,0 | 1/1 | 88,10 |
| **P243032** | 32 | 19,0 | 15,0 | 1/1 | 98,50 |
| **P243035** | 35 | 21,0 | 20,0 | 1/1 | 127,70 |

## Steam pot
*Conjunto vaporera*
Cuit vapeur




| REF | | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P244024** | A | 24 | 14,0 | 6,3 | 1/1 | 146,30 |
| | B | 24 | 14,0 | 6,3 | | |
| **P244028** | A | 28 | 17,5 | 10,0 | 1/1 | 184,60 |
| | B | 28 | 17,5 | 10,0 | | |
| **P244032** | A | 32 | 19,0 | 15,0 | 1/1 | 221,50 |
| | B | 32 | 19,0 | 15,0 | | |
| **P244035** | A | 35 | 21,0 | 20,0 | 1/1 | 272,35 |
| | B | 35 | 21,0 | 20,0 | | |

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

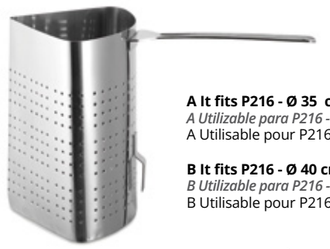
**Without lid**
*Sin tapa*
Sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P223035** | 35 | 21,0 | 20,2 | 1/1 | 457,90 |
| **P223040** | 40 | 25,0 | 31,4 | 1/1 | 560,10 |

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

## Pasta colander
*Colapasta*
Cuit-pâtes



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

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

| REF | | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P224023** | A | 23,0 | 1/4 | 76,15 |
| **P224026** | B | 26,0 | 1/4 | 92,90 |

## 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 | 1/1 | 262,50 |
| **P248032** | 32 | 32,0 | 24,0 | 1/1 | 310,95 |
| **P248035** | 35 | 35,0 | 33,6 | 1/1 | 352,80 |
| **P248040** | 40 | 40,0 | 50,0 | 1/1 | 391,30 |
| **P248045** | 45 | 45,0 | 72,0 | 1/1 | 528,30 |

# 2.2 TOP LINE

FULL INDUCTION

18/10 Stainless steel · PFAS FREE · NSF

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



**Stainless steel tube handles: robust and heat insulators.**
***Asas de tubo en acero inoxidable: robustas y aislantes del calor.***
Poignées sous forme de tube en acier inoxydable : robustes et isolantes de la chaleur

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

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

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

**Satin finish.**
***Acabado satinado.***
Finition satinée.

**Full Induction Base: 6,5 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).**
***Fondo Full Induction: base técnica de 6,5 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).***
Fond Full Induction : base technique de 6,5 mm en sandwich (acier inoxydable - aluminium - acier inoxydable).

**Efficacy**
***Eficacia***
Efficacité

**Cold** *Frío* Froid

**Warm** *Caliente* Chaud





COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

vitro gas electric

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P290120** | 20 | 20,0 | 6,20 | 1/1 | 63,95 |
| **P290124** | 24 | 24,0 | 10,00 | 1/1 | 79,50 |
| **P290128** | 28 | 28,0 | 16,50 | 1/1 | 115,60 |
| **P290130** | 30 | 30,0 | 21,20 | 1/1 | 142,60 |
| **P290132** | 32 | 32,0 | 24,00 | 1/1 | 150,35 |
| **P290135** | 35 | 35,0 | 33,60 | 1/1 | 181,85 |
| **P290140** | 40 | 40,0 | 50,00 | 1/1 | 219,00 |
| **P290145** | 45 | 45,0 | 72,00 | 1/1 | 269,70 |
| **P290150** | 50 | 50,0 | 98,00 | 1/1 | 445,20 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P292120** | 20 | 13,0 | 4,00 | 1/1 | 51,00 |
| **P292124** | 24 | 14,0 | 6,30 | 1/1 | 59,45 |
| **P292128** | 28 | 17,5 | 10,20 | 1/1 | 81,05 |
| **P292130** | 30 | 18,0 | 12,70 | 1/1 | 102,60 |
| **P292132** | 32 | 19,0 | 15,20 | 1/1 | 103,70 |
| **P292135** | 35 | 21,0 | 20,20 | 1/1 | 142,95 |
| **P292140** | 40 | 25,0 | 31,40 | 1/1 | 180,80 |
| **P292145** | 45 | 28,0 | 44,50 | 1/1 | 197,30 |
| **P292150** | 50 | 30,0 | 59,00 | 1/1 | 275,75 |
| **P292160** | 60 | 35,0 | 99,00 | 1/1 | 408,75 |

**Casserole without lid**
*Cacerola baja sin tapa*
Faitout sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P291120** | 20 | 8,0 | 2,50 | 1/1 | 50,55 |
| **P291124** | 24 | 9,5 | 4,30 | 1/1 | 57,50 |
| **P291128** | 28 | 11,0 | 6,70 | 1/1 | 75,75 |
| **P291130** | 30 | 12,0 | 8,40 | 1/1 | 95,55 |
| **P291132** | 32 | 12,5 | 10,00 | 1/1 | 96,35 |
| **P291135** | 35 | 14,0 | 13,60 | 1/1 | 130,30 |
| **P291140** | 40 | 15,5 | 19,50 | 1/1 | 149,20 |
| **P291145** | 45 | 17,0 | 27,00 | 1/1 | 165,90 |
| **P291150** | 50 | 20,0 | 39,00 | 1/1 | 239,15 |
| **P291160** | 60 | 23,0 | 65,00 | 1/1 | 347,70 |

**Lid**
*Tapa*
Couvercle



| REF | Ø cm | | €/u |
|---|---|---|---|
| **P299020** | 20 | 1/1 | 13,80 |
| **P299024** | 24 | 1/1 | 16,15 |
| **P299028** | 28 | 1/1 | 19,95 |
| **P299030** | 30 | 1/1 | 21,40 |
| **P299032** | 32 | 1/1 | 23,45 |
| **P299035** | 35 | 1/1 | 27,05 |
| **P299040** | 40 | 1/1 | 30,40 |
| **P299045** | 45 | 1/1 | 36,85 |
| **P299050** | 50 | 1/1 | 45,60 |
| **P299060** | 60 | 1/1 | 59,50 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P293132** | 32 | 6,0 | 4,70 | 1/1 | 88,55 |
| **P293135** | 35 | 7,0 | 6,70 | 1/1 | 113,05 |
| **P293140** | 40 | 8,0 | 10,00 | 1/1 | 129,85 |

# 2.3 BLACK SERIES

PFAS FREE

INDUCTION

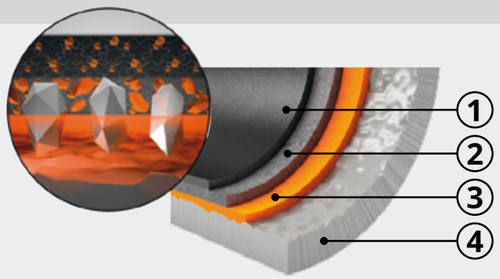
**Tempered glass lids with stainless steel knob and handle.**
***Tapas de cristal templado con pomo y aro en acero inoxidable.***
Couvercles en verre trempé avec poignée et contour en acier inoxydable.

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



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

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




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

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

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

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

## PROFESSIONAL SMOOTH

**Three-coat system with extremely long-lasting non-stick effect.**
*Sistema de tres capas con efecto antiadherente extremadamente duradero.*
Système à trois couches avec effect antiadhésif extrêmement durable.

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

# 2.3 Black Series

CA Cast Aluminum

PFOA FREE

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | Kg | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P144116** | 16 | 5,0 | 0,80 | 0,35 | 1/4 | 18,85 |
| **P144120** | 20 | 6,0 | 1,50 | 0,48 | 1/4 | 23,80 |
| **P144124** | 24 | 7,0 | 2,65 | 0,70 | 1/4 | 30,35 |
| **P144128** | 28 | 7,5 | 3,95 | 0,96 | 1/4 | 38,80 |
| **P144132** | 32 | 8,0 | 5,40 | 1,12 | 1/2 | 49,25 |
| **P144136** | 36 | 8,5 | 7,25 | 1,56 | 1/2 | 59,75 |
| **P144140** | 40 | 8,5 | 8,60 | 1,66 | 1/2 | 72,85 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | Kg | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P144216** | 16 | 7,5 | 1,2 | 0,42 | 1/4 | 23,65 |
| **P144220** | 20 | 9,0 | 2,4 | 0,65 | 1/4 | 29,40 |
| **P144224** | 24 | 11,0 | 4,3 | 0,90 | 1/4 | 34,60 |
| **P144228** | 28 | 12,5 | 6,3 | 1,12 | 1/4 | 41,60 |
| **P144232** | 32 | 14,5 | 9,5 | 1,40 | 1/2 | 51,90 |
| **P144236** | 36 | 16,5 | 13,7 | 1,83 | 1/2 | 61,90 |
| **P144240** | 40 | 18,0 | 19,0 | 2,42 | 1/2 | 80,70 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | Kg | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P144324** | 24 | 18 | 6,9 | 1,22 | 1/4 | 38,80 |
| **P144328** | 28 | 20 | 10,3 | 1,68 | 1/4 | 49,25 |

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



| REF | W x D cm | H cm | Lts | Kg | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P144420** | 20x20 | 6,0 | 1,80 | 0,70 | 1/4 | 30,60 |
| **P144424** | 24x24 | 7,5 | 3,40 | 0,97 | 1/4 | 37,70 |
| **P144428** | 28x28 | 7,5 | 4,35 | 1,16 | 1/4 | 45,10 |

### Glass lid
*Tapa de cristal*
Couvercle en verre

TG Tempered Glass



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P144016** | 16 | 1/4 | 9,50 |
| **P144020** | 20 | 1/4 | 10,60 |
| **P144024** | 24 | 1/4 | 11,90 |
| **P144028** | 28 | 1/4 | 13,25 |
| **P144032** | 32 | 1/4 | 14,90 |
| **P144036** | 36 | 1/4 | 17,75 |
| **P144040** | 40 | 1/4 | 19,85 |

### Square glass lid
*Tapa cuadrada de cristal*
Couvercle carré en verre

TG Tempered Glass



| REF | W x D cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P144420T** | 20x20 | 1/4 | 11,05 |
| **P144424T** | 24x24 | 1/4 | 12,35 |
| **P144428T** | 28x28 | 1/4 | 13,85 |



vitro gas electric

INDUCTION



### Non-stick roast pan
*Rustidera antiadherente*
Plaque à rôtir antiadhésive

NEW



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P144635** | 35 x 25 x 7,5 | 5 | 1/4 | 77,35 |

### Non-stick roast pan
*Rustidera antiadherente*
Plaque à rôtir antiadhésive



**Rectangular induction bottom**
*Fondo inducción rectangular*
Fond induction rectangulaire

| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P144535** | 35 x 26 x 7 | 5,5 | 1/4 | 58,70 |

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



**Rectangular induction bottom**
*Fondo inducción rectangular*
Fond induction rectangulaire

| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P144532** | 32 x 20 x 10 | 5 | 1/4 | 56,60 |

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

TG Tempered Glass



| REF | W x D cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P144532T** | 32 x 20 | 1/4 | 13,15 |

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



# 2.4 CENTURY

Al Aluminium · NSF · PFAS FREE

**Reinforced rims**
***Bordes reforzados***
Bords renforcés

**Stainless steel tube handles: strong and heat-resistant**
***Asas de tubo en acero inoxidable: robustas y aislantes del calor.***
Poignées sous forme de tube en acier inoxydable : robustes et isolantes contre la chaleur.

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

**Excellent thermal conductivity**
***Excelente conductividad térmica***
Excellente conductivité thermique

**Extra-thick walls**
***Paredes de mayor grosor***
Parois plus épaisses

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

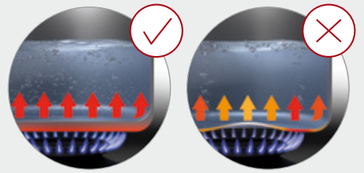



**High-strength pure aluminum cookware made of 100% recyclable aluminum, in sheets up to 5mm thick depending on diameter.**

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

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

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



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

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

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

Al Aluminium · PFAS FREE · NSF

## Stock pot without lid
*Olla sin tapa*
Marmite traiteur sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P118324** | 24 | 24,0 | 10,0 | 1/1 | 69,85 |
| **P118328** | 28 | 28,0 | 16,5 | 1/1 | 85,30 |
| **P118332** | 32 | 32,0 | 25,5 | 1/1 | 101,30 |
| **P118335** | 35 | 35,0 | 33,6 | 1/1 | 121,80 |
| **P118340** | 40 | 40,0 | 50,0 | 1/1 | 157,00 |
| **P118345** | 45 | 45,0 | 72,0 | 1/1 | 185,40 |
| **P118350** | 50 | 50,0 | 98,0 | 1/1 | 217,65 |
| **P118360** | 60 | 60,0 | 155,0 | 1/1 | 319,55 |

## Sauce pot without lid
*Cacerola alta sin tapa*
Braisière sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P116324** | 24 | 14,0 | 6,3 | 1/1 | 58,85 |
| **P116328** | 28 | 17,5 | 10,2 | 1/1 | 68,75 |
| **P116332** | 32 | 19,0 | 15,2 | 1/1 | 89,60 |
| **P116335** | 35 | 21,0 | 20,2 | 1/1 | 94,40 |
| **P116340** | 40 | 25,0 | 31,4 | 1/1 | 124,55 |
| **P116345** | 45 | 28,0 | 44,5 | 1/1 | 141,45 |
| **P116350** | 50 | 31,0 | 60,8 | 1/1 | 182,80 |
| **P116360** | 60 | 37,0 | 104,6 | 1/1 | 247,90 |

## Casserole without lid
*Cacerola baja sin tapa*
Faitout sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P117324** | 24 | 9,5 | 4,3 | 1/1 | 49,20 |
| **P117328** | 28 | 11,0 | 6,7 | 1/1 | 57,50 |
| **P117332** | 32 | 12,5 | 10,0 | 1/1 | 67,70 |
| **P117335** | 35 | 14,0 | 13,0 | 1/1 | 78,50 |
| **P117340** | 40 | 16,0 | 20,0 | 1/1 | 95,65 |
| **P117345** | 45 | 18,0 | 28,0 | 1/1 | 113,40 |
| **P117350** | 50 | 21,0 | 41,0 | 1/1 | 136,90 |
| **P117360** | 60 | 25,0 | 70,0 | 1/1 | 210,60 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P115320** | 20 | 5,5 | 1,75 | 1/1 | 32,75 |
| **P115324** | 24 | 6,0 | 2,75 | 1/1 | 38,20 |
| **P115340** | 40 | 8,0 | 10,00 | 1/1 | 75,10 |









## Lid
*Tapa*
Couvercle



| REF | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P112324** | 24 | 1/1 | 18,90 |
| **P112328** | 28 | 1/1 | 21,90 |
| **P112332** | 32 | 1/1 | 25,20 |
| **P112335** | 35 | 1/1 | 27,85 |
| **P112340** | 40 | 1/1 | 32,45 |
| **P112345** | 45 | 1/1 | 35,50 |
| **P112350** | 50 | 1/1 | 41,70 |
| **P112360** | 60 | 1/1 | 52,10 |

## Sauté pan
*Sautex*
Sauteuse



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P106320** | 20 | 5,5 | 1,75 | 1/1 | 32,15 |
| **P106324** | 24 | 6,0 | 2,75 | 1/1 | 36,05 |

## Saucepan
*Cazo recto*
Casserole



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P104318** | 18 | 9 | 2 | 1/1 | 36,15 |
| **P104320** | 20 | 10 | 3 | 1/1 | 38,90 |
| **P104324** | 24 | 12 | 5 | 1/1 | 46,20 |

## Rounded saucepan
*Cazo bombeado*
Casserole bombée



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P103322** | 22 | 11 | 3 | 1/1 | 44,95 |

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

## Aluminium non-stick fry pan
*Sartén aluminio antiatherente*
Poêle antiadhésive



# 2.5 TRIBUTE® by VOLLRATH

Mp Multiply · NSF · PFAS FREE

**FULL INDUCTION**

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

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

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

Le système de rivetage Ever-Tite™ brevetée par Vollrath offre une garantie limitée à vie contre les rivets desserrés.

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

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

MADE IN USA



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

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

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

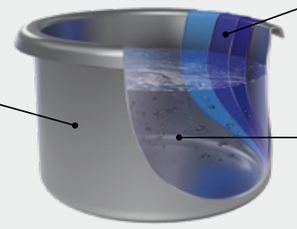
**Riveted handle coated in silicone stays cool up to 350°F. Naturally antimicrobial. Open design for a more secure grip.**

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

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

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

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



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

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


Multimetal


Others

**JP LIFETIME GUARANTEE**

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



COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

# 2.5 Tribute®

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

## Stock pot
*Olla recta*
Marmite traiteur



| REF | Ø cm (Inch) | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **77519** | 22,9 (9") | 14,6 | 5,6 | 1/1 | 216,35 |
| **77520** | 25,4 (10") | 15,2 | 7,5 | 1/1 | 271,80 |
| **77521** | 30,5 (12") | 15,9 | 11,4 | 1/1 | 314,05 |
| **77522** | 30,5 (12") | 21,6 | 15,1 | 1/1 | 568,45 |
| **77523** | 35,6 (20") | 19,7 | 18,9 | 1/1 | 607,15 |

## Sauce Pot
*Cacerola alta*
Braisière



| REF | Ø cm (Inch) | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **77760** | 30,5 (12") | 13,7 | 9,4 | 1/1 | 273,20 |
| **77761** | 35,6 (14") | 14,2 | 14,1 | 1/1 | 539,85 |

## Rounded saucepan
*Cazo bombeado*
Casserole bombée



| REF | Ø cm (Inch) | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **702111** | 27,9 (11") | 8,9 | 4,5 | 1/1 | 129,60 |

## Sauce Pan
*Cazo recto*
Casserole



| REF | Ø cm (Inch) | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **702115** | 15,2 (6") | 7,6 | 1,4 | 1/1 | 80,10 |
| **702125** | 17,8 (7") | 8,9 | 2,4 | 1/1 | 91,70 |
| **702135** | 20,3 (8") | 10,5 | 3,3 | 1/1 | 115,30 |
| **702145** | 22,9 (9") | 10,5 | 4,2 | 1/1 | 133,50 |

## Lid
*Tapa*
Couvercle



| REF | Ø cm (Inch) | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **69325** | 15,2 (6") | 1/1 | 49,60 |
| **69328** | 20,3 (8") | 1/1 | 57,15 |
| **69329** | 22,9 (9") | 1/1 | 55,60 |
| **69410** | 25,4 (10") | 1/1 | 71,65 |
| **69412** | 30,5 (12") | 1/1 | 79,10 |
| **69414** | 35,6 (14") | 1/1 | 90,60 |

## Rounded saucepan
*Cazo bombeado*
Casserole bombée



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P234020** | 20 | 7,5 | 1,8 | 1/1 | 80,05 |
| **P234024** | 24 | 8,5 | 3,0 | 1/1 | 88,85 |

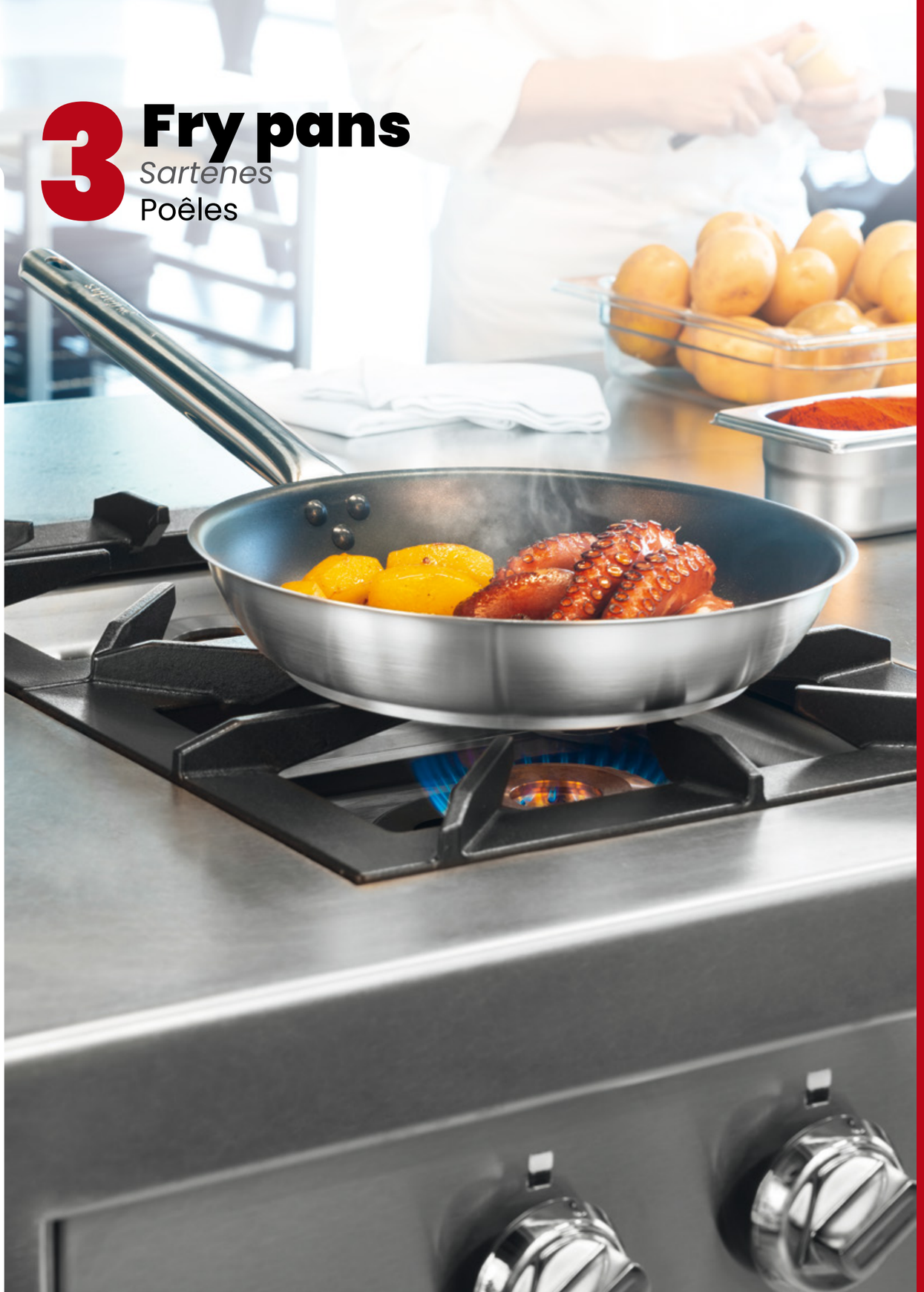


COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

# BUFFET COOKWARE

**Discover all the special buffet batteries on pag. 459 - 467**
*Descubre todas las baterías especiales para buffet en la pág. 459 - 467*
Découvrez toutes les piles spéciales buffet en page 459 - 467





# 3 Fry pans
*Sartenes*
Poêles






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

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



**3.2** **ALUMINIUM** 110
*ALUMINIO* / ALUMINIUM

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



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

**Tribute®** 118
**Woks** 119



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

**Steel Pro** 120
**Steel Expert** 121



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

**Burners /** Quemadores / *Brûleurs* 123

# Which material should I choose?

*¿Qué material debo elegir?*
Quel matériau choisir ?



FRY PANS
SARTENES
POÊLES

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



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

# Which handle type should I choose?

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



## ERGOS




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

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

Conception ergonomique et fabrication à l'aide d'un tube en acier inoxydable pour isoler de la chaleur. Comporte deux orifices inférieurs aux extrémités pour une sortie complète de l'eau après le lavage.

## HÉRCULES




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

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

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





# Which diffuser bottom type should I choose?

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

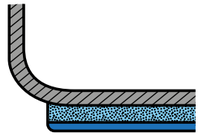


**The bottom of a frying pan is the main component responsible for the exchange of heat between the heat source and food. The type of bottom applied will depend on the frying pan's material:**

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

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

## TECHNICAL
*TÉCNICO*
TECHNIQUE

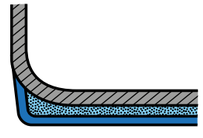


**Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.**

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

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

## ENCAPSULATED
*ENCAPSULADO*
ENCAPSULÉ

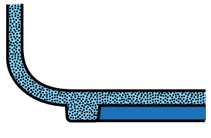


**Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body**

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

Application d'un sandwich en acier inoxydable et en aluminium qui couvre l'ensemble de la base. La fermeture s'effectue à la courbure du corps de la poêle.

## INDUCTION DISC
*DISCO INDUCCIÓN*
DISQUE INDUCTION

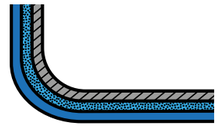


**Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.**

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

Destiné aux articles en aluminium adaptés aux plaques de cuisson à induction, un disque en acier inoxydable ferritique est appliqué au fond du produit. Il existe différentes techniques pour effectuer cette opération.

## MULTI-PLY
*MULTIMETAL*
MULTIMÉTAL



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

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

En raison de son épaisseur et de sa compatibilité avec les cuisinières à induction, le fond suit exactement la même configuration que les parois du produit : deux couches extérieures en acier inoxydable et une centrale en aluminium.

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

**Stainless steel 304**
*Acero inoxidable 304*
Acier inoxydable 304

**Aluminium**
*Aluminio*
Aluminium

**Ferritic stainless steel**
*Acero inoxidable ferrítico*
Acier inoxydable ferritique

# Which fry pan do you need?

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



FRY PANS
SARTENES
POÊLES

## Stainless Steel
*Acero Inoxidable*
Acier Inox

### INOX PRO



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: FULL INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: DUROLITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL

PFOA FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 0,8 / 6,5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Technical** *Técnico* Technique

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★★★★ˢ

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★★ˢ

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★★★



### INOX PRO CERAMIC



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: FULL INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: CERAMITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL

PFAS FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 0,8 / 6,5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Technical** *Técnico* Technique

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★★



### INOX PRO EXPERT



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: FULL INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: Without coating *Sin recubrimiento* Sans revêtement

PFAS FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 0,8 / 6,5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Technical** *Técnico* Technique

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★★



### INOX FIRST



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: FULL INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT

PFOA FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 0,6 / 5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Encapsulated** *Encapsulado* Encapsulé

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★



### INOX FIRST EXPERT



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: FULL INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: Without coating *Sin recubrimiento* Sans revêtement

PFAS FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 0,6 / 5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Encapsulated** *Encapsulado* Encapsulé

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★



## Multi-ply
*Multimetal*
Multimétal

### TRIBUTE®
VOLLRATH



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: FULL INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: CERAMIGUARD® II

PFOA FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 3,5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Multi-ply** *Multimetal* Multimétal

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★★★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★★



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



## Aluminium
*Aluminio*
Aluminium

### BLACK PRO



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

PFOA FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 4,2 / 4,5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★★★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★★



### ALU PRO



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

PFOA FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 4 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★★★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★★★



### ALU PRO CERAMIC



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: CERAMITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL

PFAS FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 4 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★★



### ALU PRO EXPERT



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: Without coating *Sin recubrimiento* Sans revêtement

PFAS FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 4 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★



### ALU FIRST



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT

PFOA FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 3,5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★



### EASY APOLO



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT

PFOA FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 2,5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: **Induction disc** *Disco inducción* Disque à induction

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★



## Carbon Steel
*Acero al carbono*
Acier au carbone

### STEEL PRO



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: FULL INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY ESSENTIAL

PFOA FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 4,5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: -

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★



### STEEL EXPERT



INDUCTION TYPE
*TIPO INDUCCIÓN*
TYPE INDUCTION: FULL INDUCTION

COATING
*ANTIADHERENTE*
REVÊTEMENT: Without coating *Sin recubrimiento* Sans revêtement

PFAS FREE

WALL / BASE
*PARED / BASE*
PAROI / BASE: 1,5 mm

DIFFUSER BOTTOM TYPE
*TIPO FONDO DIFUSOR*
TYPE FOND DIFFUSEUR: -

NON-STICK
*ANTIADHERENCIA*
ANTI-ADHÉRENCE: ★★

MECH. STRENGHT*
*RESIST. MECÁNICA**
RES. MÉCANIQUE*: ★★★★★

ABRASION RESIST.**
*RESIST. ABRASION***
RESIST. ABRASION**: ★★★★



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

# 3.1 INOX PRO by pujadas

18/10 Stainless steel · PFOA FREE · FULL INDUCTION

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



**3-point riveted handles for extra strength and safety**
*Mangos remachados en 3 puntos para mayor resistencia y seguridad*
Poignées rivetées à 3 points pour plus de solidité et de sécurité

**3 layers of reinforced non-stick coating**
*Interior con 3 capas de recubrimiento antiadherente reforzado*
Intérieur avec 3 couches de revêtement antiadhésif renforcé

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

**6,5 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel)**
*Base técnica de 6,5 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable)*
Base technique de 6,5 mm en sandwich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable)

## Consider changing to: Professional high-performance fry pan, known for its strength, thermal stability and durability.

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

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







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

induction · gas · vitro · electric



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P220018** | 18 | 3,5 | 1/1 | 50,85 |
| **P220020** | 20 | 3,8 | 1/1 | 52,10 |
| **P220022** | 22 | 4,2 | 1/1 | 57,05 |
| **P220024** | 24 | 4,6 | 1/1 | 60,90 |
| **P220026** | 26 | 5,0 | 1/1 | 67,95 |
| **P220028** | 28 | 5,5 | 1/1 | 73,95 |
| **P220032** | 32 | 6,0 | 1/1 | 86,80 |
| **P220036** | 36 | 6,0 | 1/1 | 119,25 |
| **P220040** | 40 | 6,5 | 1/1 | 138,30 |

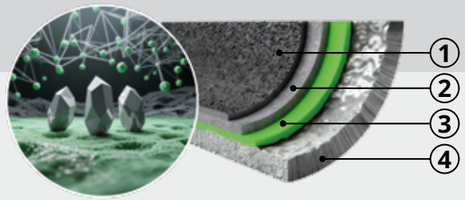
## NEW high-resistance technical coating. Exceptional for intensive cooking, even when using metal utensils.

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

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

DUROLITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL

## BUILT TO LAST




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

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

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

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

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

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

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

Revêtement antiadhésif professionnel sans PFOA. Il offre des performances exceptionnelles grâce à son système avancé à trois couches avec un mélange multipolymère exclusif. Sa surface résistante et légèrement texturée garantit une durabilité maximale et un excellent démoulage des aliments.

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

PFAS FREE

18/10 Stainless steel



# INOX PRO CERAMIC

FULL INDUCTION

CERAMITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL



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

**Safety: 3-point riveted handles**
***Seguridad: mangos remachados en 3 puntos***
Sécurité : poignées rivetées à 3 points

**2 layers of extremely hard non-stick Ceramith coating on the inside.**
*Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente Ceramith de gran dureza.*
Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en Ceramith de grande dureté.

**Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).**
*Inducción: base técnica de 6 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).*
Induction : base technique de 6 mm en sandwich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).

## Ceramic non-stick fry pan

induction gas vitro electric

*Sarten con antiadherente cerámico*
Poêle antiadhésive ceramique



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P220820** | 20 | 3,8 | 1/1 | 49,70 |
| **P220824** | 24 | 4,6 | 1/1 | 58,05 |
| **P220828** | 28 | 5,5 | 1/1 | 70,40 |
| **P220832** | 32 | 6,0 | 1/1 | 83,65 |



18/10 Stainless steel

PFAS FREE



FRY PANS
SARTENES
POÊLES

# INOX PRO EXPERT

FULL INDUCTION

**WITHOUT COATING**
*SIN RECUBRIMIENTO*
SANS REVÊTEMENT



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

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

**Quality: inner and outer surfaces with an even satin polish finish**
*Calidad: caras interior y exterior con pulido satinado uniforme*
Qualité : faces intérieure et extérieure avec polissage satiné uniforme

**Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).**
*Inducción: base técnica de 6 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).*
Induction : base technique de 6 mm en sandwich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).

## Fry pan

induction vitro gas electric oven

*Sartén*
Poêle



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P213018** | 18 | 3,5 | 1/1 | 39,40 |
| **P213020** | 20 | 3,8 | 1/1 | 42,00 |
| **P213022** | 22 | 4,2 | 1/1 | 43,85 |
| **P213024** | 24 | 4,6 | 1/1 | 46,75 |
| **P213026** | 26 | 5,0 | 1/1 | 51,55 |
| **P213028** | 28 | 5,5 | 1/1 | 55,40 |
| **P213032** | 32 | 6,0 | 1/1 | 66,75 |
| **P213036** | 36 | 6,0 | 1/1 | 85,00 |
| **P213040** | 40 | 6,5 | 1/1 | 99,55 |

## Round base wok

induction vitro gas electric oven

*Wok con fondo redondo*
Wok à fond rond



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P239336** | 36 | 10,0 | 6,00 | 1/1 | 61,70 |

## Flat base wok

induction vitro gas electric oven

*Wok con fondo plano*
Wok à fond plat



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P239236** | 36 | 9,0 | 5,50 | 1/1 | 61,70 |

PFOA FREE · SS Stainless steel



# INOX FIRST

FULL INDUCTION

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

**Non-stick coating**
*Recubrimiento antiadherente*
Revêtement antiadhésif

**Full induction base**
*Base Full Induction*
Base Full Induction

**ALL OVER TECH**
**Encapsulated diffuser bottom**
*Fondo difusor encapsulado*
Fond diffuseur encapsulé



## Non-stick fry pan
*Sartén antiadherente*
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric



| | REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| | **P459018** | 18 | 5,0 | 1/6 | 27,00 |
| | **P459020** | 20 | 5,0 | 1/6 | 29,00 |
| NEW | **P459022** | 22 | 5,0 | 1/6 | 33,00 |
| | **P459024** | 24 | 5,0 | 1/6 | 36,00 |
| NEW | **P459026** | 26 | 5,0 | 1/6 | 41,00 |
| | **P459028** | 28 | 5,0 | 1/6 | 45,00 |
| | **P459032** | 32 | 5,5 | 1/6 | 51,50 |
| NEW | **P459036** | 36 | 5,5 | 1/6 | 59,55 |





SS Stainless steel · PFAS FREE



# INOX FIRST EXPERT

FULL INDUCTION

NEW

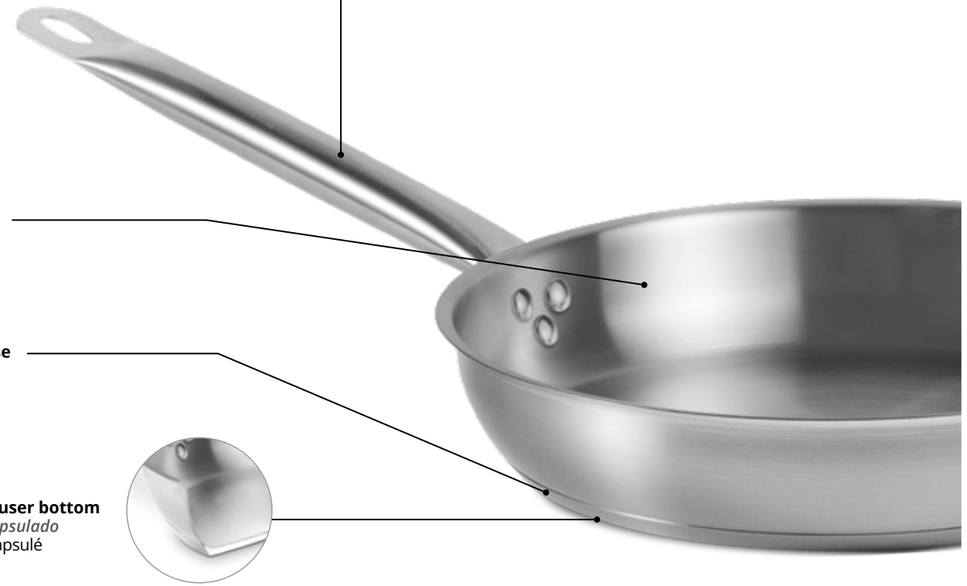
**WITHOUT COATING**
*SIN RECUBRIMIENTO*
SANS REVÊTEMENT

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

**Without coating**
*Sin recubrimiento*
Sans revêtement

**Full induction base**
*Base Full Induction*
Base Full Induction

**ALL OVER TECH**
**Encapsulated diffuser bottom**
*Fondo difusor encapsulado*
Fond diffuseur encapsulé



## Fry pan
*Sartén*
Poêle

induction · gas · vitro · electric



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P413018** | 18 | 5,0 | 1/6 | 22,00 |
| **P413020** | 20 | 5,0 | 1/6 | 24,50 |
| **P413022** | 22 | 5,0 | 1/6 | 28,30 |
| **P413024** | 24 | 5,0 | 1/6 | 31,50 |
| **P413026** | 26 | 5,0 | 1/6 | 36,20 |
| **P413028** | 28 | 5,0 | 1/6 | 41,00 |
| **P413032** | 32 | 5,5 | 1/6 | 45,25 |
| **P413036** | 36 | 5,5 | 1/6 | 53,95 |

# 3.2 BLACK PRO

Al Aluminium · PFOA FREE · INDUCTION

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

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

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



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

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

Poignée tubulaire Ergos en acier inoxydable rivetée à 3 points pour une grande solidité et plus de sécurité.

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

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

Surface antiadhésive à 3 couches Ilag Professional S pour une utilisation intensive.

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

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

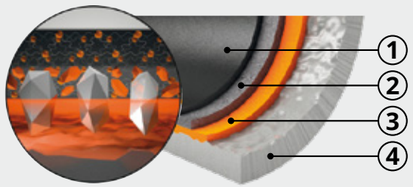
Grande base à induction très épaisse pour une transmission maximale de la chaleur.

## ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL — PROFESSIONAL SMOOTH

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

*Sistema de tres capas con efecto antiadherente extremadamente duradero.*

Système à trois couches avec effet antiadhésif extrêmement durable.




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





FRY PANS
SARTENES
POÊLES

### Non-stick fry pan
*Sartén antiadherente*
Poêle antiadhésive

induction · vitro · gas · electric



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P145020** | 20 | 4,5 | 1/6 | 31,00 |
| **P145022** | 22 | 5,0 | 1/6 | 33,05 |
| **P145024** | 24 | 5,0 | 1/6 | 36,15 |
| **P145026** | 26 | 5,5 | 1/6 | 40,15 |
| **P145028** | 28 | 6,0 | 1/6 | 44,75 |
| **P145030** | 30 | 6,0 | 1/6 | 48,30 |

### Non-stick wok
*Wok antiadherente*
Wok antiadhésif

induction · vitro · gas · electric



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P145128** | 28 | 8 | 1/6 | 46,80 |

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

induction · vitro · gas · electric



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P145228** | 28 | 1,5 | 1/6 | 39,65 |

### Non-stick grill pan
*Asador grill antiadherente*
Grill antiadhésif

induction · vitro · gas · electric



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P145328** | 28 x 28 x 5 | 1/6 | 56,00 |

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

CA Cast Aluminum

induction · vitro · gas · electric



**Rectangular induction base**
*Base inducción rectangular*
Base induction rectangulaire

**Silicone handles included**
*Asas de silicona incluídas*
Poignées en silicone incluses

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P143043** | 43 x 25 x 5 | 1/6 | 59,10 |

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

CA Cast Aluminum

induction · vitro · gas · electric



**Round induction base**
*Base inducción redonda*
Base induction ronde

**Silicone handles included**
*Asas de silicona incluídas*
Poignées en silicone incluses

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P143045** | 45 x 27 x 5 | 1/6 | 61,15 |

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

## Black Series



# 3.2 ALU PRO

Al Aluminium · PFOA FREE · INDUCTION

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

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

Corps en aluminium de 4 mm d'épaisseur pour une grande conductivité thermique et une grande résistance.



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

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

Poignées professionnelles rivetées à 3 points pour une grande solidité et plus de sécurité.

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

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

Surface antiadhésive à 3 couches Ilag Professional S pour une utilisation intensive.

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

*Cara exterior con pulido satinado uniforme y recubrimiento protector.*

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

**Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.**

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

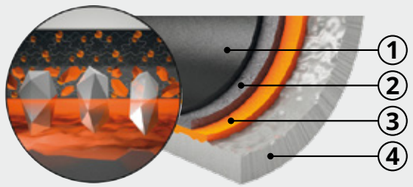
Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal de la cuisine professionnelle.

## ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL — PROFESSIONAL SMOOTH

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

*Sistema de tres capas con efecto antiadherente extremadamente duradero.*

Système à trois couches avec effet antiadhésif extrêmement durable.




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







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



INDUCTION — induction · gas · vitro · electric

| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P128918** | 18 | 4,0 | 1/6 | 19,70 |
| **P128920** | 20 | 4,0 | 1/6 | 23,30 |
| **P128922** | 22 | 4,5 | 1/6 | 25,95 |
| **P128924** | 24 | 4,5 | 1/6 | 29,85 |
| **P128926** | 26 | 5,0 | 1/6 | 32,60 |
| **P128928** | 28 | 5,0 | 1/6 | 34,50 |
| **P128932** | 32 | 5,5 | 1/6 | 40,75 |
| **P128936** | 36 | 6,0 | 1/6 | 52,10 |

NO INDUCTION — gas · vitro · electric

| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P128018** | 18 | 4,0 | 1/6 | 16,20 |
| **P128020** | 20 | 4,0 | 1/6 | 18,10 |
| **P128022** | 22 | 4,5 | 1/6 | 21,30 |
| **P128024** | 24 | 4,5 | 1/6 | 24,35 |
| **P128026** | 26 | 5,0 | 1/6 | 27,70 |
| **P128028** | 28 | 5,0 | 1/6 | 29,65 |
| **P128032** | 32 | 5,5 | 1/6 | 34,65 |
| **P128036** | 36 | 6,0 | 1/6 | 42,10 |
| **P128040** | 40 | 6,5 | 1/6 | 49,00 |

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



INDUCTION — induction · gas · vitro · electric

| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P120918** | 18 | 4,0 | 1/6 | 24,85 |
| **P120920** | 20 | 4,0 | 1/6 | 27,70 |
| **P120922** | 22 | 4,5 | 1/6 | 29,85 |
| **P120924** | 24 | 4,5 | 1/6 | 32,05 |
| **P120926** | 26 | 5,0 | 1/6 | 37,45 |
| **P120928** | 28 | 5,0 | 1/6 | 40,90 |
| **P120932** | 32 | 5,5 | 1/6 | 47,45 |
| **P120936** | 36 | 6,0 | 1/6 | 56,70 |

NO INDUCTION — gas · vitro · electric

| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P120018** | 18 | 4,0 | 1/6 | 22,70 |
| **P120020** | 20 | 4,0 | 1/6 | 25,35 |
| **P120022** | 22 | 4,5 | 1/6 | 26,50 |
| **P120024** | 24 | 4,5 | 1/6 | 29,95 |
| **P120026** | 26 | 5,0 | 1/6 | 33,80 |
| **P120028** | 28 | 5,0 | 1/6 | 38,10 |
| **P120032** | 32 | 5,5 | 1/6 | 44,60 |
| **P120036** | 36 | 6,0 | 1/6 | 53,40 |
| **P120040** | 40 | 6,5 | 1/6 | 61,85 |

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

NO INDUCTION — gas · vitro · electric



| REF | Color | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P128124** | | 24 | 4,5 | 1/1 | 31,75 |
| **P128128** | | 28 | 5,0 | 1/1 | 38,10 |
| **P128132** | | 32 | 5,5 | 1/1 | 43,90 |
| **P128224** | | 24 | 4,5 | 1/1 | 31,75 |
| **P128228** | | 28 | 5,0 | 1/1 | 38,10 |
| **P128232** | | 32 | 5,5 | 1/1 | 43,90 |
| **P128324** | | 24 | 4,5 | 1/1 | 31,75 |
| **P128328** | | 28 | 5,0 | 1/1 | 38,10 |
| **P128332** | | 32 | 5,5 | 1/1 | 43,90 |
| **P128424** | | 24 | 4,5 | 1/1 | 31,75 |
| **P128428** | | 28 | 5,0 | 1/1 | 38,10 |
| **P128432** | | 32 | 5,5 | 1/1 | 43,90 |

# ALU PRO CERAMIC

INDUCTION

CERAMITH® NON-STICK COATING PROFESSIONAL

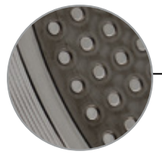


**Ergos strong and durable tubular handle**
*Mango tubular Ergos sólido y robusto*
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

**3-point riveted handles.**
*Mangos remachados en 3 puntos.*
Poignées rivetées à 3 points.

**2 layers of extremely hard non-stick Ceramith coating on the inside.**
*Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente Ceramith de gran dureza.*
Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en Ceramith de grande dureté.

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



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

induction gas vitro electric



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P120820** | 20 | 4,0 | 1/6 | 30,55 |
| **P120824** | 24 | 4,5 | 1/6 | 39,50 |
| **P120828** | 28 | 5,0 | 1/6 | 48,40 |
| **P120832** | 32 | 5,5 | 1/6 | 58,70 |







# ALU PRO EXPERT

INDUCTION

NEW

**WITHOUT COATING**
*SIN RECUBRIMIENTO*
SANS REVÊTEMENT



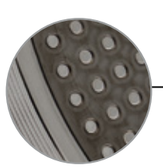
**Ergos strong and durable tubular handle**
*Mango tubular Ergos sólido y robusto*
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

**3-point riveted handles.**
*Mangos remachados en 3 puntos.*
Poignées rivetées à 3 points.

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

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

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



## Fry pan
*Sartén*
Poêle

induction gas vitro electric oven



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P127920** | 20 | 4,0 | 1/6 | 21,50 |
| **P127924** | 24 | 4,5 | 1/6 | 28,70 |
| **P127928** | 28 | 5,0 | 1/6 | 36,20 |
| **P127932** | 32 | 5,5 | 1/6 | 42,75 |

gas vitro electric PFOA FREE Al Aluminium



# ALU PRO SPECIAL

NO INDUCTION

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

## Non-stick paella pan
*Paellera antiadherente*
Plat à paella antiadhésif



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

| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P124024** | 24 | 4,5 | 1/1 | 33,30 |
| **P124028** | 28 | 5,0 | 1/1 | 42,45 |
| **P124032** | 32 | 5,5 | 1/1 | 49,55 |
| **P124036** | 36 | 6,0 | 1/1 | 59,25 |
| **P124040** | 40 | 6,5 | 1/1 | 68,50 |

## Non-stick sauté pan
*Sartén honda antiadherente*
Sautese evasée antiadhésive



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P148020** | 20 | 6,5 | 1/1 | 35,40 |
| **P148024** | 24 | 7,0 | 1/1 | 39,90 |
| **P148028** | 28 | 7,5 | 1/1 | 45,35 |
| **P148032** | 32 | 8,0 | 1/1 | 57,90 |

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



| REF | cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P125038** | 38 x 26 | 5 | 1/1 | 57,95 |

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



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P131022** | 22 | 2,5 | 1/6 | 19,60 |
| **P131026** | 26 | 2,5 | 1/6 | 24,05 |

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



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

| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P139012** | 12 | 2 | 1/6 | 10,55 |



Al Aluminium PFOA FREE





# ALU FIRST

INDUCTION



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

**3.5-mm thick aluminium.**
*Aluminio de 3,5mm de espesor.*
Aluminium de 3,5 mm d'épaisseur.

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

## Non-stick fry pan
*Sartén antiadherente*
Poêle antiadhésive

induction gas vitro electric



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P193918** | 18 | 4,0 | 1/6 | 16,30 |
| **P193920** | 20 | 4,0 | 1/6 | 17,95 |
| **P193922** | 22 | 4,5 | 1/6 | 20,30 |
| **P193924** | 24 | 4,5 | 1/6 | 22,80 |
| **P193926** | 26 | 5,0 | 1/6 | 24,60 |
| **P193928** | 28 | 5,0 | 1/6 | 26,55 |
| **P193932** | 32 | 5,5 | 1/6 | 33,65 |
| **P193936** | 36 | 6,0 | 1/6 | 39,10 |

# EASY APOLO

INDUCTION

NEW

## Non-stick fry pan
*Sartén antiadherente*
Poêle antiadhésive

induction gas vitro electric



**2,5 mm Thickness**
*Espesor*
Épaisseur

**Bakelite handle**
*Mango baquelita*
Queue en bakélite

| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P460918** | 18 | 4,0 | 1/12 | 11,70 |
| **P460920** | 20 | 4,0 | 1/12 | 13,05 |
| **P460924** | 24 | 4,0 | 1/12 | 16,10 |
| **P460926** | 26 | 4,5 | 1/12 | 17,15 |
| **P460928** | 28 | 4,5 | 1/12 | 18,60 |
| **P460930** | 30 | 4,5 | 1/12 | 20,90 |
| **P460932** | 32 | 5,0 | 1/12 | 23,15 |

# 3.3 TRIBUTE® by VOLLRATH

Mp Multiply · PFOA FREE · NSF · FULL INDUCTION



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

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

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

MADE IN USA

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

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

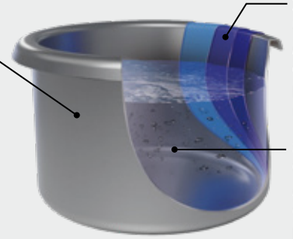
**18/10 stainless steel alloy on the outside, suitable for induction use.**
***Aleación del acero inoxidable 18/10 exterior, apto para inducción.***
Alliage en acier inoxydable 18/10 extérieur, adapté à l'induction

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

**JP LIFETIME GUARANTEE**

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

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



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

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

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


Multimetal


Others





Mp Multiply · PFOA FREE · FULL INDUCTION

# Multi-ply 3.3

*Multimetal* / Multimétal

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

induction · gas · vitro · electric



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **692407** | 17,8 (7") | 4 | 1/6 | 86,60 |
| **692408** | 20,3 (8") | 4 | 1/6 | 91,50 |
| **692410** | 25,4 (10") | 5 | 1/6 | 104,05 |
| **692412** | 30,5 (12") | 5 | 1/2 | 149,90 |
| **692414** | 35,6 (14") | 6 | 1/1 | 163,50 |

### Non-stick fry pan
*Sartén antiadherente*
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **691407** | 17,8 (7") | 4 | 1/6 | 79,15 |
| **691408** | 20,3 (8") | 4 | 1/6 | 81,95 |
| **691410** | 25,4 (10") | 5 | 1/6 | 94,90 |
| **691412** | 30,5 (12") | 5 | 1/2 | 126,25 |
| **691414** | 35,6 (14") | 6 | 1/1 | 158,35 |

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

DUROLITH NON-STICK COATING PROFESSIONAL

induction · gas · vitro · electric



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P239436** | 36 | 10 | 6 | 1/1 | 171,90 |

### Round base wok
*Wok fondo redondo*
Wok à fond rond

**WITHOUT COATING**
***SIN RECUBRIMIENTO***
**SANS REVÊTEMENT**

induction · gas · vitro · electric



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P239036** | 36 | 10 | 6 | 1/1 | 136,50 |

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

DUROLITH NON-STICK COATING PROFESSIONAL

induction · gas · vitro · electric



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P239536** | 36 | 9 | 5,5 | 1/1 | 171,90 |

### Flat base wok
*Wok fondo plano*
Wok à fond plat

**WITHOUT COATING**
***SIN RECUBRIMIENTO***
**SANS REVÊTEMENT**

induction · gas · vitro · electric



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P239136** | 36 | 9 | 5,5 | 1/1 | 136,50 |

# STEEL PRO 1921 SERIES

FULL INDUCTION

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

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

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

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



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

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY ESSENTIAL

## Non-stick fry pan
*Sarten antiadherente*
Poêle antiadhésive

induction gas vitro electric



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P169020** | 20 | 4,5 | 1/6 | 41,50 |
| **P169024** | 24 | 4,5 | 1/6 | 45,10 |
| **P169028** | 28 | 5,5 | 1/6 | 52,75 |
| **P169030** | 30 | 5,5 | 1/6 | 56,30 |

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

induction gas vitro electric

**Glass lid included**
*Tapa de cristal incluida*
Couvercle en verre inclus



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P166032** | 32 | 8,0 | 4,40 | 1/1 | 80,60 |







# STEEL EXPERT

FULL INDUCTION

**WITHOUT COATING**
*SIN RECUBRIMIENTO*
SANS REVÊTEMENT

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

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

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

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



**Natural non-stick properties**
*Propiedades antiadherentes naturales*
Propriétés antiadhésives naturelles

## Fry pan
*Sartén*
Poêle

induction gas vitro electric oven bbq



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P135120** | 20 | 4.5 | 1/6 | 13,30 |
| **P135124** | 24 | 5,0 | 1/6 | 16,20 |
| **P135128** | 28 | 5.5 | 1/6 | 21,00 |
| **P135132** | 32 | 6,0 | 1/6 | 25,90 |
| **P135140** | 40 | 7,0 | 1/6 | 42,10 |

## Wok

induction gas vitro electric oven bbq



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P135330** | 30 | 9,5 | 1/6 | 45,45 |

## Crêpe fry pan
*Sartén para crêpes*
Poêle à crêpes

induction gas vitro electric oven bbq



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P135424** | 24 | 2,0 | 1/6 | 23,75 |

# 3.5 Spanish paella pan

*Paellera* / Plat à paella

WITHOUT COATING
*SIN RECUBRIMIENTO*
SANS REVÊTEMENT

PFAS FREE

bbq gas

## Polished steel paella pan

*Paellera acero pulido*
Plat à paella acier poli

St Steel



| REF | Ø cm | Thickness *Espesor* Épaisseur | Portions *Raciones* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P994020** | 20 | 0,8 | 1/2 | 1/10 | 6,70 |
| **P994022** | 22 | 0,8 | 1/2 | 1/10 | 6,95 |
| **P994024** | 24 | 0,8 | 1 | 1/10 | 7,45 |
| **P994026** | 26 | 0,8 | 2 | 1/10 | 7,80 |
| **P994030** | 30 | 1,0 | 4 | 1/10 | 9,00 |
| **P994032** | 32 | 1,0 | 5 | 1/10 | 10,35 |
| **P994034** | 34 | 1,0 | 6 | 1/10 | 10,90 |
| **P994036** | 36 | 1,0 | 7 | 1/10 | 12,55 |
| **P994038** | 38 | 1,0 | 8 | 1/10 | 13,15 |
| **P994040** | 40 | 1,0 | 9 | 1/10 | 13,90 |
| **P994042** | 42 | 1,2 | 10 | 1/10 | 16,15 |
| **P994046** | 46 | 1,2 | 12 | 1/5 | 18,05 |
| **P994050** | 50 | 1,2 | 14 | 1/5 | 21,35 |
| **P994055** | 55 | 1,5 | 16 | 1/5 | 34,75 |
| **P994065** | 65 | 1,5 | 22 | 1/3 | 51,80 |
| **P994080** | 80 | 2,0 | 40 | 1/1 | 107,45 |
| **P994090** | 90 | 2,0 | 50 | 1/1 | 141,70 |

## Extra thickness polished steel paella pan

*Paellera acero pulido espesor extra*
Plat à paella acier poli épaisseur renforcée

St Steel



| REF | Ø cm | Thickness *Espesor* Épaisseur | Portions *Raciones* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| NEW **P994134** | 34 | 2,0 | 6 | 1/1 | 28,00 |
| NEW **P994138** | 38 | 2,0 | 8 | 1/1 | 37,75 |
| NEW **P994142** | 42 | 2,0 | 10 | 1/1 | 52,80 |
| **P994150** | 50 | 2,0 | 14 | 1/1 | 63,05 |
| **P994155** | 55 | 2,5 | 16 | 1/1 | 80,50 |
| **P994165** | 65 | 2,5 | 22 | 1/1 | 123,80 |
| **P994180** | 80 | 3,0 | 40 | 1/1 | 255,65 |
| **P994190** | 90 | 3,0 | 50 | 1/1 | 315,80 |

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

**Suitable for induction**
*Aptas para inducción*
Compatibles avec l'induction

## Enamelled steel paella pan

*Paellera acero esmaltado*
Plat à paella acier émaillé

ES Enamelled steel

oven



| REF | Ø cm | Thickness *Espesor* Épaisseur | Portions *Raciones* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P995010** * | 10 | 0,8 | TAPA | 1/10 | 5,90 |
| **P995016** * | 15 | 0,8 | TAPA | 1/10 | 7,00 |
| **P995020** | 20 | 0,8 | 1/2 | 1/10 | 9,40 |
| **P995026** | 26 | 0,8 | 1/2 | 1/10 | 10,70 |
| **P995030** | 30 | 1,0 | 4 | 1/10 | 13,35 |
| **P995032** | 32 | 1,0 | 5 | 1/10 | 17,95 |
| **P995034** | 34 | 1,0 | 6 | 1/10 | 16,30 |
| **P995036** | 36 | 1,0 | 7 | 1/10 | 19,80 |
| **P995038** | 38 | 1,0 | 8 | 1/10 | 21,10 |
| **P995040** | 40 | 1,0 | 9 | 1/10 | 23,75 |
| **P995042** | 42 | 1,2 | 10 | 1/10 | 24,00 |
| **P995050** | 50 | 1,2 | 14 | 1/5 | 36,65 |
| **P995060** | 60 | 1,5 | 19 | 1/5 | 56,45 |

## Deep enamelled fry pan with handles

*Sartén honda esmaltada con asas*
Poêle haute émaillée avec anses

ES Enamelled steel

oven



| REF | Ø cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P997014** * | 14 | 0,35 | 1/10 | 6,25 |
| **P997016** * | 16 | 0,45 | 1/10 | 6,85 |
| **P997028** | 28 | 3,70 | 1/10 | 11,35 |
| **P997032** | 32 | 5,00 | 1/10 | 14,35 |
| **P997036** | 36 | 7,40 | 1/5 | 19,30 |
| **P997040** | 40 | 8,90 | 1/5 | 24,40 |

IDEA! ***MINI-SIZE**



**Recomended for tapas**
*Ideal para tapas*
Recommandé pour tapas





# Burners 3.5

*Paelleros* / Brûleurs

## Enamelled gas burner

*Paellero esmaltado gas*
Brûleur émaillé

ES Enamelled steel



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

| REF | Ø cm | Circles *Circulos* Cercles | Kw | Ø cm Compatible | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P998035** | 35 | 2 | 9,4 | 20 - 50 | 1/1 | 55,65 |
| **P998050** | 50 | 2 | 14,1 | 36 - 70 | 1/1 | 109,15 |
| **P998070** | 70 | 3 | 24,1 | 36 - 90 | 1/1 | 295,25 |

## Base for burner

*Trípode paellero*
Pied pour brûleur

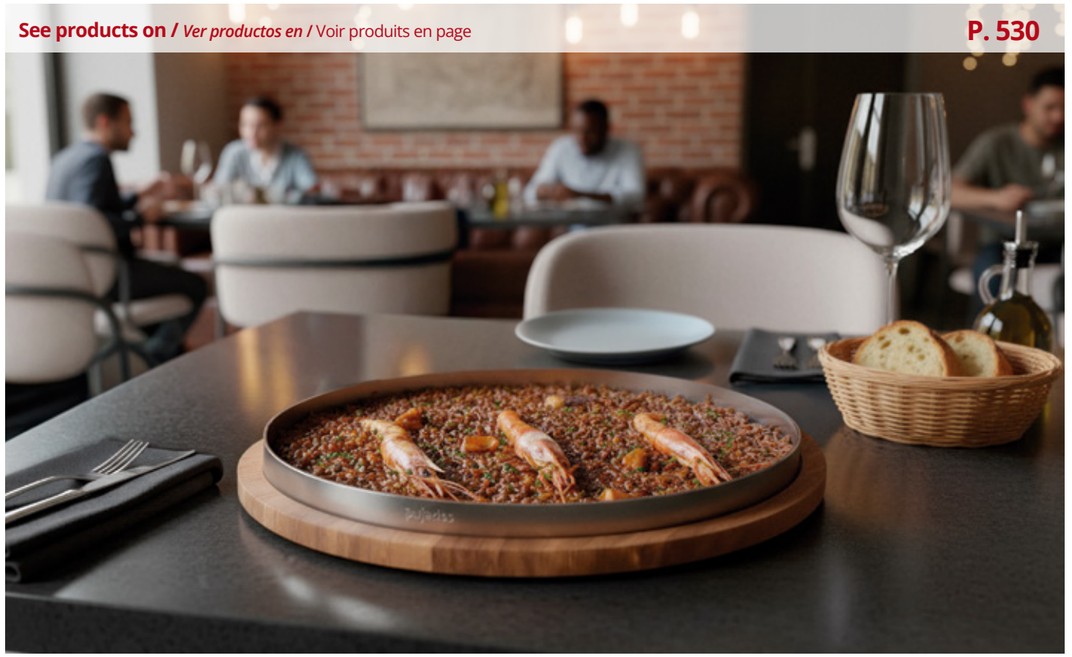
SS Stainless steel




**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** | 1/6 | 47,60 |

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



# 4 Oven and roast pans

*Horno y rustideras*

Four et plaques à rôtir




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

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

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

**4.4 GRIDS** 131
*REJILLAS*
GRILLES

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

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

# 4.1 Roast pans

*Rustideras* / Plaques à rôtir

## BLACK ELEGANCE

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

CA Cast Aluminum

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



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P114540** | 40 x 30 x 6,5 | 6,3 | 1/1 | 133,50 |
| **P114545** | 45 x 32 x 6,5 | 7,6 | 1/1 | 117,45 |

**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 | 1/1 | 102,70 |
| **P309050** | 50 x 35 | 54 x 39 | 7,0 | 11,0 | 1/1 | 130,20 |
| **P309060** | 60 x 40 | 64 x 44 | 9,0 | 19,0 | 1/1 | 158,45 |

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

Al Aluminium



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P113035** | 35 x 27 x 5,5 | 5,0 | 1/1 | 45,60 |
| **P113040** | 40 x 30 x 6,5 | 6,3 | 1/1 | 54,55 |
| **P113050** | 50 x 35 x 7 | 10,8 | 1/1 | 75,15 |
| **P113060** | 60 x 40 x 9 | 19,0 | 1/1 | 92,00 |
| **P113070** | 70 x 45 x 10 | 27,7 | 1/1 | 111,35 |

**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 | 1/1 | 75,60 |
| **P122050** | 50 x 35 x 7 | 10,8 | 1/1 | 96,20 |
| **P122060** | 60 x 40 x 9 | 19,0 | 1/1 | 138,10 |

**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 | 1/1 | 54,55 |
| **P114050** | 50 x 35 x 7 | 10,8 | 1/1 | 75,15 |
| **P114060** | 60 x 40 x 9 | 19,0 | 1/1 | 100,20 |
| **P114070** | 70 x 45 x 10 | 27,7 | 1/1 | 111,15 |



CA Cast Aluminum · oven · dishwasher · PFOA FREE

# Gastronorm sheet pans 4.2

*Bandejas horno gastronorm* / Plaques four gastronorme



NEW



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

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

Format GN 1/1 adapté aux fours à convection professionnels

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

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

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

**Non-stick coating for improved comfort, performance, and cleaning**
*Recubrimiento antiadherente para mayor comodidad, efectividad y mejor limpieza*
Revêtement antiadhésif pour plus de confort, d'efficacité et un nettoyage facilité

**Non-stick cast aluminium GN grill**
*Parrilla GN antiadherente aluminio fundido*
Grille GN antiadhésive fonte d'aluminium

**260 ºC**



**Open grill design for bbq-style searing**
*Diseño de parrilla abierta para el marcado como si fuera brasa*
Grille ouverte conçue pour un marquage façon barbecue.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P132501** | 53 x 32,5 x 1,4 | 1/1 | 120,00 |

**Non-stick cast aluminium reversible GN baking sheet**
*Bandeja GN reversible antiadherente alumino fundido*
Plaque GN réversible antiadhésive fonte d'aluminium

**260 ºC**




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

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P132502** | 53 x 32,5 x 1,4 | 1/1 | 147,00 |

# 4.2 Gastronorm sheet pans

*Bandejas horno gastronorm* / Plaques four gastronorme

## GN Pastry Pan

*Bandeja gastronorm*
Bac GN pâtisserie

18/10 Stainless steel



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

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

| REF | GN | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P120101** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1 | 1/1 | 15,30 |
| **P230101** | 2/3 | 35,3 x 32,5 x 1 | 1/1 | 17,50 |
| **P110101** | 1/1 | 53,0 x 32,5 x 1 | 1/1 | 20,45 |

## Gastronorm sheet

*Bandeja gastronorm*
Plaque gastronorme

18/10 Stainless steel



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

| REF | Type / *tipo* | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P318005** | 1/1 | 53 x 32,5 x 0,8 | 1/1 | 29,60 |

## Deep gastronorm sheet

*Bandeja honda gastronorm*
Plaque gastronorme fonde

18/10 Stainless steel



**Shiny finish**
*Acabado brillante*
Finition brillante

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

| REF | Type / *tipo* | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P318211** | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 | 1/1 | 25,30 |

## Non-stick GN pan tray

*Bandeja GN antiadherente*
Plaque GN anti-adhésive

Al Aluminium



| REF | Type / *tipo* | W x D x H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P132365** | 1/1 | 53 x 32,5 x 6,5 | 7,9 | 1/1 | 111,65 |

## Non-stick oven egg GN pan

*Bandeja GN antiadherente multiunidades*
Plaque à oeufs anti-adhésive pour four

Al Aluminium



| REF | Type / *tipo* | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P132560** | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,8 | 1/1 | 81,65 |






# Pastry trays 4.3

*Bandejas pastelería* / Plaques à pâtisserie

## Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

18/10 Stainless steel




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

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P318040** | 40 x 30 x 1,2 | 1/1 | 25,75 |
| **P318060** | 60 x 40 x 1,2 | 1/1 | 53,90 |

## Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

18/10 Stainless steel




**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 | 1/1 | 13,00 |
| **P779021** | 27,5 x 21 x 1 | 1/1 | 15,40 |
| **P779026** | 30 x 26 x 1 | 1/1 | 17,40 |
| **P779060** | 60 x 20 x 1 | 1/1 | 23,85 |

## Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

SS Stainless steel



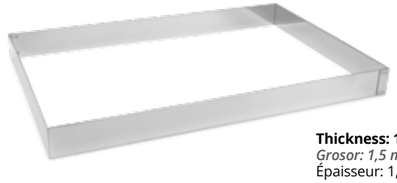

**Thickness: 0,8 mm**
*Grosor: 0,8 mm*
Épaisseur: 0,8 mm

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P778040** | 40 x 30 x 1 | 1/1 | 27,15 |
| **P778048** | 48 x 31 x 1 | 1/1 | 28,20 |
| **P778060** | 60 x 40 x 1 | 1/1 | 50,55 |

## Rectangle for baking sheets

*Marcos para bandejas escuadradas*
Rectangle pour plaques

18/10 Stainless steel



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

**Rectangles that are adptable to the baking sheets of ref. P778, P1232 and P1322**
*Marcos adaptables a las bandejas escuadradas de la ref. P778, P1232 y P1322*
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 | 1/1 | 24,40 |
| **P777548** | 47,5 x 30,5 x 5 | 1/1 | 25,95 |
| **P777560** | 59,5 x 39,5 x 5 | 1/1 | 37,50 |

## Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

Al Aluminium




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

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P123040** | 40 x 30 x 1,2 | 1/1 | 23,10 |
| **P123060** | 60 x 40 x 1,2 | 1/1 | 35,05 |

## Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

Al Aluminium




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

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P123260** | 60 x 40 x 1,2 | 1/1 | 41,45 |

# 4.3 Pastry trays

*Bandejas pastelería* / Plaques à pâtisserie

OVEN
HORNO
FOUR

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




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

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P132060** | 60 x 40 x 1,2 | 1/1 | 48,55 |

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




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

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P132260** | 60 x 40 x 1,2 | 1/1 | 61,80 |

### Perforated baking sheet
*Bandeja pastelería perforada*
Plaque à pâtisserie perforée




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

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

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P123140** | 40 x 30 x 1,2 | 1/1 | 31,10 |
| **P123160** | 60 x 40 x 1,2 | 1/1 | 40,10 |

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




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

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

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P132140** | 40 x 30 x 1,2 | 1/1 | 37,35 |
| **P132160** | 60 x 40 x 1,2 | 1/1 | 57,55 |

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

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





# Grids 4.4

*Rejillas* / Grilles

OVEN
HORNO
FOUR

### Baking sheet
*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

dishwasher

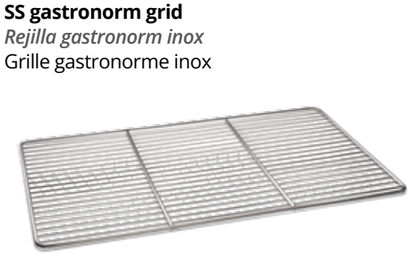





IDEA! **5220 / 5228**
**Ideal for food presentation**
*Ideal para presentación*
Idéal pour présentation

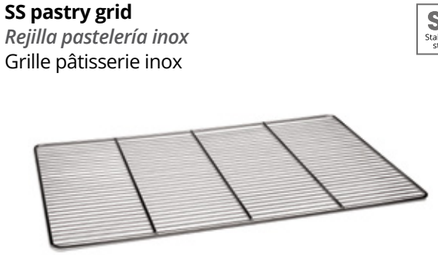
| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **9002** | 65,4 x 45,1 x 2,5 | 1/12 | 29,20 |
| **5223** | 53,3 x 38,1 x 2,5 | 1/12 | 23,40 |
| **5303** | 32,7 x 45,1 x 2,5 | 1/12 | 20,05 |
| **5220** | 33,0 x 24,1 x 2,5 | 1/12 | 16,25 |
| **5228** | 16,5 x 24,1 x 2,5 | 1/12 | 11,90 |

### SS gastronorm grid
*Rejilla gastronorm inox*
Grille gastronorme inox



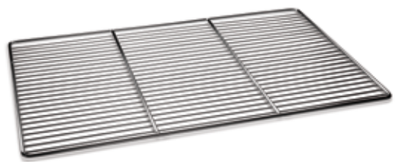
| REF | Type tipo | cm | N. Cross-bars Travesaños Traverses | Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses | N. Wires Varillas Fils | Ø mm Wires Varillas Fils | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P909121** | 2/1 | 65x53 | 3 | 5 | 32 | 2 | 1/10 | 33,10 |
| **P909111** | 1/1 | 53x32,5 | 2 | 5 | 20 | 2 | 1/10 | 24,55 |

### SS pastry grid
*Rejilla pastelería inox*
Grille pâtisserie inox



| REF | cm | N. Cross-bars Travesaños Traverses | Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses | N. Wires Varillas Fils | Ø mm Wires Varillas Fils | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P909360** | 60x40 | 3 | 5 | 29 | 2 | 1/10 | 24,95 |

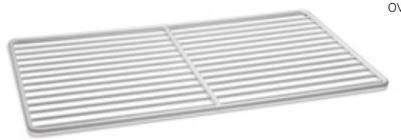
### SS reinforced pastry grid
*Rejilla pastelería reforzada inox*
Grille pâtisserie renforcée inox



| REF | cm | N. Cross-bars Travesaños Traverses | Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses | N. Wires Varillas Fils | Ø mm Wires Varillas Fils | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P909460** | 60x40 | 2 | 6 | 24 | 3 | 1/10 | 35,90 |

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

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 | 65x53 | 3 | 5 | 22 | 5 | 1/1 | 35,15 |
| **P909211** | 1/1 | 53x32,5 | 2 | 5 | 13 | 5 | 1/1 | 21,05 |

# 4.5 Pizza pans

*Bandejas para pizza* / Plaques à pizza

### Non-stick deep pizza mould
*Molde hondo pizza antiadherente*
Moule haut pizza anti-adhésif

CS Carbon steel

**160 ºC**

**non-stick**
*antiadherente*
antiadhésif



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P705028** | 28 | 2,5 | 1/30 | 14,40 |
| **P705032** | 32 | 2,5 | 1/24 | 17,10 |

### Perforated non-stick pizza mould
*Molde pizza antiadherente perforado*
Moule à pizza anti-adhésif perforé

St Steel

**250 ºC**

**Ø 8 mm**
**Holes**
*Agujeros*
Trous



**With feet**
*Con pies*
Avec pieds

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P736030** | 30 | 1,3 | 1/1 | 35,40 |
| **P736034** | 34 | 1,3 | 1/1 | 42,40 |

### Aluminium pizza mould
*Base pizza aluminio*
Plaque à pizza aluminium

Al Aluminium

**250 ºC**



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P929025** | 25 | 1/12 | 9,30 |
| **P929028** | 28 | 1/12 | 11,35 |
| **P929030** | 30 | 1/12 | 12,55 |
| **P929036** | 36 | 1/12 | 15,90 |
| **P929040** | 40 | 1/12 | 20,00 |

### Non-stick aluminium pizza grill
*Base rejilla aluminio antiadherente para pizza*
Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza

Al Aluminium

**280 ºC**



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P949030** | 30,5 | 1/12 | 9,15 |
| **P949035** | 35,5 | 1/12 | 11,25 |
| **P949040** | 40,0 | 1/12 | 14,55 |

### Aluminium pizza grill
*Base rejilla aluminio para pizza*
Base maillée aluminium pour pizza

Al Aluminium

**200 ºC**



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P963025** | 25,0 | 1/12 | 6,80 |
| **P963030** | 30,5 | 1/12 | 7,80 |
| **P963035** | 35,5 | 1/12 | 9,70 |
| **P963040** | 40,0 | 1/12 | 12,45 |





### Non-stick silicone mat
*Tapete de silicona*
Toile de cuisson

Si Silicone




**- 40 ºC**
**+260 ºC**

| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P833001** | 52 x 31,5 | 1/1 | 34,55 |
| **P833002** | 58,5 x 38,5 | 1/1 | 43,80 |
| **P833003** | 40 x 30 | 1/1 | 30,90 |

### 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 | 1/1 | 79,75 |
| **P972053** | 53 x 32,5 | 500 | 1/1 | 76,95 |

### Roast pan tong w/silicon protection
*Pinza fuente horno c/protección silicona*
Pince plaque à rotir a/protection silicone

SS Stainless steel



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P607100** | 18 | 1/12 | 19,00 |

### Roast pan tong w/silicon protection
*Pinza fuente horno c/protección silicona*
Pince plaque à rotir a/protection silicone

SS Stainless steel



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P607000** | 19 | 1/10 | 13,40 |

### Aluminium pizza shovel
*Pala pizza de aluminio*
Pelle à pizza en aluminium

Al Aluminium




| REF | Shovel / *Pala* / Pelle cm | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P948066** | 31 x 35 | 66 | 1/24 | 37,95 |
| **P948090** | 31 x 35 | 90 | 1/24 | 40,90 |
| **P948132** | 31 x 35 | 132 | 1/24 | 43,80 |



# 5 Kitchen utensils

*Utensilios de cocina*

Ustensiles de cuisine


**5.1 KITCHEN UTENSILS** 136
*UTENSILIOS DE COCINA*
USTENSILES DE CUISINE

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

**5.3 CUTTING BOARDS** 180
*TABLAS DE CORTE*
PLANCHES À DÉCOUPER

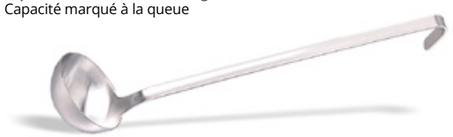
**5.4 MEASURING UTENSILS** 186
*ELEMENTOS DE MEDIDA*
USTENSILES DE MESURE

**5.5 MITT** 191
*MANOPLA*
GAN

**5.6 NATURAL RUBBER MATS** 191
*ALFOMBRAS CAUCHO*
TAPIS EN CAOUTCHOUC

### One piece ladle
*Cacillo monobloc*
Louche monobloc

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



| REF | Ø cm | L cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P301165** | 6,5 | 31 | 0,07 | 1/10 | 8,65 |
| **P301108** | 8,0 | 32 | 0,13 | 1/10 | 9,60 |
| **P301109** | 9,0 | 33 | 0,20 | 1/10 | 10,70 |
| **P301110** | 10,0 | 37 | 0,25 | 1/10 | 11,70 |
| **P301112** | 12,0 | 42 | 0,45 | 1/10 | 13,60 |
| **P301114** | 14,0 | 43 | 0,75 | 1/5 | 17,25 |
| **P301116** | 16,0 | 45 | 1,00 | 1/5 | 18,80 |
| **P301118** | 18,0 | 48 | 1,50 | 1/5 | 28,30 |

### Economical one piece ladle
*Cacillo monobloc económico*
Louche monobloc economique

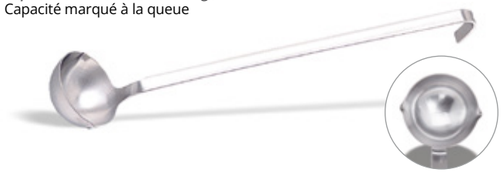
**Capacity marked on the handle**
*Capacidad marcada en el mango*
Capacité marqué à la queue



| REF | Ø cm | L cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P301206** | 6 | 27 | 0,05 | 1/10 | 5,75 |
| **P301208** | 8 | 31 | 0,12 | 1/10 | 7,80 |
| **P301210** | 10 | 33 | 0,25 | 1/10 | 9,65 |
| **P301212** | 12 | 36 | 0,42 | 1/10 | 11,55 |
| **P301214** | 14 | 39 | 0,75 | 1/10 | 14,40 |
| **P301216** | 16 | 43 | 1,20 | 1/10 | 17,45 |

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

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



| REF | Ø cm | L cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P392065** | 6,5 | 31 | 0,07 | 1/10 | 13,25 |

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

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



| REF | Ø cm | L cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P303265** | 6,5 | 22 | 0,07 | 1/10 | 11,30 |

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



NSF JP

+82 ºC

**Coated handle**
*Revestimiento mango*
Revêtement queue

| REF | | Ø cm | L cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **4980120** | | 4,5 | 25,0 | 30 | 1/12 | 18,10 |
| **4980230** | | 6,0 | 25,0 | 59 | 1/12 | 20,90 |
| **4980280** | | 6,0 | 25,0 | 59 | 1/12 | 26,35 |
| **4980480** | | 8,6 | 32,0 | 118 | 1/12 | 34,30 |
| **4980335** | | 7,5 | 32,0 | 90 | 1/12 | 24,85 |
| **4980445** | | 8,5 | 32,0 | 118 | 1/12 | 26,10 |
| **4980655** | | 9,0 | 31,5 | 175 | 1/12 | 28,40 |
| **4980865** | | 10,0 | 32,0 | 235 | 1/12 | 33,70 |



SS Stainless steel





### One piece skimmer
*Espumadera monobloc*
Écumoire monobloc



| REF | Ø cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P302108** | 8 | 29 | 1/10 | 8,20 |
| **P302110** | 10 | 32 | 1/10 | 9,75 |
| **P302112** | 12 | 35 | 1/10 | 10,40 |
| **P302114** | 14 | 37 | 1/10 | 13,30 |
| **P302116** | 16 | 44 | 1/5 | 14,50 |
| **P302118** | 18 | 44 | 1/5 | 22,60 |
| **P302120** | 20 | 47 | 1/5 | 27,60 |

### Economical one piece skimmer
*Espumadera monobloc económica*
Écumoire monobloc economique



| REF | Ø cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P302210** | 10 | 33 | 1/10 | 8,35 |
| **P302212** | 12 | 36 | 1/10 | 9,50 |
| **P302214** | 14 | 39 | 1/10 | 11,90 |
| **P302216** | 16 | 42 | 1/10 | 13,25 |

### One piece spatula
*Espátula monobloc sin perforar*
Spatule monobloc



| REF | Ø cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P314110** | 10 | 36 | 1/5 | 12,30 |
| **P314112** | 12 | 39 | 1/5 | 13,20 |

### One piece perforated spatula
*Espátula monobloc perforada*
Spatule monobloc perforée



| REF | Ø cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P314210** | 10 | 36 | 1/5 | 12,90 |
| **P314212** | 12 | 39 | 1/5 | 13,40 |

### One piece fish spatula
*Pala pescado monobloc*
Pelle à poisson monobloc



| REF | cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P314300** | 16 x 12 | 42 | 1/5 | 16,95 |

### Mesh skimmer
*Espumadera de alambre*
Écumoire à friture



| REF | Ø cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P315012** | 12 | 43,0 | 1/12 | 15,25 |
| **P315015** | 15 | 50,0 | 1/12 | 20,80 |
| **P315017** | 17 | 54,0 | 1/12 | 24,65 |
| **P315020** | 20 | 61,5 | 1/12 | 30,10 |

# 5.1 Kitchen utensils

*Utensilios de cocina* / Ustensiles de cuisine

### Wire skimmer
*Espumadera araña*
Écumoire araignée



| REF | Ø cm | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P941013** | 13 | 47,5 | 1/10 | 10,40 |
| **P941015** | 15 | 49,5 | 1/10 | 11,70 |
| **P941018** | 18 | 52,5 | 1/10 | 12,65 |
| **P941020** | 20 | 54,5 | 1/10 | 14,80 |
| **P941022** | 22 | 67,0 | 1/10 | 16,15 |
| **P941024** | 24 | 69,0 | 1/10 | 17,40 |
| **P941028** | 28 | 69,0 | 1/10 | 19,60 |

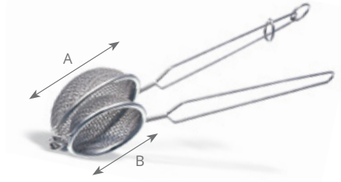
### Mesh skimmer
*Espumadera malla fina*
Écumoire maillée



**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 | 1/12 | 7,55 |
| **P955012** | 12 | 43 | 1/12 | 10,05 |
| **P955015** | 15 | 50 | 1/12 | 11,95 |
| **P955017** | 17 | 54 | 1/12 | 17,80 |
| **P955020** | 20 | 61 | 1/12 | 20,40 |

### Bird nest mould
*Molde nido*
Moule à nid




| REF | Ø A cm | Ø B cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P394008** | 10 | 8 | 1/12 | 19,65 |
| **P394012** | 12 | 10 | 1/12 | 23,20 |

### Professional one piece spoon
*Cuchara monobloc profesional*
Cuillère monobloc professionnelle



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P376037** | 37 | 1/12 | 11,75 |

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



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P376137** | 37 | 1/10 | 11,90 |

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



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P377037** | 37 | 1/12 | 11,95 |



SS Stainless steel



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



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P377137** | 37 | 1/10 | 11,95 |

### One piece crosswire spoon
*Cuchara oblicua monobloc*
Cuillère oblique monobloc



| REF | L cm | BASE cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P395038** | 38 | 10 x 7 | 0,075 | 1/10 | 12,50 |

### 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 | 1/10 | 20,35 |

### 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 | 1/10 | 21,20 |

### Solid spoons
*Cuchara*
Cuillères pleines

NSF JP

**+232 ºC**



| REF | | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **64130** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414015** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414030** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414040** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414050** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414070** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414080** | | 35 | 1/12 | 18,90 |

### Perforated spoons
*Cuchara perforada*
Cuillères perforées

NSF JP

**+232 ºC**

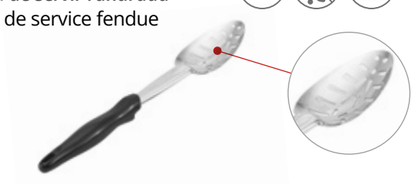


| REF | | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **64132** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414215** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414230** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414240** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414250** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414270** | | 35 | 1/12 | 18,90 |
| **6414280** | | 35 | 1/12 | 18,90 |

### Slotted serving Spoon
*Cuchara de servir ranurada*
Cuillère de service fendue

NSF JP

**+232 ºC**



| REF | Color | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **64134** | | 35 | 1/12 | 18,55 |

# Antimicrobial

**Utensils with nature's antimicrobial**

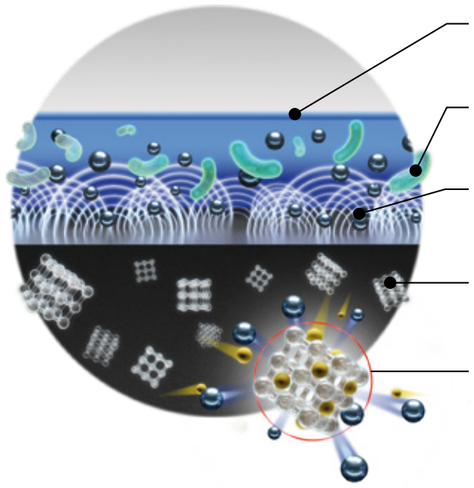
*Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales*

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.



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

**Bacteria**
*Bacteria*
Bactéries

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

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

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

JP LIFETIME GUARANTEE

## SPOODLE®

**Mirror-finished stainless steel shafts and bowls resistant to corrosion**

*Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante resistente a la corrosión*

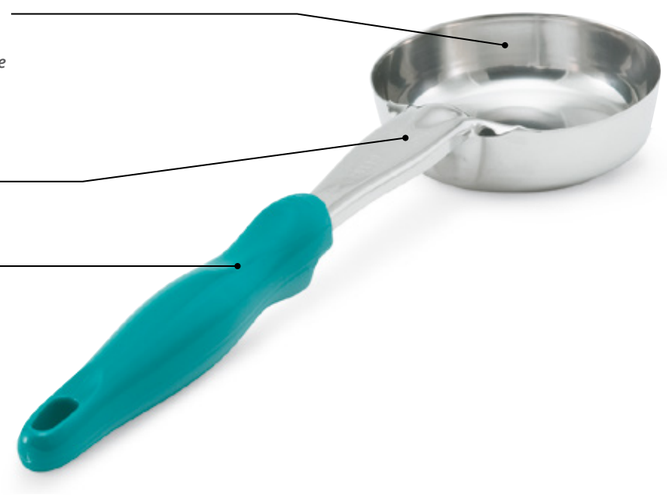
Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant résistant à la corrosion

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

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

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

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







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



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



| REF | | Ø cm | L cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6433120 | | 5,2 | 31 | 29 | 1/12 | 14,55 |
| 6433220 | | 6,5 | 32 | 60 | 1/12 | 14,65 |
| 6433320 | | 7,4 | 33 | 89 | 1/12 | 15,15 |
| 6433420 | | 7,2 | 34 | 118 | 1/12 | 15,85 |
| 6433520 | | 8,8 | 34 | 148 | 1/12 | 16,15 |
| 6433620 | | 9,3 | 35 | 177 | 1/12 | 15,95 |
| 6433820 | | 10,2 | 36 | 236 | 1/12 | 17,10 |
| 6433230 | | 6,5 | 32 | 60 | 1/12 | 15,40 |
| 6433335 | | 7,4 | 33 | 118 | 1/12 | 15,40 |
| 6433445 | | 8,2 | 34 | 118 | 1/12 | 16,00 |
| 6433480 | | 8,2 | 34 | 118 | 1/12 | 20,30 |
| 6433580 | | 8,8 | 34 | 148 | 1/12 | 16,15 |
| 6433655 | | 9,3 | 35 | 177 | 1/12 | 16,70 |
| 6433865 | | 10,2 | 36 | 236 | 1/12 | 17,25 |

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



| REF | | L cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| 6412120 | | 32 | 30 | 1/12 | 14,55 |
| 6412220 | | 33 | 59 | 1/12 | 15,15 |
| 6412320 | | 34 | 89 | 1/12 | 15,15 |
| 6412420 | | 34 | 89 | 1/12 | 15,30 |
| 6412520 | | 36 | 150 | 1/12 | 15,60 |
| 6412620 | | 36 | 177 | 1/12 | 16,60 |
| 6412820 | | 37 | 236 | 1/12 | 17,10 |
| 6412230 | | 33 | 59 | 1/12 | 15,05 |
| 6412335 | | 34 | 89 | 1/12 | 15,05 |
| 6412445 | | 35 | 118 | 1/12 | 15,75 |
| 6412655 | | 36 | 177 | 1/12 | 16,45 |
| 6412865 | | 37 | 236 | 1/12 | 16,90 |

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



| REF | | L cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| 6422120 | | 32 | 30 | 1/12 | 15,05 |
| 6422220 | | 33 | 59 | 1/12 | 14,65 |
| 6422320 | | 34 | 89 | 1/12 | 15,15 |
| 6422420 | | 35 | 118 | 1/12 | 15,85 |
| 6422520 | | 36 | 148 | 1/12 | 16,15 |
| 6422620 | | 36 | 177 | 1/12 | 16,60 |
| 6422820 | | 38 | 236 | 1/12 | 17,10 |
| 6422230 | | 33 | 59 | 1/12 | 15,65 |
| 6422335 | | 34 | 88 | 1/12 | 14,90 |
| 6422445 | | 35 | 118 | 1/12 | 16,40 |
| 6422655 | | 36 | 177 | 1/12 | 16,45 |
| 6422865 | | 37 | 236 | 1/12 | 16,90 |

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



| REF | | Ø cm | L cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6432120 | | 5,2 | 31 | 30 | 1/12 | 14,55 |
| 6432220 | | 6,5 | 32 | 59 | 1/12 | 14,65 |
| 6432320 | | 7,4 | 33 | 89 | 1/12 | 15,15 |
| 6432420 | | 8,2 | 34 | 118 | 1/12 | 15,30 |
| 6432520 | | 8,8 | 34 | 148 | 1/12 | 16,45 |
| 6432620 | | 9,3 | 35 | 177 | 1/12 | 16,60 |
| 6432820 | | 10,2 | 36 | 236 | 1/12 | 17,55 |
| 6432230 | | 6,5 | 32 | 59 | 1/12 | 15,05 |
| 6432335 | | 7,4 | 33 | 89 | 1/12 | 15,05 |
| 6432480 | | 8,2 | 34 | 118 | 1/12 | 21,05 |
| 6432445 | | 8,2 | 34 | 118 | 1/12 | 15,75 |
| 6432655 | | 9,3 | 35 | 177 | 1/12 | 17,05 |
| 6432865 | | 10,2 | 36 | 236 | 1/12 | 17,55 |



UTENSILS UTENSILIOS USTENSILES



# 5.1 Kitchen utensils

*Utensilios de cocina* / Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel · NSF · JP



## Squeeze disher
*Porcionador apretable*
Cuillère-pression de service



| REF | | Size *Tamaño* | Ø cm | L cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **47370** | | 6 | 7,6 | 27,6 | 139 | 1/12 | 32,55 |
| **47390** | | 6 | 7,6 | 24,4 | 139 | 1/12 | 32,55 |
| **47371** | | 8 | 7,3 | 27,0 | 110 | 1/12 | 32,55 |
| **47391** | | 8 | 7,3 | 23,8 | 110 | 1/12 | 32,55 |
| **47372** | | 10 | 7,0 | 26,7 | 96 | 1/12 | 32,55 |
| **47399** | | 36 | 4,4 | 20,8 | 28 | 1/12 | 32,55 |
| **47392** | | 10 | 7,0 | 23,8 | 96 | 1/12 | 32,55 |
| **47373** | | 12 | 6,4 | 26,4 | 84 | 1/12 | 32,55 |
| **47393** | | 12 | 6,4 | 23,2 | 84 | 1/12 | 32,55 |
| **47374** | | 16 | 5,7 | 25,5 | 60 | 1/12 | 32,55 |
| **47395** | | 16 | 5,7 | 22,5 | 60 | 1/12 | 32,55 |
| **47394** | | 14 | 6,0 | 22,9 | 71 | 1/12 | 32,55 |
| **47375** | | 20 | 5,7 | 25,4 | 53 | 1/12 | 32,55 |
| **47396** | | 24 | 5,2 | 22,2 | 53 | 1/12 | 32,55 |
| **47376** | | 20 | 5,1 | 25,1 | 45 | 1/12 | 32,55 |
| **47397** | | 24 | 4,8 | 21,6 | 45 | 1/12 | 32,55 |
| **47377** | | 30 | 4,8 | 24,4 | 33 | 1/12 | 32,55 |
| **47398** | | 30 | 4,4 | 20,8 | 33 | 1/12 | 32,55 |
| **47379** | | 60 | 3,5 | 23,2 | 16 | 1/12 | 32,55 |
| **47402** | | 60 | 3,5 | 19,7 | 16 | 1/12 | 32,55 |
| **47400** | | 40 | 4,1 | 20,1 | 21 | 1/12 | 32,55 |
| **47401** | | 50 | 3,8 | 20,0 | 19 | 1/12 | 32,55 |
| **47403** | | 70 | 3,2 | 19,7 | 14 | 1/12 | 32,55 |
| **47404** | | 100 | 2,9 | 19,1 | 10 | 1/12 | 32,55 |

## Thumb disher
*Porcionador*
Cuillère de service



| REF | | Size *Tamaño* | Ø cm | L cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **47139** | | 6 | 7,9 | 25,0 | 158 | 1/12 | 19,70 |
| **47140** | | 8 | 7,1 | 24,3 | 118 | 1/12 | 19,70 |
| **47141** | | 10 | 6,7 | 23,8 | 96 | 1/12 | 19,70 |
| **47142** | | 12 | 6,2 | 23,3 | 79 | 1/12 | 19,70 |
| **47143** | | 16 | 5,6 | 22,8 | 59 | 1/12 | 19,70 |
| **47144** | | 20 | 5,2 | 22,3 | 48 | 1/12 | 19,70 |
| **47145** | | 24 | 4,8 | 22,0 | 39 | 1/12 | 19,70 |
| **47146** | | 30 | 4,4 | 21,6 | 30 | 1/12 | 19,70 |





Ny Nylon

## Round black Spoodle
*Spoodle redondo negro*
Spoodle round noir



+245 ºC

| REF | Ø cm | L cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **5283520** | 7,1 | 30,7 | 88 | 1/12 | 13,60 |
| **5283720** | 8,4 | 31,4 | 118 | 1/12 | 13,65 |
| **5283920** | 9,1 | 31,9 | 177 | 1/12 | 15,45 |

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



+245 ºC

| REF | Ø cm | L cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **5283620** | 7,1 | 30,7 | 88 | 1/12 | 14,40 |

## Black oval Spoodle
*Spoodle ovalado negro*
Spoodle ovale noir



+245 ºC

| REF | L cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **5292620** | 7,6 | 30,7 | 1/12 | 14,40 |

## Nylon spoon
*Cuchara nylon*
Cuillère nylon

NSF




+245 ºC

| REF | Color | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **5284220** | | 34 | 1/12 | 13,80 |
| **5284320** | | 34 | 1/12 | 13,80 |

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



+205 ºC

| REF | | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **4689760** | | 21,6 | 1/12 | 7,75 |
| **4689860** | | 30,5 | 1/12 | 7,80 |
| **4689960** | | 38,1 | 1/12 | 10,95 |
| **4689815** | | 30,5 | 1/12 | 7,80 |
| **4689830** | | 30,5 | 1/12 | 7,80 |
| **4689840** | | 30,5 | 1/12 | 7,80 |
| **4689850** | | 30,5 | 1/12 | 7,80 |

18/10 Stainless steel

# Kitchen utensils 5.1

*Utensilios de cocina* / Ustensiles de cuisine

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



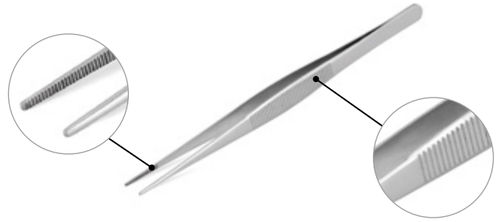
| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P343400** | 30 | 1/12 | 12,00 |

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



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P343600** | 21 | 1/24 | 6,50 |

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



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P343700** | 16 | 1/24 | 4,10 |

**Sushi tweezer**
*Pinza sushi*
Pince à sushi



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P343800** | 16 | 1/24 | 5,30 |

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

**Ice cream cake ring**
*Aro redondo para tarta*
Cercle à vacherin



### Utility tong
*Pinza buffet*
Pince buffet



| REF | L cm | | € /u |
|---|---|---|---|
| **P358024** | 24 | 1/12 | 4,90 |
| **P358029** | 30 | 1/12 | 5,55 |
| **P358040** | 40 | 1/12 | 7,20 |

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



| REF | L cm | | € /u |
|---|---|---|---|
| **47309** | 24 | 1/12 | 6,35 |
| **47312** | 30 | 1/12 | 7,65 |
| **47316** | 40 | 1/12 | 9,25 |

### Utility tong coloured handle
*Pinza buffet inox mango color*
Pince buffet inox manche couleur

SS Stainless steel · PVC



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

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

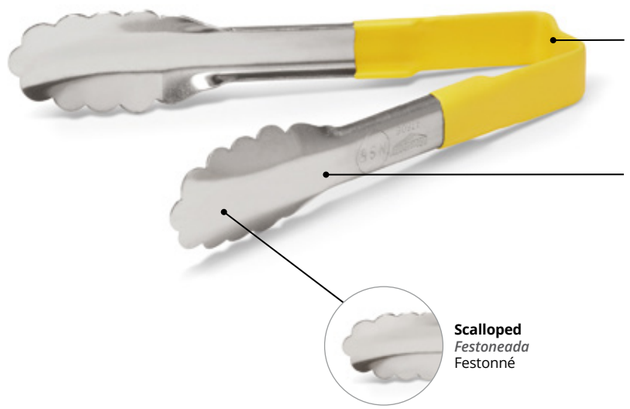
Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation.

| REF | | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P358241** | | 24 | 1/12 | 7,05 |
| **P358301** | | 30 | 1/12 | 7,75 |
| **P358247** | | 24 | 1/12 | 7,05 |
| **P358307** | | 30 | 1/12 | 7,75 |
| **P358407** | | 40 | 1/12 | 9,85 |
| **P358243** | | 24 | 1/12 | 7,05 |
| **P358303** | | 30 | 1/12 | 7,75 |
| **P358242** | | 24 | 1/12 | 7,05 |
| **P358302** | | 30 | 1/12 | 7,75 |
| **P358244** | | 24 | 1/12 | 7,05 |
| **P358304** | | 30 | 1/12 | 7,75 |
| **P358404** | | 40 | 1/12 | 9,85 |
| **P358246** | | 24 | 1/12 | 7,05 |
| **P358306** | | 30 | 1/12 | 7,75 |
| **P358245** | | 24 | 1/12 | 7,05 |
| **P358305** | | 30 | 1/12 | 7,75 |



SS Stainless steel · NSF · JP






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

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

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

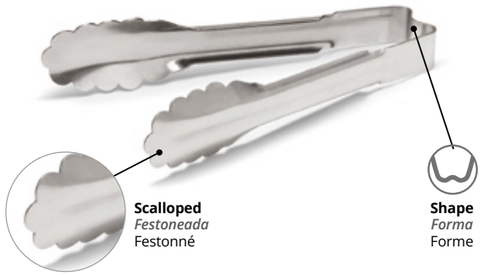
### One-Piece utility tong Kool-Touch®
*Pinza buffet monobloc Kool-Touch®*
Pince buffet Kool-Touch®

+107 °C



| REF | | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **4780620** | | 15 | 1/12 | 11,25 |
| **4780920** | | 24 | 1/12 | 14,65 |
| **4781220** | | 30 | 1/12 | 15,45 |
| **4781620** | | 40 | 1/12 | 19,15 |
| **4780630** | | 15 | 1/12 | 11,25 |
| **4780930** | | 24 | 1/12 | 14,65 |
| **4781230** | | 30 | 1/12 | 15,45 |
| **4781630** | | 40 | 1/12 | 19,15 |
| **4780640** | | 15 | 1/12 | 11,25 |
| **4780940** | | 24 | 1/12 | 14,65 |
| **4781240** | | 30 | 1/12 | 15,45 |
| **4781640** | | 40 | 1/12 | 19,15 |
| **4780650** | | 15 | 1/12 | 11,25 |
| **4780950** | | 24 | 1/12 | 14,65 |
| **4781250** | | 30 | 1/12 | 15,45 |
| **4781650** | | 40 | 1/12 | 19,15 |
| **4780660** | | 15 | 1/12 | 11,25 |
| **4780960** | | 24 | 1/12 | 14,65 |
| **4781260** | | 30 | 1/12 | 15,45 |
| **4781660** | | 40 | 1/12 | 19,15 |
| **4780670** | | 15 | 1/12 | 11,25 |
| **4780970** | | 24 | 1/12 | 14,65 |
| **4781270** | | 30 | 1/12 | 15,45 |
| **4781670** | | 40 | 1/12 | 19,15 |
| **4780680** | | 15 | 1/12 | 11,25 |
| **4780980** | | 24 | 1/12 | 14,65 |
| **4781280** | | 30 | 1/12 | 15,45 |

### Stainless steel tong
*Pinza de acero inoxidable*
Pince inoxydable




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

| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **4780610*** | 15,2 | 1/12 | 8,55 |
| **4780910** | 24,1 | 1/12 | 10,80 |
| **4781210** | 30,5 | 1/12 | 11,25 |
| **4781610** | 40,6 | 1/12 | 14,05 |

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

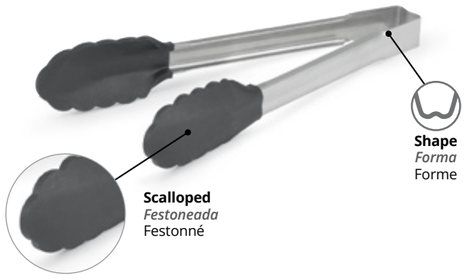
**+177 ºC**




| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **4781622** | 40 | 1/12 | 36,30 |
| **4780922** | 24 | 1/12 | 28,60 |
| **4781222** | 30 | 1/12 | 30,75 |

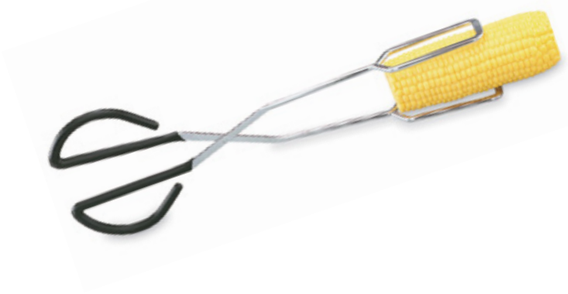
### Utility tong with nylon end
*Pinza con extremo de nylon*
Pince utilitaire avec extrémité nylon

**+232 ºC**




| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **4780912** | 24 | 1/12 | 21,60 |
| **4781212** | 30 | 1/12 | 23,10 |

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



| REF | Color | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **47325** | | 38 | 1/12 | 24,55 |







### Reinforced Pom Tong
*Pinza dentada reforzada*
Pince ceinture reinforcée

**One-piece construction**
*Construcción de una sola pieza*
Construction monobloc




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

| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **47046** | 15,2 | 1/36 | 5,15 |
| **47049** | 22,9 | 1/24 | 7,30 |

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

**+107 ºC**

**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 | 1/12 | 10,40 |

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

**+82 ºC**




**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.

| REF | | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **4790910** | | 24,0 | 1/12 | 10,15 |
| **4791210** | | 30,5 | 1/12 | 11,25 |
| **4791610** | | 40,6 | 1/12 | 13,95 |
| **4790960** | | 24,0 | 1/12 | 12,60 |
| **4791260** | | 30,5 | 1/12 | 14,05 |
| **4791660** | | 40,6 | 1/12 | 16,45 |
| **4790970** | | 24,0 | 1/12 | 12,60 |
| **4791270** | | 30,5 | 1/12 | 14,05 |
| **4791670** | | 40,6 | 1/12 | 16,45 |

### Chip bagger
*Pala chips*
Pelle à frites

**Right hand**
*Mano derecha*
Main droite



| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P620001** | 23 x 21 | 1/10 | 23,15 |

### ABS chip bagger
*Pala chips ABS*
Pelle à frites en ABS

**+80 ºC**



| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P621000** | 23 x 21 | 1/12 | 6,05 |

## 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 | 1/12 | 17,30 |
| **4808880** | | 21 x 7,3 | 42 | 1/12 | 17,30 |

## Perforated Turner
*Espátula perforada reforzada*
Palette perforée reinforcée

SS Stainless steel · Ny Nylon · JP

+232 ºC

**Ergo Grip®**
**Handle /** *Mango* / Queue



| REF | Color | cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **4808920** | | 21 x 7,5 | 42 | 1/12 | 16,40 |

## Slotted reinforced nylon turner
*Espátula nylon reforzada*
Spatule reinforcée à nylon

Ny Nylon · NSF

+245 ºC

**Heavy duty**
*Extra resistente*
Extra résistant



**One-piece construction**
*Construcción de una sola pieza*
Construction monobloc

| REF | Color | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **5284120** | | 34,5 | 1/12 | 15,25 |

## Baker spatula
*Espátula pastelera*
Palette

SS Stainless steel · Pl Plastic

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS



| REF | Peel / *Pala* / Pelle cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P385020** | 20,5 | 34,0 | 1/12 | 6,65 |
| **P385026** | 26 | 39,0 | 1/12 | 7,25 |
| **P385030** | 30 | 43,5 | 1/12 | 7,65 |

## Dough scraper
*Rasqueta*
Raclette

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS



| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P386000** | 15 x 7,5 | 1/12 | 4,85 |







## Cleaning spatula
*Espátula triangular "pintor"*
Palette triangle

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS



| REF | cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P381008** | 8 | 24,5 | 1/12 | 5,55 |
| **P381010** | 10 | 25,0 | 1/12 | 5,85 |

## Spatula
*Pala bar*
Palette

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS



| REF | cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P382000** | 7 x 16 | 29 | 1/12 | 7,65 |

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

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS

**Flexibel**
*Flexible*



| REF | cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P383000** | 7,3 x 25 | 38 | 1/12 | 9,05 |

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

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS

**Flexibel**
*Flexible*



| REF | cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P384000** | 7,3 x 25 | 38 | 1/12 | 9,20 |

## Pizza wheel
*Ruleta cortapizzas*
Roulette à pizza

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS



| REF | cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P380000** | 10 | 23,5 | 1/12 | 5,70 |

### 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 | 1/12 | 2,50 |

### Cake server
*Pala pasteles*
Pelle à gâteau

SS Stainless steel · Pl Plastic

**Without saw**
*Sin sierra*
Sans scie



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P872000** | 28 | 1/12 | 3,95 |

### 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 | 1/12 | 5,10 |

### 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 | 1/12 | 4,90 |

### 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 | 1/12 | 3,95 |

### 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 | 1/12 | 1,95 |





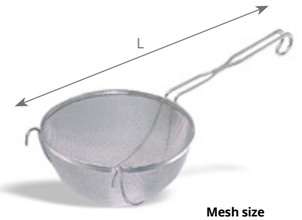


### St/Steel double mesh strainer
*Colador doble malla en acero inoxidable*
Passoire double maille en acier inox



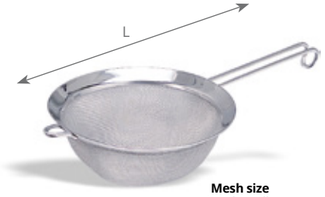

| REF | Ø cm | L cm | Mesh size *Luz de malla* Maillage mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P374013** | 13 | 30,0 | 1-3 | 1/12 | 6,10 |
| **P374015** | 15 | 32,0 | 1-3 | 1/12 | 7,35 |
| **P374018** | 18 | 34,0 | 1-3 | 1/12 | 8,20 |
| **P374020** | 20 | 38,0 | 1-3 | 1/12 | 9,30 |
| **P374026** | 26 | 58,5 | 1,6-3 | 1/12 | 25,05 |

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



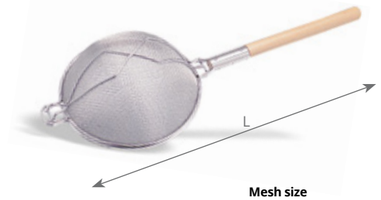

| REF | Ø cm | L cm | Mesh size *Luz de malla* Maillage mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P324013** | 13 | 36,0 | 0,53 | 1/12 | 20,70 |
| **P324016** | 16 | 40,0 | 0,53 | 1/12 | 24,80 |
| **P324019** | 19 | 42,5 | 0,53 | 1/12 | 31,80 |
| **P324022** | 22 | 49,0 | 0,53 | 1/12 | 37,10 |
| **P324025** | 25 | 55,5 | 0,53 | 1/12 | 45,85 |

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



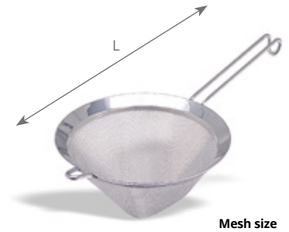

| REF | Ø cm | L cm | Mesh size *Luz de malla* Maillage mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P325008** | 8 | 22,5 | 0,70 | 1/12 | 5,30 |
| **P325010** | 10 | 25,2 | 0,70 | 1/12 | 7,70 |
| **P325012** | 12 | 32,5 | 0,70 | 1/12 | 9,80 |
| **P325015** | 15 | 40,2 | 0,70 | 1/12 | 12,80 |
| **P325018** | 18 | 42,5 | 0,70 | 1/12 | 16,00 |
| **P325020** | 20 | 44,5 | 0,70 | 1/12 | 22,35 |

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




| REF | Ø cm | L cm | Mesh size *Luz de malla* Maillage mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P375030** | 30 | 79,0 | 1,04 | 1/12 | 79,15 |
| **P375035** | 35 | 86,5 | 1,04 | 1/12 | 85,10 |

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




| REF | Ø cm | L cm | Mesh size *Luz de malla* Maillage mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P348008** | 8 | 22,5 | 0,70 | 1/12 | 5,95 |
| **P348010** | 10 | 24,5 | 0,70 | 1/12 | 7,80 |
| **P348012** | 12 | 31,5 | 0,70 | 1/12 | 10,15 |
| **P348015** | 15 | 35,0 | 0,70 | 1/12 | 12,40 |
| **P348018** | 18 | 40,5 | 0,70 | 1/12 | 16,85 |

### Cotton strainer
*Colador bayeta*
Passe-bouillon

SS Stainless steel · Co Cotton



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P373020** | 21,5 | 1/1 | 27,15 |
| **P373024** | 26,0 | 1/1 | 34,00 |
| **P373028** | 29,0 | 1/1 | 54,35 |

SS Stainless steel



### Conical strainer
*Colador chino*
Chinois



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P303016** | 17,2 | 15,9 | 1/12 | 18,10 |
| **P303018** | 18,6 | 17,9 | 1/12 | 18,70 |
| **P303020** | 21,1 | 20,6 | 1/12 | 19,40 |
| **P303022** | 23,2 | 23,0 | 1/12 | 22,45 |
| **P303024** | 25,1 | 25,2 | 1/12 | 23,95 |
| **P303026** | 27,2 | 28,1 | 1/12 | 25,00 |

### Conical strainer 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 | 1/12 | 30,60 |
| **P347024** | 24 | 0,70 | 1/12 | 38,90 |

### 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 | 1/10 | 25,95 |

### Triangle
*Triángulo*
Triangle




**Equilateral triangle**
*Triángulo equilátero*
Triangle équilatéral

| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P303200** | 29 | 1/12 | 14,40 |

**See products on /** ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 204**

### Confectionery funnel
*Embudo dosificador*
Entonnoir doseur







SS Stainless steel



### Conical colander
*Escurridera*
Passoire conique

**Heavy duty**
*Extra resistente*
Extra résistant



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P308030** | 30 | 16,0 | 1/1 | 96,60 |
| **P308035** | 35 | 16,5 | 1/1 | 112,60 |
| **P308040** | 40 | 18,0 | 1/1 | 127,15 |
| **P308045** | 45 | 19,5 | 1/1 | 164,00 |
| **P308050** | 50 | 22,5 | 1/1 | 193,30 |

Al Aluminium

### Conical colander
*Escurridera con aro*
Passoire conique



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P109040** | 40 | 17,5 | 1/1 | 119,35 |
| **P109045** | 45 | 20,0 | 1/1 | 138,80 |
| **P109050** | 50 | 22,5 | 1/1 | 154,70 |

SS Stainless steel

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



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P300024** | 24 | 11,50 | 1/12 | 19,85 |
| **P300030** | 30 | 13,50 | 1/12 | 29,70 |

SS Stainless steel

### Mesh conical colander
*Escurridera de malla*
Passoire à maille




| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P300325** | 25 | 12 | 1/6 | 14,90 |
| **P300335** | 35 | 18 | 1/6 | 34,35 |
| **P300340** | 40 | 18 | 1/6 | 40,95 |

# 5.1 Kitchen utensils

*Utensilios de cocina* / Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel

**Vegetable sieve**
*Pasapurés*
Moulin à légumes





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

| REF | Ø cm | Ø cm Filter / *Filtro* / Filtre | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P313025** | 25 | 11,5 | 1/10 | 49,25 |
| **P313030** | 30 | 14,5 | 1/5 | 75,50 |

**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 | 1/1 | 109,50 |
| **P313132** | 32 | 16,5 | 1/1 | 118,20 |

**Flour sieve**
*Harinero*
Tamis à farine



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P945037** | 37 x 26,5 x 18 | 1/4 | 138,45 |
| **P945050** | 50 x 26,5 x 18 | 1/4 | 144,15 |
| **P945051** | 50 x 33 x 18 | 1/3 | 156,35 |

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




| REF | Ø A cm | Ø B cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P954013** | 13 | 2,6 | 1/12 | 21,80 |
| **P954015** | 15 | 2,6 | 1/12 | 23,60 |
| **P954020** | 20 | 3,2 | 1/12 | 25,40 |
| **P954025** | 25 | 3,2 | 1/12 | 28,80 |

**St/Steel hook 10p.**
*Gancho acero inoxidable 10p.*
Crochet inox 10p.



**Pack 10u.**

| REF | L cm | Ø mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P958010** | 10 | 4 | 1/12 | 7,70 |
| **P958012** | 12 | 5 | 1/12 | 10,65 |
| **P958014** | 14 | 6 | 1/12 | 12,50 |
| **P958016** | 16 | 6 | 1/12 | 13,75 |
| **P958018** | 18 | 6 | 1/12 | 15,55 |





# Kitchen utensils 5.1

*Utensilios de cocina* / Ustensiles de cuisine



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

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P870000** | 8,5 | 11,0 | 1/12 | 3,30 |

**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 | 1/12 | 3,30 |

**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 | 1/12 | 53,85 |

**Meat tenderizer**
*Aplastadora carne*
Aplatisseur à viande

SS Stainless steel




**Smoth**
*Lisa*
Lisse

**Teeth**
*Dentada*
Denté

| REF | Ø cm | Kg | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P942000** | 9,5 | 0,750 | 28,5 | 1/10 | 30,80 |
| **P943000** | 9,5 | 0,750 | 28,5 | 1/10 | 30,80 |

## 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 | 1/12 | 5,95 |
| **4961-1332** | 470 | 0,25 | 7,3 | 16 | 1/12 | 5,95 |
| **4961-1308** | 470 | 0,46 | 7,3 | 16 | 1/12 | 5,95 |
| **4961-1301** | 470 | 0,94 | 7,3 | 16 | 1/12 | 5,95 |

## Dredgers
*Especieros*
Saupoudreuses

SS Stainless steel




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

**With plastic cover**
*Con tapón de plástico*
Avec couvercle en plastique

| REF | Ø cm Holes / *Agujeros* Trous | H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **A P946001** | - | 9,6 | 7 | 1/12 | 8,85 |
| **B P946002** | 0,2 | 9,6 | 7 | 1/12 | 7,30 |
| **C P946003** | 0,3 | 9,6 | 7 | 1/12 | 7,40 |
| **D P946004** | 0,4 | 9,6 | 7 | 1/12 | 7,30 |

## 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 | 1/1 | 45,35 |
| **RE940001** | 12,7 x 7,7 | 1/1 | 9,25 |

## 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 | 1/12 | 2,60 |

## Oil pourer
*Alcuza*
Huilière

SS Stainless steel



| REF | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P334050** | 0,50 | 1/6 | 29,70 |
| **P334100** | 1,00 | 1/6 | 38,90 |

## 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 | 1/12 | 44,75 |
| **P940120** | 12 x 19,5 | 120 | 1/12 | 54,70 |

## Fish scaler
*Escamador*
Ecailleur

SS Stainless steel



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P944000** | 23,5 | 1/12 | 3,70 |

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

Al Aluminium



| REF | L cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P873045** | 46 | 5,0 | 1/12 | 13,05 |
| **P873060** | 60 | 5,0 | 1/12 | 15,95 |
| **P873090** | 92 | 5,0 | 1/12 | 24,10 |

## Graters selection guide
Guía selección ralladores
*Guide sélection rapês*

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

### Grater
*Rallador*
Râpe





P328600

| REF | Sides / *Caras* / Faces | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P328020** | 4 | 9 x 6,5 x 20,8 | 1/12 | 7,20 |
| **P328023** | 4 | 10,5 x 8 x 23,3 | 1/12 | 8,80 |
| **P328600** | 6 | 14,5 x 11 x 22 | 1/12 | 18,00 |



SS Stainless steel





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



P322104
**Fine**
*Fino*
Fin



P322103
**Medium**
*Medio*
Moyen



P322101
**Dual**
*Dual*
Double



P322102
**Ribon**
*Doble navaja*
Tranchants

| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P322101** | 39,5 x 3,5 | 1/12 | 13,25 |
| **P322102** | 39,5 x 3,5 | 1/12 | 13,25 |
| **P322103** | 39,5 x 3,5 | 1/12 | 13,25 |
| **P322104** | 39,5 x 3,5 | 1/12 | 13,25 |

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



P322204
**Fine**
*Fino*
Fin



P322202
**Ribon**
*Doble navaja*
Tranchants



P322201
**Large shaver**
*Tiras largas*
Large coupe



P322203
**Extra coarse**
*Grueso*
Gros grains

| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P322201** | 31,5 x 7,3 | 1/12 | 13,55 |
| **P322202** | 31,5 x 7,3 | 1/12 | 13,55 |
| **P322203** | 31,5 x 7,3 | 1/12 | 13,55 |
| **P322204** | 31,5 x 7,3 | 1/12 | 13,55 |

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

## Squeeze dispenser
*Dispensador a presión*
Distributeur à pression



| REF | Color | ml | H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P868001** | | 240 | 18,0 | 5 | 1/96 | 1,15 |
| **P868002** | | 360 | 21,0 | 5 | 1/96 | 1,45 |
| **P868003** | | 720 | 24,5 | 5 | 1/96 | 2,05 |
| **P868004** | | 240 | 18,0 | 5 | 1/96 | 1,15 |
| **P868005** | | 360 | 21,0 | 5 | 1/96 | 1,45 |
| **P868006** | | 720 | 24,5 | 5 | 1/96 | 2,05 |
| **P868007*** | | 240 | 18,0 | 5 | 1/96 | 1,15 |
| **P868008*** | | 360 | 21,0 | 5 | 1/96 | 1,45 |
| **P868009*** | | 720 | 24,5 | 5 | 1/96 | 2,05 |

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

## Twin squeeze dispenser
*Dispensador a presión doble*
Distributeur à pression double



| REF | | ml | H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **2208-13** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 1/12 | 3,15 |
| **2212-13** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 1/12 | 3,45 |
| **2224-13** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 5,10 |
| **2208-1301** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 1/12 | 3,15 |
| **2212-1301** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 1/12 | 3,45 |
| **2224-1301** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 5,10 |
| **2208-1302** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 1/12 | 3,15 |
| **2212-1302** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 1/12 | 3,45 |
| **2224-1302** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 5,10 |
| **2208-1308** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 1/12 | 3,15 |
| **2212-1308** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 1/12 | 3,45 |
| **2224-1308** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 5,10 |
| **2208-1344** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 1/12 | 3,15 |
| **2212-1344** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 1/12 | 3,45 |
| **2224-1344** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 5,10 |
| **2208-1354** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 1/12 | 3,15 |
| **2212-1354** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 1/12 | 3,45 |
| **2224-1354** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 5,10 |
| **2208-13191** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 1/12 | 3,15 |
| **2212-13191** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 1/12 | 3,45 |
| **2224-13191** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 5,10 |

## Tri squeeze dispenser
*Dispensador a presión triple*
Distributeur à pression triple



| REF | | ml | H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **3316-13** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 1/12 | 7,60 |
| **3324-13** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 8,00 |
| **3332-13** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 1/12 | 8,75 |
| **3316-1301** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 1/12 | 7,60 |
| **3324-1301** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 7,85 |
| **3332-1301** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 1/12 | 8,60 |
| **3316-1302** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 1/12 | 7,60 |
| **3324-1302** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 8,00 |
| **3332-1302** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 1/12 | 8,75 |
| **3316-1308** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 1/12 | 7,60 |
| **3324-1308** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 8,00 |
| **3332-1308** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 1/12 | 8,75 |
| **3316-1344** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 1/12 | 7,60 |
| **3324-1344** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 8,00 |
| **3332-1344** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 1/12 | 8,75 |
| **3316-1354** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 1/12 | 7,60 |
| **3324-1354** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 8,00 |
| **3332-1354** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 1/12 | 8,75 |
| **3316-13191** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 1/12 | 7,60 |
| **3324-13191** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 1/12 | 7,85 |
| **3332-13191** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 1/12 | 8,60 |



PE
Polyethylene





## Simple nozzle dispenser FIFO system
*Dispensador simple boquilla sistema FIFO*
Distributeur simple système FIFO



| REF | | ml | H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **49242-130101** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 6,40 |
| **49242-130202** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 6,40 |
| **49242-130808** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 6,40 |
| **49242-131313** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 6,40 |
| **49242-134444** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 6,40 |
| **49242-135454** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 6,40 |
| **49242-13191191** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 6,40 |

## Double nozzle dispenser FIFO system
*Dispensador doble boquilla sistema FIFO*
Distributeur double système FIFO



| REF | | ml | H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **23242-130101** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 7,55 |
| **23242-130202** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 7,55 |
| **23242-130808** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 7,55 |
| **23242-131313** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 7,55 |
| **23242-134444** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 7,55 |
| **23242-135454** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 7,55 |
| **23242-13191191** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 7,55 |

## Triple nozzle dispenser FIFO system
*Dispensador triple boquilla sistema FIFO*
Distributeur triple système FIFO



| REF | | ml | H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **33242-130101** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 8,30 |
| **33242-130202** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 8,30 |
| **33242-130808** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 8,30 |
| **33242-131313** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 8,30 |
| **33242-134444** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 8,30 |
| **33242-135454** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 8,30 |
| **33242-13191191** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 8,30 |

## Cap dispenser FIFO system
*Dispensador tapón sistema FIFO*
Distributeur bouchon système FIFO



| REF | | ml | H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **490242-130501** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 11,35 |
| **490242-130502** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 11,35 |
| **490242-130508** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 11,35 |
| **490242-130513** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 11,35 |
| **490242-130544** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 11,35 |
| **490242-130554** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 11,35 |
| **490242-1305191** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 1/12 | 11,90 |

# 5.1 Kitchen utensils

*Utensilios de cocina* / Ustensiles de cuisine

PE
Polyethylene

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

**Clear**
*Transparente*
*Transparent*



2908-13 5324-13

| REF | ml | H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **2908-13** | 240 | 18,4 | 5,1 | 1/12 | 2,55 |
| **2912-13** | 350 | 18,4 | 6,0 | 1/12 | 2,75 |
| **5324-13** | 710 | 24,4 | 7,3 | 1/12 | 3,85 |

### Squeeze dispenser
***Dispensador a presión***
Distributeur à pression

**Clear**
*Transparente*
*Transparent*



2808-13
2812-13

4916-13
4924-13
4932-13

| REF | ml | H cm | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **2808-13** | 240 | 18,4 | 5,0 | 1/12 | 2,50 |
| **2812-13** | 350 | 18,4 | 6,0 | 1/12 | 3,00 |
| **4916-13** | 470 | 18,7 | 7,5 | 1/12 | 3,95 |
| **4924-13** | 710 | 26,0 | 7,3 | 1/12 | 4,45 |
| **4932-13** | 950 | 26,4 | 8,3 | 1/12 | 5,60 |

**See products on /** ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 158**

### Dredgers
***Especieros***
Saupoudreuses







# REDCO®

## WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

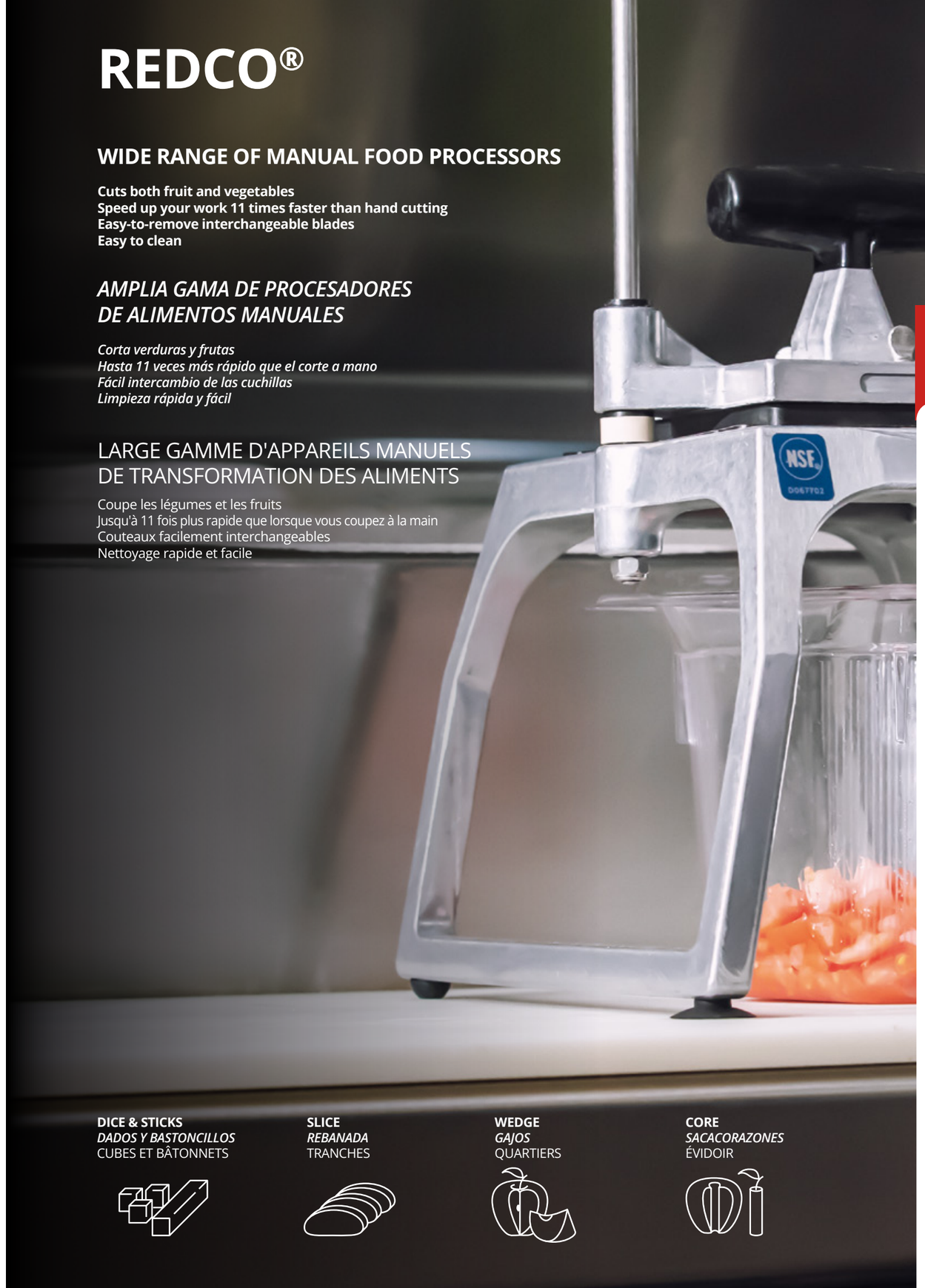
**Cuts both fruit and vegetables**
**Speed up your work 11 times faster than hand cutting**
**Easy-to-remove interchangeable blades**
**Easy to clean**

## *AMPLIA GAMA DE PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES*

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

## LARGE GAMME D'APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

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




UTENSILS
UTENSILIOS
USTENSILES

# Which manual food processors do you need?

*¿Qué procesador manual de alimentos necesitas?*
Quel appareil manuel de transformation des aliments vous faut-il ?



**TIME SAVING**
**Faster than cutting by hand.**

*AHORRO TIEMPO*
*Veces más rápido que cortar a mano.*

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



**3x**



**3x**



**5x**



**3x**

| | 3x | 3x | 5x | 3x |
|---|---|---|---|---|
| **Lemons** *Limones* Citrons | | | | |
| **Limes** *Limas* Citrons verts | | | | |
| **Oranges** *Naranjas* Oranges | | | | |
| **Tomatoes** *Tomates* Tomates | ✓ | ✓ | | |
| **Onions** *Cebollas* Oignons | ✓ | ✓ | ✓ | |
| **Celery** *Apio* Céleri | ✓ | ✓ | | |
| **Peppers** *Pimientos* Poivrons | ✓ | ✓ | | |
| **Potatoes** Patatas Pommes de terre | | | | ✓ |
| **Apples** *Manzanas* Pommes | ✓ 4x | ✓ 4x | | |
| **Pears** *Peras* Poires | ✓ 4x | ✓ 4x | | |
| **Lettuce** *Lechuga* Laitue | | | ✓ | |
| **Bell peppers** *Pimientos* Poivrons | ✓ | | ✓ | |
| **Cucumbers** *Pepino* Concombres | | | ✓ | |







**11x**



**2,5x**



**3x**



**3x**



**5x**

| | 11x | 2,5x | 3x | 3x | 5x |
|---|---|---|---|---|---|
| **Lemons** *Limones* Citrons | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| **Limes** *Limas* Citrons verts | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| **Oranges** *Naranjas* Oranges | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| **Tomatoes** *Tomates* Tomates | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| **Onions** *Cebollas* Oignons | | ✓ | | | |
| **Celery** *Apio* Céleri | | | | | |
| **Peppers** *Pimientos* Poivrons | | | | | |
| **Potatoes** Patatas Pommes de terre | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| **Apples** *Manzanas* Pommes | | | ✓ | ✓ | |
| **Pears** *Peras* Poires | | | ✓ | ✓ | |
| **Lettuce** *Lechuga* Laitue | ✓ | | | | |
| **Bell peppers** *Pimientos* Poivrons | | | | | |
| **Cucumbers** *Pepino* Concombres | | | | | |





SS Stainless steel · Al Aluminium · NSF

# Manual food processors 5.2

*Procesadores manuales de alimentos*

Appareils manuels de transformation des aliments

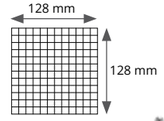
## Big size tabletop dicer & slicer

*Cortador-Rebanador de sobremesa grande*

Grand Coupe légumes en tranches et cubes

**InstaCut™ 5.1**

**Tabletop**
*Sobremesa*
À poser







**Adjustable to**
*Adaptable a*
Adaptable à

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

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

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

| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | | |
| **55457** | | 6,4 ● | 1/1 | 440,75 |
| **55458** | | 9,5 | 1/1 | 439,95 |
| **55459** | | 12,7 | 1/1 | 439,65 |
| **SLICE /** *REBANADA /* TRANCHES | | | | |
| **55460** | | 6,4 ● | 1/1 | 472,15 |

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

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

**3x Faster /** *Más rápido*

**4x Faster /** *Más rápido*

### T-handle, pusher block and blade

*Asa en T, bloque de empuje y cuchilla*

Poignée en T, bloc de poussée et lame

| TIPO/TYPE | REF | mm | € / u |
|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | |
| | ● **55483** | 6,4 | 313,15 |
| | **55484** | 9,5 | 315,60 |
| | **55485** | 12,7 | 304,40 |
| **SLICE /** *REBANADA /* TRANCHES | | | |
| | ● **55486** | 6,4 | 356,90 |
| **SECTION /** *SECCIONES /* QUARTIERS | | | |
| **WEDGE /** *GAJOS /* QUARTIERS | | | |
| | ● **55490** | 6 | 292,75 |
| | **55491** | 8 | 292,35 |
| | **55492** | 10 | 292,75 |
| | ● **55493** | 12 | 292,75 |
| **CORE /** *SACACORAZONES /* ÉVIDOIR | | | |
| | ● **55494** | 6 | 296,30 |

### Replacement blade only

*Sólo cuchilla de reemplazo*

Lame de rechange seule

| REF | € / u |
|---|---|
| ● **55470** | 182,10 |
| **55471** | 179,55 |
| ● **55472** | 186,55 |
| ● **55473** | 211,80 |
| ● **55477** | 180,85 |
| **55478** | 181,20 |
| **55479** | 177,75 |
| ● **55480** | 177,75 |
| ● **55481** | 218,95 |
| **55482** | 219,20 |



UTENSILS
UTENSILIOS
USTENSILES

# 5.2 Manual food processors

*Procesadores manuales de alimentos*
Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel · Al Aluminium · NSF

## Small size tabletop dicer & slicer
*Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño*
Coupe légumes en tranches et cubes de table

**InstaCut™ 3.5**

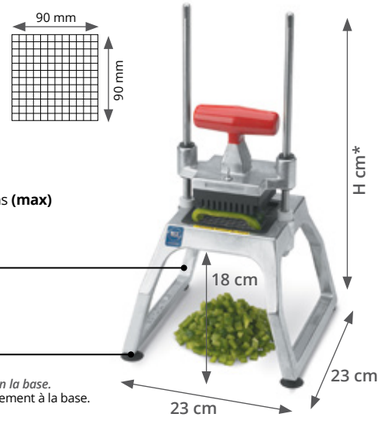
**Tabletop**
*Sobremesa*
À poser

**Adjustable to**
*Adaptable a*
Adaptable à

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

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

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




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | | |
| **15000** | | 6,4 | 1/1 | 445,15 |
| **15001** | | 9,5 | 1/1 | 445,15 |
| **15002** | | 12,7 | 1/1 | 398,60 |

| REF | Type / *Tipo* | Section / *Secciones* / Quartiers | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **WEDGE /** *GAJOS /* QUARTIERS | | | | |
| **15005** | | 6 | 1/1 | 400,05 |
| **15006** | | 8 | 1/1 | 445,15 |
| **15007** | | 10 | 1/1 | 401,55 |

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

**3x Faster /** *Más rápido*



**4x Faster /** *Más rápido*



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

| TYPE / *TIPO* | REF | mm | € / u | REF | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Ref. 15000 - 15007 | | Ref. 15016 - 15017 | |
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | | | |
|  | **15059** | 6,4 | 272,50 | **15081** | 235,10 |
| | **15060** | 9,5 | 272,35 | **15082** | 235,00 |
| | **15061** | 12,7 | 272,70 | **15083** | 235,25 |
| | **15085** | 6,4 x 12,7 | 273,60 | - | |
| | | **Section /** *Secciones /* Quartiers | | | |
| **WEDGE /** *GAJOS /* QUARTIERS | | | | | |
|  | **15050** | 4 | 273,85 | **15073** | 236,35 |
| | **15052** | 6 | 277,40 | - | |
| | **15053** | 8 | 278,05 | **15076** | 236,70 |
| | **15054** | 10 | 279,00 | - | |
| | **15055** | 12 | 278,05 | **15078** | 237,30 |
| **CORE /** *SACACORAZONES /* ÉVIDOIR | | | | | |
|  | **15058** | 8 | 299,35 | | |

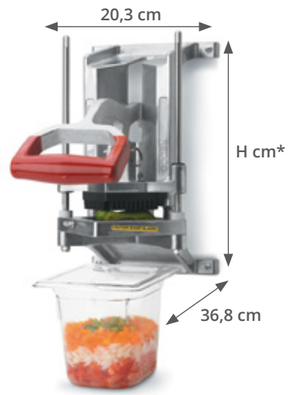
**Replacement blade only**
*Sólo cuchilla de reemplazo*
Lame de rechange seule

| | REF | € / u |
|---|---|---|
|  | **15062** | 147,30 |
| | **15063** | 146,90 |
| | **15064** | 146,90 |
| | **15086** | 145,10 |
|  | **15065** | 148,80 |
| | **15067** | 153,75 |
| | **15068** | 149,30 |
| | **15069** | 143,45 |
| | **15070** | 143,65 |
|  | **15072** | 151,20 |

## Wall mount dicer & slicer
*Cortador-Rebanador de pared*
Coupe légumes fixation murale

**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 | 1/1 | 582,15 |
| **15017** | | 9,5 | 1/1 | 582,00 |



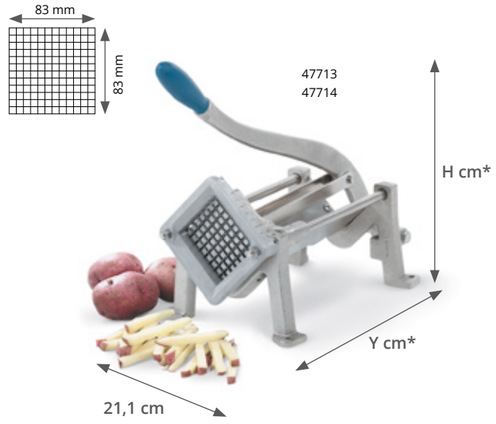


# Manual food processors 5.2

*Procesadores manuales de alimentos*
Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel

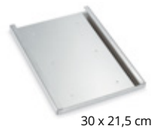
## Potato cutter
*Cortador de patatas*
Coupe-pommes de terre




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | | |
| **47713** | | 9,5 | 1/1 | 389,60 |
| **47714** | | 11,0 | 1/1 | 389,60 |
| **47715** | | 7,0 | 1/1 | 451,35 |

| REF | Type / *Tipo* | Section / *Secciones* / Quartiers | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **WEDGE /** *GAJOS /* QUARTIERS | | | | |
| **47703** | | 8,0 | 1/1 | 461,05 |

***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

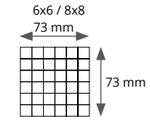
| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | | |
| **45749-1** | | 9,5 | 1/1 | 56,25 |
| **45750-1** | | 11,0 | 1/1 | 55,65 |
| **45751-1** | | 7,0 | 1/1 | 56,25 |
| **SECTION /** *SECCIONES /* QUARTIERS | | | | |
| **45603-1** | | 8 | 1/1 | 71,10 |

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

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

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

## French fry cutter
***Cortador de patatas fritas***
Coupe frites




**Stainless steel**
*Acero inox*
Acier inoxydable

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

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






| REF | Cut / *Corte* / Coupe mm | Holes / *Agujeros /* Trous | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P975000** | 12 / 9 | 36 / 64 | 1/1 | 67,50 |

***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) | 1/1 | 9,85 |
| **RE975002** | 9 | 64 (8 x 8) | 1/1 | 9,95 |

# 5.2 Manual food processors

*Procesadores manuales de alimentos*
Appareils manuels de transformation des aliments

## Salad cutter — LETTUCE KING® I

*Cortador de lechuga*
Coupe-Salade




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **400N** | | 4,8 | 37 | 1/1 | 1.250,00 |
| **402NC** | | 9,5 | 19 | 1/1 | 1.250,00 |
| **401N** | | 19,0 | 10 | 1/1 | 1.250,00 |

***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

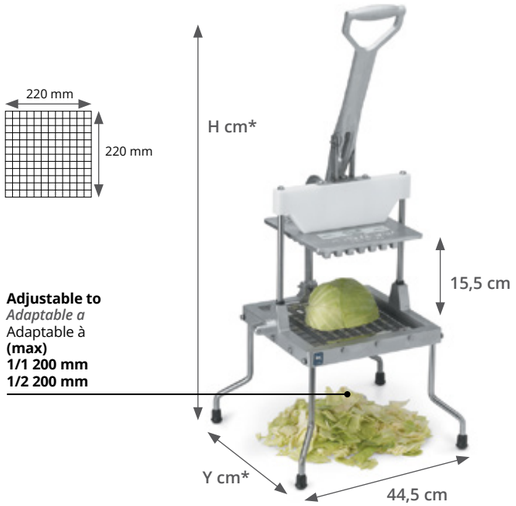
| REF | For / *Para* Pour | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS | | | | | |
| **435** | 400N | 4,8 | 37 | 1/1 | 196,85 |
| **484C** | 402NC | 9,5 | 19 | 1/1 | 138,35 |
| **434** | 401N | 19,0 | 10 | 1/1 | 139,30 |

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

**5x Faster /** *Más rápido*

## Salad cutter — LETTUCE KING® IV

*Cortador de lechuga*
Coupe-Salade




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS | | | | |
| **4400N** | | 25,4 x 25,4 | 1/1 | 1.430,00 |

***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 | 1/1 | 151,85 |

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


4408

**11x Faster /** *Más rápido*



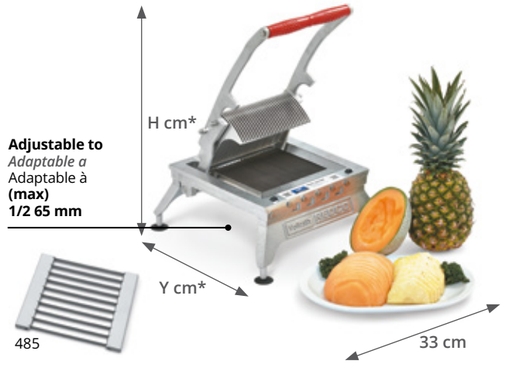


# Manual food processors 5.2

*Procesadores manuales de alimentos*
Appareils manuels de transformation des aliments

## Fruit & vegetable slicer

*Rebanadora de frutas y verduras*
Coup-fruit et légumes




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **CORE /** *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR | | | | | |
| **403NH** | | 6,4 | 28 | 1/1 | 1.172,15 |

***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

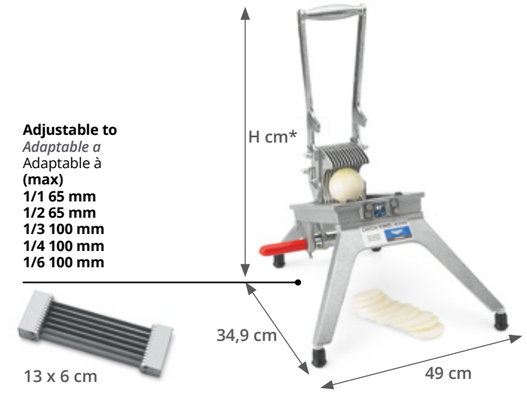
| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **CORE /** *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR | | | | | |
| **485** | | 6,4 | 28 | 1/1 | 169,45 |

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

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

## Onion cutter — ONION KING®

*Cortador de cebollas*
Coupe-onions




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **CORE /** *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR | | | | | |
| **500N** | | 4,8 | 13 | 1/1 | 813,90 |
| **501N** | | 6,4 | 11 | 1/1 | 767,90 |

***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 | 1/1 | 103,80 |
| **511** | 501N | 6,4 | 11 | 1/1 | 90,95 |

**Exact slice thickness /** ***Espesor de rebanada exacto*** / Épaisseur de tranches exacte

**2,5x Faster /** *Más rápido*

## Bloom onion cutter

*Cortador cebollas en flor*
Coupe onion en fleur




## INSTABLOOM® II

| REF | Section / *Secciones* / Quartiers | | € / u |
|---|---|---|---|
| **15604** | 24 | 1/1 | 2.216,55 |

***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 | 1/1 | 390,00 |

**Constructed from heavy duty cast aluminum.**
***Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.***
En aluminium coulé ultra-robuste.

**Features precision edged stainless steel blades.**
***Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.***
Lames inox de précision.

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


15601

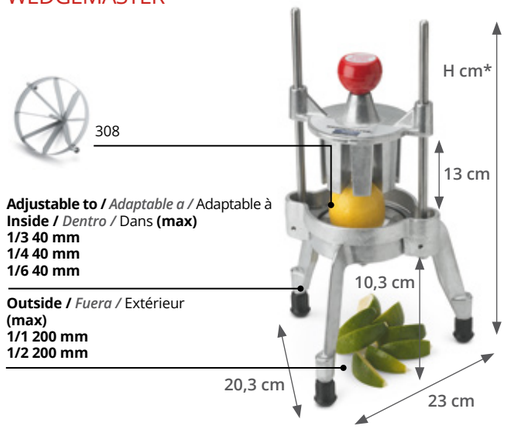
# 5.2 Manual food processors

*Procesadores manuales de alimentos*
Appareils manuels de transformation des aliments

## Tomato and lemon wedger
*Cortador seccionador de tomates y cítricos*
Diviseur à tomates et agrumes

CA Cast Aluminum

### 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**

| REF | Section / *Secciones* Quartiers | Ships with blades *Se vende con cuchillas* Description de la coupe | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **606N** | 6 | 306/336 | 1 | 360,55 |
| **808N** | 8 | 308/338 | 1 | 360,55 |

**Blade assembly**
***Conjunto de cuchillas***
Jeu de lames

| REF | Type / *Tipo* | Section / *Secciones* / Quartiers | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **WEDGE /** *GAJOS /* QUARTIERS | | | | |
| 306 | | 6 | 1 | 64,80 |
| 308 | | 8 | 1 | 69,15 |

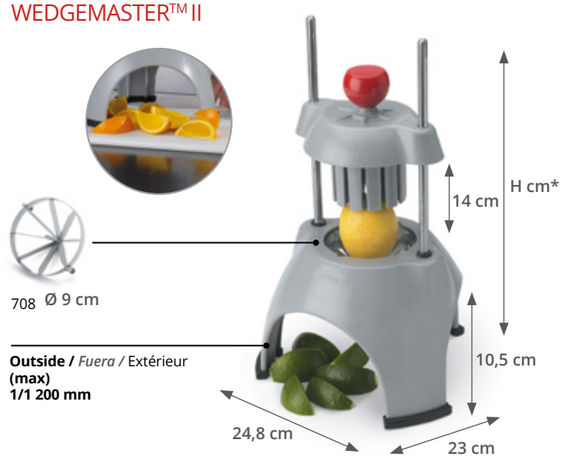
***H 40,6 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 40,3 cm** **Closed /** *Cerrado /*Fermé

**3x Faster /** *Más rápido*

## Tomato and lemon wedger
*Cortador seccionador de tomates y cítricos*
Diviseur à tomates et agrumes

PC Polycarbonate

### WEDGEMASTER™ II




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

| REF | Section / *Secciones* / Quartiers | | € / u |
|---|---|---|---|
| **700-1** | 6 | 1 | 287,70 |
| **700-4** | 8 | 1 | 297,60 |

**Blade assembly**
***Conjunto de cuchillas***
Jeu de lames

| REF | Type / *Tipo* | Section / *Secciones* / Quartiers | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **WEDGE /** *GAJOS /* QUARTIERS | | | | |
| 704 | | 4 🔴 | 1 | 65,10 |
| 706 | | 6 🔵 | 1 | 64,40 |
| 708 | | 8 🔴 | 1 | 66,15 |
| 712 | | 12 🔵 | 1 | 83,60 |

***H 40,6 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 38,7 cm** **Closed /** *Cerrado /*Fermé

**Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.**
***Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.***
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.

***Compatible***
🔴 🔵

**3x Faster /** *Más rápido*

## Sanitary gel lubricant
*Gel lubricante sanitario*
Gel lubrifiant sanitaire

PETROL GEL



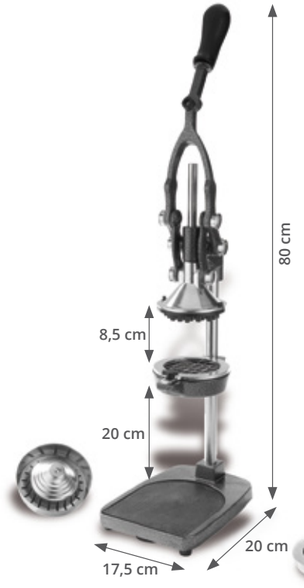

| REF | ml | | € /u |
|---|---|---|---|
| **15149** | 118 | 1 | 23,80 |





## Versatil machine
*Máquina multi-usos*
Machine universel

St Steel




**Juicer**
*Exprimidor zumos*
Presse-fruits



**Core & 8 wedge**
*Sacacorazones y 8 gajos*
Évidoir et 8 quartiers

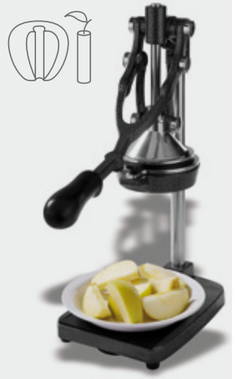


| REF | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P937000** | 80 | 1/1 | 174,60 |

**French fry cutter**
*Cortador patatas*
Coupe frites




**Apple cutter & core**
*Cortador manzanas*
Vide et coupe pommes

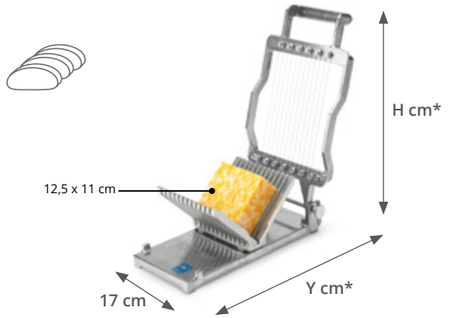


| REF | H cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **RE937001** | **French fry cutter spare part** *Recambio cortador patatas* Coupe frites (pièce rechange) | | 1/1 | 22,25 |
| **RE937002** | **Apple cutter spare part** *Recambio cortador manzanas* Coupe pommes (pièce rechange) | | 1/1 | 22,25 |
| **RE937003** | **Juicer spare part** *Recambio exprimidor zumos* Press fruits (pièce rechange) | | 1/1 | 22,25 |

## Cube cutter
*Cortador en cubos*
Coupe en cubes

SS Stainless steel NSF

### CUBEKING™




| REF | Cut / *Corte /* Coupe mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **1811** | 19,1 | 1/1 | 401,20 |
| **1812** | 9,5 | 1/1 | 407,50 |

***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** | 1/1 | 116,20 |

**Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.**
***Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.***
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.






# Manual food processors 5.2

*Procesadores manuales de alimentos*
Appareils manuels de transformation des aliments

## Tomatoes slicer
*Cortador de tomates*
Coupe tomates

Al Aluminium · Pl Plastic



| REF | Cut / *Corte* / Coupe mm | cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P975900** | 6,4 | 39 x 21,5 x 20 | 1/1 | 236,95 |
| **RE975901** | 6,4 | 25 x 6,8 | 1/1 | 65,15 |

**5x Faster**
*Más rápido*



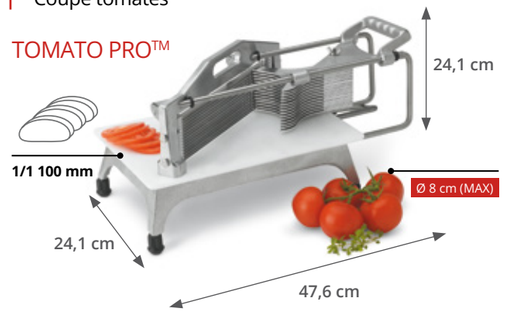
RE975901
**Blade /** *Cuchilla* / Lame

Al Aluminium · SS Stainless steel

## Tomatoes slicer
*Cortador de tomates*
Coupe tomates

SS Stainless steel · NSF

TOMATO PRO™




| REF | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / Cuchillas / Lames | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **0644N**** | 6,4 | 11 | 1/1 | 755,55 |

^ **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 | 1/1 | 70,90 |

**5x Faster**
*Más rápido*

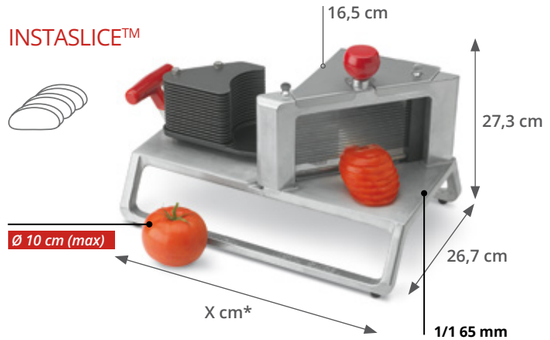


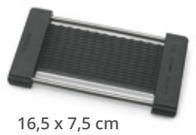
0653

## Tomatoes slicer
*Cortador de tomates*
Coupe tomates

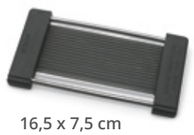
SS Stainless steel · NSF

INSTASLICE™



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



16,5 x 7,5 cm
^^ **Straight**
***Recta***
Droit

| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* Coupe mm | Blades *Cuchillas* Lames | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **15105^** | | 4,8 | 16 | 1/1 | 753,90 |
| **15104^** | | 9,5 | 8 | 1/1 | 814,95 |
| **15103^** | | 6,4 | 12 | 1/1 | 752,85 |

***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 | 1/1 | 157,60 |
| **15209^^** | | 4,8 | 16 | 1/1 | 131,75 |
| **15113^** | | 6,4 | 12 | 1/1 | 140,35 |
| **15114^** | | 9,5 | 8 | 1/1 | 134,65 |

**'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.**
***Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.***
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.

**5x Faster /** *Más rápido*

**Corrosion resistant.**
***Resistente a la corrosión.***
Résistant à la corrosion.

# 5.2 Manual food processors

*Procesadores manuales de alimentos*

Appareils manuels de transformation des aliments

## 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 | 1/1 | 169,80 |

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

| REF | | € /u |
|---|---|---|
| **RE964100** | 1/1 | 12,95 |

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

| REF | | € /u |
|---|---|---|
| **RE964200** | 1/1 | 30,00 |

## St/Steel egg slicer

*Cortahuevos guitarra de acero inox*

Coupe-oeuf en acier inox

SS Stainless steel — dishwasher



| REF | cm | | € /u |
|---|---|---|---|
| **P390000** | 7,7 x 9,4 | 1/12 | 15,85 |

## 2 way egg cutter

*Cortahuevos doble uso*

Coupe-oeuf 2 utilisations

SS Stainless steel — ZA Zinc Alloy — ABS — dishwasher



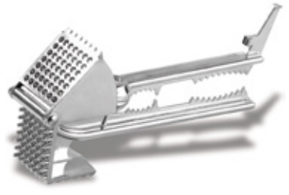
| REF | W x D x H cm | | € /u |
|---|---|---|---|
| **P390100** | 11,5 x 9,5 x 3,5 | 1/12 | 15,40 |

## Garlic Press

*Prensa ajos*

Presse-ail

SS Stainless steel



| REF | | € /u |
|---|---|---|
| **P938000** | 1/6 | 9,80 |

## 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 | 1/6 | 8,45 |



UTENSILS
UTENSILIOS
USTENSILES

# Manual food processors 5.2

*Procesadores manuales de alimentos*

Appareils manuels de transformation des aliments

## "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 | 1/1 | 41,45 |

## 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 | 1/1 | 116,90 |

# 5.3 ECO-FRIENDLY CUTTING BOARDS FOR PROFESSIONALS

*TABLAS DE CORTE ECOLÓGICAS PARA PROFESIONALES*

PLANCHES À DÉCOUPER ÉCOLOGIQUES POUR LES PROFESSIONNELS

**New range of cutting boards made from recycled paper fiber, designed for professional kitchens that value sustainability without sacrificing on quality or performance.**

***Nueva gama de tablas de corte fabricadas con fibra de papel reciclado, pensada para cocinas profesionales que apuestan por la sostenibilidad sin renunciar a la calidad ni al rendimiento.***

Nouvelle gamme de planches à découper fabriquées en fibre de papier recyclé, conçue pour les cuisines professionnelles soucieuses de l'environnement, sans compromis sur la qualité ni la performance.







**SUSTAINABILITY**

**Its use supports the circular economy and promotes responsible consumption of recycled materials.**

*SOSTENIBILIDAD*

*Su uso apoya la economía circular y fomenta el consumo responsable de materiales reciclados.*

DURABILITÉ

Son utilisation soutient l'économie circulaire et encourage l'usage responsable de matériaux recyclés.

**HIGH RESISTANCE AND DURABILITY**

**This board offers excellent cut resistance and withstands heavy daily use — matching the durability of a traditional cutting board.**

*ALTA RESISTENCIA Y DURABILIDAD*

*Esta tabla destaca por su gran resistencia al corte y al uso intensivo, ofreciendo una durabilidad comparable a la de una tabla tradicional.*

HAUTE RÉSISTANCE ET DURABILITÉ

Cette planche offre une excellente résistance aux coupures et à un usage intensif, avec une durabilité comparable à celle d'une planche traditionnelle.

**EASY TO CLEAN**

**Dishwasher safe and easy to wash — it won't warp or absorb water.**

*FÁCIL DE LIMPIAR*

*Apta para lavavajillas y fácil de lavar, sin deformarse ni absorber agua.*

FACILE À NETTOYER

Compatible lave-vaisselle et simple à laver — ne se déforme pas et n'absorbe pas l'eau.

NEW



**Eco-friendly cutting board**
*Tabla de corte ecológica*
Planche à découper écologique



| REF | Color | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P912402** | | 53 x 32,5 x 0,9 | 1/5 | 49,90 |
| **P912404** | | 60 x 40 x 0,9 | 1/5 | 49,90 |

**Eco-friendly cutting board**
*Tabla de corte ecológica*
Planche à découper écologique



| REF | Color | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P912401** | | 53 x 32,5 x 0,9 | 1/5 | 69,50 |
| **P912403** | | 60 x 40 x 0,9 | 1/5 | 69,50 |

# HDPE 500

## CUTTING BOARDS FOR PROFESSIONALS

*TABLAS DE CORTE HDPE 500 PARA PROFESIONALES*

PLANCHES À DÉCOUPER HDPE 500 POUR LES PROFESSIONNELS

**Cutting boards made of high-density Polyethylene 500 are characterized by:**

- **High durability and abrasion resistance thanks to their high molecular density.**
- **Silicone feet provide stability and grip, ensuring safety and more precise cuts.**
- **The color-coding system prevents cross-contamination and helps organize professional kitchens in compliance with HACCP standards.**

***Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad se caracterizan por:***

- ***Alta durabilidad y resistencia a la abrasion gracias a su alta densidad molecular***
- ***Los pies de silicona aportan firmeza y sujeción que aportan seguridad y cortes más precisos***
- ***El sistema de colores evita la contaminacion cruzada y la organización en cocina profesional cumpliendo normativa HACCP***

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité se caractérisent par :

- Haute durabilité et résistance à l'abrasion grâce à leur haute densité moléculaire.
- Les pieds en silicone assurent stabilité et adhérence, garantissant sécurité et coupes plus précises.
- Le système de couleurs évite la contamination croisée et facilite l'organisation en cuisine professionnelle conformément à la norme HACCP.





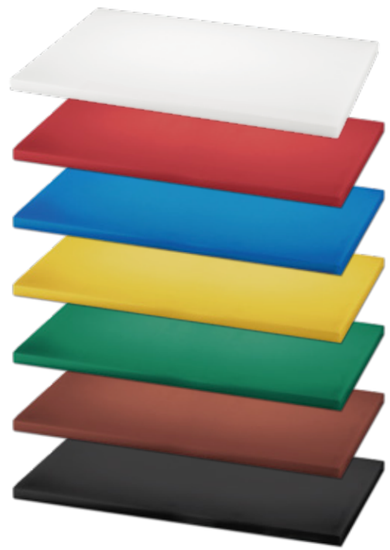


# Cutting boards 5.3

*Tablas de corte* / Planches à découper

HDPE 500 · SILICONE FEET · dishwasher

**HDPE 500 cutting board**
*Tabla de corte HDPE 500*
Planche à découper HDPE 500



| REF | Color | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P911801** | | 30 x 20 x 2 | 1/10 | 13,50 |
| **P911802** | | 30 x 20 x 2 | 1/10 | 13,50 |
| **P911803** | | 30 x 20 x 2 | 1/10 | 13,50 |
| **P911804** | | 30 x 20 x 2 | 1/10 | 13,50 |
| **P911805** | | 30 x 20 x 2 | 1/10 | 13,50 |
| **P911806** | | 30 x 20 x 2 | 1/10 | 13,50 |
| **P911808** | | 30 x 20 x 2 | 1/10 | 13,50 |
| **P911401** | | 40 x 30 x 2 | 1/6 | 26,00 |
| **P911402** | | 40 x 30 x 2 | 1/6 | 26,00 |
| **P911403** | | 40 x 30 x 2 | 1/6 | 26,00 |
| **P911404** | | 40 x 30 x 2 | 1/6 | 26,00 |
| **P911405** | | 40 x 30 x 2 | 1/6 | 26,00 |
| **P911406** | | 40 x 30 x 2 | 1/6 | 26,00 |
| **P911408** | | 40 x 30 x 2 | 1/6 | 26,00 |
| **P911901** | | 50 x 30 x 2 | 1/6 | 33,50 |
| **P911902** | | 50 x 30 x 2 | 1/6 | 33,50 |
| **P911903** | | 50 x 30 x 2 | 1/6 | 33,50 |
| **P911904** | | 50 x 30 x 2 | 1/6 | 33,50 |
| **P911905** | | 50 x 30 x 2 | 1/6 | 33,50 |
| **P911906** | | 50 x 30 x 2 | 1/6 | 33,50 |
| **P911908** | | 50 x 30 x 2 | 1/6 | 33,50 |
| **P911501** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 36,50 |
| **P911502** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 36,50 |
| **P911503** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 36,50 |
| **P911504** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 36,50 |
| **P911505** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 36,50 |
| **P911506** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 36,50 |
| **P911508** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 36,50 |
| **P911601** | | 60 x 40 x 2 | 1/6 | 54,00 |
| **P911602** | | 60 x 40 x 2 | 1/6 | 54,00 |
| **P911603** | | 60 x 40 x 2 | 1/6 | 54,00 |
| **P911604** | | 60 x 40 x 2 | 1/6 | 54,00 |
| **P911605** | | 60 x 40 x 2 | 1/6 | 54,00 |
| **P911606** | | 60 x 40 x 2 | 1/6 | 54,00 |
| **P911608** | | 60 x 40 x 2 | 1/6 | 54,00 |

**HDPE 500 cutting board**
*Tabla de corte HDPE 500*
Planche à découper HDPE 500

VIOLET COLLECTION



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P911407** | 40 x 30 x 2 | 1/6 | 26,00 |
| **P911507** | 53 x 32,5 x 2 (1/1) | 1/6 | 36,50 |
| **P911607** | 60 x 40 x 2 | 1/6 | 54,00 |

**Purple color for quick identification, avoiding crosscontamination of allergen.**

*Color morado para una rápida identificación, evitando la contaminación cruzada de alérgenos.*

Couleur violette pour une rapide identification, en évitant la contamination croisée aux allergènes.

# 5.3 Cutting boards

*Tablas de corte* / Planches à découper

dishwasher

### HDPE 500 cutting board table
*Mesa de corte HDPE 500*
Table à découper HDPE 500



**Juice groove**
*Ranura recoge jugos*
Rainure pour recueillir les jus

**1/3 GN pan not included**
*Cubeta GN 1/3 no incluída*
Bac GN 1/3 non inclus

| REF | Color | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P913000** | | 65 x 40 x 11 | 1/1 | 118,15 |

## LDPE cutting boards

*Tablas de corte LDPE* / Planches à découper LDPE

### GN 1/1 LDPE cutting board
*Tabla de corte LDPE GN 1/1*
Planche à découper LDPE GN 1/1



**Juice groove**
*Ranura recoge jugos*
Rainure pour recueillir les jus

| REF | Color | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P911301** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 31,15 |
| **P911302** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 31,15 |
| **P911303** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 31,15 |
| **P911304** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 31,15 |
| **P911305** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 31,15 |
| **P911306** | | 53 x 32,5 x 2 | 1/6 | 31,15 |

### LDPE cutting board
*Tabla de corte LDPE*
Planche à découper LDPE



| REF | Color | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P911201** | | 40 x 30 x 2 | 1/6 | 21,65 |
| **P911202** | | 60 x 40 x 2 | 1/6 | 43,35 |

**See products on** / *Ver productos en* / Voir produits en page **P. 247**

### Stand for GN lids
*Soporte para tapas GN*
Support pour couvercles GN





# 5.4 Measuring utensils

*Elementos de medida* / Ustensiles de mesure

### Oval measuring scoop
*Cuchara oval medidora*
Cuillère à mesurer ovale



| REF | L cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **47055** | 22,0 | 30 | 1/12 | 16,15 |
| **47056** | 23,0 | 60 | 1/12 | 22,45 |
| **47057** | 25,0 | 30 | 1/12 | 23,40 |
| **47058** | 25,5 | 120 | 1/12 | 27,30 |
| **47059** | 28,0 | 240 | 1/12 | 30,15 |

### Set 3 measuring oval scoops
*Set de 3 cucharas ovales medidoras*
Set de 3 cuillères à mesurer ovales



| REF | ml | | € / u |
|---|---|---|---|
| **47054** | 30 / 60 / 120 | 1/5 | 69,50 |

### Long handle round measuring spoon
*Cuchara medidora redonda mango largo*
Cuillère à mesurer ronde à long manche



| REF | ml | | € / u |
|---|---|---|---|
| **47025** | 1,25 | 1/12 | 15,05 |
| **47026** | 2,50 | 1/12 | 15,65 |
| **47027** | 5,00 | 1/12 | 16,75 |
| **47028** | 15,00 | 1/12 | 18,50 |
| **47029** | 30,00 | 1/12 | 19,60 |

### 5 piece round measuring spoon long handle
*Set de 5 cucharas medidoras con mango*
Set de 5 cuillères à mesurer avec poignée



| REF | ml | | € / u |
|---|---|---|---|
| **47031** | 30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25 | 1/12 | 79,55 |

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



| REF | ml | | € / u |
|---|---|---|---|
| **44572** | 15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5 | 1/12 | 32,20 |

### 6-piece oval measuring spoon set
*Set de 6 cucharas ovales medidoras*
Set de 6 cuillères à mesurer ovales



| REF | ml | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46588** | 15 / 10 / 5 / 2,5 / 1,25 / 0,625 | 1/12 | 33,55 |



SS Stainless steel



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



| REF | ml | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46589** | 30 / 15 / 10 / 5 | 1/12 | 21,50 |

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



| REF | ml | | € / u |
|---|---|---|---|
| **47119** | 240 / 120 / 80 / 60 | 1/12 | 24,30 |

### 4-piece round measuring spoon set
*Set 4 cucharas medidoras redondas*
Set de 4 cuillères à mesurer rondes



| REF | ml | | € / u |
|---|---|---|---|
| **47118** | 15 / 5 / 2,5 / 1,25 | 1/12 | 12,20 |

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



| REF | ml | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P604500** | 59 - 78 - 118 - 236 | 1/12 | 11,10 |

### Ramekins
*Ramekin*
Ramequin



| REF | Ø cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **46654** | 5,7 | 59 | 1/12 | 6,10 |
| **46655** | 6,7 | 89 | 1/12 | 9,35 |
| **46661** | 7,6 | 118 | 1/12 | 10,40 |

### Measuring ramekins
*Ramekin medidor*
Ramequin à mesurer

**Capacities clearly stamped on product**
*Capacidades claramente indicadas en el producto*
Capacités indiquées sur le produit



| REF | Ø cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **46656** | 7,9 | 118 | 1/12 | 11,10 |
| **46657** | 9,8 | 236 | 1/12 | 15,25 |
| **46658** | 11,2 | 354 | 1/12 | 22,45 |
| **46659** | 12,3 | 473 | 1/12 | 26,90 |

## Graduated measuring cup set
SS Stainless steel
*Kit tazas medidoras*
Kit tasses à mesurer



| REF | Ø cm | Lls | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **95160** | 8,8 | 0,47 | 1/6 | 103,50 |
| **95320** | 11,7 | 0,90 | 1/6 | 108,40 |
| **95640** | 9,0 | 1,90 | 1/6 | 143,85 |

## Aluminum measuring cups
Al Aluminium
*Tazas medidoras de aluminio*
Tasses à mesurer en aluminium



| REF | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **68297** | 10,6 | 0,5 | 1/6 | 103,90 |
| **68296** | 14,0 | 0,9 | 1/6 | 112,25 |
| **68351** | 18,0 | 1,9 | 1/6 | 131,55 |
| **68352** | 23,5 | 3,8 | 1/6 | 130,35 |

## Measuring jug
SS Stainless steel
*Jarra de medidas*
Pot mesureur



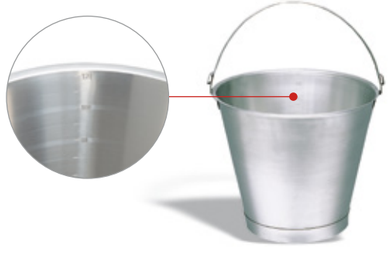
| REF | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P604001** | 1,00 | 1/1 | 21,40 |
| **P604002** | 2,00 | 1/1 | 41,00 |

## Polypropylene measuring jug
PP Polypropylene
*Jarra de medidas en polipropileno*
Pot mesureur en polypropylène



| REF | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P846025** | 0,25 | 1/54 | 5,10 |
| **P846050** | 0,50 | 1/16 | 5,20 |
| **P846100** | 1,00 | 1/12 | 8,50 |
| **P846200** | 2,00 | 1/12 | 14,25 |
| **P846300** | 3,00 | 1/10 | 17,05 |

## Bucket with base
SS Stainless steel
*Cubo con base*
Seau avec base



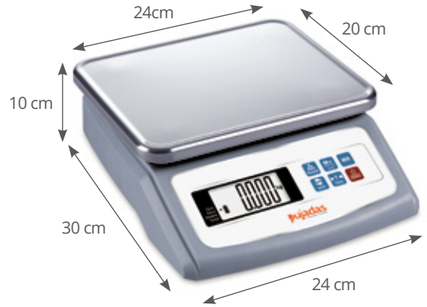
| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P603012** | 31,0 | 28,50 | 12,00 | 1/1 | 139,45 |
| **P603015** | 32,5 | 32,50 | 15,00 | 1/1 | 152,35 |







## Digital kitchen scale
CE RoHS SS Stainless steel Pl Plastic
*Balanza digital*
Balance digital




**USB cable and battery included.**
*Cable USB y batería incluida.*
Câble USB et batterie inclus

| REF | kg | min. g | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P609011** | 15 | 20 | 1/1 | 84,45 |

## Digital kitchen scale
CE RoHS SS Stainless steel
*Balanza digital*
Balance electronique




**Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered**
*Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas*
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED. Fonctionne avec des piles

| REF | kg | min. g | d (g) | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P609200** | 15 | 40 | 1 | 1/1 | 61,25 |

## Electronic kitchen scale
ABS
*Balanza electrónica*
Balance electronique




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

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

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

| REF | kg | g | **Surface /** *Plataforma* Plateau **Ø cm** | 🛒/📦 | € /u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P609706** | 5 | 1 | 11 | 1/1 | 24,15 |

## Kitchen timer alarm
Pl Plastic
*Reloj de cocina digital*
Minuteur de cuisine




**Battery not included**
*Pila no incluída*
Pile non incluse

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P611000** | 6,8 x 6,8 x 2,5 | 1/1 | 7,40 |

## Digital thermometer with timer
Pl Plastic
SS Stainless steel
*Termómetro digital con temporizador*
Thermomètre numérique avec minuterie

**-26 ºC**
**250 ºC**

**Up to**
*Hasta*
Jusqu'a **99 min.**



**S/Steel probe and 120cm cable. Battery included**
*Sonda y cable 120cm, en acero inoxidable. Incluye batería.*
Sonde en inox et câble 120cm. Batterie inclus

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P981500** | 6,4 x 7,0 x 7,7 | 1/5 | 55,65 |

## 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 | 1/1 | 180,05 |

## Cooking thermometer
*Termómetro de cocción*
Thermomètre à cuisson

SS Stainless steel · Pl Plastic




**With plastic protection**
*Con protección de plástico*
Avec gaine plastique

| REF | W x D x H cm | Temp. | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P981601** | 2,5 x 1,7 x 23,2 | -50°C / +300 °C | 1/1 | 27,85 |

## 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 | 1/24 | 8,10 |

## 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 | 1/10 | 12,90 |

## 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 | 1/24 | 11,65 |

## Heat protection gloves
*Guantes protección térmica*
Gants protection thermique

Te Textile · Ni Nitrile



**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 | 1/36 | 43,70 |
| **P947303** | L | 1/36 | 44,80 |

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

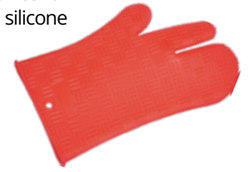
Si Silicone



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P947700** | 42,5 | 1/12 | 36,05 |

## Silicone oven mitt
*Manopla Silicona*
Moufle en silicone

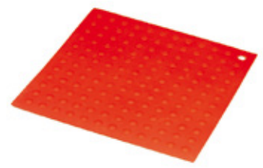
Si Silicone



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P947400** | 30 | 1/12 | 21,85 |

## Silicone pot-grabber
*Paño de silicona*
Torchon

Si Silicone



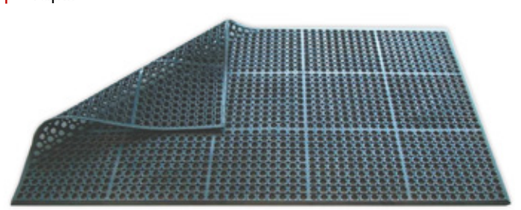
| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P947600** | 17,5 x 17,5 | 1/12 | 7,30 |

# Natural rubber mats
*Alfombras caucho* / Tapis en caoutchouc

Ru Rubber

## Mat
*Alfombra*
Tapis

✔ REACH COMPLIANT

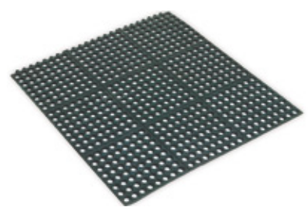


| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P26000** | 90 x 150 x 1,20 | 1/1 | 55,75 |

## Mat
*Alfombra*
Tapis

✔ REACH COMPLIANT

**You can connect these mats forming bigger surfaces.**
*Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies.*
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P26001** | 90 x 90 x 1,20 | 1/1 | 32,65 |

# 6 Ice-cream utensils & pastry

*Heladería y pastelería*

Ustensiles à glace et pâtisserie




6.1 **ICE-CREAM UTENSILS** 194
*UTENSILIOS HELADERÍA*
USTENSILES POUR GLACE

6.2 **PASTRY UTENSILS** 196
*UTENSILIOS DE PASTELERÍA*
USTENSILES DE PÂTISSERIE

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

6.4 **PASTRY CUTTER** 209
*CORTAPASTAS*
DÉCOUPOIRS

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

6.6 **BAGS AND NOZZLES** 212
*MANGAS Y BOQUILLAS*
POCHES ET DOUILLES

6.7 **FLEXIPAN MOULDS** 217
*MOLDES FLEXIPAN*
MOULES FLEXIPAN

6.8 **SILICONE MOULDS** 224
*MOLDES SILICONA*
MOULES SILICONE

### Round squeeze disher
*Racionador helado*
Doseur à presser ronde

SS Stainless steel



| REF | Size *Tamaño* | L cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **T7206** | 6 | 23,2 | 158 | 1/12 | 32,15 |
| **47150** | 8 | 23,2 | 118 | 1/12 | 20,90 |
| **47151** | 10 | 22,5 | 92 | 1/12 | 20,90 |
| **47152** | 12 | 22,5 | 81 | 1/12 | 21,25 |
| **47153** | 16 | 21,6 | 59 | 1/12 | 20,90 |
| **47154** | 20 | 21,6 | 44 | 1/12 | 19,90 |
| **47155** | 24 | 21,0 | 41 | 1/12 | 20,90 |
| **47156** | 30 | 21,0 | 37 | 1/12 | 19,45 |
| **47157** | 40 | 20,3 | 26 | 1/12 | 20,90 |
| **47158** | 50 | 20,0 | 18 | 1/12 | 19,20 |
| **47159** | 60 | 19,7 | 17 | 1/12 | 20,90 |
| **47160** | 70 | 19,7 | 14 | 1/12 | 20,90 |
| **47161** | 100 | 19,1 | 11 | 1/12 | 20,90 |

### Ice cream scoop
*Racionador de helado*
Cuillère à glace

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P331039** | 3,9 | 15 | 1/12 | 14,15 |
| **P331044** | 4,4 | 22 | 1/12 | 14,15 |
| **P331050** | 5,0 | 32 | 1/12 | 14,15 |
| **P331056** | 5,6 | 46 | 1/12 | 14,15 |
| **P331059** | 5,9 | 54 | 1/12 | 14,40 |
| **P331066** | 6,6 | 75 | 1/12 | 14,40 |
| **P331070** | 7,0 | 90 | 1/12 | 14,60 |

### 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 | 1/1 | 9,40 |
| **P908001*** | **Clear /** *Transparente /* Trasparente | 26 | 1/1 | 9,40 |
| **P908002** | **Red /** *Roja /* Rouge | 26 | 1/1 | 9,40 |
| **P908003** | **Blue /** *Azul /* Bleu | 26 | 1/1 | 9,40 |
| **P908004** | **Yellow /** *Amarilla /* Jaune | 26 | 1/1 | 9,40 |

### Ice cream scoop
*Racionador helado*
Cuillère à glace

Al Aluminium
dishwasher




| REF | | Size *Tamaño* | Bol cm | L cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **47274** | | 10 | 5,4 | 19,5 | 118,3 | 1/12 | 28,10 |
| **47275** | | 12 | 5,2 | 19,5 | 88,7 | 1/12 | 28,10 |
| **47276** | | 16 | 4,8 | 19,5 | 73,9 | 1/12 | 28,10 |
| **47277** | | 20 | 4,4 | 19,0 | 59,1 | 1/12 | 28,10 |
| **47278** | | 24 | 4,1 | 19,5 | 44,4 | 1/12 | 28,10 |
| **47279** | | 30 | 3,7 | 19,0 | 29,6 | 1/12 | 28,10 |







### Ice-cream pan
*Cubeta heladería*
Bac pour glace

18/10 Stainless steel



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P914080** | 36 x 16,5 x 8 | 3,4 | 1/10 | 23,40 |
| **P914120** | 36 x 16,5 x 12 | 5,0 | 1/10 | 29,45 |
| **P914150** | 36 x 16,5 x 15 | 7,0 | 1/10 | 35,70 |

### Ice-cream pan
*Cubeta heladería*
Bac pour glace

18/10 Stainless steel



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P915080** | 36 x 25 x 8 | 5,4 | 1/10 | 28,70 |

### Ice-cream pan
*Cubeta heladería*
Bac pour glace

PC Polycarbonate



| REF | cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P916120** | 36 x 16,5 | 12 | 5 | 1/10 | 12,30 |

### Ice-cream pan
*Cubeta heladería*
Bac pour glace

PC Polycarbonate



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P917080** | 36 x 25 x 8 | 5,4 | 1/1 | 13,40 |

### Ice-cream polycarbonate lid
*Tapa policarbonato heladería*
Couvercle polycarbonate pour glace

PC Polycarbonate



**Adjustable for St/Steel Ice cream containers.**
***Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.***
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.

| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P916000** | 36 x 16,5 | 1/10 | 12,55 |

### Ice cream cup
*Copa helado*
Coupe à glace

SS Stainless steel



P332095

P332010

| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P332095** | 9,5 | 8,5 | 0,15 | 1/6 | 7,95 |
| **P332010** | 10,5 | 6,0 | 0,17 | 1/12 | 7,15 |

SS Stainless steel

**Mixing boiler**
*Caldero timbal*
Bol mixeur



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P306035** | 35 | 18 | 10 | 1/1 | 85,70 |

**Conical boiler**
*Caldero fondo bombeado*
Bassine à fond bombé



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P307125** | 25 | 13,0 | 3,8 | 1/1 | 55,75 |
| **P307130** | 30 | 16,0 | 6,5 | 1/1 | 67,20 |
| **P307140** | 40 | 19,0 | 13,0 | 1/1 | 92,60 |
| **P307150** | 50 | 23,5 | 25,0 | 1/1 | 138,25 |

**Boiler**
*Caldero fondo plano*
Bassine à fond plat



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P307020** | 20 | 10,5 | 2,2 | 1/1 | 49,10 |
| **P307025** | 25 | 11,5 | 3,5 | 1/1 | 54,70 |
| **P307030** | 30 | 14,0 | 6,0 | 1/1 | 62,30 |
| **P307035** | 35 | 14,5 | 8,5 | 1/1 | 83,95 |
| **P307040** | 40 | 16,5 | 13,0 | 1/1 | 91,20 |
| **P307045** | 45 | 17,5 | 20,0 | 1/1 | 99,55 |
| **P307050** | 50 | 20,0 | 25,0 | 1/1 | 111,15 |
| **P307060** | 60 | 22,5 | 45,0 | 1/1 | 291,55 |
| **P307070** | 70 | 24,5 | 65,0 | 1/1 | 356,40 |

See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page P. 128

**GN Pastry Pan**
*Bandeja gastronorm*
Bac GN pâtisserie







**Kitchen bowl**
*Fuente honda cónica*
Bassine pâtissière

18/10 Stainless steel



**Outer sizes**
*Medidas exteriores*
Dimensions extérieures

| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P356016** | 16 | 5,5 | 0,65 | 1/12 | 7,95 |
| **P356020** | 20 | 7,5 | 1,30 | 1/12 | 10,00 |
| **P356024** | 24 | 8,5 | 2,10 | 1/12 | 13,75 |
| **P356028** | 28 | 11,0 | 3,70 | 1/12 | 19,95 |
| **P356032** | 32 | 12,5 | 6,00 | 1/12 | 23,30 |

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

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **47933** | 24 | 2,8 | 1/12 | 8,30 |
| **47934** | 28 | 3,8 | 1/12 | 10,35 |
| **47935** | 30 | 4,7 | 1/12 | 12,60 |
| **47938** | 35 | 7,6 | 1/12 | 21,55 |
| **47943** | 40 | 12,0 | 1/6 | 30,55 |

**Hemispherical mould**
*Molde semiesférico*
Demi-sphérique

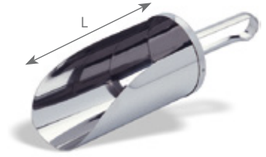
18/10 Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P764008** | 8 | 4,0 | 0,13 | 1/6 | 7,00 |
| **P764010** | 10 | 5,0 | 0,26 | 1/6 | 10,15 |
| **P764012** | 12 | 6,2 | 0,45 | 1/6 | 17,15 |

**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 | 1/1 | 17,00 |
| **P951015** | 15 | 0,4 | 1/1 | 20,55 |
| **P951019** | 19 | 1,0 | 1/1 | 22,40 |
| **P951024** | 24 | 1,7 | 1/1 | 26,70 |

**Aluminum scoop**
*Librador aluminio*
Pelle à farine aluminium

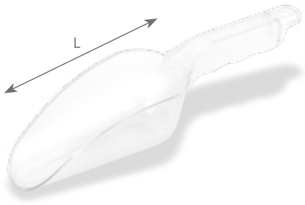
Al Aluminium




| REF | L cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P953001** | 11,0 | 0,15 | 1/12 | 4,40 |
| **P953002** | 15,0 | 0,35 | 1/12 | 5,95 |
| **P953003** | 18,5 | 0,71 | 1/12 | 10,85 |
| **P953004** | 21,5 | 1,10 | 1/12 | 14,20 |
| **P953005** | 25,5 | 1,71 | 1/12 | 19,55 |

**Polycarbonate scoop**
*Librador policarbonato*
Pelle à farine polycarbonate

PC Polycarbonate




| REF | L cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P952002** | 15,5 | 0,35 | 1/12 | 4,50 |
| **P952003** | 17,5 | 0,71 | 1/12 | 6,40 |

SS Stainless steel

### Whisk (12 wires)
*Batidor (12 varillas)*
Fouet (12 fils)



**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**0,13 cm**

| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P316025** | 25 | 1/12 | 7,80 |
| **P316030** | 30 | 1/12 | 9,15 |
| **P316035** | 35 | 1/12 | 10,25 |
| **P316040** | 40 | 1/12 | 10,40 |
| **P316045** | 45 | 1/12 | 12,55 |
| **P316050** | 50 | 1/12 | 12,65 |

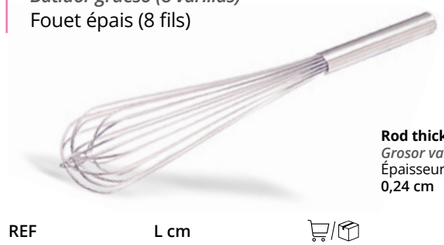
### Whisk (10 wires)
*Batidor (10 varillas)*
Fouet (10 fils)



**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**0,18 cm**

| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P316125** | 25 | 1/12 | 11,15 |
| **P316130** | 30 | 1/12 | 11,45 |
| **P316135** | 35 | 1/12 | 12,70 |
| **P316140** | 40 | 1/12 | 14,35 |
| **P316145** | 45 | 1/12 | 15,75 |
| **P316150** | 50 | 1/12 | 18,05 |

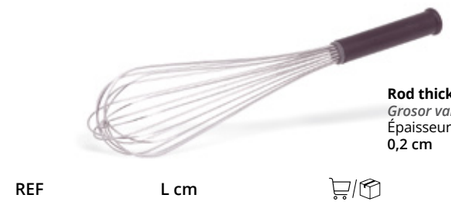
### Heavy whisk (8 wires)
*Batidor grueso (8 varillas)*
Fouet épais (8 fils)



**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**0,24 cm**

| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P354025** | 25 | 1/12 | 9,10 |
| **P354030** | 30 | 1/12 | 9,25 |
| **P354035** | 35 | 1/12 | 9,90 |
| **P354040** | 40 | 1/12 | 11,35 |
| **P354045** | 45 | 1/12 | 11,85 |
| **P354050** | 50 | 1/12 | 13,05 |

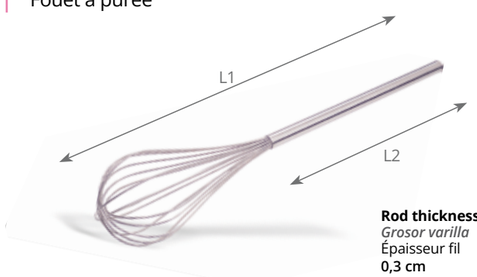
### Whisk with anti-slip ABS handle (8 wires)
*Batidor mango ABS antideslizante (8 varillas)*
Fouet avec poignée ABS anti-crispation (8 fils)



**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**0,2 cm**

| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P959025** | 25 | 1/6 | 9,75 |
| **P959030** | 30 | 1/6 | 9,90 |
| **P959035** | 35 | 1/6 | 11,20 |
| **P959040** | 40 | 1/6 | 13,60 |
| **P959045** | 45 | 1/6 | 16,10 |
| **P959050** | 50 | 1/6 | 18,15 |

### Big whisk
*Batidor gigante*
Fouet à purée




**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**0,3 cm**

| REF | L1 cm | L2 cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P393080** | 80 | 45 | 1/12 | 58,15 |
| **P393100** | 100 | 65 | 1/12 | 72,45 |
| **P393125** | 125 | 90 | 1/12 | 78,40 |

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

NSF JP

**246 °C**



**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**1,4 mm**

| REF | L cm | L mango cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **47002** | 26 | 12 | 1/12 | 19,00 |
| **47003** | 31 | 12 | 1/12 | 25,15 |
| **47004** | 36 | 12 | 1/12 | 28,40 |
| **47005** | 41 | 12 | 1/12 | 31,20 |





### High heat silicone spatula. Bowl scraper
*Espátula silicona alta temperatura*
Spatule silicone haute température

Si Silicone

**260 °C**



| REF | Peel *Pala* Pelle cm | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P398125** | 9 x 6 | 26,8 | 1/24 | 11,05 |
| **P398135** | 11 x 7 | 35,5 | 1/12 | 14,20 |
| **P398140** | 11 x 7 | 42,5 | 1/12 | 14,40 |

### High heat silicone spoon
*Cuchara silicona alta temperatura*
Cuillère silicone haute température

Si Silicone

**260 °C**



| REF | Peel *Pala* Pelle cm | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P398225** | 9 x 6 | 26 | 1/12 | 13,85 |
| **P398235** | 11 x 7 | 36 | 1/12 | 19,30 |
| **P398240** | 11 x 7 | 41 | 1/12 | 19,85 |

**Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.**

*Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.*

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaiselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

### Rubber spatula
*Espátula de goma*
Spatule en caoutchouc

EVA

**- 10 °C**
**+80 °C**



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P398024** | 25,5 | 1/24 | 4,10 |
| **P398035** | 33,0 | 1/12 | 7,90 |
| **P398042** | 41,0 | 1/12 | 9,95 |

### Multi-purpose spatula
*Espátula multi-usos*
Spatule multi-usage

PS Polyestyrene PE Polyethylene

**- 5 °C**
**+70 °C**



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P960225*** | 25 | 1/1 | 1,50 |
| **P960230*** | 30 | 1/1 | 1,90 |
| **P960235**** | 35 | 1/1 | 2,00 |

* **Polyestyrene /** *Poliestireno /* Polyestyrène
** **Polyethylene more resistant and durable**
*Polietileno más resistente y durade*
Polyéthylène plus résistant et durable

### Roller docker
*Rodillo para perforar pasta*
Rouleau pour piquer pâtes

Pl Plastic




| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P807000** | 1/1 | 17,15 |

### Roller docker
*Rodillo para perforar pasta*
Rouleau pour piquer pâtes

PO Polyacetal




| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P839000** | 1/12 | 13,35 |

### Lattice cutting roller
*Rodillo enrejado*
Rouleau découpoir

PO Polyacetal




| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P840000** | 1/12 | 20,25 |

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

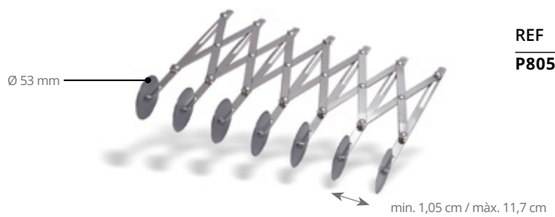
SS Stainless steel




| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P842000** | 1/12 | 20,65 |

### Extendable cutter roller 7 castors
*Cortapastas extensible 7 ruedas*
Rouleau extensible 7 roulettes

SS Stainless steel




| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P805000** | 1/1 | 55,10 |



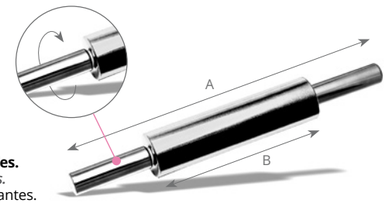




### St/Steel rolling pin
*Rodillo acero inox*
Rouleau pâtissier acier inox

SS Stainless steel

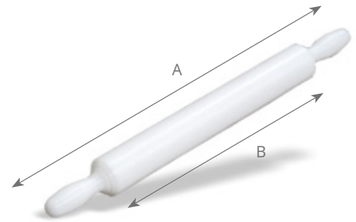
**Rolling handles.**
*Asas giratorias.*
Poignées roulantes.




| REF | A cm | B cm | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P801040** | 40 | 20 | 5,1 | 1/3 | 39,95 |
| **P801048** | 48 | 25 | 6,4 | 1/4 | 43,90 |

### 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 | 1/1 | 70,05 |

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

PE Polyethylene

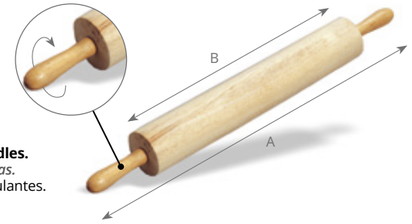


| REF | L cm | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P803000** | 50 | 4,8 | 1/1 | 41,40 |

### Wooden rolling pin
*Rodillo de madera*
Rouleau en bois

Wo Wood

**Rolling handles.**
*Asas giratorias.*
Poignées roulantes.

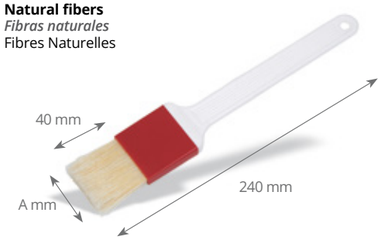



| REF | A cm | B cm | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P804000** | 67,5 | 45,5 | 7,7 | 1/6 | 26,10 |

### Polyamide brush
*Pincel de poliamida*
Pinceau en polyamide

Pa Polyamide

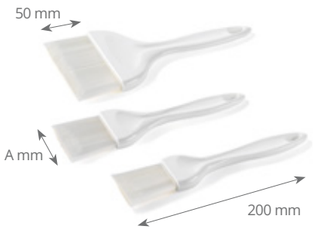
**Natural fibers**
*Fibras naturales*
Fibres Naturelles




| REF | A cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P845040** | 4,0 | 1/12 | 9,05 |
| **P845050** | 5,0 | 1/12 | 11,95 |
| **P845060** | 6,0 | 1/12 | 12,40 |
| **P845075** | 7,5 | 1/12 | 16,30 |

### Plastic brush + nylon bristle
*Pincel plástico + cerdas nylon*
Pinceau plastique + poils nylon

Pl Plastic Ny Nylon




| REF | A cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P845138** | 3,8 | 1/12 | 5,40 |
| **P845155** | 5,5 | 1/12 | 6,90 |
| **P845110** | 10,0 | 1/12 | 11,25 |

## Scraper ABS handle
*Rasqueta mango ABS*
Raclette manche ABS

SS Stainless steel



| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P872500** | 21 x 14,5 | 1/12 | 10,20 |

## Double cake divider
*Marcador de tartas doble*
Séparateur de portions double

PP Polypropylene

**Ø Total: 26,5 cm**

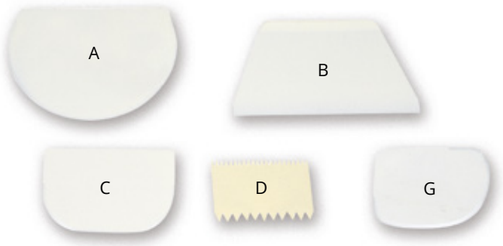


| REF | **Portions** / *Porciones* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P848008** | 8 / 12 | 1/1 | 9,20 |
| **P848014** | 14 / 16 | 1/1 | 9,20 |

## Polypropylene scrapers
*Rasquetas de polipropileno*
Raclettes en polypropylène

PP Polypropylene

**- 40 ºC**
**+80 ºC**




| REF | | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P836200** | **A** | 20,4 x 15,1 | 1/1 | 4,05 |
| **P836215** | **B** | 22,1 x 13,0 | 1/1 | 4,10 |
| **P836147** | **C** | 15,1 x 10,2 | 1/1 | 1,75 |
| **P836110** | **D** | 11,2 x 7,8 | 1/1 | 1,35 |
| **P836120** | **G** | 12,8 x 9,0 | 1/1 | 1,35 |

## Pastry torch by gas
*Soplete cocina*
Torche à caraméliser

ABS Al Aluminium CE

**120 min.**
**Lenght /** *Duración* / Durée

**Refilled with lighter fluid**
*Se recargan con carga para mecheros.*
Se rechargent à l'aide de recharges pour briquets

| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P979100** | 10 x 13,6 | 1/6 | 24,40 |
| **P979200** | 13 x 17,5 | 1/10 | 37,10 |
| **P979000** | 16,5 x 21 | 1/10 | 63,40 |

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



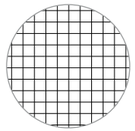




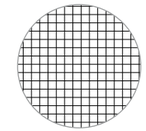
## St/Steel sieves
*Cedazos en acero inox*
Tamis en acier inox



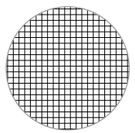
**Detail of the 6 sieves at real scale.**
*Detalle de las 6 mallas a escala real.*
Détail des 6 mailles à échelle réelle.



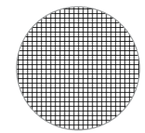
| REF | Ø cm | Num | **Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P350230** | 30 | 10 | 0,2 | 1/6 | 33,70 |
| **P350235** | 34 | 10 | 0,2 | 1/6 | 50,15 |



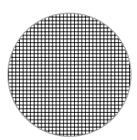
| REF | Ø cm | Num | **Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P350330** | 30 | 14 | 0,14 | 1/6 | 34,15 |
| **P350335** | 34 | 14 | 0,14 | 1/6 | 49,95 |



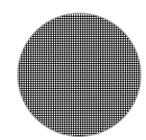
| REF | Ø cm | Num | **Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P350426** | 26 | 20 | 0,085 | 1/6 | 45,55 |
| **P350430** | 30 | 20 | 0,085 | 1/6 | 50,30 |
| **P350435** | 34 | 20 | 0,085 | 1/6 | 72,25 |
| **P350440** | 40 | 20 | 0,085 | 1/6 | 74,55 |



| REF | Ø cm | Num | **Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P350530** | 30 | 25 | 0,071 | 1/6 | 50,70 |
| **P350535** | 34 | 25 | 0,071 | 1/6 | 73,95 |



| REF | Ø cm | Num | **Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P350630** | 30 | 35 | 0,05 | 1/6 | 55,45 |
| **P350635** | 34 | 35 | 0,05 | 1/6 | 77,95 |



| REF | Ø cm | Num | **Mesh size** *Luz de malla* Maillage cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P350730** | 30 | 50 | 0,030 | 1/6 | 60,20 |
| **P350735** | 34 | 50 | 0,030 | 1/6 | 80,90 |

# 6.2 Pastry utensils

*Utensilios de pastelería* / Ustensiles de pâtisserie

### 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 | 1/20 | 241,60 |
| **P830002** | 2 | 1/1 | 301,10 |

### 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 | 1/1 | 89,75 |
| **P830004** | | 1/1 | 8,65 |

### 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 | 1/1 | 35,45 |

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

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











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

PI Plastic NSF

BATTER BOSS®



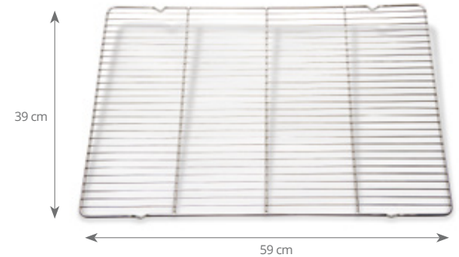
**Not recommended for chunky batters.**
*No se recomienda para batidos espesos.*
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.

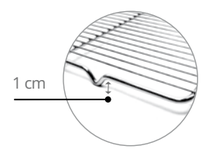
**8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.**
*Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.*
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.

| REF | L | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **2803-18** | 1,4 | 15,6 x 27,6 x 19,1 | 1/1 | 147,80 |

### 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 | 1/10 | 37,50 |

### 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 | 1/1 | 18,95 |

### Cake mould
*Molde cake*
Cake embouti



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P702026** | 26 x 9,5 x 7,5 | 1/1 | 20,60 |
| **P702028** | 28 x 10 x 7,5 | 1/1 | 21,70 |

### 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 | 1/1 | 38,10 |
| **P704030** | 30 x 10 x 7,5 | 1/1 | 38,50 |

### 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 | 1/1 | 23,20 |

### Madeleine sheet
*Placa madalenas*
Plaque madeleines



**2 rows of 6 madeleines of 8 cm.**
*2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.*
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.

| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P706039** | 39,5 x 20 | 1/1 | 26,45 |









### Non-stick spring form
*Molde desmontable Antiadherente*
Moule rond démontable



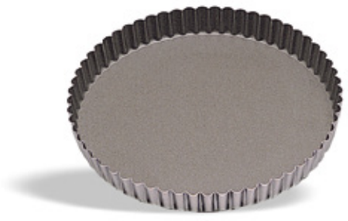
| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P723024** | 24 | 7,0 | 1/1 | 14,80 |
| **P723028** | 28 | 7,0 | 1/1 | 15,95 |

### High cake mould
*Molde para tarta*
Manqué rond uni



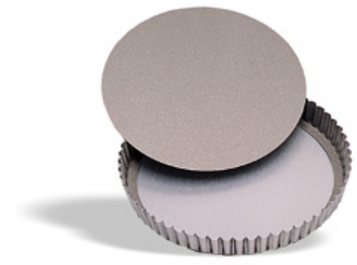
| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P703020** | 20 | 4,5 | 1/1 | 13,90 |
| **P703024** | 24 | 5,0 | 1/1 | 17,30 |
| **P703028** | 28 | 5,0 | 1/1 | 19,05 |
| **P703032** | 32 | 5,5 | 1/1 | 27,35 |

### 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 | 1/1 | 8,60 |
| **P710024** | 24 | 2,5 | 1/1 | 11,45 |
| **P710028** | 28 | 2,5 | 1/1 | 13,90 |

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



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P711010** | 10 | 1,8 | 1/1 | 5,65 |
| **P711012** | 12 | 2,0 | 1/1 | 6,25 |
| **P711020** | 20 | 2,5 | 1/1 | 13,90 |
| **P711024** | 24 | 2,5 | 1/1 | 19,80 |
| **P711028** | 28 | 2,5 | 1/1 | 25,95 |
| **P711032** | 32 | 2,5 | 1/1 | 28,15 |

### Savarin mould
*Molde savarin*
Moule savarin



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P708008** | 8 | 2,0 | 1/1 | 5,20 |
| **P708022** | 22 | 4,5 | 1/1 | 20,40 |
| **P708024** | 24 | 5,0 | 1/1 | 21,45 |

### "Trois frères" ring mould
*Molde savarin "trois frères"*
Moule savarin "trois frères"



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P712022** | 22 | 5,5 | 1/1 | 28,20 |

# 6.3 Non-stick moulds

*Moldes antiadherentes* / Moules anti-adhésifs

St Steel

### Oval aspic mould
*Molde ovalado para aspic*
Moule aspic ovale



| REF | cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P713075** | 7,5 x 5,5 | 3,8 | 1/1 | 4,45 |

### 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 | 1/1 | 6,45 |

### Plain oval boat mould
*Molde barquita lisa*
Moule Barquette unie



| REF | cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P717008** | 8 x 3,3 | 1,2 | 1/1 | 2,05 |

### 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

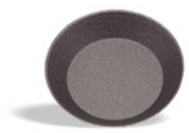
| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P718006** | 6 | 2,5 | 1/1 | 2,35 |
| **P718008** | 8 | 3,2 | 1/1 | 2,65 |
| **P718010** | 10 | 3,8 | 1/1 | 2,95 |

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



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P720005** | 5 | 1,2 | 1/1 | 1,70 |
| **P720006** | 6 | 1,2 | 1/1 | 2,10 |
| **P720007** | 7 | 1,2 | 1/1 | 2,35 |
| **P720008** | 8 | 1,2 | 1/1 | 2,40 |
| **P720010** | 10 | 1,8 | 1/1 | 2,85 |
| **P720012** | 12 | 2,0 | 1/1 | 3,85 |

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



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P721005** | 5 | 1,2 | 1/1 | 1,55 |
| **P721006** | 6 | 1,2 | 1/1 | 2,05 |
| **P721008** | 8 | 1,2 | 1/1 | 2,65 |
| **P721010** | 10 | 1,2 | 1/1 | 3,10 |







# Pastry cutter 6.4

*Cortapastas* / Découpoirs

PASTRY PASTELERÍA PÂTISSERIE

### 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 | 1/1 | 49,90 |

### 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 | 1/1 | 63,10 |

### 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 | 1/1 | 38,60 |

### 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 | 1/1 | 38,60 |

### Tart ring
*Aro redondo para tarta*
Cercle à tarte

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P780006** | 6 | 2 | 1/1 | 4,10 |
| **P780008** | 8 | 2 | 1/1 | 4,30 |
| **P780010** | 10 | 2 | 1/1 | 4,40 |

### "Entremets" ring
*Aro redondo para tarta*
Cercle à entremets

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P781006** | 6 | 3,5 | 1/1 | 4,85 |
| **P781008** | 8 | 3,5 | 1/1 | 5,10 |
| **P781010** | 10 | 3,5 | 1/1 | 5,20 |

### Mousse ring
*Aro redondo para mousse*
Cercle à mousse

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P782075** | 7,5 | 4,0 | 1/1 | 5,10 |
| **P782008** | 8,0 | 4,5 | 1/1 | 5,40 |
| **P782010** | 10,0 | 4,5 | 1/1 | 5,90 |
| **P782012** | 12,0 | 4,5 | 1/1 | 6,45 |
| **P782014** | 14,0 | 4,5 | 1/1 | 6,90 |
| **P782016** | 16,0 | 4,5 | 1/1 | 7,40 |
| **P782018** | 18,0 | 4,5 | 1/1 | 8,60 |
| **P782020** | 20,0 | 4,5 | 1/1 | 10,55 |
| **P782022** | 22,0 | 4,5 | 1/1 | 11,40 |
| **P782024** | 24,0 | 4,5 | 1/1 | 11,95 |
| **P782026** | 26,0 | 4,5 | 1/1 | 12,55 |
| **P782028** | 28,0 | 4,5 | 1/1 | 13,30 |

### Ice cream cake ring
*Aro redondo para tarta*
Cercle à vacherin

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P783006** | 6 | 6 | 1/1 | 8,20 |
| **P783008** | 8 | 6 | 1/1 | 8,30 |
| **P783010** | 10 | 6 | 1/1 | 8,30 |
| **P783012** | 12 | 6 | 1/1 | 8,35 |
| **P783014** | 14 | 6 | 1/1 | 9,45 |
| **P783016** | 16 | 6 | 1/1 | 10,00 |
| **P783018** | 18 | 6 | 1/1 | 11,35 |
| **P783020** | 20 | 6 | 1/1 | 13,50 |
| **P783022** | 22 | 6 | 1/1 | 14,60 |
| **P783024** | 24 | 6 | 1/1 | 15,70 |
| **P783026** | 26 | 6 | 1/1 | 16,50 |
| **P783028** | 28 | 6 | 1/1 | 17,55 |
| **P783030** | 30 | 6 | 1/1 | 23,90 |

### Mousse ring
*Aro redondo para mousse*
Cercle à r

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P785006** | 6 | 4 | 1/1 | 5,10 |
| **P785008** | 8 | 4 | 1/1 | 5,25 |
| **P785010** | 10 | 4 | 1/1 | 5,55 |

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

### PVC ribbon for mousse
*Cinta PVC para mousse*
Ruban pâtissier en PVC

PVC



| REF | Length<br>*Longitud*<br>Longueur | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P992040** | 100 m | 4,0 | 1/1 | 36,75 |
| **P992045** | 100 m | 4,5 | 1/1 | 41,15 |
| **P992050** | 100 m | 5,0 | 1/1 | 42,85 |







### Caramel cream mould
*Flanero*
Moule à flan



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P355007** | 4,1 | 4,5 | 0,12 | 1/12 | 3,10 |
| **P355008** | 5,3 | 5 | 0,17 | 1/12 | 3,85 |

### 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 | 1/1 | 2,45 |
| **P136007** | 7 | 6,5 | 0,15 | 1/1 | 2,75 |
| **P136008** | 8 | 6,5 | 0,25 | 1/1 | 3,10 |

### 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 | 1/1 | 40,25 |
| **P789050** | 50,5 x 9 x 9 | 1/1 | 48,50 |

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

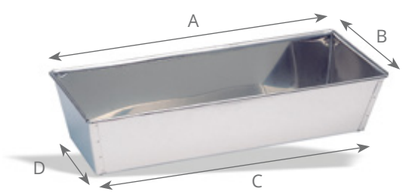
SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P788025** | 25 x 9 x 6 | 1/1 | 40,25 |
| **P788050** | 50 x 9 x 6 | 1/1 | 48,50 |

### 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 | 1/1 | 16,50 |
| **P784025** | 24 x 14 | 21,0 x 10 | 8 | 1/1 | 18,35 |
| **P784030** | 30 x 13 | 27,0 x 10 | 8 | 1/1 | 24,90 |
| **P784035** | 35 x 13 | 32,0 x 10 | 8 | 1/1 | 28,35 |
| **P784040** | 40 x 13 | 36,5 x 10 | 8 | 1/1 | 29,75 |

## Nylon pastry bags
*Mangas de nylon*
Poches pâtissières en nylon

Ny Nylon

80 °C



| REF | cm | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P800030** | 30 | 17,0 | 6/6 | 5,55 |
| **P800035** | 35 | 19,5 | 6/6 | 6,45 |
| **P800040** | 40 | 22,0 | 6/6 | 7,15 |
| **P800045** | 45 | 25,0 | 6/6 | 8,45 |
| **P800050** | 50 | 27,5 | 6/6 | 9,55 |
| **P800055** | 55 | 30,5 | 6/6 | 10,25 |
| **P800060** | 60 | 33,0 | 6/6 | 11,45 |
| **P800065** | 65 | 35,0 | 6/6 | 13,00 |
| **P800070** | 70 | 39,0 | 6/6 | 14,80 |

**Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end.**

*Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable.*

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Imperméables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.

## Disposable pastry bags
*Mangas desechables*
Poches jetables

Pl Plastic

45 °C



| REF | cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P798040** | 43 | 2,00 | 6/6 | 20,65 |
| **P798055** | 55 | 3,50 | 6/6 | 30,10 |
| **P798065** | 65 | 5,00 | 6/6 | 39,85 |

## Green disposable pastry bags
*Mangas desechables color verde*
Poches jetables vertes

Pl Plastic

45 °C



**100 pieces set**
*Caja de 100 unidades*
Boîte de 100 pièces

| REF | cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P798056** | 55 | 3,50 | 6/6 | 31,60 |



SS Stainless steel



## Plain nozzle
*Boquilla redonda*
Douille unie



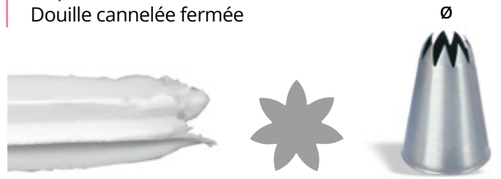

| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P810004** | 0,4 | 1/25 | 3,40 |
| **P810006** | 0,6 | 1/25 | 3,40 |
| **P810008** | 0,8 | 1/25 | 3,40 |
| **P810010** | 1,0 | 1/25 | 3,40 |
| **P810012** | 1,2 | 1/25 | 3,40 |
| **P810014** | 1,4 | 1/25 | 3,40 |

## Star nozzle
*Boquilla estrella*
Douille cannelée




| REF | Ø cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P811004** | 0,4 | 6 | 1/25 | 3,40 |
| **P811006** | 0,6 | 6 | 1/25 | 3,40 |
| **P811008** | 0,8 | 6 | 1/25 | 3,40 |
| **P811010** | 1,0 | 7 | 1/25 | 3,40 |
| **P811012** | 1,2 | 7 | 1/25 | 3,40 |
| **P811014** | 1,4 | 8 | 1/25 | 3,40 |
| **P811016** | 1,6 | 9 | 1/25 | 3,40 |

## Closed star nozzle
*Boquilla estrella cerrada*
Douille cannelée fermée




| REF | Ø cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P812003** | 0,3 | 6 | 1/25 | 3,40 |
| **P812005** | 0,5 | 6 | 1/25 | 3,40 |
| **P812007** | 0,7 | 6 | 1/25 | 3,40 |
| **P812009** | 0,9 | 8 | 1/25 | 3,40 |
| **P812011** | 1,1 | 8 | 1/25 | 3,40 |

## Yule log nozzle
*Boquilla cinta estrella*
Douille à bûche de noël



| REF | cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P813016** | 1,6 x 0,2 | 6 | 1/25 | 3,40 |
| **P813020** | 2,0 x 0,3 | 6 | 1/25 | 3,40 |

## Flower nozzle
*Boquilla flor*
Douille fleur




| REF | Ø cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P816011** | 1,1 | 6 | 1/25 | 3,40 |

## Closed flower nozzle
*Boquilla flor cerrada*
Douille fleur fermée



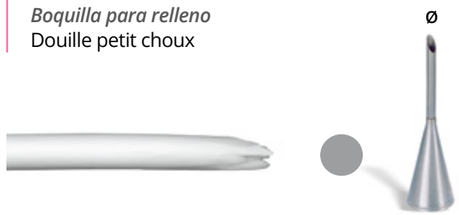

| REF | Ø cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P817005** | 0,5 | 6 | 1/25 | 3,40 |
| **P817006** | 0,6 | 8 | 1/25 | 3,40 |
| **P817008** | 0,8 | 9 | 1/25 | 3,40 |

### "petits fours" nozzle
*Boquilla rizada*
Douille à "petits fours"




| REF | Ø cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P815006** | 0,6 | 9 | 1/25 | 3,40 |
| **P815009** | 0,9 | 12 | 1/25 | 3,40 |
| **P815012** | 1,2 | 15 | 1/25 | 3,40 |
| **P815015** | 1,5 | 16 | 1/25 | 3,40 |

### Bismark nozzle
*Boquilla para relleno*
Douille petit choux




| REF | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P814000** | 0,4 | 1/25 | 5,20 |

### Set of 6 nozzles nr. 0
*Conjunto de 6 boquillas nº 0*
Boîte de 6 douilles num. 0



| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P820000** | 1/1 | 19,85 |

**Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.**
*Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

**1 Plain nozzle 0,4 cm**
*1 Boquilla redonda 0,4 cm*
1 Douille unie 0,4 cm

**1 Star nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla estrella 0,8 cm*
1 Douille cannelée 0,8 cm

**1 Plain nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla redonda 0,8 cm*
1 Douille unie 0,8 cm

**1 Star nozzle 1,2 cm**
*1 Boquilla estrella 1,2 cm*
1 Douille cannelée 1,2 cm

**1 Flower nozzle 1,1 cm**
*1 Boquilla flor 1,1 cm*
1 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

### Set of 6 nozzles nr. 1
*Conjunto de 6 boquillas nº 1*
Boîte de 6 douilles num. 1



| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P821000** | 1/1 | 19,85 |

**Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.**
*Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

**1 Plain nozzle 0,2 cm**
*1 Boquilla redonda 0,2 cm*
1 Douille unie 0,2 cm

**1 Plain nozzle 0,4 cm**
*1 Boquilla redonda 0,4 cm*
1 Douille unie 0,4 cm

**1 Plain nozzle 0,6 cm**
*1 Boquilla redonda 0,6 cm*
1 Douille unie 0,6 cm

**1 Plain nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla redonda 0,8 cm*
1 Douille unie 0,8 cm

**1 Plain nozzle 1 cm**
*1 Boquilla redonda 1 cm*
1 Douille unie 1 cm

**1 Plain nozzle 1,2 cm**
*1 Boquilla redonda 1,2 cm*
1 Douille unie 1,2 cm



SS Stainless steel





### Set of 6 nozzles nr. 2
*Conjunto de 6 boquillas nº 2*
Boîte de 6 douilles num. 2



| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P822000** | 1/1 | 19,85 |

**Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.**
*Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

**1 Star nozzle 0,2 cm**
*1 Boquilla estrella 0,2 cm*
1 Douille cannelée 0,2 cm

**1 Star nozzle 0,4 cm**
*1 Boquilla estrella 0,4 cm*
1 Douille cannelée 0,4 cm

**1 Star nozzle 0,6 cm**
*1 Boquilla estrella 0,6 cm*
1 Douille cannelée 0,6 cm

**1 Star nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla estrella 0,8 cm*
1 Douille cannelée 0,8 cm

**1 Star nozzle 1 cm**
*1 Boquilla estrella 1 cm*
1 Douille cannelée 1 cm

**1 Star nozzle 1,2 cm**
*1 Boquilla estrella 1,2 cm*
1 Douille cannelée 1,2 cm

### Set of 6 nozzles nr. 3
*Conjunto de 6 boquillas nº 3*
Boîte de 6 douilles num. 3



| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P823000** | 1/1 | 19,85 |

**Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.**
*Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

**1 Closed flower nozzle 0,6 cm**
*1 Boquilla flor cerrada 0,6 cm*
1 Douille fleur fermée 0,6 cm

**1 Closed star nozzle 0,7 cm**
*1 Boquilla estrella cerrada 0,7 cm*
1 Douille cannelée fermée 0,7 cm

**1 Star nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla estrella 0,8 cm*
1 Douille cannelée 0,8 cm

**1 Plain nozzle 1 cm**
*1 Boquilla redonda 1 cm*
1 Douille unie 1 cm

**1 "Petits fours" nozzle 1,2 cm**
*1 Boquilla rizada 1,2 cm*
1 Douille à "petits fours" 1,2 cm

**1 Flower nozzle 1,3 cm**
*1 Boquilla flor 1,3 cm*
1 Douille fleur 1,3 cm

### Set of 12 nozzles nr. 4
*Conjunto de 12 boquillas nº 4*
Boîte de 12 douilles num. 4



| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P824000** | 1/1 | 38,85 |

**Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.**
*Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

**1 Plain nozzle 0,6 cm**
*1 Boquilla redonda 0,6 cm*
1 Douille unie 0,6 cm

**1 Plain nozzle 1 cm**
*1 Boquilla redonda 1 cm*
1 Douille unie 1 cm

**1 Star nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla estrella 0,8 cm*
1 Douille cannelée 0,8 cm

**1 Star nozzle 1,2 cm**
*1 Boquilla estrella 1,2 cm*
1 Douille cannelée 1,2 cm

**1 Closed star nozzle 0,7 mm**
*1 Boquilla estrella cerrada 0,7 mm*
1 Douille cannelée fermée 0,7 mm

**1 Closed star nozzle 1,1 mm**
*1 Boquilla estrella cerrada 1,1 mm*
1 Douille cannelée fermée 1,1 mm

**1 Yule log nozzle 2 mm**
*1 Boquilla cinta estrella 2 mm*
1 Douille à bûche de Noël 2 mm

**1 "Petits fours" nozzle 0,9 mm**
*1 Boquilla rizada 0,9 mm*
1 Douille à "petits fours" 0,9 mm

**1 "Petits fours" nozzle 1,5 cm**
*1 Boquilla rizada 1,5 cm*
1 Douille à "petits fours" 1,5 cm

**1 Flower nozzle 1,1 cm**
*1 Boquilla flor 1,1 cm*
1 Douille fleur 1,1 cm

**1 Flower nozzle 1,5 cm**
*1 Boquilla flor 1,5 cm*
1 Douille fleur 1,5 cm

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

# 6.6 Bags and nozzles

*Mangas y boquillas* / Poches et douilles

PC Polycarbonate

**Set of 6 round polycarbonate nozzles**
*Conj 6 boquillas redondas policarbonato*
Boîte de 6 douilles rondes en polycarbonate



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



| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P855000** | 1/1 | 15,15 |

**Set of 6 star polycarbonate nozzles**
*Conj 6 boquillas estrella policarbonato*
Boîte de 6 douilles cannelées en polycarbonate



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

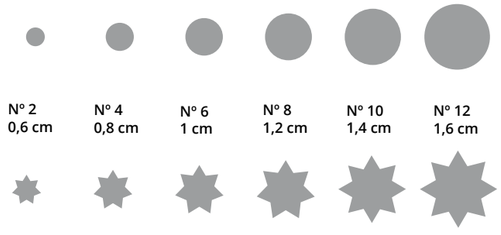


| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P856000** | 1/1 | 15,15 |

**Set of 12 polycarbonate nozzles**
*Conj 12 boquillas policarbonato*
Boîte de 12 douilles en polycarbonate



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



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

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P857000** | 1/1 | 30,05 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 212**

**Nylon pastry bags**
*Mangas de nylon*
Poches pâtissières en nylon



**Disposable pastry bags**
*Mangas desechables*
Poches jetables











# Flexipan moulds 6.7

*Moldes flexipan* / Moules flexipan



FLEXIPAN® ORIGINE

**The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.**

**This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing.**

**The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould.**

**According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise.**

**The FLEXIPAN can be used to bake (+280 °C) or freeze (-40 °C) the most sweet and savoury products.**

**ADVANTAGES FLEXIPAN®**
**- No need to be greased for an easy and quick realise**
**- Easy to clean**
**- Between 2000 and 3000 times can be used**
**- Professional pastry measures (60x40 cm)**
**- Large range of moulds**

*El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.*

*Esta combinacion de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, asi como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.*

*El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.*

*El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.*

*El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) como en congelación (-40 °C).*

*VENTAJAS FLEXIPAN®*
*- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto*
*- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas*
*- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida*
*- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cocciones*
*- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)*
*- Gama completa de formas.*

Le Flexipan® est une combinaison de tissues de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.

Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démoulage facile et rapide.

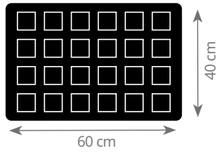
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.

Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (-40 °C).

AVANTAGES FLEXIPAN®
- Ne précise d'aucun graissage pour un démoulage facile et rapide
- Facile à nettoyer
- De 2000 à 3000 cuissons par moule
- Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
- Large gamme de moules

**Sizes**
*Medidas*
Mesures

**Pastry /** *Pastelería /*
Pâtisserie




**- 40 °C / -104 °F**
**+280 °C / +539 °F**

gas

H.A.C.C.P. NO PROBLEM

### Cones / *Conos* / Cones




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859134** | | 40 | 5 | 4 | 24 | 1/1 | 190,85 |
| **P859135** | | 20 | 7 | 6 | 80 | 1/1 | 190,85 |

### Rosace shape / *Bavarois* / Bavarois




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859139** | | 18 | 7,8 | 3,5 | 100 | 1/1 | 190,85 |

### Charlottes



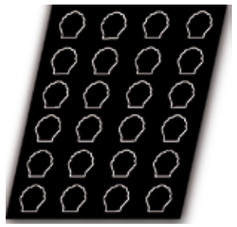

| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859141** | | 24 | 6,2 | 3,5 | 60 | 1/1 | 190,85 |
| **P859113** | | 18 | 7,8 | 4,0 | 100 | 1/1 | 190,85 |

### Madeleines/ *Magdalenas* / Madeleines




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859142** | | 56 | 5,2 x 3,3 | 1,5 | 15 | 1/1 | 190,85 |
| **P859115** | | 40 | 7,8 x 4,7 | 1,9 | 35 | 1/1 | 190,85 |

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

| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859132** | | 24 | 8 x 7,5 | 2 | 70 | 1/1 | 190,85 |

### Deep flower / *Margaritas* / Marguerites en relief




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859143** | | 24 | 2,4 | 7 | 70 | 1/1 | 190,85 |



Si Silicone · Fi Fiberglass · BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE



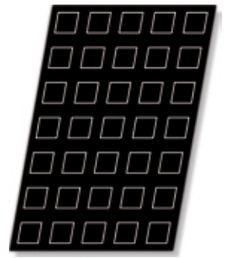


### Flowers / *Flores* / Fleurs




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859144** | | 24 | 7,8 | 2 | 80 | 1/1 | 190,85 |

### Pyramids / *Pirámides* / Pyramides

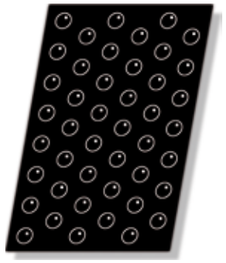
| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859109** | | 54 | 3,5 x 3,5 | 2,3 | 15 | 1/1 | 190,85 |
| **P859111** | | 35 | 5,0 x 5,0 | 3,5 | 35 | 1/1 | 190,85 |
| **P859110** | | 24 | 7,1 x 7,1 | 4,1 | 90 | 1/1 | 190,85 |

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



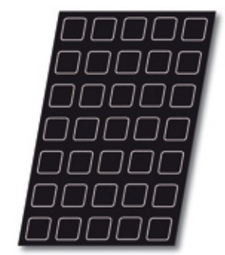

| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859151** | | 96 | 2,6 | 1,6 | 6 | 1/1 | 190,85 |
| **P859105** | | 70 | 2,9 | 1,8 | 10 | 1/1 | 190,85 |
| **P859103** | | 48 | 4,2 | 2,1 | 20 | 1/1 | 190,85 |
| **P859102** | | 28 | 5,8 | 3,1 | 50 | 1/1 | 190,85 |
| **P859101** | | 24 | 7,0 | 4,0 | 105 | 1/1 | 190,85 |
| **P859104** | | 24 | 8,0 | 4,0 | 126 | 1/1 | 190,85 |

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

| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859150** | | 45 | 2,6 | 1,6 | 6 | 1/1 | 190,85 |

### Squares / *Cuadrados* / Carrés

| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859152** | | 60 | 3,7 x 3,7 | 1,7 | 18 | 1/1 | 190,85 |
| **P859153** | | 35 | 5,6 x 5,6 | 2,4 | 60 | 1/1 | 190,85 |

### Square tartlet / *Tartaletas cuadradas* / Tartelettes carrées



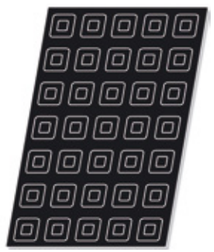

| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859154** | | 60 | 4,5 x 4,5 | 1,2 | 20 | 1/1 | 190,85 |
| **P859155** | | 40 | 6,0 x 6,0 | 1,5 | 40 | 1/1 | 190,85 |

Flexipan moulds 6.7
*Moldes flexipan* / Moules flexipan



**Square savarins /** *Savarins cuadradas*
Savarins carrées

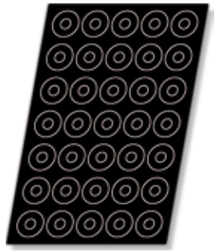




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859156** | | 60 | 3,7 x 3,7 | 1,7 | 15 | 1/1 | 190,85 |
| **P859157** | | 35 | 5,6 x 5,6 | 2,4 | 45 | 1/1 | 190,85 |
| **P859158** | | 24 | 7,0 x 7,0 | 3,0 | 100 | 1/1 | 190,85 |

**Round savarins /** *Savarins redondos /* Savarins ronds





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859159** | | 60 | 4,1 | 1,2 | 10 | 1/1 | 190,85 |
| **P859124** | | 35 | 6,6 | 2,0 | 50 | 1/1 | 190,85 |
| **P859219** | | 24 | 7,0 | 2,3 | 65 | 1/1 | 190,85 |
| **P859122** | | 24 | 8,0 | 2,0 | 70 | 1/1 | 190,85 |

**Oval savarins /** *Savarins ovalados /* Savarins ovales





| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859123** | | 24 | 8 x 6 | 2,5 | 70 | 1/1 | 190,85 |

**Oval /** *Óvalos /* Ovales

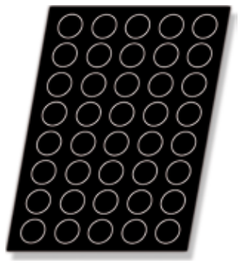




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859167** | | 30 | 7,0 x 5 | 3 | 25 | 1/1 | 190,85 |
| **P859130** | | 30 | 8,5 x 6 | 3 | 100 | 1/1 | 190,85 |

**Round tartlets /** *Tartaletas redondas /*
Tartelettes ronds

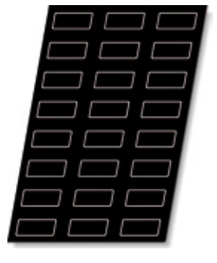




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859114** | | 60 | 4,2 | 1,0 | 13 | 1/1 | 190,85 |
| **P859171** | | 48 | 4,8 | 1,5 | 20 | 1/1 | 190,85 |
| **P859172** | | 40 | 5,8 | 2,0 | 35 | 1/1 | 190,85 |
| **P859126** | | 24 | 7,7 | 2,0 | 65 | 1/1 | 190,85 |

**Logs /** *Troncos /* Bûche





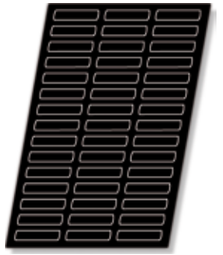
| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859125** | | 24 | 9,5 x 4,0 | 3,0 | 80 | 1/1 | 190,85 |
| **P859183*** | | 12 | 12,1 x 4,1 | 3,2 | 115 | 1/1 | 190,85 |
| **P859184** | | 8 | 33,9 x 4,0 | 3,9 | 450 | 1/1 | 190,85 |
| **P859185** | | 5 | 49,5 x 4,0 | 3,9 | 700 | 1/1 | 190,85 |

*** Silicone mould /** *Molde de silicona /* Moule en silicone **40x30 cm**



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

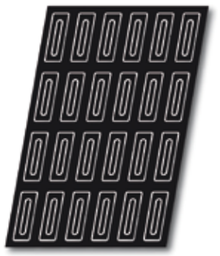




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859186** | | 120 | 4,0 x 1,5 | 1,2 | 6 | 1/1 | 190,85 |

**Lingots /** *Lingotes /* Lingots





| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859189** | | 24 | 10 x 4 | 2,5 | 70 | 1/1 | 190,85 |
| **P859190** | | 24 | 12 x 4 | 2,5 | 90 | 1/1 | 190,85 |

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





| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859191** | | 48 | 8,5 x 1,7 | 1,5 | 20 | 1/1 | 190,85 |

**Cakes**

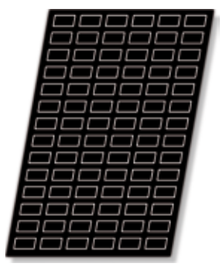




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859192** | | 24 | 8 x 3 | 3,0 | 55 | 1/1 | 190,85 |
| **P859195** | | 16 | 11 x 6 | 2,5 | 105 | 1/1 | 190,85 |

**Financiers**





| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859196** | | 84 | 5,0 x 2,6 | 11 | 10 | 1/1 | 190,85 |
| **P859197** | | 24 | 8,6 x 4,6 | 14 | 45 | 1/1 | 190,85 |

**Muffins**

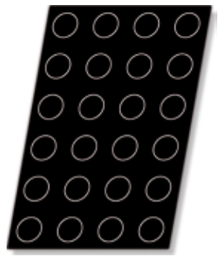




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859106** | | 40 | 5,1 | 2,9 | 45 | 1/1 | 190,85 |
| **P859107** | | 24 | 7,3 | 4,0 | 125 | 1/1 | 190,85 |
| **P859198** | | 15 | 8,2 | 5,0 | 220 | 1/1 | 190,85 |

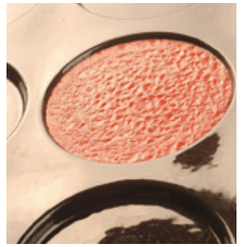
## Cylinders / *CilIndros* / Cylindres

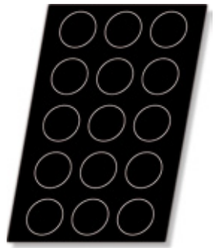




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859206** | | 48 | 4,0 | 2,0 | 25 | 1/1 | 190,85 |
| **P859207** | | 24 | 6,3 | 2,5 | 65 | 1/1 | 190,85 |
| **P859117** | | 24 | 6,3 | 3,5 | 90 | 1/1 | 190,85 |

## Florentiners / *Florentina* / Florentins

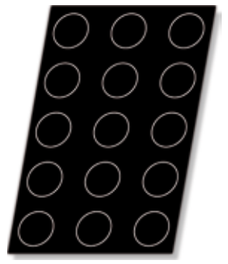




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P859129 | | 15 | 10,2 | 2 | 140 | 1/1 | 190,85 |

## Tatin apple tarts / *Tartas tatin* / Tartes tatin





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859210** | | 15 | 8,2 | 3,0 | 135 | 1/1 | 190,85 |
| **P859211** | | 12 | 10,0 | 3,5 | 245 | 1/1 | 190,85 |
| **P859212** | | 12 | 10,5 | 4,0 | 305 | 1/1 | 190,85 |

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

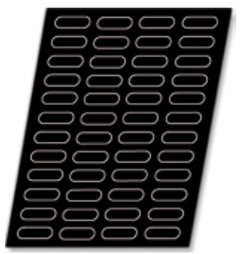




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859116** | | 6 | 18,6 | 1,2 | 300 | 1/1 | 190,85 |

## Mini-brioches / *Lanzaderas* / Navettes





| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859200** | | 48 | 7 x 3 | 1 | 15 | 1/1 | 190,85 |

## Long / *Alargadas* / Longues





| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859201** | | 24 | 13 x 4,8 | 1,8 | 80 | 1/1 | 190,85 |



Si Silicone · Fi Fiberglass · BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE





## Rounds / *Redondas* / Ronds





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859202** | | 24 | 7,9 | 1,5 | 65 | 1/1 | 190,85 |

## Flowers / *Flores* / Fleurs





| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859203** | | 24 | 6,2 x 4,9 | 2,6 | 60 | 1/1 | 190,85 |

## Cannelées / *Acanalda*

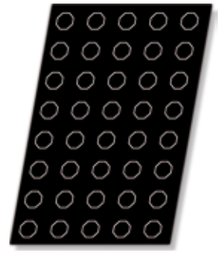




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859204** | | 24 | 6,8 | 2,5 | 60 | 1/1 | 190,85 |
| **P859205** | | 24 | 7,8 | 3,0 | 105 | 1/1 | 190,85 |

## Octagons / *Octágonos* / Octagones

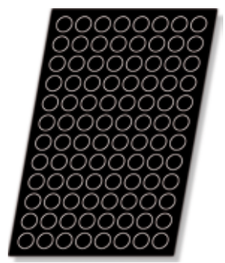




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859119** | | 40 | 4,3 x 4 | 2,6 | 28 | 1/1 | 190,85 |

## Pomponnettes





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859120** | | 96 | 3,6 | 1,7 | 14 | 1/1 | 190,85 |

### Cake mould
*Molde cake*
Moule à cake



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P850424** | 24 x 10,5 x 6,5 | 1/1 | 23,70 |
| **P850426** | 26 x 10 x 7 | 1/1 | 24,60 |

### High cake mould
*Molde tarta*
Manqué rond uni



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P850124** | 24 | 4,2 | 1/1 | 23,70 |
| **P850128** | 28 | 4,7 | 1/1 | 25,70 |

### Gugelhoph
*Molde savarin alto*
Moule savarin haut



**New shape**
*Nueva forma*
Nouvelle forme

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P850222** | 22,5 | 11,5 | 1/12 | 25,50 |

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

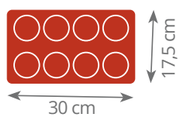


**New shape**
*Nueva forma*
Nouvelle forme

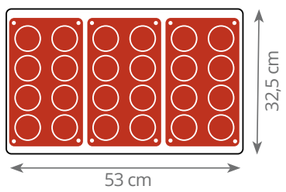
| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P850528** | 28 | 3 | 1/12 | 25,05 |

### Medidas
*Sizes*
Mesures

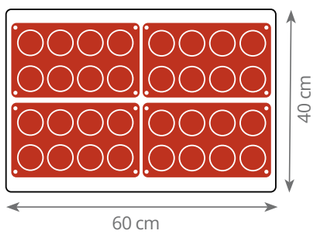
GN 1/3




GN 1/1




**Pastry /** *Pastelería /* Pâtisserie




**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.

**SILICONE 100%** **Flexibility**
*Flexibilidad*
Flexibilité

- **- 60 °C / -140 °F**
- **+230 °C / +446 °F**

dishwasher · oven · gas · H.A.C.C.P. NO PROBLEM

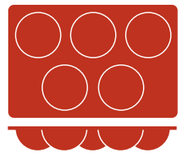






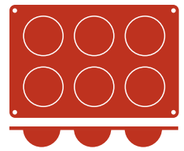


MEDIA BOLA



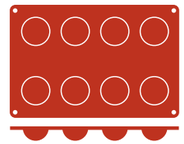
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850001** | 5 | 8 | 4 | 1/12 | 17,00 |

MEDIA BOLA



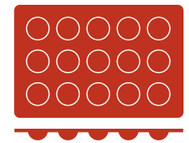
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850002** | 6 | 7 | 3,5 | 1/12 | 17,00 |

MEDIA BOLA



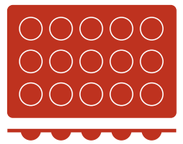
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850003** | 8 | 6 | 3 | 1/12 | 17,00 |

MEDIA BOLA



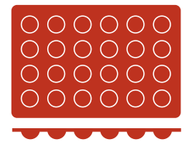
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850004** | 15 | 5 | 2,5 | 1/12 | 17,00 |

MEDIA BOLA



| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850005** | 15 | 4 | 2 | 1/12 | 17,00 |

MEDIA BOLA



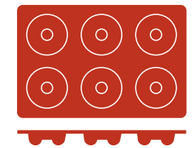
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850006** | 24 | 3 | 1,5 | 1/12 | 17,00 |

PIRAMIDE



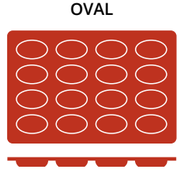
| REF | Fig | cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850007** | 6 | 7,1x7,1 | 4 | 1/12 | 17,00 |

SAVARIN



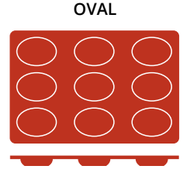
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850012** | 6 | 7,2 | 2,3 | 1/12 | 17,00 |

OVAL



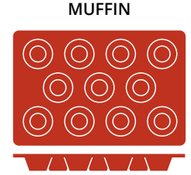
| REF | Fig | cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850017** | 24 | 3 | 1,5 | 1/12 | 17,00 |

OVAL



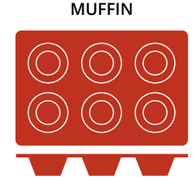
| REF | Fig | cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850018** | 9 | 7x5 | 2 | 1/12 | 17,00 |

MUFFIN



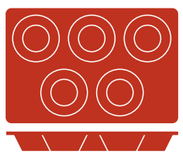
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850022** | 11 | 5 | 2,8 | 1/12 | 17,00 |

MUFFIN



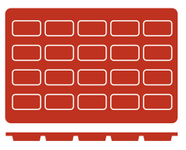
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850023** | 6 | 7 | 3,7 | 1/12 | 17,00 |

MUFFIN



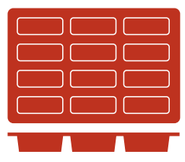
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850024** | 5 | 8 | 3,5 | 1/12 | 17,00 |

CAKE



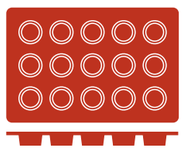
| REF | Fig | cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850025** | 20 | 4,9x2,6 | 11 | 1/12 | 17,00 |

CAKE



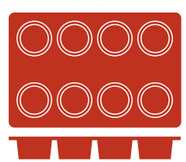
| REF | Fig | cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850026** | 12 | 8x3 | 3 | 1/12 | 17,00 |

PETIT FOUR



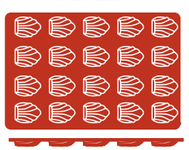
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850027** | 15 | 4 | 2 | 1/12 | 17,00 |

CILINDRO



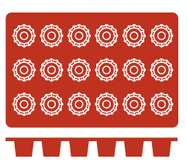
| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850028** | 8 | 6 | 3,5 | 1/12 | 17,00 |

MADALENA



| REF | Fig | cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850031** | 20 | 3,8x3 | 1 | 1/12 | 17,00 |

BORDELAIS



| REF | Fig | Ø cm | H cm | | €/u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P850033** | 18 | 3,5 | 3,5 | 1/12 | 17,00 |

Si Silicone · BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE · 260 °C

Silicone moulds 6.8
*Moldes silicona* / Moules 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



## Mini-cakes



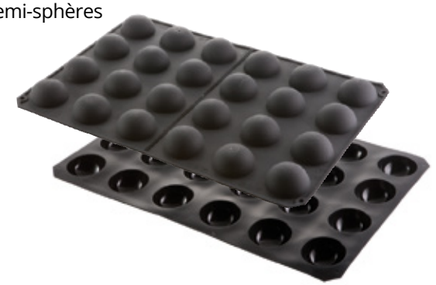
| REF | Fig | cm1 | cm2 | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859900** | 20 | 10 x 5 | 8 x 3 | 3 | 1/1 | 96,05 |

## Briochette



| REF | Fig | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859901** | 24 | 7,9 | 3,7 | 1/1 | 96,05 |

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



| REF | Fig | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859902** | 24 | 7 | 3,5 | 1/1 | 96,05 |

## Muffin



| REF | Fig | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859903** | 24 | 7 | 4,2 | 1/1 | 96,05 |

## Mini muffin



| REF | Fig | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859904** | 20 | 5 | 2,8 | 1/1 | 96,05 |

## Gugelhopf



| REF | Fig | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859905** | 24 | 7 | 3,6 | 1/1 | 96,05 |



## Mini madeleines
*Mini madalenas*
Mini madeleines



| REF | Fig | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859907** | 84 | 4,2 x 3 | 1,1 | 1/1 | 96,05 |

## Cannelés
*Canalados*



| REF | Fig | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859909** | 60 | 8,5 | 5 | 1/1 | 96,05 |

## Florentiners
*Florentinas*
Florentins



## Tartalets
*Tartaletas*
Tartalettes



| REF | Fig | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859908** | 60 | 5 | 1,5 | 1/1 | 96,05 |

## Pyramids
*Piramides*
Pyramides



| REF | Fig | cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859910** | 30 | 7,1 x 7,1 | 4 | 1/1 | 96,05 |

| REF | Fig | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859911** | 40 | 5,5 | 1,2 | 1/1 | 96,05 |

# 7 Gastronorm containers

*Cubetas gastronorm*

Bacs gastronorme


7.1  **SUPER PAN 3** 236

7.2  **GN PRO** 240

7.3  **POLYCARBONATE** 248

7.4  **COPOLYESTER** 250

7.5  **POLYPROPYLENE** 252

7.6  **VIOLET COLLECTION** 254



# 20 YEARS of expertise and innovation in premium container production

*20 años de experiencia e innovación fabricando cubetas de alta calidad.*

20 ans d'expertise et d'innovation dans la fabrication de bacs de qualité supérieure.

**"Gastro norm" system is created in Switzerland.**
*El sistema "gastro norm" es creado en Suiza.*
Le système "gastro norme" a été créé en Suisse.
1964

**Miquel Pujadas anticipates the great potential of "square pots".**
*Miquel Pujadas anticipa el gran potencial de las "ollas cuadradas".*
Miquel Pujadas anticipe le grand potentiel des « casseroles carrées ».
1992

**EN-631-1**
**The regulation that standardises container sizes is introduced.**
*Nace la normativa de estandarización de las medidas de cubetas.*
Publication de la norme relative aux dimensions des bacs.
1993

**Pujadas decides to market GN containers.**
*Pujadas apuesta por la comercialización de cubetas GN.*
Pujadas mise sur la commercialisation des bacs GN.
1998

**Pujadas begins producing its own GN containers.**
*Pujadas empieza la producción de sus propias cubetas GN.*
Pujadas commence la production de ses propres bacs GN.
2005

**New automated GN production line.**
*Nueva línea automatizada GN.*
Nouvelle ligne de production automatisée de bacs GN.
2022

**After 20 years of manufacturing containers, we launch the new and improved GN PRO.**
*Después de 20 años fabricando cubetas, lanzamos la nueva y mejorada GN PRO.*
Après 20 ans de fabrication de bacs, nous lançons le nouveau GN PRO amélioré.
2025



GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN



# NEW GN PRO

PATENT PENDING

## New anti-jam system
*Nuevo sistema antiatasco*
Nouveau système anti-blocage

**Prevents containers from getting stuck during storage and facilitates drying, preventing moisture and hygiene issues.**

*Evita que las cubetas se queden encajadas durante el almacenaje y facilita el secado, evitando problemas de humedad e higiene.*

Empêche les bacs de s'emboîter lors de leur rangement et facilite le séchage, évitant les problèmes d'humidité et d'hygiène.

## Stainless steel 18/10
*Acero inoxidable 18/10*
Acier inoxydable 18/10

**Greater corrosion resistance due to high chromium (18%) and nickel (10%) content.**

*Mayor resistencia a la corrosión por el alto contenido en cromo (18%) y níquel (10%).*

Résistance accrue à la corrosion grâce à une teneur élevée en chrome (18 %) et en nickel (10 %).

## New reinforced corner
*Nuevo canto reforzado*
Nouveau coin renforcé

**25% more resistant.**
**Extends the container's lifespan.**

*25% más resistente.*
*Alarga la vida útil de la cubeta.*

25 % plus résistant.
Prolonge la durée de vie du bac.

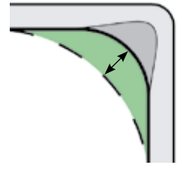


## Small radius
*Radio pequeño*
Rayon réduit

**Greater corner strength and increased internal usable capacity.**

*Mayor resistencia del canto y mayor capacidad interna útil.*

Meilleure résistance du coin et capacité interne utile supérieure.



# Which material should I choose?

*¿Qué material debo elegir?* / Quel matériau choisir ?

| | **Features**<br>*Características* / ***Caractéristiques*** | **Perfect for**<br>*Perfecto para* / ***Parfait pour*** |
|---|---|---|
| SS Stainless steel  | **Highly resistant, withstands high temperatures, and hygienic.**<br>*Alta resistencia, soporta altas temperaturas. Higiénico.*<br>Haute resistance aux hautes températures. Hygiénique. | **Preservation, cooking, intensive use.**<br>*Conservación, cocción, uso intensivo.*<br>Conservation, cuisson, usage intensif. |
| ES Enamelled steel  | **Attractive design, withstands high temperatures, and easy to clean.**<br>*Buena estética, soporta altas temperaturas. Fácil limpieza.*<br>Esthétique soignée, résiste aux hautes températures. Nettoyage facile. | **Presentation, cooking.**<br>*Presentación, cocción.*<br>Présentation, cuisson. |
| Al Aluminium  | **Excellent thermal conductor.**<br>*Excelente conductor térmico.*<br>Excellent conducteur thermique. | **Oven cooking.**<br>*Cocción en horno.*<br>Cuisson au four. |
| Pl Plastic  | **Lightweight, transparent, and corrosion-resistant.**<br>*Ligereza, transparencia y resistencia a la corrosión.*<br>Léger, transparent et résistant à la corrosion. | **Storage, preservation and transport.**<br>*Almacenaje, conservación y transporte.*<br>Stockage, conservation et transport. |
| Me Melamine  | **Porcelain-like appearance and lightweight.**<br>*Aspecto similar a la porcelana. Ligereza.*<br>Aspect similaire à la porcelaine. Légèreté. | **Buffet and presentation.**<br>*Buffet y presentación.*<br>Buffet et présentation. |

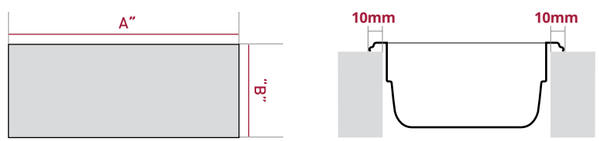
## Sizes and combinations / *Medidas y combinaciones* / Mesures et combinaisons




**Adaptable bars**
*Perfiles divisorios* / Barrettes de composition
1/1
1/2

## Fitting measures / *Medidas de encaste* / Mesures d'emboîtement

| GN | 2/1 | 1/1 | 2/3 | 1/2 | 1/3 | 1/4 | 1/6 | 1/9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| "A" | 630 | 510 | 333 | 305 | 305 | 245 | 456 | 156 |
| "B" | 510 | 305 | 305 | 245 | 155 | 142 | 142 | 88 |






# Polynorm




## The most versatile lid for professional kitchens.

- **It ADAPTS to GN containers of various materials.**
- **It SIMPLIFIES ORGANIZATION with color coding.**
- **It OPTIMIZES SPACE by stacking easily.**
- **It REDUCES WASTE by preserving food.**



- **- 40 ºC**
- **+95 ºC**

*La tapa más versátil para la cocina profesional.*

- *Se adapta a recipientes GN de diversos materiales.*
- *Simplifica la organización mediante la codificación por colores.*
- *Optimiza el espacio gracias a un fácil apilamiento.*
- *Reduce el desperdicio al conservar los alimentos.*

Le couvercle le plus polyvalent pour la cuisine professionnelle.

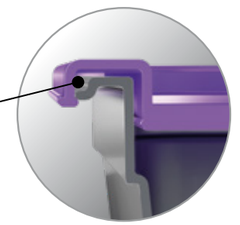
- Il s'adapte aux bacs GN en différents matériaux.
- Il simplifie l'organisation grâce au codage couleur.
- Il optimise l'espace grâce à un empilement facile.
- Il réduit le gaspillage en préservant les aliments.

## Adjusts to / *Adaptables a* / Adaptable à:

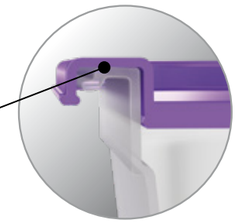
**GN PRO**
**POLYCARBONATE**
**COPOLYESTER** BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE
**POLYPROPYLENE** BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE



**Outer clip lock**
*Cierre exterior*
Fermeture extérieure



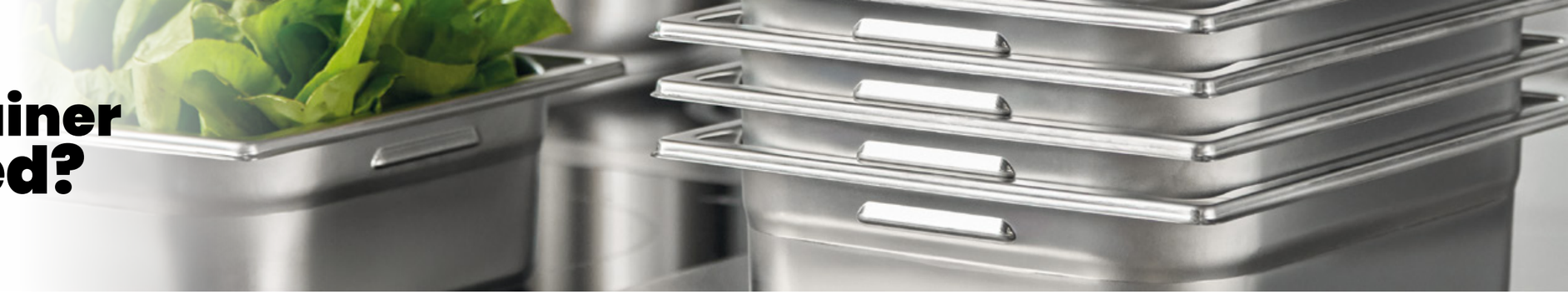
**Hermetic inner closure**
*Cierre interior hermético*
Fermeture hermétique



**See products on** / *Ver productos en* / Voir produits en page **P. 224**



GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN



# Which GN container do you need?

*¿Qué cubeta GN necesitas?*
Quel bac GN vous faut-il ?



| | Stainless Steel — *Acero Inoxidable* — Acier Inox | | | Enamelled steel — *Acero esmaltado* — Acier émaillée |
|---|---|---|---|---|
| | **SUPER PAN 3** VOLLRATH | **GN PRO** | **GN COOL LINE** | **GN COOL LINE** |
| |  |  |  |  |
| **MATERIAL** *MATERIAL* MATÉRIAU | Stainless Steel | Stainless steel 18/10 | Stainless steel 18/10 | Enamelled steel |
| **ROBUSTNESS** *ROBUSTEZ* ROBUSTESSE | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★ |
| **CORROSION RESISTANCE** *RESISTENCIA CORROSIÓN* RÉSISTANCE À LA CORROSION | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ |
| **MIN./MAX. TEMPERATURE** *TEMPERATURA MIN/MAX* TEMPÉRATURE MIN./MAX. | -40 / 300 °C | -40 / 300 °C | -40 / 240 °C | -40 / 250 °C |
| **REINFORCED CORNER** *CANTO REFORZADO* COIN RENFORCÉ | ✓ | ✓ | | |
| **ANTI-JAM** *ANTI - ATASCO* ANTI-BLOCAGE | ✓ | ✓ | | |
| **SANDWICH BOTTOM** *FONDO DIFUSOR* FOND DIFFUSEUR | | ✓ **OPTIONAL** *OPCIONAL* OPTIONEL | ✓ | |
| **USES** / *USOS* / USAGES | | | | |
| **STORAGE & DELIVERY** *ALMACENAJE Y TRANSPORTE* STOCKAGE ET TRANSPORT | ✓ | ✓ | | |
| **PRESENTATION** *PRESENTACIÓN* PRÉSENTATION | | | ✓ | ✓ |
| **COOKING** *COCCIÓN* CUISSON | oven, bain marie | induction, vitro, gas, oven, bain marie | induction, vitro, gas, oven, bain marie | oven, bain marie |
| **ACCESSORIES** / *ACCESORIOS* / ACCESSOIRES | | | | |
| **LID** *TAPA* COUVERCLE | ✓ | ✓ | ✓ | |
| **HERMETIC LID** *TAPA HERMETICA* COUVERCLE HERMÉTIQUE | | ✓ | ✓ | |
| **POLYNORM LIDS** *TAPAS POLINORM* COUVERCLES POLYNORM | | ✓ | ✓ | |
| **PERFORATED BOTTOM** *FONDO PERFORADO* EGOUTTOIR | | ✓ | | |
| | | | **BUFFET** | **BUFFET** |



| | Aluminium — *Aluminio* — Aluminium | Plastic — *Plástico* — Plastique | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| |  |  |  |  |  |
| **MATERIAL** *MATERIAL* MATÉRIAU | Aluminium | Polycarbonate | Copolyester | Polypropylene | Melamine |
| **ROBUSTNESS** *ROBUSTEZ* ROBUSTESSE | ★★★★ | ★★★★ | ★★★ | ★★★ | ★★ |
| **CORROSION RESISTANCE** *RESISTENCIA CORROSIÓN* RÉSISTANCE À LA CORROSION | ★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★ |
| **MIN./MAX. TEMPERATURE** *TEMPERATURA MIN/MAX* TEMPÉRATURE MIN./MAX. | -40 / 240 °C | -40 / 99 °C | -40 / 80 °C | -40 / 95 °C | -20 / 70 °C |
| **USES** / *USOS* / USAGES | | | | | |
| **STORAGE & DELIVERY** *ALMACENAJE Y TRANSPORTE* STOCKAGE ET TRANSPORT | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| **PRESENTATION** *PRESENTACIÓN* PRÉSENTATION | | | | | ✓ |
| **COOKING** *COCCIÓN* CUISSON | oven | microwave | microwave | microwave | |
| **ACCESSORIES** / *ACCESORIOS* / ACCESSOIRES | | | | | |
| **LID** *TAPA* COUVERCLE | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| **POLYNORM LIDS** *TAPAS POLINORM* COUVERCLES POLYNORM | | ✓ | ✓ | ✓ **AIRTIGHT** *HERMÉTICO* HERMÉTIQUE | |
| **PERFORATED BOTTOM** *FONDO PERFORADO* EGOUTTOIR | | ✓ | ✓ | | |
| | | | | | **MELAMINE** |

# 7.1 SUPER PAN 3® by VOLLRATH

## Sturdy and rus-resistant 300-Series stainless steel.

*Acero inoxidable de serie 300, robusto y resistente a la oxidación.*

Fabriqué en acier inoxydable série 300, robuste et résistant à l'oxydation.



**Industry-unique, anti-jam stacking lugs for easy unstacking**

*Sistema antiatasco, único en la industria, para una fácil separación una vez apiladas*

Relief anti-blocage, unique dans le secteur, pour une séparation facile une fois empilés

**Mirror-finish polishing maintains hygiene and allows for easy cleaning**

*Acabado pulido efecto espejo. Mantiene la higiene y permite una limpieza fácil*

Finition polie effet miroir. Préserve la propreté et permet un nettoyage facile

**Industry-unique, reinforced, spouted-shape corners are twice as deform-resistant than any competitor.**

*Esquinas reforzadas con forma de pico, únicas en la industria, el doble de resistentes que las de cualquier competidor.*

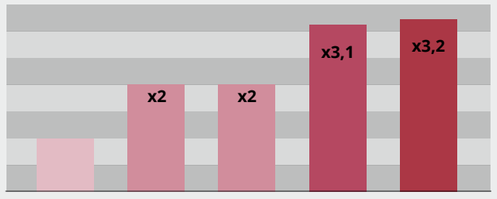
Coins renforcés en forme de bec, uniques dans le secteur, deux fois plus résistants que ceux de la concurrence.

**Reduced edge for increased strength and larger capacity**

*Borde reducido para una mayor resistencia y capacidad*

Coin réduit pour une plus grande résistance et capacité

## Corner deformation / *Deformación del canto* / Déformation du coin




**COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS ***

*COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DEL CANTO VS COMPETENCIA **

COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DU COIN VS CONCURRENCE*

*** Corner deformation (mm) of a 1/1 65 mm container when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Vollrath SP3 tray is used as a reference.**

** Deformación (mm) del canto de una cubeta 1/1 65 mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Vollrath SP3.*

* Déformation (mm) du coin d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Vollrath SP3.



### 1/1 SP3 container
*Cubeta SP3 1/1*
Bac SP3 1/1



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **90002** | 530 x 325 x 20 | - | 1/6 | 50,05 |
| **90012** | 530 x 325 x 40 | 5,4 | 1/6 | 51,85 |
| **90052** | 530 x 325 x 55 | 7,3 | 1/6 | 54,45 |
| **90022** | 530 x 325 x 65 | 8,5 | 1/6 | 55,40 |
| **90042** | 530 x 325 x 100 | 13,4 | 1/6 | 73,75 |
| **90062** | 530 x 325 x 150 | 19,9 | 1/6 | 110,90 |
| **90082** | 530 x 325 x 200 | 26,1 | 1/3 | 127,75 |

### 2/3 SP3 container
*Cubeta SP3 2/3*
Bac SP3 2/3



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **90102** | 353 x 325 x 20 | - | 1/6 | 57,05 |
| **90112** | 353 x 325 x 40 | 3,4 | 1/6 | 60,35 |
| **90122** | 353 x 325 x 65 | 5,4 | 1/6 | 62,25 |
| **90142** | 353 x 325 x 100 | 8,0 | 1/6 | 104,00 |
| **90162** | 353 x 325 x 150 | 11,9 | 1/3 | 126,75 |
| **90182** | 353 x 325 x 200 | 15,5 | 1/3 | 142,20 |

### 1/2 SP3 container
*Cubeta SP3 1/2*
Bac SP3 1/2



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **90202** | 265 x 325 x 20 | - | 1/6 | 30,85 |
| **90212** | 265 x 325 x 40 | 2,4 | 1/6 | 31,85 |
| **90252** | 265 x 325 x 55 | 3,3 | 1/6 | 34,10 |
| **90222** | 265 x 325 x 65 | 3,8 | 1/6 | 34,50 |
| **90242** | 265 x 325 x 100 | 6,0 | 1/6 | 49,15 |
| **90262** | 265 x 325 x 150 | 8,9 | 1/6 | 68,60 |
| **90282** | 265 x 325 x 200 | 11,6 | 1/3 | 95,50 |

### 2/4 SP3 container
*Cubeta SP3 2/4*
Bac SP3 2/4



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **90502** | 530 x 162 x 20 | - | 1/6 | 53,30 |
| **90512** | 530 x 162 x 40 | 2,4 | 1/6 | 57,40 |
| **90552** | 530 x 162 x 55 | 3,1 | 1/6 | 59,55 |
| **90522** | 530 x 162 x 65 | 3,7 | 1/6 | 60,70 |
| **90542** | 530 x 162 x 100 | 5,7 | 1/3 | 73,85 |
| **90562** | 530 x 162 x 150 | 8,2 | 1/3 | 134,60 |

### 1/3 SP3 container
*Cubeta SP3 1/3*
Bac SP3 1/3



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **90302** | 176 x 325 x 20 | - | 1/6 | 29,80 |
| **90312** | 176 x 325 x 40 | 1,6 | 1/6 | 30,30 |
| **90352** | 176 x 325 x 55 | 2,0 | 1/6 | 31,15 |
| **90322** | 176 x 325 x 65 | 2,4 | 1/6 | 31,60 |
| **90342** | 176 x 325 x 100 | 3,7 | 1/6 | 45,90 |
| **90362** | 176 x 325 x 150 | 5,5 | 1/6 | 65,70 |
| **90382** | 176 x 325 x 200 | 7,1 | 1/3 | 87,35 |

### 1/4 SP3 container
*Cubeta SP3 1/4*
Bac SP3 1/4



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **90402** | 265 x 162 x 20 | - | 1/6 | 27,10 |
| **90412** | 265 x 162 x 40 | 1,1 | 1/6 | 31,25 |
| **90452** | 265 x 162 x 55 | 1,5 | 1/6 | 24,65 |
| **90422** | 265 x 162 x 65 | 1,7 | 1/6 | 26,65 |
| **90442** | 265 x 162 x 100 | 2,6 | 1/6 | 41,55 |
| **90462** | 265 x 162 x 150 | 3,8 | 1/6 | 59,10 |
| **90482** | 265 x 162 x 200 | 4,8 | 1/3 | 85,95 |

# 7.1 Super Pan 3

### 1/6 SP3 container
*Cubeta SP3 1/6*
Bac SP3 1/6



| REF | W x D x H mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **90622** | 176 x 162 x 65 | 1,1 | 1/6 | 22,80 |
| **90642** | 176 x 162 x 100 | 1,6 | 1/6 | 28,55 |
| **90662** | 176 x 162 x 150 | 2,3 | 1/6 | 39,55 |
| **90682** | 176 x 162 x 200 | 3,0 | 1/3 | 69,75 |

### 1/9 SP3 container
*Cubeta SP3 1/9*
Bac SP3 1/9



| REF | W x D x H mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **90922** | 176 x 108 x 65 | 0,60 | 1/6 | 25,30 |
| **90942** | 176 x 108 x 100 | 0,80 | 1/6 | 34,30 |

### 1/1 perforated SP3 container
*Cubeta SP3 1/1 perforada*
Bac perforé SP3 1/1



| REF | W x D x H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **90013** | 530 x 325 x 40* | 1/6 | 72,45 |
| **90053** | 530 x 325 x 55* | 1/6 | 84,85 |
| **90023** | 530 x 325 x 65* | 1/6 | 87,15 |
| **90043** | 530 x 325 x 100** | 1/6 | 109,45 |
| **90063** | 530 x 325 x 150** | 1/6 | 142,10 |

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

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

### 1/2 perforated SP3 container
*Cubeta SP3 1/2 perforada*
Bac perforé SP3 1/2



| REF | W x D x H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **90213** | 325 x 265 x 40* | 1/6 | 56,10 |
| **90223** | 325 x 265 x 65* | 1/6 | 58,00 |
| **90243** | 325 x 265 x 100** | 1/6 | 71,75 |
| **90263** | 325 x 265 x 150** | 1/6 | 105,50 |

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

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

### SP3 container lid
*Tapa cubeta SP3*
Couvercle bac SP3



**Lids and false bottoms, use the same as our standard range.**
**False bottoms just to 100 mm depth.**

*Tapas y fondos perforados, se pueden utilizar los de la gama de cubetas inox.*
*Fondos hasta 100 mm de profundidad.*

Couvercles and egouttoirs, sont les memes que la gamme standard.
Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

| REF | Mod | W x D x H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **93100** | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/6 | 70,35 |
| **93110** | 2/3 | 353 x 325 x 10 | 1/6 | 72,75 |
| **93200** | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/6 | 34,10 |
| **93500** | 2/4 | 162 x 530 x 10 | 1/6 | 49,75 |
| **93300** | 1/3 | 176 x 325 x 10 | 1/6 | 29,80 |
| **93400** | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/6 | 24,65 |
| **93600** | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/6 | 20,15 |
| **93900** | 1/9 | 176 x 108 x 10 | 1/6 | 18,15 |







# 7.2 GN PRO by pujadas

18/10 Stainless steel · NSF · PATENT PENDING

NEW

**High-quality 18/10 stainless steel**
*Acero inoxidable 18/10 de alta calidad*
Acier inoxydable 18/10 de haute qualité

**Reduced corner radius for increased corner resistance and larger capacity**
*Radio reducido para una mayor resistencia de los cantos y una mayor capacidad*
Rayon de coin réduit pour une résistance accrue des coins et une plus grande capacité

**Available with sandwich bottom for induction compatibility and even heating**
*La opción con fondo difusor ofrece compatibilidad con inducción y un calentamiento uniforme*
Option exclusive de fond diffuseur pour une compatibilité avec l'induction et une chaleur uniforme

**Laser-marked batch number to facilitate traceability in quality control**
*Número de lote marcado a láser para facilitar la trazabilidad en controles de calidad*
Numéro de lot marqué au laser pour faciliter la traçabilité lors des contrôles de qualité



**Manufactured in Spain by Pujadas on a fully automated production line.**

*Fabricado en España por Pujadas en una línea de producción totalmente automatizada.*

Fabriqué en Espagne par Pujadas sur une ligne de production entièrement automatisée.



**New reinforced corner, 25% more resistant**
*Nuevo canto reforzado, 25% más resistente*
Nouveau coin renforcé, 25 % plus résistant

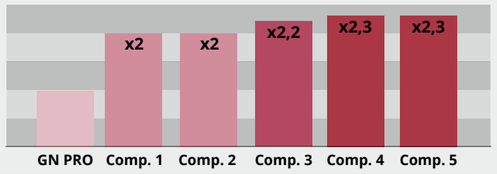
**Anti-jam system for easy separation**
*Sistema anti-atasco para una fácil separación*
Système anti-blocage pour une séparation facile



GREEN PACK
**Cardboard-only packaging**
*Embalaje sólo de cartón*
Emballage en carton uniquement

## Corner deformation / *Deformación del canto* / Déformation du coin

**COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS ***
*COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DEL CANTO VS COMPETENCIA **
COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DU COIN VS CONCURRENCE*

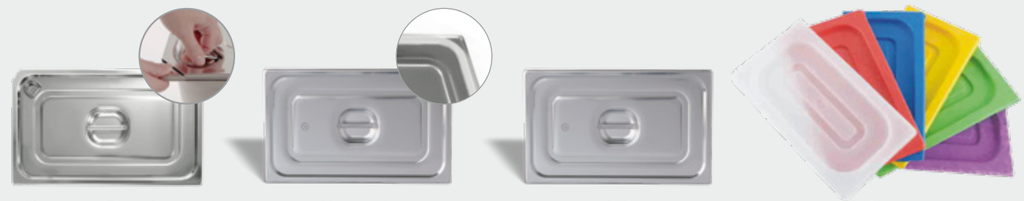



* **Corner deformation (mm) of a 1/1 65 mm container when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Pujadas GN Pro tray is used as a reference.**

* *Deformación (mm) del canto de una cubeta 1/1 65 mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Pujadas GN Pro.*

* Déformation (mm) du coin d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Pujadas GN Pro.

## Lid options / *Opciones de tapa* / Options de couvercle



**Hermetic Easy Open** · **Hermetic** · **Lid** · **Polinorm**





GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

- 40 °C
+300 °C

NSF 18/10 Stainless steel

### 2/1 GN PRO container
*Cubeta GN PRO 2/1*
Bac GN PRO 2/1



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P210201** | 650 x 530 x 20 | 6,2 | 1/6 | 41,55 |
| **P210401** | 650 x 530 x 40 | 11,5 | 1/6 | 46,75 |
| **P210651** | 650 x 530 x 65 | 18,8 | 1/6 | 53,30 |
| **P211001** | 650 x 530 x 100 | 28,9 | 1/6 | 65,85 |
| **P211501** | 650 x 530 x 150 | 43,1 | 1/3 | 81,00 |
| **P212001** | 650 x 530 x 200 | 52,0 | 1/3 | 102,95 |

### 1/1 GN PRO container
*Cubeta GN PRO 1/1*
Bac GN PRO 1/1



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P110101** | 530 x 325 x 10 | 1,25 | 1/6 | 20,45 |
| **P110201** | 530 x 325 x 20 | 2,80 | 1/6 | 20,20 |
| **P110401** | 530 x 325 x 40 | 5,10 | 1/6 | 22,65 |
| **P110551** | 530 x 325 x 55 | 7,00 | 1/6 | 24,30 |
| **P110651** | 530 x 325 x 65 | 8,30 | 1/6 | 25,25 |
| **P111001** | 530 x 325 x 100 | 14,20 | 1/6 | 33,40 |
| **P111501** | 530 x 325 x 150 | 20,20 | 1/6 | 43,75 |
| **P112001** | 530 x 325 x 200 | 26,00 | 1/6 | 52,85 |

### 2/3 GN PRO container
*Cubeta GN PRO 2/3*
Bac GN PRO 2/3



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P230101** | 353 x 325 x 10 | 1,5 | 1/6 | 17,50 |
| **P230201** | 353 x 325 x 20 | 1,7 | 1/6 | 17,60 |
| **P230401** | 353 x 325 x 40 | 3,1 | 1/6 | 23,20 |
| **P230651** | 353 x 325 x 65 | 5,6 | 1/6 | 26,35 |
| **P231001** | 353 x 325 x 100 | 8,8 | 1/6 | 32,85 |
| **P231501** | 353 x 325 x 250 | 13,2 | 1/6 | 45,70 |
| **P232001** | 353 x 325 x 200 | 18,3 | 1/6 | 60,55 |

### 1/2 GN PRO container
*Cubeta GN PRO 1/2*
Bac GN PRO 1/2



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P120101** | 265 x 325 x 10 | 1,0 | 1/6 | 15,30 |
| **P120201** | 265 x 325 x 20 | 1,2 | 1/6 | 13,15 |
| **P120401** | 265 x 325 x 40 | 2,2 | 1/6 | 15,25 |
| **P120651** | 265 x 325 x 65 | 4,1 | 1/6 | 17,90 |
| **P121001** | 265 x 325 x 100 | 6,1 | 1/6 | 23,25 |
| **P121501** | 265 x 325 x 150 | 9,1 | 1/6 | 28,70 |
| **P122001** | 265 x 325 x 200 | 12,0 | 1/6 | 38,25 |

### 2/4 GN PRO container
*Cubeta GN PRO 2/4*
Bac GN PRO 2/4



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P240401** | 530 x 162 x 40 | 1,80 | 1/6 | 23,25 |
| **P240651** | 530 x 162 x 65 | 4,00 | 1/6 | 24,85 |
| **P241001** | 530 x 162 x 100 | 6,00 | 1/6 | 31,05 |
| **P241501** | 530 x 162 x 150 | 10,00 | 1/6 | 41,65 |





18/10 Stainless steel NSF



### 1/3 GN PRO container
*Cubeta GN PRO 1/3*
Bac GN PRO 1/3



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P130201** | 176 x 325 x 20 | 0,8 | 1/6 | 12,95 |
| **P130401** | 176 x 325 x 40 | 1,5 | 1/6 | 13,40 |
| **P130651** | 176 x 325 x 65 | 2,5 | 1/6 | 14,60 |
| **P131001** | 176 x 325 x 100 | 3,8 | 1/6 | 18,95 |
| **P131501** | 176 x 325 x 150 | 5,6 | 1/6 | 28,85 |
| **P132001** | 176 x 325 x 200 | 7,3 | 1/6 | 33,40 |

### 1/4 GN PRO container
*Cubeta GN PRO 1/4*
Bac GN PRO 1/4



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P140201** | 265 x 162 x 20 | 0,5 | 1/6 | 10,20 |
| **P140651** | 265 x 162 x 65 | 1,7 | 1/6 | 12,95 |
| **P141001** | 265 x 162 x 100 | 2,8 | 1/6 | 16,40 |
| **P141501** | 265 x 162 x 150 | 4,1 | 1/6 | 23,25 |
| **P142001** | 265 x 162 x 200 | 5,0 | 1/6 | 31,15 |

### 1/6 GN PRO container
*Cubeta GN PRO 1/6*
Bac GN PRO 1/6



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P160651** | 176 x 162 x 65 | 1,0 | 1/6 | 12,70 |
| **P161001** | 176 x 162 x 100 | 1,6 | 1/6 | 15,15 |
| **P161501** | 176 x 162 x 150 | 2,2 | 1/6 | 23,00 |
| **P162001** | 176 x 162 x 200 | 2,9 | 1/6 | 28,30 |

### 1/9 GN PRO container
*Cubeta GN PRO 1/9*
Bac GN PRO 1/9



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P190651** | 176 x 108 x 65 | 0,6 | 1/6 | 9,20 |
| **P191001** | 176 x 108 x 100 | 0,8 | 1/6 | 13,70 |

### Falling handles
*Asas móviles*
Anses tombantes



**Suitable for all GN, even perforated, exept for:**
**- 20mm depth GN containers**
**- 1/9 GN containers**

*Apta para todas las medidas de cubetas, incluso las perforadas, excepto:*
*- cubetas de 20mm de profundidad*
*- cubetas 1/9*

Apte à tous les GN, même perforés, à l'exception de :
- bacs GN de 20 mm de profondeur
- bacs GN 1/9

### Fixed handles
*Asas fijas*
Anses fixes



**Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6 , perforated included. Welded handles.**

*Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6, incluidas las perforadas. Las asas van soldadas.*

Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6, même perforés. Anses soudées.



GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

### 2/1 Perforated GN PRO container
*Cubeta perforada GN PRO 2/1*
Bac perforé GN PRO 2/1



| REF | W x D x H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P210202** | 650 x 530 x 20* | 1/6 | 55,35 |
| **P210402** | 650 x 530 x 40* | 1/1 | 58,40 |
| **P210652** | 650 x 530 x 65* | 1/1 | 74,15 |
| **P211002** | 650 x 530 x 100** | 1/1 | 91,80 |
| **P211502** | 650 x 530 x 150** | 1/1 | 129,25 |
| **P212002** | 650 x 530 x 200** | 1/1 | 158,25 |

### 1/1 Perforated GN PRO container
*Cubeta perforada GN PRO 1/1*
Bac perforé GN PRO 1/1



| REF | W x D x H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P110202** | 530 x 325 x 20* | 1/1 | 34,45 |
| **P110402** | 530 x 325 x 40* | 1/1 | 38,10 |
| **P110552** | 530 x 325 x 55* | 1/1 | 39,00 |
| **P110652** | 530 x 325 x 65* | 1/1 | 42,80 |
| **P111002** | 530 x 325 x 100** | 1/1 | 55,10 |
| **P111502** | 530 x 325 x 150** | 1/1 | 83,45 |
| **P112002** | 530 x 325 x 200** | 1/1 | 96,05 |

### 2/3 Perforated GN PRO container
*Cubeta perforada GN PRO 2/3*
Bac perforé GN PRO 2/3



| REF | W x D x H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P230202** | 353 x 325 x 20* | 1/1 | 26,30 |
| **P230402** | 353 x 325 x 40* | 1/1 | 29,85 |
| **P230652** | 353 x 325 x 65* | 1/1 | 35,70 |
| **P231002** | 353 x 325 x 100** | 1/1 | 50,90 |
| **P231502** | 353 x 325 x 150** | 1/1 | 68,45 |
| **P232002** | 353 x 325 x 200** | 1/1 | 73,50 |

### 1/2 Perforated GN PRO container
*Cubeta perforada GN PRO 1/2*
Bac perforé GN PRO 1/2



| REF | W x D x H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P120652** | 325 x 265 x 65* | 1/1 | 31,55 |
| **P121002** | 325 x 265 x 100** | 1/1 | 38,85 |
| **P121502** | 325 x 265 x 150** | 1/1 | 52,45 |
| **P122002** | 325 x 265 x 200** | 1/1 | 75,05 |

### 1/3 Perforated GN PRO container
*Cubeta perforada GN PRO 1/3*
Bac perforé GN PRO 1/3



| REF | W x D x H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P130202** | 325 x 176 x 20* | 1/1 | 23,55 |
| **P130402** | 325 x 176 x 40* | 1/1 | 26,85 |
| **P130652** | 325 x 176 x 65* | 1/1 | 29,05 |
| **P131002** | 325 x 176 x 100** | 1/1 | 41,20 |
| **P131502** | 325 x 176 x 150** | 1/1 | 45,95 |
| **P132002** | 325 x 176 x 200** | 1/1 | 57,40 |

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

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

INDUCTION

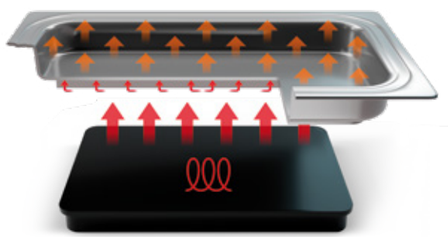
**PATENTED EXCLUSIVE**

**GN containers with sandwich bottom, suitable for cooking directly on induction.**

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

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur induction.

induction gas vitro electric oven



### Sandwich bottom GN PRO container
*Cubeta GN PRO con fondo difusor*
Bac GN PRO avec fond thermo-diffuseur

induction gas vitro electric oven



| REF | Tipo / *Type* | W x D x H mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P1106F1** | 1/1 | 530 x 325 x 65 | 8,3 | 1/1 | 99,10 |
| **P1110F1** | 1/1 | 530 x 325 x 100 | 14,2 | 1/1 | 127,50 |
| **P1115F1** | 1/1 | 530 x 325 x 150 | 20,2 | 1/1 | 168,65 |
| **P1206F1** | 1/2 | 265 x 325 x 65 | 4,1 | 1/1 | 85,40 |

### Sandwich bottom GN PRO container with handles
*Cubeta GN PRO con fondo difusor y asas*
Bac GN PRO avec fond thermo-diffuseur et anses

induction gas vitro electric oven



| REF | Tipo / *Type* | W x D x H mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P1110F2** | 1/1 | 530 x 325 x 100 | 14,2 | 1/1 | 135,00 |
| **P1115F2** | 1/1 | 530 x 325 x 150 | 20,2 | 1/1 | 184,70 |

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



dishwasher

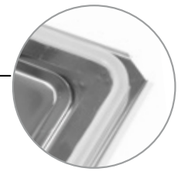
## Easy Open hermetic Lid
*Tapa hermética Easy Open*
Couvercle étanche Easy Open

- 40 ºC
+200 ºC





**Lug for easy opening**
*Tirador para fácil apertura*
Poignée pour une ouverture facile

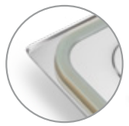


**Silicone gasket for hermetic closure**
*Junta de silicona para cierre hermético*
Joint en silicone pour fermeture hermétique

| REF | Mod | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P110004EO*** | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/1 | 83,00 |
| **P120004EO** | 1/2 | 325 x 265 x 10 | 1/1 | 62,60 |

## GN PRO hermetic Lid
*Tapa hermética GN PRO*
Couvercle étanche GN PRO

- 40 ºC
+200 ºC



**Silicone joint**
*Detalle silicona*
Joint silicone



| REF | Mod | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P110004** | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/1 | 78,00 |
| **P120004** | 1/2 | 325 x 265 x 10 | 1/1 | 57,55 |
| **P130004** | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/1 | 47,70 |
| **P140004** | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/1 | 42,60 |
| **P160004** | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/1 | 42,60 |

## GN PRO Lid
*Tapa GN PRO*
Couvercle GN PRO



| REF | Mod | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P110000** | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/6 | 19,40 |
| **P230000** | 2/3 | 353 x 325 x 10 | 1/6 | 15,70 |
| **P120000** | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/6 | 12,45 |
| **P130000** | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/6 | 10,45 |
| **P140000** | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/6 | 9,05 |
| **P160000** | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/6 | 8,15 |
| **P190000** | 1/9 | 176 x 108 x 10 | 1/6 | 6,90 |

## GN PRO flat lid without handle
*Tapa plana sin asas GN PRO*
Couvercre plat sans anse GN PRO



| REF | Mod | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P110005** | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/1 | 28,50 |
| **P120005** | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/1 | 20,20 |

See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 253**

## Polinorm Lid
*Tapa Polinorm*
Couvercle Polinorm





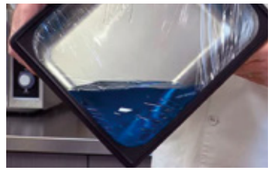


## Silicone sealing band
*Banda selladora silicona*
Bande d'étanchéité silicone

Si Silicone · oven

+232,2 ºC





**Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.**
*Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.*
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.

| REF | type / *tipo* | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **N-0001B** | 1/1 | 530 x 325 x 20 | 1/24 | 33,05 |
| **N-0002B** | 1/2 | 265 x 325 x 20 | 1/24 | 21,95 |
| **N-0003B** | 1/3 | 325 x 176 x 20 | 1/24 | 20,45 |
| **N-0006B** | 1/6 | 176 x 162 x 20 | 1/24 | 18,70 |

## Adaptable bar
*Perfil divisorio*
Barrettes de composition



**To arrange any composition with gastronorm containers.**
*Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.*
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.

| REF | WxDxH mm | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P111111** | 530 x 20 x 10 | 53,0 | 1/1 | 8,50 |
| **P122222** | 325 x 265 x 10 | 32,5 | 1/1 | 6,15 |

## Stand for GN lids
*Soporte para tapas GN*
Support pour couvercles GN

SS Stainless steel

**For 6 lids**
*Para 6 tapas*
Pour 6 couvercles





## Stand for GN containers
*Presentador cubetas GN*
Support pour bacs GN

SS Stainless steel




| REF | Only stand *Soporte solo* Support seul | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P100004P** | | 680 x 115 x 150 | 1/1 | 49,00 |

| REF | Set *Conjunto* Lot | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P100005P** | 6 - GN 1/9 | 176 x 108 x 15 | 1/1 | 167,05 |
| **P100006P** | 6 - GN 1/9 | 176 x 108 x 15 | 1/1 | 180,85 |
| **P100008P** | 4 - GN 1/6 | 176 x 162 x 15 | 1/1 | 129,05 |

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

6-GN 1/9
4-GN 1/6

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

**Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene**
*Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno*
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène

## Perforated bottom for containers
*Fondo perforado para cubetas*
Fond perforé pour bacs



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

| REF | Mod | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P215000** | 2/1 | 530 x 650 x 10 | 1/1 | 85,65 |
| **P115000** | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/1 | 42,15 |
| **P235000** | 2/3 | 353 x 325 x 10 | 1/1 | 37,20 |
| **P125000** | 1/2 | 325 x 265 x 10 | 1/1 | 28,40 |
| **P135000** | 1/3 | 176 x 325 x 10 | 1/1 | 21,45 |
| **P145000** | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/1 | 18,05 |

| REF | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100003P** | 310 x 270 x 100 | 1/8 | 32,40 |

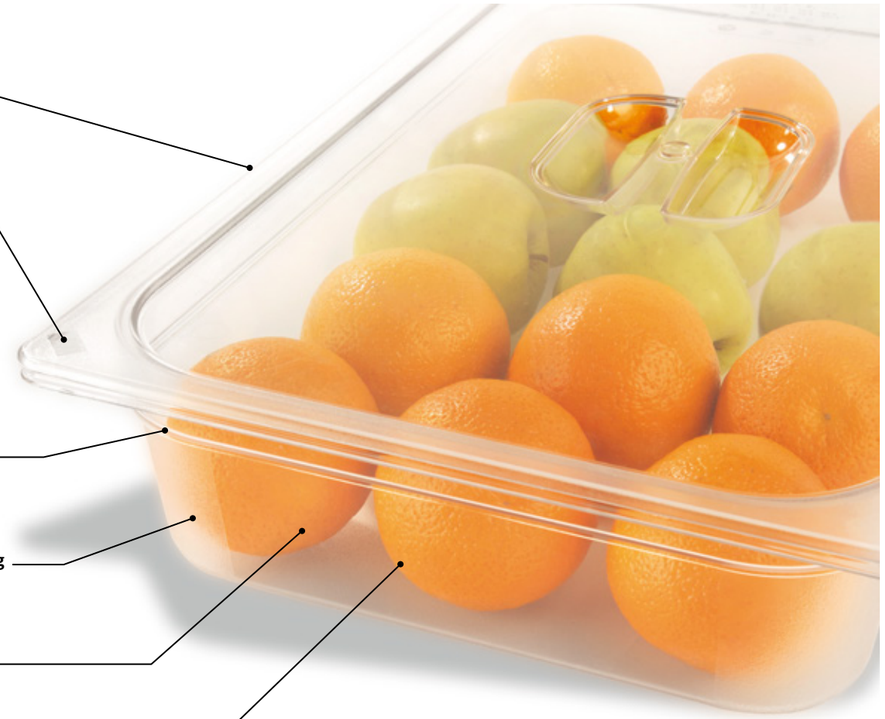
**Distance between wires 2,5 cm**
*Distancia entre varillas 2,5 cm*
Distance entre fils 2,5 cm

IDEA! **Perfect for cutting boards.**
*Ideal para tablas de corte.*
Ideal pour planches à découper.

# 7.3 Polycarbonate

microwave dishwasher PC Polycarbonate

- 40 °C
+99 °C



**Reinforced edge**
*Bordes reforzados*
Bords renforcés

**Higher thickness and strength**
*Mayor grosor y resistencia*
Épaisseur renforcée et haute résistance

**Rim for easier stacking.**
*Reborde para un apilado fácil.*
Rebord pour un empilage facile.

**Texturing corners to avoid scratching**
*Textura para evitar rayadas*
Côtés granités pour éviter rayures

**Graduations marked externally**
*Graduación exterior de capacidad*
Échelle de graduations à l'éxterieur

**High transparency to view contents without opening**
*Alta transparencia para ver el contenido sin abrir*
Haute transparence pour voir le contenu sans ouvrir

IDEA! **Adjustable to Polinorm lids**
*Adaptables a tapas Polinorm*
Adaptables à couvercles Polinorm

## 1/1 Polycarbonate GN container
*Cubeta policarbonato GN 1/1*
Bac polycarbonate GN 1/1



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1106C1** | 530 x 325 x 65 | 8,70 | 1/12 | 17,55 |
| **P1110C1** | 530 x 325 x 100 | 13,30 | 1/12 | 25,35 |
| **P1115C1** | 530 x 325 x 150 | 19,60 | 1/12 | 30,65 |
| **P1120C1** | 530 x 325 x 200 | 25,50 | 1/6 | 36,55 |

## 1/2 Polycarbonate GN container
*Cubeta policarbonato GN 1/2*
Bac polycarbonate GN 1/2



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1206C1** | 325 x 265 x 65 | 4,00 | 1/24 | 11,70 |
| **P1210C1** | 325 x 265 x 100 | 6,00 | 1/24 | 14,45 |
| **P1215C1** | 325 x 265 x 150 | 8,70 | 1/24 | 18,60 |
| **P1220C1** | 325 x 265 x 200 | 11,20 | 1/18 | 23,75 |







## 1/3 Polycarbonate GN container
*Cubeta policarbonato GN 1/3*
Bac polycarbonate GN 1/3



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1306C1** | 325 x 175 x 65 | 2,35 | 1/18 | 8,15 |
| **P1310C1** | 325 x 175 x 100 | 3,50 | 1/12 | 11,30 |
| **P1315C1** | 325 x 175 x 150 | 5,00 | 1/12 | 13,40 |
| **P1320C1** | 325 x 175 x 200 | 6,35 | 1/6 | 17,10 |

## 1/4 Polycarbonate GN container
*Cubeta policarbonato GN 1/4*
Bac polycarbonate GN 1/4



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1406C1** | 265 x 162 x 65 | 1,65 | 1/18 | 8,15 |
| **P1410C1** | 265 x 162 x 100 | 2,46 | 1/18 | 9,60 |
| **P1415C1** | 265 x 162 x 150 | 3,47 | 1/12 | 11,10 |

## 1/6 Polycarbonate GN container
*Cubeta policarbonato GN 1/6*
Bac polycarbonate GN 1/6



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1606C1** | 176 x 162 x 65 | 0,95 | 1/30 | 5,90 |
| **P1610C1** | 176 x 162 x 100 | 1,40 | 1/24 | 6,75 |
| **P1615C1** | 176 x 162 x 150 | 1,95 | 1/24 | 9,00 |

## 1/9 Polycarbonate GN container
*Cubeta policarbonato GN 1/9*
Bac polycarbonate GN 1/9



| REF | WxDxH mm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1906C1** | 176 x 162 x 65 | 0,54 | 1/54 | 6,00 |
| **P1910C1** | 176 x 162 x 100 | 0,77 | 1/42 | 7,30 |

## Polycarbonate GN lid
*Tapa policarbonato GN*
Couvercle polycarbonate GN



| REF | Mod | WxDxH mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1100C1** | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/30 | 18,20 |
| **P1200C1** | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/60 | 9,50 |
| **P1300C1** | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/30 | 7,40 |
| **P1400C1** | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/30 | 5,75 |
| **P1600C1** | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/60 | 5,15 |
| **P1900C1** | 1/9 | 176 x 108 x 10 | 1/60 | 4,65 |

## Polycarbonate perforated botom
*Fondo perforado policarbonato*
Fond perforé polycarbonate



| REF | Mod | WxDxH mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1150C1** | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/36 | 14,45 |
| **P1250C1** | 1/2 | 325 x 265 x 20 | 1/24 | 6,25 |
| **P1350C1** | 1/3 | 325 x 176 x 20 | 1/57 | 5,75 |
| **P1450C1** | 1/4 | 265 x 162 x 20 | 1/84 | 5,15 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 253**

**Polinorm Lid**
*Tapa Polinorm*
Couvercle Polinorm

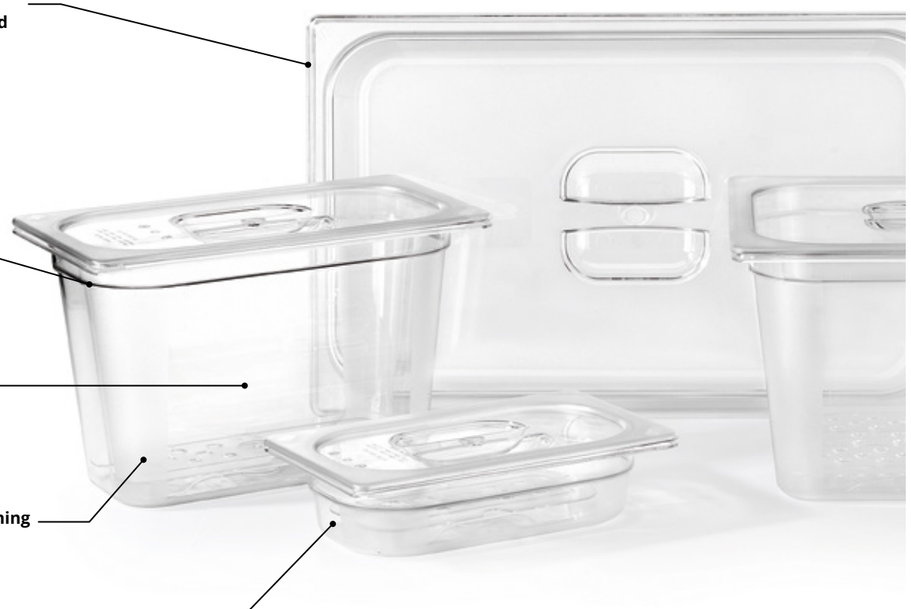


# 7.4 Copolyester

microwave dishwasher CP Copolyester

- 40 °C
+80 °C

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE



**More resistant container thanks to its reinforced rim and increased thickness**
*Cubeta más resistente gracias a su borde reforzado y mayor grosor*
Bac plus résistant grâce à son rebord renforcé et à son épaisseur accrue

**Rim for easier stacking.**
*Reborde para un apilado fácil.*
Rebord pour un empilage facile.

**Graduations marked externally**
*Graduación exterior de capacidad*
Échelle de graduations à l'extérieur

**Texturing corners to avoid scratching**
*Textura para evitar rayadas*
Côtés granités pour éviter rayures

**High transparency to view contents without opening**
*Alta transparencia para ver el contenido sin abrir*
Haute transparence pour voir le contenu sans ouvrir

IDEA! **Adjustable to Polinorm lids**
*Adaptables a tapas Polinorm*
Adaptables à couvercles Polinorm

## 1/1 copolyester GN container
*Cubeta GN 1/1 copoliéster*
Bac GN 1/1 copoliéster



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1106BF** | 530 x 325 x 65 | 8,70 | 1/12 | 26,40 |
| **P1110BF** | 530 x 325 x 100 | 13,30 | 1/12 | 28,50 |
| **P1115BF** | 530 x 325 x 150 | 19,60 | 1/12 | 32,00 |
| **P1120BF** | 530 x 325 x 200 | 25,50 | 1/6 | 35,00 |

## 1/2 copolyester GN container
*Cubeta GN 1/2 copoliéster*
Bac GN 1/2 copoliéster



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1206BF** | 265 x 325 x 65 | 4,00 | 1/24 | 17,50 |
| **P1210BF** | 265 x 325 x 100 | 6,00 | 1/24 | 18,70 |
| **P1215BF** | 265 x 325 x 150 | 8,70 | 1/24 | 19,50 |
| **P1220BF** | 265 x 325 x 200 | 11,20 | 1/18 | 21,00 |





CP Copolyester dishwasher microwave

## 1/3 Copolyester GN container
*Cubeta copoliéster GN 1/3*
Cubeta copoliéster GN 1/3



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1306BF** | 176 x 325 x 65 | 2,35 | 1/18 | 11,20 |
| **P1310BF** | 176 x 325 x 100 | 3,50 | 1/12 | 15,20 |
| **P1315BF** | 176 x 325 x 150 | 5,00 | 1/12 | 17,00 |

## 1/4 Copolyester GN container
*Cubeta copoliéster GN 1/4*
Cubeta copoliéster GN 1/4



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1406BF** | 265 x 162 x 65 | 1,65 | 1/20 | 12,20 |
| **P1410BF** | 265 x 162 x 100 | 2,46 | 1/18 | 12,90 |
| **P1415BF** | 265 x 162 x 150 | 3,47 | 1/12 | 13,00 |

## 1/6 Copolyester GN container
*Cubeta copoliéster GN 1/6*
Cubeta copoliéster GN 1/6



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1606BF** | 176 x 162 x 65 | 0,95 | 1/30 | 8,00 |
| **P1610BF** | 176 x 162 x 100 | 1,40 | 1/24 | 9,70 |
| **P1615BF** | 176 x 162 x 150 | 1,95 | 1/24 | 10,00 |

## 1/9 Copolyester GN container
*Cubeta copoliéster GN 1/9*
Cubeta copoliéster GN 1/9



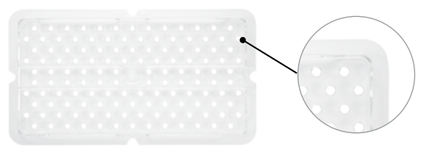
| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1906BF** | 176 x 108 x 65 | 0,54 | 1/54 | 8,45 |
| **P1910BF** | 176 x 108 x 100 | 0,77 | 1/42 | 10,55 |

## Copolyester GN lid
*Tapa GN copoliéster*
Couvercle GN copoliéster



| REF | Mod | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1100BF** | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/30 | 25,00 |
| **P1200BF** | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/60 | 12,00 |
| **P1300BF** | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/30 | 7,30 |
| **P1400BF** | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/30 | 6,50 |
| **P1600BF** | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/60 | 5,60 |
| **P1900BF** | 1/9 | 176 x 108 x 10 | 1/60 | 3,50 |

## Copolyester perforated bottom
*Fondo perforado copoliéster*
Fons perforé copoliéster



| REF | Mod | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1150BF** | 1/1 | 530 x 325 x 20 | 1/36 | 19,80 |
| **P1250BF** | 1/2 | 325 x 265 x 20 | 1/24 | 8,85 |
| **P1350BF** | 1/3 | 176 x 325 x 20 | 1/60 | 6,00 |
| **P1450BF** | 1/4 | 265 x 162 x 20 | 1/84 | 5,00 |
| **P1650BF** | 1/6 | 176 x 162 x 20 | 1/90 | 4,00 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 253**

**Polinorm Lid**
*Tapa Polinorm*
Couvercle Polinorm



# 7.5 Polypropylene

microwave dishwasher

- 40 °C
+95 °C




**Hermetic with Polinorm Lid**
*Hermético con tapa Polinorm*
Hermetique avec couvercle Polinorm

**Enhanced durability with reinforced rim and thicker walls**
*Cubeta más resistente gracias a su borde reforzado y mayor grosor*
Bac plus résistant grâce à son rebord renforcé et à son épaisseur accrue

**Texturing corners to avoid scratching**
*Textura para evitar rayadas*
Côtés granités pour éviter rayures

**Graduations marked externally**
*Graduación externa de capacidad*
Échelle de graduations à l'extérieur

## 1/1 polypropylene GN container
*Cubeta polipropileno GN 1/1*
Bac polypropylene GN 1/1



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1106P1** | 530 x 325 x 65 | 8,70 | 1/12 | 10,20 |
| **P1110P1** | 530 x 325 x 100 | 13,30 | 1/12 | 11,30 |
| **P1115P1** | 530 x 325 x 150 | 19,60 | 1/12 | 13,00 |
| **P1120P1** | 530 x 325 x 200 | 25,50 | 1/6 | 15,00 |

## 1/2 polypropylene GN container
*Cubeta polipropileno GN 1/2*
Bac polypropylene GN 1/2



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1206P1** | 265 x 325 x 65 | 4,00 | 1/24 | 6,05 |
| **P1210P1** | 265 x 325 x 100 | 6,00 | 1/24 | 7,50 |
| **P1215P1** | 265 x 325 x 150 | 8,70 | 1/24 | 8,50 |
| **P1220P1** | 265 x 325 x 200 | 11,20 | 1/18 | 10,00 |

## 1/3 polypropylene GN container
*Cubeta polipropileno GN 1/3*
Bac polypropylene GN 1/3



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1306P1** | 176 x 325 x 65 | 2,35 | 1/18 | 4,60 |
| **P1310P1** | 176 x 325 x 100 | 3,50 | 1/12 | 5,30 |
| **P1315P1** | 176 x 325 x 150 | 5,00 | 1/12 | 6,25 |
| **P1320P1** | 176 x 325 x 200 | 6,35 | 1/6 | 7,15 |

## 1/4 polypropylene GN container
*Cubeta polipropileno GN 1/4*
**Bac polypropylene GN 1/4**



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1406P1** | 265 x 162 x 65 | 1,65 | 1/18 | 3,80 |
| **P1410P1** | 265 x 162 x 100 | 2,46 | 1/18 | 4,10 |
| **P1415P1** | 265 x 162 x 150 | 3,47 | 1/12 | 4,85 |







## 1/6 polypropylene GN container
*Cubeta polipropileno GN 1/6*
Bac polypropylene GN 1/6



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1606P1** | 176 x 162 x 65 | 0,95 | 1/30 | 3,00 |
| **P1610P1** | 176 x 162 x 100 | 1,40 | 1/24 | 3,35 |
| **P1615P1** | 176 x 162 x 150 | 1,95 | 1/24 | 3,95 |

## 1/9 polypropylene GN container
*Cubeta polipropileno GN 1/9*
Bac polypropylene GN 1/9



| REF | WxDxH mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1906P1** | 176 x 108 x 65 | 0,54 | 1/54 | 2,65 |
| **P1910P1** | 176 x 108 x 100 | 0,77 | 1/42 | 3,20 |

## Polinorm Lid
*Tapa Polinorm*
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE



**Hermetic with polypropylene containers**
*Hermético con cubetas de polipropileno*
Hermétique avec bacs en polypropylène

| REF | | Mod | WxDxH mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P1100P1** | | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/30 | 8,75 |
| **P1100P2** | | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/30 | 8,85 |
| **P1100P3** | | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/30 | 8,85 |
| **P1100P4** | | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/30 | 8,85 |
| **P1100P5** | | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/30 | 8,85 |
| **P1100P6** | | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/30 | 8,85 |
| **P1200P1** | | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/60 | 5,60 |
| **P1200P2** | | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/60 | 5,95 |
| **P1200P3** | | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/60 | 5,95 |
| **P1200P4** | | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/60 | 5,95 |
| **P1200P5** | | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/60 | 5,95 |
| **P1200P6** | | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/60 | 5,95 |
| **P1300P1** | | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/30 | 4,75 |
| **P1300P2** | | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/30 | 4,85 |
| **P1300P3** | | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/30 | 4,85 |
| **P1300P4** | | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/30 | 4,85 |
| **P1300P5** | | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/30 | 4,85 |
| **P1300P6** | | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/30 | 4,85 |
| **P1400P1** | | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/30 | 4,20 |
| **P1400P2** | | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/30 | 4,60 |
| **P1400P3** | | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/30 | 4,60 |
| **P1400P4** | | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/30 | 4,60 |
| **P1400P5** | | 1/4 | 265 x 162 x 10 | 1/30 | 4,60 |
| **P1600P1** | | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/60 | 3,80 |
| **P1600P2** | | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/60 | 3,95 |
| **P1600P3** | | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/60 | 3,95 |
| **P1600P4** | | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/60 | 3,95 |
| **P1600P5** | | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/60 | 3,95 |
| **P1600P6** | | 1/6 | 176 x 162 x 10 | 1/60 | 3,95 |
| **P1900P1** | | 1/9 | 176 x 108 x 10 | 1/60 | 3,05 |
| **P1900P2** | | 1/9 | 176 x 108 x 10 | 1/60 | 3,40 |
| **P1900P3** | | 1/9 | 176 x 108 x 10 | 1/60 | 3,40 |
| **P1900P4** | | 1/9 | 176 x 108 x 10 | 1/60 | 3,40 |
| **P1900P5** | | 1/9 | 176 x 108 x 10 | 1/60 | 3,40 |

**Not for SP3 range /** *No aptas para gama SP /* Pas pour la gamme SP3

# V I O L E T

C O L L E C T I O N

microwave dishwasher

## Quick identification, avoiding crosscontamination of allergen.

*Rápida identificación, evitando la contaminación cruzada de alérgenos.*

Rapide identification, en évitant la contamination croisée aux allergènes.

- 40 ºC
+95 ºC



BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

### ALLERGEN-FREE GN container
*Cubeta GN ALLERGEN-FREE*
Bac GN ALLERGEN-FREE

PP Polypropylene



| REF | Type / *Tipo* | W x D x H mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P1115P6** | 1/1 | 530 x 325 x 150 | 19,60 | 1/12 | 15,50 |
| **P1215P6** | 1/2 | 265 x 325 x 150 | 8,70 | 1/24 | 10,10 |
| **P1315P6** | 1/3 | 176 x 325 x 150 | 5,00 | 1/12 | 6,50 |

### ALLERGEN-FREE GN lid
*Tapa GN ALLERGEN-FREE*
Couvercle GN ALLERGEN-FREE

PE Polyethylene



| REF | Mod | W x D x H mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1100P6** | 1/1 | 530 x 325 x 10 | 1/30 | 8,85 |
| **P1200P6** | 1/2 | 265 x 325 x 10 | 1/60 | 5,95 |
| **P1300P6** | 1/3 | 325 x 176 x 10 | 1/30 | 4,85 |
| **P1600P6** | 1/6 | 265 x 162 x 10 | 1/60 | 3,95 |

**Adjustable to GN PRO, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.**

*Adaptable a cubetas GN PRO, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.*

Adaptable à bacs GN PRO, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.





### Food storage box
*Caja almacenameinto*
Boîte de stockage

NSF PP Polypropylene HDPE



| REF | | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **1527-C80** | box/caja/boîte | 55'1x39'5x17'9 | 1/6 | 20,65 |
| **1500-C80** | cover/tapa/couv. | 57'2x39'7x6'4 | 1/6 | 18,55 |

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

### Squeeze dispensers
*Dispensadores a presión*
Distributeurs à pression



See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page P. 163

### Dispensers FIFO system
*Dispensadores sistema FIFO*
Distributeurs système FIFO



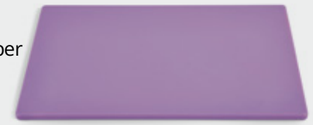
See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page P. 147

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



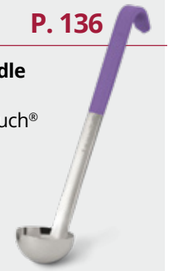
See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page P. 183

### Cutting board
*Tabla de corte*
Planche à découper



See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page P. 136

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



See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page P. 141

### Utensils with nature's antimicrobial
*Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales*
Ustensiles avec traitement antimicrobien



See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page P. 139

### Solid spoons
*Cuchara*
Cuillères pleines



See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page P. 150

### Spatula
*Pala bar*
Palette



# 8 Food delivery

*Transporte de alimentos*

Transport d'aliments




**8.1 EPP BOX** 259

*CAJA PPE*

BOÎTE PPE

**8.2 INSULATED DELIVERY BAGS** 260

*BOLSAS DE REPARTO*

SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

**Pizza Bags /** *Bolsas para pizza* / Sacs à pizzas 260

**Catering Bags /** *Bolsas de catering* / Sacs de traiteur 262

**Delivery Backpacks /** *Mochila de reparto* / Sacs à dos de livraison 264

**8.3 TRAYS AND CONTAINERS** 265

*BANDEJAS Y RECIPIENTES*

PLATEAUX ET RÉCIPIENTS




# EPP box 8.1

*Caja PPE* / Boîte PPE

**Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours**
*Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frío y el calor durante horas*
Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures

**Inner slot for easy insertion of containers**
*Ranura interior para fácil inserción de cubetas*
Rainure intérieure pour une installation facile des bacs

**Superior load, GN 1/1**
*Carga superior, 1/1 GN*
Charge supérieure, 1/1 GN

**Inset handles on the sides**
*Asas encastradas en los laterales*
Anses encastrées sur les côtés

**100% recyclable**
*100% reciclable*
100 % recyclable

**Foldable to make storage and transport easier**
*Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte*
Pliable pour faciliter le stockage et le transport



**Foldable EPP box**
*Caja plegable PPE*
Boîte pliable EPP

EPP Expanded Polypropylene



| REF | W x D x H cm | Inner sizes *Dim int* / Dim. int. cm | Lt | GN | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P99001** | 60 x 40 x 25 | 53,8 x 33,8 x 20 | 38 | 1/1 | 1/5 | 43,40 |



FOOD DELIVERY
TRANSPORT D'ALIMENTS

**Transparent pocket**
*Bolsillo transparente*
Poche transparente

**Reinforced handles for ease of transport**
*Asas reforzadas para fácil transporte*
Anses renforcées pour un transport facile

**Thermal insulation to maintain the temperature**
*Aislamiento térmico para conservar la temperatura*
Isolation thermique pour conserver la température



**Band to be able hang the bag**
*Cinta para poder colgar la bolsa*
Bande pour pouvoir accrocher le sac

**Thick, sturdy and easy to clean material**
*Material grueso y resistente fácil de limpiar*
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer



**Pizza Bags**
*Bolsas para pizza*
Sacs à pizzas



P99021



P99020



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P99020** | 45 x 45 x 16 | 1/6 | 35,15 |
| **P99021** | 49,5 x 49,5 x 26 | 1/10 | 46,85 |





**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



**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 | 1/5 | 92,40 |
| **VPB118** | SERIE 1 | 48,3 x 48,3 x 22,9 | 1/5 | 113,50 |



**Waterproof, easy to clean interior**
*Interior impermeable muy fácil de limpiar*
Intérieur imperméable très facile à nettoyer

**Thermal insulation to maintain the temperature**
*Aislamiento térmico para conservar la temperatura*
Isolation thermique pour conserver la température

**Thick, sturdy material**
*Material grueso y resistente*
Matériau épais et résistant

**Transparent pocket**
*Bolsillo transparente*
Poche transparente

**Reinforced handles for ease of transport**
*Asas reforzadas para fácil transporte*
Anses renforcées pour un transport facile

## Catering bags
*Bolsas de catering*
Sacs de traiteur



P99031



P99030

| REF | W x D x H cm | GN | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P99030** | 38 x 30,5 x 38 | 1/2 | 1/10 | 38,05 |
| **P99031** | 56 x 36 x 36 | 1/1 | 1/5 | 51,55 |







**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

## 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 | 1/5 | 137,65 |
| **VCBL100** | SERIE 1 | 58,4 x 38,1 x 35,6 | 1/5 | 174,35 |

# 8.2 Delivery Backpacks

*Mochila de reparto* / Sacs à dos de livraison



**Adjustable straps for secure support during delivery**

*Correas ajustables para una buena sujeción durante el reparto*

Sangles réglables pour un bon maintien pendant la livraison

**Reflective trims for safer nighttime delivery**

*Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro*

Bordures réfléchissantes pour des livraisons nocturnes plus sûres

**Metal vent hole for steam release**

*Orificio metálico para el escape de vapor*

Orifice métallique pour l'évacuation de la vapeur

**Integrated plastic frame to stabilize the bag**

*Bastidor de plástico integrado para estabilizar la bolsa*

Cadre en plastique intégré pour stabiliser le sac



## Food delivery backpack bags

*Mochila reparto de alimentos*

Sacs à dos de livraison d'aliments



| REF | Serie | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **VDBBM300** | SERIE 3 | 40,6 x 40,6 x 33 | 1/4 | 313,10 |



# Trays and containers 8.3

*Bandejas y recipientes* / Plateaux et récipients

## Polypropylene fast-food trays

*Bandejas fast-food de polipropileno*

Plateaux fast-food en polypropylene

PP Polypropylene · NSF

**+86 °C**



**Recyclable /** *Reciclable /* Recyclable

**Reinforced thick rim. Stackable. Non-slip textured finish.**

*Borde grueso reforzado. Apilable. Acabado texturizado antideslizante.*

Bord épais renforcé. Empilable. Finition texturée antidérapante

| REF | | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **86100** | | 25,4 x 35,6 | 1/24 | 4,00 |
| **86101** | | 25,4 x 35,6 | 1/24 | 4,00 |
| **86104** | | 25,4 x 35,6 | 1/24 | 4,00 |
| **86105** | | 25,4 x 35,6 | 1/24 | 4,00 |
| **86106** | | 25,4 x 35,6 | 1/24 | 4,00 |
| **86107** | | 25,4 x 35,6 | 1/24 | 4,00 |
| **86108** | | 25,4 x 35,6 | 1/24 | 4,00 |
| **86109** | | 25,4 x 35,6 | 1/24 | 4,00 |
| **86110** | | 30,5 x 40,6 | 1/24 | 5,35 |
| **86111** | | 30,5 x 40,6 | 1/24 | 5,35 |
| **86114** | | 30,5 x 40,6 | 1/24 | 5,35 |
| **86115** | | 30,5 x 40,6 | 1/24 | 5,35 |
| **86116** | | 30,5 x 40,6 | 1/24 | 5,35 |
| **86117** | | 30,5 x 40,6 | 1/24 | 5,35 |
| **86118** | | 30,5 x 40,6 | 1/24 | 5,35 |
| **86119** | | 30,5 x 40,6 | 1/24 | 5,35 |
| **86120** | | 35,6 x 45,7 | 1/12 | 6,75 |
| **86121** | | 35,6 x 45,7 | 1/12 | 6,75 |
| **86124** | | 35,6 x 45,7 | 1/12 | 6,75 |
| **86125** | | 35,6 x 45,7 | 1/12 | 6,75 |
| **86126** | | 35,6 x 45,7 | 1/12 | 6,75 |
| **86127** | | 35,6 x 45,7 | 1/12 | 6,75 |
| **86128** | | 35,6 x 45,7 | 1/12 | 6,75 |
| **86129** | | 35,6 x 45,7 | 1/12 | 6,75 |

## Fiberglass fast-food tray

*Bandeja fast-food fibra de vidrio*

Plateau fast-food fibre de verre

Fi Fiberglass · dishwasher

**Grey /** *gris*



| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P861045** | 45,5 x 35,5 | 1/12 | 21,35 |
| **P861053** | 53,0 x 32,5 | 1/12 | 21,80 |

## St/steel self-service tray

*Bandeja autoservicio acero inox*

Plateau self-service acier inox

SS Stainless steel

**6 Compart.**



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P340000** | 46 x 28,5 x 2 | 1/1 | 23,25 |

## Polypropylene tray with 5 compartments

*Bandeja polipropileno de 5 compartimentos*

Plateau polypropylène avec 5 compartiments

PP Polypropylene · dishwasher

**Stackable**
*Apilable*
Empilable



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P919003** | 33 x 33 x 3,5 | 1/30 | 12,55 |

## Isothermal tray

*Bandeja isotérmica*

Plateau Isotherme

PP Polypropylene



**Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.**

*Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.*

Fabriqué en polypropilène avec interieur isolant de polyurètane sans CFC.

**Complements not included /** *Complementos no incluidos /* Compléments non-inclus

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P919000** | 53 x 37 x 11 | 1/1 | 219,35 |

## Polycarbonate plates
*Platos policarbonato*
Assiettes en polycarbonate

PC Polycarbonate

dishwasher microwave



P920001

| REF | Type / *Tipo* | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P920001** | **Flat /** *Llano* / Plat | 20,6 | 2,9 | 1/14 | 6,95 |
| **P920002** | **Soup /** *Hondo* / À soupe | 18,5 | 4,5 | 1/50 | 6,80 |
| **P920003** | **Breakfast /** *Desayuno* / Petit déjeuner | 17,5 | 2,5 | 1/40 | 4,85 |

## Double wall polycarbonate bowl with lid
*Bol doble pared policarbonato con tapa*
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle

PC Polycarbonate PP Polypropylene

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P921001** | 12,5 | 6,8 | 0,45 | 1/1 | 14,10 |

## Polycarbonate rectangular bowl
*Fuente rectangular policarbonato*
Ravier rectangulaire en polycarbonate

PC Polycarbonate

dishwasher microwave



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P922000** | 9,5 x 13,8 x 4,5 | 0,25 | 1/6 | 6,80 |
| **P922100*** | 9,6 x 13,9 x 2,4 | - | 1/9 | 4,05 |

***Rigid lid /** *Tapa rígida* / Couvercle rigide

## Polycarbonate breakfast cup
*Taza desayuno policarbonato*
Tasse petit déjeuner polycarbonate

PC Polycarbonate PP Polypropylene

P923000 P923001

dishwasher microwave



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P923000** | 9,4 | 6,8 | 0,325 | 1/50 | 4,45 |
| **P923001*** | 10,0 | - | - | 1/100 | 1,35 |

***Lid** / *Tapa* / Couvercle

## Polycarbonate glass
*Vaso policarbonato*
Verre en polycarbonate

PC Polycarbonate



| REF | Couleur / *Color* | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P924001** | | 7 | 10,2 | 0,25 | 1/50 | 2,35 |
| **P924002** | | 7 | 7,0 | 0,17 | 1/5 | 2,35 |
| **P924002A** | | 7 | 7,0 | 0,17 | 1/5 | 2,35 |
| **P924002R** | | 7 | 7,0 | 0,17 | 1/5 | 2,35 |
| **P924002V** | | 7 | 7,0 | 0,17 | 1/5 | 2,35 |

**- 30 ºC**
**+130 ºC**

dishwasher microwave





## Countertop cutlery dispenser
*Soporte para bandejas portacubiertos*
Support porte-couverts

SS Stainless steel

Compatible:
P900000



**Cutterly bin not included**
*No incluye bandeja porta-cubiertos*
Bac ramasse - couverts non inclus

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80700** | 52,6 x 51 x 32,8 | 1/1 | 186,80 |

## Double countertop cutlery dispenser
*Soporte doble para bandejas portacubiertos*
Support double porte-couverts

SS Stainless steel

Compatible:
P900000



**Cutterly bin not included**
*No incluye bandeja portacubiertos*
Bac ramasse - couverts non inclus

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80710** | 52,6 x 51 x 58 | 1/1 | 307,95 |

## Countertop dispenser for 4 GN containers 1/3
*Soporte para 4 cubetas GN 1/3*
Support pour 4 bacs GN 1/3

SS Stainless steel



**Cutterly bin not included**
*No incluye bandeja portacubiertos*
Bac ramasse - couverts non inclus

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80720** | 73,8 x 31 x 43 | 1/1 | 160,50 |

## Countertop dispenser for 8 GN containers 1/3
*Soporte para 8 cubetas GN 1/3*
Support pour 8 bacs GN 1/3

SS Stainless steel



**Cutterly bin not included**
*No incluye bandeja portacubiertos*
Bac ramasse - couverts non inclus

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80730** | 73,8 x 46,5 x 60 | 1/1 | 264,05 |

## 1/1 gastronorm cutlery bin
*Bandeja portacubiertos gastronorm 1/1*
Bac porte-couverts gastronorme 1/1

PP Polypropylene



**Food contact polypropylene**
*Polipropileno alimentario*
Polypropylène alimentaire

| | REF | Couleur / *Color* | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| | **P900000** | | 53 x 32,5 x 10 | 1/12 | 14,15 |
| NEW | **P900001** | | 53 x 32,5 x 10 | 1/12 | 14,15 |

## Cutlery bin lid
*Tapa bandeja portacubiertos*
Couvercle bac porte-couverts

PP Polypropylene

NEW



**Transparent**
*Transparente*
Transparent

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P900002** | 53,5 x 33 x 4 | 1/12 | 5,95 |



# 9 Dishwasher racks

*Cestas para vajilla*

Casiers à vaisselle


**9.1 OPEN RACKS** 274
*CESTAS ABIERTAS*
CASIERS OUVERTS

**9.2 OPEN ASSEMBLED RACKS** 276
*CESTAS MONTADAS ABIERTAS*
CASIERS MONTÉS OUVERTS

**9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS** 278
*CESTAS MONTADAS CERRADAS*
CASIERS MONTÉS FERMÉS

**9.4 COMPLEMENTS** 280
*COMPLEMENTOS*
COMPLÉMENTS

**9.5 PLATE RACKS** 282
*CESTAS PARA PLATOS*
CASIERS ASSIETTES

# Get the best of both worlds

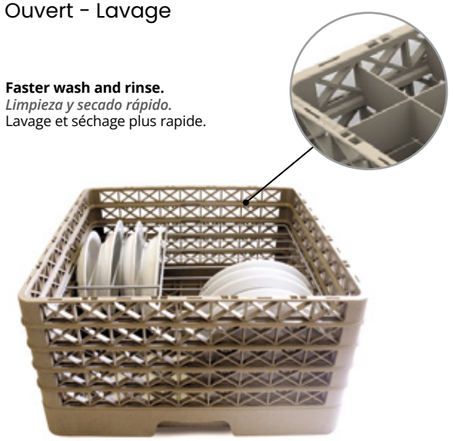
PATENTED

*ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ*
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS

## Open - Washing

*Abierta - Lavado*
Ouvert - Lavage

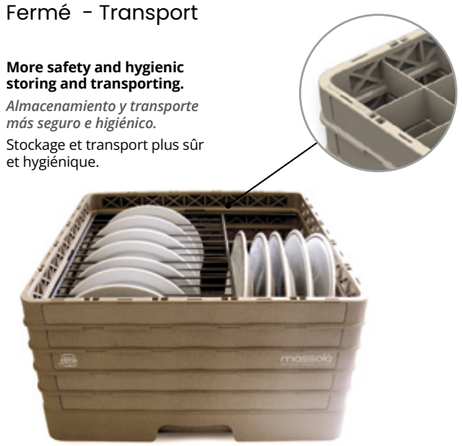
**Faster wash and rinse.**
*Limpieza y secado rápido.*
Lavage et séchage plus rapide.



## Closed - Transport

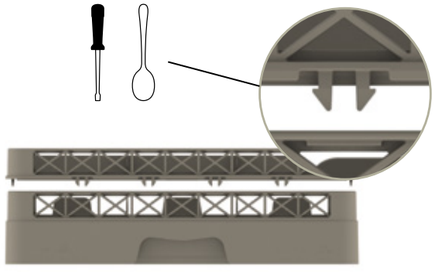
*Cerrada -Transporte*
Fermé - Transport

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



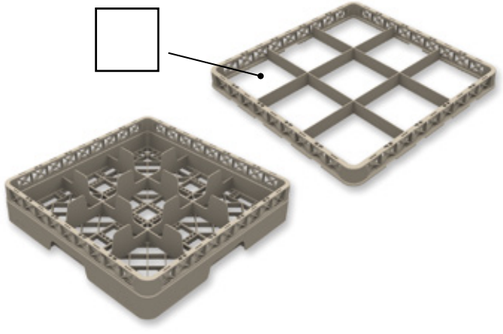

## Easy to assemble - disassemble

*Fácil montaje - desmontaje*
Facile à monter - démonter



## Square compartments

*Compartimentos cuadrados*
Compartiments carrés



**Copolymer highly resistant to chemical products and high temperatures**
*Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y altas temperaturas*
Copolymère très résistant aux produits chimiques et températures élevées
**+95 °C**







## Stackable

*Apilables*
Empilables

**Stackable with other brands of racks.**
*Apilables con otras cestas del mercado.*
Empilables avec d'autres casiers du marché.

**Reinforced double-wall (anti-shock).**
*Refuerzo de doble pared (anti-golpes).*
Renfort avec double paroi (anti-choc).

**Flap identifier**
*Flap identificador*
Flap identifiant

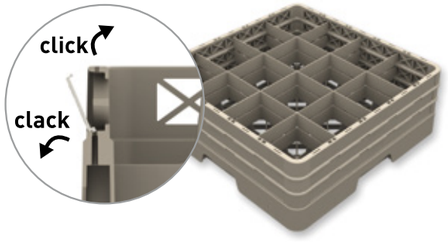
PP Polypropylene



**F1** Brown *Marrón* Marron
**F2** Burgundy *Burdeos* Bordeaux
**F3** Blue *Azul* Bleu
**F4** Yellow *Amarillo* Jaune
**F5** Green *Verde* Vert
**F6** Dark brown *Marrón oscuro* Marron foncé

**Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours.**
*Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores.*
Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs.

| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P501 F1** | 1/1 | 1,50 |
| **P501 F2** | 1/1 | 1,50 |
| **P501 F3** | 1/1 | 1,50 |
| **P501 F4** | 1/1 | 1,50 |
| **P501 F5** | 1/1 | 1,50 |
| **P501 F6** | 1/1 | 1,50 |




**System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily**

*Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente*

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des casiers et des réhausses

**Possible customization.**
*Posibilidad de marcar logo cliente.*
Personnalisation possible.



**Hot stamped logo or text**
*Logo o texto estampado*
Logo ou texte gravé




**Printed logo or text**
*Logo o texto impreso*
Logo ou texte imprimé

T-VERSION by VOLLRATH

# +17-30% More glassware than a traditional rack

*MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES*
DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

**SNAP-FIT EXTENDERS**
**Will not loosen or come apart over time**
**Assembled racks can not be refunded**

*EXTENSORES A PRESIÓN*
*No se sueltan con el tiempo*
*No se aceptan devoluciones de cestas montadas*

RÉHAUSSES CLIPSABLES
Sans détachements au fil du temps
Tout retour de casiers montés n'est pas accepté

**SMALL SIDE COMPARTMENTS**
**hold flatware, salt shakers, ramekins, ...**

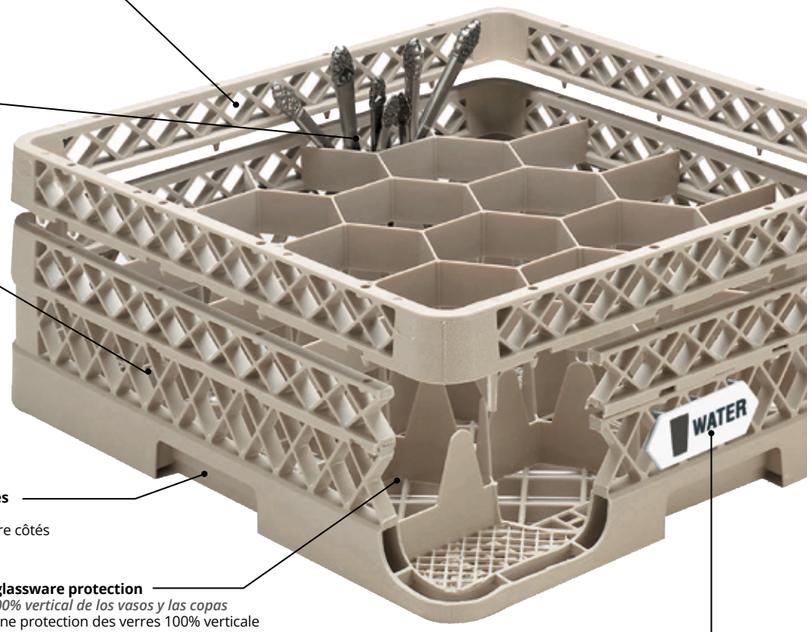
*LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS*
*aceptan cubiertos, saleros, potes, ...*

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



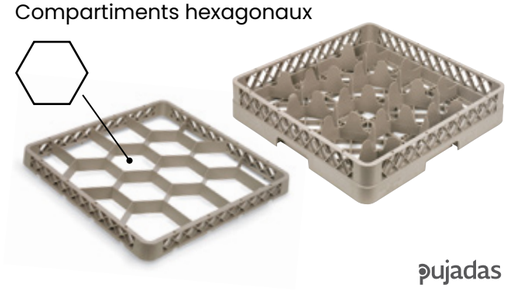
**Clip tags**
*Clip identificación*
Clip d'identification

T-VERSION

| REF | | | € / u |
|---|---|---|---|
| **1009-01** | | 1/12 | 3,00 |
| **1009-02** | | 1/12 | 3,00 |
| **1009-03** | | 1/12 | 3,00 |
| **1009-04** | | 1/12 | 3,00 |
| **1009-05** | | 1/12 | 3,00 |
| **1009-06** | | 1/12 | 3,00 |
| **1009-08** | | 1/12 | 3,00 |
| **1009-19** | | 1/12 | 3,00 |
| **1009-32** | | 1/12 | 3,00 |

## Hexagonal compartments

*Compartimentos hexagonales*
Compartiments hexagonaux







# Dishwasher racks selection

*Selección cestas para vajilla*
Sélection casiers à vaisselle

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

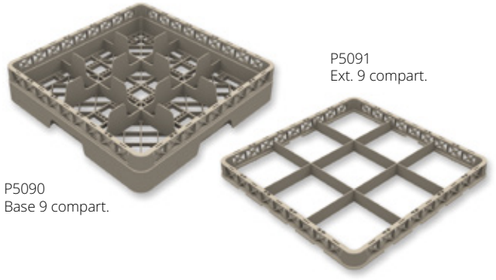
DISHWASHER RACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

# 9.1 Open racks

*Cestas abiertas* / Casiers ouverts

FLAP RACK

Ø max. 151 mm



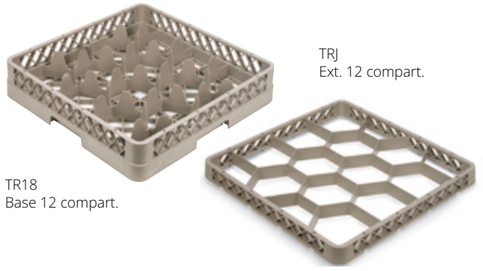
P5091
Ext. 9 compart.

P5090
Base 9 compart.

| REF | 1/6 | € / u |
|---|---|---|
| **P5090** | 1/6 | 27,55 |
| **P5091** | 1/12 | 13,00 |

T-VERSION

Ø max. 122 mm



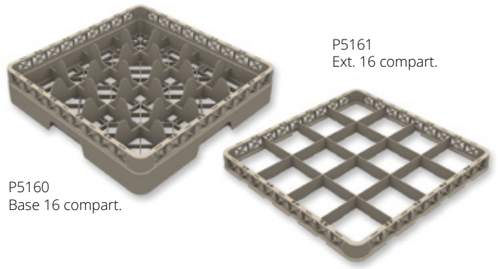
TRJ
Ext. 12 compart.

TR18
Base 12 compart.

| REF | 1/6 | € / u |
|---|---|---|
| **TR18** | 1/6 | 34,65 |
| **TRJ** | 1/12 | 14,80 |

FLAP RACK

Ø max. 113 mm



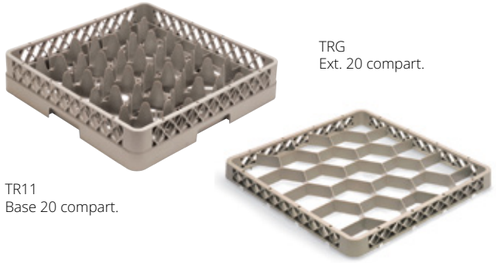
P5161
Ext. 16 compart.

P5160
Base 16 compart.

| REF | 1/6 | € / u |
|---|---|---|
| **P5160** | 1/6 | 30,65 |
| **P5161** | 1/12 | 13,15 |

T-VERSION

Ø max. 100 mm



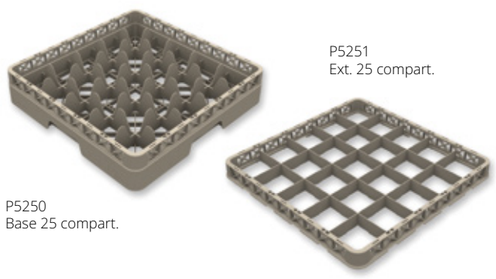
TRG
Ext. 20 compart.

TR11
Base 20 compart.

| REF | 1/6 | € / u |
|---|---|---|
| **TR11** | 1/6 | 35,65 |
| **TRG** | 1/12 | 15,35 |

FLAP RACK

Ø max. 89 mm



P5251
Ext. 25 compart.

P5250
Base 25 compart.

| REF | 1/6 | € / u |
|---|---|---|
| **P5250** | 1/6 | 31,95 |
| **P5251** | 1/12 | 13,90 |



NSF



T-VERSION

Ø max. 81 mm



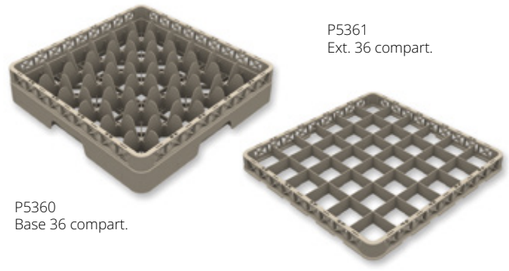
TRH
Ext. 30 compart.

TR12
Base 30 compart.

| REF | 1/6 | € / u |
|---|---|---|
| **TR12** | 1/6 | 37,65 |
| **TRH** | 1/12 | 16,15 |

FLAP RACK

Ø max. 73 mm



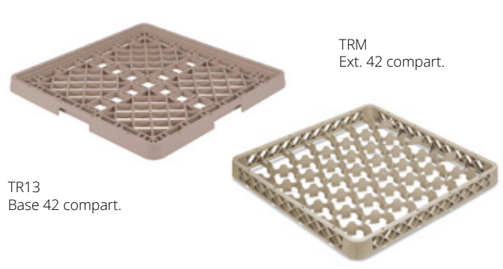
P5361
Ext. 36 compart.

P5360
Base 36 compart.

| REF | 1/6 | € / u |
|---|---|---|
| **P5360** | 1/6 | 33,90 |
| **P5361** | 1/12 | 14,35 |

T-VERSION

Ø max. 70 mm



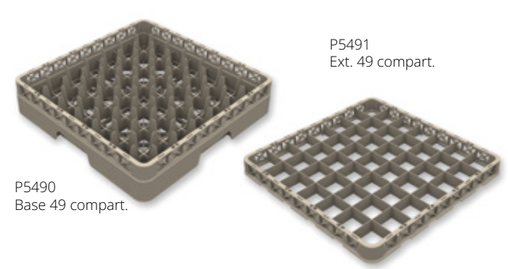
TRM
Ext. 42 compart.

TR13
Base 42 compart.

| REF | 1/6 | € / u |
|---|---|---|
| **TR13** | 1/6 | 40,95 |
| **TRM** | 1/12 | 16,55 |

FLAP RACK

Ø max. 63 mm



P5491
Ext. 49 compart.

P5490
Base 49 compart.

| REF | 1/6 | € / u |
|---|---|---|
| **P5490** | 1/6 | 35,05 |
| **P5491** | 1/12 | 14,85 |

**See products on /** ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 306**

**Dishwasher rack trolley**
***Carro para cestas Vajillas***
Chariot casiers à vaisselle

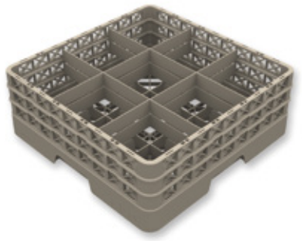


# 9.2 Open assembled racks

*Cestas montadas abiertas* / Casiers montés ouverts

FLAP RACK ☐ Ø max. 151 mm

9 compart.



| REF | max. (mm) | H (mm)* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P5090 E1** | 120 | 140 | 1/1 | 41,00 |
| **P5090 E2** | 160 | 180 | 1/1 | 54,05 |
| **P5090 E3** | 200 | 220 | 1/1 | 67,20 |
| **P5090 E4** | 240 | 260 | 1/1 | 80,30 |
| **P5090 E5** | 280 | 300 | 1/1 | 93,35 |

T-VERSION ⬡ Ø max. 122 mm

12 compart.



| REF | max. (mm) | H (mm)* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **TR18 J** | 122 | 140 | 1/2 | 49,90 |
| **TR18 JJ** | 162 | 181 | 1/2 | 65,25 |
| **TR18 JJJ** | 200 | 222 | 1/2 | 80,20 |
| **TR18 JJJJ** | 240 | 262 | 1/2 | 93,50 |
| **TR18 JJJJJ** | 279 | 302 | 1/2 | 109,55 |

FLAP RACK ☐ Ø max. 113 mm

16 compart.



| REF | max. (mm) | H (mm)* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P5160 E1** | 120 | 140 | 1/1 | 45,65 |
| **P5160 E2** | 160 | 180 | 1/1 | 59,50 |
| **P5160 E3** | 200 | 220 | 1/1 | 73,20 |
| **P5160 E4** | 240 | 260 | 1/1 | 86,80 |
| **P5160 E5** | 280 | 300 | 1/1 | 100,50 |

T-VERSION ⬡ Ø max. 100 mm

20 compart.



| REF | max. (mm) | H (mm)* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **TR11 G** | 122 | 140 | 1/2 | 52,15 |
| **TR11 GG** | 162 | 181 | 1/2 | 68,30 |
| **TR11 GGG** | 200 | 222 | 1/2 | 84,00 |
| **TR11 GGGG** | 240 | 262 | 1/2 | 99,50 |
| **TR11 GGGGG** | 279 | 302 | 1/2 | 117,00 |

FLAP RACK ☐ Ø max. 89 mm

25 compart.



| REF | max. (mm) | H (mm)* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P5250 E1** | 120 | 140 | 1/1 | 46,50 |
| **P5250 E2** | 160 | 180 | 1/1 | 60,30 |
| **P5250 E3** | 200 | 220 | 1/1 | 74,25 |
| **P5250 E4** | 240 | 260 | 1/1 | 88,30 |
| **P5250 E5** | 280 | 300 | 1/1 | 102,35 |

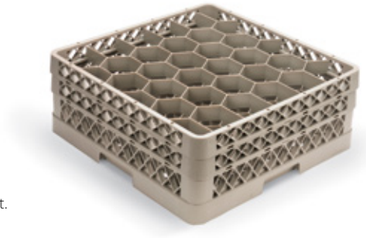






T-VERSION ⬡ Ø max. 81 mm

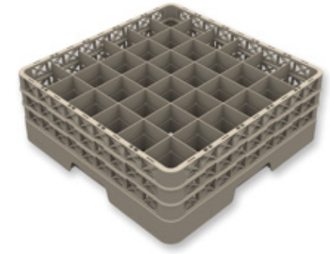
30 compart.



| REF | max. (mm) | H (mm)* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **TR12 H** | 122 | 140 | 1/2 | 54,85 |
| **TR12 HH** | 162 | 181 | 1/2 | 70,40 |
| **TR12 HHH** | 200 | 222 | 1/2 | 86,40 |
| **TR12 HHHH** | 240 | 262 | 1/2 | 102,45 |
| **TR12 HHHHH** | 279 | 302 | 1/2 | 119,35 |

FLAP RACK ☐ Ø max. 73 mm

36 compart.



| REF | max. (mm) | H (mm)* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P5360 E1** | 120 | 140 | 1/1 | 47,35 |
| **P5360 E2** | 160 | 180 | 1/1 | 61,00 |
| **P5360 E3** | 200 | 220 | 1/1 | 74,70 |
| **P5360 E4** | 240 | 260 | 1/1 | 88,40 |
| **P5360 E5** | 280 | 300 | 1/1 | 103,30 |

T-VERSION ⬡ Ø max. 70 mm

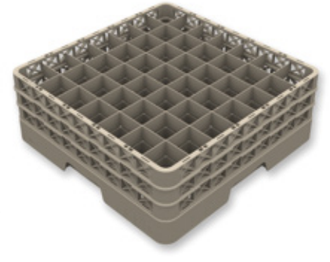
42 compart.



| REF | max. (mm) | H (mm)* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **TR13 M** | 52 | 73 | 1/2 | 56,20 |
| **TR13 MM** | 91 | 114 | 1/2 | 72,25 |
| **TR13 MMM** | 130 | 156 | 1/2 | 88,85 |
| **TR13 MMMM** | 172 | 194 | 1/2 | 105,35 |

FLAP RACK ☐ Ø max. 63 mm

49 compart.



| REF | max. (mm) | H (mm)* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P5490 E1** | 120 | 140 | 1/1 | 49,20 |
| **P5490 E2** | 160 | 180 | 1/1 | 63,85 |
| **P5490 E3** | 200 | 220 | 1/1 | 78,35 |
| **P5490 E4** | 240 | 260 | 1/1 | 93,00 |
| **P5490 E5** | 280 | 300 | 1/1 | 109,65 |

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

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 307**

**Trolley for dishwasher racks**
*Carro para cestas*
Chariot pour casiers à vaisselle



# 9.3 Closed assembled racks

*Cestas montadas cerradas* / Casiers montés fermés

FLAP RACK

Ø max. 151 mm



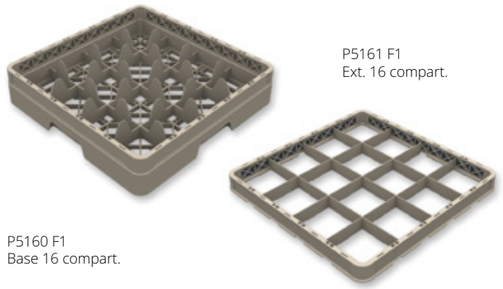
P5091 F1
Ext. 9 compart.

P5090 F1
Base 9 compart.

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P5090 F1** | 1/1 | 28,40 |
| **P5091 F1** | 1/1 | 14,45 |

FLAP RACK

Ø max. 113 mm



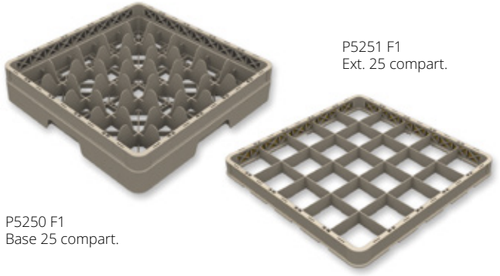
P5161 F1
Ext. 16 compart.

P5160 F1
Base 16 compart.

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P5160 F1** | 1/1 | 31,50 |
| **P5161 F1** | 1/1 | 14,55 |

FLAP RACK

Ø max. 89 mm



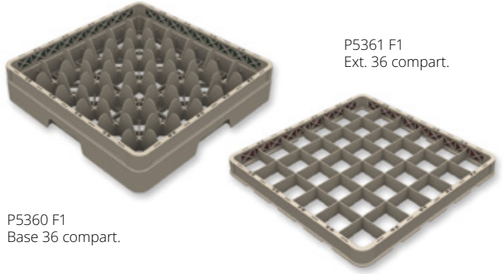
P5251 F1
Ext. 25 compart.

P5250 F1
Base 25 compart.

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P5250 F1** | 1/1 | 32,55 |
| **P5251 F1** | 1/1 | 15,30 |

FLAP RACK

Ø max. 73 mm



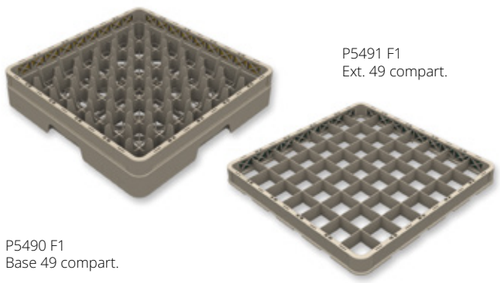
P5361 F1
Ext. 36 compart.

P5360 F1
Base 36 compart.

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P5360 F1** | 1/1 | 33,70 |
| **P5361 F1** | 1/1 | 14,85 |

FLAP RACK

Ø max. 63 mm



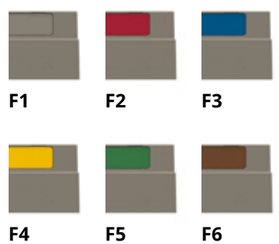
P5491 F1
Ext. 49 compart.

P5490 F1
Base 49 compart.

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P5490 F1** | 1/1 | 34,90 |
| **P5491 F1** | 1/1 | 15,65 |

FLAP RACK

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







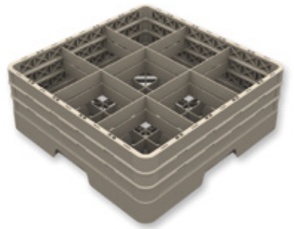

# Closed assembled racks 9.3

*Cestas montadas cerradas* / Casiers montés fermés

FLAP RACK

Ø max. 151 mm

9 compart.

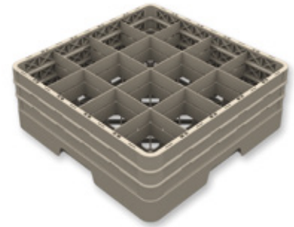


| REF | max. (mm) | H (mm)* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P5090 E1F1** | 120 | 140 | 1/1 | 46,20 |
| **P5090 E2F1** | 160 | 180 | 1/1 | 59,85 |
| **P5090 E3F1** | 200 | 220 | 1/1 | 73,00 |
| **P5090 E4F1** | 240 | 260 | 1/1 | 88,05 |
| **P5090 E5F1** | 280 | 300 | 1/1 | 103,05 |

FLAP RACK

Ø max. 113 mm

16 compart.



| REF | max. (mm) | H (mm)* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P5160 E1F1** | 120 | 140 | 1/1 | 46,00 |
| **P5160 E2F1** | 160 | 180 | 1/1 | 61,00 |
| **P5160 E3F1** | 200 | 220 | 1/1 | 76,25 |
| **P5160 E4F1** | 240 | 260 | 1/1 | 91,25 |
| **P5160 E5F1** | 280 | 300 | 1/1 | 103,10 |

FLAP RACK

Ø max. 89 mm

25 compart.

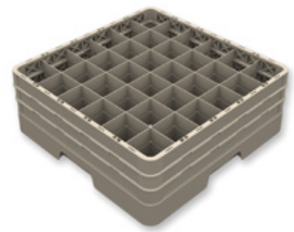


| REF | max. (mm) | H (mm)* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P5250 E1F1** | 120 | 140 | 1/1 | 45,90 |
| **P5250 E2F1** | 160 | 180 | 1/1 | 62,85 |
| **P5250 E3F1** | 200 | 220 | 1/1 | 76,30 |
| **P5250 E4F1** | 240 | 260 | 1/1 | 91,15 |
| **P5250 E5F1** | 280 | 300 | 1/1 | 103,80 |

FLAP RACK

Ø max. 73 mm

36 compart.

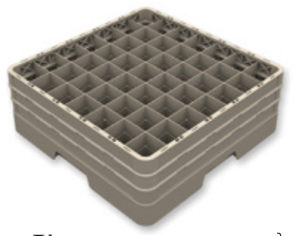


| REF | max. (mm) | H (mm)* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P5360 E1F1** | 120 | 140 | 1/1 | 45,40 |
| **P5360 E2F1** | 160 | 180 | 1/1 | 61,25 |
| **P5360 E3F1** | 200 | 220 | 1/1 | 75,20 |
| **P5360 E4F1** | 240 | 260 | 1/1 | 87,35 |
| **P5360 E5F1** | 280 | 300 | 1/1 | 104,05 |

FLAP RACK

Ø max. 63 mm

49 compart.

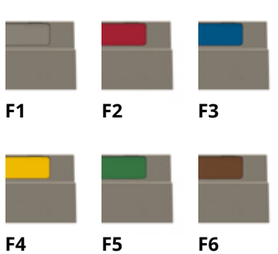


| REF | max. (mm) | H (mm)* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P5490 E1F1** | 120 | 140 | 1/1 | 45,65 |
| **P5490 E2F1** | 160 | 180 | 1/1 | 59,00 |
| **P5490 E3F1** | 200 | 220 | 1/1 | 72,50 |
| **P5490 E4F1** | 240 | 260 | 1/1 | 88,05 |
| **P5490 E5F1** | 280 | 300 | 1/1 | 105,45 |

FLAP RACK

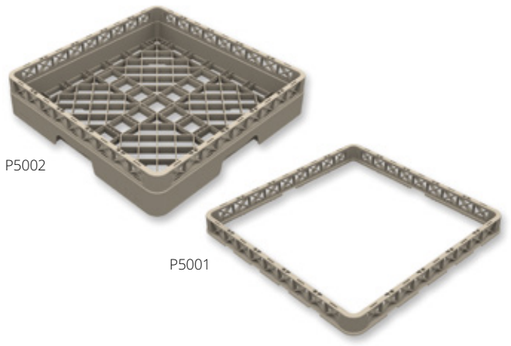
*** Total set height**
** Altura total del conjunto*
* Hauteur totale ensemble

**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.



## Open rack
*Cesta universal*
Panier universel

FLAP RACK®



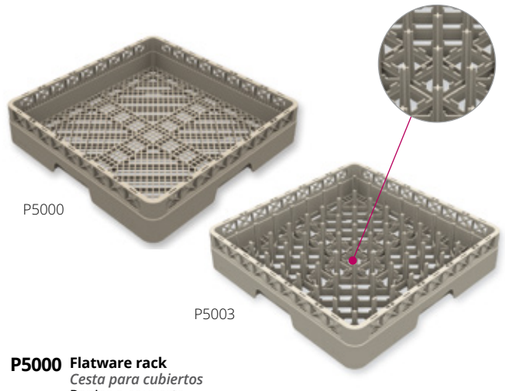

**P5001** **Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.**
*Compatible sólo con las cestas FlapRack®.*
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.

**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** | 1/6 | 29,10 |
| **P5001** | 1/12 | 10,10 |
| **TRA*** | 1/12 | 15,10 |

## 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** | 1/6 | 30,80 |
| **P5003** | 1/6 | 30,80 |

## Racks lid
*Tapa para cestas*
Couvercle pour paniers

FLAP RACK®



| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **TR33** | 1/6 | 37,30 |

## Rack for cutlery storage
*Cesta para almacenar cubiertos*
Panier pour rangement couverts

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* | Cutlery cap. *Cap.cubiertos* Cap. couverts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P5062** | 23 | 26 | 400 | 1/2 | 132,10 |

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







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



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **52640** | 46 x 19,6 x 18,5 | 1/4 | 49,70 |

## 8-Compart. flatware basket with handles
*Cesta para cubiertos de 8 compart. con asas*
Panier pour couverts 8 compartiments avec poignées



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **52641** | 46 x 19,6 x 18,5 | 1/4 | 60,30 |

## Plastic vertical flatware cylinder
*Cestilla para cubiertos en plástico*
Petit panier pour couverts en plastique

PL Plastic



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **52642** | 11,18 | 14,3 | 1/12 | 10,10 |

## Stainless steel vertical flatware cylinder
*Cestilla para cubiertos en acero inoxidable*
Petit panier pour couverts inox

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **99710** | 11,4 | 14,1 | 1/12 | 35,70 |

## 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 | 1/6 | 30,70 |
| **P5019** | **Without handle** *Sin asa* Sans anse | 22 x 42,5 x 14,5 | 1/6 | 18,45 |

## 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 | 1/1 | 3,00 |
| **52643** | Ø 9,5 X 14,5 | 1/12 | 6,45 |

# 9.5 Plate racks

*Cestas para platos* / Casiers assiettes

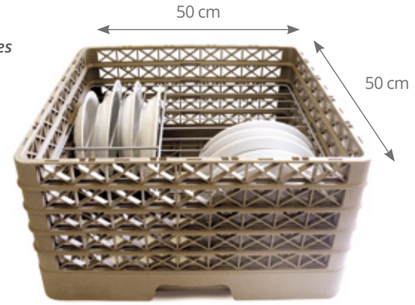
## FLAP RACK®

**Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost.**

*Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.*

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquets, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation.

**Two types**
*Dos modalidades*
Deux modèles



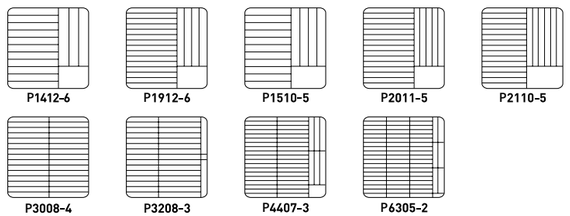




**Faster wash and rinse.**
*Limpieza y secado rápido.*
Nettoyage et séchage plus rapide.

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

**Nine different grids**
*Nueve formatos de rejilla*
Neuf grilles differentes




**Extra protection, strength and durability.**
*Mayor protección, resistencia y durabilidad.*
Plus grande protection, résistance et durabilité.

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

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

Comment choisir le casier pour assiettes:
Mesurer le diamètre et la hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre les 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.







NSF

### FLAP RACK® — Ø 27-31 cm



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1412-6** | 3,5 | 14 | 1/1 | 185,70 |
| **P1412-6 F1*** | 3,5 | 14 | 1/1 | 223,95 |

### FLAP RACK® — Ø 23-28 cm



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1510-5** | 3,5 | 15 | 1/1 | 175,25 |
| **P1510-5 F1*** | 3,5 | 15 | 1/1 | 206,00 |

### FLAP RACK® — Ø 28-30,5 cm



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P1912-6** | 2,5 | 19 | 1/1 | 186,00 |
| **P1912-6 F1*** | 2,5 | 19 | 1/1 | 231,50 |

### FLAP RACK® — Ø 25-28 cm



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P2011-5** | 2,5 | 20 | 1/1 | 176,20 |
| **P2011-5 F1*** | 2,5 | 20 | 1/1 | 209,20 |

### FLAP RACK® — Ø 23-25 cm



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P2110-5** | 2,5 | 21 | 1/1 | 145,00 |
| **P2110-5 F1*** | 2,5 | 21 | 1/1 | 161,05 |

### FLAP RACK® — Ø 20-22 cm



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P3008-4** | 2,5 | 30 | 1/1 | 136,80 |
| **P3008-4 F1*** | 2,5 | 30 | 1/1 | 153,70 |

### FLAP RACK® — Ø 12-19 cm



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P3208-3** | 2,5 | 32 | 1/1 | 137,55 |
| **P3208-3 F1*** | 2,5 | 32 | 1/1 | 157,80 |

### 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.



# 9.5 Plate racks

*Cestas para platos* / Casiers assiettes

NSF

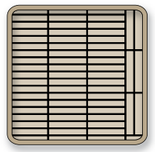
## FLAP RACK®



Ø 15-18 cm

| REF | max. (cm) | Capacity plates<br>*Capacidad platos*<br>Capacité assiettes | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P4407-3** | 2 | 44 | 1/1 | 139,20 |
| **P4407-3 F1*** | 2 | 44 | 1/1 | 157,45 |

## FLAP RACK®



Ø 10-12,8 cm

| REF | max. (cm) | Capacity plates<br>*Capacidad platos*<br>Capacité assiettes | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P6305-2** | 2,5 | 63 | 1/1 | 138,65 |
| **P6305-2 F1*** | 2,5 | 63 | 1/1 | 157,80 |

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

## T-VERSION



TR23

TR30

**GN, isothermal trays and plates rack**
*Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos*
Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes

## T-VERSION



TR21

TR22

### TR21

**10** Compartments
*Compartimentos*
Compartiments

**80 mm** Distance between compart.
*Distancia entre compart.*
Distance entre compart

**Not suitable for isothermal trays**
*No aptas para bandejas isotérmicas*
Ne convient pas aux bacs isothermiques
**Ref. 919000 (pag 220)**

### TR22

**5** Compartments
*Compartimentos*
Compartiments

**75 mm** Distance between compart.
*Distancia entre compart.*
Distance entre compart

**Suitable for isothermal trays**
*Aptas para bandejas isotérmicas*
Convient aux bacs isothermiques
**Ref. 919000 (pag 220)**

*** Capacity for 4 full-size extended trays**
*Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo*
Capacité pour 4 plateaux longs de grande taille

| REF | H cm<br>**Inside**<br>*Interior*<br>Intérieure | H cm<br>**Outside**<br>*Exterior*<br>Extérieure | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **TR23*** | 13,3 | 13,3 | 1/1 | 106,80 |
| **TR30** | 8,3 | 10,2 | 1/6 | 57,60 |

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

| REF | H cm<br>**Inside**<br>*Interior*<br>Intérieure | H cm<br>**Outside**<br>*Exterior*<br>Extérieure | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **TR21** | 8,3 | 12,1 | 1/1 | 137,60 |
| **TR22** | 13,3 | 13,3 | 1/1 | 145,00 |

FLAP RACK®

*** Closed racks**
** Cestas cerradas*
* Paniers fermés

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



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

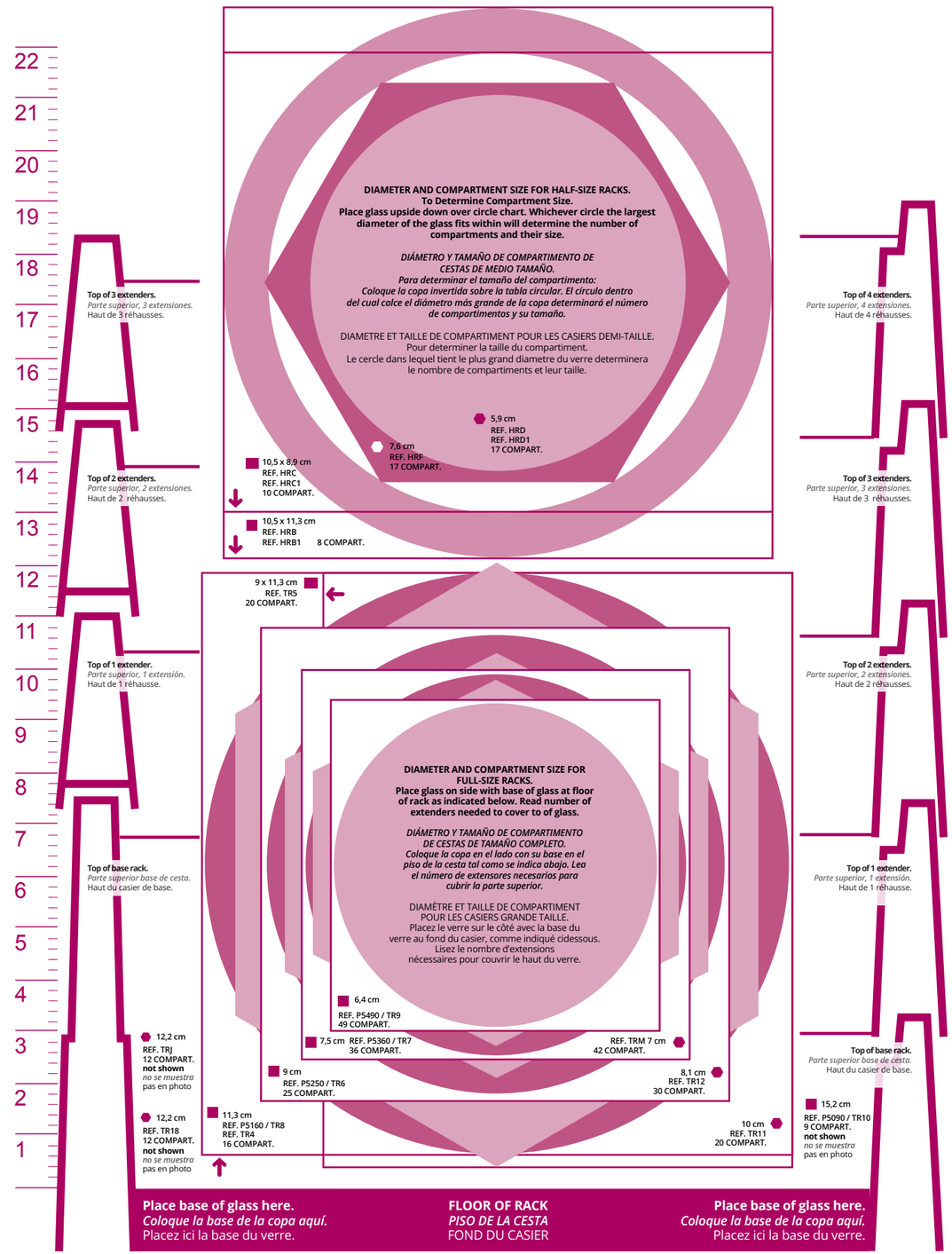


# Reference guide for bases and extensions

*Guía de selección para bases y extensiones* / Guide de sélection pour bases et rehausses

**HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS**
*ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO*
HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE

**HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS**
*ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO*
HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE



# 10 Trolleys
*Carros*
Chariots




**10.1 SERVING TROLLEYS** 288
*CARROS DE SERVICIO*
CCHARIOTS DE SERVICE

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

**10.3 DISH TROLLEYS** 302
*CARROS PARA PLATOS*
CHARIOTS À VAISSELLE

**10.4 SPECIAL TROLLEYS** 305
*CARROS ESPECIALES*
CHARIOTS SPÉCIAUX

## Foldable service trolley
*Carro de servicio plegable*
Chariot de service pliable

SS Stainless steel · PP Polypropylene

**EASILY COLLAPSIBLE in half with a safety latch.**
*FACILMENTE PLEGABLE por la mitad con pestillo de seguridad.*
FACILEMENT PLIABLE en deux avec loquet de sécurité.




**4 revolving casters, 2 with brakes**
*4 ruedas giratorias 2 de las cuales con freno*
4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

**Total maximium load 150 kg. Max. load per level 50 kg**
*Carga máxima total 150 KG. Carga máxima por estante 50 kg*
Charge maximale total 150 kg. Charge maximale per niveau 50 kg

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P642100** | 82,5 x 50 | 1/1 | 385,70 |





## 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 dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P641100** | 78 x 48,5 | 1/1 | 231,70 |

## Set trolley
*Conjunto carro*
Ensemble chariot

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 dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P640000** | 78 x 48,5 | 1/1 | 330,10 |

## Silverware container
*Contenedor para cubiertos*
Conteneur pour couverts

PP Polypropylene



| REF | cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P642000** | 32 x 19,5 x 16,5 | 8 | 1/1 | 32,80 |

## Refuse container
*Contenedor para desperdicios*
Conteneur pour déchets

PP Polypropylene



| REF | cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P643000** | 33,5 x 23 x 56 | 30 | 1/1 | 65,60 |

## Aluminium clearing trolley
*Carro aluminio desembarace*
Chariot débarrassage en aluminium

Al Aluminium · PP Polypropylene




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.

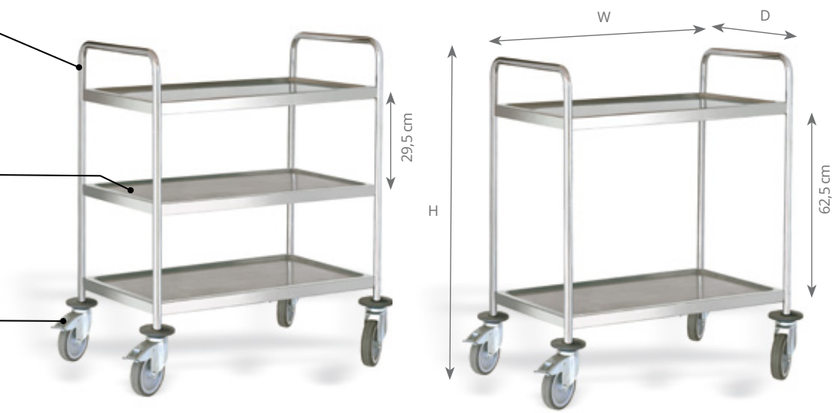
| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80900** | 87 x 55,5 | 1/1 | 425,80 |

## St/steel serving trolley
*Carro servicio acero inox*
Chariot service en acier inox

**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 dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P80240** | 2 | 80 x 50 | 88 x 58 x 101,5 | 1/1 | 447,95 |
| **P80250** | 2 | 90 x 50 | 98 x 58 x 101,5 | 1/1 | 523,95 |
| **P80260*** | 2 | 100 x 60 | 108 x 68 x 101,5 | 1/1 | 673,60 |
| **P80270** | 3 | 80 x 50 | 88 x 58 x 101,5 | 1/1 | 495,45 |
| **P80280** | 3 | 90 x 50 | 98 x 58 x 101,5 | 1/1 | 589,60 |
| **P80290*** | 3 | 100 x 60 | 108 x 68 x 101,5 | 1/1 | 708,85 |
| **P80300** | 4 | 80 x 50 | 88 x 58 x 130 | 1/1 | 751,55 |
| **P80310** | 4 | 90 x 50 | 98 x 58 x 130 | 1/1 | 832,45 |
| **P80320*** | 4 | 100 x 60 | 108 x 68 x 130 | 1/1 | 1.137,30 |

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

**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles.*
Roulettes polyamide disponibles.

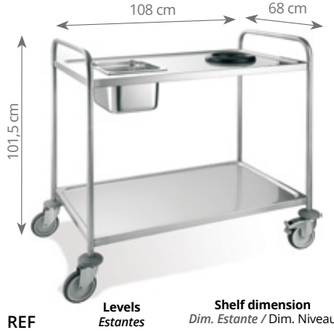



## Cutlery dispenser for serving trolley
*Cubertero para carro servicio*
Ramasse-couverts pour chariot service



| REF | Mod | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P80374** | GN 1/3 | 15 | 1/1 | 50,65 |

## St/Steel clearing trolley
*Carro desembarace inox*
Chariot de débarrassage en inox




**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles.*
Roulettes polyamide disponibles.

**GN container not included**
*GN no incluída*
Bac GN non inclus
**Ø 165 mm**

| REF | Levels *Estantes* Niveaux | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P80680** | 2 | 100 x 60 | 1/1 | 723,15 |





**Easy and quick assembly**
*Facilidad y rapidez de montaje*
Montage facile et rapide

**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



## Disassembled trolley
*Carro desmontable*
Chariot démontable




**Very strong and resistant once assembled**
*Muy robustos y sólidos*
Très robustes et solides une fois montés

**Delivered flatpacked.**
*Se entregan desmontados.*
Livrés démontés.

| REF | Levels *Estantes* Niveaux | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P80330** | 2 | 80 x 50 | 81 x 54,5 x 104 | 1/1 | 498,30 |
| **P80340** | 2 | 90 x 50 | 91 x 54,5 x 104 | 1/1 | 577,55 |
| **P80350** | 3 | 80 x 50 | 81 x 54,5 x 104 | 1/1 | 587,10 |
| **P80360** | 3 | 90 x 50 | 91 x 54,5 x 104 | 1/1 | 696,00 |

## Serving trolley with guard-rail shelf
*Carro servicio con barandilla*
Chariot service avec galerie




**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Levels *Estantes* Niveaux | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P80940** | 2 | 80 x 50 | 88 x 58 x 101,5 | 1/1 | 500,25 |
| **P80941** | 3 | 80x 50 | 88 x 58 x 101,5 | 1/1 | 658,35 |

**Service trolley in black**
*Carro de servicio en color negro*
Chariot de service de couleur noire




**Total maximium load 150 kg.**
**Max. load per level 50 kg**
*Carga máxima total 150 KG.*
*Carga máxima por estante 50 kg*
Charge maximale total 150 kg.
Charge maximale per niveau 50 kg

**4 revolving casters, 2 with brakes**
*4 ruedas giratorias 2 de las cuales con freno*
4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80980** | 82,5 x 50 | 1/1 | 278,10 |

**Light disassembled trolley**
*Carro desmontable ligero*
Chariot démontable légère

**ECONOMIC LINE**
***GAMA ECONÓMICA***
GAMME ECONOMIQUE




**Casters Ø 10 cm. Two with brakes.**
*Ruedas acero Ø 10 cm. Dos con freno.*
Roulettes Ø 10 cm. Deux avec freins.




**Total maximium load 150 kg.**
**Max. load per level 50 kg**
*Carga máxima total 150 KG.*
*Carga máxima por estante 50 kg*
Charge maximale total 150 kg.
Charge maximale per niveau 50 kg

| REF | Levels *Estantes* Niveaux | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P80960** | 2 | 84,5 x 52,5 | 91 x 58,5 x 94,5 | 1/1 | 216,30 |
| **P80961** | 3 | 84,5 x 52,5 | 91 x 58,5 x 94,5 | 1/1 | 258,25 |





**Three-shelf heavy-duty stainless steel cart**
*Carro de servicio de 3 niveles*
Chariot service à trois étagères




**400 kg capacity is distributed between the shelves.**
*La capacidad de 400 kg se distribuye entre las estanterías.*
La capacité de 400 kg est répartie entre les rayonnages.

**Two 10 cm wivel casters and two 20 cm front casters ensure swift maneuvering.**
*Dos ruedas giratorias de 10 cm y dos ruedas delanteras de 20 cm garantizan una maniobra rápida.*
Deux roues pivotantes de 10 cm et deux roues avant de 20 cm garantissent une manœuvre rapide.

**Extended-height stainless steel handles feature a casters coating.**
*Los mangos de acero inoxidable de altura extendida cuentan con un revestimiento de confort.*
Les poignées en acier inoxydable à hauteur prolongée sont dotées d'un revêtement de confort.

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **97208** | 89 x 58,4 | 1/1 | 2.852,40 |

**Three-shelf tubular cart**
*Carro tubular de 3 estantes*
Chariot tubulaire à 3 étagères




**Total maximium load 225 kg.**
*Carga máxima total 225 KG.*
Charge maximale total 225 kg.

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **97168** | 85 x 54 | 1/1 | 1.859,55 |

# 10.1 Serving trolleys

*Carros de servicio* / chariots de service

## Paneled serving trolley
*Carro servicio panelado*
Chariot service panelé

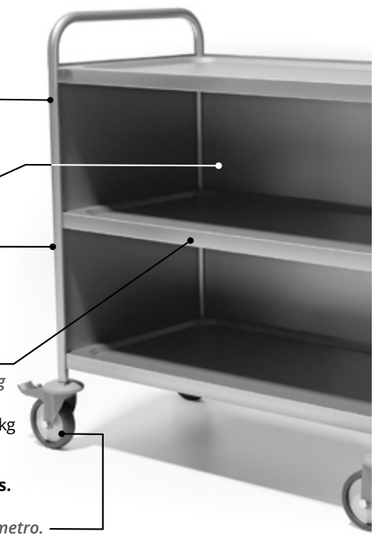



**1.5 mm thick St/Steel tubular frame**
*Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor*
Structure tubulaire en acero inoxydable 1.5 mm. epaisseur

**Paneled**
*Panelado*
Panelé

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

**12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes**
*Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos*
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins



| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80282** | 90 x 50 | 1/1 | 1.074,45 |

## Bussing cart
*Carro de transporte*
Chariot de transport




**Bins not included**
*Cubetas no incluídas*
Bacs non inclus.

**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.

**Total maximium load 135 kg**
*Carga máxima total 135 kg*
Charge maximale total 135 kg

**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



| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **97181** | 69 x 45 | 1/1 | 1.429,90 |





# St/steel rail trolleys 10.2

SS Stainless steel

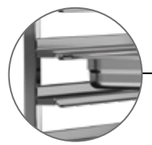
*Carros guías en acero inoxidable* / Chariots à glissières en acier inoxydable

## 15 rails trolley for 1/1 GN pans and pastry baking trays.
*Carro 15 guías compatible con GN 1/1 y bandejas de pastelería.*
Chariot 15 glissières pour bacs GN 1/1 et plaques pâtisserie

2 IN 1 EN 1

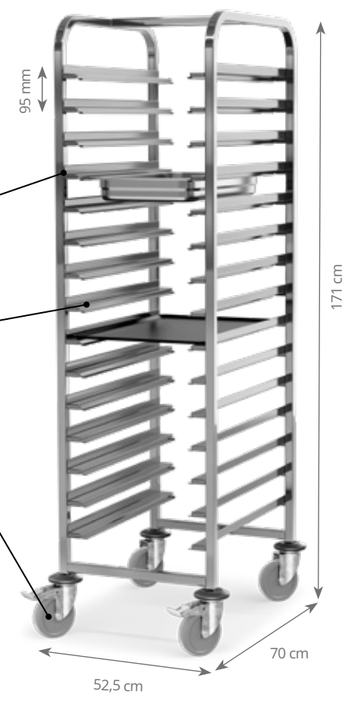
NEW

**2 in 1 rail, suitable for 1/1 GN containers and 60x40 cm pastry trays**
*Guía 2 en 1, apta para cubetas GN 1/1 y bandejas de pastelería de 60x40 cm*
Glissière 2 en 1, compatible avec bacs GN 1/1 et plaques pâtisserie 60x40 cm



**Max. total load: 240 kg.**
*Carga máx. total 240 kg.*
Charge max. totale : 240 kg.

**Swivel casters with 12,5 cm diameter. Two with brakes.**
*Ruedas giratorias de 12,5 cm de diámetro. Dos con freno*
Roulettes pivotantes de 12,5 cm de diamètre. Deux avec frein.




| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80600** | 32,5 - 40 cm | 1/1 | 895,00 |

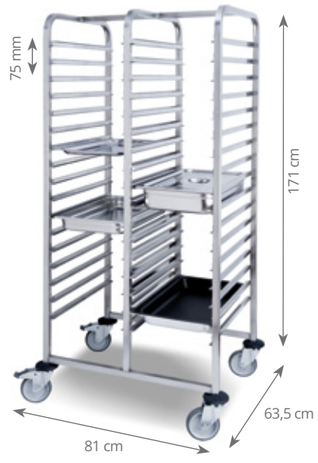
## 17 Rails trolley for 1/1 GN pans
*Carro 17 guías gn 1/1*
Chariot 17 glissières pour bacs gn 1/1




**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80430** | 32,5 | 1/1 | 689,40 |

## Double rail trolley 17x2 for 1/1 GN pans
*Carro doble 17x2 guías gn 1/1*
Chariot double 17x2 glissières pour bacs gn 1/1




**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80670** | 32,5 | 1/1 | 1.170,50 |

### Disassembled trolley 17 rails for 1/1 GN pans
*Carro desmontable 17 guías gn 1/1*
Chariot démontable 17 glissières pour bacs gn 1/1




**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80470** | 32,5 | 1/1 | 637,05 |

### Light disassembled trolley 17 rails for 1/1 GN pans
*Carro desmontable ligero 17 guías gn 1/1*
Chariot démontable léger 17 glissières pour bacs gn 1/1

**ECONOMIC LINE**
***GAMA ECONÓMICA***
GAMME ECONOMIQUE



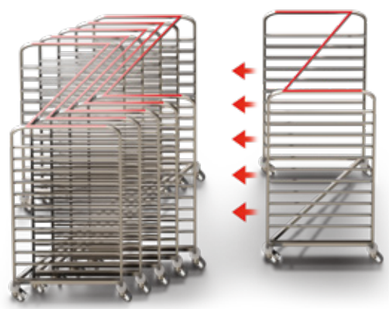

**Casters Ø 120 mm. Two with brakes.**
*Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.*
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80970** | 32,5 | 1/1 | 480,25 |

### Stackable trolley 17 rails for 1/1 GN pans
*Carro encastrable 17 guías GN 1/1*
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 1/1




**Stackble**
*Encastrable*
Emboîtable



**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80520** | 32,5 | 1/1 | 781,90 |







### 17 Rails trolley for 2/1 GN pans
*Carro 17 guías GN 2/1*
Chariot 17 glissières pour bacs GN 2/1




**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80440** | 53 | 1/1 | 704,45 |

### Disassembled trolley 17 rails for 2/1 GN pans
*Carro desmontable 17 guías GN 2/1*
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 2/1



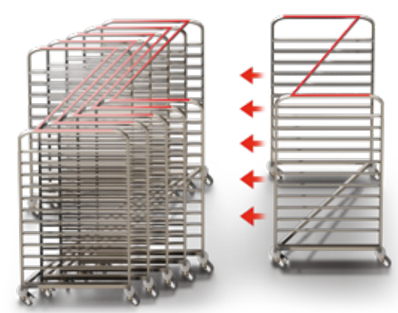

**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80480** | 53 | 1/1 | 651,05 |

### Stackable trolley 17 rails for 2/1 GN pans
*Carro encastrable 17 guías GN 2/1*
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 2/1




**Stackble**
*Encastrable*
Emboîtable



**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80510** | 53 | 1/1 | 840,70 |

## Pastry baking tray trolley
*Carro bandejas pastelería*
Chariot pour plaques à pâtisserie




**Entrance 40 cm**
*Entrada 40 cm*
Entrée 40 cm

**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Nr. of Levels<br>*Nº Guías*<br>Num. Niveaux | Size of rails<br>*Medida guías*<br>Dim. glissières<br>cm | Dist. betw. rails<br>*Dist. entre guías*<br>Esp. entre glis.<br>cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P80840** | 15 | 60 x 40 | 8,5 | 1/1 | 696,90 |
| **P80850** | 20 | 60 x 40 | 7,0 | 1/1 | 717,35 |
| **P80460** | 30 | 60 x 40 | 4,5 | 1/1 | 759,30 |

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




**Flat packed**
*Desmontado*
Livré démonté

**Entrance 40 cm**
*Entrada 40 cm*
Entrée 40 cm

**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Nr. of Levels<br>*Nº Guías*<br>Num. Niveaux | Size of rails<br>*Medida guías*<br>Dim. glissières<br>cm | Dist. betw. rails<br>*Dist. entre guías*<br>Esp. entre glis.<br>cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P80870** | 15 | 60 x 40 | 8,5 | 1/1 | 662,20 |
| **P80880** | 20 | 60 x 40 | 7,0 | 1/1 | 681,50 |
| **P80500** | 30 | 60 x 40 | 4,5 | 1/1 | 721,45 |

## Disposable trolley covers dispenser
SS Stainless steel
*Dispensador para fundas de carro*
Distributeur pour housses de chariot



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80641** | 91,5 x 16 x 10 | 1/1 | 86,40 |

## Disposable covers for trolleys
PE Polyethylene
*Fundas desechables de polietileno para carros*
Housses jetables pour chariots



**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 | 1/1 | 219,75 |
| **P80620** | **for trolley 2/1 /** *para carro 2/1 /* pour chariot 2/1 | 1/1 | 247,40 |
| **P80630** | **for pastry trolley 600 x 400 /** *para carro pastelería 600 x 400 /* pour chariot pâtisserie 600 x 400 | 1/1 | 223,25 |







## Defrost trolley 9 rails
*Carro descongelación 9 guías*
Chariot à dégivrage 9 glissières

PATENTED






**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<br>*Entrada*<br>Entré<br>cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P80810** | GN 2/1 | 66,5 x 75,5 x 171 | 53,0 | 1/1 | 1.256,55 |
| **P80813** | GN 1/1 | 45,5 x 63,0 x 171 | 32,5 | 1/1 | 1.227,90 |

**Space saver while foodstuff defrost.**
*Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.*
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.

**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

## 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 | 1/1 | 116,90 |
| **P80814** | GN 1/1 | 53 x 32,5 | 14,2 | 10 | 1/1 | 58,10 |

## Perforated bottom
*Fondo perforado para cubeta*
Egouttoir pour bac

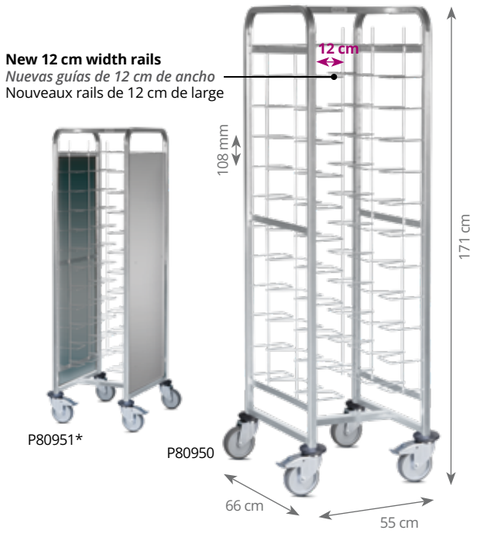


[1] **Recommended for item code P80811**
*Recomendado para ref. P80811*
Recommandé pour réf. P80811

[2] **Recommended for item code P80814**
*Recomendado para ref. P80814*
Recommandé pour réf. P80814

| REF | Mod | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P215000**[1] | GN 2/1 | 1/1 | 85,65 |
| **P115000**[2] | GN 1/1 | 1/1 | 42,15 |

## Self-service trolley 12 rails
*Carro self-service 12 guías*
Chariot self-service 12 glissières




**Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.**
*Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.*
Adaptable pour plaques de 32,5 a 52,5 cm.

**Entrance 42 cm**
*Entrada 42 cm*
Entrée 42 cm

**Compatible with all Pujadas fast food trays**
*Todas las bandejas Pujadas fast food ref.*
Toutes les plaques Pujadas fast food
**P8610/ 86100/ P340**

| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P80950** | 1/1 | 811,45 |
| **P80951*** | 1/1 | 1.148,15 |

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

## Self-service trolley 24 rails
*Carro self-service 24 guías*
Chariot self-service 24 glissières




**Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.**
*Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.*
Adaptable pour plaques de 32,5 a 52,5 cm.

**Entrance 42 cm**
*Entrada 42 cm*
Entrée 42 cm

**Compatible with all Pujadas fast food trays**
*Todas las bandejas Pujadas fast food ref.*
Toutes les plaques Pujadas fast food
**P8610/ 86100/ P340**

| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P80965** | 1/1 | 1.364,20 |
| **P80966*** | 1/1 | 1.680,50 |

*** 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. 265**

## Polypropylene fast food trays
*Bandejas de polipropileno para comida rápida*
Plateaux de restauration rapide en polypropylene









## 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 48 x 37 cm**
*Ideal para bandejas 48 x 37 cm*
Ideal pour plateaux 48 x 37 cm

**Entrance 48 cm**
*Entrada 48 cm*
Entrée 48 cm

**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Size of rails<br>*Medida guías*<br>Dimensions glissières<br>cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80910** | 48 x 80 | 1/1 | 836,15 |

## Transport trolley for isothermal trays
*Carro transporte bandejas isotérmicas*
Chariot transport plateaux isothermes




**Suitable for tray P919000**
*Ideal para bandejas P919000*
Ideal pour plateaux P919000

**Trolley made of St/Steel and plastic rails.**
*Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico.*
Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique.

| REF | Nr. of Levels<br>*Nº Guías*<br>Num. Niveaux | Size of rails<br>*Medida guías*<br>Dim. glissières<br>cm | W x D x H<br>cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P925001** | 10 | 55 x 37,5 | 50 x 62 x 152 | 1/1 | 1.137,80 |
| **P925002** | 20 | 55 x 37,5 | 92 x 62 x 152 | 1/1 | 1.520,95 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 265**

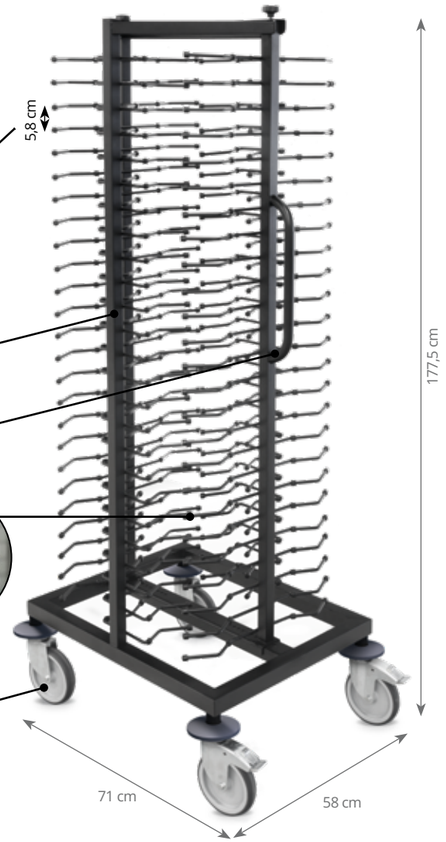
## Isothermal tray
*Bandeja isotérmica*
Plateau Isotherme



## Dish trolley
*Carro para platos*
Chariot à vaisselle

CS Carbon steel

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80790** | 58 x 71 x 177,5 | 1/1 | 1.044,45 |




**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

**Strong welded structure handle for easy transport**
*Resistente estructura soldada con asa para fácil transporte.*
Structure soudée robuste avec poignée pour un transport facile.



**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)**

**4 casters of 125mm with bumpers.**
**2 casters 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

## Dish trolley cover
*Funda carro platos*
*Housse pour chariot à vaiselle*

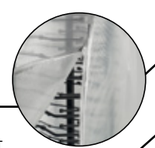
PE Polyethylene

NEW



**Clear**
*Transp.*

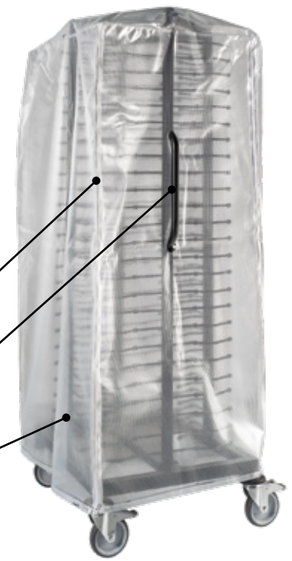
| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80793** | 62 x 71 x 152 | 1/1 | 195,00 |



**4 zippers for easy access from any point**
*4 cremalleras para una facil accesibilidad desde cualquier punto*
4 fermetures éclair pour un accès facile depuis n'importe quel point

**Handle opening for easier transport**
*Apertura para el asa facilitando el transporte*
Ouverture pour la poignée facilitant le transport

**Made of reinforced high-density polyethylene**
*Fabricada en polietileno de alta densidad reforzado*
Fabriqué en polyéthylène haute densité renforcé







SS Stainless steel



**Robust, resistant structure.**
*Estructura robusta y resistente.*
Structure robuste et résistante.

**Includes two plate panels (dividers) made from stainless steel, which can be adjusted as required.**

*Se incluyen 2 paneles (separadores) de platos fabricados en acero inoxidable y ajustables según las necesidades.*

2 panneaux (séparateurs) d'assiettes en acier inoxydable sont inclus et peuvent être réglés selon les besoins.

**Base tilted inwards to prevent plates falling.**

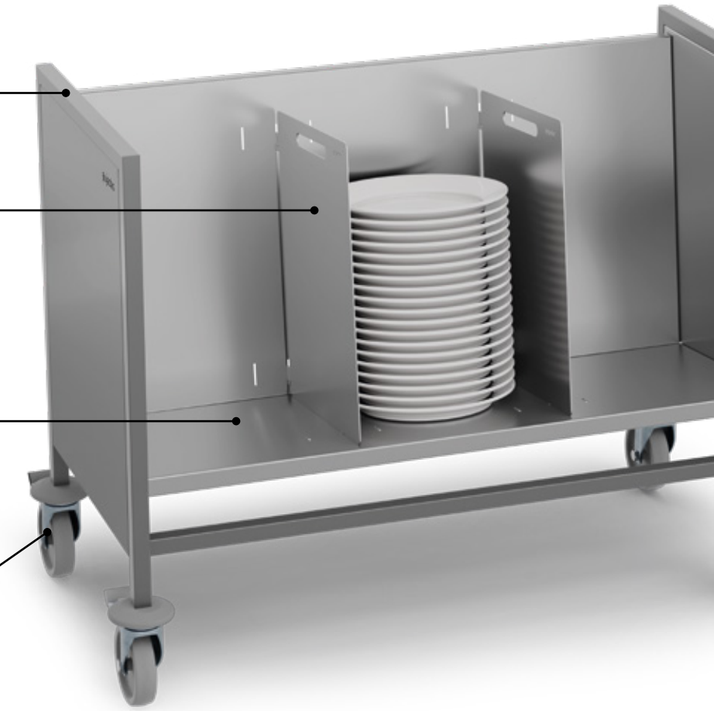
*Base inclinada hacia el interior para evitar la caída de los platos.*

Base inclinée vers l'intérieur pour éviter que les assiettes ne tombent.

**4 casters of 125mm with bumpers.**
**2 casters 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



## Dish trolley
*Carro para platos*
Chariot à vaisselle



**Can hold 150 plates of up to Ø 32 cm.**
*Permite una carga de 150 platos de hasta Ø 32 cm.*
Permet une charge de 150 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80791** | 105 x 50 x 85 | 1/1 | 1.009,90 |

## Double dish trolley
*Carro para platos doble*
Chariot à vaisselle double



**Can hold 300 plates of up to Ø 32 cm.**
*Permite una carga de 300 platos de hasta Ø 32 cm.*
Permet une charge de 300 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80792** | 105 x 78 x 85 | 1/1 | 1.212,90 |

# 10.3 Dish trolleys

*Carros para platos* / Chariots à vaisselle

PI Plastic

## Adjustable dish caddy

*Carro ajustable para platos*

Chariot modulable pour assiettes

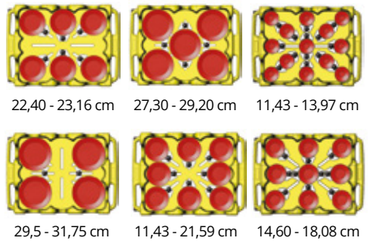



**Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.**
*Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.*
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.

**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

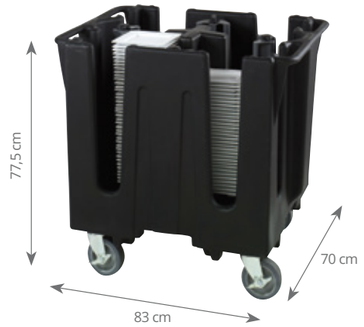



| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **ADC-4** | 1/1 | 1.621,20 |

## Adjustable caddy for square & round dishes

*Carro ajustable para platos cuadrados y redondos*

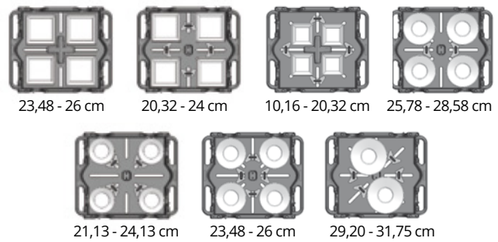
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes






**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** | 1/1 | 1.403,80 |

## Post for dish caddy

*Columna separadora carro platos*

Colonne séparation chariot assiettes



**Compatible ref.** ADC-4
*Compatible ref.* SAC-SQ5-06
Compatible réf.

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **ADP** | 1/1 | 92,50 |

## Vinyl cover for dish caddy

*Funda protectora de vinilo para carro platos*

Housse protection en vynil pour chariot assiettes

Vi Vinyl



**Cover for item** ADC-4
*SAVC. Funda para ref.* SAC-SQ5-06
Housse pour réf.

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **SAVC** | 1/1 | 122,35 |



SS Stainless steel

# Special trolleys 10.4

*Carros especiales* / Chariots spéciaux

## 1/1 GN transport trolley

*Carro portacubetas GN 1/1*

Chariot transport bac GN 1/1




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

**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P80390** | 1/1 | 645,05 |

## 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.

**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

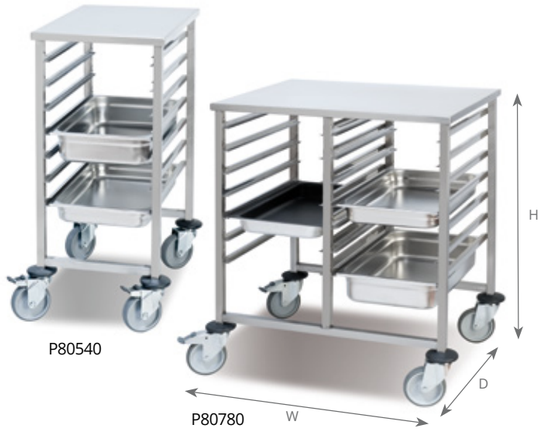
**Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.**
*Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.*
Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P80380** | 1/1 | 581,70 |

## Tray transport trolley 7 rails

*Carro transporte bandejas 7 guías*

Chariot transport plateaux 7 glissières




**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

| REF | Size of rails *Medida guías* Dim. glissières cm | W x D x H cm | Dist. betw. rails *Dist. entre guías* Esp. entre glis. cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P80540** | GN 1/1 | 45,5x63,5x90 | 7,5 | 1/1 | 548,20 |
| **P80550** | GN 2/1 | 66x75x90 | 7,5 | 1/1 | 614,55 |
| **P80560** | 60 x 40 | 52,5x70x90 | 8,5 | 1/1 | 597,95 |
| **P80780** | GN 1/1 Doble | 81x63,5x90 | 7,5 | 1/1 | 1.014,15 |

## 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.

**Polyamide casters available**
*Ruedas de poliamida disponibles*
Roulettes polyamide disponibles

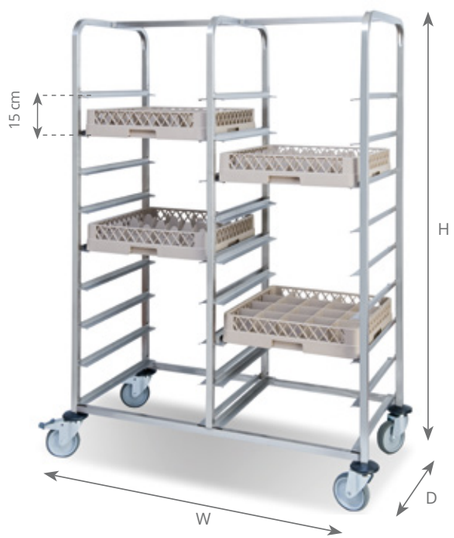
| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P80740** | 1/1 | 529,35 |



TROLLEYS
CARROS
CHARIOTS

SS Stainless steel

## Dishwasher rack trolley
*Carro para cestas Vajillas*
Chariot casiers à vaisselle






| REF | Nr. of Levels *N° 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 | 1/1 | 527,30 |
| **P80760** | 9 | 50 x 50 | 64 x 63,3 x 171 | 1/1 | 805,60 |
| **P80770** | 9 | 50 x 50 (**double /** *doble*) | 118,5 x 63,3 x 171 | 1/1 | 1.076,00 |

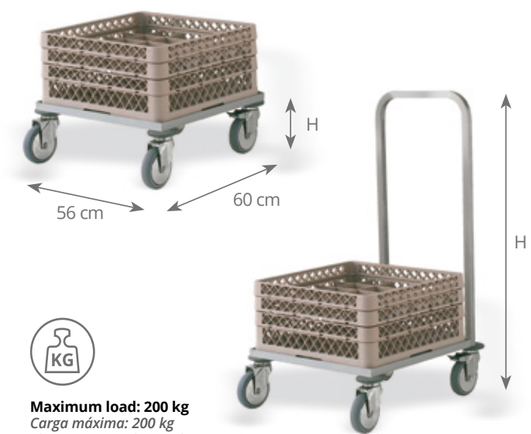
## Trolley for heavy loads
*Carro para cargas pesadas*
Chariot à charges lourdes

**Maximum load: 350 kg**
*Carga máxima: 350 kg*
Charge maximale: 350 kg




| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P80570** | 1/1 | 781,45 |

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




**Maximum load: 200 kg**
*Carga máxima: 200 kg*
Charge maximale: 200 kg

| REF | H cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P80590** | 16,5 | **without handle /** *sin asa /* sans anse | 1/1 | 299,35 |
| **P80580** | 106,5 | **with handle /** *con asa /* avec anse | 1/1 | 419,70 |





PL Plastic

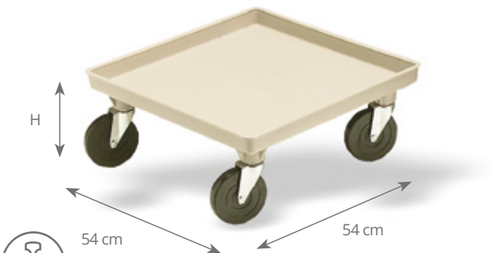
## Plastic trolley with handle for dishwasher racks
*Carro de plástico con asa para cestas*
Charriot avec anse pour casiers à vaisselle




**Maximum load: 100 kg**
*Carga máxima: 100 kg*
Charge maximale: 100 kg

| REF | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P5017** | 98 | 1/1 | 174,50 |

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




**Maximum load: 100 kg**
*Carga máxima: 100 kg*
Charge maximale: 100 kg

| REF | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P5015** | 23 | 1/1 | 112,20 |

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




**Maximum load: 150 kg**
*Carga máxima: 150 kg*
Charge maximale: 150 kg

| REF | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **1697** | 23 | 1/1 | 133,55 |

# 11 Shelving
*Estanterías*
Rayonnages




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

**11.2 SHELVING WITH CASTERS** 320
*ESTANTERÍAS CON RUEDAS*
RAYONNAGES AVEC ROUES

**11.3 BENCH** 320
*BANCADAS*
BANCS

**11.4 PARTS** 321
*COMPONENTES*
COMPOSANTS

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

# Modular shelving

*Estanterías modulares* / Rayonnages modulables

AA Anodized Aluminum

PP Polypropylene

**- 30 °C**

**+75 °C**

**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**



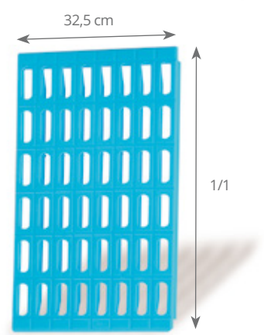


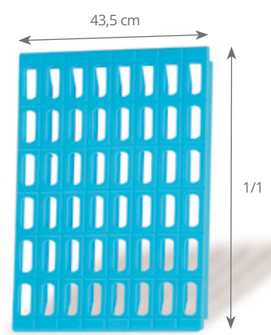


# Rack shelves

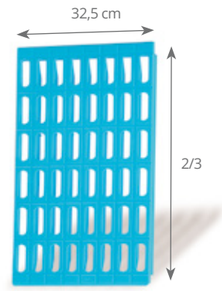
*Parrillas*
Clayettes

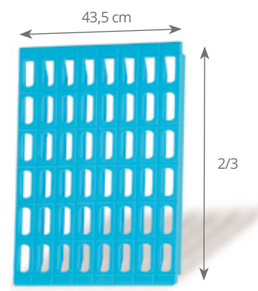
**GN 1/1 (55,5 cm)**




**GN 2/3 (38,5 cm)**




**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



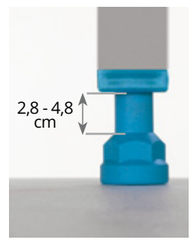
**Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.**

*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 casters.**

*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.

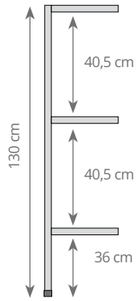


# Standard heights of levels

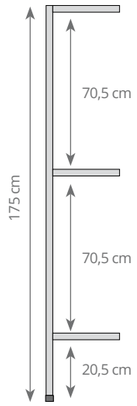
*Alturas estándar de los niveles*
Hauteur standard des niveaux

**Higher than 200 cm please ask**
*Más de 200 cm altura consultar*
Hauteur supérieure à 200 cm veillez nous consulter

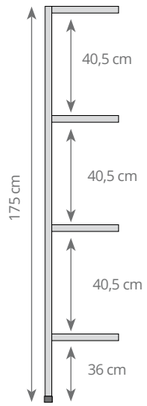
**Height 130 cm / 3 levels**
*Altura 130 cm / 3 niveles*
Hauteur 130 cm / 3 niveaux



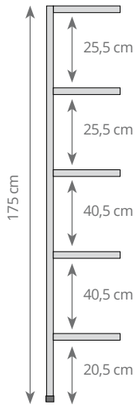

**Height 175 cm / 3 levels**
*Altura 175 cm / 3 niveles*
Hauteur 175 cm / 3 niveaux



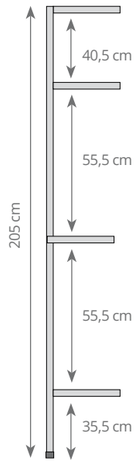

**Height 175 cm / 4 levels**
*Altura 175 cm / 4 niveles*
Hauteur 175 cm / 4 niveaux



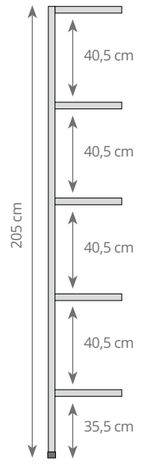

**Height 175 cm / 5 levels**
*Altura 175 cm / 5 niveles*
Hauteur 175 cm / 5 niveaux



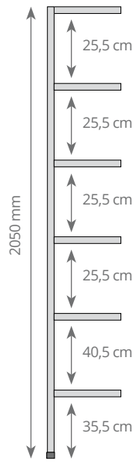

**Height 205 cm / 4 levels**
*Altura 205 cm / 4 niveles*
Hauteur 205 cm / 4 niveaux



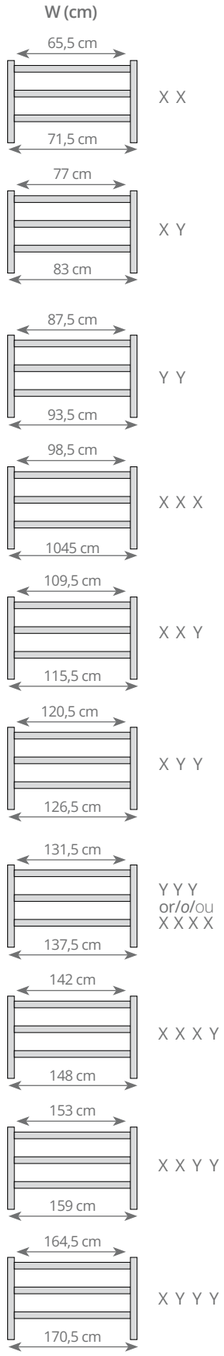

**Height 205 cm / 5 levels**
*Altura 205 cm / 5 niveles*
Hauteur 205 cm / 5 niveaux




**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




SHELVING
ESTANTERÍAS
ÉTAGÈRES

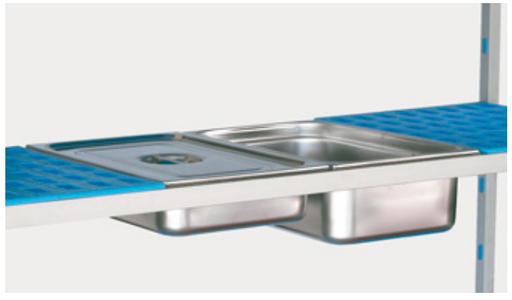
# 11.1 Full shelf

*Estantería completa* / Rayonnage complet

**3 Levels**
*Niveles*
Niveaux

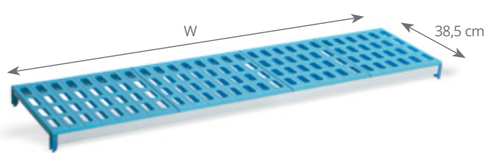
**Complete kits**
***Kits completos***
Kits complets

**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons





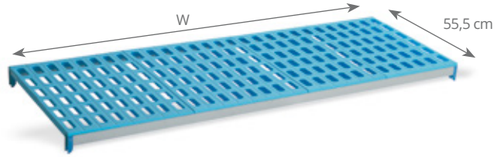

**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3




| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7000** | 71,5 | 1/1 | 299,45 |
| **P7001** | 83,0 | 1/1 | 314,10 |
| **P7002** | 93,5 | 1/1 | 325,90 |
| **P7003** | 104,5 | 1/1 | 339,15 |
| **P7004** | 115,5 | 1/1 | 356,00 |
| **P7005** | 126,5 | 1/1 | 372,45 |
| **P7006** | 137,5 | 1/1 | 391,05 |
| **P7007** | 148,0 | 1/1 | 406,45 |
| **P7008** | 159,0 | 1/1 | 423,55 |
| **P7009** | 170,5 | 1/1 | 440,65 |
| **P7010** | 184,0 | 1/1 | 569,10 |
| **P7011** | 195,0 | 1/1 | 582,40 |
| **P7012** | 206,0 | 1/1 | 595,55 |
| **P7013** | 217,0 | 1/1 | 612,65 |
| **P7014** | 228,0 | 1/1 | 629,65 |
| **P7015** | 238,8 | 1/1 | 646,05 |
| **P7016** | 249,6 | 1/1 | 662,50 |
| **P7017** | 260,8 | 1/1 | 681,10 |
| **P7018** | 272,0 | 1/1 | 699,90 |
| **P7019** | 282,5 | 1/1 | 715,25 |
| **P7020** | 293,0 | 1/1 | 730,50 |
| **P7021** | 304,0 | 1/1 | 747,50 |
| **P7022** | 315,0 | 1/1 | 764,45 |
| **P7023** | 326,5 | 1/1 | 781,50 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7024** | 338,0 | 1/1 | 798,40 |
| **P7025** | 351,3 | 1/1 | 919,55 |
| **P7026** | 362,1 | 1/1 | 936,05 |
| **P7027** | 372,9 | 1/1 | 952,60 |
| **P7028** | 384,1 | 1/1 | 971,20 |
| **P7029** | 395,3 | 1/1 | 989,90 |
| **P7030** | 406,5 | 1/1 | 1.008,55 |
| **P7031** | 417,0 | 1/1 | 1.023,75 |
| **P7032** | 427,5 | 1/1 | 1.039,15 |
| **P7033** | 438,0 | 1/1 | 1.054,60 |
| **P7034** | 449,0 | 1/1 | 1.071,45 |
| **P7035** | 460,0 | 1/1 | 1.088,35 |
| **P7036** | 471,0 | 1/1 | 1.105,40 |
| **P7037** | 482,5 | 1/1 | 1.122,45 |
| **P7038** | 494,0 | 1/1 | 1.139,25 |
| **P7039** | 505,5 | 1/1 | 1.156,25 |
| **P7040** | 518,6 | 1/1 | 1.279,95 |
| **P7041** | 529,8 | 1/1 | 1.298,45 |
| **P7042** | 541,0 | 1/1 | 1.317,20 |
| **P7043** | 551,5 | 1/1 | 1.332,45 |
| **P7044** | 562,0 | 1/1 | 1.347,80 |
| **P7045** | 572,5 | 1/1 | 1.363,15 |
| **P7046** | 583,0 | 1/1 | 1.378,30 |

**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7141** | 71,5 | 1/1 | 332,80 |
| **P7142** | 83,0 | 1/1 | 346,60 |
| **P7143** | 93,5 | 1/1 | 362,05 |
| **P7144** | 104,5 | 1/1 | 379,90 |
| **P7145** | 115,5 | 1/1 | 402,60 |
| **P7146** | 126,3 | 1/1 | 424,35 |
| **P7147** | 137,5 | 1/1 | 437,50 |
| **P7148** | 148,0 | 1/1 | 458,20 |
| **P7149** | 159,0 | 1/1 | 473,65 |
| **P7150** | 170,5 | 1/1 | 495,50 |
| **P7151** | 184,0 | 1/1 | 632,75 |
| **P7152** | 195,0 | 1/1 | 650,80 |
| **P7153** | 206,0 | 1/1 | 668,70 |
| **P7154** | 217,0 | 1/1 | 691,20 |
| **P7155** | 228,0 | 1/1 | 714,05 |
| **P7156** | 238,8 | 1/1 | 735,75 |
| **P7157** | 249,6 | 1/1 | 757,35 |
| **P7158** | 260,8 | 1/1 | 770,50 |
| **P7159** | 272,0 | 1/1 | 783,85 |
| **P7160** | 282,5 | 1/1 | 804,55 |
| **P7161** | 293,0 | 1/1 | 825,35 |
| **P7162** | 304,0 | 1/1 | 840,55 |
| **P7163** | 315,0 | 1/1 | 855,95 |
| **P7164** | 326,5 | 1/1 | 877,80 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7165** | 338,0 | 1/1 | 899,90 |
| **P7166** | 351,3 | 1/1 | 1.047,05 |
| **P7167** | 362,1 | 1/1 | 1.068,85 |
| **P7168** | 372,9 | 1/1 | 1.090,50 |
| **P7169** | 384,1 | 1/1 | 1.103,70 |
| **P7170** | 395,3 | 1/1 | 1.116,85 |
| **P7171** | 406,5 | 1/1 | 1.130,15 |
| **P7172** | 417,0 | 1/1 | 1.150,80 |
| **P7173** | 427,5 | 1/1 | 1.171,55 |
| **P7174** | 438,0 | 1/1 | 1.192,35 |
| **P7175** | 449,0 | 1/1 | 1.207,75 |
| **P7176** | 460,0 | 1/1 | 1.222,95 |
| **P7177** | 471,0 | 1/1 | 1.238,15 |
| **P7178** | 482,5 | 1/1 | 1.260,20 |
| **P7179** | 494,0 | 1/1 | 1.282,00 |
| **P7180** | 505,5 | 1/1 | 1.304,05 |
| **P7181** | 518,6 | 1/1 | 1.450,00 |
| **P7182** | 529,8 | 1/1 | 1.463,15 |
| **P7183** | 541,0 | 1/1 | 1.476,40 |
| **P7184** | 551,5 | 1/1 | 1.497,05 |
| **P7185** | 562,0 | 1/1 | 1.517,90 |
| **P7186** | 572,5 | 1/1 | 1.538,50 |
| **P7187** | 583,0 | 1/1 | 1.559,30 |

IDEA! **For others heights, see the table (p. 324-327)**
*Para otras alturas, consultar el desglose (p. 324-327)*
Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 324-327)





# Shelving for angle 11.1

*Estantería angular* / Rayonnage angulaire

**3 Levels**
*Niveles*
Niveaux

**Shelvings for angle**
***Estanterías angulares***
Rayonnages angulaires

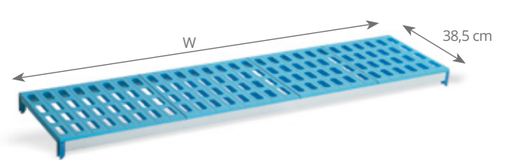
**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons



**Included /** *Incluido /* Compris *:*
**Hooks to form angles**
*Ganchos para formar ángulos*
Crochets pour faire les angles



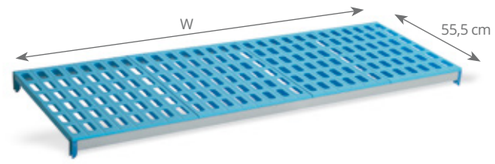

**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3




| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7282** | 68,5 | 1/1 | 250,00 |
| **P7283** | 80,0 | 1/1 | 264,75 |
| **P7284** | 90,5 | 1/1 | 276,40 |
| **P7285** | 101,5 | 1/1 | 289,45 |
| **P7286** | 112,5 | 1/1 | 306,70 |
| **P7287** | 123,3 | 1/1 | 323,15 |
| **P7288** | 134,5 | 1/1 | 341,80 |
| **P7289** | 145,0 | 1/1 | 357,15 |
| **P7290** | 156,0 | 1/1 | 374,15 |
| **P7291** | 167,5 | 1/1 | 391,00 |
| **P7292** | 181,0 | 1/1 | 519,70 |
| **P7293** | 192,0 | 1/1 | 532,75 |
| **P7294** | 203,0 | 1/1 | 546,05 |
| **P7295** | 214,0 | 1/1 | 563,05 |
| **P7296** | 225,0 | 1/1 | 580,10 |
| **P7297** | 235,8 | 1/1 | 596,55 |
| **P7298** | 246,6 | 1/1 | 613,00 |
| **P7299** | 257,8 | 1/1 | 631,65 |
| **P7300** | 269,0 | 1/1 | 650,35 |
| **P7301** | 279,5 | 1/1 | 665,60 |
| **P7302** | 290,0 | 1/1 | 680,95 |
| **P7303** | 301,0 | 1/1 | 697,90 |
| **P7304** | 312,0 | 1/1 | 715,00 |
| **P7305** | 323,5 | 1/1 | 732,00 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7306** | 335,0 | 1/1 | 748,85 |
| **P7307** | 348,3 | 1/1 | 870,25 |
| **P7308** | 359,1 | 1/1 | 886,70 |
| **P7309** | 369,9 | 1/1 | 903,20 |
| **P7310** | 381,1 | 1/1 | 921,75 |
| **P7311** | 392,3 | 1/1 | 940,40 |
| **P7312** | 403,5 | 1/1 | 958,85 |
| **P7313** | 414,0 | 1/1 | 974,30 |
| **P7314** | 424,5 | 1/1 | 989,65 |
| **P7315** | 435,0 | 1/1 | 1.005,00 |
| **P7316** | 446,0 | 1/1 | 1.021,95 |
| **P7317** | 457,0 | 1/1 | 1.038,85 |
| **P7318** | 468,0 | 1/1 | 1.055,85 |
| **P7319** | 479,5 | 1/1 | 1.072,70 |
| **P7320** | 491,0 | 1/1 | 1.089,95 |
| **P7321** | 502,5 | 1/1 | 1.106,70 |
| **P7322** | 515,6 | 1/1 | 1.230,30 |
| **P7323** | 526,8 | 1/1 | 1.249,05 |
| **P7324** | 538,0 | 1/1 | 1.267,55 |
| **P7325** | 548,5 | 1/1 | 1.282,90 |
| **P7326** | 559,0 | 1/1 | 1.298,20 |
| **P7327** | 569,5 | 1/1 | 1.313,45 |
| **P7328** | 580,0 | 1/1 | 1.328,90 |

**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7423** | 68,5 | 1/1 | 274,65 |
| **P7424** | 80,0 | 1/1 | 288,50 |
| **P7425** | 90,5 | 1/1 | 303,95 |
| **P7426** | 101,5 | 1/1 | 321,80 |
| **P7427** | 112,5 | 1/1 | 344,40 |
| **P7428** | 123,3 | 1/1 | 366,10 |
| **P7429** | 134,5 | 1/1 | 379,50 |
| **P7430** | 145,0 | 1/1 | 400,05 |
| **P7431** | 156,0 | 1/1 | 415,45 |
| **P7432** | 167,5 | 1/1 | 437,30 |
| **P7433** | 181,0 | 1/1 | 574,75 |
| **P7434** | 192,0 | 1/1 | 592,70 |
| **P7435** | 203,0 | 1/1 | 610,55 |
| **P7436** | 214,0 | 1/1 | 633,35 |
| **P7437** | 225,0 | 1/1 | 655,80 |
| **P7438** | 235,8 | 1/1 | 677,55 |
| **P7439** | 246,6 | 1/1 | 699,10 |
| **P7440** | 257,8 | 1/1 | 712,35 |
| **P7441** | 269,0 | 1/1 | 725,55 |
| **P7442** | 279,5 | 1/1 | 746,35 |
| **P7443** | 290,0 | 1/1 | 767,15 |
| **P7444** | 301,0 | 1/1 | 782,40 |
| **P7445** | 312,0 | 1/1 | 797,90 |
| **P7446** | 323,5 | 1/1 | 819,65 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7447** | 335,0 | 1/1 | 841,75 |
| **P7448** | 348,3 | 1/1 | 988,90 |
| **P7449** | 359,1 | 1/1 | 1.010,60 |
| **P7450** | 369,9 | 1/1 | 1.032,30 |
| **P7451** | 381,1 | 1/1 | 1.045,50 |
| **P7452** | 392,3 | 1/1 | 1.058,75 |
| **P7453** | 403,5 | 1/1 | 1.071,95 |
| **P7454** | 414,0 | 1/1 | 1.092,50 |
| **P7455** | 424,5 | 1/1 | 1.113,35 |
| **P7456** | 435,0 | 1/1 | 1.134,25 |
| **P7457** | 446,0 | 1/1 | 1.149,55 |
| **P7458** | 457,0 | 1/1 | 1.164,70 |
| **P7459** | 468,0 | 1/1 | 1.180,15 |
| **P7460** | 479,5 | 1/1 | 1.202,10 |
| **P7461** | 491,0 | 1/1 | 1.224,15 |
| **P7462** | 502,5 | 1/1 | 1.245,80 |
| **P7463** | 515,6 | 1/1 | 1.391,70 |
| **P7464** | 526,8 | 1/1 | 1.404,85 |
| **P7465** | 538,0 | 1/1 | 1.418,25 |
| **P7466** | 548,5 | 1/1 | 1.438,85 |
| **P7467** | 559,0 | 1/1 | 1.459,75 |
| **P7468** | 569,5 | 1/1 | 1.480,40 |
| **P7469** | 580,0 | 1/1 | 1.501,20 |

IDEA! **For others heights, see the table (p. 324-327)**
*Para otras alturas, consultar el desglose (p. 324-327)*
Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 324-327)

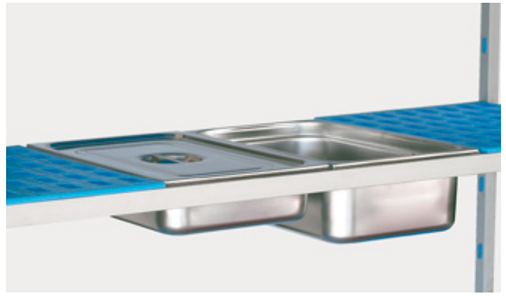
# 11.1 Full shelf

*Estantería completa* / Rayonnage complet

**4 Levels**
*Niveles*
Niveaux

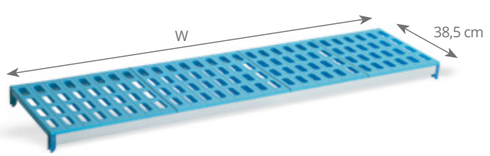
**Complete kits**
*Kits completos*
Kits complets

**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons

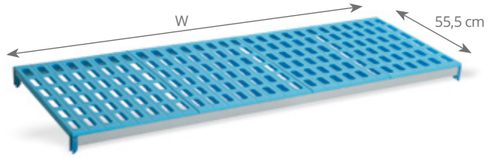





**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3




**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7047** | 71,5 | 1/1 | 352,15 |
| **P7048** | 83,0 | 1/1 | 371,75 |
| **P7049** | 93,5 | 1/1 | 387,35 |
| **P7050** | 104,5 | 1/1 | 404,95 |
| **P7051** | 115,5 | 1/1 | 427,55 |
| **P7052** | 126,3 | 1/1 | 449,60 |
| **P7053** | 137,5 | 1/1 | 474,40 |
| **P7054** | 148,0 | 1/1 | 494,95 |
| **P7055** | 159,0 | 1/1 | 517,45 |
| **P7056** | 170,5 | 1/1 | 540,15 |
| **P7057** | 184,0 | 1/1 | 601,75 |
| **P7058** | 195,0 | 1/1 | 705,75 |
| **P7059** | 206,0 | 1/1 | 723,40 |
| **P7060** | 217,0 | 1/1 | 745,95 |
| **P7061** | 228,0 | 1/1 | 782,85 |
| **P7062** | 238,8 | 1/1 | 790,70 |
| **P7063** | 249,6 | 1/1 | 812,70 |
| **P7064** | 260,8 | 1/1 | 837,50 |
| **P7065** | 272,0 | 1/1 | 862,35 |
| **P7066** | 282,5 | 1/1 | 882,75 |
| **P7067** | 293,0 | 1/1 | 903,30 |
| **P7068** | 304,0 | 1/1 | 925,95 |
| **P7069** | 315,0 | 1/1 | 948,55 |
| **P7070** | 326,5 | 1/1 | 971,05 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7071** | 338,0 | 1/1 | 993,80 |
| **P7072** | 351,3 | 1/1 | 1.131,80 |
| **P7073** | 362,1 | 1/1 | 1.153,70 |
| **P7074** | 372,9 | 1/1 | 1.175,90 |
| **P7075** | 384,1 | 1/1 | 1.200,65 |
| **P7076** | 395,3 | 1/1 | 1.225,30 |
| **P7077** | 406,5 | 1/1 | 1.250,45 |
| **P7078** | 417,0 | 1/1 | 1.270,75 |
| **P7079** | 427,5 | 1/1 | 1.291,15 |
| **P7080** | 438,0 | 1/1 | 1.311,70 |
| **P7081** | 449,0 | 1/1 | 1.334,15 |
| **P7082** | 460,0 | 1/1 | 1.356,90 |
| **P7083** | 471,0 | 1/1 | 1.379,65 |
| **P7084** | 482,5 | 1/1 | 1.402,25 |
| **P7085** | 494,0 | 1/1 | 1.424,80 |
| **P7086** | 505,5 | 1/1 | 1.447,50 |
| **P7087** | 518,6 | 1/1 | 1.588,35 |
| **P7088** | 529,8 | 1/1 | 1.613,50 |
| **P7089** | 541,0 | 1/1 | 1.638,30 |
| **P7090** | 551,5 | 1/1 | 1.658,60 |
| **P7091** | 562,0 | 1/1 | 1.679,10 |
| **P7092** | 572,5 | 1/1 | 1.699,60 |
| **P7093** | 583,0 | 1/1 | 1.719,90 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7188** | 71,5 | 1/1 | 389,30 |
| **P7189** | 83,0 | 1/1 | 407,75 |
| **P7190** | 93,5 | 1/1 | 428,25 |
| **P7191** | 104,5 | 1/1 | 452,15 |
| **P7192** | 115,5 | 1/1 | 482,40 |
| **P7193** | 126,3 | 1/1 | 511,30 |
| **P7194** | 137,5 | 1/1 | 528,75 |
| **P7195** | 148,0 | 1/1 | 556,50 |
| **P7196** | 159,0 | 1/1 | 576,95 |
| **P7197** | 170,5 | 1/1 | 606,05 |
| **P7198** | 184,0 | 1/1 | 762,05 |
| **P7199** | 195,0 | 1/1 | 785,80 |
| **P7200** | 206,0 | 1/1 | 809,85 |
| **P7201** | 217,0 | 1/1 | 840,00 |
| **P7202** | 228,0 | 1/1 | 870,40 |
| **P7203** | 238,8 | 1/1 | 899,20 |
| **P7204** | 249,6 | 1/1 | 928,05 |
| **P7205** | 260,8 | 1/1 | 945,60 |
| **P7206** | 272,0 | 1/1 | 963,40 |
| **P7207** | 282,5 | 1/1 | 991,00 |
| **P7208** | 293,0 | 1/1 | 1.018,60 |
| **P7209** | 304,0 | 1/1 | 1.038,95 |
| **P7210** | 315,0 | 1/1 | 1.059,45 |
| **P7211** | 326,5 | 1/1 | 1.088,55 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7212** | 338,0 | 1/1 | 1.117,90 |
| **P7213** | 351,3 | 1/1 | 1.287,05 |
| **P7214** | 362,1 | 1/1 | 1.316,00 |
| **P7215** | 372,9 | 1/1 | 1.345,00 |
| **P7216** | 384,1 | 1/1 | 1.362,45 |
| **P7217** | 395,3 | 1/1 | 1.380,10 |
| **P7218** | 406,5 | 1/1 | 1.397,70 |
| **P7219** | 417,0 | 1/1 | 1.425,40 |
| **P7220** | 427,5 | 1/1 | 1.453,20 |
| **P7221** | 438,0 | 1/1 | 1.480,80 |
| **P7222** | 449,0 | 1/1 | 1.501,20 |
| **P7223** | 460,0 | 1/1 | 1.521,60 |
| **P7224** | 471,0 | 1/1 | 1.542,10 |
| **P7225** | 482,5 | 1/1 | 1.571,40 |
| **P7226** | 494,0 | 1/1 | 1.600,50 |
| **P7227** | 505,5 | 1/1 | 1.629,70 |
| **P7228** | 518,6 | 1/1 | 1.797,05 |
| **P7229** | 529,8 | 1/1 | 1.814,50 |
| **P7230** | 541,0 | 1/1 | 1.832,35 |
| **P7231** | 551,5 | 1/1 | 1.859,95 |
| **P7232** | 562,0 | 1/1 | 1.887,35 |
| **P7233** | 572,5 | 1/1 | 1.915,25 |
| **P7234** | 583,0 | 1/1 | 1.942,90 |

IDEA! **For others heights, see the table (p. 324-327)**
*Para otras alturas, consultar el desglose (p. 324-327)*
Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 324-327)





# Shelving for angle 11.1

*Estantería angular* / Rayonnage angulaire

**4 Levels**
*Niveles*
Niveaux

**Shelvings for angle**
*Estanterías angulares*
Rayonnages angulaires

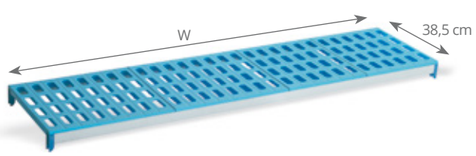
**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons



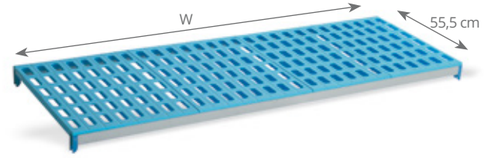
**Included /** *Incluido /* Compris *:*
**Hooks to form angles**
*Ganchos para formar ángulos*
Crochets pour faire les angles




**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 | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7329** | 68,5 | 1/1 | 298,65 |
| **P7330** | 80,0 | 1/1 | 318,20 |
| **P7331** | 90,5 | 1/1 | 333,95 |
| **P7332** | 101,5 | 1/1 | 351,50 |
| **P7333** | 112,5 | 1/1 | 374,25 |
| **P7334** | 123,3 | 1/1 | 396,10 |
| **P7335** | 134,5 | 1/1 | 421,00 |
| **P7336** | 145,0 | 1/1 | 441,40 |
| **P7337** | 156,0 | 1/1 | 464,05 |
| **P7338** | 167,5 | 1/1 | 486,75 |
| **P7339** | 181,0 | 1/1 | 634,80 |
| **P7340** | 192,0 | 1/1 | 652,30 |
| **P7341** | 203,0 | 1/1 | 670,05 |
| **P7342** | 214,0 | 1/1 | 692,60 |
| **P7343** | 225,0 | 1/1 | 715,25 |
| **P7344** | 235,8 | 1/1 | 737,40 |
| **P7345** | 246,6 | 1/1 | 759,15 |
| **P7346** | 257,8 | 1/1 | 784,15 |
| **P7347** | 269,0 | 1/1 | 809,00 |
| **P7348** | 279,5 | 1/1 | 829,30 |
| **P7349** | 290,0 | 1/1 | 849,75 |
| **P7350** | 301,0 | 1/1 | 872,35 |
| **P7351** | 312,0 | 1/1 | 895,15 |
| **P7352** | 323,5 | 1/1 | 905,45 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7353** | 335,0 | 1/1 | 912,90 |
| **P7354** | 348,3 | 1/1 | 1.046,95 |
| **P7355** | 359,1 | 1/1 | 1.068,25 |
| **P7356** | 369,9 | 1/1 | 1.089,80 |
| **P7357** | 381,1 | 1/1 | 1.113,75 |
| **P7358** | 392,3 | 1/1 | 1.137,95 |
| **P7359** | 403,5 | 1/1 | 1.161,85 |
| **P7360** | 414,0 | 1/1 | 1.181,75 |
| **P7361** | 424,5 | 1/1 | 1.237,85 |
| **P7362** | 435,0 | 1/1 | 1.258,10 |
| **P7363** | 446,0 | 1/1 | 1.280,80 |
| **P7364** | 457,0 | 1/1 | 1.303,35 |
| **P7365** | 468,0 | 1/1 | 1.326,15 |
| **P7366** | 479,5 | 1/1 | 1.348,80 |
| **P7367** | 491,0 | 1/1 | 1.371,25 |
| **P7368** | 502,5 | 1/1 | 1.393,95 |
| **P7369** | 515,6 | 1/1 | 1.535,05 |
| **P7370** | 526,8 | 1/1 | 1.560,00 |
| **P7371** | 538,0 | 1/1 | 1.584,60 |
| **P7372** | 548,5 | 1/1 | 1.605,15 |
| **P7373** | 559,0 | 1/1 | 1.625,60 |
| **P7374** | 569,5 | 1/1 | 1.646,10 |
| **P7375** | 580,0 | 1/1 | 1.666,55 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7470** | 68,5 | 1/1 | 328,00 |
| **P7471** | 80,0 | 1/1 | 346,40 |
| **P7472** | 90,5 | 1/1 | 367,05 |
| **P7473** | 101,5 | 1/1 | 390,90 |
| **P7474** | 112,5 | 1/1 | 421,00 |
| **P7475** | 123,3 | 1/1 | 450,00 |
| **P7476** | 134,5 | 1/1 | 467,50 |
| **P7477** | 145,0 | 1/1 | 495,25 |
| **P7478** | 156,0 | 1/1 | 515,55 |
| **P7479** | 167,5 | 1/1 | 544,85 |
| **P7480** | 181,0 | 1/1 | 700,35 |
| **P7481** | 192,0 | 1/1 | 724,65 |
| **P7482** | 203,0 | 1/1 | 748,50 |
| **P7483** | 214,0 | 1/1 | 778,75 |
| **P7484** | 225,0 | 1/1 | 809,00 |
| **P7485** | 235,8 | 1/1 | 838,05 |
| **P7486** | 246,6 | 1/1 | 866,80 |
| **P7487** | 257,8 | 1/1 | 884,30 |
| **P7488** | 269,0 | 1/1 | 902,05 |
| **P7489** | 279,5 | 1/1 | 929,70 |
| **P7490** | 290,0 | 1/1 | 956,00 |
| **P7491** | 301,0 | 1/1 | 977,70 |
| **P7492** | 312,0 | 1/1 | 998,15 |
| **P7493** | 323,5 | 1/1 | 1.027,45 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7494** | 335,0 | 1/1 | 1.056,70 |
| **P7495** | 348,3 | 1/1 | 1.225,75 |
| **P7496** | 359,1 | 1/1 | 1.254,70 |
| **P7497** | 369,9 | 1/1 | 1.283,55 |
| **P7498** | 381,1 | 1/1 | 1.301,30 |
| **P7499** | 392,3 | 1/1 | 1.318,70 |
| **P7500** | 403,5 | 1/1 | 1.336,45 |
| **P7501** | 414,0 | 1/1 | 1.364,20 |
| **P7502** | 424,5 | 1/1 | 1.391,70 |
| **P7503** | 435,0 | 1/1 | 1.419,50 |
| **P7504** | 446,0 | 1/1 | 1.439,95 |
| **P7505** | 457,0 | 1/1 | 1.460,30 |
| **P7506** | 468,0 | 1/1 | 1.480,80 |
| **P7507** | 479,5 | 1/1 | 1.509,95 |
| **P7508** | 491,0 | 1/1 | 1.539,40 |
| **P7509** | 502,5 | 1/1 | 1.568,35 |
| **P7510** | 515,6 | 1/1 | 1.735,75 |
| **P7511** | 526,8 | 1/1 | 1.753,35 |
| **P7512** | 538,0 | 1/1 | 1.770,70 |
| **P7513** | 548,5 | 1/1 | 1.798,65 |
| **P7514** | 559,0 | 1/1 | 1.826,35 |
| **P7515** | 569,5 | 1/1 | 1.853,90 |
| **P7516** | 580,0 | 1/1 | 1.881,60 |

IDEA! **For others heights, see the table (p. 324-327)**
*Para otras alturas, consultar el desglose (p. 324-327)*
Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 324-327)

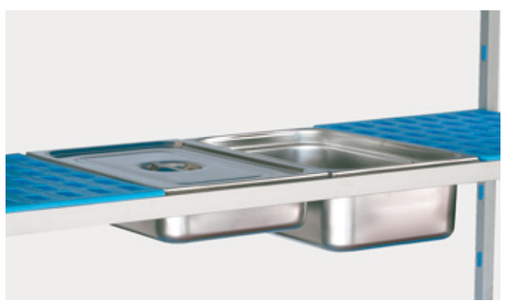
# 11.1 Full shelf

*Estantería completa* / Rayonnage complet

**5 Levels**
*Niveles*
Niveaux

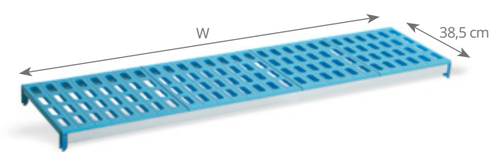
**Complete kits**
***Kits completos***
Kits complets

**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons





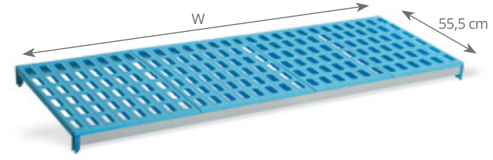

**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3




| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7094** | 71,5 | 1/1 | 403,90 |
| **P7095** | 83,0 | 1/1 | 430,30 |
| **P7096** | 93,5 | 1/1 | 450,00 |
| **P7097** | 104,5 | 1/1 | 471,90 |
| **P7098** | 115,5 | 1/1 | 500,30 |
| **P7099** | 126,3 | 1/1 | 527,75 |
| **P7100** | 137,5 | 1/1 | 558,70 |
| **P7101** | 148,0 | 1/1 | 584,25 |
| **P7102** | 159,0 | 1/1 | 612,65 |
| **P7103** | 170,5 | 1/1 | 640,90 |
| **P7104** | 184,0 | 1/1 | 808,80 |
| **P7105** | 195,0 | 1/1 | 830,90 |
| **P7106** | 206,0 | 1/1 | 852,80 |
| **P7107** | 217,0 | 1/1 | 881,25 |
| **P7108** | 228,0 | 1/1 | 909,40 |
| **P7109** | 238,8 | 1/1 | 937,00 |
| **P7110** | 249,6 | 1/1 | 964,50 |
| **P7111** | 260,8 | 1/1 | 995,55 |
| **P7112** | 272,0 | 1/1 | 1.026,55 |
| **P7113** | 282,5 | 1/1 | 1.052,05 |
| **P7114** | 293,0 | 1/1 | 1.077,55 |
| **P7115** | 304,0 | 1/1 | 1.106,00 |
| **P7116** | 315,0 | 1/1 | 1.134,35 |
| **P7117** | 326,5 | 1/1 | 1.162,55 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7118** | 338,0 | 1/1 | 1.190,75 |
| **P7119** | 351,3 | 1/1 | 1.346,25 |
| **P7120** | 362,1 | 1/1 | 1.373,75 |
| **P7121** | 372,9 | 1/1 | 1.401,10 |
| **P7122** | 384,1 | 1/1 | 1.432,30 |
| **P7123** | 395,3 | 1/1 | 1.463,35 |
| **P7124** | 406,5 | 1/1 | 1.494,40 |
| **P7125** | 417,0 | 1/1 | 1.519,95 |
| **P7126** | 427,5 | 1/1 | 1.545,50 |
| **P7127** | 438,0 | 1/1 | 1.571,10 |
| **P7128** | 449,0 | 1/1 | 1.599,40 |
| **P7129** | 460,0 | 1/1 | 1.627,70 |
| **P7130** | 471,0 | 1/1 | 1.655,80 |
| **P7131** | 482,5 | 1/1 | 1.684,20 |
| **P7132** | 494,0 | 1/1 | 1.712,50 |
| **P7133** | 505,5 | 1/1 | 1.740,80 |
| **P7134** | 518,6 | 1/1 | 1.900,20 |
| **P7135** | 529,8 | 1/1 | 1.931,10 |
| **P7136** | 541,0 | 1/1 | 1.962,30 |
| **P7137** | 551,5 | 1/1 | 1.987,55 |
| **P7138** | 562,0 | 1/1 | 2.013,20 |
| **P7139** | 572,5 | 1/1 | 2.038,85 |
| **P7140** | 583,0 | 1/1 | 2.064,25 |

**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7235** | 71,5 | 1/1 | 445,60 |
| **P7236** | 83,0 | 1/1 | 468,90 |
| **P7237** | 93,5 | 1/1 | 494,45 |
| **P7238** | 104,5 | 1/1 | 524,35 |
| **P7239** | 115,5 | 1/1 | 562,05 |
| **P7240** | 126,3 | 1/1 | 598,10 |
| **P7241** | 137,5 | 1/1 | 620,15 |
| **P7242** | 148,0 | 1/1 | 654,75 |
| **P7243** | 159,0 | 1/1 | 680,30 |
| **P7244** | 170,5 | 1/1 | 716,85 |
| **P7245** | 184,0 | 1/1 | 891,30 |
| **P7246** | 195,0 | 1/1 | 921,20 |
| **P7247** | 206,0 | 1/1 | 951,10 |
| **P7248** | 217,0 | 1/1 | 988,80 |
| **P7249** | 228,0 | 1/1 | 1.026,40 |
| **P7250** | 238,8 | 1/1 | 1.062,50 |
| **P7251** | 249,6 | 1/1 | 1.098,80 |
| **P7252** | 260,8 | 1/1 | 1.120,75 |
| **P7253** | 272,0 | 1/1 | 1.142,80 |
| **P7254** | 282,5 | 1/1 | 1.177,35 |
| **P7255** | 293,0 | 1/1 | 1.212,00 |
| **P7256** | 304,0 | 1/1 | 1.237,60 |
| **P7257** | 315,0 | 1/1 | 1.263,05 |
| **P7258** | 326,5 | 1/1 | 1.299,50 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7259** | 338,0 | 1/1 | 1.336,15 |
| **P7260** | 351,3 | 1/1 | 1.527,20 |
| **P7261** | 362,1 | 1/1 | 1.563,25 |
| **P7262** | 372,9 | 1/1 | 1.599,50 |
| **P7263** | 384,1 | 1/1 | 1.621,30 |
| **P7264** | 395,3 | 1/1 | 1.643,35 |
| **P7265** | 406,5 | 1/1 | 1.665,30 |
| **P7266** | 417,0 | 1/1 | 1.700,05 |
| **P7267** | 427,5 | 1/1 | 1.734,70 |
| **P7268** | 438,0 | 1/1 | 1.769,30 |
| **P7269** | 449,0 | 1/1 | 1.794,70 |
| **P7270** | 460,0 | 1/1 | 1.820,20 |
| **P7271** | 471,0 | 1/1 | 1.845,95 |
| **P7272** | 482,5 | 1/1 | 1.882,45 |
| **P7273** | 494,0 | 1/1 | 1.918,90 |
| **P7274** | 505,5 | 1/1 | 1.955,50 |
| **P7275** | 518,6 | 1/1 | 2.144,05 |
| **P7276** | 529,8 | 1/1 | 2.166,10 |
| **P7277** | 541,0 | 1/1 | 2.188,00 |
| **P7278** | 551,5 | 1/1 | 2.222,70 |
| **P7279** | 562,0 | 1/1 | 2.257,35 |
| **P7280** | 572,5 | 1/1 | 2.291,85 |
| **P7281** | 583,0 | 1/1 | 2.326,45 |

IDEA! **For others heights, see the table (p. 324-327)**
*Para otras alturas, consultar el desglose (p. 324-327)*
Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 324-327)





# Shelving for angle 11.1

*Estantería angular* / Rayonnage angulaire

**5 Levels**
*Niveles*
Niveaux

**Shelvings for angle**
***Estanterías angulares***
Rayonnages angulaires

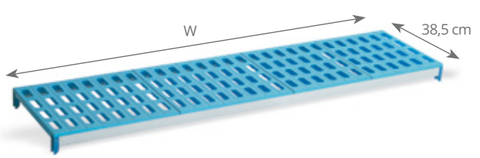
**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons



**Included /** *Incluido /* Compris *:*
**Hooks to form angles**
*Ganchos para formar ángulos*
Crochets pour faire les angles



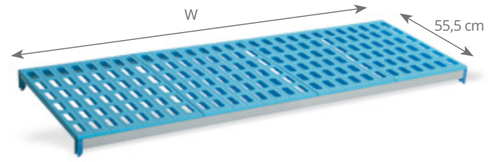

**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3




| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7376** | 68,5 | 1/1 | 348,00 |
| **P7377** | 80,0 | 1/1 | 372,35 |
| **P7378** | 90,5 | 1/1 | 392,15 |
| **P7379** | 101,5 | 1/1 | 413,95 |
| **P7380** | 112,5 | 1/1 | 442,25 |
| **P7381** | 123,3 | 1/1 | 469,85 |
| **P7382** | 134,5 | 1/1 | 500,85 |
| **P7383** | 145,0 | 1/1 | 526,45 |
| **P7384** | 156,0 | 1/1 | 554,70 |
| **P7385** | 167,5 | 1/1 | 582,95 |
| **P7386** | 181,0 | 1/1 | 751,05 |
| **P7387** | 192,0 | 1/1 | 773,00 |
| **P7388** | 203,0 | 1/1 | 794,90 |
| **P7389** | 214,0 | 1/1 | 823,40 |
| **P7390** | 225,0 | 1/1 | 851,50 |
| **P7391** | 235,8 | 1/1 | 879,05 |
| **P7392** | 246,6 | 1/1 | 906,70 |
| **P7393** | 257,8 | 1/1 | 937,65 |
| **P7394** | 269,0 | 1/1 | 968,60 |
| **P7395** | 279,5 | 1/1 | 994,20 |
| **P7396** | 290,0 | 1/1 | 1.019,75 |
| **P7397** | 301,0 | 1/1 | 1.048,05 |
| **P7398** | 312,0 | 1/1 | 1.076,25 |
| **P7399** | 323,5 | 1/1 | 1.104,55 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7400** | 335,0 | 1/1 | 1.132,85 |
| **P7401** | 348,3 | 1/1 | 1.288,25 |
| **P7402** | 359,1 | 1/1 | 1.315,70 |
| **P7403** | 369,9 | 1/1 | 1.343,20 |
| **P7404** | 381,1 | 1/1 | 1.374,40 |
| **P7405** | 392,3 | 1/1 | 1.405,30 |
| **P7406** | 403,5 | 1/1 | 1.436,35 |
| **P7407** | 414,0 | 1/1 | 1.461,75 |
| **P7408** | 424,5 | 1/1 | 1.487,50 |
| **P7409** | 435,0 | 1/1 | 1.513,15 |
| **P7410** | 446,0 | 1/1 | 1.541,40 |
| **P7411** | 457,0 | 1/1 | 1.569,70 |
| **P7412** | 468,0 | 1/1 | 1.597,90 |
| **P7413** | 479,5 | 1/1 | 1.626,30 |
| **P7414** | 491,0 | 1/1 | 1.654,65 |
| **P7415** | 502,5 | 1/1 | 1.682,85 |
| **P7416** | 515,6 | 1/1 | 1.842,10 |
| **P7417** | 526,8 | 1/1 | 1.873,20 |
| **P7418** | 538,0 | 1/1 | 1.904,15 |
| **P7419** | 548,5 | 1/1 | 1.929,70 |
| **P7420** | 559,0 | 1/1 | 1.955,15 |
| **P7421** | 569,5 | 1/1 | 1.980,85 |
| **P7422** | 580,0 | 1/1 | 2.006,40 |

**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7517** | 68,5 | 1/1 | 381,20 |
| **P7518** | 80,0 | 1/1 | 404,35 |
| **P7519** | 90,5 | 1/1 | 430,00 |
| **P7520** | 101,5 | 1/1 | 459,95 |
| **P7521** | 112,5 | 1/1 | 497,50 |
| **P7522** | 123,3 | 1/1 | 533,70 |
| **P7523** | 134,5 | 1/1 | 555,60 |
| **P7524** | 145,0 | 1/1 | 590,25 |
| **P7525** | 156,0 | 1/1 | 615,85 |
| **P7526** | 167,5 | 1/1 | 652,30 |
| **P7527** | 181,0 | 1/1 | 826,75 |
| **P7528** | 192,0 | 1/1 | 856,65 |
| **P7529** | 203,0 | 1/1 | 886,70 |
| **P7530** | 214,0 | 1/1 | 924,30 |
| **P7531** | 225,0 | 1/1 | 962,10 |
| **P7532** | 235,8 | 1/1 | 998,15 |
| **P7533** | 246,6 | 1/1 | 1.034,25 |
| **P7534** | 257,8 | 1/1 | 1.056,40 |
| **P7535** | 269,0 | 1/1 | 1.078,35 |
| **P7536** | 279,5 | 1/1 | 1.113,00 |
| **P7537** | 290,0 | 1/1 | 1.147,60 |
| **P7538** | 301,0 | 1/1 | 1.172,65 |
| **P7539** | 312,0 | 1/1 | 1.198,70 |
| **P7540** | 323,5 | 1/1 | 1.235,15 |

| REF | W cm | 1/1 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7541** | 335,0 | 1/1 | 1.271,65 |
| **P7542** | 348,3 | 1/1 | 1.462,65 |
| **P7543** | 359,1 | 1/1 | 1.498,85 |
| **P7544** | 369,9 | 1/1 | 1.534,90 |
| **P7545** | 381,1 | 1/1 | 1.556,90 |
| **P7546** | 392,3 | 1/1 | 1.578,90 |
| **P7547** | 403,5 | 1/1 | 1.600,90 |
| **P7548** | 414,0 | 1/1 | 1.635,55 |
| **P7549** | 424,5 | 1/1 | 1.670,20 |
| **P7550** | 435,0 | 1/1 | 1.704,70 |
| **P7551** | 446,0 | 1/1 | 1.730,20 |
| **P7552** | 457,0 | 1/1 | 1.755,90 |
| **P7553** | 468,0 | 1/1 | 1.781,35 |
| **P7554** | 479,5 | 1/1 | 1.817,80 |
| **P7555** | 491,0 | 1/1 | 1.854,40 |
| **P7556** | 502,5 | 1/1 | 1.891,00 |
| **P7557** | 515,6 | 1/1 | 2.079,70 |
| **P7558** | 526,8 | 1/1 | 2.101,70 |
| **P7559** | 538,0 | 1/1 | 2.123,55 |
| **P7560** | 548,5 | 1/1 | 2.158,35 |
| **P7561** | 559,0 | 1/1 | 2.192,90 |
| **P7562** | 569,5 | 1/1 | 2.227,50 |
| **P7563** | 580,0 | 1/1 | 2.262,00 |

IDEA! **For others heights, see the table (p. 324-327)**
*Para otras alturas, consultar el desglose (p. 324-327)*
Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 324-327)

## Complete kits with casters
*Conjuntos completos con ruedas*
Kits complets avec roues



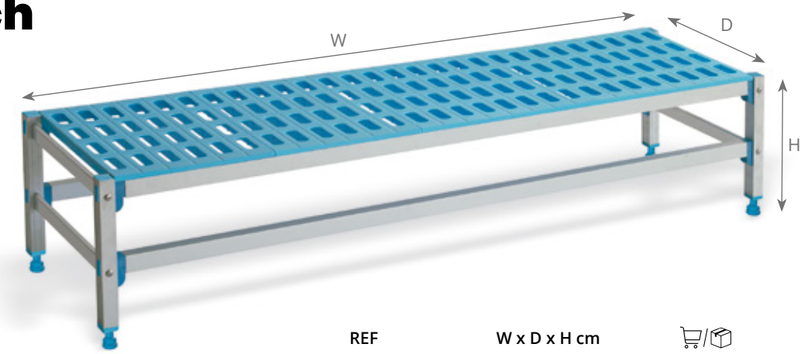

**Maximum weight per level 150 kg**
**Maximum weight per shelving unit 400 kg**

*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 | 1/1 | 655,60 |
| **P7004R** | 114,5 x 38,5 x 188 | GN 2/3 | 3 | 1/1 | 620,15 |
| **P7146R** | 126,5 x 55,5 x 188 | GN 1/1 | 3 | 1/1 | 677,45 |
| **P7005R** | 126,5 x 38,5 x 188 | GN 2/3 | 3 | 1/1 | 636,85 |
| **P7147R** | 137,5 x 55,5 x 188 | GN 1/1 | 3 | 1/1 | 690,65 |
| **P7006R** | 137,5 x 38,5 x 188 | GN 2/3 | 3 | 1/1 | 703,45 |

## 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 | 1/1 | 150,15 |
| **P7604** | 83,0x 55,5 x 28 | 1/1 | 169,35 |
| **P7605** | 93,5 x 55,5 x 28 | 1/1 | 177,10 |
| **P7606** | 104,5 x 55,5 x 28 | 1/1 | 183,20 |
| **P7607** | 115,5 x 55,5 x 28 | 1/1 | 187,65 |
| **P7608** | 126,5 x 55,5 x 28 | 1/1 | 195,80 |
| **P7609** | 137,5 x 55,5 x 28 | 1/1 | 204,50 |
| **P7610** | 148,0 x 55,5 x 28 | 1/1 | 209,85 |
| **P7611** | 71,5 x 38,5 x 28 | 1/1 | 147,45 |
| **P7612** | 83,0 x 38,5 x 28 | 1/1 | 153,35 |
| **P7613** | 93,5 x 38,5 x 28 | 1/1 | 160,20 |
| **P7614** | 104,5 x 38,5 x 28 | 1/1 | 173,45 |
| **P7615** | 115,5 x 38,5 x 28 | 1/1 | 176,25 |
| **P7616** | 126,5 x 38,5 x 28 | 1/1 | 189,60 |
| **P7617** | 137,5 x 38,5 x 28 | 1/1 | 192,65 |
| **P7618** | 148,0 x 38,5 x 28 | 1/1 | 205,20 |

## Shelf support fixing
*Soporte fijación estantería*
Support fixation rayonnage

**Two pieces kit**
*Conjunto de 2 soportes*
Kit deux pièces





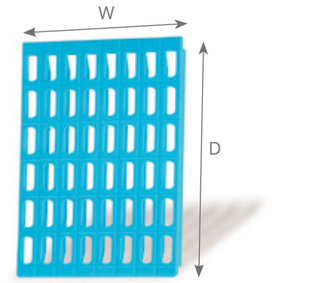
| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P76430** | 1/1 | 26,45 |

## Crossbars
*Travesaños*
Longerons



| REF | W cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P7632** | 65,5 | 1/1 | 13,65 |
| **P7633** | 77,0 | 1/1 | 15,10 |
| **P7634** | 87,5 | 1/1 | 16,70 |
| **P7635** | 98,5 | 1/1 | 17,65 |
| **P7636** | 109,5 | 1/1 | 18,65 |
| **P7637** | 120,5 | 1/1 | 21,35 |
| **P7638** | 131,5 | 1/1 | 22,50 |
| **P7639** | 142,0 | 1/1 | 23,30 |
| **P7640** | 153,0 | 1/1 | 23,85 |
| **P7641** | 164,5 | 1/1 | 26,40 |

## Rack-shelves
*Parrillas*
Clayettes



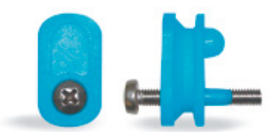

| REF | Type / *Tipo* | W x D cm | GN **For** / *Para* / Pour | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7628** | Y | 55,5 x 43,5 | 1/1 | 1/1 | 13,45 |
| **P7629** | X | 55,5 x 32,5 | 1/1 | 1/1 | 11,50 |
| **P7630** | Y | 38,5 x 43,5 | 2/3 | 1/1 | 10,80 |
| **P7631** | X | 38,5 x 32, 5 | 2/3 | 1/1 | 9,85 |

## Hooks to form angles
*Ganchos para formar ángulos*
Crochets pour faire les angles



| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P7642** | 1/1 | 5,60 |

## Support for crossbars
*Pieza soporte para travesaños*
Support pour longerons



| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P7643** | 1/1 | 3,10 |

## 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 | 1/1 | 91,20 |
| **P7586** | S2 | 55,5 x 175 | 4 | 1/1 | 94,35 |
| **P7587** | S3 | 55,5 x 175 | 5 | 1/1 | 97,60 |
| **P7646** | S0 | 55,5 x 200 | 4 | 1/1 | 104,40 |
| **P7588** | S4 | 55,5 x 200 | 5 | 1/1 | 119,50 |
| **P7589** | S5 | 55,5 x 200 | 6 | 1/1 | 122,70 |
| **P7590** | S6 | 55,5 x 130 | 3 | 1/1 | 74,80 |
| **P7591** | S7 | 38,5 x 175 | 3 | 1/1 | 82,60 |
| **P7592** | S8 | 38,5 x 175 | 4 | 1/1 | 86,60 |
| **P7593** | S9 | 38,5 x 175 | 5 | 1/1 | 90,95 |
| **P7647** | S13 | 38,5 x 200 | 4 | 1/1 | 102,35 |
| **P7594** | S10 | 38,5 x 200 | 5 | 1/1 | 116,30 |
| **P7595** | S11 | 38,5 x 200 | 6 | 1/1 | 120,20 |
| **P7596** | S12 | 38,5 x 130 | 3 | 1/1 | 70,90 |

## Lateral support with casters
*Soportes laterales con ruedas*
Suports latéraux avec roues




**To assembly mobile shelving with casters.**
*Para montar estanterías móviles con ruedas.*
Pour monter rayonnages mobiles avec roues.

**Casters 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.

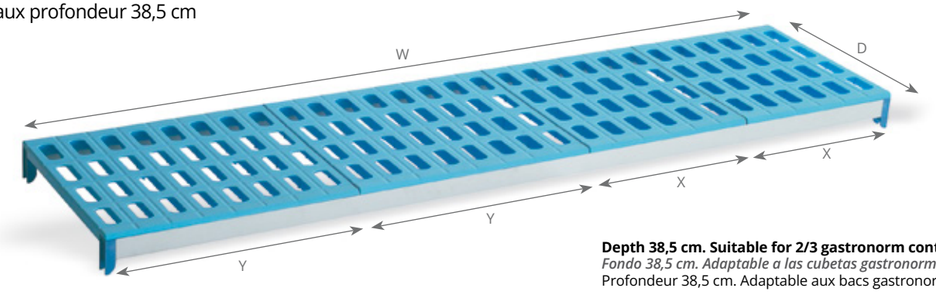
| REF | D x H cm | Levels *Niveles* Niveaux | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P7597** | 55,5 x 188* | 3 | 1/1 | 217,75 |
| **P7598** | 55,5 x 188* | 4 | 1/1 | 239,25 |
| **P7599** | 55,5 x 188* | 5 | 1/1 | 245,90 |
| NEW **P7600** | 38,5 x 188* | 3 | 1/1 | 207,00 |
| NEW **P7601** | 38,5 x 188* | 4 | 1/1 | 229,40 |
| NEW **P7602** | 38,5 x 188* | 5 | 1/1 | 235,00 |

*** Height including caster /** *Altura con rueda incluida /* Hauteur avec la roue incluse.





## Shelves depth 38,5 cm
*Estantes fondo 38,5 cm*
Niveaux profondeur 38,5 cm



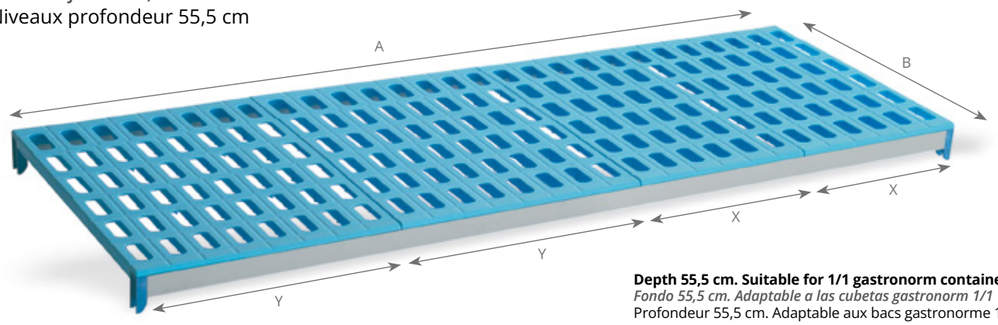

**Depth 38,5 cm. Suitable for 2/3 gastronorm containers**
*Fondo 38,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3*
Profondeur 38,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3

**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 | Combination *Combinación* Combinaison | W x D cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7575** | T61 | X + X | 65,5 x 38,5 | 1/1 | 44,95 |
| **P7576** | T71 | X + Y | 77,0 x 38,5 | 1/1 | 49,80 |
| **P7577** | T81 | Y + Y | 87,5 x 38,5 | 1/1 | 53,70 |
| **P7578** | T91 | X + X + X | 98,5 x 38,5 | 1/1 | 58,20 |
| **P7579** | T101 | Y + X + X | 109,5 x 38,5 | 1/1 | 63,65 |
| **P7580** | T111 | Y + Y + X | 120,5 x 38,5 | 1/1 | 69,10 |
| **P7581** | T131 | Y + Y + Y | 131,5 x 38,5 | 1/1 | 75,35 |
| **P7582** | T141 | Y + X + X + X | 142,0 x 38,5 | 1/1 | 80,60 |
| **P7583** | T151 | Y + Y + X + X | 153,0 x 38,5 | 1/1 | 86,30 |
| **P7584** | T161 | Y + Y + Y + X | 164,5 x 38,5 | 1/1 | 91,85 |

## 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 | Combination *Combinación* Combinaison | W x D cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7565** | T6 | X + X | 65,5 x 55,5 | 1/1 | 50,20 |
| **P7566** | T7 | X + Y | 77,0 x 55,5 | 1/1 | 54,85 |
| **P7567** | T8 | Y + Y | 87,5 x 55,5 | 1/1 | 59,90 |
| **P7568** | T9 | X + X + X | 98,5 x 55,5 | 1/1 | 65,95 |
| **P7569** | T10 | Y + X + X | 109,5 x 55,5 | 1/1 | 73,45 |
| **P7570** | T11 | Y + Y + X | 120,5 x 55,5 | 1/1 | 80,70 |
| **P7571** | T13 | Y + Y + Y | 131,5 x 55,5 | 1/1 | 85,00 |
| **P7572** | T14 | Y + X + X + X | 142,0 x 55,5 | 1/1 | 92,00 |
| **P7573** | T15 | Y + Y + X + X | 153,0 x 55,5 | 1/1 | 97,15 |
| **P7574** | T16 | Y + Y + Y + X | 164,5 x 55,5 | 1/1 | 104,40 |

**DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM**
*FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3*
PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

| REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7000** | 2 S7 + 3 T61 | **P7047** | 2 S8 + 4 T61 | **P7094** | 2 S9 + 5 T61 |
| **P7001** | 2 S7 + 3 T71 | **P7048** | 2 S8 + 4 T71 | **P7095** | 2 S9 + 5 T71 |
| **P7002** | 2 S7 + 3 T81 | **P7049** | 2 S8 + 4 T81 | **P7096** | 2 S9 + 5 T81 |
| **P7003** | 2 S7 + 3 T91 | **P7050** | 2 S8 + 4 T91 | **P7097** | 2 S9 + 5 T91 |
| **P7004** | 2 S7 + 3 T101 | **P7051** | 2 S8 + 4 T101 | **P7098** | 2 S9 + 5 T101 |
| **P7005** | 2 S7 + 3 T111 | **P7052** | 2 S8 + 4 T111 | **P7099** | 2 S9 + 5 T111 |
| **P7006** | 2 S7 + 3 T131 | **P7053** | 2 S8 + 4 T131 | **P7100** | 2 S9 + 5 T131 |
| **P7007** | 2 S7 + 3 T141 | **P7054** | 2 S8 + 4 T141 | **P7101** | 2 S9 + 5 T141 |
| **P7008** | 2 S7 + 3 T151 | **P7055** | 2 S8 + 4 T151 | **P7102** | 2 S9 + 5 T151 |
| **P7009** | 2 S7 + 3 T161 | **P7056** | 2 S8 + 4 T161 | **P7103** | 2 S9 + 5 T161 |
| **P7010** | 3 S7 + 6 T81 | **P7057** | 3 S8 + 8 T81 | **P7104** | 3 S9 + 10 T81 |
| **P7011** | 3 S7 + 3 T81 + 3 T91 | **P7058** | 3 S8 + 4 T81 + 4 T91 | **P7105** | 3 S9 + 5 T81 + 5 T91 |
| **P7012** | 3 S7 + 6 T91 | **P7059** | 3 S8 + 8 T91 | **P7106** | 3 S9 + 10 T91 |
| **P7013** | 3 S7 + 3 T91 +3 T101 | **P7060** | 3 S8 + 4 T91 +4 T101 | **P7107** | 3 S9 + 5 T91 +5 T101 |
| **P7014** | 3 S7 + 6 T101 | **P7061** | 3 S8 + 8 T101 | **P7108** | 3 S9 + 10 T101 |
| **P7015** | 3 S7 + 3 T101 + 3 T111 | **P7062** | 3 S8 + 4 T101 + 4 T111 | **P7109** | 3 S9 + 5 T101 + 5 T111 |
| **P7016** | 3 S7 + 6 T111 | **P7063** | 3 S8 + 8 T111 | **P7110** | 3 S9 + 10 T111 |
| **P7017** | 3 S7 + 3 T111 + 3 T131 | **P7064** | 3 S8 + 4 T111 + 4 T131 | **P7111** | 3 S9 + 5 T111 + 5 T131 |
| **P7018** | 3 S7 + 6 T131 | **P7065** | 3 S8 + 8 T131 | **P7112** | 3 S9 + 10 T131 |
| **P7019** | 3 S7 + 3 T131 + 3 T141 | **P7066** | 3 S8 + 4 T131 + 4 T141 | **P7113** | 3 S9 + 5 T131 + 5 T141 |
| **P7020** | 3 S7 + 6 T141 | **P7067** | 3 S8 + 8 T141 | **P7114** | 3 S9 + 10 T141 |
| **P7021** | 3 S7 + 3 T141 + 3 T151 | **P7068** | 3 S8 + 4 T141 + 4 T151 | **P7115** | 3 S9 + 5 T141 + 5 T151 |
| **P7022** | 3 S7 + 6 T151 | **P7069** | 3 S8 + 8 T151 | **P7116** | 3 S9 + 10 T151 |
| **P7023** | 3 S7 + 3 T151+ 3 T161 | **P7070** | 3 S8 + 4 T151 + 4 T161 | **P7117** | 3 S9 + 5 T151 + 5 T161 |
| **P7024** | 3 S7 + 6 T161 | **P7071** | 3 S8 + 8 T161 | **P7118** | 3 S9 + 10 T161 |
| **P7025** | 4 S7 + 6 T101+ 3 T111 | **P7072** | 4 S8 + 8 T101 + 4 T111 | **P7119** | 4 S9 + 10 T101 + 5 T111 |
| **P7026** | 4 S7 + 3 T101 + 6 T111 | **P7073** | 4 S8 + 4 T101 + 8 T111 | **P7120** | 4 S9 + 5 T101 + 10 T111 |
| **P7027** | 4 S7 + 9 T111 | **P7074** | 4 S8 + 12 T111 | **P7121** | 4 S9 + 15 T111 |
| **P7028** | 4 S7 + 6 T111 + 3 T131 | **P7075** | 4 S8 + 8 T111 + 4 T131 | **P7122** | 4 S9 + 10 T111 + 5 T131 |
| **P7029** | 4 S7 + 3 T111 + 6 T131 | **P7076** | 4 S8 + 4 T111 + 8 T131 | **P7123** | 4 S9 + 5 T111 + 10 T131 |
| **P7030** | 4 S7 + 9 T131 | **P7077** | 4 S8 + 12 T131 | **P7124** | 4 S9 + 15 T131 |
| **P7031** | 4 S7 + 6 T131 + 3 T141 | **P7078** | 4 S8 + 8 T131 + 4 T141 | **P7125** | 4 S9 + 10 T131 + 5 T141 |
| **P7032** | 4 S7 + 3 T131 + 6 T141 | **P7079** | 4 S8 + 4 T131 + 8 T141 | **P7126** | 4 S9 + 5 T131 + 10 T141 |
| **P7033** | 4 S7 + 9 T141 | **P7080** | 4 S8 + 12 T141 | **P7127** | 4 S9 + 15 T141 |
| **P7034** | 4 S7 + 6 T141 + 3 T151 | **P7081** | 4 S8 + 8 T141 + 4 T151 | **P7128** | 4 S9 + 10 T141 + 5 T151 |
| **P7035** | 4 S7 + 3 T141 + 6 T151 | **P7082** | 4 S8 + 4 T141 + 8 T151 | **P7129** | 4 S9 + 5 T141 + 10 T151 |
| **P7036** | 4 S7 + 9 T151 | **P7083** | 4 S8 + 12 T151 | **P7130** | 4 S9 +15 T151 |
| **P7037** | 4 S7 + 6 T151 + 3 T161 | **P7084** | 4 S8 + 8 T151 + 4 T161 | **P7131** | 4 S9 + 10 T151 + 5 T161 |
| **P7038** | 4 S7 + 3 T151 + 6 T161 | **P7085** | 4 S8 + 4 T151 + 8 T161 | **P7132** | 4 S9 + 5 T151 + 10 T161 |
| **P7039** | 4 S7 + 9 T161 | **P7086** | 4 S8 + 12 T161 | **P7133** | 4 S9 + 15 T161 |
| **P7040** | 5 S7 + 6 T111 + 6 T131 | **P7087** | 5 S8 + 8 T111 + 8 T131 | **P7134** | 5 S9 + 10 T111 + 10 T131 |
| **P7041** | 5 S7 + 3 T111 + 9 T131 | **P7088** | 5 S8 + 4 T111 + 12 T131 | **P7135** | 5 S9 + 5 T111 + 15 T131 |
| **P7042** | 5 S7 + 12 T131 | **P7089** | 5 S8 + 16 T131 | **P7136** | 5 S9 + 20 T131 |
| **P7043** | 5 S7 + 3 T141 + 9 T131 | **P7090** | 5 S8 + 4 T141 + 12 T131 | **P7137** | 5 S9 + 5 T141 + 15 T131 |
| **P7044** | 5 S7 + 6 T131 + 6 T141 | **P7091** | 5 S8 + 8 T131 + 8 T141 | **P7138** | 5 S9 + 10 T131 + 10 T141 |
| **P7045** | 5 S7 + 3 T131 + 9 T141 | **P7092** | 5 S8 + 4 T131 + 12 T141 | **P7139** | 5 S9 + 5 T131 + 15 T141 |
| **P7046** | 5 S7 + 12 T141 | **P7093** | 5 S8 + 16 T141 | **P7140** | 5 S9 + 20 T141 |







**DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM**
*FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1*
PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

| REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7141** | 2 S1 + 3 T6 | **P7188** | 2 S2 + 4 T6 | **P7235** | 2 S3 + 5 T6 |
| **P7142** | 2 S1 + 3 T7 | **P7189** | 2 S2 + 4 T7 | **P7236** | 2 S3 + 5 T7 |
| **P7143** | 2 S1 + 3 T8 | **P7190** | 2 S2 + 4 T8 | **P7237** | 2 S3 + 5 T8 |
| **P7144** | 2 S1 + 3 T9 | **P7191** | 2 S2 + 4 T9 | **P7238** | 2 S3 + 5 T9 |
| **P7145** | 2 S1 + 3 T10 | **P7192** | 2 S2 + 4 T10 | **P7239** | 2 S3 + 5 T10 |
| **P7146** | 2 S1 + 3 T11 | **P7193** | 2 S2 + 4 T11 | **P7240** | 2 S3 + 5 T11 |
| **P7147** | 2 S1 + 3 T13 | **P7194** | 2 S2 + 4 T13 | **P7241** | 2 S3 + 5 T13 |
| **P7148** | 2 S1 + 3 T14 | **P7195** | 2 S2 + 4 T14 | **P7242** | 2 S3 + 5 T14 |
| **P7149** | 2 S1 + 3 T15 | **P7196** | 2 S2 + 4 T15 | **P7243** | 2 S3 + 5 T15 |
| **P7150** | 2 S1 + 3 T16 | **P7197** | 2 S2 + 4 T16 | **P7244** | 2 S3 + 5 T16 |
| **P7151** | 3 S1 + 6 T8 | **P7198** | 3 S2 + 8 T8 | **P7245** | 3 S3 + 10 T8 |
| **P7152** | 3 S1 + 3 T8 + 3 T9 | **P7199** | 3 S2 + 4 T8 + 4 T9 | **P7246** | 3 S3 + 5 T8 + 5 T9 |
| **P7153** | 3 S1 + 6 T9 | **P7200** | 3 S2 + 8 T9 | **P7247** | 3 S3 + 10 T9 |
| **P7154** | 3 S1 + 3 T9 +3 T10 | **P7201** | 3 S2 + 4 T9 +4 T10 | **P7248** | 3 S3 + 5 T9 +5 T10 |
| **P7155** | 3 S1 + 6 T10 | **P7202** | 3 S2 + 8 T10 | **P7249** | 3 S3 + 10 T10 |
| **P7156** | 3 S1 + 3 T10 + 3 T11 | **P7203** | 3 S2 + 4 T10 + 4 T11 | **P7250** | 3 S3 + 5 T10 + 5 T11 |
| **P7157** | 3 S1 + 6 T11 | **P7204** | 3 S2 + 8 T11 | **P7251** | 3 S3 + 10 T11 |
| **P7158** | 3 S1 + 3 T11 + 3 T13 | **P7205** | 3 S2 + 4 T11 + 4 T13 | **P7252** | 3 S3 + 5 T11 + 5 T13 |
| **P7159** | 3 S1 + 6 T13 | **P7206** | 3 S2 + 8 T13 | **P7253** | 3 S3 + 10 T13 |
| **P7160** | 3 S1 + 3 T13 + 3 T14 | **P7207** | 3 S2 + 4 T13 + 4 T14 | **P7254** | 3 S3 + 5 T13 + 5 T14 |
| **P7161** | 3 S1 + 6 T14 | **P7208** | 3 S2 + 8 T14 | **P7255** | 3 S3 + 10 T14 |
| **P7162** | 3 S1 + 3 T14 + 3 T15 | **P7209** | 3 S2 + 4 T14 + 4 T15 | **P7256** | 3 S3 + 5 T14 + 5 T15 |
| **P7163** | 3 S1 + 6 T15 | **P7210** | 3 S2 + 8 T15 | **P7257** | 3 S3 + 10 T15 |
| **P7164** | 3 S1 + 3 T15 + 3 T16 | **P7211** | 3 S2 + 4 T15 + 4 T16 | **P7258** | 3 S3 + 5 T15 + 5 T16 |
| **P7165** | 3 S1 + 6 T16 | **P7212** | 3 S2 + 8 T16 | **P7259** | 3 S3 + 10 T16 |
| **P7166** | 4 S1 + 6 T10 + 3 T11 | **P7213** | 4 S2 + 8 T10 + 4 T11 | **P7260** | 4 S3 + 10 T10 + 5 T11 |
| **P7167** | 4 S1 + 3 T10 + 6 T11 | **P7214** | 4 S2 + 4 T10 + 8 T11 | **P7261** | 4 S3 + 5 T10 + 10 T11 |
| **P7168** | 4 S1 + 9 T11 | **P7215** | 4 S2 + 12 T11 | **P7262** | 4 S3 + 15 T11 |
| **P7169** | 4 S1 + 6 T11 + 3 T13 | **P7216** | 4 S2 + 8 T11 + 4 T13 | **P7263** | 4 S3 + 10 T11 + 5 T13 |
| **P7170** | 4 S1 + 3 T11 + 6 T13 | **P7217** | 4 S2 + 4 T11 + 8 T13 | **P7264** | 4 S3 + 5 T11 + 10 T13 |
| **P7171** | 4 S1 + 9 T13 | **P7218** | 4 S2 + 12 T13 | **P7265** | 4 S3 + 15 T13 |
| **P7172** | 4 S1 + 6 T13 + 3 T14 | **P7219** | 4 S2 + 8 T13 + 4 T14 | **P7266** | 4 S3 + 10 T13 + 5 T14 |
| **P7173** | 4 S1 + 3 T13 + 6 T14 | **P7220** | 4 S2 + 4 T13 + 8 T14 | **P7267** | 4 S3 + 5 T13 + 10 T14 |
| **P7174** | 4 S1 + 9 T14 | **P7221** | 4 S2 + 12 T14 | **P7268** | 4 S3 + 15 T14 |
| **P7175** | 4 S1 + 6 T14 + 3 T15 | **P7222** | 4 S2 + 8 T14 + 4 T15 | **P7269** | 4 S3 + 10 T14 + 5 T15 |
| **P7176** | 4 S1 + 3 T14 + 6 T15 | **P7223** | 4 S2 + 4 T14 + 8 T15 | **P7270** | 4 S3 + 5 T14 + 10 T15 |
| **P7177** | 4 S1 + 9 T15 | **P7224** | 4 S2 + 12 T15 | **P7271** | 4 S3 +15 T15 |
| **P7178** | 4 S1 + 6 T15 + 3 T16 | **P7225** | 4 S2 + 8 T15 + 4 T16 | **P7272** | 4 S3 + 10 T15 + 5 T16 |
| **P7179** | 4 S1 + 3 T15 + 6 T16 | **P7226** | 4 S2 + 4 T15 + 8 T16 | **P7273** | 4 S3 + 5 T15 + 10 T16 |
| **P7180** | 4 S1 + 9 T16 | **P7227** | 4 S2 + 12 T16 | **P7274** | 4 S3 + 15 T16 |
| **P7181** | 5 S1 + 6 T11 + 6 T13 | **P7228** | 5 S2 + 8 T11 + 8 T13 | **P7275** | 5 S3 + 10 T11 + 10 T13 |
| **P7182** | 5 S1 + 3 T11 + 9 T13 | **P7229** | 5 S2 + 4 T11 + 12 T13 | **P7276** | 5 S3 + 5 T11 + 15 T13 |
| **P7183** | 5 S1 + 12 T13 | **P7230** | 5 S2 + 16 T13 | **P7277** | 5 S3 + 20 T13 |
| **P7184** | 5 S1 + 3 T14 + 9 T13 | **P7231** | 5 S2 + 4 T14 + 12 T13 | **P7278** | 5 S3 + 5 T14 + 15 T13 |
| **P7185** | 5 S1 + 6 T13 + 6 T14 | **P7232** | 5 S2 + 8 T13 + 8 T14 | **P7279** | 5 S3 + 10 T13 + 10 T14 |
| **P7186** | 5 S1 + 3 T13 + 9 T14 | **P7233** | 5 S2 + 4 T13 + 12 T14 | **P7280** | 5 S3 + 5 T13 + 15 T14 |
| **P7187** | 5 S1 + 12 T14 | **P7234** | 5 S2 + 16 T14 | **P7281** | 5 S3 + 20 T14 |

# 11.5 Breakdown of shelving sets

*Desglose conjuntos de estanterías* / Décomposition kits rayonnages

**DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM**
*FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3*
PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

| REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7282** | 1 S7 + 3 T61 | **P7329** | 1 S8 + 4 T61 | **P7376** | 1 S9 + 5 T61 |
| **P7283** | 1 S7 + 3 T71 | **P7330** | 1 S8 + 4 T71 | **P7377** | 1 S9 + 5 T71 |
| **P7284** | 1 S7 + 3 T81 | **P7331** | 1 S8 + 4 T81 | **P7378** | 1 S9 + 5 T81 |
| **P7285** | 1 S7 + 3 T91 | **P7332** | 1 S8 + 4 T91 | **P7379** | 1 S9 + 5 T91 |
| **P7286** | 1 S7 + 3 T101 | **P7333** | 1 S8 + 4 T101 | **P7380** | 1 S9 + 5 T101 |
| **P7287** | 1 S7 + 3 T111 | **P7334** | 1 S8 + 4 T111 | **P7381** | 1 S9 + 5 T111 |
| **P7288** | 1 S7 + 3 T131 | **P7335** | 1 S8 + 4 T131 | **P7382** | 1 S9 + 5 T131 |
| **P7289** | 1 S7 + 3 T141 | **P7336** | 1 S8 + 4 T141 | **P7383** | 1 S9 + 5 T141 |
| **P7290** | 1 S7 + 3 T151 | **P7337** | 1 S8 + 4 T151 | **P7384** | 1 S9 + 5 T151 |
| **P7291** | 1 S7 + 3 T161 | **P7338** | 1 S8 + 4 T161 | **P7385** | 1 S9 + 5 T161 |
| **P7292** | 2 S7 + 6 T81 | **P7339** | 2 S8 + 8 T81 | **P7386** | 2 S9 + 10 T81 |
| **P7293** | 2 S7 + 3 T81 + 3 T91 | **P7340** | 2 S8 + 4 T81 + 4 T91 | **P7387** | 2 S9 + 5 T81 + 5 T91 |
| **P7294** | 2 S7 + 6 T91 | **P7341** | 2 S8 + 8 T91 | **P7388** | 2 S9 + 10 T91 |
| **P7295** | 2 S7 + 3 T91 +3 T101 | **P7342** | 2 S8 + 4 T91 +4 T101 | **P7389** | 2 S9 + 5 T91 +5 T101 |
| **P7296** | 2 S7 + 6 T101 | **P7343** | 2 S8 + 8 T101 | **P7390** | 2 S9 + 10 T101 |
| **P7297** | 2 S7 + 3 T11 + 3 T111 | **P7344** | 2 S8 + 4 T101 + 4 T111 | **P7391** | 2 S9 + 5 T101 + 5 T111 |
| **P7298** | 2 S7 + 6 T111 | **P7345** | 2 S8 + 8 T111 | **P7392** | 2 S9 + 10 T111 |
| **P7299** | 2 S7 + 3 T111 + 3 T131 | **P7346** | 2 S8 + 4 T111 + 4 T131 | **P7393** | 2 S9 + 5 T111 + 5 T131 |
| **P7300** | 2 S7 + 6 T131 | **P7347** | 2 S8 + 8 T131 | **P7394** | 2 S9 + 10 T131 |
| **P7301** | 2 S7 + 3 T131 + 3 T141 | **P7348** | 2 S8 + 4 T131 + 4 T141 | **P7395** | 2 S9 + 5 T131 + 5 T141 |
| **P7302** | 2 S7 + 6 T141 | **P7349** | 2 S8 + 8 T141 | **P7396** | 2 S9 + 10 T141 |
| **P7303** | 2 S7 + 3 T141 + 3 T151 | **P7350** | 2 S8 + 4 T141 + 4 T151 | **P7397** | 2 S9 + 5 T141 + 5 T151 |
| **P7304** | 2 S7 + 6 T151 | **P7351** | 2 S8 + 6 T151 | **P7398** | 2 S9 + 10 T151 |
| **P7305** | 2 S7 + 3 T151+ 3 T161 | **P7352** | 2 S8 + 4 T151 + 4 T161 | **P7399** | 2 S9 + 5 T151 + 5 T161 |
| **P7306** | 2 S7 + 6 T161 | **P7353** | 2 S8 + 8 T161 | **P7400** | 2 S9 + 10 T161 |
| **P7307** | 3 S7 + 6 T101+ 3 T111 | **P7354** | 3 S8 + 8 T101 + 4 T111 | **P7401** | 3 S9 + 10 T101 + 5 T111 |
| **P7308** | 3 S7 + 3 T101 + 6 T111 | **P7355** | 3 S8 + 4 T101 + 8 T111 | **P7402** | 3 S9 + 5 T101 + 10 T111 |
| **P7309** | 3 S7 + 9 T111 | **P7356** | 3 S8 + 12 T111 | **P7403** | 3 S9 + 15 T111 |
| **P7310** | 3 S7 + 6 T111 + 3 T131 | **P7357** | 3 S8 + 8 T111 + 4 T131 | **P7404** | 3 S9 + 10 T111 + 5 T131 |
| **P7311** | 3 S7 + 3 T111 + 6 T131 | **P7358** | 3 S8 + 4 T111 + 8 T131 | **P7405** | 3 S9 + 5 T111 + 10 T131 |
| **P7312** | 3 S7 + 9 T131 | **P7359** | 3 S8 + 12 T131 | **P7406** | 3 S9 + 15 T131 |
| **P7313** | 3 S7 + 6 T131 + 3 T141 | **P7360** | 3 S8 + 8 T131 + 4 T141 | **P7407** | 3 S9 + 10 T131 + 5 T141 |
| **P7314** | 3 S7 + 3 T131 + 6 T141 | **P7361** | 3 S8 + 4 T131 + 8 T141 | **P7408** | 3 S9 + 5 T131 + 10 T141 |
| **P7315** | 3 S7 + 9 T141 | **P7362** | 3 S8 + 12 T141 | **P7409** | 3 S9 + 15 T141 |
| **P7316** | 3 S7 + 6 T141 + 3 T151 | **P7363** | 3 S8 + 8 T141 + 4 T151 | **P7410** | 3 S9 + 10 T141 + 5 T151 |
| **P7317** | 3 S7 + 3 T141 + 6 T151 | **P7364** | 3 S8 + 4 T141 + 8 T151 | **P7411** | 3 S9 + 5 T141 + 10 T151 |
| **P7318** | 3 S7 + 9 T151 | **P7365** | 3 S8 + 12 T151 | **P7412** | 3 S9 +15 T151 |
| **P7319** | 3 S7 + 6 T151 + 3 T161 | **P7366** | 3 S8 + 8 T151 + 4 T161 | **P7413** | 3 S9 + 10 T151 + 5 T161 |
| **P7320** | 3 S7 + 3 T151 + 6 T161 | **P7367** | 3 S8 + 4 T151 + 8 T161 | **P7414** | 3 S9 + 5 T151 + 10 T161 |
| **P7321** | 3 S7 + 9 T161 | **P7368** | 3 S8 + 12 T161 | **P7415** | 3 S9 + 15 T161 |
| **P7322** | 4 S7 + 6 T111 + 6 T131 | **P7369** | 4 S8 + 8 T111 + 8 T131 | **P7416** | 4 S9 + 10 T111 + 10 T131 |
| **P7323** | 4 S7 + 3 T111 + 9 T131 | **P7370** | 4 S8 + 4 T111 + 12 T131 | **P7417** | 4 S9 + 5 T111 + 15 T131 |
| **P7324** | 4 S7 + 12 T131 | **P7371** | 4 S8 + 16 T131 | **P7418** | 4 S9 + 20 T131 |
| **P7325** | 4 S7 + 3 T141 + 9 T131 | **P7372** | 4 S8 + 4 T141 + 12 T131 | **P7419** | 4 S9 + 5 T141 + 15 T131 |
| **P7326** | 4 S7 + 6 T131 + 6 T141 | **P7373** | 4 S8 + 8 T131 + 8 T141 | **P7420** | 4 S9 + 10 T131 + 10 T141 |
| **P7327** | 4 S7 + 3 T131 + 9 T141 | **P7374** | 4 S8 + 4 T131 + 12 T141 | **P7421** | 4 S9 + 5 T131 + 15 T141 |
| **P7328** | 4 S7 + 12 T141 | **P7375** | 4 S8 + 16 T141 | **P7422** | 4 S9 + 20 T141 |







**DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM**
*FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1*
PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

| REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7423** | 1 S1 + 3 T6 | **P7470** | 1 S2 + 4 T6 | **P7517** | 1 S3 + 5 T6 |
| **P7424** | 1 S1 + 3 T7 | **P7471** | 1 S2 + 4 T7 | **P7518** | 1 S3 + 5 T7 |
| **P7425** | 1 S1 + 3 T8 | **P7472** | 1 S2 + 4 T8 | **P7519** | 1 S3 + 5 T8 |
| **P7426** | 1 S1 + 3 T9 | **P7473** | 1 S2 + 4 T9 | **P7520** | 1 S3 + 5 T9 |
| **P7427** | 1 S1 + 3 T10 | **P7474** | 1 S2 + 4 T10 | **P7521** | 1 S3 + 5 T10 |
| **P7428** | 1 S1 + 3 T11 | **P7475** | 1 S2 + 4 T11 | **P7522** | 1 S3 + 5 T11 |
| **P7429** | 1 S1 + 3 T13 | **P7476** | 1 S2 + 4 T13 | **P7523** | 1 S3 + 5 T13 |
| **P7430** | 1 S1 + 3 T14 | **P7477** | 1 S2 + 4 T14 | **P7524** | 1 S3 + 5 T14 |
| **P7431** | 1 S1 + 3 T15 | **P7478** | 1 S2 + 4 T15 | **P7525** | 1 S3 + 5 T15 |
| **P7432** | 1 S1 + 3 T16 | **P7479** | 1 S2 + 4 T16 | **P7526** | 1 S3 + 5 T16 |
| **P7433** | 2 S1 + 6 T8 | **P7480** | 2 S2 + 8 T8 | **P7527** | 2 S3 + 10 T8 |
| **P7434** | 2 S1 + 3 T8 + 3 T9 | **P7481** | 2 S2 + 4 T8 + 4 T9 | **P7528** | 2 S3 + 5 T8 + 5 T9 |
| **P7435** | 2 S1 + 6 T9 | **P7482** | 2 S2 + 8 T9 | **P7529** | 2 S3 + 10 T9 |
| **P7436** | 2 S1 + 3 T9 +3 T10 | **P7483** | 2 S2 + 4 T9 +4 T10 | **P7530** | 2 S3 + 5 T9 +5 T10 |
| **P7437** | 2 S1 + 6 T10 | **P7484** | 2 S2 + 8 T10 | **P7531** | 2 S3 + 10 T10 |
| **P7438** | 2 S1 + 3 T10 + 3 T11 | **P7485** | 2 S2 + 4 T10 + 4 T11 | **P7532** | 2 S3 + 5 T10 + 5 T11 |
| **P7439** | 2 S1 + 6 T11 | **P7486** | 2 S2 + 8 T11 | **P7533** | 2 S3 + 10 T11 |
| **P7440** | 2 S1 + 3 T11 + 3 T13 | **P7487** | 2 S2 + 4 T11 + 4 T13 | **P7534** | 2 S3 + 5 T11 + 5 T13 |
| **P7441** | 2 S1 + 6 T13 | **P7488** | 2 S2 + 8 T13 | **P7535** | 2 S3 + 10 T13 |
| **P7442** | 2 S1 + 3 T13 + 3 T14 | **P7489** | 2 S2 + 4 T13 + 4 T14 | **P7536** | 2 S3 + 5 T13 + 5 T14 |
| **P7443** | 2 S1 + 6 T14 | **P7490** | 2 S2 + 8 T14 | **P7537** | 2 S3 + 10 T14 |
| **P7444** | 2 S1 + 3 T14 + 3 T15 | **P7491** | 2 S2 + 4 T14 + 4 T15 | **P7538** | 2 S3 + 5 T14 + 5 T15 |
| **P7445** | 2 S1 + 6 T15 | **P7492** | 2 S2 + 8 T15 | **P7539** | 2 S3 + 10 T15 |
| **P7446** | 2 S1 + 3 T15 + 3 T16 | **P7493** | 2 S2 + 4 T15 + 4 T16 | **P7540** | 2 S3 + 5 T15 + 5 T16 |
| **P7447** | 2 S1 + 6 T16 | **P7494** | 2 S2 + 8 T16 | **P7541** | 2 S3 + 10 T16 |
| **P7448** | 3 S1 + 6 T10 + 3 T11 | **P7495** | 3 S2 + 8 T10 + 4 T11 | **P7542** | 3 S3 + 10 T10 + 5 T11 |
| **P7449** | 3 S1 + 3 T10 + 6 T11 | **P7496** | 3 S2 + 4 T10 + 8 T11 | **P7543** | 3 S3 + 5 T10 + 10 T11 |
| **P7450** | 3 S1 + 9 T11 | **P7497** | 3 S2 + 12 T11 | **P7544** | 3 S3 + 15 T11 |
| **P7451** | 3 S1 + 6 T11 + 3 T13 | **P7498** | 3 S2 + 8 T11 + 4 T13 | **P7545** | 3 S3 + 10 T11 + 5 T13 |
| **P7452** | 3 S1 + 3 T11 + 6 T13 | **P7499** | 3 S2 + 4 T11 + 8 T13 | **P7546** | 3 S3 + 5 T11 + 10 T13 |
| **P7453** | 3 S1 + 9 T13 | **P7500** | 3 S2 + 12 T13 | **P7547** | 3 S3 + 15 T13 |
| **P7454** | 3 S1 + 6 T13 + 3 T14 | **P7501** | 3 S2 + 8 T13 + 4 T14 | **P7548** | 3 S3 + 10 T13 + 5 T14 |
| **P7455** | 3 S1 + 3 T13 + 6 T14 | **P7502** | 3 S2 + 4 T13 + 8 T14 | **P7549** | 3 S3 + 5 T13 + 10 T14 |
| **P7456** | 3 S1 + 9 T14 | **P7503** | 3 S2 + 12 T14 | **P7550** | 3 S3 + 15 T14 |
| **P7457** | 3 S1 + 6 T14 + 3 T15 | **P7504** | 3 S2 + 8 T14 + 4 T15 | **P7551** | 3 S3 + 10 T14 + 5 T15 |
| **P7458** | 3 S1 + 3 T14 + 6 T15 | **P7505** | 3 S2 + 4 T14 + 8 T15 | **P7552** | 3 S3 + 5 T14 + 10 T15 |
| **P7459** | 3 S1 + 9 T15 | **P7506** | 3 S2 + 12 T15 | **P7553** | 3 S3 +15 T15 |
| **P7460** | 3 S1 + 6 T15 + 3 T16 | **P7507** | 3 S2 + 8 T15 + 4 T16 | **P7554** | 3 S3 + 10 T15 + 5 T16 |
| **P7461** | 3 S1 + 3 T15 + 6 T16 | **P7508** | 3 S2 + 4 T15 + 8 T16 | **P7555** | 3 S3 + 5 T15 + 10 T16 |
| **P7462** | 3 S1 + 9 T16 | **P7509** | 3 S2 + 12 T16 | **P7556** | 3 S3 + 15 T16 |
| **P7463** | 4 S1 + 6 T11 + 6 T13 | **P7510** | 4 S2 + 8 T11 + 8 T13 | **P7557** | 4 S3 + 10 T11 + 10 T13 |
| **P7464** | 4 S1 + 3 T11 + 9 T13 | **P7511** | 4 S2 + 4 T11 + 12 T13 | **P7558** | 4 S3 + 5 T11 + 15 T13 |
| **P7465** | 4 S1 + 12 T13 | **P7512** | 4 S2 + 16 T13 | **P7559** | 4 S3 + 20 T13 |
| **P7466** | 4 S1 + 3 T14 + 9 T13 | **P7513** | 4 S2 + 4 T14 + 12 T13 | **P7560** | 4 S3 + 5 T14 + 15 T13 |
| **P7467** | 4 S1 + 6 T13 + 6 T14 | **P7514** | 4 S2 + 8 T13 + 8 T14 | **P7561** | 4 S3 + 10 T13 + 10 T14 |
| **P7468** | 4 S1 + 3 T13 + 9 T14 | **P7515** | 4 S2 + 4 T13 + 12 T14 | **P7562** | 4 S3 + 5 T13 + 15 T14 |
| **P7469** | 4 S1 + 12 T14 | **P7516** | 4 S2 + 16 T14 | **P7563** | 4 S3 + 20 T14 |




# 12 Equipment

*Maquinaria*

Equipement


## 12.1 COOKING 330

*COCCIÓN* / CUISSON

**Induction units /** *Placas inducción* / Plaque induction 332
**Cooking /** *Cocción* / Cuisson 338
**Ovens & micro-waves /** *Hornos y micro-ondas* / Fours et micro-ondes 339
**Fryers /** *Freidoras* / Friteuses 340

## 12.2 FOOD PREPARATION 342

*PREPARACIÓN DE ALIMENTOS* / PRÉPARATION DES ALIMENTS

**Blenders /** *Batidoras* / Mixeurs 343
**Stick blenders /** *Brazos trituradores* / Mixeurs plongeants 346
**Slicing machines /** *Corta fiambres* / Trancheurs 349
**Mixers /** *Batidoras planetarias* / Mélangeurs 350

## 12.3 TOASTERS & CONTACT GRILLS 352

*TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO*

TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

**Toasters /** *Tostadoras* / Toasteurs 352
**Contact grill /** *Grill de contacto* / Grill de contact 356

## 12.4 WARMING 358

*MANTENEDORAS* / MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

**Warming induction units /** *Placas mantenedoras inducción*
Plaques chauffantes à induction 360
**Rethermalizers /** *Retermalizadores* / Appareil de remise en température 366
**Bain marie /** *Baños maría* / Bain-marie 369
**Heating lamps /** *Lámparas mantenedoras* / Lampe chauffante 372
**Hot cupboards and trolleys /** *Armarios y carros calientes*
Armoires et chariots chauffants 377

# Induction units

*Placas inducción*
Plaques induction

**The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise.**

*La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rapida, más segura y más precisa.*

La nouvelle manière de cuisiner : plus 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.*

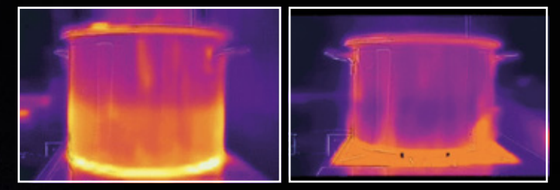
À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas.








Induction units
*Placas inducción*
Plaques induction



**Induction units**
***Cocina de inducción***
Cuisinière à induction

**Gas units**
***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 ?





| | VOLLRATH | | | | pujadas | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 4-SERIES | WOK | MIRAGE | | IP PRO | | | | IP FIRST | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| | IP PRO 35 XL | IP PRO 35 | IP PRO 35B | IP PRO 35 WOK | IP FIRST 35D | IP FIRST 35M | IP FIRST 20D |
| **INSTALLATION**<br>*INSTALACIÓN*<br>INSTALLATION |  |  |  |  | Intensive cooking<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | Intensive cooking<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | Intensive cooking<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | Intensive cooking<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | Semi-intensive cooking<br>*Semi-intensive cooking*<br>Cuisine semi-intensive | Semi-intensive cooking<br>*Semi-intensive cooking*<br>Cuisine semi-intensive | Buffet & catering light cooking<br>*Cocina ligera buffet y cáterings*<br>Cuisine légère buffet et traiteur |
| **DESIGNED FOR**<br>*DISEÑADO PARA*<br>CONÇUE POUR | **Intensive cooking**<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | **Intensive cooking**<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | **Buffet & catering light cooking**<br>*Cocina ligera buffet y cáterings*<br>Cuisine légère buffet et traiteur | **Buffet & catering light cooking**<br>*Cocina ligera buffet y cáterings*<br>Cuisine légère buffet et traiteur | | | | | | | |
| **CONTINOUS POWER TECHNOLOGY**<br>*TECNOLOGÍA POTENCIA CONTÍNUA*<br>TECHNOLOGIE PUISSANCE CONTINUE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| **POWER**<br>*POTENCIA*<br>PUISSANCE | 2600/3000/3800 W | 3000 W | 1800 W | 1800 W | 3500 W | 3500 W | 3500 W | 3500 W | 3500 W | 3500 W | 2000 W |
| **MAX DIAMETER**<br>*DIAMETRO MÁX*<br>**DIAMETRE MAX** | 36 CM | 35 CM (WOK) | 28 CM | 30 CM | 33 CM | 28 CM | 28 CM | 36/40 CM | 28 CM | 28 CM | 26 CM |
| **POWER LEVELS**<br>*NIVELES DE POTENCIA*<br>NIVEAUX DE PUISSANCE | 100 | 100 | 100 | 100 | 20 | 20 | 20 | 20 | 12 | 10 | 8 |
| **TEMPERATURE LEVELS**<br>*NIVELES DE TEMPERATURA*<br>NIVEAUX DE TEMPÉRATURE | 27-232°C | NO | 60-210°C | 60-210°C | 50 – 240°C | 50 – 240°C | 50 – 240°C | 50 – 240°C | 60 – 240°C | NO | 60 – 240°C |
| **TIMER**<br>*TEMPORIZADOR*<br>MINUTERIE | 0-24 H | NO | 0-180 MIN | 0-180 MIN | 0-24 H | 0-24 H | 0-24 H | 0-24 H | 0-180 MIN | NO | 0-180 MIN |





EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

# 12.1 4-SERIES by VOLLRATH

**93 %** **Efficiency** *Eficiencia* Efficacité
**100** **Power levels** *Niveles de potencia* Niveaux de puissance
**27-232 °C** **Temperature levels** *Niveles de temperatura* Niveaux de température
**24 h** **Timer** *Temporizador* Minuterie
**Heavy-duty usage** *Uso intensivo* Intensif usage

**Expanded magnetic field maintains heat even when the pan is moved.**
*El campo magnético expandido mantiene el calor incluso cuando se mueve la sartén.*
Le champ magnétique étendu maintient la chaleur même lorsque la poêle est déplacée.

## Smart detection provides instant heating, and four customizable programs ensure consistent results.

*La detección inteligente ofrece calentamiento instantáneo y los cuatro programas personalizables garantizan resultados consistentes.*

La détection intelligente assure un chauffage instantané et les quatre programmes personnalisables garantissent des résultats constants.

**37x37 cm vitroceramic cooking superface**
*Superfície de cocción vitrocerámica de 37x37 cm*
Surface de cuisson vitrocéramique 37x37 cm

**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

**Sturdy stainless steel case with optimized ventilation for continuous heavy-duty usage**
*Robusta carcasa de acero inoxidable con ventilación optimizada para un uso intensivo continuo*
Structure extérieure robuste en acier inoxydable avec ventilation optimisée pour un usage intensif continu

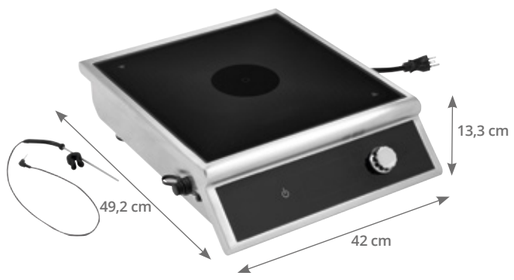





**Temperature control probe included**
*Sonda de control de temperatura incluída*
Sonde de contrôle de température incluse

## High power induction
*Placa de inducción control temperatura*
Plaque à induction contrôle température

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK) · IEC Type I (CH) · IEC 60309 UK 16A




| REF | Ø Max cm | V | W | A | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **HPI4-380002** | 36 | 230 | 3.800 | 16.5 | EU | 50/60 | 1/1 | 4.119,25 |
| **HPI4-380003** | 36 | 230 | 3.800 | 16 | UK16A | 50/60 | 1/1 | 4.119,25 |
| **HPI4-380004** | 36 | 230 | 3.800 | 16.5 | CH | 50/60 | 1/1 | 4.119,25 |
| **HPI4-300002** | 36 | 230 | 3.000 | 13 | EU | 50/60 | 1/1 | 3.453,25 |
| **HPI4-300003** | 36 | 230 | 3.000 | 13 | UK | 50/60 | 1/1 | 3.453,25 |
| **HPI4-300004** | 36 | 230 | 3.000 | 13 | CH | 50/60 | 1/1 | 3.453,25 |
| **HPI4-260002** | 36 | 230 | 2.600 | 11.3 | EU | 50/60 | 1/1 | 2.900,05 |
| **HPI4-260003** | 36 | 230 | 2.600 | 11.3 | UK | 50/60 | 1/1 | 2.900,05 |
| **HPI4-260004** | 36 | 230 | 2.600 | 11.3 | CH | 50/60 | 1/1 | 2.900,05 |



# mirage® by VOLLRATH INDUCTION

**90 %** **Efficiency** *Eficiencia* Efficacité
**100** **Power levels** *Niveles de potencia* Niveaux de puissance
**60-210 °C** **Temperature levels** *Niveles de temperatura* Niveaux de température
**1-180 min** **Timer** *Temporizador* Minuterie
**Medium-duty usage** *Uso semi-intensivo* Semi-intensif usage

**28x28 cm vitroceramic glass cooking surface**
*Superficie de cocción vitrocerámica de 28x28 cm*
Surface de cuisson vitrocéramique de 28x28 cm

**Compact and easy to transport. Ideal for warming stations or commercial sautés.**
*Compacta y fácil de transportar. Ideal para calentar y saltear.*
Compacte et facile à transporter. Idéale pour chauffer et sauter.

**Control knob with power and temperature level adjustment**
*Mando de selección de temperatura y potencia*
Cadran de réglage de température et de puissance



## Induction cooker
*Placa inducción*
Plaque induction

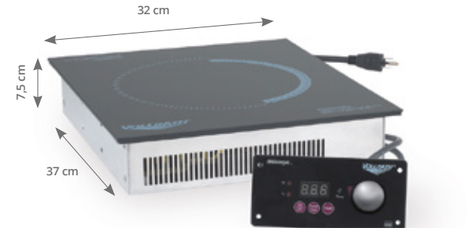
IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)




| REF | Ø Max cm | V | W | A | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **59650** | 28 | 230 | 1.800 | 7,8 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.087,30 |
| **59651** | 28 | 230 | 1.800 | 7,8 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.087,30 |

## Drop in induction cooker
*Placa inducción encastrable*
Plaque induction encastrable

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)




| REF | Ø Max cm | V | W | A | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **59601** | 30 | 230 | 1.800 | 7,8 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.193,80 |
| **59602** | 30 | 230 | 1.800 | 7,8 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.193,80 |

## Induction wok range 35cm
*Placa de inducción wok 35cm*
Plaque à induction wok 35cm

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)




| REF | V | W | A | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **6958302** | 208-240 | 3000 | 14.6 | EU | 50/60 | 1/1 | 6.083,45 |
| **6958303** | 208-240 | 3000 | 14.6 | UK | 50/60 | 1/1 | 6.083,45 |

**Includes a 35cm carbon steel wok. 100 power levels and display for precise cooking. Turbo button provides inmediate heat.**
*Incluye un wok de acero al carbono de 35cm. 100 niveles de potencia y display para una cocción precisa. El botón turbo ofrece calor inmediato.*
Livré avec un wok en acier au carbone de 35cm. 100 niveaux de puissance et écran pour une cuisson précise. Bouton turbo pour une chaleur immédiate .

# 12.1 IP PRO by pujadas

**Continuous Power** technology
*Tecnología de potencia contínua*
Technologie de puissance continue

**20**
**Power levels**
*Niveles de potencia*
Niveaux de puissance

**50-240 ºC**
**Temperature levels**
*Niveles de temperatura*
Niveaux de température

**24 h**
**Timer**
*Temporizador*
Minuterie

**Heavy-duty usage**
*Uso intensivo*
Intensif usage

## Continuous power technology enables for steady and precise cooking at lower power

*La tecnología de potencia contínua permite una cocción estable a baja potencia*

La technologie de puissance continue permet une cuisson stable à faible puissance




**Optimized refrigeration and air inlet grease filter for heavy-duty usage**
*Refrigeración optimizada y filtro de grasa en la entrada de aire para uso intensivo*
Réfrigération optimisée et filtre à graisse à l'entrée d'air pour un usage intensif



## IP PRO 35 XL




IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)

33x33 cm

**XL vitroceramic cooking superface**
*Superfície de cocción vitrocerámica XL*
Surface de cuisson vitrocéramique XL

| REF | Ø Max cm | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157921** | 33 | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1/1 | 569,50 |
| NEW **P157921-UK** | 33 | 220-240 | 3.000 | UK | 50/60 | 1/1 | 569,50 |





# Induction units 12.1

*Placas de inducción* / Plaques induction

## IP PRO 35

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)




| REF | Ø Max cm | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157922** | 28 | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1/1 | 426,10 |
| NEW **P157922-UK** | 28 | 220-240 | 3.000 | UK | 50/60 | 1/1 | 426,10 |

## IP PRO 35 WOK

IEC Type F (EU)




| REF | Ø WOK cm | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157923** | 26 | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1/1 | 426,10 |

**For /** *Para /* Pour: **Wok diam. 36 - 40 cm**

## IP PRO 35 B

NEW

IEC Type F (EU)

**Built-in size:**
*Tamaño incorporado:*
Taille intégrée :
**32 x 34 cm**




| REF | Ø Max cm | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157926** | 28 | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1/1 | 426,10 |

## IP FIRST 35 D

NEW

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)




| REF | Ø Max cm | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157927** | 28 | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1/1 | 319,00 |
| NEW **P157927-UK** | 28 | 220-240 | 3.000 | UK | 50/60 | 1/1 | 319,00 |

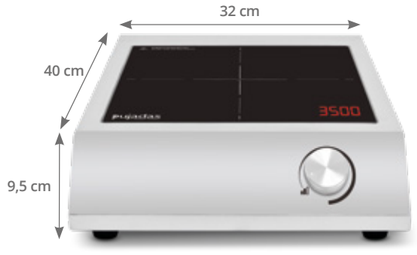
**12 power levels.**
**Temperature range 50-240°C.**
**Stainless steel case for mid-duty usage.**

*12 niveles de potencia.*
*Rango de temperatura de 50 a 240 °C.*
*Carcasa de acero inoxidable para uso de intensida*

12 niveaux de puissance.
Plage de température de 50 à 240 °C.
Structure extérieure en acier inoxydable pour une utilisation semi-intensive.

## IP FIRST 35 M

IEC Type F (EU)




| REF | Ø Max cm | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157925** | 28 | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1/1 | 322,90 |

**10 power levels.**
**Mechanical control with LED display.**
**Stainless steel (lowercase). For mid-duty usage.**

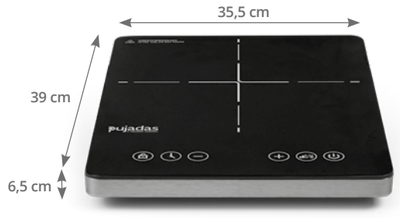
*10 niveles de potencia.*
*Control mecánico con indicador LED.*
*Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.*

10 niveaux de puissance.
Commande mécanique avec indicateur LED.
Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

## IP FIRST 20

NEW

IEC Type F (EU)




| REF | Ø Max cm | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157928** | 26 | 220-240 | 2.000 | EU | 50/60 | 1/1 | 160,00 |

**8 power levels and 10 temperature levels.**
**LED touch control with 180-minutes timer.**
**Plastic housing. Lisht-duty usage.**

*8 niveles de potencia y 10 niveles de temperatura.*
*Control táctil LED con temporizador de 180 minutos.*
*Carcasa de plástico. Uso ligero.*

8 niveaux de puissance et 10 niveaux de température.
Commande tactile LED avec minuterie de 180 minutes.
Structure extérieure en plastique. Usage léger.

## Rice cooker
*Hervidor de arroz*
Cuiseur à riz

**Rice cap.**
*Cap. arroz*
Riz cap.
**3 Kg**




| REF | Lts | V | W | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P688085** | 5,40 | 220-230 | 1950 | 50/60 | 1/1 | 439,30 |

## Rice cooker
*Hervidor de arroz*
Cuiseur à riz

**Rice cap.**
*Cap. arroz*
Riz cap.
**6,1 Kg**




| REF | Lts | V | W | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P688087** | 8,20 | 220-240 | 2500 | 50/60 | 1/1 | 636,20 |







## 25L Professional microwave
*Microondas profesional 25L*
Four micro-ondes professionnel 25L

IEC Type F (EU)




| REF | Lts | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P158121** | 25 | 230 | 1000 | EU | 50 | 1/1 | 559,40 |

**5 power levels /** *5 niveles de potencia /* 5 niveaux de puissance
**Touch control /** *Control táctil /* Commande tactile
**60-min digital timer /** *temporizador digital /* minuteur digital

**Stainless steel cavity without glass plate**
*Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio*
Cavité intérieure en acier inoxydable sans plateau en verre

**100 customizable cooking programs**
*100 programas de cocción personalizables*
100 programmes de cuisson personnalisés

**For heavy-duty commercial usage**
*Para uso intensivo profesional*
Usage intensif professionnel

**Inner dimensions /** *Dimensiones internas /* Dimensions internes:
**34 x 34 x 20 cm**

## 25L Professional microwave
*Microondas profesional 25L*
Four micro-ondes professionnel 25L

IEC Type F (EU)




| REF | Lts | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P158122** | 25 | 230 | 1000 | EU | 50 | 1/1 | 475,90 |

**Easy to use: fixed power /** *Máxima facilidad de uso: potencia fija /* Facilité d'utilisation: Puissance fixe

**6-min mechanical timer /** *temporizador mecánico /* minuteur mécanique

**Stainless steel cavity without glass plate**
*Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio*
Cavité intérieure en acier inoxydable sans plateau en verre

**For heavy-duty commercial usage**
*Para uso intensivo profesional*
Usage intensif professionnel

**Inner dimensions /** *Dimensiones internas /* Dimensions internes:
**34 x 34 x 20 cm**

## 20L grey microwave with grill
*Microondas gris 20L con grill*
Micro-ondes gris 20L avec grill

IEC Type F (EU)




| REF | | Lts | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P158123** | | 20 | 230 | 700 | EU | 50 | 1/1 | 141,20 |
| NEW **P158124** | | 20 | 230 | 700 | EU | 50 | 1/1 | 141,20 |

**5 power levels + 3 combo /** *5 niveles de potencia + 3 combi /* 5 niveaux de puissance + 3 combi
**1000 W grill**
**25,5 cm glass plate /** *plato giratori /* plateau en verre
**35-min mechanical timer /** *temporizador mecánico /* Commande mécanique
**Inner dimensions /** *Dimensiones internas /* Dimensions internes:
**27 x 25 x 17 cm**

## 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 | 1/1 | 1.132,10 |

**4 grids included /** *4 rejillas incluidas /* 4 grilles incluses

**Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass**
*Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras*
Avec minuterie, voyants lumineaux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitrage anti-brûlure



# 12.1 Fryers

*Freidoras* / Friteuses

**Deep fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out and indicator lights.**

*Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras.*

Friteuses équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité et des voyants lumineux.

**Temp. control up to 190°C**
*Control de temp.hasta 190°C*
Contrôle de la temp. jusqu'à 190°C

**Thermo-resistant handle**
*Mango termoresistente*
Manche thermorésistant



**Heating unit easily removable facilitating maintenance and cleaning**
*Unidad de calentamiento removible facilitando el mantenimiento y la limpieza*
Unité de chauffage amovible facilitant l'entretien et le nettoyage

**Removable inner pan with collapsible handles**
*Cuba interior extraíble con asas plegables*
Cuve intérieure amovible avec anses pliables







18/10 Stainless steel

## 5 lts fryer
*Freidora 5 lts*
Friteuse 5 lts




| REF | Lts | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15070** | 5,00 | 230 | 2.000 | 50/60 | 1/1 | 321,30 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **21 x 14 x 12,5 cm**

## 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 | 1/1 | 648,70 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **21 x 14 x 12,5 cm**

## 8 Lts Fryer
*Freidora 8 Lts*
Friteuse 8 Lts




| REF | Lts | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15000** | 8,00 | 230 | 3.250 | 50/60 | 1/1 | 402,40 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

## 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 | 1/1 | 811,90 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

## 8 Lts fryer with drainage tap
*Freidora 8 Lts con grifo de vaciado*
Friteuse 8 Lts avec robinet vidange




**Drain valve**
*Grifo de drenaje*
Robinet de vidange

| REF | Lts | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15002** | 8,00 | 230 | 3.250 | 50/60 | 1/1 | 586,50 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

## 8+8 Lts fryer with drainage tap
*Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado*
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 | 1/1 | 1.041,00 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**



# Which blender do you need?

*¿Qué batidora necesita?*
Quel mixeur vous faut-il ?

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

**PREPTECH**

| |  JAR PRO D |  JAR PRO M |  JAR T |  JAR |
|---|---|---|---|---|
| **POTENCIA MAX.*** *POTENCIA MAX.** **PUISSANCE MAXIMALE*** | 3,7 CV | 3,7 CV | 3 CV | 3 CV |
| **DRINKS PER DAY** *BEBIDAS POR DÍA* BOISSONS JOUR | + 75 | + 75 | 50 - 75 | 50 - 75 |
| **CAPACITY** *CAPACIDAD* CAPACITÉ | 2,5 L | 2,5 L | 2 L | 2 L |
| **SPEEDS** *VELOCIDADES* VITESSES | 3 | Variable | Variable | Variable |
| **PULSE FUNCTION** *FUNCIÓN DE PULSO* FONCTION PULSE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **SPEED CONTROL** *CONTROL DE VELOCIDAD* CONTRÔLE DE VITESSE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **TIMER** *TEMPORIZADOR* MINUTEUR | 3-step | - | ✓ | - |
| **CRUSHES ICE**** *TRITURA HIELO*** BROIE LA GLACE** | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **TAMPER** *EMPUJADOR* POUSSOIR | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

**(*) Maximum power reflects the performance the product can reach under demanding conditions.**
*(*) La potencia máxima refleja el rendimiento que el producto puede alcanzar en condiciones exigentes.*
(*) La puissance maximale reflète les performances que le produit peut atteindre dans des conditions exigeantes.

**(**) Crushing ice with liquid is recommended to preserve optimal performance.**
*(**) Se recomienda picar hielo siempre con líquido para preservar el rendimiento del producto.*
(**) Il est recommandé de broyer la glace avec du liquide pour préserver les performances du produit.





# BLENDERS 12.2

NEW




## Professional-grade motor with great reliability and excellent performance.

*Motor de calidad profesional con gran fiabilidad y excelente rendimiento.*

Moteur de qualité professionnelle avec une grande fiabilité et d'excellentes performances.

**XL capacity: jar up to 2.5 liters**
***Capacidad XL: jarra de hasta 2,5 litros***
Capacité XL : bol jusqu'à 2,5 litres

**Temperature range: from -40 to 90°C**
***Rango térmico: de -40 a 90ºC***
Plage thermique : de -40 à 90°C

**High speed for ultra-fine results**
***Alta velocidad para resultados ultrafinos***
Haute vitesse pour des résultats ultra-fins

**Variable speed control and Pulse (lowercase)**
***Control de velocidad variable y función Pulse***
Contrôle de vitesse variable et fonction Pulse

**Perfect for cold and creamy smoothies**
**Ideal for both cold and hot recipes**
**Designed for intensive daily use**

***Perfecta para smoothies fríos y cremosos***
***Ideal para recetas frías y calientes***
***Diseñada para uso intensivo diario***

Parfaite pour des smoothies froids et onctueux
Idéale pour les recettes froides et chaudes
Conçue pour un usage intensif au quotidien



**Acoustic cover to reduce noise available**
***Cubierta acústica para reducir el ruido disponible***
Couvercle acoustique pour réduire le bruit disponible

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

**Tritan jar, lightweight and BPA-free**
***Jarra de Tritán, ligera y libre de BPA***
Bol en Tritan, légèr et sans BPA

## PREPTECH JAR PRO D




**75+**
**Drinks per day**
*Bebidas por dia*
Boissons jour

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

IEC Type F (EU)

**Professional motor with up to 3.7 HP max power.***
*Motor profesional de hasta 3,7 CV de potencia máxima.**
Moteur professionnel avec une puissance maximale de 3,7 CV.*

**Robust 2.5 L Tritan jar ideal for large preparations.**
*Jarra de Tritan de 2,5 L, perfecta para grandes preparaciones.*
Bol Tritan de 2,5 L, idéal pour les grandes préparations.

**Pulse function for instant bursts of maximum power.**
*Función Pulse para impulsos instantáneos de máxima potencia.*
Fonction Pulse pour des impulsions instantanées à puissance maximale.

**3 preset speeds and 3 preset timer programs for easy operation.**
*3 velocidades predefinidas y 3 programas de tiempo preestablecidos para un uso sencillo.*
3 vitesses préréglées et 3 programmes de minuterie préétablis pour une utilisation facile.

| REF | Lts. | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P154623** | 2,5 | 220-240 | 1680 | EU | 50/60 | 1/1 | 470,00 |

## PREPTECH JAR PRO M




**75+**
**Drinks per day**
*Bebidas por dia*
Boissons jour

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

IEC Type F (EU)

**Professional motor with up to 3.7 HP max power.***
*Motor profesional de hasta 3,7 CV de potencia máxima.**
Moteur professionnel avec une puissance maximale de 3,7 CV.*

**Robust 2.5 L Tritan jar ideal for large preparations.**
*Jarra de Tritan de 2,5 L, perfecta para grandes preparaciones.*
Bol Tritan de 2,5 L, idéal pour les grandes préparations.

**Pulse function for instant bursts of maximum power.**
*Función Pulse para impulsos instantáneos de máxima potencia.*
Fonction Pulse pour des impulsions instantanées à puissance maximale.

**Variable speed control for precise results.**
*Control de velocidad variable para resultados precisos.*
Contrôle de vitesse variable pour des résultats précis.

| REF | Lts. | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P154622** | 2,5 | 220-240 | 1680 | EU | 50/60 | 1/1 | 400,00 |

**(*) Maximum power reflects the performance the product can reach under demanding conditions.**
*(*) La potencia máxima refleja el rendimiento que el producto puede alcanzar en condiciones exigentes.*
(*) La puissance maximale reflète les performances que le produit peut atteindre dans des conditions exigeantes.





## PREPTECH

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

IEC Type F (EU)

**50-75**
**Drinks per day**
*Bebidas por dia*
Boissons jour

**Professional motor with up to 3 HP max power.***
*Motor profesional de hasta 3 CV de potencia máxima.**
Moteur professionnel avec une puissance maximale de 3 CV.*

**Variable speed control for precise results**
*Control de velocidad variable para resultados precisos*
Contrôle de vitesse variable pour des résultats précis

**Mechanical timer for automatic stop**
*Timer mecanico para parada automática*
Minuteur mécanique pour arrêt automatique




| REF | Lts. | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P154621** | 2 | 220-240 | 1500 | EU | 50/60 | 1/1 | 350,00 |

## PREPTECH

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

IEC Type F (EU)

**50-75**
**Drinks per day**
*Bebidas por dia*
Boissons jour

**Professional motor with up to 3 HP max power.***
*Motor profesional de hasta 3 CV de potencia máxima.**
Moteur professionnel avec une puissance maximale de 3 CV.*

**Variable speed control for precise results**
*Control de velocidad variable para resultados precisos*
Contrôle de vitesse variable pour des résultats précis




| REF | Lts. | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P154620** | 2 | 220-240 | 1500 | EU | 50/60 | 1/1 | 300,00 |

## Jar
*Jarra*
Bol

BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

Tr Tritan




| REF | Compatible with / *Compatible con* / Compatible avec | Lts. | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P154681** | P154620, P154621 | 2 | 1/1 | 90,00 |
| **P154682** | P154622, P154623 | 2,5 | 1/1 | 90,00 |

## Sound enclosure
*Carcasa acústica*
Capot acoustique

**Compatible with**
*Compatible con*
Compatible avec
**P154622, P154623**




| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P154683** | 25 x 27 x 37 | 1/1 | 119,00 |

# 12.2 STICK BLENDERS

**All models feature variable speed and safety lock.**
***Velocidad variable y bloqueo de seguridad en todos los modelos.***
Tous les modèles disposent d'une vitesse variable et d'un verrouillage de sécurité.

**Three models available with power ratings up to 650 W.**
***Tres modelos disponibles con potencias de hasta 650 W.***
Trois modèles disponibles avec une puissance allant jusqu'à 650 W.

**Dual-Grip area for comfortable two-hand control.**
***Zona Dual Grip para agarre cómodo a dos manos.***
Zone Dual Grip pour une prise à deux mains confortable.

**Quickfix system on larger models for easy arm removal.**
***Sistema Quickfix en los modelos de mayor tamaño para facilitar el desmontaje del brazo.***
Système Quickfix sur les modèles les plus grands pour faciliter le démontage du pied.




## Professional hand blenders designed for intensive use in industrial kitchens.

*Batidoras de varilla profesionales diseñadas para un uso intensivo en cocinas industriales.*

Mixeurs professionnels conçus pour une utilisation intensive en cuisines industrielles.

NEW

### Combinations and capacity
*Combinaciones y capacidad*
Combinaisons et capacité

| **Combined with** *Combinado con* Combiné avec | P154852 | P154853 | P154854 |
|---|---|---|---|
|  | 80 L | 120 L | 180 L |
|  | 50 L | 100 L | - |





NEW

### PREPTECH STICK 60

IEC Type F (EU)

**Motor unit only**
***Solo cuerpo motor***
Seulement bloc moteur

**650 W heavy-duty motor for intensive blending.**
***Motor de 650 W para mezclado intensivo en entornos exigentes.***
Moteur de 650 W conçu pour un mixage intensif en cuisine professionnelle.




| REF | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P154822** | 220-240 | 650 | EU | 50 | 1/1 | 269,00 |

### PREPTECH STICK 40

IEC Type F (EU)

**Motor unit only**
***Solo cuerpo motor***
Seulement bloc moteur

**420 W motor ideal for frequent high-performance use.**
***Motor de 420 W ideal para un uso frecuente y de alto rendimiento.***
Moteur de 420 W idéal pour un usage fréquent et performant.




| REF | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P154821** | 220-240 | 420 | EU | 50 | 1/1 | 239,00 |

### QUICKFIX stick



P154852 P154853 P154854

| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P154851** | 30 | 1/1 | 175,00 |
| **P154852** | 40 | 1/1 | 190,00 |
| **P154853** | 50 | 1/1 | 210,00 |

**Compatible with /** ***Compatible con /*** Compatible avec
**P154621, P154622**

### QUICKFIX stick



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P154881** | 12 x 20 x 25 | 1/1 | 195,00 |

**Compatible with /** ***Compatible con /*** Compatible avec
**P154621, P154622**

NEW

### PREPTECH STICK 20

IEC Type F (EU)

**Blender stick included**
*Con brazo incluido*
Pied mixeur inclus

**270 W mid-duty motor for light food preparations and quick services.**
*Motor de 270 W para preparaciones ligeras y servicio rápido.*
Moteur de 270 W pour les préparations légères et le service rapide.




| REF | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P154820** | 220-240 | 270 | EU | 50 | 1/1 | 309,00 |

### Stick 20 accessories
*Accesorios para Stick 20*
Accessoires pour Stick 20

**Compatible with**
*Compatible con*
Compatible avec
**P154620**



P154850 P154880

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P154850** | 10 x 10 x 16 | 1/1 | 150,00 |
| **P154880** | 12 x 20 x 19 | 1/1 | 175,00 |

### PREPTECH STICK 15




**Variable speed selector**
*Selector de velocidad variable*
Sélecteur de vitesse variable

**Pulse function for bursts of maximum power**
*Funcion pulse para un golpe a maxima potencia*
Fonction pulse pour atteindre la puissance maximale

**Four stainless steel blades, suitable for crushing ice**
*Cuchillas de acero inoxidable de cuatro filos, aptas para picar hielo*
Quatre lames en acier inoxydable, adaptées pour broyer de la glace

**Extra-long arm (28 cm)**
*Brazo extralargo de 28 cm*
Pied en lloc de bras de 28 cm

**Full stainless steel finish**
*Acabado en acero inoxidable*
Finition en acier inoxydable

**Professional-grade stainless steel head**
*Campana professional en acero inoxidable*
Cloche professionnelle en acier inoxydable

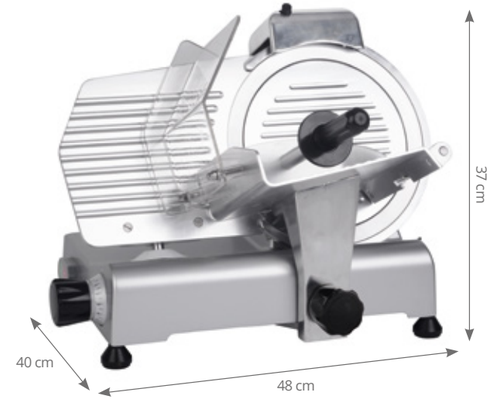
| REF | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P154823** | 220-240 | 1500 | EU | 50/60 | 1/6 | 79,00 |





### Electric slicing machine
*Cortadora eléctrica de fiambres*
Trancher électrique

IEC Type F (EU)




**22 cm Ø**
**Blade /** *Cuchilla* **/** Lame

**Body: painted aluminium.**
*Cuerpo: aluminio pintado.*
Corps: aluminium peint.

**0-9 mm**
**Adjustable slice thickness**
*Espesor de corte ajustable*
Épaisseur de coupe réglable

| REF | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15089** | 230 | 120 | EU | 50 | 1/1 | 644,90 |

### Electric slicing machine
*Cortadora eléctrica de fiambres*
Trancher électrique

IEC Type F (EU)




**25 cm Ø**
**Blade /** *Cuchilla* **/** Lame

**Body: painted aluminium.**
*Cuerpo: aluminio pintado.*
Corps: aluminium peint.

**0-9 mm**
**Adjustable slice thickness**
*Espesor de corte ajustable*
Épaisseur de coupe réglable

| REF | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15090** | 230 | 150 | EU | 50 | 1/1 | 734,90 |

### Electric slicing machine
*Cortadora eléctrica de fiambres*
Trancher électrique

IEC Type F (EU)




**30 cm Ø**
**Blade**
*Cuchilla*
Lame

**0-11 mm**
**Adjustable slice thickness**
*Espesor de corte ajustable*
Épaisseur de coupe réglable

**Body: painted aluminium.**
*Cuerpo: aluminio pintado.*
Corps: aluminium peint.

| REF | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15091** | 230 | 250 | EU | 50 | 1/1 | 1.177,60 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 174**

**Sanitary gel lubricant**
*Gel lubricante sanitario*
Gel lubrifiant sanitaire



# 12.2 MIXERS

## Floor-Bench mixers
*Amasadora de pié*
Mélangeurs au sol

**220-230 V**
**50 Hz**

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)



**30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal**
*Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica*
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore

**Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation**
*Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso*
Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux

**Planetary mixing action**
*Acción de batido elíptico*
Mélangeur planétaire

**Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage**
*Paro automático por sobre calentamiento*
Arrêt automatique par la surchauffe

**Consistent mixing speeds regardless of volume**
*Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen*
Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume

**Safety guard**
*Protección Seguridad*
Protecteur de sécurité

**Heavy-duty construction**
*Construcción extra robusta*
Construction robuste

4075702

**Comes with /** *Incluye* / Livré avec



| REF | Lts. | W x D x H cm | Speed *Velocidad* Vitesse | HP | W | A | | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **4075702** | 19 | 52x52x91 | 3 | 0,5 | 370 | 4 | EU | 1/1 | 5.019,65 |
| **4075703** | 19 | 52x52x91 | 3 | 0,5 | 370 | 4 | UK | 1/1 | 5.019,65 |
| **4075802** | 28 | 64x62x122 | 3 | 1,0 | 750 | 8 | EU | 1/1 | 7.884,40 |
| **4075803** | 28 | 64x62x122 | 3 | 1,0 | 750 | 8 | UK | 1/1 | 7.884,40 |
| **4075902** | 38 | 68x68x120 | 3 | 1,5 | 1.120 | 11 | EU | 1/1 | 10.553,30 |
| **4075903** | 38 | 68x68x120 | 3 | 1,5 | 1.120 | 11 | UK | 1/1 | 10.553,30 |

## Wire Wishk
*Batidor varilla*
Fouet à fil



| REF | For / *Para* / Pour *(Lts)* | | € / u |
|---|---|---|---|
| **40766** | 19 | 1/1 | 216,65 |
| **40770** | 28 | 1/1 | 672,25 |
| **40774** | 38 | 1/1 | 949,50 |

## Dough hook
*Gancho para masa*
Crochet de pâte



| REF | For / *Para* / Pour *(Lts)* | | € / u |
|---|---|---|---|
| **40767** | 19 | 1/1 | 200,70 |
| **40771** | 28 | 1/1 | 595,75 |
| **40775** | 38 | 1/1 | 696,80 |

## Spatula
*Espátula*
Spatule



| REF | For / *Para* / Pour *(Lts)* | | € / u |
|---|---|---|---|
| **40768** | 19 | 1/1 | 200,70 |
| **40772** | 28 | 1/1 | 510,00 |
| **40776** | 38 | 1/1 | 696,80 |

## S/Steel mixing bowl
*Bol acero inoxidable*
Bol mélangeur en acier inoxydable



| REF | For / *Para* / Pour *(Lts)* | | € / u |
|---|---|---|---|
| **40765** | 19 | 1/1 | 504,80 |
| **40769** | 28 | 1/1 | 1.898,70 |
| **40773** | 38 | 1/1 | 2.131,75 |



## Countertop mixer
*Amasadora sobremesa*
Mélangeur de table

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

**1/3 HP**
**250 W**
**3 A**
**50 Hz**
**220-230 V**



**Digital control panel is easy to read and allows speed adjustments while in use.**
*El panel de control digital es fácil de leer y permite ajustar la velocidad mientras se utiliza.*
Le panneau de commande numérique est facile à lire et permet d'ajuster la vitesse pendant l'utilisation.

**Nonskid rubber base prevents movement.**
*La base de goma antideslizante evita el movimiento.*
La base en caoutchouc antidérapante empêche tout mouvement.

4075503

**Comes with /** *Incluye* / Livré avec



| REF | Lts. | W x D x H cm | Speed *Velocidad* Vitesse | | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **4075502** | 6,6 | 33,5x45x51,5 | 5 | EU | 1/1 | 2.307,70 |
| **4075503** | 6,6 | 33,5x45x51,5 | 5 | UK | 1/1 | 2.307,70 |
| **4075602** | 9,5 | 33,5x45x54 | 5 | EU | 1/1 | 2.535,15 |
| **4075603** | 9,5 | 33,5x45x54 | 5 | UK | 1/1 | 2.535,15 |

## Wire Wishk
*Batidor varilla*
Fouet à fil



| REF | For / *Para* / Pour *(Lts)* | | € / u |
|---|---|---|---|
| **XMIX0705** | 6.6 | 1/1 | 171,70 |
| **40762** | 9.5 | 1/1 | 171,70 |

## Dough hook
*Gancho para masa*
Crochet de pâte



| REF | For / *Para* / Pour *(Lts)* | | € / u |
|---|---|---|---|
| **XMIX0704** | 6.6 | 1/1 | 148,50 |
| **40763** | 9.5 | 1/1 | 148,50 |

## Spatula
*Espátula*
Spatule



| REF | For / *Para* / Pour *(Lts)* | | € / u |
|---|---|---|---|
| **XMIX0703** | 6.6 | 1/1 | 139,20 |
| **40764** | 9.5 | 1/1 | 139,20 |

## S/Steel mixing bowl
*Bol acero inoxidable*
Bol mélangeur en acier inoxydable



| REF | For / *Para* / Pour *(Lts)* | | € / u |
|---|---|---|---|
| **XMIX0702** | 6.6 | 1/1 | 405,90 |
| **40761** | 9.5 | 1/1 | 316,10 |



**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.

## Dual conveyor toaster
*Tostadora transportadora doble*
Pain double à convoyeur



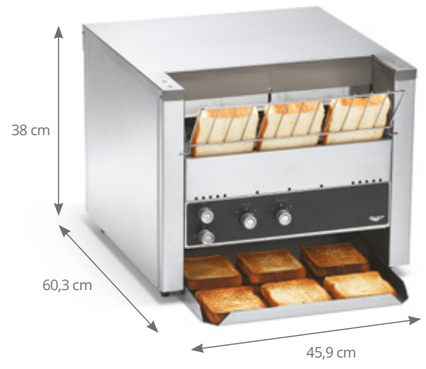

**Delivered without plug (stripped ends).**
*Entregado sin clavija.*
Livré sans prise.

**3,8 - 7,6 cm**
**Adjustable entrance height**
*Altura entrada ajustable*
Hauteur de l'entrée réglable

**1100**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

| REF | V | W | A | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CT4-230DUAL** | 220-240 | 4.950 | 19,8 | 50/60 | 1/1 | 6.029,05 |

## Conveyor toaster
*Tostadora continua*
Pain à convoyeur




**Delivered without plug (stripped ends).**
*Entregado sin clavija.*
Livré sans prise.

**3,8 - 7,6 cm**
**Adjustable entrance height**
*Altura entrada ajustable*
Hauteur de l'entrée réglable

**36,8 cm**
**Conveyor width**
*Ancho de cinta*
Largeur de bande

**950**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

| REF | V | W | A | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CT4H-230950** | 220-240 | 3.600 | 14,4 | 50/60 | 1/1 | 3.338,95 |





18/10 Stainless steel

## Conveyor toaster
*Tostadora continua*
Grille - pain à convoyeu




**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

**Delivered without plug (stripped ends).**
*Entregado sin clavija.*
Livré sans prise.

**Replaceable quartz resistance.**
*Resistencias de cuarzo recambiables.*
Résistances à quartz remplaçables.

**35,6 cm**
**Conveyor width**
*Ancho de cinta*
Largeur de bande

**1.000**
*Rebanadas por hora*
**Slices per hour**
Tranches heure

| REF | V | W | A | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CT4-2301000** | 230 | 3.600 | 14,4 | 50/60 | 1/1 | 2.749,10 |

## Conveyor toaster
*Tostadora continua*
Grille - pain à convoyeur

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)




**Speed and temperature control.**
**Replaceable quartz resistance.**
*Dispone de control de velocidad y temperatura.*
*Resistencias de cuarzo recambiables.*
Avec contrôle de la vitesse et température. Résistances à quartz remplaçables.

**26,7 cm**
**Conveyor width**
*Ancho de cinta*
Largeur de bande

**450-800**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

| REF | V | W | A | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CT4-23080002** | 230 | 2.800 | 11,2 | EU | 50/60 | 1/1 | 2.270,80 |
| **CT4-23080003** | 230 | 2.800 | 11,2 | UK | 50/60 | 1/1 | 2.270,80 |

## Conveyor toaster
*Tostadora continua*
Grille - pain à convoyeur

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)




| REF | V | W | A | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CT2-23035002** | 230 | 1.500 | 7,6 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.978,60 |
| **CT2-23035003** | 230 | 1.500 | 7,6 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.978,60 |

**350**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

**26,7 cm**
**Conveyor width**
*Ancho de cinta*
Largeur de bande

**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

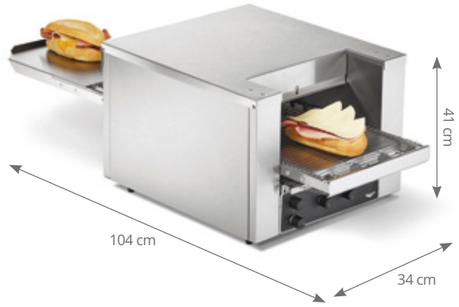
**Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of 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.

### Conveyor heating oven
*Horno calentador de cinta*
Four chauffant à bande

IEC Type F (EU)



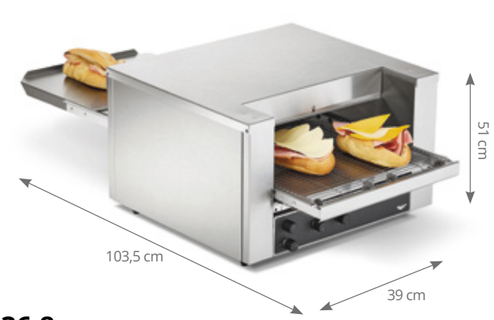



**26,7 cm**
**Belt width /** *Ancho de cinta*
Largeur de la bande

**3,8 - 7,6 cm**
**Adjustable entrance height**
*Altura entrada ajustable*
Hauteur de l'entrée réglable

| REF | V | W | A | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **SO2-23010.5** | 230 | 2.800 | 11,2 | EU | 50 | 1/1 | 3.192,00 |

### Conveyor heating oven
*Horno calentador de cinta*
Four chauffant à bande




**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

**Delivered without plug (stripped ends).**
*Entregado sin clavija.*
Livré sans prise.

| REF | V | W | A | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SO2-23014.5** | 230 | 3.600 | 14,4 | 50 | 1/1 | 3.667,45 |

## Standard Toasters / *Tostadoras Estándar /* Toasteurs Standard

### Conveyor toaster
*Tostadora continua*
Toasteur convoyeur

**26 cm**
**Belt width**
*Ancho de cinta*
Largeur tapis roulant

**7,6 cm**
**Infeed height**
*Altura entrada*
Hauteur d'entrée

**500**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure




| REF | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15042** | 230 | 2.240 | 50/60 | 1/1 | 1.459,00 |

**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.







SS Stainless steel

### Sandwich toaster
*Tostadora*
Toasteur




**Infeed**
*Entrada*
Entrée
**26 x 24 x 6,5 cm**

**80-100**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

**Delivered with 3 sandwich tongs**
*Se entregan con 3 pinzas para sandwich*
Livrées avec 3 pinces à sandwich

| REF | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15038** | 230 | 1.700 | 50/60 | 1/1 | 424,70 |

**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.

### Sandwich toaster
*Tostadora*
Toasteur




**2 Levels, infeed**
*2 Niveles, entrada*
2 Niveaux , entrée
**26 x 24 x 6,5 cm**

**120-130**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

**Delivered with 6 sandwich tongs**
*Se entregan con 6 pinzas para sandwich*
Livrées avec 6 pinces à sandwich

| REF | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15039** | 230 | 3.000 | 50/60 | 1/1 | 498,40 |

**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.

### Toaster
*Tostadora*
Toasteur

SS Stainless steel




**120**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

**With manual pop up**
*Con expulsión manual*
Avec éjection manuelle

| REF | **Slots** *Ranuras* Fentes | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15040** | 4 | 230 | 1.800 | 50/60 | 1/1 | 315,60 |

**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.

### Toaster
*Tostadora*
Toasteur

SS Stainless steel




**180**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

**With manual pop up**
*Con expulsión manual*
Avec éjection manuelle

| REF | **Slots** *Ranuras* Fentes | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15041** | 6 | 230 | 2.500 | 50/60 | 1/1 | 391,30 |

**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.

# 12.3 Contact grill

*Grill de contacto* / Grill de contact

18/10 Stainless steel

## "Solo compact" Contact grill
*Grill de contacto "Solo compact"*
Grill de contact "Solo compact"

| REF | Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15004** | 22 x 23 | 230 | 1.800 | 50/60 | 1/1 | 584,40 |

**CAST IRON GRIDDLE PLATES ENAMELED.**
*PLANCHAS DE FUNDICIÓN ESMALTADAS.*
PLAQUE EN FONTE EMAILLÉES.

**Upper and lower grooves**
*Ranura arriba y abajo*
Quadrillage en haut et en bas

**High turned-up spatter rim.**
*Borde antisalpicaduras.*
Bourdure anti projections haute.

**Large drip tray.**
*Bandeja y recoge jugos.*
Tiroir de propreté.

**Adjustable thermostat to 300 °C.**
*Termostato ajustable hasta 300 °C.*
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

**Indicator lights.**
*Luces piloto.*
Voyants lumineux.




## Each contact grill comes with / *Cada grill de contacto viene con* / Chaque grill de contact est livré avec

**See products on** / *Ver productos en* / Voir produits en page **P. 368**







# Contact grill 12.3

*Grill de contacto* / Grill de contact

## "Solo grande" Contact grill
*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 / P15007

| REF | Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15005** | 32 x 21 | 230 | 2.200 | 50/60 | 1/1 | 629,80 |
| **P15006** | 32 x 21 | 230 | 2.200 | 50/60 | 1/1 | 629,80 |

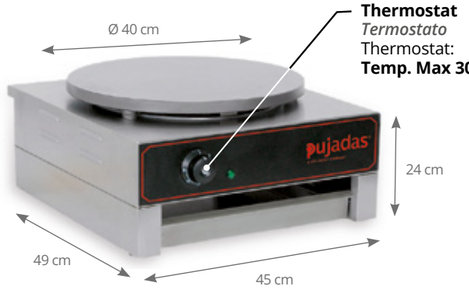
## "Duetto compact" Contact grill
*Grill de contacto "Duetto compact"*
Grill de contact "Duetto compact"




**Upper groove**
*Ranura arriba*
Quadrillage en haut
P15006 / P15008

| REF | Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15007** | 47 x 23 | 230 | 3.600 | 50/60 | 1/1 | 961,40 |
| **P15008** | 47 x 23 | 230 | 3.600 | 50/60 | 1/1 | 961,40 |

## Crêpe maker
*Crêpera*
Crêpière




**St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/ warming tray and batter spreader.**

*Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.*

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

| REF | V | W | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15075** | 230 | 3.000 | 50/60 | 1/1 | 952,20 |



# Which warming induction unit do you need?

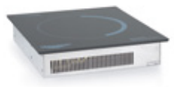
*¿Qué placa mantenedora de inducción necesita?*
Quel plaque chauffante à induction vous faut-il ?



## VOLLRATH

### MIRAGE





| | | | |
|---|---|---|---|
| **INSTALLATION**<br>*INSTALACIÓN*<br>INSTALLATION |  |  |  |
| **CONTINOUS POWER TECHNOLOGY**<br>*TECNOLOGIA DE POTENCIA CONTINUA*<br>TECH. DE PUISSANCE CONTINUE | ✓ | ✓ | ✓ |
| **DESIGNED FOR**<br>*DISEÑADO PARA*<br>CONÇUE POUR | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température |
| **FULL SURFACE HEATING**<br>*CALENT. DE SUPERFICIE COMPLETA*<br>CHAUFFAGE SUR TOUTE LA SURFACE | | | |
| **POWER**<br>*POTENCIA*<br>PUISSANCE | 300 W | 375 W | 650 W |
| **COOKING SURFACE**<br>*SUPERFÍCIE COCCIÓN*<br>*SURFACE DE CUISSON* | 40 X 40 CM | 60 X 40 CM | Ø 36 CM |
| **POWER LEVELS**<br>*NIVELES DE POTENCIA*<br>NIVEAUX DE PUISSANCE | 4 | 4 | 5 |
| **TEMPERATURE LEVELS**<br>*NIVELES DE TEMPERATURA*<br>NIVEAUX DE TEMPÉRATURE | - | - | - |



## pujadas
A VOLLRATH COMPANY

### IP WARM







| | IP WARM 5035 | IP WARM 4040 | IP WARM 5035 B | IP WARM 4040 B | IP WARM ROUND 24 |
|---|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température<br>**& Chafers** |
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 1000 W | 1000 W | 1000 W | 1000 W | 1000 W |
| | GN1/1 | 40 x 40 cm | GN1/1 | 40 x 40 cm | Ø 24,5 cm |
| | - | - | - | - | 10 |
| | 45 - 100 °C | 45 - 100 °C | 45 - 100 °C | 45 - 100 °C | - |

**BUFFET & ACCESSORIES**

# 12.4 mirage® INDUCTION by VOLLRATH

**With less that 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.**

*Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.*

Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.



**Tempered, black glass top.**
*Parte superior de cristal templado negro.*
Plateau en verre noir trempé.

**Touch control, 4 power settings.**
*Con 4 ajustes de potencia.*
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance.

**LED indicator lights on control panel & glass.**
*Indicadores luminosos LED en el panel de control.*
Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.

## Plate connection / *Conexión placas* / Connexion des plaques



**Connect up to 3 units together with interconnect cords.**
*Conecte hasta 3 placas a la vez.*
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.



# Warming induction units 12.4

*Placas mantenendoras inducción* / Plaques chauffantes à induction

**Buffet induction warmer**
*Placa inducción mantenedora de temp.*
Plaque induction de maintien temp.

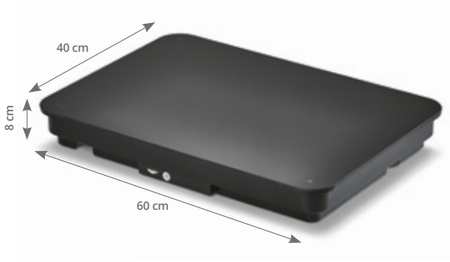
IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)




| REF | V | W | A | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **595027502** | 230 | 300 | 1,30 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.166,45 |
| **595027503** | 230 | 300 | 1,30 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.166,45 |

**Buffet induction warmer**
*Placa inducción mantenedora de temp.*
Plaque induction de maintien temp.

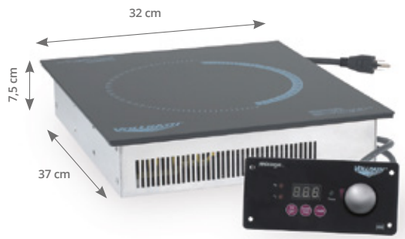
IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)




| REF | V | W | A | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **595087502** | 230 | 375 | 1,63 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.455,30 |
| **595087503** | 230 | 375 | 1,63 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.455,30 |

**Drop in induction cooker**
*Placa inducción encastrable*
Plaque induction encastrable

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)




| REF | Ø Max cm | V | W | A | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **59641** | 36 | 230 | 650 | 2,8 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.186,30 |
| **59642** | 36 | 230 | 650 | 2,8 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.186,30 |

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

**Electric heating units for chafing dish**
*Elemento eléctrico para chafing dish*
Corps de chauffes pour chafing dish



# 12.4 IP WARM by pujadas

**Continuous power technology enables steady warming at lower power with maximum efficiency.**
*La tecnología de potencia continua permite un mantenimiento de temperatura estable a baja potencia y con maxima eficiencia.*
La technologie de puissance continue permet un maintien de la température stable à faible puissance avec une efficacité maximale.

**1000 W power in all models, with a temperature range of 40 to 100 °C, adjustable in 5 °C increments.**
*Potencia de 1000 W en todos los modelos, con rango de temperatura de 40 a 100 °C, ajustable en incrementos de 5 °C.*
Puissance de 1000 W sur tous les modèles, avec une plage de température de 40 à 100 °C, réglable par paliers de 5 °C.

**Full vitroceramic surface, durable and easy to clean**
*Superficie completamente vitrocerámica, resistente y fácil de limpiar*
Surface entièrement vitrocéramique, résistante et facile à nettoyer

**Available in countertop and built-in versions, adapting to suit different installation needs.**
*Disponibles en versiones de sobremesa y de encastre, adaptándose a distintas necesidades de instalación.*
Disponibles en versions de table et encastrables, s'adaptant à différents besoins d'installation.

**Two versions: 40 x 40 cm and GN 1/1.**
*Dos versiones: 40 x 40 cm y GN 1/1.*
Deux formats : 40 x 40 cm et GN 1/1.

**Full surface warming**
*Calentamiento de superficie completa*
Chauffage de surface complète

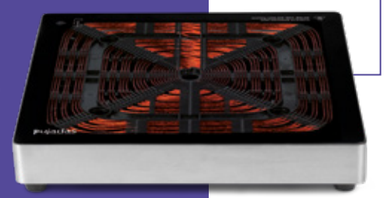
## Professional warmer for keeping food warm at buffets, self-service areas, and events.

*Placas profesionales para mantener alimentos calientes en buffets, autoservicios y eventos.*

Plaques professionnelles pour maintenir les aliments au chaud lors de buffets, de libre-service et de réceptions.

NEW







# Warming induction units 12.4

*Placas mantenendoras inducción* / Plaques chauffantes à induction

## IP WARM 4040

NEW

IEC Type F (EU)

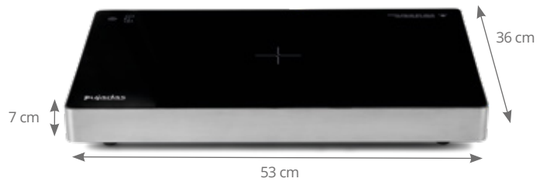



| REF | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157952** | 220-240 | 1000 | EU | 50/60 | 1/1 | 279,00 |

## IP WARM 5035

NEW

IEC Type F (EU)




| REF | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157950** | 220-240 | 1000 | EU | 50/60 | 1/1 | 279,00 |

## IP WARM 4040 B

NEW

IEC Type F (EU)

**Built-in size:**
*Tamaño para encastre:*
Taille intégrée :
**37 x 37 cm**



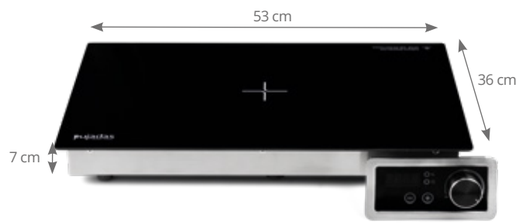

| REF | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157953** | 220-240 | 1000 | EU | 50/60 | 1/1 | 279,00 |

## IP WARM 5035 B

NEW

IEC Type F (EU)

**Built-in size:**
*Tamaño para encastre:*
Taille intégrée :
**50 x 33 cm**




| REF | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157951** | 220-240 | 1000 | EU | 50/60 | 1/1 | 279,00 |

## 1/1 Heating plate

*Placa caliente 1/1*
Plaque chauffante 1/1

18/10 Stainless steel




**Adjustable thermostat up to 75 °C.**
*Termostato regulable hasta 75 °C.*
Thermostat réglable jusqu'à 75 °C.

**With on / off switch and indicator light.**
*Con interruptor central y piloto de control.*
Interrupteur central et voyant de contrôle.

| REF | cm | V | W | | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15073** | 60 x 40,0 | 230 | 600 | EU | 50/60 | 1/1 | 361,90 |
| **P15074** | 53 x 32,5 | 230 | 600 | EU | 50/60 | 1/1 | 315,40 |

**See products on**
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 444**

**Induction warming station**
*Estación inducción mantenedora*
Station induction maintien de témperature



# Which warming equipment do you need?

*¿Qué mantenedor de temperatura necesitas?*

Quel appareil maintenance de température vous faut-il ?



## Rethermalizers *Application*: Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.

*Retermalizadores* *Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.*

Ap. de remise en température Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.

## Warmers *Application*: Hold Heated Food.

*Calentadores* *Aplicación: Mantiene calientes los alimentos.*

Chaud Application: Tenir les aliments chauffés.

| | INDUCTION 3D | RETRO | CAYENNE | CAYENNE | SOUP KETTLE<br>*OLLA ELÉCTRICA* / MARMITE CHAUD | BAIN MARIE<br>*BAÑO MARÍA* / BAIN MARIE | | CHAFING DISH |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Warmer and rethermalizer**<br>*Calentadores y retermalizadores*<br>Ap. de remise à température et ap. de maintien à température | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| **Warmer only**<br>*Solo calentador*<br>Chauffant seulement | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **Power (W)**<br>*Potencia (W)*<br>Puissance (W) | 800 | 1.400 | 800 | 1.000 | 400 | 1200 | 500 | 0 |
| **Direct contact heating system**<br>*Calentamiento a través de contacto directo*<br>Système de chauffage par contact direct | | | ✓ | ✓ | | | | |
| **Water**<br>*Agua*<br>Eau | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **Low water light**<br>*Luz indicadora nivel de agua bajo*<br>Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux | | | ✓ | ✓ | | | | |
| **Induction**<br>*Inducción*<br>Induction | ✓ | | | | | | | |
| **Capacity (L)**<br>*Capacidad (L)*<br>Capacité (L) | 6,6 - 10,4 | 6,6 - 10,4 | 6,6 - 10,4 | 20 | 10 | 20 | 10 | 9 |
| **Temperature control**<br>*Control de temperatura*<br>Contrôle de température | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |

**BUFFET & ACCESSORIES**

✓ **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.

NACUFS IICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

KITCHEN INNOVATIONS 2013 AWARD





### Mirage® Induction Rethermalizers
*Retermalizador de inducción Mirage®*
Rethermaliseur induction Mirage®

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)



**800 W**
**3,5 A**
**230V**
**50/60Hz**

**Natural /** Naturel **Red /** *Rojo* / Rouge

| REF | | L | Ø cm | H cm | Prof. cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **7470210** | | 6,6 | 30,3 | 34,2 | 17,6 | EU | 1/1 | 1.117,90 |
| **7470240** | | 6,6 | 30,3 | 34,2 | 17,6 | EU | 1/1 | 1.117,90 |
| **7470310** | | 6,6 | 30,3 | 34,2 | 17,6 | UK | 1/1 | 1.117,90 |
| **7470340** | | 6,6 | 30,3 | 34,2 | 17,6 | UK | 1/1 | 1.117,90 |
| **74110210** | | 10,4 | 35,3 | 34,2 | 17,6 | EU | 1/1 | 1.146,65 |
| **74110240** | | 10,4 | 35,3 | 34,2 | 17,6 | EU | 1/1 | 1.146,65 |
| **74110310** | | 10,4 | 35,3 | 34,2 | 17,6 | UK | 1/1 | 1.146,65 |
| **74110340** | | 10,4 | 35,3 | 34,2 | 17,6 | UK | 1/1 | 1.146,65 |

### Mirage® Drop-In Induction
*Retermalizador ind. Mirage® encastrable*
Rethermaliseur ind. Mirage® encastrable

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)



**800 W**
**3,5 A**
**230V**
**50/60Hz**

| REF | L | Ø cm | H cm | Prof. cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **74702D** | 6,6 | 30,3 | 31,3 | 17,6 | EU | 1/1 | 1.177,75 |
| **74703D** | 6,6 | 30,3 | 31,3 | 17,6 | UK | 1/1 | 1.177,75 |
| **741102D** | 10,4 | 35,3 | 31,3 | 17,6 | EU | 1/1 | 1.216,80 |
| **741103D** | 10,4 | 35,3 | 31,3 | 17,6 | UK | 1/1 | 1.216,80 |

**Drop-In /** Encast.

**1,8 m power cable /** */ cable alimentación /* câble d'alimentation

### Hinged cover with hole
*Tapa abatible con orificio*
Couvercle rabattable avec orifice

SS Stainless steel



| REF | For / *Para* / Pour | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **47488** | 6,6 L | 24,0 | 1/6 | 58,95 |
| **47490** | 10,4 L | 28,7 | 1/6 | 69,50 |

### Hinged cover with hole
*Tapa abatible con orificio*
Couvercle rabattable avec orifice

SS Stainless steel

NEW



| REF | For / *Para* / Pour | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **47493** | 6,6 L | 24,0 | 1/6 | 81,50 |
| **47494** | 10,4 L | 28,7 | 1/6 | 96,80 |

### Mirage® 3D induction rethermalizer inset
*Recipiente interior para retermalizadores Mirage® 3D*
Récipient interieur pour rethermaliseur Mirage® 3D



| REF | L | Fits opening *Para obertura* cm | Prof. cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **88184** | 6,6 | 21,6 | 20,8 | 1/6 | 87,10 |
| **88204** | 10,4 | 26,7 | 20,8 | 1/6 | 96,95 |

# Retro

**Retro stockpot rethermalizer**
*Retermalizador Retro*
Rethermaliseur Retro

**Natural**
Naturel

**Red**
*Rojo*
Rouge

**Blanc cassé**
*Blanco perla*
Pearl white

**Black**
*Negro*
Noir




| REF | | L | V | W | A | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **7217810** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.018,45 |
| **7217910** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.018,45 |
| **7217850** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.018,45 |
| **7217950** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.018,45 |
| **7217855** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.018,45 |
| **7217955** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.018,45 |
| **7217860** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.018,45 |
| **7217960** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.018,45 |
| **7217310** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.037,40 |
| **7217410** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.037,40 |
| **7217350** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.037,40 |
| **7217450** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.037,40 |
| **7217355** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.037,40 |
| **7217455** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.037,40 |
| **7217360** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1/1 | 1.037,40 |
| **7217460** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1/1 | 1.037,40 |

**One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool Touch Handkes**
*Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool Touch*
Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool Touch



**Kool-Touch® handle. Heat resistant to**
*Asa Kool-Touch® que resiste hasta*
Manche Kool-Touch® résistant à
**82°C**

| REF | ml | Bowl / *Bol* Ø cm | Total cm | *cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **4980422** | 118,3 | 7,9 | 33,3 | 27,6 | 1/6 | 33,85 |
| **4980622** | 177,4 | 8,6 | 33,6 | 27,6 | 1/6 | 35,15 |

***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

**Retro stockpot rethermalizer inset**
*Recipiente interior para retermalizadores Retro*
Récipient interieur pour rethermaliseur Retro



NEW

**Suitable for all Retro models**
*Compatible con todos los modelos Retro*
Compatible avec tous les modèles Retro

| REF | H cm | Ø cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **46311-2** | 22 | 29 | 10,4 | 1/6 | 117,50 |
| **46407-2** | 15 | 29 | 6,6 | 1/6 | 136,10 |

**Hinged cover with hole**
*Tapa abatible con orificio*
Couvercle rabattable avec orifice



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46527** | 24 | 1/6 | 79,20 |









# CAYENNE®

**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 | | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **72522** | 32,0 x 24,5 | 10,4 | 230 | 800 | EU | 1/1 | 558,65 |

**With inset, hinged cover**
*Con recipiente interior y tapa con visagra*
Avec conteneur et couvercle

**Inset container for Cayenne® Heat'N'Serve**
*Recipiente interior para Cayenne® Heat'N'Serve*
Récipient interieur pour Cayenne® Heat'N'Serve



| REF | For / *Para* | Ø cm | AL cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **78204** | 72522 | 28,7 | 20,8 | 10,4 | 1/6 | 82,75 |

***Not induction-ready insert**
**Cubeta no apta para Inducción*
*Conteneur non Induction

**See products on** / *Ver productos en* / Voir produits en page **P. 367**

**Hinged cover with hole**
*Tapa abatible con orificio*
Couvercle rabattable avec orifice



## Rethermalizer Cayenne® 1/1 GN
*Retermalizador Cayenne® 1/1 GN*
Appareils remise temp. Cayenne® 1/1 GN

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)

**1.000 W**
**4,3 A**
**230 V**
**50/60 Hz**

**HEAT'N SERVE**

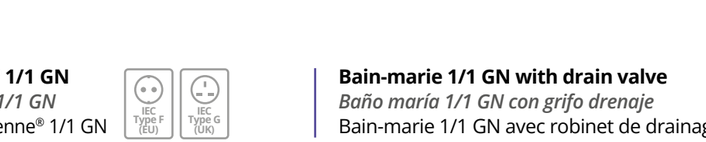



**Without pans**
*Sin cubetas*
Sans bacs

| REF | Well depth Profundidad cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **72630** | 16,8 | EU | 1/1 | 523,15 |
| **72550** | 16,8 | UK | 1/1 | 523,15 |

**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

**Compatible with**
*Compatible con*
Compatible avec




Max H
100 mm

## Bain-marie 1/1 GN with drain valve
*Baño maría 1/1 GN con grifo drenaje*
Bain-marie 1/1 GN avec robinet de drainage

IEC Type F (EU)

○ **+ 30 °C**
○ **+ 90 °C**

**WARMER**




**Without pans**
*Sin cubetas*
Sans bacs

| REF | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15020** | 230 | 1.200 | EU | 50/60 | 1/1 | 360,80 |

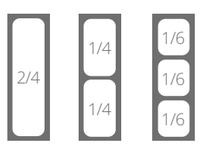
## Bain-marie 2/4 GN
*Baño maría 2/4 GN*
Bain-marie 2/4 GN

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)




| REF | V | W | A | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **72013CE** | 230 | 500 | 2,2 | EU | 50/60 | 1/1 | 453,00 |
| **72013CE-UK** | 230 | 500 | 2,2 | UK | 50/60 | 1/1 | 453,00 |

**Compatible with**
*Compatible con*
Compatible avec




Max H
100 mm





## 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.

**Thermostat**
*Termostato*
Thermostat



| REF | cm | L | W | V | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P910008** | 34,5 x 36 | 10,0 | 400 | 230 | EU | 50/60 | 1/1 | 177,40 |

**Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.**
*Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.*
Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intériure en acier inox. capacité 10 lts.

## Chocolate fountain
*Fuente Fondue chocolate*
Fontaine à chocolat

SS Stainless steel




| REF | ml | Levels Niveles Niveau | V | Hz | Ø cm | H cm | W | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15096** | 700 | 3 | 230 | 50 | 21 | 38,0 | 250 | 1/1 | 112,40 |
| **P15097** | 1200 | 4 | 230 | 50 | 23 | 45,0 | 250 | 1/1 | 141,30 |

**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.

## Chocolate warmer
*Baño maría chocolate*
Chauffe-chocolat

○ **40 °C Max**




18/10 Stainless steel

| REF | Units Unidades Unités | Lts | V | W | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15010** | 1 | 3,50 | 230 | 250 | 50/60 | 1/1 | 625,10 |

## Vacuum sealer
*Envasadora al vacío*
Machine sous vide

**Marinated / Liquids function**
*Función marinado / Líquidos*
Fonction marinade / Liquides




| REF | V | W | Kg | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P688130** | 230 | 200 | 7,5 | EU | 50 | 1/1 | 874,80 |

## Vacuum bags
*Bolsas vacío*
Sachets sous vide

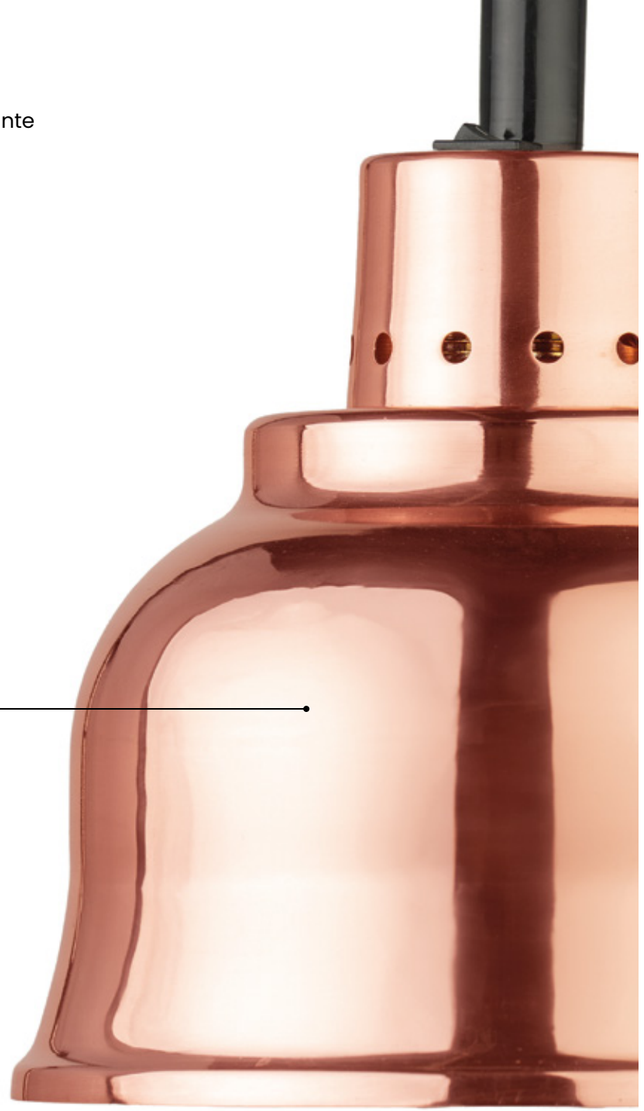


| REF | L m | W cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P688133** | 2 x 6 | 30 | 1/1 | 29,60 |
| **P688134** | 2 x 6 | 40 | 1/1 | 39,00 |

# CLASSIC

**MADE IN ITALY**

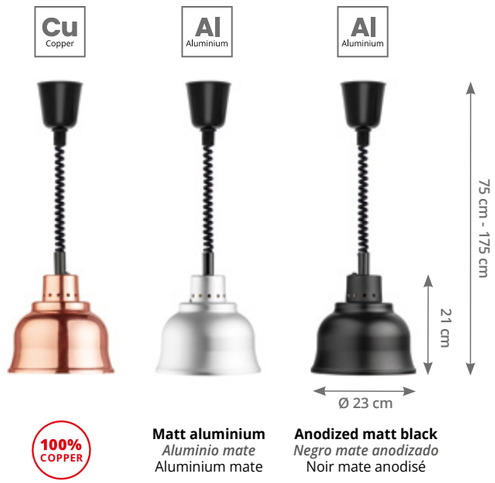
**Robust, lasting construction**
*Construcción robusta y duradera*
Construction robuste et durable



100% COPPER

**Real copper**
*Cobre auténtico*
Cuivre auténtique

**Made from 100% copper for a distinctive touch and great durability**
*Fabricada 100% en cobre para un toque distintivo y gran durabilidad*
Fabrication 100 % cuivre pour une touche de distinction et une grande durabilité




100% COPPER

**Matt aluminium**
*Aluminio mate*
Aluminium mate

**Anodized matt black**
*Negro mate anodizado*
Noir mate anodisé

| REF | | V | W | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156521** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 378,50 |
| **P156522** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 345,40 |
| **P156523** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 378,40 |



**Top-quality white PHILLIPS bulb included**
*Bombilla blanca PHILLIPS de primera calidad incluida*
Ampoule blanche PHILIPS de qualité supérieure incluse





St Steel

## MINIMAL






**Matt black**
*Negro mate*
Noir mate

| REF | | V | W | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156524** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 158,10 |
| **P156525** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 168,30 |
| **P156526** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 158,10 |

**White bulb included /** *Bombilla blanca incluida /* Ampoule blanche comprise

## RETRO






**Space gray**

| REF | | V | W | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156527** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 137,70 |
| **P156528** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 137,70 |
| **P156529** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 142,80 |

**White bulb included /** *Bombilla blanca incluida /* Ampoule blanche comprise

## STYLE






**Chromed**
*Cromado*
Chromé

| REF | | V | W | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156530** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 147,90 |
| **P156531** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 153,00 |
| **P156532** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1/1 | 147,90 |

**White bulb included /** *Bombilla blanca incluida /* Ampoule blanche comprise

# 12.4 Heating lamps

*Lámparas mantenedoras* / Lampe chauffante

St Steel | SS Stainless steel

### Heating lamp with base
*Lámpara mantenedora con base*
Lampe chauffante avec support




**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise

| REF | | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156550** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1/1 | 566,20 |
| **P156551** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1/1 | 566,20 |

### Heating lamp with marble base
*Lámpara mantenedora con base mármol*
Lampe chauffante avec support marbre




**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise

| REF | | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156552** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1/1 | 974,80 |
| **P156553** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1/1 | 974,80 |

### Heating lamp with base
*Lámpara mantenedora con base*
Lampe chauffante avec support




**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise

| REF | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156554** | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1/1 | 827,70 |

### Bulb only
*Bombilla*
Ampoule seule

**PHILIPS**



| REF | | W | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P15033** | | 175 | 1/1 | 37,80 |
| **P710205** | | 250 | 1/1 | 54,60 |
| **P15034** | | 175 | 1/1 | 37,80 |
| **P710206** | | 250 | 1/1 | 54,60 |







St Steel | SS Stainless steel

### Simple heating lamp with base
*Lámpara mantenedora simple con base*
Lampe chauffante simple avec support




**Suitable for 1/1 GN**
*Compatible con GN 1/1*
Adaptable pour GN 1/1

**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise

| REF | | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156555** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1/1 | 142,80 |
| **P156556** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1/1 | 168,30 |

### Double heating lamp with base
*Lámpara mantenedora doble con base*
Lampe chauffante double avec support




**Suitable for 1/1 GN**
*Compatible con GN 1/1*
Adaptable pour GN 1/1

**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise

| REF | | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156557** | | 220-240 | 2x250 | EU | 50/60 | 1/1 | 204,00 |
| **P156558** | | 220-240 | 2x250 | EU | 50/60 | 1/1 | 220,30 |

### Triple heating lamp with base
*Lámpara mantenedora triple con base*
Lampe chauffante triple avec support



**Suitable for three 1/1 GN**
*Compatible con tres GN 1/1*
Adaptable pour trois GN 1/1

**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise




| REF | | V | W | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156559** | | 220-240 | 3x250 | EU | 50/60 | 1/1 | 285,60 |
| **P156560** | | 220-240 | 3x250 | EU | 50/60 | 1/1 | 346,80 |

## 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)**

**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

## Contoured Carving Station
*Estación buffet trinchante*
Station de découpage concave



| REF | W x D x H cm | CA/AC Volt. | | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **46671** | 61 x 55,9 x 68,6 | 230 | EU | 50/60 | 1/1 | 3.147,70 |
| **46672** | 61 x 55,9 x 68,6 | 230 | UK | 50/60 | 1/1 | 3.147,70 |

**Cord /** *Cable /* Cordon **L: 1,8 m.**



**P15033**

**2 Infrared bulb included**
*Incluye 2 bombillas de infrarojos*
Inclus 2 ampoules infrarouges





### Hot cupboards
*Calentador de platos*
Chauffe - assiettes

SS Stainless steel

○ **+ 35 ºC**
○ **+ 85 ºC**




**Inner sizes**
*Medidas interiores*
Mesures interieures
**41 x 38 x 66,5 cm**

**Capacity plates**
*Capacidad platos*
Capacité assiettes
**60 u**

| REF | V | W | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15027** | 230 | 750 | 50/60 | 1/1 | 940,10 |

### Hot cupboards
*Calentador de platos*
Chauffe - assiettes

SS Stainless steel

○ **+ 35 ºC**
○ **+ 85 ºC**




**Inner sizes**
*Medidas interiores*
Mesures interieures
**70 x 35 x 80 cm**

**Capacity plates**
*Capacidad platos*
Capacité assiettes
**120 u**

| REF | V | W | Hz | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15028** | 230 | 1.250 | 50/60 | 1/1 | 1.676,40 |

**Hot cupboards.**
**St/Steel, wholly insulated.**
**With thermostat and switch with indicator light.**
**Removable and ajustable shelves.**
**Door with heavy duty hinges.**
**Diameter max. plates 32 cm.**

*Calentadores de platos.*
*Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente.*
*Con termostato e interruptor con piloto de control.*
*Estantes interiores regulables y extraibles.*
*Puertas con bisagras muy reforzadas.*
*Diámetro máximo de los platos de 32 cm.*

Chauffe-assiettes.
Inox, double paroi, entièrement calorifugée.
Avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle
Étagères ajustables et amovibles.
Porte avec charnières très resistantes.
Diametre max. assiettes 32 cm.

# 12.4 Hot banquet trolleys

*Carros calientes para banquetes* / Chariots chauffants pour banquets

**Heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 ºC.**

*Carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 ºC.*

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.

### 2 CAPACITY / *CAPACIDAD* / CAPACITÉ

**Monoblock guides (without casters) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1.**

*Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1.*

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 / Rotating casters 360º / Front casters with brakes.**

*Asas posteriores / Ruedas pivotantes & 360º / Dos con frenos*

Poignées postérieures / Roues pivotantes 360º / Roues avant avec freins

### 3 HEAT BLOCK / *BLOQUE CALÓRICO* / BLOC CHAUFFANT

**Extractable without the need of tools.**
**Working temperature up to 80ºC.**
**Provided with humidification container.**

*Extraíble sin necesidad de herramientas.*
*Temperatura de trabajo hasta 80ºC.*
*Recipiente humidificador integrado.*

Amovible sans besoin d'outils. Température de travail jusqu'à 80ºC. Bac humidification intégré.







**+90 ºC**









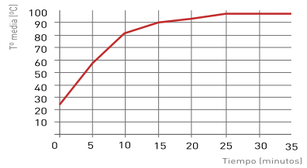

**Rails Dim.**
*Medidas Guías*
Dim.Glissières

**GN 2/1**

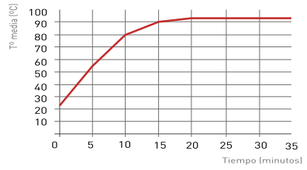


**Extractable heat block detail**
*Detalle del bloque calórico extraible*
Détail du bloc chauffant amovible

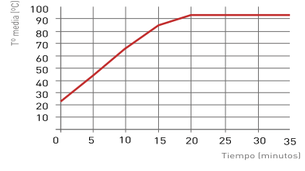
| REF | Capacity / *Capacidad* / Capacité | Max GN height / *Altura máx. GN* / Hauteur max. GN | W | V | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P81001** | 11 GN 2/1 - 22 GN 1/1 | 55mm | 3000 | 230 | 50/60 | 1/1 | 4.299,00 |




| REF | Capacity / *Capacidad* / Capacité | Max GN height / *Altura máx. GN* / Hauteur max. GN | W | V | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P81011** | 22 GN 2/1 - 44 GN 1/1 | 55mm | 3000 | 230 | 50/60 | 1/1 | 5.571,80 |
| **P81012** | 17 GN 2/1 - 34 GN 1/1 | 65mm | 3000 | 230 | 50/60 | 1/1 | 5.571,80 |




| REF | Capacity / *Capacidad* / Capacité | Max GN height / *Altura máx. GN* / Hauteur max. GN | W | V | Hz | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P81021** | 44 GN 2/1 - 88 GN 1/1 | 55mm | 4000 | 230 | 50/60 | 1/1 | 7.997,30 |
| **P81022** | 34 GN 2/1 - 68 GN 1/1 | 65mm | 4000 | 230 | 50/60 | 1/1 | 7.997,30 |



# 13 Melamine

*Melamina y presentación*

Melamine et présentation






**VERONA** 384



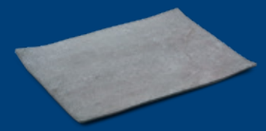
**HALO** 386



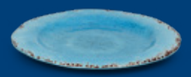
**LINEN** 388



**VOLCANO** 390



**STONEHENGE** 391



**SIENA** 392



**BIANCA** 393



**SAHARA** 394



**MOON** 395



**BUFFET DISPLAY**
396



**STONE**
408



**LIFE**
421



**HIDRAULICA**
397



**ELEGANCE**
409



**COMPLET TABLE**
422



**WOOD**
398



**MEDITERRANEAN**
410



**VENUS**
424



**NATURAL**
399



**COLORS**
411



**WOOD BOARD**
425



**GREY SOUL**
400



**COOL LINE**
412



**STONE BOARD**
426



**WATER**
402



**ZEN**
414



**GN CLASSIC BLACK**
428



**STYLISH**
402



**SHELL**
415



**GN SLIM**
429



**DEEP BLUE**
402



**BLANCHE**
416



**GN CLASSIC WHITE**
430



**OCEAN**
403



**FONTANA**
416



**STANDS**
431



**GOLDEN**
404



**OLA**
417



**MINI WHITE**
432



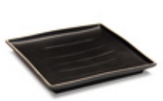
**PASTRY**
405



**SHARING**
418



**MINI BLACK**
433



**TERRACOTA**
406



**CANON**
420



**ASHTRAYS**
435





# Melamine 13

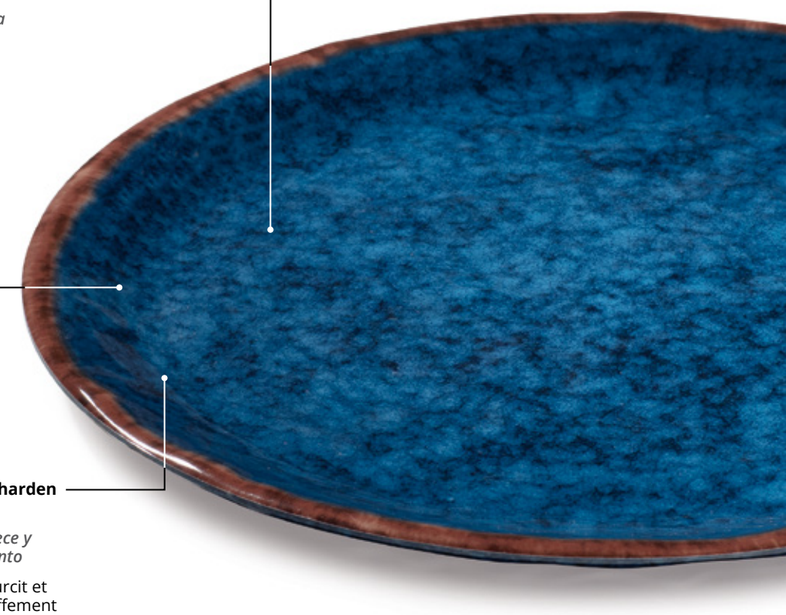
*Melamina* / Mélamine

Me Melamine

**It is highly recommended for table & buffet service for its properties.**

*Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.*

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

NEW

**Plate**
*Plato*
Assiete

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22459** | 19 | 2 | 12/12 | 6,95 |
| **P22460** | 23 | 2 | 12/12 | 9,95 |
| **P22461** | 27 | 2 | 12/12 | 12,95 |

**Bowl**
*Bol*
Bol



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22462** | 20,5 | 7 | 0,6 | 12/12 | 7,80 |
| **P22463** | 20,0 | 8 | 1,3 | 12/12 | 12,95 |

**Ramekin / Sauce container**
*Recipiente para salsas*
Récipient pour sauces



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22465** | 11,5 | 3 | 0,15 | 12/12 | 2,95 |

**Round plate**
*Fuente redonda*
Plateau rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22480** | 36 | 4,5 | 1/6 | 29,95 |

**Deep dish**
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22464** | 23 | 8 | 0,8 | 12/12 | 12,30 |

**Display tray**
*Bandeja presentación*
Plateau de présentation



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22481** | 53 x 32,5 x 2,5 | 1/4 | 44,75 |
| **P22482** | 32,5 x 26,5 x 2,5 | 1/6 | 22,50 |
| **P22483** | 32,5 x 17,6 x 2,5 | 1/6 | 14,95 |
| **P22484** | 53 x 16,2 x 2,5 | 1/6 | 23,05 |




**Plate**
*Plato*
Assiete

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22432** | 19,0 | 2,7 | 12/12 | 3,85 |
| **P22433** | 22,5 | 3,1 | 15/15 | 6,20 |
| **P22434** | 25,0 | 3,5 | 12/12 | 7,60 |

**Deep dish**
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22454** | 25 | 3 | 9/9 | 8,65 |

**Conical bowl**
*Bol cónico*
Bol conique



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22429** | 14,0 | 6,0 | 0,25 | 12/12 | 3,00 |
| **P22430** | 17,5 | 7,5 | 0,55 | 9/9 | 5,60 |
| **P22431** | 22,5 | 9,5 | 1,30 | 9/9 | 9,95 |

**Serving plate**
*Plato presentación*
Assiette présentatio



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22437** | 30 | 2,8 | 9/9 | 9,50 |





**Oval serving dish**
*Fuente ovalada*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22435** | 23 x 12 x 5,5 | 0,4 | 12/12 | 4,55 |

**Tray 2 compartments**
*Bandeja 2 compartimentos*
Plateau 2 compartiments



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22436** | 15 x 8 x 3,2 | 12/12 | 2,80 |

**Oval serving dish**
*Fuente ovalada*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22438** | 25,5 x 14,5 x 2,5 | 1/12 | 4,60 |

**Oval serving dish**
*Fuente ovalada*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22439** | 26 x 10,5 x 2,5 | 1/15 | 4,10 |
| **P22440** | 30 x 11 x 2,5 | 1/12 | 5,15 |

**Rectangular serving dish**
*Fuente rectangular*
Plat rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22441** | 21,5 x 9,5 x 2 | 1/12 | 2,95 |
| **P22442** | 27,5 x 12,5 x 2 | 1/12 | 5,30 |
| **P22443** | 33 x 15 x 2,5 | 1/12 | 8,10 |





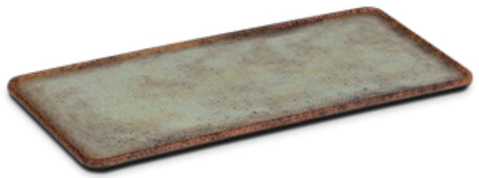


**Oval serving dish**
*Fuente ovalada*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22451** | 28 x 15 x 2 | 1/12 | 7,65 |
| **P22452** | 32 x 17,5 x 2 | 1/12 | 10,00 |

**Rectangular serving dish**
*Fuente rectangular*
Plat rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22449** | 32 x 13,5 x 1,5 | 1/9 | 10,25 |
| **P22450** | 35,5 x 16 x 1,5 | 1/9 | 13,15 |

**Display tray**
*Bandeja presentación*
Plateau présentation



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22453** | 54 x 27 x 2 | 1/6 | 37,45 |





**6 compartment tray**
*Bandeja 6 compartimentos*
Plateau 6 compartiements



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22419** | 41 x 7 x 3,8 | 1/15 | 5,90 |

**Taco tray 2-3 compartments**
*soporte tacos. 2-3 Compartimentos*
Plateau à tacos 2-3 compartiments



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22470** | 20 x 10 x 5 | 1/12 | 7,45 |

**Plate**
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22444** | 21,5 | 2,5 | 15/15 | 6,25 |
| **P22445** | 26,5 | 3,0 | 9/9 | 12,95 |

**Bowl**
*Bol*
Bol



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22447** | 14,0 | 6,5 | 0,50 | 12/12 | 4,10 |
| **P22448** | 16,5 | 7,5 | 0,85 | 12/12 | 6,50 |

**Ramekin / Sauce container**
*Recipiente para salsas*
Récipient pour sauces



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22446** | 6,5 | 2,5 | 0,08 | 12/12 | 1,70 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE







**Plate**
*Plato*
Assiette



| REF | | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22377** | | 23 | 2,0 | 12/12 | 11,40 |
| **P22378** | | 26 | 2,2 | 12/12 | 14,95 |
| **P22386** | | 23 | 2,0 | 12/12 | 11,40 |
| **P22387** | | 26 | 2,2 | 12/12 | 14,95 |

**Bowl**
*Bol*
Bol



| REF | | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22379** | | 14 | 3,5 | 12/12 | 5,10 |
| **P22380** | | 18 | 4,5 | 12/12 | 9,15 |
| **P22388** | | 14 | 3,5 | 12/12 | 5,10 |
| **P22389** | | 18 | 4,5 | 12/12 | 9,15 |

**Deep plate**
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22381** | | 25 | 5,7 | 6/6 | 17,95 |
| **P22390** | | 25 | 5,7 | 6/6 | 17,95 |

**Plate**
*Plato*
Assiette



| REF | | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22382** | | 15,2 | 2,7 | 6/6 | 5,65 |
| **P22384** | | 21,5 | 3,1 | 6/6 | 11,10 |
| **P22385** | | 24,0 | 3,4 | 4/4 | 13,85 |
| **P22391** | | 15,2 | 2,7 | 6/6 | 5,65 |
| **P22393** | | 21,5 | 3,1 | 6/6 | 11,10 |
| **P22394** | | 24,0 | 3,4 | 4/4 | 13,85 |

**Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22409** | 39,1 x 16,5 x 3,2 | 1/6 | 13,85 |

**Oval plate**
*Plato ovalado*
Assiette ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22410** | 24,1 x 17,2 x 3,5 | 15/15 | 6,75 |

**Display tray**
*Bandeja presentación*
Plateau de présentation



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22411** | 54 x 27 x 2 | 1/6 | 36,45 |

**Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22412** | 40 x 30 x 2,15 | 1/6 | 36,65 |







**Gray plate**
*Plato gris*
Assiette grise



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22413** | 22 | 1,5 | 15/15 | 6,60 |
| **P22414** | 27 | 1,6 | 9/9 | 10,50 |

**Blue plate**
*Plato azul*
Assiette bleue



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22415** | 22 | 1,5 | 15/15 | 6,60 |
| **P22416** | 27 | 1,6 | 9/9 | 10,50 |

**White plate**
*Plato blanco*
Assiette blanche



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22417** | 22 | 1,5 | 15/15 | 6,60 |
| **P22418** | 27 | 1,6 | 9/9 | 10,50 |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 411**

**Colors**







**Ripple ramekin**
*Ramekin ondulado*
Ramequin ondulé



| REF | cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22368** | Ø 6,2 | 3,5 | 0,06 | 12/48 | 1,35 |

**Ripple ramekin**
*Ramekin ondulado*
Ramequin ondulé



| REF | cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22369** | Ø 7,8 | 4,3 | 0,12 | 12/48 | 2,00 |

**Ripple serving bowl**
*Bol ondulado*
Bol ondulé



| REF | cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22370** | Ø 14 | 9 | 0,7 | 12/12 | 5,50 |

**Ripple serving bowl**
*Bol ondulado*
Bol ondulé



| REF | cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22371** | Ø 20 | 7 | 1,25 | 1/12 | 8,75 |

**Ripple serving bowl**
*Bol ondulado*
Bol ondulé



| REF | cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22372** | Ø 25 | 15 | 4 | 1/6 | 19,80 |







**Oval plate**
*Plato ovalado*
Assiette ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22404** | 21,5 x 11 x 4,5 | 12/12 | 4,70 |

**Oval bowl**
*Bol ovalado*
Bol ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22405** | 16,5 x 10 x 5,7 | 1/12 | 4,00 |
| **P22406** | 20 x 15,5 x 10 | 1/12 | 13,50 |
| **P22407** | 26 x 16 x 13,3 | 1/6 | 24,40 |

**Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22399** | 22,5 | 7 | 1/3 | 11,65 |
| **P22400** | 29,0 | 10 | 1/3 | 18,80 |

**Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22401** | 34,5 | 7 | 1/3 | 21,35 |

**Oval bowl**
*Bol ovalado*
Bol ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22408** | 32,5 x 26,5 x 18 | 1/3 | 50,25 |



**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 | 1/6 | 10,50 |
| **P22403** | 16,5 | 18 | 1/6 | 15,70 |



**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



# Hidraulica 13

**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 | 1/6 | 10,95 |
| **P22367** | 16,5 | 18 | 1/6 | 16,30 |



**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

**Display tray**
*Bandeja presentación*
Plateau présentation



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22361** | 22,7 | 1,5 | 1/12 | 8,50 |
| **P22362** | 27,8 | 1,5 | 1/6 | 10,80 |
| **P22363** | 32,7 | 1,5 | 1/6 | 15,20 |

**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. 498**

**Dome cover**
*Tapa campana*
Couvercle cloche



**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 | 1/3 | 31,70 |

**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 | 1/6 | 15,75 |

**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 | 1/6 | 12,20 |

**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 | 1/6 | 19,30 |

**See products on**
***Ver productos en*** / Voir produits en page

**Display board** **P. 446**
*Soporte presentación*
Présentation



**Clear GN lids for presentation** **P. 499**
*Tapas GN transparentes presentación*
Couvercles GN transparents de présentation









**Serving board**
*Tabla presentación*
Table de présentation



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22424** | 37,5 x 14 x 1,5 | 1/6 | 13,60 |

**Serving board**
*Tabla presentación*
Table de présentation



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22425** | 42 x 18 x 1,6 | 1/6 | 18,55 |

**Serving board**
*Tabla presentación*
Table de présentation



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22426** | 28 x 15,5 x 1,5 | 1/6 | 13,50 |

**Serving board**
*Tabla presentación*
Table de présentation



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22427** | 40,5 x 25,5 x 1,55 | 1/6 | 21,20 |

**Display plate**
*Soporte presentación*
Présentoir



| REF | Suitable for<br>*Compatible con*<br>Adaptable pour | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22127** | P598700 | 23,0 | 1,5 | 1/6 | 12,65 |
| **P22128** | P598800 | 28,0 | 1,5 | 1/6 | 17,50 |
| **P22129** | - | 32,5 | 1,5 | 1/6 | 22,75 |

**Oven oak peel**
*Pala horno roble*
Pelle four chêne




| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22650** | Ø 30 | 1/6 | 36,40 |
| **P22651** | 53 x 20 | 1/6 | 41,10 |
| **P22652** | 61 x 20 | 1/6 | 48,80 |



**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 | 1/6 | 21,70 |
| **P22328** | 32,5 x 26,5 x 4 | 1/2 | 1/6 | 21,70 |

**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 | 1/9 | 16,85 |
| **P22327** | 32,5 x 17,6 x 4 | 1/3 | 1/9 | 16,85 |

**Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire




| REF | W x D x H cm | GN | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22322** | 53 x 16,5 x 4 | 2/4 | 1/6 | 23,15 |
| **P22326** | 53 x 16,5 x 4 | 2/4 | 1/6 | 23,15 |

**Leaf plate**
*Bandeja forma hoja*
Plateau forme feuille



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22325** | 37,5 x 15 x 2 | 1/12 | 14,30 |

# 13 Grey Soul



Me Melamine

## Square plate
*Plato cuadrado*
Assiette carrée



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22888** | 15 x 15 x 2,00 | 12/12 | 3,85 |
| **P22889** | 18 x 18 x 2,00 | 12/12 | 5,30 |
| **P22891** | 21 x 21 x 2,05 | 12/12 | 6,85 |

## Triangular plate
*Plato triangular*
Assiette triangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22892** | 20 x 20 x 6,8 | 12/12 | 6,60 |

## Rectangular tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22893** | 21,6 x 11 x 2,5 | 12/12 | 4,70 |
| **P22894** | 29 x 11 x 2,5 | 12/12 | 6,45 |

## Slanted round bowl
*Bol redondo inclinado*
Bol rond incliné



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22898** | 14,5 | 10,5 | 9/9 | 6,60 |
| **P22899** | 17,5 | 12,2 | 9/9 | 9,40 |

## 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 | 12/12 | 1,35 |
| **P22897** | 11,5 x 6,5 x 2,8 | 12/12 | 2,35 |

## Tapas dish
*Plato tapas*
Plat à tapas



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22308** | 14,0 | 2,5 | 24/24 | 3,00 |
| **P22309** | 16,5 | 2,8 | 12/12 | 4,55 |

MELAMINE
*MELAMINA*
MELAMINE





## Plate
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22306** | 19,0 | 2,0 | 12/12 | 4,85 |
| **P22307** | 21,5 | 2,5 | 9/9 | 7,50 |
| **P22428** | 26,5 | 3,0 | 12/12 | 9,90 |

## Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



P22303 P22304

| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22303** | 14,5 | 5,5 | 0,4 | 24/24 | 6,95 |
| **P22304** | 24,0 | 6,0 | 1,2 | 6/6 | 10,30 |

## Conical bowl
*Bol cónico*
Bol conique



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22305** | 12 | 6,5 | 0,3 | 24/24 | 4,15 |

## Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22895** | 11 | 4,5 | 12/12 | 2,30 |

## Oval serving dish
*Fuente oval*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22301** | 29,5 x 18 x 3,5 | 1/9 | 6,85 |
| **P22302** | 34,5 x 22 x 4 | 1/6 | 10,40 |

## Rectangular plate
*Plato rectangular*
Assiette rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22422** | 32,7 x 9 x 5,8 | 1/15 | 3,85 |

## Oval plate
*Plato ovalado*
Assiette ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22423** | 34,5 x 10,3 x 6 cm | 1/15 | 5,95 |

MELAMINE
*MELAMINA*
MELAMINE

# 13 Water



**Plate**
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22318** | 25,0 | 1,5 | 12/12 | 11,35 |
| **P22319** | 27,5 | 1,5 | 12/12 | 12,80 |
| **P22320** | 30,0 | 1,5 | 6/6 | 16,95 |

**Deep dish**
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22321** | 23 x 17,5 x 6,5 | 6/6 | 14,80 |

# Stylish

**Plate**
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22333** | 20 | 2,0 | 12/12 | 8,55 |
| **P22334** | 27 | 2,5 | 6/6 | 16,40 |
| **P22335** | 31 | 3,0 | 6/6 | 20,60 |

# Deep Blue

**Serving plate**
*Plato presentación*
Assiette présentation



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22332** | 30 x 28,5 x 4,5 | 1/6 | 27,45 |



# Ocean 13



**Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22316** | 17 | 5 | 12/12 | 7,70 |

**Deep dish**
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22317** | 22,5 | 5 | 6/6 | 11,95 |

**Plate**
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22314** | 22 | 2 | 12/12 | 8,50 |
| **P22315** | 27 | 2 | 6/6 | 13,00 |

**Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | cm | H cm | GN | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22313** | 53,0 x 32,5 | 2 | 1/1 | 1/6 | 38,00 |
| **P22312** | 32,5 x 26,5 | 2 | 1/2 | 1/6 | 19,55 |
| **P22310** | 32,5 x 17,6 | 2 | 1/3 | 1/6 | 12,85 |
| **P22311** | 53,0 x 16,5 | 2 | 2/4 | 1/9 | 18,25 |







**Plate**
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22344** | 23,0 | 3,0 | 12/12 | 11,80 |
| **P22345** | 27,5 | 3,5 | 6/6 | 18,30 |
| **P22346** | 32,0 | 4,0 | 6/6 | 22,80 |

**Serving plate**
*Plato presentación*
Assiette présentation



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22347** | 29 x 26,5 x 1,5 | 9/9 | 13,45 |

**Serving plate**
*Plato presentación*
Assiette présentation



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22886** | 25,9 x 16,7 x 2 | 9/9 | 11,70 |

**Oval serving dish**
*Fuente oval*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22348** | 30,5 x 11 x 3 | 1/9 | 8,20 |
| **P22884** | 35,5 x 12,8 x 3 | 1/12 | 9,95 |
| **P22885** | 40,6 x 14,7 x 3 | 1/9 | 12,55 |

**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 | 1/9 | 10,85 |

**Display tray**
*Bandeja presentación*
Plateau présentation









| REF | Mod | L mm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P23990** | 1/1 | 530 x 325 | 1,8 | 1/3 | 35,25 |
| **P23991** | 1/2 | 325 x 265 | 1,8 | 1/6 | 15,75 |
| **P23992** | 1/3 | 325 x 176 | 1,8 | 1/6 | 12,20 |
| **P23993** | 2/4 | 530 x 162 | 1,8 | 1/6 | 19,30 |

**Confectionnery tray**
*Bandeja repostería*
Plateau à pâtisserie



| REF | cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22779** | 36,5 x 29,5 | 2 | 1/6 | 20,35 |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 499**

**Clear GN lids for presentation**
*Tapas GN transparentes presentación*
Couvercles GN transparents de présentation





**Tapas dish**
*Plato tapas*
Plat à tapas



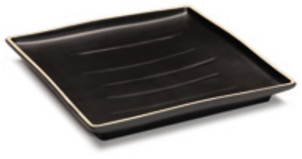
| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22740** | 19,0 | 4,0 | 1/9 | 8,25 |
| **P22741** | 24,0 | 5,1 | 1/6 | 12,70 |
| **P22742** | 28,5 | 6,5 | 1/6 | 18,30 |
| **P22743** | 35,5 | 6,5 | 1/6 | 24,60 |

**Tapas dish**
*Plato tapas*
Plat à tapas



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22744** | 10,5 | 3,5 | 1/24 | 3,95 |
| **P22745** | 13,0 | 4,0 | 1/24 | 5,80 |
| **P22746** | 15,5 | 4,5 | 1/9 | 8,25 |

**Square tray**
*Bandeja cuadrada*
Plateau carré



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22750** | 20,5 x 20,5 x 3 | 1/6 | 10,05 |
| **P22751** | 25,5 x 25,5 x 3,5 | 1/6 | 16,25 |
| **P22752** | 29 x 29 x 4 | 1/6 | 22,10 |

**Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22755** | 21 x 11 x 2 | 1/9 | 7,25 |
| **P22756** | 26 x 13 x 3 | 1/6 | 10,60 |

**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 | 1/9 | 7,60 |







**Conical bowl**
*Bol cónico*
Bol conique



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22700** | 9,5 | 5,5 | 1/12 | 3,55 |
| **P22701** | 11,5 | 5,5 | 1/12 | 4,50 |
| **P22702** | 15,0 | 6,0 | 1/12 | 5,95 |
| **P22703** | 18,0 | 9,5 | 1/6 | 9,05 |
| **P22704** | 20,5 | 7,5 | 1/6 | 12,70 |
| **P22705** | 23,0 | 8,0 | 1/6 | 15,75 |

**Tapas dish**
*Plato tapas*
Plat à tapas



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22710** | 10,5 | 3,5 | 1/24 | 3,95 |
| **P22711** | 15,5 | 4,5 | 1/9 | 8,25 |
| **P22712** | 18,0 | 4,5 | 1/6 | 9,60 |

**Serving plate**
*Plato presentación*
Assiette présentation




| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22770** | 22 x 18,5 x 1 | 1/12 | 5,50 |
| **P22772** | 44,5 x 35 x 1,5 | 1/6 | 27,25 |

**Black melamine wok**
*Wok negro de melamina*
Wok noir en mélamine



| REF | Ø cm | màx. W cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22999** | 30 | 38 | 1/3 | 24,50 |

# 13 Stone



**Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22824** | 11,5 | 4,0 | 12/12 | 2,80 |
| **P22823** | 14,0 | 5,5 | 12/12 | 3,70 |
| **P22825** | 19,0 | 6,5 | 6/6 | 7,50 |

**Plate**
*Plato*
Assiette



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22815** | 22,5 | 3,0 | 6/6 | 7,05 |
| **P22816** | 25,0 | 3,0 | 6/6 | 9,00 |
| **P22817** | 27,5 | 3,5 | 6/6 | 13,10 |

**Curved board**
*Tabla presentación curvada*
Planche incurvée présentaion



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22850** | 20 x 14 x 2 | 1/9 | 5,20 |
| **P22851** | 25 x 17,5 x 2,5 | 1/6 | 11,25 |
| **P22852** | 30 x 20 x 2,5 | 1/6 | 13,50 |





# Elegance 13



**Oblong display tray**
*Bandeja exhibición rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22782** | 35 x 25 x 4 | 1/6 | 29,35 |

**Oblong plate**
*Fuente rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22780** | 25 x 16 x 3 | 1/6 | 13,50 |

**Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22781** | 32 x 12 x 2,5 | 1/12 | 11,65 |

**Oval serving dish**
*Fuente oval*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22783** | 35 x 15 x 2,5 | 1/6 | 15,40 |

**Leaf plate**
*Bandeja forma hoja*
Plateau forme feuille



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22784** | 34,5 x 13,5 x 3 | 1/12 | 12,50 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

# 13 Mediterranean



# Colors 13



## Dish
*Plato*
Assiette



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22720** | 22,0 | 2,0 | 12/12 | 5,25 |
| **P22725** | 27,0 | 2,0 | 12/12 | 9,05 |

## Deep dish
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22726** | 20,0 | 3,5 | 12/12 | 5,05 |

## 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 | 1/12 | 3,30 |
| **P22728** | 23 x 17,5 x 4,5 | 4,5 | 1/12 | 4,90 |
| **P22729** | 27 x 20 x 4,5 | 4,5 | 1/12 | 7,60 |

## Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22758** | 12,5 | 7,0 | 12/12 | 3,10 |

## Glass
*Vaso*
Verre



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22759** | 8,0 | 9,5 | 12/12 | 2,85 |

## Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation



**Yellow /** *Amarillo /* Jaune

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22830** | 22 | 2,5 | 12/12 | 4,80 |
| **P22833** | 28 | 2,5 | 12/12 | 7,20 |

## Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation



**Grey /** *Gris /* Gris

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22834** | 22 | 2,5 | 12/12 | 4,80 |
| **P22835** | 28 | 2,5 | 12/12 | 7,20 |

## Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation



**Orange** */ Naranja*

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22838** | 22 | 2,5 | 12/12 | 4,80 |
| **P22839** | 28 | 2,5 | 12/12 | 7,20 |

## Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation



**Red /** *Rojo /* Rouge

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22844** | 22 | 2,5 | 12/12 | 4,80 |
| **P22845** | 28 | 2,5 | 12/12 | 7,20 |







**Mini round casserole with lid**
*Mini cacerola con tapa*
Mini cocotte avec couvercle



| REF | | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P23800A** | | 10 | 6,5 | 1/1 | 11,90 |
| **P23800N** | | 10 | 6,5 | 1/1 | 11,90 |
| **P23800G** | | 10 | 6,5 | 1/1 | 11,90 |
| **P23800R** | | 10 | 6,5 | 1/1 | 11,90 |

**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 | 1/1 | 25,80 |

**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 | 12/12 | 4,95 |
| **P22370N** | | 9 x 9 x 5,5 | 12/12 | 4,95 |
| **P22370G** | | 9 x 9 x 5,5 | 12/12 | 4,95 |
| **P22370R** | | 9 x 9 x 5,5 | 12/12 | 4,95 |

**Two tones deep squared bowl**
*Bol cuadrado hondo dos colores*
Bol carré deux couleurs



*** Fits in CUBIC display.**
** Encaja en expositores CUBIC.*
* Adaptable aux présentoirs CUBIC.

| REF | | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22371A** | | 18 x 18 x 8,5 | 6/6 | 15,15 |
| **P22371N** | | 18 x 18 x 8,5 | 6/6 | 15,15 |
| **P22371G** | | 18 x 18 x 8,5 | 6/6 | 15,15 |
| **P22371R** | | 18 x 18 x 8,5 | 6/6 | 15,15 |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 433**

**Mini round casserole with lid**
*Mini cacerola con tapa*
Mini cocotte avec couvercle



IDEA!



**Glass**
*Vaso*
Verre



| REF | Ø cm | H cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22884B** | 8,5 | 9 | 300 | 10/10 | 2,80 |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 475**



# 13 Zen



# Shell 13



## Dish
*Plato*
Assiette



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22901** | 19,5 | 2,8 | 12/12 | 8,70 |
| **P22902** | 28,0 | 2,9 | 6/6 | 18,75 |

## Noodles bowl
*Bol para noodels*
Bol pour nouilles



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22971** | 17,3 | 7,6 | 1/6 | 13,20 |
| **P22972** | 25,0 | 8,7 | 1/6 | 23,35 |

## Bowl
*Bol*
Bol



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22911** | 10,1 | 4,0 | 12/12 | 4,55 |
| **P22912** | 11,5 | 5,8 | 12/12 | 5,45 |

## 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 | 20/20 | 4,90 |

## Rectangular Tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22940** | 23,4 x 14,7 x 2,5 | 1/12 | 14,55 |

## Plate
*Fuente*
Plateau



P22354

P22355

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22354** | 25 x 23,5 x 3 | 1/12 | 7,25 |
| **P22355** | 40 x 38,5 x 6,5 | 1/6 | 19,65 |

## Plate
*Fuente*
Plateau



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22356** | 35 x 26,5 x 3,5 | 1/9 | 8,30 |
| **P22357** | 46 x 35 x 5 | 1/6 | 14,80 |

## Plate
*Fuente*
Plateau



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22358** | 28,5 x 27,5 | 1/6 | 14,25 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE







**Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22420** | 26,5 x 11 x 2,3 | 1/9 | 5,85 |
| **P22421** | 37 x 11 x 2,5 | 1/6 | 9,00 |

**Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22349** | 25 x 18 x 3,5 | 1/6 | 12,20 |
| **P22350** | 30 x 21,5 x 4 | 1/6 | 18,35 |
| **P22351** | 35 x 25 x 4 | 1/6 | 26,10 |

**Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22973** | 25 | 11 | 1/3 | 22,80 |
| **P22974** | 28 | 12 | 1/3 | 25,65 |
| **P22975** | 35 | 15 | 1/3 | 44,50 |

**See products on**
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 457**



## Fontana

**Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22352** | 17,5 | 5,5 | 1/12 | 7,05 |
| **P22353** | 24,0 | 8,0 | 1/6 | 13,65 |

**Slanted round bowl**
*Bol redondo inclinado*
Bol rond incliné



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22359** | 35,5 x 32 x 14,5 | 2,2 | 1/6 | 20,90 |
| **P22360** | 46 x 40,5 x 18,5 | 5,3 | 1/6 | 39,20 |

**Leaf plate**
*Bandeja forma hoja*
Plateau forme feuille



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22170** | 50,5 x 24 x 7 | 1/3 | 31,40 |

**Oval bowl**
*Bol oval*
Bol ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22169** | 29 x 16,5 x 15 | 1/6 | 28,55 |



**High oblong plate**
*Fuente rectangular alta*
Plateau rectangular haut



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22037** | 50 x 20 x 5 | 1/3 | 37,30 |

**High oblong plate**
*Fuente rectangular alta*
Plateau rectangular haut



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22038** | 35 x 25 x 5 | 1/3 | 33,45 |

**High oblong serving dish**
*Fuente rectangular alta*
Plateau rectangular haut



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22164** | 25 x 15 x 7 | 1/3 | 13,65 |
| **P22165** | 35 x 25 x 7 | 1/3 | 28,35 |
| **P22166** | 45 x 30 x 7 | 1/2 | 36,50 |

**5 - Compartment bowl**
*Bandeja 5 compartimentos*
Bol 5 compartiments



**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 | 1/3 | 34,35 |







Me Melamine

**Oval serving dish**
*Fuente oval*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22501** | 32,5 x 20 x 4 | 1/6 | 13,80 |
| **P22502** | 43,5 x 26,5 x 4 | 1/6 | 22,55 |

**Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22100** | 16 | 9 | 6/6 | 7,00 |
| **P22101** | 26 | 10 | 6/6 | 16,25 |
| **P22102** | 36 | 13 | 3/3 | 28,35 |

**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 | 1/1 | 42,15 |
| **P22221** | 40,0 | 13 | 6,0 | 0,50 | 1/1 | 52,15 |
| **P22222** | 49,5 | 16 | 8,5 | 1,10 | 1/1 | 84,85 |

**Conical bowl**
*Bol cónico*
Bol conique



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22167** | 13 | 8,5 | 0,5 | 6/6 | 5,90 |
| **P22168** | 16 | 10,8 | 1,10 | 6/6 | 11,85 |

**Squared display plate**
*Bandeja exhibición cuadrada*
Plateau carré présentation



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22003** | 35 x 35 x 4 | 1/3 | 30,90 |
| **P220033** | 42 x 42 x 5 | 1/3 | 40,70 |

**Round plate**
*Bandeja redonda*
Plateau rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22177** | 35 | 3,5 | 1/3 | 28,85 |







**Squared display plate**
*Bandeja exhibición cuadrada*
Plateau carré présentation

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22002** | 35,5 x 30,5 x 4 | 1/3 | 29,15 |

**Deep squared bowl**
*Bol cuadrado hondo*
Bol carré



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22211** | 7 x 7 x 4,2 | 24/24 | 3,20 |
| **P22200** | 9 x 9 x 5,5 | 12/12 | 4,25 |
| **P22201** | 13 x 13 x 7 | 6/6 | 7,65 |
| **P22202*** | 18 x 18 x 8,5 | 6/6 | 12,70 |
| **P22203** | 24 x 24 x 10 | 1/3 | 19,35 |
| **P22204** | 30 x 30 x 11,5 | 1/3 | 27,25 |

**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 | 12/12 | 4,95 |
| **P22202*** | 18 x 18 x 8,5 | R | A | AM | V | N | 6/6 | 15,15 |
| **P22203** | 24 x 24 x 10 | R | A | AM | V | N | 1/3 | 23,00 |

**REF + Color code /** *REF + Codigo color /* REF + Code couleur

**See products on**
***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 475**

*** Fits in CUBIC display.**
** Encaja en expositores CUBIC.*
* Adaptable aux présentoirs CUBIC.



**Oblong plate**
*Fuente rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22012** | 35,8 x 20,5 x 3,8 | 1/3 | 20,10 |
| **P22013** | 44,3 x 22,1 x 4,4 | 1/3 | 24,60 |
| **P22014** | 49,5 x 27,2 x 5,6 | 1/3 | 33,10 |
| **P22015** | 55,7 x 32,2 x 5,2 | 1/3 | 36,80 |
| **P22016** | 71 x 40,5 x 5,3 | 1/3 | 51,55 |

**Oblong display tray**
*Bandeja exhibición rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22085** | 39 x 15 x 1,5 | 1/6 | 7,15 |
| **P22086** | 50 x 18 x 1,8 | 1/6 | 9,80 |

**Gastronorm tray**
*Bandeja gastronorm*
Plateau gastronorme



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22150** | 53 x 32,5 x 2 | 1/3 | 26,75 |
| **P22151** | 32,5 x 26,5 x 2 | 1/6 | 21,10 |

**Deep squared bowl**
*Bol cuadrado*
Bol carré



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22004** | 25 x 25 x 8,8 | 1/3 | 22,10 |
| **P22005** | 37,5 x 37,5 x 9 | 1/3 | 39,75 |

# 13 Complet Table



**Round dish**
*Plato*
Assiette plate



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22111** | 16,0 | 2,3 | 12/12 | 4,40 |
| **P22112** | 20,0 | 2,3 | 12/12 | 6,65 |
| **P22113** | 23,0 | 2,3 | 6/6 | 8,20 |
| **P22114** | 26,5 | 2,3 | 6/6 | 9,40 |

**Soup plate**
*Plato sopa*
Assiette à soupe



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22115** | 24 | 3,7 | 6/6 | 8,55 |

**Big salad bowl**
*Bol grande*
Saladier grand



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22116** | 19 | 5 | 6/6 | 6,65 |

**Oval dish**
*Plato oval*
Assiette ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22182** | 24,3 x 18,2 x 2,1 | 1/6 | 7,25 |
| **P22183** | 30,5 x 23,2 x 2,5 | 1/6 | 10,40 |
| **P22184** | 34,2 x 26,8 x 2,7 | 1/6 | 12,55 |







**Stackable bowl**
*Bol cereales encastable*
Bol empilable



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22250** | 12 | 4,5 | 12/12 | 4,95 |
| **P22251** | 14 | 5,5 | 6/6 | 7,35 |

**Small salad bowl**
*Bol pequeño*
Saladier petit



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22117** | 14 | 6 | 12/12 | 5,20 |

**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 | 12/12 | 3,85 |
| | **P22180** | L | 9,8 | 6,5 | 0,25 | 12/12 | 7,25 |
| **Plate /** *Plato* Assiette | **P22179** | S | 10,3 | - | - | 12/12 | 2,10 |
| | **P22181** | L | 14,4 | - | - | 12/12 | 3,95 |

**Stackable mug**
*Taza apilable*
Tasse empilable



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22118** | 7,5 | 10 | 0,30 | 6/6 | 5,75 |

**Soup ladle**
*Cacillo*
Louche



| REF | L cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22034** | 17 | 0,08 | 1/24 | 3,10 |

# 13 Venus



## Oval plate
*Fuente oval honda*
Plateau ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22023** | 50 x 36 x 6,7 | 1/3 | 27,00 |

## Round bowl
*Fuente redonda*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22022** | 36 | 7 | 1/3 | 26,25 |

## Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22019** | 20 | 9,0 | 1/3 | 16,65 |
| **P22020** | 28 | 12,5 | 1/3 | 31,05 |

## 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 | 0,6 | 1/6 | 17,65 |
| **P22175** | 30 x 29,1 x 13,7 | 1,6 | 1/3 | 30,25 |
| **P22176** | 36 x 34,9 x 16,3 | 2,7 | 1/3 | 43,10 |

## Round plate presentation
*Plato redondo de presentación*
Plateau rond présentation



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22090** | 31 | 2 | 1/4 | 17,55 |

## Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22364** | 22,5 | 11,5 | 12/12 | 11,00 |
| **P22365** | 26,0 | 14,0 | 6/6 | 18,25 |





# Wood board 13

## Oak display plate
*Soporte presentación roble*
Présentoir chêne





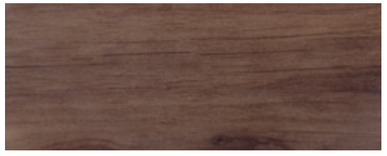
**With non-slip feet**
*Con pies antideslizantes*
Avec pieds antidérapants



| REF | Mod. | cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22600** | 1/1 | 53,0 x 32,5 | 1/3 | 65,55 |
| **P22601** | 1/2 | 32,5 x 26,5 | 1/6 | 34,75 |
| **P22602** | 1/3 | 32,5 x 17,6 | 1/6 | 24,55 |
| **P22603** | 1/4 | 26,5 x 16,2 | 1/6 | 20,30 |
| **P22604** | 2/4 | 53,0 x 16,5 | 1/6 | 32,45 |

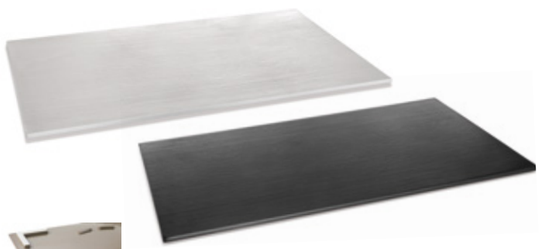
## Oak serving tray
*Bandeja presentación roble*
Plateau présentation bois





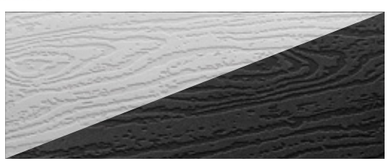
| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22620** | 30 x 15 x 1,8 | 1/12 | 14,90 |
| **P22621** | 30 x 20 x 1,8 | 1/12 | 17,80 |
| **P22622** | 40 x 30 x 1,8 | 1/6 | 26,05 |

## Display plate
*Soporte presentación*
Présentoir





**With non-slip feet**
*Con pies antideslizantes*
Avec pieds antidérapants



| REF | Mod. | cm | White *Blanco* Blanc | Black *Negro* Noir | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P22610** | 1/1 | 53,0 x 32,5 | B | N | 1/3 | 65,55 |
| **P22611** | 1/2 | 32,5 x 26,5 | B | N | 1/6 | 34,75 |
| **P22614** | 2/4 | 53,0 x 16,5 | B | N | 1/6 | 32,45 |

**REF + color code /** *REF + código color /* REF + code couleur

## 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 | 1/3 | 63,90 |
| **P22661** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1 | 1/6 | 33,75 |
| **P22662** | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 1 | 1/6 | 23,85 |
| **P22663** | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 1 | 1/6 | 19,80 |
| **P22664** | 2/4 | 53 x 16,3 x 1 | 1/6 | 31,65 |



MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

### Slate display plate
*Soporte presentación pizarra*
Présentoir base ardoise





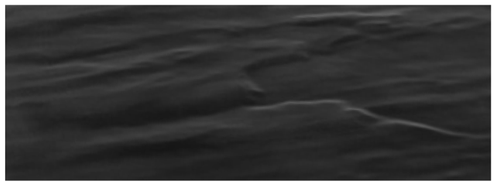
| REF | Mod. | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22690** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1 | 1/6 | 26,05 |
| **P22691** | 1/3 | 32,5 x 17,5 x 1 | 1/6 | 17,65 |
| **P22692** | 1/4 | 26,5 x 16,0 x 0 | 1/6 | 14,40 |

### Slate display plate
*Bandeja base pizarra*
Présentoir base ardoise





**With non-slip feet**
*Con pies antideslizantes*
Avec pieds antidérapants

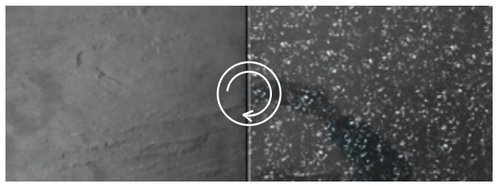


| REF | Mod. | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22640N** | 1/2 | 32,5 x 26,5 | 1/6 | 35,15 |
| **P22641N** | 1/3 | 32,5 x 17,5 | 1/6 | 24,55 |
| **P22642N** | 1/4 | 26,5 x 16,0 | 1/6 | 20,30 |

### 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 | 1/3 | 53,70 |
| **P22162** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 0,7 | 1/3 | 27,95 |





Me Melamine

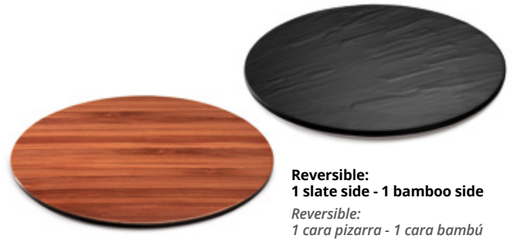
### Display plate
*Soporte presentación*
Présentoir



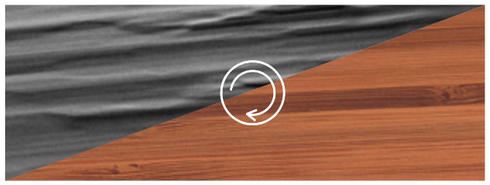


| REF | Suitable for *Compatible con* Adaptable pour | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22124** | P598700 | 23,0 | 1,5 | 1/6 | 12,65 |
| **P22125** | P598800 | 28,0 | 1,5 | 1/6 | 17,50 |
| **P22126** | - | 32,5 | 1,5 | 1/6 | 22,75 |

### 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 | 1/3 | 47,45 |
| **P22145** | 43 | 1 | 1/3 | 69,55 |

### Marble display plate
*Soporte presentación mármol*
Présentoir base marbre





BASE*





| REF | Mod. | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22695** | 1/1 | 53,0 x 32,5 x 2 | 1/3 | 52,30 |
| **P22696** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 2 | 1/3 | 24,75 |
| **P22697** | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 2 | 1/3 | 17,65 |
| **P22698*** | | 15 x 15x 9,5 | 1/6 | 8,55 |

# 13 GN Classic Black

Me Melamine

## GN 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22051** | 20 | 1/6 | 20,85 |
| **P22053** | 40 | 1/3 | 29,65 |
| **P22009** | 65 | 1/2 | 45,65 |

## GN 2/3 353 x 325 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22047** | 65 | 1/3 | 49,05 |

## GN 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22039** | 20 | 1/6 | 11,20 |
| **P22041** | 40 | 1/3 | 20,35 |
| **P22010** | 65 | 1/3 | 23,95 |
| **P22084** | 100 | 1/3 | 30,50 |

## GN 2/4 530 x 162 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22456** | 20 | 1/6 | 22,40 |
| **P22049** | 65 | 1/3 | 27,25 |

## GN 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22043** | 65 | 1/3 | 17,10 |

## GN 1/3 325 x 175 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22457** | 20 | 1/6 | 12,55 |
| **P22011** | 65 | 1/3 | 17,80 |
| **P22080** | 100 | 1/3 | 23,65 |

## GN 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22045** | 65 | 1/6 | 12,25 |
| **P22082** | 100 | 1/6 | 16,75 |

MELAMINE MELAMINA MELAMINE



Me Melamine ECONOMIC LINE

# GN SLIM PAN

IDEA! **Ideal for cold buffets.**
*Ideal buffets fríos.*
Idéal pour buffets froids

## GN 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P23030** | 20 | 1/6 | 19,50 |
| **P23031** | 65 | 1/3 | 42,50 |
| **P23032** | 100 | 1/2 | 52,80 |

## GN 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P23033** | 20 | 1/6 | 10,40 |
| **P23034** | 65 | 1/3 | 22,35 |

## GN 2/4 530 x 162 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P23044** | 20 | 1/6 | 20,75 |
| **P23045** | 65 | 1/6 | 25,30 |
| **P23046** | 100 | 1/3 | 29,85 |

## GN 1/3 325 x 176 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P23036** | 20 | 1/12 | 9,85 |
| **P23037** | 65 | 1/6 | 16,55 |
| **P23038** | 100 | 1/3 | 22,05 |

## GN 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P23039** | 20 | 1/12 | 12,20 |
| **P23040** | 65 | 1/6 | 18,45 |

## GN 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P23042** | 65 | 1/6 | 11,35 |
| **P23043** | 100 | 1/6 | 15,65 |

MELAMINE MELAMINA MELAMINE

Me Melamine

## GN 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22052** | 20 | 1/6 | 20,85 |
| **P22054** | 40 | 1/3 | 29,65 |
| **P22006** | 65 | 1/2 | 45,65 |

## GN 2/3 353 x 325 mm



| REF | H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22048** | 65 | 1/3 | 36,45 |

## GN 2/4 530 x 162 mm



| REF | H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22087** | 20 | 1/6 | 22,40 |
| **P22050** | 65 | 1/3 | 27,25 |

## GN 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22046** | 65 | 1/6 | 12,25 |
| **P22081** | 100 | 1/6 | 16,75 |

## GN 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22040** | 20 | 1/6 | 11,20 |
| **P22042** | 40 | 1/3 | 20,35 |
| **P22007** | 65 | 1/3 | 23,95 |
| **P22083** | 100 | 1/3 | 30,50 |

## GN 1/3 325 x 175 mm



| REF | H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22094** | 20 | 1/6 | 12,55 |
| **P22008** | 65 | 1/3 | 17,80 |
| **P22079** | 100 | 1/3 | 23,65 |

## GN 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22044** | 65 | 1/3 | 17,10 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE





**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 | 1/1 | 42,35 |

**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 | 1/1 | 49,35 |

**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 | 1/1 | 44,75 |

**1l crock**
*Vasija 1l*
Cruche 1l

Me Melamine



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22160** | 13 | 10,5 | 1/6 | 8,65 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

# 13 Mini White

Me Melamine

### Squared bowl
*Platillo cuadrado*
Bol carré



| REF | W x D x H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22108** | 10 x 10 x 3,3 | 0,10 | 24/24 | 2,10 |
| **P22109** | 12,5 x 12,5 x 3,5 | 0,18 | 24/24 | 2,50 |

### Mini square plate
*Mini bandeja presentación*
Plateau miniature



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22104** | 12,5 x 10,5 x 2 | 24/24 | 2,55 |
| **P22105** | 14 x 13 x 2 | 24/24 | 3,40 |
| **P22106** | 17 x 14 x 2,5 | 24/24 | 5,20 |

### Egg cup
*Platillo para huevo*
Coquetier



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22088** | 11,5 x 11,5 x 2 | 24/24 | 2,85 |

### Small tray
*Fuente rectangular*
Ravier rectangulaire

**Stackable**
*Apilable*
Empilable



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22890** | 13 x 9 x 2 | 24/24 | 5,05 |

### Snack or sauce melamine tray
*Bandeja melamina snacks o salsas*
Plateaux mélamine snacks ou sauces



**2 compartments**
*2 compartimentos*
2 compartiments

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22119** | 17,5 x 8,5 x 3,5 | 12/12 | 4,20 |

### Party spoon
*Cuchara degustación*
Cuillère amuse bouche



| REF | | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22110** | ▭ | 14,5 x 4,5 x 5 | 60/60 | 1,05 |
| NEW **P22458** | ▬ | 14,5 x 4,5 x 5 | 60/60 | 1,05 |

### Ramekin
*Recipiente para salsas*
Récipient pour sauces



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P867030** | 5,8 | 2,7 | 12/12 | 2,30 |
| **P867060** | 7,0 | 3,7 | 12/12 | 2,75 |
| **P867090** | 7,8 | 4,0 | 12/12 | 3,45 |
| **P867120** | 8,5 | 4,5 | 12/12 | 4,25 |








### Mini oval casserole
*Mini cacerola oval*
Mini casserole ovale



P23840

P23841

| REF | W x D x H cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P23840** | 12 x 8 x 3,5 | 15,5 | 12/12 | 2,85 |
| **P23841** | 21 x 14 x 3,5 | 26,5 | 12/12 | 7,70 |

### Mini round casserole
*Mini cacerola redonda*
Mini cocotte ronde



| REF | Ø cm | L cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P23835** | 11,5 | 15 | 3,5 | 12/12 | 3,75 |
| **P23836** | 14,5 | 19 | 3,5 | 12/12 | 5,70 |

### 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 | 12/12 | 13,85 |

### 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 | 6/6 | 4,70 |

### Mini round fry pan
*Mini sartén redonda*
Mini poêle ronde



| REF | Ø cm | L cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P23825** | 11 | 16 | 3,0 | 6/6 | 3,75 |

### Mini round casserole with lid
*Mini cacerola con tapa*
Mini cocotte avec couvercle



P23810

P23800

**See colors on**
*Ver colores en*
Voir couleurs en page
**P. 412**

| REF | Ø cm | H cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P23800** | 10 | 6,5 | 0,25 | 1/1 | 11,90 |
| **P23810** | 14 | 8,0 | 0,75 | 1/1 | 16,50 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

### Mini casserole
*Mini cacerola*
Mini cocotte



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P23842** | 9 | 4,5 | 12/12 | 2,70 |

### Mini oval casserole
*Mini cacerola oval*
Mini cocotte ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P23843** | 18 x 13 x 4 | 12/12 | 4,55 |

### Mini rectangular casserole
*Mini cacerola rectangular*
Mini casserole rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P23844** | 19,5 x 10 x 5 | 12/12 | 4,65 |

### 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 | 6/6 | 11,20 |

### 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 | 12/12 | 4,20 |

### Snacks or sauce tray
*Bandeja snacks o salsas*
Plateaux sauces




| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22920** | 19 x 8 x 3 | 12/12 | 7,80 |
| **P22930** | 9,2 x 6,9 x 3,1 | 24/24 | 4,10 |





### Squared ashtray. Black
*Cenicero cuadrado. Negro*
Cendrier carré. Noir



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P22035** | 9 x 9 x 3 | 1/36 | 1,65 |

### Round ashtray. Black
*Cenicero redondo. Negro*
Cendrier rond. Noir



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22036** | 10 | 4,5 | 1/36 | 1,85 |

### 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 | 1/6 | 8,50 |

### Round dinner ashtray. Black
*Cenicero redondo. Negro*
Cendrier rond. Noir



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22031** | 10 | 5,0 | 1/12 | 1,45 |

### Conical melamine ashtray. Black
*Cenicero cónico melamina. Negro*
Cendrier conique. Noir



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22185** | 10 | 2,7 | 1/24 | 2,00 |



# 14 Buffet & accessories

*Buffet y accesorios*

Buffet et accessoires


**14.1 BUFFET TROLLEYS** 438
*CARROS BUFFET* / CHARRIOT BUFFET

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

**14.3 BUFFET COOKWARE** 458
*BATERIAS PARA BUFFET* / BUFFET CUISINE

**Cool line collection** 458
**Bronze collection** 462
**Miramar® collection** 464

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

**14.5 CUBIC** 472

**14.6 CHAFERS & DISPENSERS** 488
*CHAFINGS Y DISPENSADORES* / CHAFERS ET DISTRIBUTEURS

**14.7 PROTECTION & COVERS** 498
*PROTECCIÓN Y TAPAS* / PROTECTION ET COUVERCLES

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

**14.9 SERVING TOOLS** 503
*UTENSILIOS DE SERVICIO* / USTENSILES DE SERVICE BUFFET

**14.10 SIGNS** 512
*SEÑALIZACIÓN* / SIGNALIZATION

# BUFFET TROLLEYS

## Design your own space



BUFFETS & ACCESSORIES
BUFFETS Y ACCESSORIOS
BUFFETS ACCESSOIRES

# 14.1 BUFFET TROLLEYS

by pujadas

Wo Wood | CS Carbon steel

**Easy to assemble thanks to a tool-free anchoring system**
***Fácil de montar gracias a su sistema de anclaje sin herramientas***
Facile à monter grâce à un système d'ancrage sans outils



**Handle included with all carts. A second one can be added.**
***Tirador incluido en todos los carros. Se puede añadir otro.***
Poignée incluse avec tous les chariots. Une deuxième peut être ajoutée.



NEW

**Two-height adjustable panel**
***Panel ajustable a dos alturas***
Panneau réglable à deux hauteurs



**Revolving casters, 2 with brakes**
***Ruedas giratorias, dos con freno***
Roues pivotantes, 2 avec frein

**Multiple shelves and compartments compatible with GN sizes**
***Múltiples estantes y espacios compatibles con medidas GN***
Multiples étagères et espaces compatibles avec les dimensions GN

**Central shelves designed for flat or inclined display**
***Estantes centrales diseñados para presentación en plano o inclinados***
Étagères centrales conçues pour une présentation à plat ou inclinée





**Bottle holder integrated into the handle**
***Botellero integrado en el tirador***
Porte-bouteilles intégré à la poignée

**Premium materials and high-quality finishes:**
**- Tubular structure in black matte-finished carbon steel.**
**- Solid wood tabletop with a Formica coating resistant to heat, humidity, and wear.**

***Materiales premium y acabados de alta calidad:***
***- Estructura tubular de acero al carbono acabado negro mate.***
***- Tablero de madera maciza con recubrimiento de fórmica resistente al calor, la humedad y el desgaste.***

Matériaux haut de gamme et des finitions de haute qualité :
- Structure tubulaire en acier au carbone avec finition noire mate.
- Plateau en bois massif avec revêtement en Formica résistant à la chaleur, à l'humidité et à l'usure.

VOLLRATH



## Versatile, with multiple work and storage areas. Adaptable to any type of space or event.

*Versátil, con múltiples espacios de trabajo y almacenaje. Adaptable a cualquier tipo de espacio o evento.*

Polyvalent, avec multiples zones de travail et de rangement, Adaptable à tout type d'espace ou d'événement.

NEW

**Buffet trolley with top module**
***Carro buffet con módulo superior***
Chariot buffet avec module supérieur



**2 wire baskets GN 1/1 & 3 wooden boxes GN 1/2 included.**
***2 cestas metálicas GN 1/1 y 3 cajas de madera GN 1/2 incluidas.***
2 paniers métalliques GN 1/1 et 3 caisses en bois GN 1/2 inclus.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90940** | 124 x 50 x 150 | 1/1 | 3.800,00 |

**Buffet trolley**
***Carro buffet***
Chariot buffet



**2 wire baskets GN 1/1 included.**
***2 cestas metálicas GN 1/1 incluídas.***
2 paniers métalliques GN 1/1 inclus.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90950** | 124 x 50 x 88 | 1/1 | 2.950,00 |

## DESIGN YOUR OWN SPACE / *Diseña tu propio espacio* / Concevez votre propre espace







NEW

Wo Wood

CS Carbon steel

**Two-level serving trolley wooden top**
*Carro de servicio dos niveles encimera madera*
Chariot service à deux niveaux plateau en bois



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90960** | 90 x 50 x 88 | 1/1 | 1.495,00 |

**Three-level serving trolley wooden top**
*Carro de servicio tres niveles encimera madera*
Chariot service à trois niveaux plateau en bois



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90961** | 90 x 50 x 88 | 1/1 | 1.660,00 |

**Three-level serving trolley wooden top**
*Carro de servicio tres niveles encimera madera*
Chariot service à trois niveaux plateau en bois



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90962** | 90 x 50 x 88 | 1/1 | 1.560,00 |

**Three-level serving trolley wooden top**
*Carro de servicio tres niveles encimera madera*
Chariot service à trois niveaux plateau en bois



**Inclined middle shelf /** *Estante central inclinado* / Étagère centrale inclinée.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90963** | 90 x 50 x 88 | 1/1 | 1.595,00 |





Wo Wood

CS Carbon steel

NEW

**Three-level serving trolley wooden top**
*Carro de servicio tres niveles encimera madera*
Chariot service à trois niveaux plateau en bois



**2 inclined shelfs**
*2 estantes inclinados*
2 étagères inclinées

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90964** | 90 x 50 x 88 | 1/1 | 1.610,00 |



**See products on**
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 446**

**Wooden box GN 1/1 and 1/2**
*Caja de madera GN 1/1 y 1/2*
Caisse en bois GN 1/1 et 1/2



**Shelf**
*Estante*
Étagère



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90980** | 90 x 50 x 4 | 1/1 | 349,00 |

**Corner shelf**
*Estante esquinero*
Étagère d'angle



KG **Maximium load 20 kg**
*Carga máxima 20 kg*
Charge maximale 20 kg

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90981** | 50 x 50 x 4 | 1/1 | 295,00 |

**Handle**
*TIrador*
Poignée

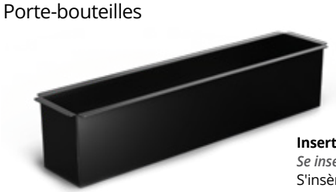
CS Carbon steel



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90971** | 50 x 13 x 2 | 1/1 | 120,00 |

**Bottle rack**
*Botellero*
Porte-bouteilles

CS Carbon steel



**Inserts into the handle**
*Se inserta en el tirador*
S'insère dans la poignée

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90970** | 48 x 10,5 x 10 | 1/1 | 79,00 |

# Nova

NEW

**Induction warming station**
*Estación inducción mantenedora*
Station induction maintien de température




**Induction unit, temperature control knob and wooden frame included.**
*Incluye placa de inducción, mando control de temperatura y marco de madera.*
Comprend une plaque à induction, un contrôleur de température et un cadre en bois.

| REF | V | W | Hz | | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P595026** | 220-240 | 1000 | 50/60 | EU | 1/1 | 299,00 |

**Serving tray**
*Bandeja de servicio*
Plateau service

NEW

Wood
dishwasher





**Reversible**
*Reversible*
Réversible

**Suitable for:** / *Compatibles con:* / Adaptable pour: **P595050**

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595024** | 62 x 42 x 7 | 1/1 | 49,95 |

**Tray stand**
*Soporte para bandeja*
Support plateau

NEW

Wood



**Suitable for:**
*Compatibles con:*
Adaptable pour:
**P595024**

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595050** | 42 x 36 x 81,5 | 1/1 | 79,95 |










# Nova



**Small wooden box**
*Caja pequeña de madera*
Petite boîte en bois



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595005** | 17,5 x 17 x 12,5 | 1/1 | 17,25 |

**Large wooden box**
*Caja grande de madera*
Grande boîte en bois



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595006** | 17,5 x 31 x 12,5 | 1/1 | 20,35 |

**Large double wooden box**
*Caja grande doble de madera*
Grande boîte double en bois



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595007** | 35 x 31 x 12,5 | 1/1 | 36,60 |



NEW

## Flat display stand GN
*Expositor metálico recto GN*
Présentoir métallique droit GN

Mt Metal



**Suitable for:**
*Compatibles con:*
Adaptable pour:
**P595013, P595014.**

**Suitable for:**
*Compatibles con:*
Adaptable pour:
**P595015, P595016.**

| REF | W x D x H cm | GN | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P598004** | 55,5 x 35 x 20 | 1/1 | 1/1 | 33,95 |
| **P598005** | 34,5 x 29 x 20 | 1/2 | 1/1 | 29,95 |

## Angled display stand GN
*Expositor metálico inclinado GN*
Présentoir métallique incliné GN

Mt Metal



**Suitable for:**
*Compatibles con:*
Adaptable pour:
**P595013, P595014.**

**Suitable for:**
*Compatibles con:*
Adaptable pour:
**P595015, P595016.**

| REF | W x D x H cm | GN | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P598006** | 55,5 x 35 x 15 | 1/1 | 1/1 | 36,95 |
| **P598007** | 34,5 x 29 x 15 | 1/2 | 1/1 | 32,95 |

## Wooden box GN 1/1
*Caja de madera GN 1/1*
Caisse en bois GN 1/1

Wo Wood — dishwasher

**Stackable**
*Apilable*
Empilable



**Suitable for display boards and pans GN 1/1.**
*Compatibles con soportes de presentación y cubetas GN 1/1.*
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/1.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595013** | 54,5 x 34 x 6 | 1/1 | 35,65 |
| **P595014** | 54,5 x 34 x 9 | 1/1 | 45,85 |

## Wooden box GN 1/2
*Caja de madera GN 1/2*
Caisse en bois GN 1/2

Wo Wood — dishwasher

**Stackable**
*Apilable*
Empilable



**Suitable for display boards and pans GN 1/2.**
*Compatibles con soportes de presentación y cubetas GN 1/2.*
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/2.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595015** | 34 x 28 x 6 | 1/1 | 26,45 |
| **P595016** | 34 x 28 x 9 | 1/1 | 33,60 |





## Wooden box GN 1/3
*Caja de madera GN 1/3*
Caisse en bois GN 1/3

NEW

Wo Wood — dishwasher

**Stackable**
*Apilable*
Empilable



**Suitable for display boards and pans GN 1/3.**
*Compatibles con soportes de presentación y cubetas GN 1/3.*
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/3.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595021** | 34 x 19 x 6 | 1/1 | 19,95 |

## Wooden box GN 2/4
*Caja de madera GN 2/4*
Caisse en bois GN 2/4

NEW

Wo Wood — dishwasher

**Stackable**
*Apilable*
Empilable



**Suitable for display boards and pans GN 2/4.**
*Compatibles con soportes de presentación y cubetas GN 12/4.*
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/4.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595020** | 54,5 x 18 x 6 | 1/1 | 25,95 |

## Display board
*Soporte presentación*
Présentoir

Me Melamine



1/3

1/2

1/1 2/4



| REF | GN | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22680** | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 | 1/3 | 45,85 |
| **P22681** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 2 | 1/3 | 24,45 |
| **P22682** | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 2 | 1/3 | 17,30 |
| **P22683** | 2/4 | 53 x 16,2 x 2 | 1/6 | 25,45 |

## Suitable for
*Compatible con* / Adaptable pour

**P. 429**



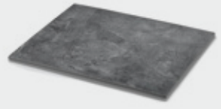
**P. 461**



**P. 425**



**P. 426**





# 14.2 Display stands & baskets

*Presentación y expositores* / Présentoirs et présentoirs corbeilles

## Nova

Wood

dishwasher

**Cutlery-holder tray**
*Bandeja porta-cubiertos*
Plateau porte-couverts



**4 Compartments**
*4 Compartimentos*
4 Compartiments

**With non-slip feet**
*Con pies antideslizantes*
Avec pieds antidérapants

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595009** | 54 x 33,5 x 9,5 | 1/1 | 49,95 |

**Cutlery-holder box**
*Caja para cubiertos*
Caisse porte-couverts

NEW



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595022** | 28 x 15 x 7 | 1/1 | 17,95 |

**Cutting board**
*Tabla de cortar*
Planche à découper



**With non-slip feet**
*Con pies antideslizantes*
Avec pieds antidérapants

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595008** | 48 x 32 x 2 | 1/1 | 30,55 |

**Serving tray**
*Bandeja de servicio*
Plateau service



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595012** | 45 x 35 x 6 | 1/1 | 34,65 |





Wood

dishwasher



## Nova



**Wooden shelf**
*Estante de madera*
Tablette en bois



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595010** | 100 x 25 x 2,5 | 1/1 | 48,90 |
| **P595011** | 70 x 25 x 2,5 | 1/1 | 35,65 |

**Wooden bowl**
*Bol de madera*
Bol en bois



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P595017** | 30 | 12,5 | 1/5 | 30,55 |

**Wooden bowl**
*Bol de madera*
Bol en bois

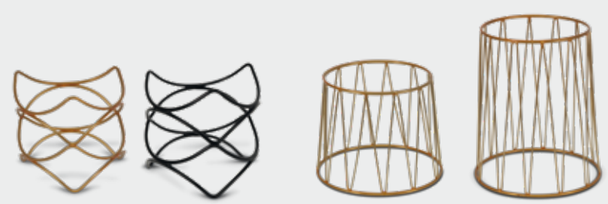


| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P595019** | 30 x 30 x 12 | 1/4 | 30,55 |

**Suitable for**
*Compatible con* / Adaptable pour

P. 456

**Buffet stand**
*Soporte para buffet*
Présentoir buffet





# 14.2 Display stands & baskets

*Presentación y expositores* / Présentoirs et présentoirs corbeilles

## One tier flat display stand

*Expositor metálico recto de un nivel*

Présentoir métallique droit à un niveau

Mt Metal

**Baskets not included**

*Cestas no incluidas*

Paniers non inclus







| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P598001** | 45 x 30 x 20,5 | 1/8 | 34,55 |

## One tier angled display stand

*Expositor metálico inclinado de un nivel*

Présentoir métallique incliné à un niveau

Mt Metal

**Baskets not included**

*Cestas no incluidas*

Paniers non inclus







| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P598002** | 45 x 30 x 14,5 | 1/8 | 38,85 |

## Three tier flat display stand

*Expositor metálico recto de 3 niveles*

Présentoir métallique droit 3 niveaux

Mt Metal

**Baskets not included**

*Cestas no incluidas*

Paniers non inclus



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P598003** | 30 x 24 x 51,5 | 1/2 | 60,75 |





# Display stands & baskets 14.2

*Presentación y expositores* / Présentoirs et présentoirs corbeilles

## Rectangular metal wire basket

*Cesta metálica rectangular*

Panier métallique rectangulaire

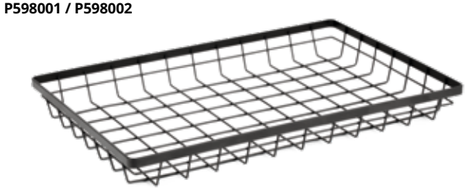
Mt Metal

**Suitable for**

*Combinable con*

Adaptable pour

**P598001 / P598002**



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P591006** | 45 x 30 x 5 | 1/12 | 19,85 |

## 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 | 1/12 | 16,35 |

## 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 | 1/6 | 31,45 |
| **P595002** | 45 x 30 x 10 | 1/4 | 40,55 |

## 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 22,5 x 5 | 1/12 | 29,80 |
| **P595004** | 30 x 22,5 x 10 | 1/8 | 33,15 |



BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

Mt Metal



**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 | 1/6 | 40,90 |
| **P596111** | 1/1 | 52 x 31,5 x 16 | 1/6 | 50,85 |

**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 | 1/6 | 28,75 |
| **P596121** | 1/2 | 31,5 x 25,5 x 16 | 1/6 | 38,40 |

**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 | 1/6 | 25,70 |
| **P596131** | 1/3 | 31,5 x 17 x 16 | 1/6 | 31,50 |

**Suitable for**
*Compatible con* / Adaptable pour



P. 426 P. 427 P. 425 P. 453







NATURAL FIBERS





*Dos posiciones: derecho y revés.*
**Two positions: right and reverse.**
Deux positions: droit et envers
*Zwei Positionen: rechts und rückwärts.*

**GN buffet bamboo box**
*Caja GN bambú buffet*
Présentoir GN buffet bambou

1/1



| REF | Mod | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P595110** | 1/1 | 10 | 1/1 | 90,65 |
| **P595111** | 1/1 | 20 | 1/1 | 115,50 |

**GN buffet bamboo box**
*Caja GN bambú buffet*
Présentoir GN buffet bambou

1/2



| REF | Mod | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P595120** | 1/2 | 10 | 1/1 | 63,20 |
| **P595121** | 1/2 | 20 | 1/1 | 79,65 |

**GN buffet bamboo box**
*Caja GN bambú buffet*
Présentoir GN buffet bambou

1/3



| REF | Mod | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P595130** | 1/3 | 10 | 1/1 | 54,50 |
| **P595131** | 1/3 | 20 | 1/1 | 68,95 |

**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 | 1/3 | 52,45 |
| **P595200** | 1/2 | 2 | 1/4 | 35,35 |
| **P595300** | 1/3 | 2 | 1/6 | 33,40 |

**Suitable for**
*Compatible con* / Adaptable pour



P. 425 P. 426 P. 429 P. 499



# 14.2 Display stands & baskets

*Presentación y expositores* / Présentoirs et présentoirs corbeilles

Anodized Aluminum

**Available in 3 colours: black, silver and gold in a matt finish.**

**Stackable.**

**Suitable for food contact.**

**Double functionality: tray and riser.**

**Made from 2 mm thick anodised aluminium providing great strength and toughness.**

*Disponibles en 3 colores: negro, plata y dorado en acabado mate.*

*Apilables.*

*Apta para contacto alimentario.*

*Doble funcionalidad: bandeja y riser.*

*Realizado en aluminio adonizado de 2 mm de grosor que ofrece gran robustez y resistencia.*

Disponibles en 3 couleurs : noir, argent et doré en finition mate.

Empilables.

Adapté au contact alimentaire.

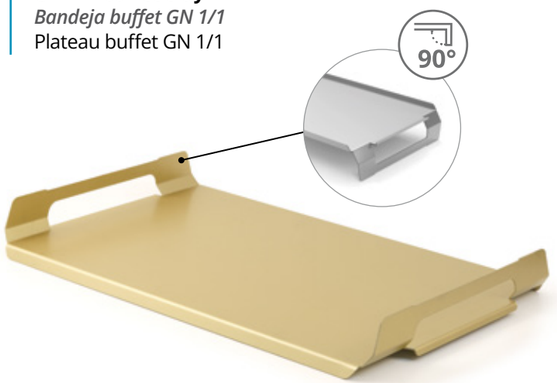
Double fonctionnalité : plateau et riser.

Fabriqué en aluminium anodisé de 2 mm d'épaisseur, ce qui lui confère une grande robustesse et une grande résistance.

## GN 1/1 buffet tray

*Bandeja buffet GN 1/1*

Plateau buffet GN 1/1




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




**Black** **Silver** **Gold**

dishwasher

IDEA!

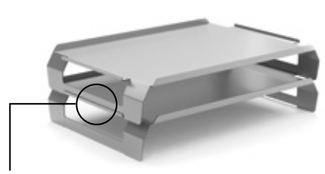
**P317500B / P317500S / P317500G**

**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 | 1/1 | 50,15 |
| **P317500S** | 53 x 32,5 x 6,5 | 49,2 x 31 | 1/1 | 50,15 |
| **P317500G** | 53 x 32,5 x 6,5 | 49,2 x 31 | 1/1 | 50,15 |



**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.



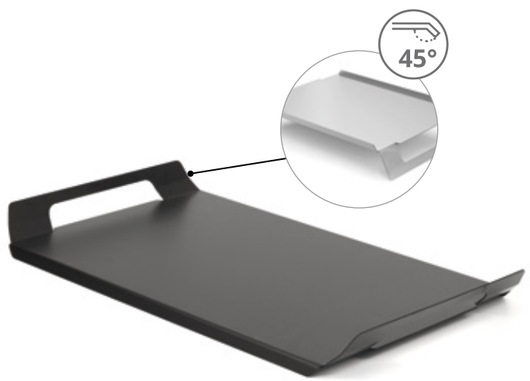




## Service and buffet trays

*Bandejas de servicio y buffet*

Plateaux de service et de buffet

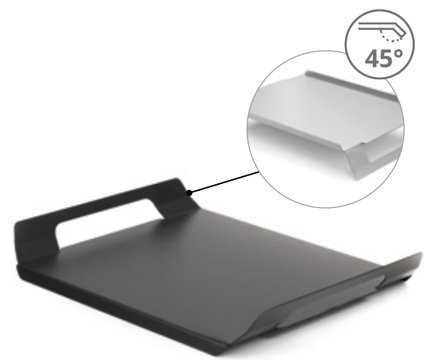



| REF | Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm | Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P317100B** | 53 x 32,5 x 4,6 | 45,5 x 31 | 1/1 | 51,60 |
| **P317100S** | 53 x 32,5 x 4,6 | 45,5 x 31 | 1/1 | 51,60 |
| **P317100G** | 53 x 32,5 x 4,6 | 45,5 x 31 | 1/1 | 51,60 |

## Service and buffet trays

*Bandejas de servicio y buffet*

Plateaux de service et de buffet

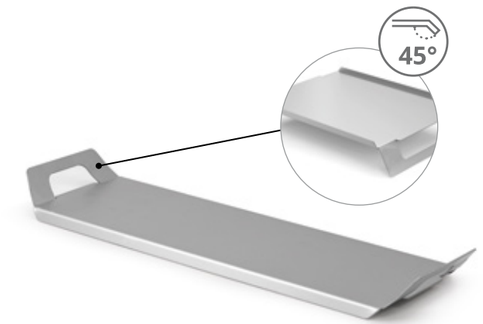



| REF | Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm | Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P317200B** | 43,4 x 32,5 x 4,6 | 36 x 31 | 1/1 | 41,50 |
| **P317200S** | 43,4 x 32,5 x 4,6 | 36 x 31 | 1/1 | 41,50 |
| **P317200G** | 43,4 x 32,5 x 4,6 | 36 x 31 | 1/1 | 41,50 |

## 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 | 1/1 | 37,65 |
| **P317300S** | 51,5 x 18,5 x 4 | 45,5 x 17 | 1/1 | 37,65 |
| **P317300G** | 51,5 x 18,5 x 4 | 45,5 x 17 | 1/1 | 37,65 |

## Tray in anodized aluminium

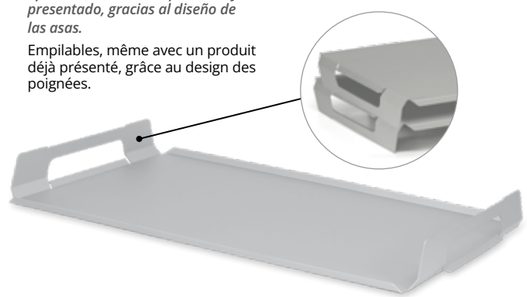
*Bandeja servicio en aluminio anodizado*

Plateau service en aluminium anodisé

**Stackable, even with the product already presented, thanks to the handles' design.**

*Apilables, incluso con producto ya presentado, gracias al diseño de las asas.*

Empilables, même avec un produit déjà présenté, grâce au design des poignées.

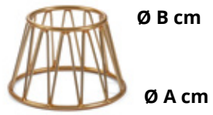


| REF | Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm | Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P317600S** | 60 x 40 x 6,5 | 57 x 37 | 1/1 | 61,35 |

Mt Metal PVC

**Crown golden buffet mini riser**
*Expositor dorado mini Crown*
Support buffet doré mini Crown

NEW




| REF | Ø A cm | Ø B cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P597230** | 15 | 10 | 10 | 1/6 | 7,95 |

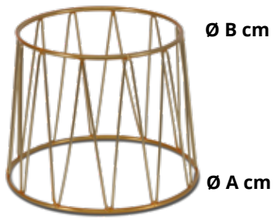
**Crown golden buffet stand**
*Soporte para buffet dorado Crown*
Présentoir buffet doré Crown

NEW



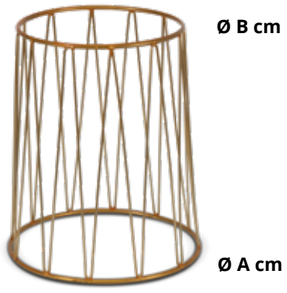

| REF | Ø A cm | Ø B cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P597220** | 25 | 21 | 10 | 1/6 | 13,85 |

**Crown golden buffet stand**
*Soporte para buffet dorado Crown*
Présentoir buffet doré Crown




| REF | Ø A cm | Ø B cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P597200** | 25 | 21 | 20 | 1/6 | 17,20 |

**Crown golden buffet stand**
*Soporte para buffet dorado Crown*
Présentoir buffet doré Crown




| REF | Ø A cm | Ø B cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P597210** | 25 | 21 | 30 | 1/6 | 19,95 |

**Golden buffet stand**
*Soporte para buffet dorado*
Présentoir buffet doré



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P597180** | 21,5 | 19 | 1/6 | 19,35 |

**Buffet stand**
*Soporte para buffe*
Présentoir buffet



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P597190** | 21,5 | 19 | 1/6 | 19,35 |



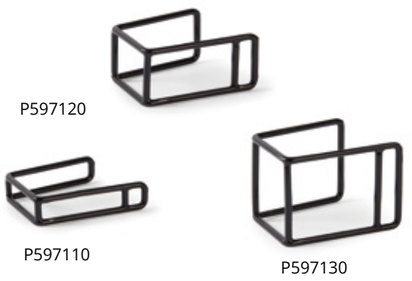


Mt Metal PVC





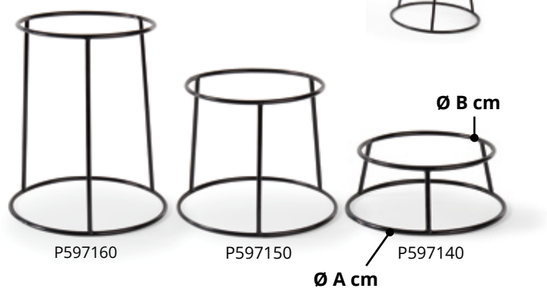
**Buffet stand**
*Soporte para buffet*
Présentoir buffet




| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P597110** | 12,5 x 10,5 x 3 | 1/24 | 6,80 |
| **P597120** | 12,5 x 10,5 x 6 | 1/24 | 8,10 |
| **P597130** | 12,5 x 10,5 x 9 | 1/24 | 9,55 |

**Buffet stand**
*Soporte para buffet*
Présentoir buffet

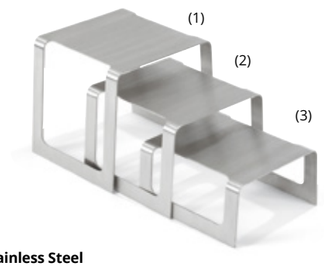





| REF | Ø A cm | Ø B cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P597140** | 25 | 21 | 10 | 1/6 | 14,45 |
| **P597150** | 25 | 21 | 20 | 1/6 | 17,25 |
| **P597160** | 25 | 21 | 30 | 1/6 | 20,00 |

**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<br>(2) 20,3 x 19,1 x 15,2<br>(3) 20,3 x 17,8 x 10,2 | 1/1 | 235,55 |

**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<br>(2) 20,3 x 19,1 x 15,2<br>(3) 20,3 x 17x8 x 10,2 | 1/1 | 287,30 |



BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

NSF · gas · vitro · electric · oven

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

FULL INDUCTION

**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



**Full Induction Base: 6,5 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).**
*Fondo Full Induction: base técnica de 6,5 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).*
Fond Full Induction : base technique de 6,5 mm en sandwich (acier inoxydable - aluminium - acier inoxydable).

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

A · N · R · G

## Sauce pot with lid
*Cacerola alta con tapa*
Braisière avec couvercle

18/10 Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P490620 + COLOR** | 20 | 13,0 | 3,7 | 1/1 | 113,25 |
| **P490624 + COLOR** | 24 | 14,0 | 5,8 | 1/1 | 130,80 |
| **P490628 + COLOR** | 28 | 17,5 | 9,5 | 1/1 | 159,15 |
| **P490632 + COLOR** | 32 | 19,0 | 14,0 | 1/1 | 176,05 |

## Casserole with lid
*Cacerola baja con tapa*
Faitout avec couvercle

18/10 Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P490724 + COLOR** | 24 | 9,5 | 3,9 | 1/1 | 126,95 |
| **P490728 + COLOR** | 28 | 11,0 | 5,8 | 1/1 | 145,65 |
| **P490732 + COLOR** | 32 | 12,5 | 8,9 | 1/1 | 164,85 |

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

18/10 Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P490928 + COLOR** | 28 | 6,0 | 3,7 | 1/1 | 145,65 |
| **P490932 + COLOR** | 32 | 6,0 | 4,7 | 1/1 | 164,85 |

## Saucepan
*Cazo recto*
Casserole

18/10 Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P490016 + COLOR** | 16 | 7,5 | 1,5 | 1/1 | 52,30 |

## Lid holder
*Soporte para tapas*
Support de couvercle

SS Stainless steel · PVC

NEW



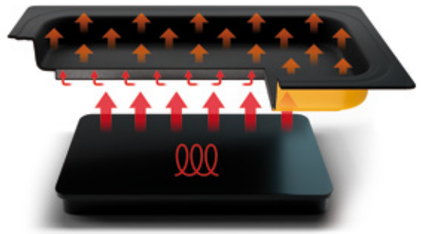
**Non-slip coating**
*Revestimiento antideslizante*
Revêtement antidérapant

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P597240** | 11,5 x 11,5 x 4 | 1/12 | 4,95 |





**Non-stick sandwich bottom GN container**
*Cubeta GN antiadherente con fondo difusor*
Bac GN anti-adhésive avec fond thermo-diffuseur



**Ideal for buffet presentations.**
*Ideal para presentación buffet.*
Idéal pour présentation buffet.

PATENTED EXCLUSIVE

18/10 Stainless steel

induction gas vitro electric

| REF | Type *Tipo* | H mm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P1106F3A** | 1/1 | 65 | 8,30 | 1/1 | 212,00 |
| **P1106F3N** | 1/1 | 65 | 8,30 | 1/1 | 212,00 |
| **P1106F3R** | 1/1 | 65 | 8,30 | 1/1 | 212,00 |
| **P1106F3G** | 1/1 | 65 | 8,30 | 1/1 | 212,00 |
| **P1106F3** | 1/1 | 65 | 8,30 | 1/1 | 212,00 |
| **P1206F3A** | 1/2 | 65 | 4,10 | 1/1 | 139,10 |
| **P1206F3N** | 1/2 | 65 | 4,10 | 1/1 | 139,10 |
| **P1206F3R** | 1/2 | 65 | 4,10 | 1/1 | 139,10 |
| **P1206F3G** | 1/2 | 65 | 4,10 | 1/1 | 139,10 |
| **P1206F3** | 1/2 | 65 | 4,10 | 1/1 | 139,10 |

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

A N R G

P1106F3A



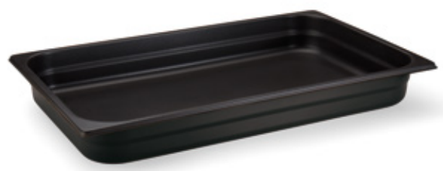
P1106F3R



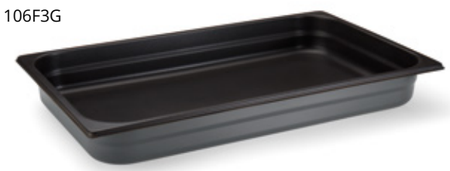
P1106F3N



P1106F3



P1106F3G







**Ideal for heated buffets**
*Ideal para buffet caliente*
Idéal pour buffets chaufées

**Enamelled steel GN container**
*Cubeta GN de acero esmaltado*
Bac GN en acier émaillé

ES Enamelled steel · dishwasher · oven to 250°



**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



| REF | Type *Tipo* | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P131120** | 1/1 | 2,0 | 1/1 | 50,15 |
| **P131165** | 1/1 | 6,5 | 1/1 | 62,70 |
| **P131220** | 1/2 | 2,0 | 1/1 | 39,25 |
| **P131265** | 1/2 | 6,5 | 1/1 | 52,15 |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 363**

**Warming induction units**
*Placas mantenendoras inducción*
Plaques chauffantes à induction





# 14.3 Bronze cookware

*Batería cocina bronce* / Batterie de cuisine bronze



**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.*

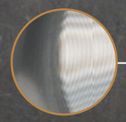
Extérieur avec revêtement bronze élégant.

**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

gas vitro electric

ECLIPSE

### Rotisserie
*Rustidera*
Plat à rôtir



| REF | W x D x H cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P152035B** | 35 x 25 x 7,5 | 5 | 1/6 | 82,80 |
| **P152935** | **Transparent lid** *Tapa transparente* Couvercle transparent | | 1/1 | 21,70 |

### Shallow casserole without lid
*Cazuela baja sin tapa*
Cocotte sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P141024B** | 24 | 5,8 | 2,25 | 1/10 | 45,95 |
| **P141028B** | 28 | 7,5 | 4,00 | 1/6 | 59,45 |
| **P141032B** | 32 | 8,0 | 5,75 | 1/6 | 71,05 |

### Deep casserole without lid
*Cazuela alta sin tapa*
Braisière sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P151020B** | 20 | 9 | 2,50 | 1/12 | 49,80 |
| **P151024B** | 24 | 10 | 4,00 | 1/6 | 60,30 |
| **P151028B** | 28 | 12 | 6,65 | 1/6 | 70,65 |

### 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 | 1/1 | 10,30 |
| **P154024** | 24 | 1/1 | 11,65 |
| **P154028** | 28 | 1/1 | 12,90 |
| **P154032** | 32 | 1/1 | 14,20 |

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

**BLACK SERIES**



BUFFETS & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES



**Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel.**
**Variety of cookware items for any menu.**

*La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente.*
*Variedad de utensilios de cocina para todo tipo de comidas.*

Passez directement de la cuisine au buffet sans changer de plat.
Variété d'articles pour tout type de menu.













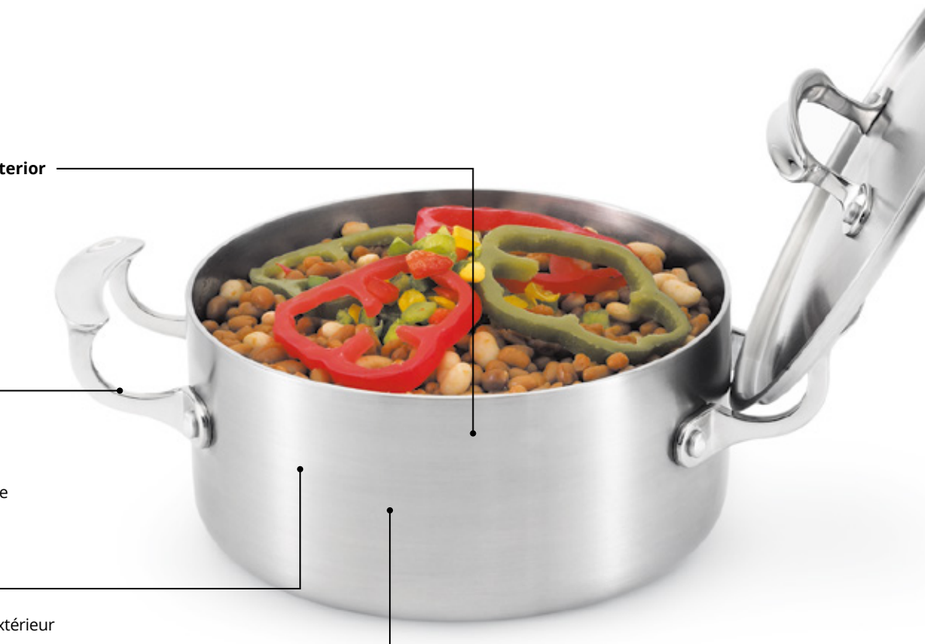
induction gas vitro electric **INDUCTION**

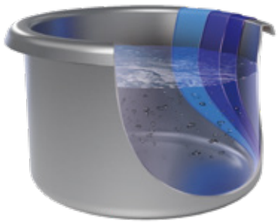
NSF JP

**Satin-finished interior and exterior**
*Asas y mangos brillantes*
Des poignées ultra-brillantes

**Handle design serves as a convenient cover rest**
*Mangos diseñados para la sujeción de las tapas*
La conception des manches et poignées sert de reposecouvercle

**Mirror-finished handles**
*Interior y exterior satinados*
Finition satinée à l'intérieur et l'extérieur





**Extremely durable-thick 3-ply construction provides induction compatibility and will last a lifetime**
*Extremadamente duradero: la construcción gruesa de 3 capas proporciona compatibilidad con inducción y durará toda la vida*
Extrêmement durable : la construction épaisse à 3 couches offre une compatibilité avec l'induction et durera toute une vie



Mp Multiply

## Casseroles
*Cacerola baja con tapa*
Faitouts avec couvercle dôme bas



| REF | Ø cm | H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **49410** | 20,0 | 9,5 | 2,9 | 1/1 | 128,50 |
| **49411** | 24,1 | 11,3 | 4,8 | 1/1 | 161,50 |
| **49441** | 25,8 | 18,9 | 6,6 | 1/1 | 222,50 |

## Bazier pan
*Cacerola baja*
Plat à braiser



| REF | Ø cm | H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **49425** | 30 | 8,9 | 6 | 1/1 | 143,30 |

## Sauté Pan
*Sartén*
Sauteuse




| REF | Ø cm | H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **49416** | 20,3 | 5,1 | 1,2 | 1/1 | 78,45 |
| **49413** | 26,0 | 4,8 | 2,1 | 1/1 | 112,85 |

## French Omelet Pans
*Paellera*
Poêle à omelette




| REF | cm | H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **49417** | 20,3 x 20,3 | 6 | 1,7 | 1/1 | 111,00 |
| **49424** | 26 x 26 | 6 | 2,9 | 1/1 | 116,25 |

## Stir Fry Pan
*Sautex bombeado*
Wok/plat de service




| REF | Ø cm | H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **49418** | 30,2 | 9,4 | 4,9 | 1/1 | 157,20 |
| **49428** | 32,1 | 9,2 | 6,0 | 1/1 | 148,20 |

## Sauce Pans
*Cazo*
Casserole




| REF | Ø cm | H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **49414** | 15,9 | 9,5 | 1,9 | 1/1 | 101,35 |
| **49430** | 14,0 | 6,8 | 0,9 | 1/1 | 98,40 |





Mp Multiply

## Food Pans
*Fuente*
Plat




| REF | For / *Para* / Pour | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **49434** | - | 29,5 x 23,6 x 5,1 | 2,6 | 1/1 | 131,70 |
| **49432** | - | 37,3 x 30 x 5,1 | 4,4 | 1/1 | 153,85 |
| **49435W** | - | 29,5 x 23,6 x 5,1 | 2,6 | 1/1 | 152,65 |
| **49433W** | - | 37,3 x 30 x 5,1 | 4,4 | 1/1 | 177,05 |
| **49434C** | 49434 - 49435W | 29,5 x 23,5 x 6,4 | - | 1/6 | 52,75 |
| **49432C** | 49432 - 49433W | 37,3 x 30 x 6,4 | - | 1/4 | 62,75 |

## Oval Au Gratin
*Fuente para gratinar*
Plat à gratin ovale




*** Mirror-finished interior**
*Acabado brillante*
Ultra-brillant

| REF | For / *Para* / Pour | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **49420** | - | 25,4 x 19,1 x 5,2 | 1,7 | 1/1 | 117,85 |
| **49420C** | 49420 | 25,4 x 19,1 x 6,4 | - | 1/6 | 49,90 |
| **49412*** | - | 30,5 x 21,6 x 5,1 | 2,5 | 1/1 | 122,05 |
| **49412C*** | 49412 | 30,5 x 21,6 x 6,4 | - | 1/6 | 67,00 |
| **49442** | - | 40,6 x 22,9 x 5,1 | 3,5 | 1/1 | 218,55 |
| **49442C** | 49442 | 40,6 x 22,9 x 6,4 | - | 1/1 | 77,10 |
| **49445** | - | 52,3 x 22,9 x 10,2 | 6,6 | 1/1 | 272,15 |

## 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 | 1/1 | 265,35 |

## Covers
*Tapa*
Couvercles




| REF | For / *Para* / Pour | Ø cm | H mm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **49429** | 49428 | 35,6 | 120 | 1/1 | 66,85 |
| **49426** | 49418 - 49425 | 32,4 | 102 | 1/1 | 61,55 |
| **49419** | 49416 - 49417 | 20,3 | 51 | 1/1 | 38,00 |
| **49423** | 49413 - 49424 | 27,3 | 51 | 1/1 | 41,70 |
| **49427** | 49430 | 14,9 | 51 | 1/1 | 27,00 |

## Oval presentation dish
*Fuente presentación ovalada*
Fontaine de présentation ovale

SS Stainless steel




| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8230210** | 33,3 x 22,5 x 6,4 | 1,9 | 1/1 | 127,40 |
| **8231420** | 48,4 x 30,2 x 5,1 | 2,8 | 1/1 | 168,55 |

## Rectangular presentation dish
*Fuente presenación rectangular*
Fontaine de présentation rectangulaire

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8231810** | 33,2 x 27 x 2,5 | 1,5 | 1/1 | 101,80 |
| **8230720** | 33,2 x 27 x 7 | 3,2 | 1/1 | 135,55 |

Miramar® cookware 14.3
*Batería de cocina para presentación* / Batterie de cuisine-Présentation

**TEMPLATES**
*PLANTILLAS*
GABARITS

**Stainless Steel Plain /** *Acero inox. /* Inox
**Resin /** *Resina /* Résine
**Night Sky /** *Negro /* Bleu nuit

**+150 °C**



**Solid baseplate**
*Plantilla sólida*
Modèle solide

1/1



**+150 °C**

| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8240016** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |

**One large and one small round**
*Plantilla agujeros redondo grande y pequeño*
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde

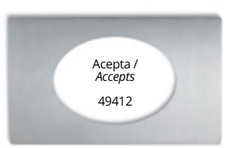
1/1




| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8242014** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |

**One large oval**
*Plantilla agujero oval grande*
Une grande découpe ovale

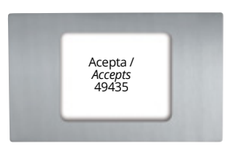
1/1




| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8242314** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |
| **8242310** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 200,55 |

**One small food pan**
*Plantilla para fuente*
Un petit bac à aliments

1/1




| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8242814** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |

**One large food pan**
*Plantilla para fuente*
Un grand bac à aliments

1/1




| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8242914** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |

**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 | | 1/1 | 249,95 |

**Two large round**
*Plantilla agujeros redondos grandes*
2 grandes découpes rondes

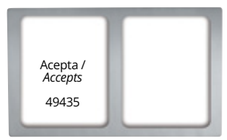
1/1




| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8242514** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |

**Two small food pans**
*Plantilla para fuente*
Deux petits bacs à aliments

1/1




| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8243014** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |

**One large and one medium oval**
*Plantilla agujeros ovales grande y pequeño*
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale

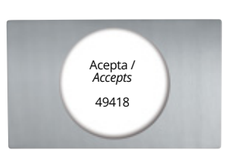
1/1




| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8243114** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |

**One large round**
*Plantilla agujero redondo grande*
Une grande découpe ronde

1/1




| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8242614** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |
| **8242610** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 200,55 |

**One large oval**
*Plantilla agujero oval grande*
Un grand ovale

1/1




| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8242714** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |
| **8242710** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 200,55 |

**Two medium oval**
*Plantilla agujeros redondos medianos*
Deux découpes ovales moyennes

1/1




| REF | cm | | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **8243214** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 249,95 |
| **8243210** | 53,6 x 32,4 | | 1/1 | 200,55 |

**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 | | 1/1 | 249,95 |



# 14.4 Super shapes

**Buffet presentation steam table pans**

*Cubetas presentación buffet* / Bacs présentation buffet

SS Stainless steel

## 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 | 1/6 | 74,85 |
| **3101020** | 53 x 32,5 x 6,5 | 4,6 | 1/6 | 82,85 |
| **3101040** | 53 x 32,5 x 10 | 7,8 | 1/6 | 99,40 |

## Half Oval

*Óvalo*

Ovale

NSF

1/2



| REF | cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **3102015** | 26,5 x 32,5 x 5,1 | 1,6 | 1/6 | 48,45 |
| **3102020** | 26,5 x 32,5 x 6,5 | 2,1 | 1/6 | 53,60 |
| **3102040** | 26,5 x 32,5 x 10 | 3,5 | 1/6 | 65,55 |

## 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 | 1/6 | 73,90 |
| **3101240** | 53 x 32,5 x 10 | 8,8 | 1/6 | 95,50 |

## 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 | 1/6 | 48,10 |

## 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 | 1/6 | 74,85 |





# Super shapes 14.4

**Buffet presentation steam table pans**

*Cubetas presentación buffet* / Bacs présentation buffet

SS Stainless steel

## 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 | 1/6 | 48,45 |

## 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 | 1/6 | 66,80 |
| **3100040** | 53 x 16,5 x 8,9 | 4,8 | 1/6 | 89,95 |

## 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 | 1/6 | 66,00 |
| **3100240** | 26,5 x 32,5 x 10 | 6,1 | 1/6 | 86,55 |

## Third Outer Wild Pan

*Wild Pan externa*

Troisième Wild Pan extérieur

NSF

1/3



75013

| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **3100320** | 17,6 x 32,5 x 6,5 | 2,5 | 1/6 | 46,70 |
| **3100340** | 17,6 x 32,5 x 10 | 3,6 | 1/6 | 63,75 |

## 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 | 1/6 | 46,70 |
| **3100341** | 17,6 x 32,5 x 10 | 3,6 | 1/6 | 63,75 |

## Adaptor Bar

*Barra adaptadora*

Barre intermédiaire

NSF



| REF | For / *Para* / Pour | | € / u |
|---|---|---|---|
| **75015** | 3100020 / 3100040 | 1/12 | 24,70 |
| **75013** | 3100220 / 3100240 / 3100320 3100321 / 3100340 / 3100341 | 1/12 | 23,50 |



BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

# 14.5 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.**

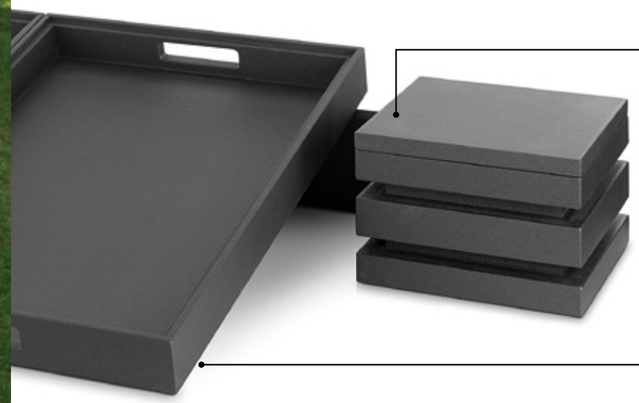
*Con tapa superior transformable en mini estante, apilables entre sí, múltiples combinaciones posibles, ahorro de espacio durante el almacenaje de las piezas, tratamiento hidrófugo especial.*

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**

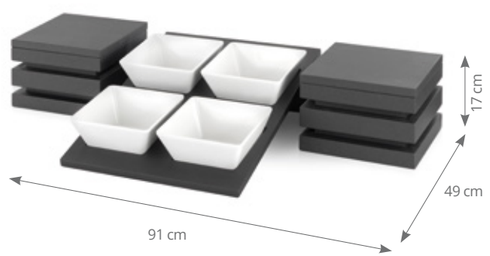
*Posibilidad de convertir el carro expositor en mesa de presentación*

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



### Presentation kit for 4 square bowls
*Conjunto soporte 4 bols cuadrados*
Kit support 4 bols carrés



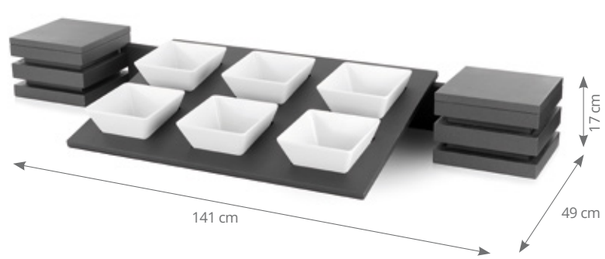

**Includes :**
**2 cubes with lid**
**1 crossbar 50 cm lenght**
**1 displayer for 4 bowls**
**4 melamine bowls.**

*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** | 1/1 | 416,80 |

### Presentation kit for 6 square bowls
*Conjunto soporte 6 bols cuadrados*
Kit support 6 bols carrés



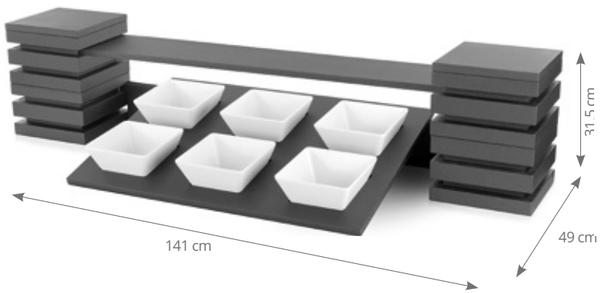

**Includes :**
**2 cubes with lid**
**1 crossbar 100 cm lenght**
**1 displayer for 6 bowls**
**6 melamine bowls.**

*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** | 1/1 | 454,65 |

### Two levels presentation kit for 6 square bowls
*Conjunto 2 niveles soporte 6 bols*
Kit support 6 bols carrés deux niveaux



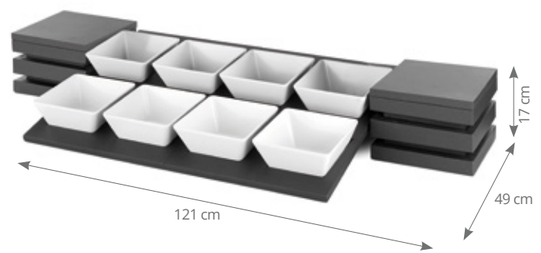

**Includes :**
**4 cubes with lid**
**1 crossbar 100 cm lenght**
**1 displayer for 6 bowls**
**6 melamine bowls**
**1 narrow shelf 100 cm**

*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** | 1/1 | 744,35 |

### 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

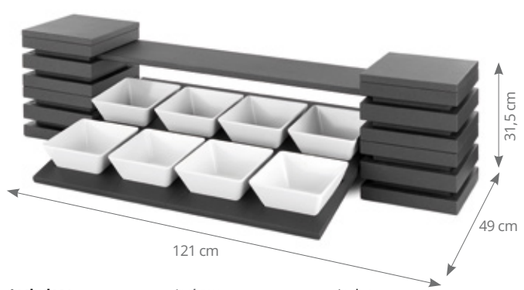
| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P905508** | 1/1 | 472,70 |

## Two levels presentation kit for 8 square bowls

Wo Wood · Me Melamine

*Conjunto 2 niveles soporte 8 bols*

Kit support 8 bols carrés deux niveaux




| **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** | 1/1 | 745,55 |

## Basic two levels presentation kit

Wo Wood

*Conjunto básico estante 2 niveles*

Kit basique présentation 2 niveaux




| **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 |

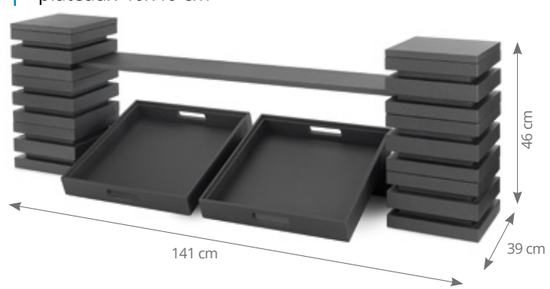
| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P905400** | 1/1 | 596,95 |

## Two levels presentation kit for 40x40 cm trays

Wo Wood

*Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm*

Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm




| **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 |

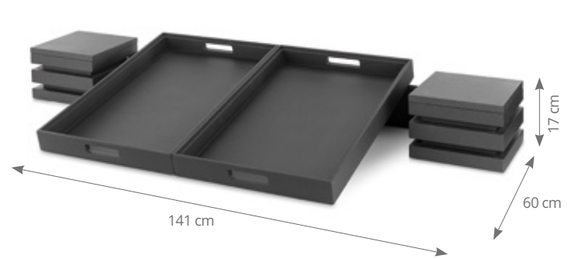
| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P905310** | 1/1 | 993,05 |

## Two trays 60x40 cm presentation kit

Wo Wood

*Conjunto 2 bandejas 60x40 cm*

Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm




| **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 |

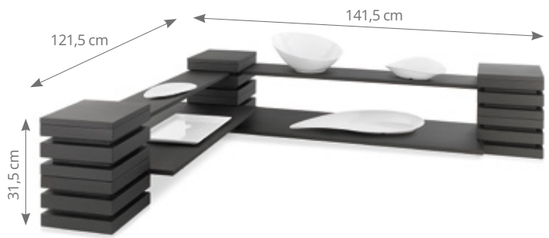
| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P905320** | 1/1 | 516,25 |

## "L" shape two levels presentation kit

Wo Wood

*Conjunto estante dos niveles forma "L"*

Kit présentation "L" 2 niveaux




| **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 |

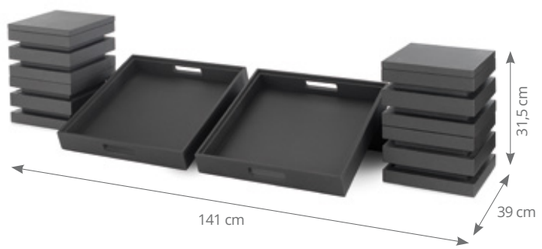
| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P905410** | 1/1 | 945,25 |

## Two trays 40x40 cm presentation kit

Wo Wood

*Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm*

Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm




| **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 |

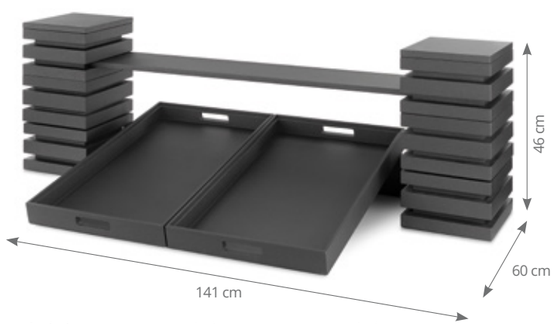
| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P905300** | 1/1 | 715,20 |

## Two levels for trays 60x40 cm presentation kit

Wo Wood

*Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm*

Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 60x40 cm




| **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 60 x 40 cm** | *2 bandejas presentación de 60 x 40 cm* | 2 plateaux présentation 60 x 40 cm |
| **1 narrow shelf 100 cm** | *1 estante estrecho de 100 cm* | 1 tablette étroite 100 cm |

| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P905340** | 1/1 | 1.025,90 |

## Three levels 2/3 GN stand

Wo Wood · SS Stainless steel

*Expositor GN 2/3, tres niveles*

Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3

**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 | 1/1 | 335,50 |

## GN skewer serving tray
*Bandeja GN presentación pinchos*
Plateau GN présentation piques



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 | 1/1 | 278,20 |

## Buffet wine cooler
*Enfriador botellas buffet*
Rafraîchisseur bouteilles



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 | 1/1 | 183,30 |

## Napkin and tea & sugar bags dispenser
*Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar*
Distributeur serviettes et des saquettes thé & sucre



P904720



P904725

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904720** | 22 x 22 x 5,5 | 1/1 | 62,40 |
| **P904725** | 22 x 22 x 5,5 | 1/1 | 93,45 |

## Tea & sugar bag holder
*Soporte bolsas te y azúcar*
Support pour saquettes de thé & sucre



**For /** *Para /* Pour **ref. P904.720**

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904721** | 19,8 x 19,8 x 4,9 | 1/1 | 33,70 |

## 1/1 GN wooden table + cutting board
*Mesita buffet GN 1/1 + taco madera*
Table GN 1/1 en bois + planche à découper



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904850** | 53 x 32,5 x 12 | 1/1 | 172,95 |

## Low wooden table + cutting board
*Mesita buffet baja + taco madera*
Table basse en bois + planche à découper



P904820

P904810

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904810** | 32,5 x 22 x 12 | 1/1 | 136,30 |
| **P904820** | 32,5 x 22 x 16,5 | 1/1 | 151,70 |

## Methacrylate holder
*Portamenús metacrilato*
Porte-menus méthacrylate



| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P20072** | 6 x 6 | 1/1 | 8,10 |



## Cutting board for wooden table
*Taco madera para mesita buffet*
Planche à découper pour table en bois



P904804



P904809

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904804**[1] | 29,2 x 18,7 x 22 | 1/1 | 40,50 |
| **P904809**[2] | 49,7 x 29,2 x 22 | 1/1 | 54,70 |

**(1) For /** *Para /* Pour **P904810 / P904820**
**(2) For /** *Para /* Pour **P904850**

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 549**

## Stainless steel plate covers
*Tapas Acero inoxidable para platos*
Inox couvercles à assiette





# ROOM SERVICE

## Cutlery-holder tray
*Bandeja porta-cubiertos*
Plateau porte-couverts

Wood

GN 1/1



**Stackables.**
*Apilables.*
Empilables.

**4 compartments**
*4 compartimentos*
4 compartiments
**303 x 115 mm**

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904780** | 53,9 x 33,5 x 7,7 | 1/1 | 153,70 |

## Serving tray
*Bandeja presentación*
Plateau présentation

Wood



**Stackables.**
*Apilables.*
Empilables.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904740** | 40 x 40 x 6,5 | 1/1 | 106,50 |

## Serving tray
*Bandeja servicio y presentación*
Plateau service et présentation

Wood



**Stackables.**
*Apilables.*
Empilables.

IDEA!

**Room service tray.**
*Perfecta para servicio de habitaciones.*
Plateau ideal pour service de chambre.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904760** | 60 x 40 x 6,5 | 1/1 | 130,65 |

## 1/1 GN serving tray
*Bandeja servicio y presentación GN 1/1*
Plateau service et présentation GN 1/1

Wood

GN 1/1



**Stackables.**
*Apilables.*
Empilables.



**1/1 Gastronorm container not included.**
*No incluye cubeta gastronorm 1/1.*
Bac gastronorme 1/1 non inclus.

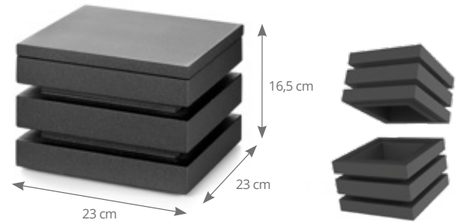
| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904711** | 53,9 x 33,5 x 7,7 | 1/1 | 115,85 |





Wood

## Wooden cube with lid
*Cubo con tapa madera*
Cube en bois avec couvercle



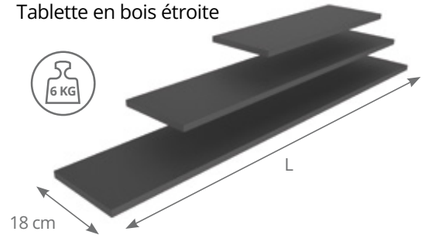

| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P904600** | 1/1 | 125,85 |

## Wooden lid
*Tapa madera*
Couvercle en bois



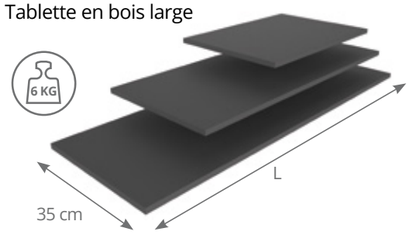

| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P904660** | 1/1 | 21,15 |

## Wooden narrow shelf
*Estante madera estrecho*
Tablette en bois étroite




| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904650** | 50 | 1/1 | 44,45 |
| **P904680** | 80 | 1/1 | 54,40 |
| **P904610** | 100 | 1/1 | 55,60 |

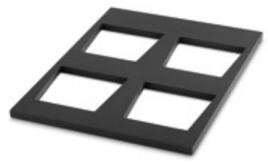
## Wooden wide shelf
*Estante madera ancho*
Tablette en bois large




| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904652** | 50 | 1/1 | 71,85 |
| **P904682** | 80 | 1/1 | 93,25 |
| **P904612** | 100 | 1/1 | 96,35 |

## Displayer for 4 melamine bowls
*Presentador 4 bols melamina cuadrados*
Présentoir 4 bols mélamine

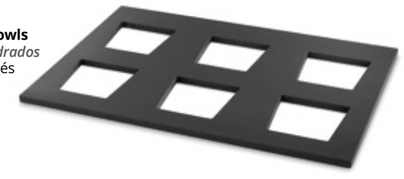
**For square bowls**
*Para bols cuadrados*
Pour bols carrés
**180 x 180**
**REF. P22.202**



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904937** | 37,5 x 50 x 1,5 | 1/1 | 89,05 |

## 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 | 1/1 | 104,90 |

## 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 | 1/1 | 65,20 |
| **P904980** | 80 x 12,4 x 2 | 1/1 | 71,35 |
| **P904990** | 100 x 12,4 x 2 | 1/1 | 76,20 |

## Perforated buffet display
*Buffet perforado*
Buffet perforé

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



**Includes :**
**Wooden frame**
**perforated 1/1 GN**
**pan 65 mm**
**gastronorm pan 1/1**
**20 mm**
**roll-top lid.**

*Incluye:*
*Marco madera*
*bandeja perforada GN*
*1/1 65 mm*
*cubeta GN 1/1 20 mm*
*cúpula roll-top*

Inclus :
Cadre en bois
bac GN 1/1 65 mm
perforé
bac GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904165** | 57 x 37 x 31 | 1/1 | 269,90 |

## Standard buffet display
*Buffet estandar*
Buffet standard

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



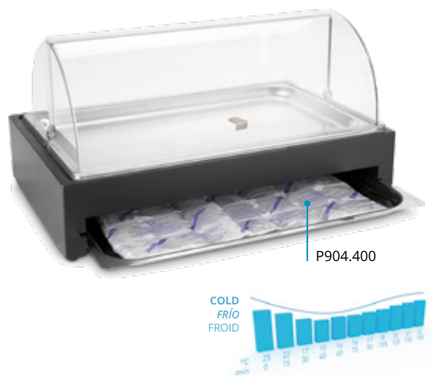
**Includes :**
**Wooden frame**
**2u. GN 1/1 20 mm**
**roll-top lid**

*Incluye:*
*Marco madera*
*2 u. cubeta GN 1/1*
*20 mm*
*cúpula roll-top*

Inclus :
Cadre en bois
2 u. bacs GN 1/1
20 mm
couvercle roll-top

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904120** | 57 x 37 x 31 | 1/1 | 254,40 |

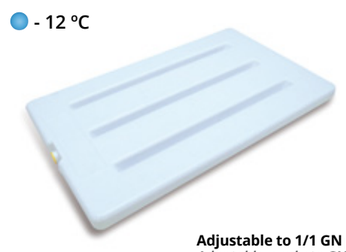
## Isothermal mat
*Tapete isotérmico*
Tapis isotherme




| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904400** | 47 x 26 x 20 | 1/1 | 12,30 |

## Cooling plate
*Placa enfriadora*
Plaque réfrigérante

Pl Plastic




**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 | 1/5 | 71,60 |

## Triple buffet display
*Buffet triple*
Buffet triple

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



**Includes :**
**Wooden frame**
**3 units 1/3 GN pans**
**65 mm**
**GN pan 1/1 20 mm**
**roll-top lid.**

*Incluye:*
*Marco madera*
*3 cubetas GN 1/3*
*65 mm*
*cubeta GN 1/1 20 mm*
*cúpula roll-top.*

Inclus :
Cadre en bois
3 bacs GN 1/3 65 mm
bac GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904113** | 57 x 37 x 31 | 1/1 | 268,95 |

## Cheese buffet display
*Buffet quesos*
Buffet fromage

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



**Includes :**
**Wooden frame**
**wooden cutting board**
**GN pan 1/1 20 mm**
**roll-top lid.**

*Incluye:*
*Marco madera*
*bandeja corte madera*
*cubeta GN 1/1 20 mm*
*cupula roll-top.*

Inclus :
Cadre en bois
planque à découper
en bois
bac GN 1/1 20 mm
couvercle roll-top.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904140** | 57 x 37 x 31 | 1/1 | 300,10 |

## Melamine slate buffet displayer
*Buffet pizarra melamina*
Mélamine buffet ardoise

Wo Wood · Me Melamine



**Includes :**
**Wooden frame**
**melamine slate board**
**1/1 GN container**
**20 mm**

*Incluye:*
*Marco madera*
*tabla pizarra melamina*
*cubeta GN 1/1 20 mm*

Inclus :
Cadre en bois
plaque ardoise en
mélamine
bac GN 1/1 20 mm

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904160** | 57 x 37 x 14,5 | 1/1 | 216,95 |

## Bread buffet display
*Buffet pan*
Buffet pain

Wo Wood



**Includes :**
**Wooden frame**
**bread cutting board**
**1/1 GN container**
**20 mm**

*Incluye:*
*Marco madera*
*cortador pan madera*
*cubeta GN 1/1 20 mm*

Inclus :
Cadre en bois
plaque à découper pain
en boiss
bac GN 1/1 20 mm

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904145** | 57 x 37 x 14,5 | 1/1 | 200,60 |

## Wooden frame
*Marco madera*
Cadre en bois

Wo Wood




| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904200** | 57 x 37 x 14,5 | 1/1 | 133,95 |

## Wooden bread cutting board
*Cortador pan madera*
Plaque à découper pain en bois

Wo Wood · dishwasher



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904146** | 52 x 31,5 x 20 | 1/1 | 54,70 |

## Wooden bread cutting board
*Cortador pan madera*
Plaque à découper pain en bois

Wo Wood · SS Stainless steel · dishwasher

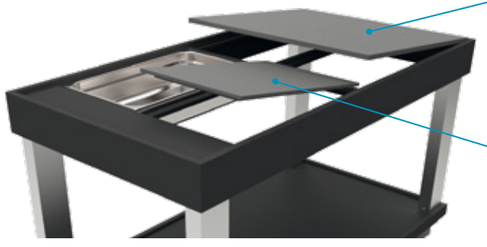



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P904142** | 53 x 32,5 x 2 | 1/1 | 88,95 |

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**







**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 · Al Aluminium

| REF | Type / *Tipo* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90490*** | 4 X GN 1/1 | 1/1 | 1.558,15 |
| **P90492** | **Tapa /** *Cover /* Tablette | 1/1 | 152,65 |
| **P90493** | **Tapa /** *Cover /* Tablette **1/1** | 1/1 | 54,70 |

**Outstanding combination of wood and aluminium**
*Elegante combinación de madera y aluminio*
Combinaison élégante en bois et en aluminium

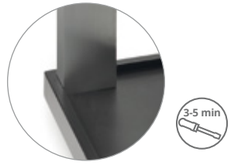



**Wood with special waterproof treatment, easy to clean**
*Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza*
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer

**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

Wo Wood · Al Aluminium

## Wooden-aluminium trolley 2 shelves
*Carro madera-aluminio 2 estanterías*
Chariot en bois-aluminium 2 plateaux

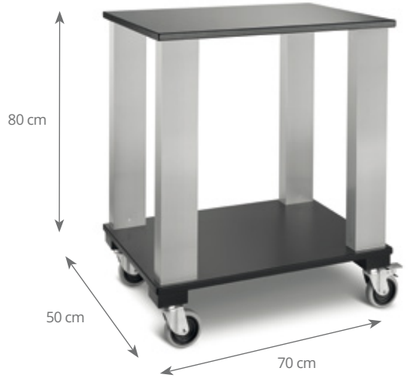
**Waterproof treatment**
*Tratamiento hidrófugo*
Traitement hydrofuge




| REF | Colour | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80220** | **Negro /** *Black /* Noir | 1/1 | 702,60 |

## Wooden gueridon trolley
*Gueridón o carro auxiliar madera*
Chariot guéridon en bois

**Waterproof treatment**
*Tratamiento hidrófugo*
Traitement hydrofuge




| REF | Colour | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P80219** | **Negro /** *Black /* Noir | 1/1 | 558,60 |

## Oak melamine gueridon trolley
*Carro gueridón melamina roble*
Chariot guéridon mélamine roure

EXCLUSIVE




| REF | | € / u |
|---|---|---|
| **P80216** | 1/1 | 753,90 |





## 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** | | 1/1 | 1.161,00 |
| **P90813** | | 1/1 | 1.073,35 |

## Cutlery bin
*Porta-cubiertos*
Ramasse-couverts

**4 x 1/3 GN**
**H max. 6,5 cm**

EXCLUSIVE

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 | | 1/1 | 201,65 |
| **P90814** | 710 x 335 x 155 | | 1/1 | 147,10 |



# 14.6 Chafers & dispensers

*Chafings y dispensadores* / Chafers et distributeurs

- **High-quality finish, large glass window and stainless steel in a shiny polished finish.**
- **Removable lid for easy cleaning.**
- **Anti-noise plastic stopper to close the lid silently.**
- **Hydraulic hinge.**
- **Diffuser base for optimal heat distribution and suitable for induction.**
- **Suitable for electric components P950000, 46110, and induction plate P157954.**

- *Acabados de alta calidad, amplia ventana de cristal y acero inoxidable en acabado pulido brillante .*
- *Tapa extraible para fácil limpieza.*
- *Tope de plástico antiruido para cerrar la tapa silenciosamente.*
- *Bisagra hidráulica.*
- *Fondo difusor para una óptima distribución del calor y apto para inducción.*
- Compatible con los elementos eléctricos P950000 y 46110 y la placa de inducción P157954.

- Finissage de haute qualité, grande fenêtre en verre et acier inoxydable finissage brillant.
- Couvercle amovible pour un nettoyage facile.
- Butée plastique anti-bruit pour fermer le couvercle en silence.
- Charnière hydraulique.
- Fond diffuseur pour une répartition optimale de la chaleur et adapté à l'induction.
- Compatible avec les éléments électriques P950000, 46110 et la plaque à induction P157954.

## Induction warmer for chafing dish

*Inducción mantenedora para chafing dish*

Plaque induction maintien temp. pour chafing dish




NEW

**Suitable for**
*Compatible con*
*Compatible avec*:
**P390004,P390005, P390006**

**Power control**
*Con control de potencia*
Contrôle de puissance

| REF | Ø cm | V | W | Hz | | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157954** | 24 | 220-240 | 1000 | 50/60 | EU | 1/1 | 99,00 |


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


## Electric heating unit for chafing dish

*Elemento eléctrico para chafing dish*

Corps de chauffe pour chafing dish









## Round glass-top chafing dish

*Chafing dish rededondo con tapa de cristal*

Chafing rond couvercle en verre

induction



**Stainless steel pan included**
*Cubeta de acero inoxidable incluida*
Bac acier inoxydable inclus

| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P390001** | 46 x 56 x 16 | 6 | 1/1 | 708,90 |

## Round chafing stand

*Stand chaffing dish redondo*

Support chafing rond

**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390001**

**Stackable**
*Apilable*
Empilable



**1 burner holder included**
*Contenedor para combustible incluído*
Porte-brûleur inclus

**Strong and robust stainless steel structure.**
*Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.*
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P390004** | 44,5 x 52 x 23,5 | 1/1 | 240,20 |

## Round stainless steel pan

*Cubeta redonda en acero inoxidable*

Bac rond en acier inoxydable

**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390001**



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P390007** | 38,5 | 6,5 | 1/10 | 37,70 |

## Round porcelain pan

*Cubeta redonda de porcelana*

Bac rond en porcelaine

**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390001**



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P390010** | 38,5 | 6,5 | 1/1 | 71,35 |



## Square glass-top chafing dish
*Chafing dish cuadrado con tapa de cristal*
Chafer carré couvercle en verre

SS Stainless steel
Cr Crystal
induction



**Stainless steel pan included**
*Cubeta de acero inoxidable incluida*
Bac acier inoxydable inclus

| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P390002** | 41 x 50 x 16 | 5,5 | 1/1 | 708,90 |

## Square chafing stand
*Stand chafing dish cuadrado*
Support chafer carré

SS Stainless steel



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390002**

**Stackable**
*Apilable*
Empilable

**1 burner holder included**
*Contenedor para combustible incluído*
Porte-brûleur inclus

**Strong and robust stainless steel structure.**
*Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.*
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P390005** | 48 x 37,5 x 23,5 | 1/1 | 240,20 |

## Square stainless steel pan
*Cubeta cuadrada en acero inoxidable*
Bac carré en acier inoxydable

SS Stainless steel



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390002**

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P390008** | 35,3 x 32,5 x 6,5 | 1/10 | 26,95 |

## Square porcelain pan
*Cubeta cuadrada de porcelana*
Bac carré en porcelaine

Pn Porcelain



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390002**

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P390011** | 35,5 x 33 x 6,5 | 1/1 | 71,35 |







## Rectangular glass-top chafing dish
*Chafing dish rectangular con tapa de cristal*
Chafer rectangulaire couvercle en verre

SS Stainless steel
Cr Crystal
induction

**1/1**

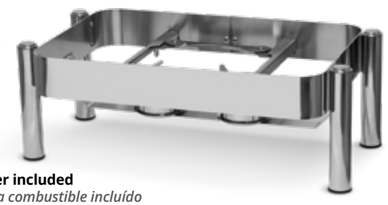


**Stainless steel pan included**
*Cubeta de acero inoxidable incluida*
Bac acier inoxydable inclus

| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P390003** | 58 x 50 x 16 | 9 | 1/1 | 759,90 |

## Rectangular chafing stand
*Stand chaffing dish rectangular*
Support chafer rectangulaire

SS Stainless steel



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390003**

**Stackable**
*Apilable*
Empilable

**2 burner holder included**
*Contenedor para combustible incluído*
Porte-brûleur inclus

**Strong and robust stainless steel structure.**
*Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.*
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P390006** | 66 x 37,5 x 23,5 | 1/1 | 257,35 |

## Rectangular stainless steel pan
*Cubeta rectangular en acero inoxidable*
Bac rectangulaire en acier inoxydable

SS Stainless steel



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390003**

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P390009** | 53,5 x 32,5 x 6,5 | 1/10 | 28,00 |

## Rectangular porcelain pan
*Cubeta rectangular de porcelana*
Bac rectangulaire en porcelaine

Pn Porcelain



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390003**

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P390012** | 53,5 x 32,5 x 6,5 | 1/1 | 91,75 |



# 14.6 Chafers & dispensers

*Chafings y dispensadores* / Chafers et distributeurs

## Square chafing dish
*Chafing dish cuadrado*
Chauffe-plat carré

induction · SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **46132** | 39,2 x 41,3 x 20,3 | 5,8 | 1/1 | 1.477,00 |

## 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 | 1/1 | 1.220,00 |

## Food pan
*Fuente interior cuadrada*
Bac à aliments

SS Stainless steel



46137

| REF | W x D x H cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **46137** | 39,2 x 7,1 x 39,2 | 6,3 | 1/1 | 270,55 |

## 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** | 39,2 x 41,3 x 17,6 | 5,8 | 1/1 | 1.604,90 |

## Food pan
*Fuente interior redonda*
Bac à aliments

SS Stainless steel



46131



46861
2 compart.

| REF | cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **46131** | 39,4 x 7 | 5,6 | 1/1 | 217,55 |
| **46861** | 39,4 x 7 | 3,8 | 1/1 | 121,80 |










## 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.*

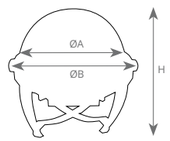
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

| REF | W x D x H cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P387500** | 74 x 45 x 41 | 9 | 1/1 | 431,60 |

## Round chafing dish roll top lid
*Chafing dish redondo tapa roll top*
Chafing dish rond avec couvercle roll top

SS Stainless steel






**Max. opening: 180°.**
*Apertura máxima: 180°.*
Ouverture maximale: 180°.

| REF | ØA cm | ØB cm | H cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P897500** | 35 | 51,5 | 48,5 | 6 | 1/1 | 385,45 |

BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

SS Stainless steel

## 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 | 1/1 | 324,05 |

## 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 | 1/1 | 255,95 |

## 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 | 1/1 | 131,55 |

## Bain maries
*Baño maría*
Bain-marie

NSF



| REF | Ø cm | H cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **78710** | 10,5 | 14,5 | 1,20 | 1/6 | 33,05 |
| **78720** | 12,5 | 17,0 | 1,90 | 1/6 | 42,15 |
| **78725** | 15,5 | 10,0 | 1,90 | 1/6 | 42,15 |
| **78730** | 15,5 | 18,5 | 3,30 | 1/6 | 45,25 |
| **78740** | 16,5 | 19,5 | 4,00 | 1/6 | 49,65 |
| **78760** | 18,5 | 22,0 | 5,70 | 1/6 | 62,55 |

## Cooling plate
*Placa enfriadora*
Plaque réfrigérante




**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.

| REF | Type / *Tipo* | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P903001** | 1/1 | 53 x 32,5 | 1/1 | 213,70 |
| **P903002** | 1/2 | 32,5 x 26,5 | 1/1 | 146,90 |





## Electric heating unit for chafing dish
*Elemento eléctrico para chafing dish*
Corps de chauffe pour chafing dish

230V EUROPE CEE7-7 · CE



**Suitable for stands /** *Compatible con stands /* Compatible avec stands : **P387500, P897500, P387065, P379065, P379500, P390004, P390005, P390006**

| REF | W | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P950000** | 240 | 1/1 | 224,50 |

## Universal electric chafer heater
*Elemento eléctirco universal para chafing dish*
Résistance électrique pour chafers

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546) · CE



**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 | 1/1 | 456,70 |
| **46115** | UK | 230 | 120/230 | 1.0 | UK | 1/1 | 456,70 |

## 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 | 37 x 17,5 x 7 | 1/1 | 62,20 |
| **P962003** | 3 | 43 x 17,5 x 7 | 1/1 | 94,35 |

**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.

## Burner holder for chafing dish
*Contenedor para combustible de chafing dish*
Porte-brûleur pour chafing dish

SS Stainless steel



**Adaptable. REF: P379, P387**

| REF | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|
| **P372200** | 1/1 | 10,45 |

## 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 | 1/1 | 39,45 |

## Chafing dish fuel
*Fuel para chafing dish*
Fuel pour chafing dish

GI Glycol




| REF | cm | g | Lenght / *Duración* Durée | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P387100** | 6,5 x 5,5 | 160 | 3 h | 1/75 | 2,60 |
| **P387200** | 8,3 x 6,0 | 280 | 6 h | 1/60 | 4,85 |

**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 êteint.**

### Cold beverage server
*Dispensador de bebidas frías*
Distributeur boisson froide

SS Stainless steel · PC Polycarbonate



| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **46285** | 20,3 x 28 x 53,3 | 7,6 | 1/1 | 934,05 |

### Somerville milk dispenser
*Dispensador de leche-Somerville*
Distributeur de lait Somerville

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **4635110** | 20,3 x 32,7 x 41,4 | 4,8 | 1/1 | 1.451,50 |

### Juice dispenser St/Steel
*Dispensador de zumos - acero inox*
Distributeur à jus - acier inox

SS Stainless steel · PC Polycarbonate



| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P899200** | 26 x 35 x 57 | 8 | 1/1 | 249,05 |

### St/Steel milk dispenser
*Dispensador de leche - acero inox*
Distributeur à lait - acier inox

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P899300** | 26 x 35 x 57 | 8 | 1/1 | 271,70 |





### Cereal dispenser
*Dispensador de cereales*
Distributeur à céréales

SS Stainless steel · PC Polycarbonate · Si Silicone



| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P899400** | 20 x 24 x 64 | 3,5 | 1/1 | 101,95 |

### Double cereal dispenser
*Dispensador de cereales doble*
Distributeur à céréales double

SS Stainless steel · PC Polycarbonate · Si Silicone



| REF | W x D x H cm | L (x2) | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **4635210** | 31 x 22 x 60 | 3,8 | 1/1 | 1.041,35 |

### Cereal dispenser
*Dispensador de cereales*
Distributeur à céréales

CS Carbon steel · PC Polycarbonate · Si Silicone · SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | L | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P899600** | 21 x 17 x 61,5 | 3,5 | 1/1 | 96,85 |

### 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 | 1/1 | 1.041,35 |

## Mobile and ajustable breath guards
*Protección Anti-aliento regulable*
Pare-haleine ajustable

PETG · SS Stainless steel





**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.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P19120** | 120 x 45 x 38 | 1/1 | 593,00 |

## Dome cover
*Tapa campana*
Couvercle cloche

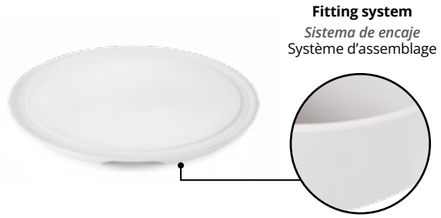
PC Polycarbonate



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P590008** | 21 | 17,5 | 1/1 | 32,55 |
| **P590009** | 26 | 20,0 | 1/1 | 38,00 |
| **P590010** | 31 | 23,5 | 1/1 | 43,35 |

## Display tray
*Bandeja presentación*
Plateau présentation

Me Melamine



**Fitting system**
*Sistema de encaje*
Système d'assemblage

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22361** | 22,7 | 1,5 | 1/12 | 8,50 |
| **P22362** | 27,8 | 1,5 | 1/6 | 10,80 |
| **P22363** | 32,7 | 1,5 | 1/6 | 15,20 |

## Stand
*Stan*
Base

Me Melamine



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P22361 / P22362 / P22363**

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P22366** | 16,5 | 10 | 1/6 | 10,95 |
| **P22367** | 16,5 | 18 | 1/6 | 16,30 |

## Clear round lid for presentation
*Tapa redonda transparente presentación*
Couvercle rond transparent pour présentation

PC Polycarbonate



| REF | Ø cm | H cm | **Suitable for** *Combinable con* Adaptable pour | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P598700** | 22 | 13,5 | P22127 / P22124 | 1/1 | 17,50 |
| **P598800** | 27 | 16,5 | P22128 / P22125 | 1/1 | 21,95 |





## 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 | 1/1 | 39,90 |
| **P590006** | 46 | 26 | 37,5 | 1/1 | 56,20 |

## 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 | 1/1 | 51,55 |
| **P590002** | 50,5 x 30,5 x 18 | 44 x 24,5 | 1/1 | 58,75 |

## 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) | 1/1 | 92,70 |
| **P590004** | 50,5 x 30,5 x 40 | 2 x (44 x 24,5) | 1/1 | 117,35 |

## Clear GN lids for presentation
*Tapas GN transparentes presentación*
Couvercles GN transparents de présentation

PC Polycarbonate




| REF | Mod | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P590110** | 1/1 | 10 | 1/6 | 50,05 |
| **P590120** | 1/2 | 10 | 1/6 | 28,40 |
| **P590130** | 1/3 | 10 | 1/6 | 26,15 |
| **P590240** | 2/4 | 10 | 1/12 | 29,65 |

## Roll-top lid
*Tapa roll-top*
Couvercle roll-top

PC Polycarbonate



1/1

| REF | Mod | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P904300** | 1/1 | 57 x 32,5 x 17,5 | 1/1 | 78,30 |

## GN prectangular lid
*Tapa rectangular GN*
Couvercle rectangulaire GN

PC Polycarbonate



1/1

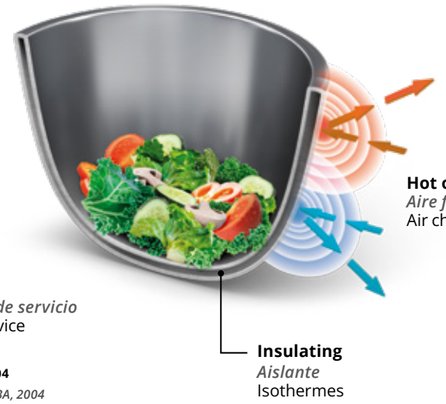
| REF | Mod | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P834000** | 1/1 | 53 x 32,5 x 10 | 1/6 | 90,65 |

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

**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

## 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 | 1/6 | 56,40 |
| **46585** | 24,0 | 17,3 | 1,7 | 1/6 | 88,85 |
| **46586** | 30,0 | 20,9 | 3,5 | 1/2 | 129,50 |
| **46582** | 35,0 | 23,9 | 4,7 | 1/2 | 198,85 |

## 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 | 1/6 | 48,70 |
| **47632** | 18,5 x 18,5 x 8,9 | 1,7 | 1/12 | 61,25 |
| **47634** | 21,8 x 21,8 x 10,8 | 3,0 | 1/6 | 83,65 |
| **47635** | 24,4 x 24,4 x 13,1 | 4,9 | 1/4 | 112,70 |
| **47637** | 29,9 x 29,9 x 15 | 7,8 | 1/3 | 150,65 |

## 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 | 1/6 | 39,90 |
| **46590** | 18,4 | 10,3 | 1,6 | 1/6 | 60,50 |
| **46591** | 24,1 | 12,9 | 3,2 | 1/6 | 95,75 |
| **46592** | 30,0 | 16,5 | 6,6 | 1/3 | 140,50 |
| **46569** | 35,0 | 17,5 | 9,6 | 1/2 | 200,00 |

## 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 | 1/6 | 39,90 |
| **46666** | 18,4 | 10,3 | 1,6 | 1/6 | 50,95 |
| **46667** | 24,1 | 12,9 | 3,2 | 1/6 | 80,45 |





**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

## Rectangular Stainless Steel serving trays
*Bandeja servicio rectangular acero inoxidable*
Plateau service rectangulaire

18/10 Stainless steel



| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **82093** | 30,5 x 22,9 | 1/3 | 52,35 |
| **82094** | 45,7 x 25,4 | 1/3 | 76,85 |
| **82095** | 53,3 x 30,5 | 1/3 | 101,30 |

## Economical oval serving dish with rolled edge
*Fuente oval borde vuelto económica*
Plat ovale à bords ronds économique

18/10 Stainless steel

**Mirror finished**
*Pulido brillante*
Polissage brillant



| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P317425** | 25 x 17,5 | 1/10 | 8,10 |
| **P317430** | 30 x 21,0 | 1/10 | 9,15 |
| **P317435** | 35 x 24,0 | 1/10 | 10,85 |
| **P317440** | 40 x 26,5 | 1/10 | 11,95 |
| **P317445** | 45 x 29,5 | 1/10 | 14,55 |
| **P317450** | 50 x 34,0 | 1/10 | 18,55 |

## Oval serving dish with rolled edge
*Fuente oval borde vuelto*
Plat ovale à bords ronds

18/10 Stainless steel

**Satin finished**
*Pulido satinado*
Polissage satiné



| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P317025** | 25 x 17,2 | 1/50 | 11,25 |
| **P317030** | 30 x 20,2 | 1/50 | 13,70 |
| **P317035** | 35 x 23,3 | 1/25 | 16,65 |
| **P317040** | 40 x 26,7 | 1/25 | 20,65 |
| **P317045** | 45 x 29,2 | 1/25 | 23,15 |
| **P317050** | 50 x 31,2 | 1/25 | 30,05 |

## 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 | 1/3 | 19,30 |
| **P907026** | 26 | 3,50 | 1/3 | 22,00 |

## 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 | 1/12 | 17,80 |
| **P928001** | 14,7 x 14,7 x 7 | 1/48 | 3,85 |

# Serving tools 14.9

*Utensilios de servicio* / Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

## CLASSIC LINE



### One piece ladle
*Cacillo monobloc*
Louche monobloc



| REF | Ø cm | L cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P361000** | 9 | 30 | 0,10 | 1/12 | 15,45 |

### One piece skimmer
*Espumadera monobloc*
Écumoire monobloc



| REF | Ø cm | L cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P362000** | 11 | 33,5 | 10,40 | 1/12 | 14,55 |

### One piece turner
*Espátula monobloc*
Spatule monobloc



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P363000** | 32 | 1/12 | 12,95 |

### One piece serving spoon
*Cuchara de servicio monobloc*
Cuillère de service monobloc



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P364000** | 31 | 1/12 | 11,65 |

### One piece fork
*Tenedor monobloc*
Fourchette monobloc



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P365000** | 32 | 1/12 | 10,45 |

### One piece sauce ladle
*Cacillo salsas monobloc*
Cuillère à sauces monobloc



| REF | Ø cm | L cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P366000** | 7 | 28 | 0,10 | 1/12 | 13,85 |

### One piece salad spoon
*Cuchara ensalada monobloc*
Cuillère à salade monobloc



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P367000** | 30 | 1/12 | 11,70 |

### Carving knife
*Cuchillo cocina*
Couteau à pâtisserie



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P368000** | 28,5 | 1/24 | 8,85 |

### Cake server
*Pala pasteles*
Pelle à gâteau



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P369000** | 22 | 1/12 | 9,50 |



BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

SS Stainless steel

## ERGO LINE



**Mirror polishing.**
*Pulido brillante.*
Polissage brillant.

### One piece ladle
*Cacillo monobloc*
Louche monobloc



| REF | Ø cm | L cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P361100** | 9,5 | 32 | 0,15 | 1/6 | 11,10 |

### One piece skimmer
*Espumadera monobloc*
Écumoire monobloc



| REF | Ø cm | L cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P362100** | 11 | 35 | 7,15 | 1/6 | 10,05 |

### One piece turner
*Espátula monobloc*
Spatule monobloc



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P363100** | 37 | 1/6 | 9,50 |

### One piece serving spoon
*Cuchara de servicio monobloc*
Cuillère de service monobloc



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P364100** | 34,5 | 1/6 | 8,50 |

### Spaghetti server
*Cuchara para spaghetti*
Cuillère à spaghetti



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P367100** | 35 | 1/6 | 8,50 |

### Cake server
*Pala pasteles*
Pelle à gâteau



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P369100** | 31 | 1/6 | 7,60 |





SS Stainless steel

## COMET LINE



**Mat satiny finished.**
*Pulido satinado mate.*
Poli satiné mat.

### 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 | 1/10 | 8,85 |

### 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 | 1/12 | 8,75 |

### One piece turner. 18% cr. St/Steel
*Espátula monobloc. inox 18% cr.*
Spatule monobloc. inox 18% cr.



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P343000** | 33 | 1/10 | 6,85 |

### One piece spoon. 18% cr. St/Steel
*Cuchara monobloc. inox 18% cr.*
Cuillère monobloc. inox 18% cr.



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P345000** | 34 | 1/10 | 6,95 |

### Steak knife black plastic handle
SS Stainless steel PI Plastic
*Cuchillo chuletero, mango plástico negro*
Couteau Steak manche noir plastique

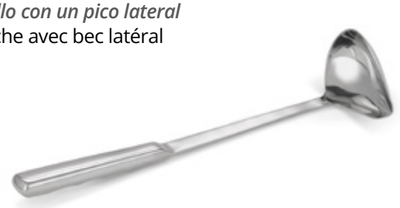


| REF | Blade / *Hoja* / Lame L cm | Total L cm | 🛒/📦 | €/pack 12 u |
|---|---|---|---|---|
| **48144** | 12,4 | 25,1 | 1/12 | 54,15 |

**Price /** *Precio* / Prix: **Pack 12 u**

SS Stainless steel

### Ladle with one spout
*Cacillo con un pico lateral*
Louche avec bec latéral



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46905** | 28,71 | 1/12 | 15,60 |

### Ladle with one spout
*Cacillo con un pico lateral*
Louche avec bec latéral



| REF | L cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **46907** | 32 | 59,15 | 1/12 | 19,30 |

### Ladle
*Cacillo*
Louche



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46909** | 32 | 1/12 | 20,95 |

### Pastry server
*Servidor de pasteles*
Pelle de service



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46936** | 28 | 1/12 | 11,30 |

### Serving spoon
*Cuchara de servicio*
Cuillère de service



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46952** | 29,5 | 1/12 | 13,65 |

### Slotted serving spoon
*Cuchara performada para servir*
Cuillère à fente de service



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46960** | 30,5 | 1/12 | 14,75 |

### Spoon
*Cuchara*
Cullière




| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **64403** | 33,60 | 1/12 | 16,50 |
| **64404** | 33,60 | 1/12 | 16,50 |
| **64406** | 39,37 | 1/12 | 20,10 |
| **64407** | 39,37 | 1/12 | 20,10 |





SS Stainless steel
Ny Nylon



dishwasher
- 40 °C
+210 °C

### Ladle
*Cacillo*
Louche



| REF | L cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P33621** | 35 | 0,08 | 1/12 | 8,15 |

### Serving spoon
*Cuchara de servicio*
Cuillère de service



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P33622** | 35 | 1/12 | 8,15 |

### Slotted spoon
*Cuchara perforada*
Cuillère à fente



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P33623** | 35 | 1/12 | 8,15 |

### Turner
*Espátula*
Patule



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P33624** | 35 | 1/12 | 8,15 |

### Spaghetti server
*Cuchara para spaghetti*
Cuillère à spaghetti



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P33625** | 35 | 1/12 | 8,15 |

# 14.9 Serving tools

*Utensilios de servicio* / Ustensiles de service buffet

Wood

dishwasher



**Serving spoon**
*Cuchara de servicio*
Cuillère de service



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P33801** | 30,5 | 1/16 | 5,40 |

**Turner**
*Espátula*
Spatule



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P33803** | 30,5 | 1/10 | 5,40 |

**Serving tong**
*Pinza de servicio*
Pince de service



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P33806** | 28 | 1/10 | 7,50 |

**Bread spoon**
*Pinza de pan*
Pince à pain



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P33807** | 25,5 | 1/8 | 7,50 |

**See products on** / *Ver productos en* / Voir produits en page **P. 449**

**Wooden bowl**
*Bol de madera*
Bol en bois











**Coloured BPA Free utility tong**
*Pinza buffet BPA Free color*
Pince buffet SANS BPA en couleurs

Tr Tritan




| REF | L cm | Clear Transp. | ○ | ● | ● | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P358** | 23 | 0 | 1 | 2 | 7 | 1/12 | 4,35 |

REF 358 + L + COLOR

**Serving tong**
*Pinza servicio*
Pince de service

SS Stainless steel



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46926** | 21 | 1/12 | 14,30 |

**Buffet tong**
*Pinza buffet*
Pince à buffet

SS Stainless steel



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46938** | 30,5 | 1/6 | 17,10 |

**Spaghetti tong**
*Pinza espagueti*
Pince à spaghettis

SS Stainless steel



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46988** | 23,0 | 1/12 | 21,60 |
| **46989** | 29,2 | 1/12 | 31,40 |

SS Stainless steel

### Serving tong
*Pinza de servicio*
Pince de service



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P359000** | 24 | 1/12 | 10,05 |

### Salad tong
*Pinza ensalada*
Pince à salade



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P353000** | 26,5 | 1/12 | 21,55 |

### Bread tong
*Pinza pan*
Pince à pain



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46928** | 23,5 | 1/12 | 16,90 |

### Bread tong
*Pinza pan*
Pince à pain



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P606000** | 25 | 1/12 | 23,15 |

### Pasta tong
*Pinza pasta*
Pince à pâtes



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P605000** | 24 | 1/12 | 6,25 |

### Spaghetti tong
*Pinza spaghetti*
Pince à spaghetti



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P351000** | 19 | 1/12 | 4,50 |

### Cake tong
*Pinza repostería*
Pince à gâteau



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P352000** | 18 | 1/12 | 11,70 |





SS Stainless steel

### Tong with ring
*Pinza anillas*
Tong with ring



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P617017** | 17 | 1/12 | 7,25 |

### Burger tong
*Pinza hamburguesa*
Pince à "burger"



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P618000** | 24 | 1/12 | 13,85 |

### Pastry tong
*Pinza pastelería*
Pince à pâtisserie



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46929** | 20 | 1/24 | 9,95 |

### Nut cracker
*Cascanueces*
Casse-noix



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P615000** | 16,5 | 1/12 | 8,95 |

### Butcher's tong
*Pinza charcutería*
Pince à charcuterie



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P902000** | 10,5 x 5 | 1/12 | 8,45 |

### Aluminium lobster cracker
*Pinza para mariscos en aluminio*
Casse-pattes en aluminium



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P389000** | 14 | 1/24 | 5,10 |

## Barrier with retractable belt
*Poste con cinta retráctil*
Poteau dérouleur à sangle

SS Stainless steel



*Pintado negro*
**Black-painted**
Peint noir

| REF | H cm | Kg | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P19117** | 90 | 7 | 1/6 | 80,85 |

## 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 | Ribbon / *Cinta* Ruban | H cm | L cm | Kg | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P19114N** | ● | 94 | 200 | 9 | 1/2 | 107,00 |
| **P19114A** | ● | 94 | 200 | 9 | 1/2 | 107,00 |
| **P19114R** | ● | 94 | 200 | 9 | 1/2 | 107,00 |

## Information sign
*Panel información*
Panneau information

SS Stainless steel




**For barrier**
*Para poste*
Pour poteau
**P19117**

| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P19118** | 22 x 46 | 1/10 | 51,80 |

## Spare head
*Recambio cabezal*
Rechange de sangle

SS Stainless steel



**For barrier**
*Para poste*
Pour poteau
**P19114**

| REF | Ribbon / *Cinta* Ruban | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P19115N** | ● | 200 | 1/12 | 50,35 |
| **P19115A** | ● | 200 | 1/12 | 50,35 |
| **P19115R** | ● | 200 | 1/12 | 50,35 |

## Information sign
*Panel información*
Panneau information

SS Stainless steel



**For barrier**
*Para poste*
Pour poteau
**P19114**

| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P19116** | 21,8 x 32 | 1/10 | 56,80 |

## 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 | 1/2 | 98,10 |
| **P19101** | 100 | 10,5 | 1/2 | 109,55 |

## Belt with chromium-plated ends
*Cordón con ganchos cromados*
Cordon à crochets chromés

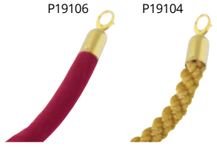
Te Textile




| REF | Blet *Cord.* Ruban | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P19105** | ● | 150 | 1/18 | 24,05 |
| **P19107** | ● | 150 | 1/18 | 24,05 |
| **P19103** | ● | 150 | 1/18 | 48,10 |

## Belt with golden ends
*Cordón con ganchos dorados*
Cordon à crochets dorés

Te Textile




| REF | Blet *Cord.* Ruban | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P19106** | ● | 150 | 1/18 | 24,05 |
| **P19104** | ● | 150 | 1/18 | 51,60 |





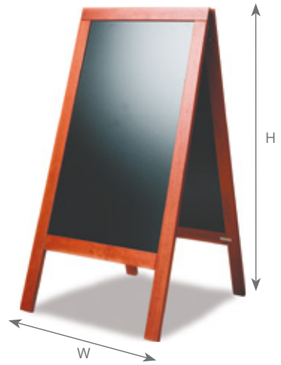
**Produced from special plastic completely anti-scrath material. Solid wood frame double-lacquered. Rain and sunproof. Writing-surfaces specially designed for using water based chalkmarkers.**

*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.

## Caballete - Duo

Wo Wood · Pl Plastic




| REF | W cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P21000** | 75 | 135 | 1/1 | 235,75 |
| **P21001** | 55 | 85 | 1/1 | 154,75 |

## Caballete - Uno

Wo Wood · Pl Plastic




| REF | W cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P21003** | 55 | 85 | 1/1 | 83,45 |

## Universal

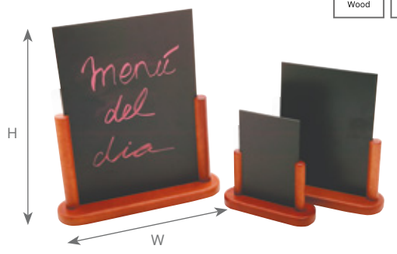
Wo Wood · Pl Plastic




| REF | W cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P21005** | 50 | 60 | 1/1 | 36,50 |

## Lucky

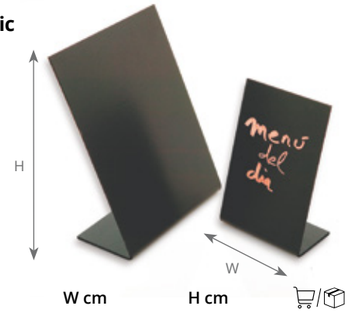
Wo Wood · Pl Plastic




| REF | W cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P21015** | 10 | 15 | 1/1 | 10,05 |
| **P21016** | 15 | 21 | 1/1 | 11,95 |
| **P21017** | 21 | 30 | 1/1 | 19,90 |

## Basic

Pl Plastic




| REF | W cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P21027** | 10 | 15 | 1/50 | 7,05 |
| **P21028** | 15 | 23 | 1/50 | 11,80 |

## 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 | 1/1 | 7,10 |



# 15 Table service
*Servicio de mesa*
Arts de table


**15.1 MINIATURES** 516
*MINIATURAS* / MINIATURES

**Stainless steel /** *Acero inoxidable* / Acier inoxidable 516
**Enamelled steel /** *Acero esmaltado* / Acier émaillé 520
**Cast aluminium /** *Aluminio de fundición* / Fonte d'aluminium 521
**Cast iron /** *Hierro fundido* / Fonte émaillée 522

**15.2 TABLE PRESENTATION** 524
*PRESENTACIÓN DE MESA* / PRÉSENTATION TABLE

**Vintage collection** 524
**Wood /** *Madera* / Bois 527
**Taco and sandwich tray /** *Tacos y bocadillos presentación* Présentation de Tacos et sandwichs 528
**Tin plates display /** *Llaunas presentación* / Plateaux inox présentation 529
**Slates /** *Pizarras* / Ardoises 533
**Natural bamboo /** *Bambú natural* / Bambou naturel 534
**Baskets and breadbaskets /** *Paneras y cestas* / Paniers et corbeilles 536
**Place mats /** *Manteles individuales* / Sets de table 544

**15.3 TABLE SERVICE** 545
*SERVICIO DE MESA* / SERVICE DE TABLE

**Flared sauce cups /** *Salseras* / Saucières 545
**Table accessories /** *Complementos de mesa* / Accessoires de table 546
**Menu holders /** *Portamenús* / Porte-menus 548
**Plate covers /** *Tapas para platos* / Couvercles à assiette 549



# 15.1 Stainless steel miniatures

*Miniaturas acero inoxidable* / Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

## Mini casserole
*Mini cacerola*
Mini cocotte

NEW



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24720** | 12 | 3,5 | 0,35 | 1/6 | 14,95 |
| **P24721** | 16 | 4,0 | 0,80 | 1/6 | 18,45 |

## Mini round frying pan
*Mini sartén redonda*
Mini poêle ronde



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24714** | 12,0 | 3,5 | 0,35 | 1/6 | 15,90 |
| **P24715** | 15,5 | 4,5 | 0,80 | 1/6 | 19,15 |

## Mini round saucepan
*Mini cazo redondo*
Mini casserole ronde



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24716** | 10,5 | 5 | 0,40 | 1/6 | 16,95 |
| **P24717** | 12,0 | 6 | 0,65 | 1/6 | 20,25 |

## Mini square frying pan
*Mini sartén cuadrada*
Mini poêle carrée



| REF | W x D x H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24718** | 12 x 12 x 3,5 | 0,40 | 1/6 | 19,25 |
| **P24719** | 14 x 14 x 3,5 | 0,60 | 1/6 | 22,55 |

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE



SS Stainless steel

# Stainless steel miniatures 15.1

*Miniaturas acero inoxidable* / Miniatures acier inoxydable

## Mini saucepan
*Mini cazo*
Mini casserole



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24706** | 7 | 4,5 | 0,15 | 1/12 | 5,00 |
| **P24707** | 9 | 5,0 | 0,30 | 1/6 | 6,85 |

## Mini saucepan. Copper color
*Mini cazo. Color cobre*
Mini casserole. Couleur cuivre

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24711** | 7 | 4,5 | 0,15 | 1/12 | 7,40 |
| **P24712** | 9 | 5,0 | 0,30 | 1/6 | 9,45 |

## Mini wok
*Mini wok*
Mini wok



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24708** | 10 | 3 | 0,18 | 1/6 | 3,65 |

## Mini wok. Copper color
*Mini wok. Color cobre*
Mini wok. Couleur cuivre

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24713** | 10 | 3 | 0,18 | 1/6 | 6,80 |

## Mini frying pan
*Mini sartén*
Mini poêle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24704** | 11 | 3,0 | 0,25 | 1/6 | 6,75 |
| **P24705** | 12 | 3,5 | 0,35 | 1/6 | 7,65 |

## Mini frying pan. Copper color
*Mini sartén. Color cobre*
Mini poêle. Couleur cuivre

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24709** | 11 | 3,0 | 0,25 | 1/6 | 9,90 |
| **P24710** | 12 | 3,5 | 0,35 | 1/6 | 10,90 |

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

# 15.1 Stainless steel miniatures

*Miniaturas acero inoxidable* / Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

**Mini rectangular roasting pan**
*Mini rustidera rectangular*
Mini rôtissoire rectangulaire



| REF | W x D x H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24410** | 14,5 x 9,5 x 7,5 | 0,50 | 1/12 | 6,40 |

**Mini square roasting pan**
*Mini rustidera cuadrada*
Mini rôtissoire carrée



| REF | W x D x H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24411** | 11,5 x 11,5 x 7,5 | 0,45 | 1/12 | 5,75 |

**Mini bucket**
*Mini cubo*
Mini seau



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24407** | 7,5 | 6,5 | 0,15 | 1/6 | 3,60 |
| **P24409** | 9,0 | 8,5 | 0,32 | 1/6 | 5,10 |

**See products on**
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 131**

**Display tray**
*Bandeja presentación*
Plateau présentation







SS Stainless steel

# Stainless steel miniatures 15.1

*Miniaturas acero inoxidable* / Miniatures acier inoxydable

**Serving cup**
*Vaso para servir*
Tasse de service



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24415** | 8,5 | 8,5 | 0,40 | 1/12 | 3,45 |

**Hammered serving cup**
*Vaso para servir hammered*
Tasse de service martelée



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24412** | 8,5 | 8,5 | 0,40 | 1/12 | 4,35 |

**Hammered serving cup. Copper color**
*Vaso para servir hammered. Color cobre*
Tasse de service martelée Couleur cuivre

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24413** | 8,5 | 8,5 | 0,40 | 1/12 | 7,15 |

**Hammered serving cup. Black color**
*Vaso para servir hammered. Color negro*
Tasse de service martelée Couleur noire

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24414** | 8,5 | 8,5 | 0,40 | 1/12 | 7,15 |

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE



# 15.1 Enamelled steel miniatures

*Miniaturas acero esmaltado* / Miniatures acier émaillé

ES Enamelled steel

### Casserole with lid
*Cacerola con tapa*
Cocotte avec couvercle

induction gas vitro electric oven



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P998010** | 10 | 8 | 0,45 | 1/6 | 15,65 |
| **P998012** | 12 | 9 | 0,65 | 1/6 | 18,25 |
| **P998014** | 14 | 10 | 1,00 | 1/6 | 20,80 |

### Shallow casserole without lid
*Cacerola baja sin tapa*
Cocotte sans couvercle

induction gas vitro electric oven



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P999012** | 12 | 4 | 0,30 | 1/12 | 10,40 |
| **P999014** | 14 | 4 | 0,40 | 1/12 | 12,50 |

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

induction gas vitro electric oven



| REF | Ø cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P995010** | 10 | 0,12 | 1/10 | 5,90 |
| **P995016** | 15 | 0,33 | 1/10 | 7,00 |

### 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 | 0,40 | 1/10 | 6,25 |
| **P997016** | 16 | 0,50 | 1/10 | 6,85 |



CA Cast Aluminum

# Cast aluminium miniatures 15.1

*Miniaturas aluminio de fundición* / Miniatures fonte d'aluminium

**Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.**

**Non-stick interior coating.**

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

*Revestimiento interior antiadherente.*

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

Revêtement intérieur antiadhésif.

### Mini black casserole with lid
*Mini cacerola negra con tapa*
Mini cocotte noire avec couvercle

induction gas vitro electric oven



**Wooden base included**
*Base de madera incluida.*
Base en bois incluse

| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P151100** | 10 | 5 | 0,24 | 1/1 | 23,10 |

### Mini black oval casserole with lid
*Mini cacerola oval negra con tapa*
Mini cocotte ovale noire avec couvercle

induction gas vitro electric oven



**Wooden base included**
*Base de madera incluida.*
Base en bois incluse

| REF | W x D x H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P151200** | 13 x 10,5 x 5 | 0,25 | 1/1 | 24,60 |

### Mini white casserole with lid
*Mini cacerola blanca con tapa*
Mini cocotte blanche avec couvercle

induction gas vitro electric oven



**Wooden base included**
*Base de madera incluida.*
Base en bois incluse

| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P151300** | 10 | 5 | 0,24 | 1/1 | 23,10 |

### Mini white oval casserole with lid
*Mini cacerola oval blanca con tapa* Mini cocotte ovale blanche avec couvercle

induction gas vitro electric oven



**Wooden base included**
*Base de madera incluida.*
Base en bois incluse

| REF | W x D x H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P151400** | 13 x 10,5 x 5 | 0,25 | 1/1 | 24,60 |

### Shallow casserole without lid
*Cacerola baja sin tapa*
Cocotte sans couvercle

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

induction gas vitro electric oven



| REF | Ø cm | H cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P144116** | 16 | 5 | 0,8 | 1/4 | 18,85 |
| **P144120** | 20 | 6 | 1,5 | 1/4 | 23,80 |

### Deep casserole without lid
*Cacerola alta sin tapa*
Braisière sans couvercle

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

induction gas vitro electric oven



| REF | Ø cm | H cm | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P144216** | 16 | 7,5 | 1,2 | 1/4 | 23,65 |

# 15.1 Cast iron miniatures

*Miniaturas hierro fundido* / Miniatures fonte émaillée

gas · vitro · electric · oven · Cast Iron



**Mini fry pan**
*Mini sartén*
Mini poêle ronde



| REF | Ø cm | L cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P23500** | 10,5 | 16 | 2,6 | 0,08 | 1/1 | 6,95 |

**Mini fry pan**
*Mini sartén*
Mini poêle ronde



| REF | Ø cm | L cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P23501** | 13,5 | 21 | 2,5 | 0,2 | 1/1 | 10,85 |

**Mini deep fry pan**
*Mini sartén alta*
Mini poêle ronde haute



| REF | Ø cm | L cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P23502** | 14 | 23,5 | 3,8 | 0,25 | 1/1 | 16,20 |

**Mini squared fry pan**
*Mini sartén cuadrada*
Mini poêle carrée



| REF | W x D x H cm | L cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P23503** | 13,6 x 13,6 x 3,6 | 23,3 | 0,3 | 1/1 | 17,55 |





**Mini oblong fry pan**
*Mini sartén rectangular*
Mini poêle rectangulaire



| REF | W x D x H cm | L cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P23504** | 12,7 x 10,5 x 2,5 | 18 | 0,15 | 1/1 | 9,85 |

**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 | 0,6 | 1/1 | 26,45 |

**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 | 0,3 | 1/1 | 21,25 |

**High round casserole with lid**
*Cacerola alta con tapa*
Cocotte haute avec couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P23507** | 14 | 9,5 | 0,6 | 1/1 | 32,45 |

**Mini oval pan with lid**
*Mini fuente oval con tapa*
Mini plateau ovale avec couvercle



| REF | W x D x H cm | L cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P23506** | 12 x 8 x 5 | 15,5 | 0,08 | 1/1 | 12,25 |

**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 | 0,3 | 1/1 | 32,40 |



# 15.2 Vintage collection

NEW

## Vintage

### Casserole
*Cacerola*
Cocotte



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24723** | 18 x 18 x 3,5 | 0,50 | 1/6 | 12,90 |
| **P24724** | 22 x 22 x 4 | 0,75 | 1/6 | 16,95 |

### Oval casserole
*Cacerola ovalada*
Cocotte ovale



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24725** | 29,5 x 21 x 4 | 0,85 | 1/6 | 20,95 |

### Bowl
*Bol*
Bol



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24726** | 15,5 x 14,5 x 5 | 0,5 | 1/12 | 9,85 |

### Oval plate
*Plato ovalado*
Assiette ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P24727** | 30 x 14,5 x 3,5 | 1/12 | 8,75 |





SS Stainless steel — dishwasher — NEW

# Vintage collection 15.2

**Vintage finish: unique and attractive aesthetic with all the advantages of stainless steel.**

*Acabado vintage: estética única y atractiva con todas las ventajas del acero inoxidable.*

Finition vintage: esthétique unique et séduisante avec tous les avantages de l'acier inoxydable.

### Deep plate
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P24728** | 22,5 x 19 x 2,5 | 1/12 | 9,85 |

### Plate
*Plato*
Assiette



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P24729** | 27 x 23,5 x 1,5 | 1/12 | 11,40 |

### Plate
*Plato*
Assiette



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P24730** | 15 x 15 x 1,5 | 1/12 | 3,15 |
| **P24731** | 19 x 19 x 1,5 | 1/12 | 4,70 |
| **P24732** | 23 x 23 x 1,5 | 1/12 | 6,50 |
| **P24733** | 26 x 26 x 1,5 | 1/12 | 7,95 |

### Deep oval serving dish
*Fuente honda oval*
Plat creuse ovale



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24734** | 26 x 18 x 5 | 0,6 | 1/12 | 6,45 |

### Oval serving dish
*Fuente oval*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P24735** | 30 x 18 x 2,5 | 1/12 | 9,15 |

### Rectangular tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P24736** | 23,5 x 14 x 1,5 | 1/12 | 5,75 |
| **P24737** | 33 x 17 x 1,5 | 1/12 | 10,50 |



TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE

# 15.2 Vintage collection

NEW

dishwasher

SS Stainless steel

**Ramekin / Sauce container**
*Recipiente para salsas*
Récipient pour sauces



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24738** | 7,5 x 7,5 x 2,5 | 0,09 | 1/12 | 2,75 |
| **P24739** | 9,5 x 9,5 x 3 | 0,15 | 1/12 | 2,95 |

**Mini bowl**
*Mini bol*
Mini bol



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24740** | 7,5 x 7,5 x 4 | 0,15 | 1/12 | 2,85 |
| **P24741** | 9,5 x 9,5 x 4 | 0,25 | 1/12 | 3,15 |

**Snacks or sauce tray**
*Bandeja snacks o salsas*
Plateau sauces



| REF | W x D x H cm | Compart. | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24742** | 9 x 9 x 1,5 | 1 | 1/12 | 2,85 |
| **P24743** | 15,5 x 9 x 1,5 | 2 | 1/12 | 3,75 |
| **P24744** | 22,5 x 9 x 1,5 | 3 | 1/12 | 4,75 |

**Oval tray**
*Bandeja ovalada*
Plateau ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P24745** | 27 x 8 x 1 | 1/12 | 5,90 |
| **P24746** | 40,5 x 8,5 x 1 | 1/12 | 9,15 |








**Wood serving boards**
*Tablas de madera*
Planches en bois



| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P41008** | 28 x 30,5 | 1/6 | 18,25 |

**Wood serving boards**
*Tablas de madera*
Planches en bois



| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P41009** | 40,5 x 30,5 | 1/6 | 22,40 |

**Wood serving boards**
*Tablas de madera*
Planches en bois



| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P41010** | 51,8 x 20,3 | 1/6 | 21,10 |

**Wood serving boards**
*Tablas de madera*
Planches en bois



| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P41011** | 36 x 17,5 | 1/1 | 23,70 |



# 15.2 Taco and sandwich tray

*Tacos y bocadillos presentación* / Présentation de Tacos et sandwichs

**Taco tray. 2-3 compartments**
*Soporte tacos. 2-3 compartimentos*
Plateau à Tacos 2-3 compartiments

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P41001** | 21 x 10,2 x 5 | 1/36 | 7,05 |

**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 | 1/12 | 10,30 |

**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 | 1/1 | 29,05 |

**P. 545**

**Ramekin / Sauce container**
*Recipiente para salsas*
Récipient pour sauces



**Sandwich tray. 7 compartments**
*Soporte bocadillos. 7 compartimentos*
Plateau à sandwichs. 7 compartiments

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P41003** | 44 x 10,8 x 6,5 | 1/1 | 22,50 |





SS Stainless steel

NEW

# Tin plates display 15.2

*Llaunas presentación* / Plateaux inox présentation

**Stainless steel tray**
*LLauna inox*
Plaque inox



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P29611** | 50 x 30 x 2 | 2,5 | 1/1 | 47,95 |

**Stainless steel tray. GN 1/2**
*LLauna inox. GN 1/2*
Plaque inox. GN 1/2



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P29612** | 32,5 x 26,5 x 2 | 1,5 | 1/1 | 39,95 |

**Stainless steel tray. GN 1/3**
*LLauna inox. GN 1/3*
Plaque inox. GN 1/3



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P29613** | 32,5 x 17,6 x 2 | 1 | 1/1 | 36,95 |

**Stainless steel tray. GN 2/4**
*LLauna inox. GN 2/4*
Plaque inox. GN 2/4



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P29624** | 53 x 16,2 x 2 | 1,5 | 1/1 | 39,95 |

**Stainless steel tray. Tapas**
*Llauna inox. Tapas*
Plaque inox. Tapas



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P29650** | 22 x 11 x 2 | 0,5 | 1/1 | 29,95 |

### Stainless steel tray with handles
*Llauna inox con asas*
Plaque inox avec anses

SS Stainless steel


P296415


P296515


P296615


P296715

| REF | Base cm | Total W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P296415** | 22 x 14 | 25,5 x 14 x 1,5 | 0,45 | 1/1 | 19,90 |
| **P296430** | 22 x 14 | 25,5 x 14 x 3 | 0,90 | 1/1 | 21,25 |
| **P296515** | 26,5 x 23 | 30 x 23 x 1,5 | 0,90 | 1/1 | 23,10 |
| **P296530** | 26,5 x 23 | 30 x 23 x 3 | 1,80 | 1/1 | 24,60 |
| **P296615** | 32 x 24 | 35,5 x 24 x 1,5 | 1,10 | 1/1 | 24,70 |
| **P296630** | 32 x 24 | 35,5 x 24 x 3 | 2,25 | 1/1 | 26,35 |
| **P296715** | 32 x 18 | 35,5 x 18 x 1,5 | 0,85 | 1/1 | 22,55 |
| **P296730** | 32 x 18 | 35,5 x 18 x 3 | 1,70 | 1/1 | 24,05 |

### 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 | 1/16 | 21,45 |
| **P926400** | 34,5 x 28 x 3 | P296515 - P296530 | 1/8 | 32,10 |
| **P926500** | 40 x 29 x 3 | P296615 - P296630 | 1/8 | 36,35 |
| **P926600** | 40 x 23 x 3 | P296715 - P296730 | 1/10 | 31,35 |

### Cork base
*Base de corcho*
Base en liège

Ck Cork — dishwasher



**Ultra compact and resistant**
*Ultra compacto y resistente*
Ultra compact et résistant

| REF | W x D x H cm | Suitable for *Compatible con* Adaptable pour | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P926301** | 30 x 19 x 3 | P296415 - P296430 | 1/16 | 32,20 |
| **P926401** | 34,5 x 28 x 3 | P296515 - P296530 | 1/8 | 48,10 |
| **P926501** | 40 x 29 x 3 | P296615 - P296630 | 1/8 | 54,50 |
| **P926601** | 40 x 23 x 3 | P296715 - P296730 | 1/10 | 47,05 |

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

SS Stainless steel — Wo Wood

NEW



| REF | Llauna Ø cm | Llauna H cm | Total L cm | Total H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P29640** | 30 | 2 | 33 | 3 | 0,9 | 1/1 | 49,95 |

### Stainless steel round tin
*Llauna redonda acero inoxidable*
Plaque ronde en acier inoxydable

SS Stainless steel

NEW



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P2964001** | 30 | 2 | 0,9 | 1/1 | 37,95 |





### Tray with wooden base and handle
*Llauna con base de madera con mango*
Plateau avec base en bois et poignée

SS Stainless steel — Wo Wood



| REF | Llauna W x D x H cm | Total W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P29610** | 22 x 14 x 2 | 34 x 18 x 3 | 0,55 | 1/6 | 41,15 |

### Stainless steel tray
*Llauna inox*
Plaque inox

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P2961001** | 22 x 14 x 2 | 0,55 | 1/6 | 19,90 |

### Tray with wooden base
*Llauna con base de madera*
Plateau avec base en bois

SS Stainless steel — Wo Wood



| REF | Llauna W x D x H cm | Total cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P29600** | 29,5 x 19,5 x 2 | 33 x 23 x 3 | 0,95 | 1/6 | 41,90 |

### Stainless steel tray
*Llauna inox*
Plaque inox

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P2960001** | 29,5 x 19,5 x 2 | 0,95 | 1/6 | 20,05 |

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

SS Stainless steel — Wo Wood



IDEA! **Ideal for table top service**
*Ideal para servir en mesa*
Idéal pour service de table

| REF | Llauna Ø cm | Llauna H cm | Total L cm | Total H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P29620** | 20 | 4,5 | 31 | 5,5 | 0,8 | 1/6 | 41,45 |
| **P29630** | 26 | 4,5 | 37 | 5,5 | 1,8 | 1/6 | 50,80 |

### Stainless Steel round tin
*Llauna redonda acero inoxidable*
Plaque ronde en acier inoxydable

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P2962001** | 20 | 4,5 | 0,8 | 1/6 | 22,00 |
| **P2963001** | 26 | 4,5 | 1,8 | 1/6 | 26,40 |

# 15.2 Tin plates display

*Llaunas presentación* / Plateaux inox présentation

### 1/1 GN sheet pan
*Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación*
Plateau GN 1/1 de présentation

SS Stainless steel




| REF | Llauna W x D x H cm | Total L cm | Lts | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P195000** | 48 x 32 x 2 | 52,5 | 2,85 | 1/6 | 48,95 |

### Stainless steel presentation spatula
*Pala presentación en inox*
Pelle de présentation en inox



| REF | Base cm | Total W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P29680** | 23 x 16 | 38,6 x 16 x 11,5 | 1/1 | 21,70 |

## Slates

*Pizarras*
Ardoises

SI Slate · Wo Wood · dishwasher

**Natural, elegant and exclusive presentation of cold or hot plates.**

*Presentación natural, elegante y exclusiva de platos fríos o calientes.*

Présentation naturelle, élégante et exclusive de plats froids ou chauds.

### Slate and acacia board
*Tabla pizarra y acacia*
Plateau ardoise et bois



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P28600** | 33 x 23 x 1,5 | 1/12 | 23,30 |

### 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 | 1/12 | 19,40 |

### 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 | 1/12 | 18,90 |
| **P28621** | 26,5 | 37 | 1,5 | 1/12 | 23,60 |





# Slates 15.2

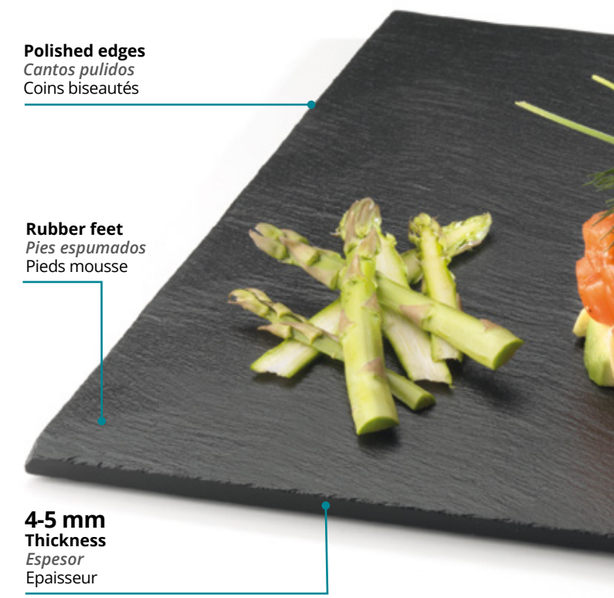
*Pizarras* / Ardoises

SI Slate

### Slate serving tray
*Pizarra presentación*
Ardoise presentation



| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P28202** | 20 x 20 | 1/24 | 4,05 |
| **P28252** | 25 x 25 | 1/12 | 6,50 |
| **P28303** | 30 x 30 | 1/12 | 8,55 |
| **P28302** | 30 x 20 | 1/12 | 6,20 |
| **P28403** | 40 x 30 | 1/10 | 11,20 |




### Slate serving tray
*Pizarra presentación*
Ardoise presentation

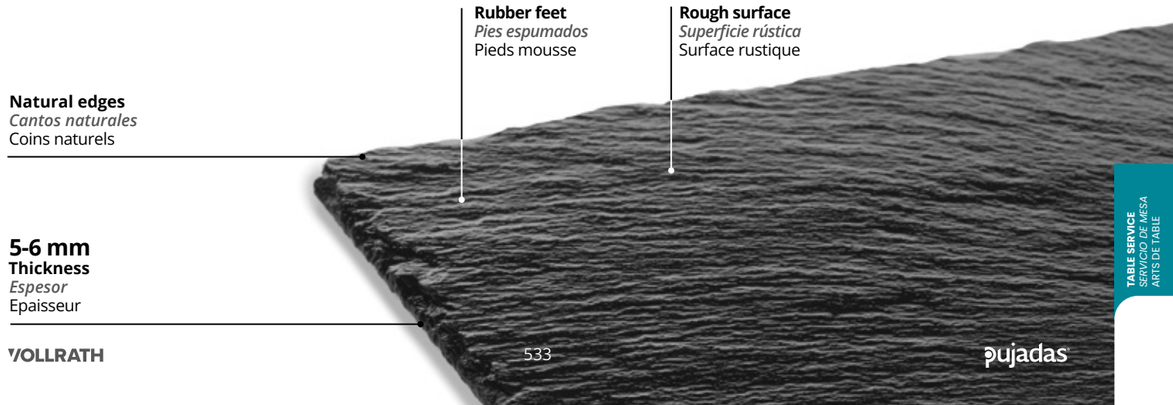


| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P28501** | 25 x 25 | 1/12 | 6,50 |
| **P28502** | 30 x 30 | 1/12 | 8,55 |
| **P28503** | 30 x 20 | 1/12 | 6,05 |
| **P28504** | 40 x 30 | 1/10 | 11,00 |

### Slate serving tray
*Pizarra presentación*
Ardoise presentation



| REF | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P28505** | 20 | 1/24 | 5,35 |
| **P28506** | 30 | 1/12 | 8,10 |



# 15.2 Natural bamboo

*Bambú natural* / Bambou naturel

dishwasher

NATURAL FIBERS

**Natural bamboo presentation range for the most demandinng hotels and restaurants.**

***Gama presentación bambú natural para los más exigentes.***

Gamme de présentation bambou naturel plus exigeants.



**Bamboo sushi board**
*Tabla bambú presentación sushi*
Planche bamboú présentation sushi



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100511** | 24 x 15 x 3 | 1/1 | 14,85 |
| **P100512** | 27 x 18 x 3 | 1/1 | 18,45 |

**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 | 1/1 | 12,70 |
| **P100521** | 24 x 15 x 3 | 1/1 | 15,50 |
| **P100522** | 27 x 18 x 3 | 1/1 | 19,20 |

**Sushi boat presentation**
*Barco presentación sushi*
Bateau présentation sushi



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100600** | 50 x 20 x 31 | 1/1 | 120,50 |
| **P100601** | 70 x 25,5 x 45 | 1/1 | 160,85 |





# Natural bamboo 15.2

*Bambú natural* / Bambou naturel

dishwasher

**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 | 1/1 | 4,75 |
| **P100541** | 13 | 5,0 | 1/1 | 7,05 |
| **P100542** | 15 | 5,0 | 1/1 | 7,20 |
| **P100543** | 21 | 5,0 | 1/1 | 8,85 |
| **P100544** | 27 | 5,5 | 1/1 | 12,70 |

**Round steamer lid**
*Tapa vaporera redonda*
Couvercle cuit vapeur rond



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P100550** | 10 | 3,0 | 1/1 | 4,55 |
| **P100551** | 13 | 3,5 | 1/1 | 6,25 |
| **P100552** | 15 | 3,5 | 1/1 | 6,80 |
| **P100553** | 21 | 4,0 | 1/1 | 8,05 |
| **P100554** | 27 | 4,0 | 1/1 | 11,90 |

**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 | 1/1 | 45,70 |
| **P100531** | 42 x 32 x 8,5 | 1/1 | 50,55 |

**Bamboo tong**
*Pinza bambú*
Pince bambou



| REF | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100570** | 20,0 | 1/1 | 1,70 |
| **P100571** | 25,5 | 1/1 | 1,95 |
| **P100572** | 30,0 | 1/1 | 2,25 |

TABLE SERVICE
SERVICIO DE MESA
ARTS DE TABLE



# 15.2 Baskets and breadbaskets

*Paneras y cestas* / Paniers et corbeilles

Mt Metal

### Metal cone basket
*Cesta cono metal*
Panier métal cône

Mt Metal



| REF | cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P876001** | 13 x 13 | 18 | 1/12 | 6,20 |

### Metal cone basket 1 ramekin
*Cesta cono metal 1 ramekin*
Panier métal cône 1 ramequin

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**



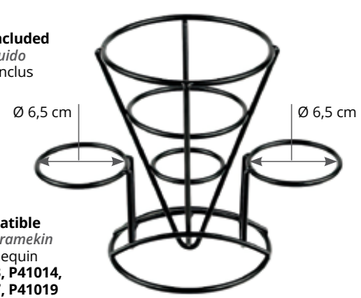

| REF | cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P876002** | 19 x 13 | 18 | 1/12 | 7,30 |

### Metal cone basket 2 ramekins
*Cesta cono metal 2 ramekines*
Panier métal cône 2 ramequins

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 | 1/12 | 8,30 |


**See products on**
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 545**


**Ramekins**
*Ramekins*
Ramequins





# Baskets and breadbaskets 15.2

*Paneras y cestas* / Paniers et corbeilles

Mt Metal

### Round metal basket
*Cesta metal redonda*
Panier métal rond

Mt Metal



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P591001** | 26,5 | 5 | 1/12 | 14,55 |

### Oval metal basket
*Cesta metal ovalada*
Panier métal ovale

Mt Metal



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P591002** | 22,5 x 15 x 4,5 | 1/12 | 12,85 |

### Rectangular metal basket
*Cesta metal rectangular*
Panier métal rectangulaire

Mt Metal



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P591003** | 23 x 10 x 4,5 | 1/12 | 12,40 |

### Rectangular metal basket
*Cesta metal rectangular*
Panier métal rectangulaire

Mt Metal



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P591004** | 23 x 17,5 x 4,5 | 1/12 | 14,55 |

### Round metal basket
*Cesta metal redonda*
Panier métal rond

Mt Metal



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P591005** | 20,5 | 13 | 1/12 | 15,65 |

# 15.2 Baskets and breadbaskets

*Paneras y cestas* / Paniers et corbeilles

### Table caddy with handle
*Caddy de mesa con asa*
Caddy de table avec manche

Wo Wood · dishwasher



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P639001** | 20 x 15,5 x 18 | 1/12 | 23,40 |

### Table caddy
*Caddy de mesa*
Caddy de table

Wo Wood · dishwasher



| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P639002** | 15,5 x 17 x 14 | 1/3 | 17,25 |

### Table caddy. 3 Compartments
*Caddy de mesa. 3 Compartimentos*
Caddy de table. 3 compartiments

dishwasher



**Galvanised steel**
*Acero galvanizado*
Acier galvanisé

**Wooden handle**
*Asa de madera*
Manche en bois

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P638003** | 26 x 10 x 12 | 1/6 | 17,70 |

### Table caddy. 4 Compartments
*Caddy de mesa. 4 Compartimentos*
Caddy de table. 4 compartiments

dishwasher



**Galvanised steel**
*Acero galvanizado*
Acier galvanisé

**Wooden handle**
*Asa de madera*
Manche en bois

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P638004** | 26 x 18 x 12 | 1/6 | 23,35 |

### 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 | 1/1 | 13,65 |
| **P967009** | 19,5 | 1/1 | 18,40 |

### Pepper mill-salt mill. Acrylic
*Molinillos pimienta y sal. Acrílico*
Moulins à poivre et sel. Acrylique

Ac Acrylic



A **Pepper** *Pimienta* Poivre

B **Salt** *Sal* Sel

| | REF | Type / *Tipo* | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| A | **P967001** | A | 15,5 | 1/1 | 15,60 |
| | **P967002** | A | 20,0 | 1/1 | 16,90 |
| | **P967003** | A | 23,0 | 1/1 | 17,95 |
| B | **P967004** | B | 15,5 | 1/1 | 11,70 |
| | **P967005** | B | 20,0 | 1/1 | 13,05 |
| | **P967006** | B | 23,0 | 1/1 | 14,25 |





# Baskets and breadbaskets 15.2

*Paneras y cestas* / Paniers et corbeilles



### Brown bread basket
*Cesta pan marrón*
Corbeille à pain marron



P100807

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100816** | 13,0 x 13,0 x 15 | 1/12 | 7,70 |
| **P100807** | 17,5 x 17,5 x 15 | 1/12 | 10,60 |

### Grey bread basket
*Cesta pan gris*
Corbeille à pain gris



P100808

P100838

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100808** | 13,0 x 13,0 x 15 | 1/12 | 7,70 |
| **P100827** | 17,5 x 17,5 x 15 | 1/12 | 10,60 |

### Black bread basket
*Cesta pan negra*
Corbeille à pain noir



P100826

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100817** | 13,0 x 13,0 x 15 | 1/12 | 7,70 |
| **P100826** | 17,5 x 17,5 x 15 | 1/12 | 10,60 |

PP Polypropylene

**Bread basket**
*Cesta pan*
Corbeille à pain



P100740

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100740** | 29 x 29 x 47,5 | 1/1 | 68,10 |

**Bread basket**
*Cesta pan*
Corbeille à pain



P100741



P100742

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100741** | 36 x 30 x 21 / 39 | 1/1 | 50,85 |
| **P100742** | Ø 29 x 21 / 39 | 1/1 | 50,85 |

**Bread basket**
*Cesta pan*
Corbeille à pain



P100780

| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P100780** | 35 | 35 | 1/1 | 38,95 |

**Slated bread basket**
*Cesta redonda inclinada*
Corbeille ronde inclinée



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P100754** | 36 | 10 / 20 | 1/1 | 25,25 |
| **P100755** | 40 | 13 / 23 | 1/1 | 32,40 |

**Slated rectangular basket**
*Cesta rectangular inclinada*
Corbeille rectangulaire inclinée



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| P100760 | 40 x 28 x 6 / 10 | 1/1 | 31,90 |
| P100761 | 58 x 38 x 8 / 12 | 1/1 | 51,50 |

**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 | 1/1 | 44,45 |





PP Polypropylene

**Round basket**
*Cesta redonda*
Corbeille ronde



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P100792** | 24 | 5,5 | 1/1 | 9,90 |

**Round basket**
*Cesta redonda*
Corbeille ronde



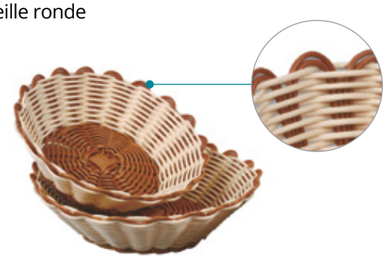
P100804

P100803

P100805

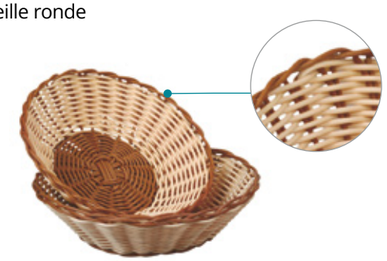
| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P100803** | 18 | 6,0 | 1/1 | 8,10 |
| **P100804** | 23 | 6,0 | 1/1 | 10,90 |
| **P100805** | 25 | 6,0 | 1/1 | 12,10 |

**Round basket**
*Cesta redonda*
Corbeille ronde



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P100813** | 18,5 | 6,0 | 1/1 | 5,45 |
| **P100814** | 23,0 | 6,0 | 1/1 | 7,00 |

**Round basket**
*Cesta redonda*
Corbeille ronde



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P100820** | 18,5 | 6,0 | 1/1 | 5,45 |
| **P100821** | 23,0 | 6,0 | 1/1 | 7,00 |

**Oval basket**
*Cesta oval*
Corbeille ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100900** | 30 x 23,5 x 7,5 | 1/1 | 10,90 |

# 15.2 Baskets and breadbaskets

*Paneras y cestas* / Paniers et corbeilles

PP Polypropylene

**Rectangular basket**
*Cesta rectangular*
Corbeille rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100840** | 21,5 x 18 x 8 | 1/1 | 9,90 |
| **P100841** | 26 x 20 x 7,5 | 1/1 | 8,85 |

**Rectangular basket**
*Cesta rectangular*
Corbeille rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100851** | 40 x 28,5 x 7 | 1/1 | 23,50 |

**Rectangular basket**
*Cesta rectangular*
Corbeille rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100860** | 37 x 27 x 7 | 1/1 | 20,75 |
| **P100861** | 46 x 34 x 7 | 1/1 | 28,15 |
| **P100862** | 46 x 34 x 12 | 1/1 | 33,80 |

**Rectangular basket**
*Cesta rectangular*
Corbeille rectangulaire



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100871** | 42 x 30 x 7 | 1/1 | 28,15 |

**Oval basket**
*Cesta oval*
Corbeille ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100880** | **18 x 12 x 6,5** | **1/1** | 6,10 |
| **P100881** | **23,5 x 15 x 7** | **1/1** | 7,65 |
| **P100882** | **28 x 14,5 x 7,5** | **1/1** | 9,55 |

**Oval basket**
*Cesta oval*
Corbeille ovale



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100890** | 19 x 13 x 7 | 1/1 | 7,25 |
| **P100891** | 25 x 15 x 8 | 1/1 | 9,90 |
| **P100892** | 29 x 19 x 10 | 1/1 | 11,15 |







PP Polypropylene

**Cutlery dispenser**
*Cesta para cubiertos*
Corbeille à couverts



P100931

P100932

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P100931** | 30 x 11 x 7 | 1/1 | 9,95 |
| **P100932** | 30 x 11 x 7 | 1/1 | 9,95 |

**Cutlery dispenser**
*Cesta para cubiertos*
Corbeille à couverts



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P100940** | 13 | 14 | 1/1 | 8,10 |

**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 | 1/1 | 39,75 |
| **P100951** | | 53 x 31,5 | 26,0 | 8,5 | 1/1 | 39,75 |
| **P100955*** | | | | | 1/6 | 73,85 |

**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 | 1/1 | 25,85 |
| **P100965*** | | | 1/6 | 39,05 |

# 15.2 Place mats

*Manteles individuales* / Sets de table

PVC

**Place mats made of PVC + polyester. To clean please use a damp sponge or cloth.**

*Manteles individuales fabricados en PVC y poliéster. Para su limpieza, se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.*

Sets de table fabriqués en PVC + polyester. Nettoyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon humide.

## DECO place mats

*Manteles individuales DECO*

Sets de table DECO

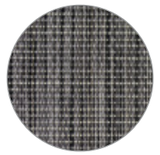
PVC

| REF | cm | 🛒/📦 | €/pack 6u |
|---|---|---|---|
| **P926051** | 45 x 30 | 1/20 | 18,70 |
| **P926052** | 45 x 30 | 1/20 | 18,70 |
| **P926053** | 45 x 30 | 1/20 | 18,70 |

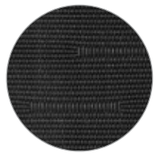
**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**



**Brown&Black Lines**
*Líneas marrones-negras*
Lignes marrons et noirs
P926051



**Brown&Black**
*Marrón-negro*
Marron et noir
P926052



**Black**
*Negro*
Noir
P926053

## Place mat fine band

*Mantel individual trama fina*

Set de table maille fine

| REF | cm | 🛒/📦 | €/pack 6u |
|---|---|---|---|
| **P926006** | 45 x 30 | 1/20 | 18,70 |
| **P926007** | 45 x 30 | 1/20 | 18,70 |
| **P926008** | 45 x 30 | 1/20 | 18,70 |
| **P926009** | 45 x 30 | 1/20 | 18,70 |

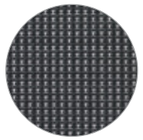
**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**



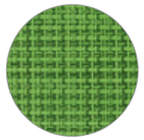
**Brown**
*Marrón*
Marron
P926006



**Coffee**
*Café*
Café
P926007



**Black&White**
*Negro-Blanco*
Noir et blanc
P926008



**Green**
*Verde*
Vert
P926009

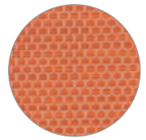
## Place mat wide band

*Mantel individual trama gruesa*

Set de table maille épaisse

| REF | cm | 🛒/📦 | €/pack 6u |
|---|---|---|---|
| **P926002** | 45 x 30 | 1/20 | 19,20 |
| **P926003** | 45 x 30 | 1/20 | 19,20 |
| **P926004** | 45 x 30 | 1/20 | 19,20 |
| **P926005** | 45 x 30 | 1/20 | 19,20 |
| **P926010** | 45 x 30 | 1/20 | 18,70 |
| **P926011** | 45 x 30 | 1/20 | 18,70 |
| **P926012** | 45 x 30 | 1/20 | 18,70 |

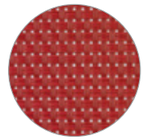
**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**



**Orange**
*Naranja*
P926002



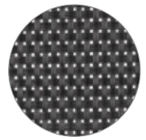
**Brown&Silver**
*Marrón-Plata*
Marron et Argent
P926010



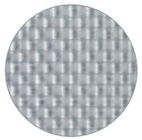
**Burgundy**
*Burdeos*
Bordeuaux
P926003



**Brown&Gold**
*Marrón-Dorado*
Marron et Doré
P926011



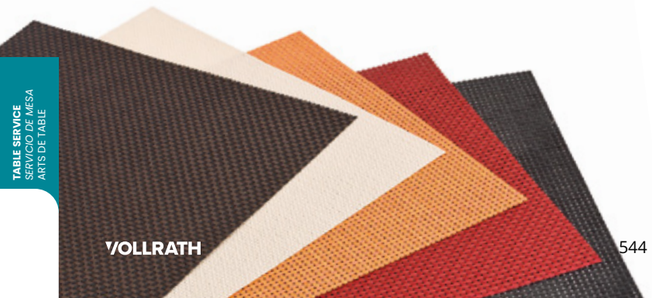
**Black**
*Negro*
Noir
P926004



**Silver**
*Plateado*
Argent
P926012



**Brown&Black**
*Marrón-Negro*
Marron et noir
P926005





# Flared sauce cups 15.3

*Salseras* / Saucières

## Ramekin / Sauce container

*Recipiente para salsas*

Récipient pour sauces

SS Stainless steel



**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 12 u.**

| REF | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | €/pack 12u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P41005** | 6,2 | 2,75 | 45 | 1/48 | 6,15 |
| **P41006** | 5,8 | 4,50 | 75 | 1/48 | 7,00 |
| **P41007** | 7,4 | 5,20 | 135 | 1/24 | 13,70 |

## Ramekin / Sauce container

*Recipiente para salsas*

Récipient pour sauces

PET



**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 12 u.**

| REF | | Ø cm | H cm | ml | 🛒/📦 | €/pack 12u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P41012** | white | 6,0 | 3,5 | 45 | 1/16 | 9,30 |
| **P41013** | *blanco* | 7,0 | 3,5 | 60 | 1/16 | 11,40 |
| **P41014** | blanc | 7,5 | 4,0 | 90 | 1/16 | 13,55 |
| **P41015** | black | 6,0 | 3,5 | 45 | 1/16 | 9,30 |
| **P41016** | *negro* | 7,0 | 3,5 | 60 | 1/16 | 11,40 |
| **P41017** | noir | 7,5 | 4,0 | 90 | 1/16 | 13,55 |
| **P41018** | transparent | 6,0 | 3,5 | 45 | 1/16 | 9,30 |
| **P41019** | *transparente* | 7,0 | 3,5 | 60 | 1/16 | 11,40 |
| **P41020** | transparent | 7,5 | 4,0 | 90 | 1/16 | 13,55 |

## 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 | 1/12 | 51,70 |

## Gravy boat

*Salsera*

Saucière

SS Stainless steel



| REF | L | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P333010** | 0,10 | 1/12 | 6,80 |
| **P333020** | 0,20 | 1/12 | 10,85 |
| **P333035** | 0,35 | 1/12 | 12,35 |

SS Stainless steel

### Number card holder
*Soporte para número "banquete"*
Support numéro "banquet"



| REF | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P630020** | 20 | 1/50 | 13,05 |
| **P630030** | 30 | 1/10 | 14,80 |

### "Reserved" table sign
*Placa "Reservado"*
Plaque "reserve"




| REF | Text | W x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P633000** | RESERVADO | 10 x 5 | 1/12 | 4,85 |
| **P633002** | RESERVED | 10 x 5 | 1/12 | 4,85 |
| **P633003** | RESERVE | 10 x 5 | 1/12 | 4,85 |

### Carry-skewers
*Porta pinchos*
Porte-brochettes



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P968000** | 22 | 46 | 1/6 | 38,75 |

### Skewer
*Pincho*
Brochette



**Price 12 units box.**
*Precio caja 12 unidades.*
Prix colis 12 unités.

| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P968125** | 25 | 1/5 | 7,45 |
| **P968130** | 30 | 1/5 | 8,45 |
| **P968135** | 35 | 1/5 | 9,50 |

### Bill spike
*Pinchanotas*
Epingle porte-tickets



| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P874000** | 9 | 22 | 1/10 | 5,40 |

### Napkin holder
*Servilletero*
Porte-serviettes



| REF | H x W x D cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P357000** | 13 x 9,8 x 10 | 1/1 | 13,40 |





SS Stainless steel



### Water ashtray
*Cenicero de agua*
Cendrier à eau



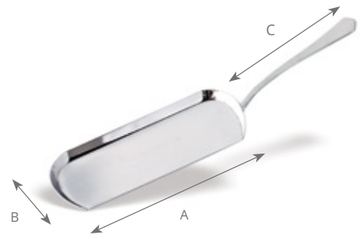
| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P638000** | 11 | 5,5 | 1/12 | 9,60 |


**See products on**
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 435**


### Melamine
*Melamina*
Mélamine



### Table crumber
*Pala recogemigas*
Pelle ramasse-miettes




| REF | A x B x C cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P625000** | 18 x 7 x 12,5 | 1/12 | 9,20 |

### Large tray holder
*Soporte para bandejas de gran tamaño*
Support pour grands plateaux



**Serving tray not included.**
*No icluye bandeja.*
Plateau non inclus.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P863000** | 47 x 47 x 76,5 | 1/6 | 130,05 |

### 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 | 1/6 | 44,30 |

# 15.3 Menu holders

*Portamenús* / Porte-menus

- **Made of PVC.**
- **Pockets on each back cover.**
- **For DIN A4 and DIN A5 sheets.**

- *Fabricado en PVC.*
- *Bolsillos en contratapa interior.*
- *Para hojas DIN A4 y DIN A5.*

- Fabriqué en PVC.
- Poches avec couverture intérieure.
- Pour feuilles DIN A4 et DIN A5.

## Elegance menu holder

*Portamenús Elegance*

Porte-Menus Elegance

PVC



**Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.**

*Para 10 pàginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.*

Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.

| REF | cm | Colour / *Color* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P20041** | 33 x 24 | **Burdeos /** *Burgundy /* Bordeaux | 1/1 | 15,10 |
| **P20042** | 33 x 24 | **Negro /** *Black /* Noir | 1/1 | 15,10 |

## Elegance Bill holder

*Porta blocs Elegance*

Porte-addition Elegance

PVC



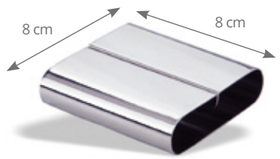
| REF | cm | Colour / *Color* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P20050** | 23 x 13 | **Negro /** *Black /* Noir | 1/1 | 9,30 |

## Menu holder

*Portamenús*

Porte-menu de table

SS Stainless steel




| REF | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P636000** | 2 | 1/10 | 5,65 |

## Bill holder

*Platillo cambio*

Porte-addition

SS Stainless steel



| REF | cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P637000** | 15,5 x 11 | 1/10 | 4,80 |
| **P637100** | 21,5 x 12,5 | 1/10 | 5,65 |

## Bill Holder

*Porta facturas*

Porte-addition



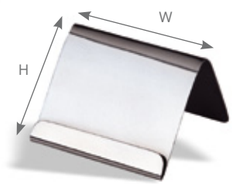

| REF | W x H cm | Colour / *Color* | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P20066** | 24,5 x 17 | **Negro /** *Black /* Noir | 1/1 | 27,00 |
| **P20069** | 20 x 13,5 | **Negro /** *Black /* Noir | 1/1 | 24,80 |

## Card holder

*Portatarjetas*

Porte-cartes

SS Stainless steel




| REF | W x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P635000** | 6,2 x 5,2 | 1/25 | 4,15 |





# Plate covers 15.3

*Tapas para platos* / Couvercles à assiette

**Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.**

*Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.*

*Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.*



## Stainless Steel Plate Covers

*Tapas Acero inoxidable para platos*

Inox couvercles à assiette

SS Stainless steel

**Stackable**
*Apilable*
Empilable



**Satin-finish keeps covers looking better longer**
*El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas*
Fini satin pour un attrait durable

| REF | For / *Para* / Pour Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **62300** | 22,9 - 23,2 | 5,9 | 1/12 | 26,50 |
| **62301** | 23,3 - 23,5 | 5,9 | 1/12 | 26,50 |
| **62303** | 24,0 - 24,1 | 5,9 | 1/12 | 26,50 |
| **62305** | 24,6 - 24,8 | 5,9 | 1/12 | 26,50 |
| **62309** | 25,9 - 26,0 | 5,9 | 1/12 | 28,90 |
| **62311** | 26,5 - 26,7 | 5,9 | 1/12 | 28,90 |
| **62312** | 26,8 - 27,0 | 5,9 | 1/12 | 28,90 |
| **62313** | 27,1 - 27,3 | 5,9 | 1/12 | 28,90 |
| **62314** | 27,5 - 27,6 | 5,9 | 1/12 | 28,90 |
| **62315** | 27,8 - 27,9 | 5,9 | 1/12 | 28,90 |
| **62318** | 28,1 - 28,3 | 5,9 | 1/12 | 32,85 |
| **62321** | 29,1 - 29,2 | 5,9 | 1/12 | 32,85 |
| **62322** | 29,4 - 29,5 | 7,1 | 1/12 | 33,50 |
| **62323** | 29,7 - 29,8 | 7,1 | 1/12 | 33,50 |
| **62325** | 30,3 - 30,5 | 7,1 | 1/12 | 39,10 |
| **62326** | 30,6 - 30,8 | 5,9 | 1/12 | 39,10 |
| **62327** | 31,0 - 31,11 | 7,1 | 1/12 | 39,10 |
| **62328** | 31,3 - 31,4 | 7,1 | 1/12 | 39,10 |



# 16 Bar & coffee
*Bar y cafetería*
Bar et cafétéria


**16.1 BEVERAGE TROLLEYS** 552
*CARRO BEBIDAS* / CHARIOT BOISSONS

**Cocktail trolley /** *Carro cocktail* / Chariot cocktail 552
**Liquor trolley /** *Carro licor* / Chariot à liqueurs 555

**16.2 BAR** 556

**Cocktail service /** *Cocteleria* / Cocktail 556
**Bar mats /** *Alfombras para bar* / Tapis de bar 560
**Condiment dispensers /** *Dispensador de condimentos* Distributeur de condiments 561
**Wine buckets /** Cubiteras / *Seaux à champagne* 562
**Wine complements /** *Complementos de vino* / Accessoires de vin 566
**Trays /** *Bandejas* / Plateaux 567

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

**Planet** 568
**Atlantis** 570
**Cosmos** 570
**Tea pots /** *Teteras* / Théières 571

**16.4 BEVERAGE SERVICE** 572
*SERVICIO DE BEBIDAS* / SERVICE À BOISSONS

**Servers /** *Servidores* / Verseuses 572
**Pitchers /** *Jarras* / Pichets 573

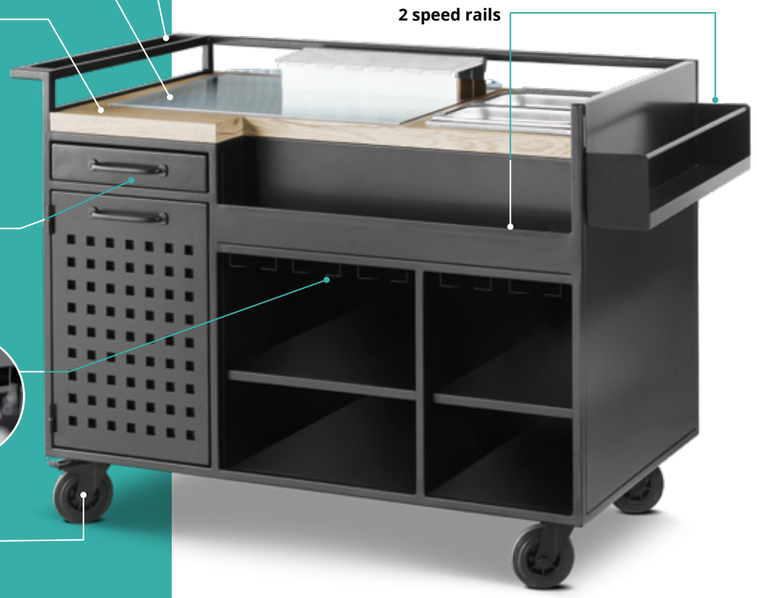
**16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS** 574
*DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS*
*DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS*

# 16.1 Cocktail trolley

## Attractive design, large work surface, and multiple storage spaces. Create smart spaces for more efficient events.

*Atractivo diseño, amplia zona de trabajo y múltiples espacios de almacenamiento. Crea espacios inteligentes para eventos más eficientes*

Design attrayant, avec une large surface de travail et de multiples espaces de rangement. Créez des espaces intelligents pour des événements plus efficaces.




**Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.**
*Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.*
Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.

**SS work area**
*Área de trabajo en acero inoxidable*
Zone de travail en acier inoxydable

**Solid anti-humidity board with oak finish**
*Tablero macizo antihumedad acabado roble*
Panneau massif anti-humidité finition chêne

**Drawer with metal runners**
*Cajón con guías metálicas*
Tiroir avec guides métalliques

**5 rails for hanging glasses**
*5 raíles para colgar copas*
5 rails pour suspendre les verres

**Revolving casters, two with brakes**
*Ruedas giratorias, dos con frenos*
Roues giratoires, deux avec freins

**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

**Elements included:**
*Elementos incluidos:*
Éléments inclus :



**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





**Cocktail trolley**
*Carro cocktail*
Chariot cocktail

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90910** | 132,5 x 63 x 98,5 | 1/1 | 3.743,15 |



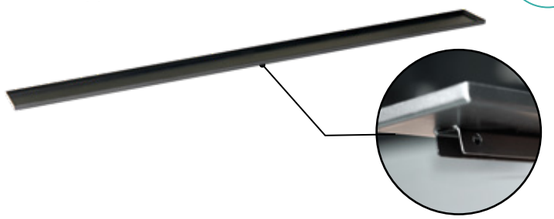
**It can be customized with a logo.**
*Se puede personalizar con logo.*
Personnalisable avec logo.

## Cocktail trolleys accessories / *Complementos carros cocktail* / Accessoires pour chariots à cocktails

**Suitables for /** *Compatibles con* **/** Compatibles avec: **P90910, P90915**

**Glass bar**
*Barra soporte para copas*
Barre support verres

NEW





CS Carbon steel

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90912** | 124 X 10 X 1,5 | 1/1 | 79,95 |

**Hanging bottle rack**
*Botellero colgante*
Porte-bouteilles suspendu

CS Carbon steel



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90911** | 59,5 x 12 x 23,5 | 1/1 | 148,85 |

**Cocktail trolley cover**
*Funda carro cocktail*
Housse pour chariot cocktail

NEW

PE Polyethylene



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90913** | 147,5 x 85 x 67,5 | 1/1 | 174,00 |



# 16.1 Cocktail trolley

*Carro cocktail* / Chariot cocktail

## Integrated, subtle, and cozy lighting. Perfect for creating elegant and inviting atmospheres.

*Iluminación integrada, sutil y acogedora. Ideal para crear ambientes elegantes.*

Éclairage intégré, subtil et chaleureux . Idéal pour créer des ambiances élégantes.

NEW

**Cocktail trolley with led lighting**
*Carro cocktail con iluminación led*
Chariot cocktail avec éclairage led

| REF | V | | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P90915** | 12 | EU | 132,5 x 63 x 98,5 | 1/1 | 4.590,00 |



**Metal ON/OFF switch and jack-type connector.**
*Interruptor metálico ON/OFF y conector tipo jack.*
Interrupteur métallique ON/OFF et connecteur type jack.



IEC Type F (EU)

8h **Autonomy up to 8h**
*Autonomía hasta 8h*
Autonomie jusqu'à 8h

**3000K COB LED lighting (direct warm light).**
*Iluminación LED COB de 3000k (luz cálida directa).*
Éclairage LED COB 3000K (lumière chaude directe).





# Liquor trolley 16.1

*Carro licor* / Chariot à liqueurs

**Liquor trolley**
*Carro licor*
Chariot à liqueurs

| REF | W x D x H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P90930** | 91,5 x 63 x 98 | 1/1 | 2.350,85 |

**Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint**
*Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada*
Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée

**Solid anti-humidity board with oak finish.**
*Tablero macizo antihumedad acabado roble.*
Panneau massif anti-humidité finition chêne.

**3 rails for hanging glasses**
*3 raíles para colgar copas*
3 rails pour suspendre les verres



**Area for rocks glasses. 20-glass capacity.**
*Zona para vasos de licor. Capacidad para 20 vasos.*
Zone pour verres à liqueur. Capacité pour 20 verres.

**Shelves for mixers**
*Estanterías para mixers*
Étagères pour mixers

**3 speed rails**





## Moscow mule mug
*Moscow mule taza*
Moscow mule gobelet

SS Stainless steel · dishwasher

**P24419**
**P24420**



| REF | | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P24418** | | 9 | 10 | 0,5 | 1/1 | 10,15 |
| **P24420** | | 9 | 10 | 0,5 | 1/1 | 11,15 |
| **P24419** | | 9 | 10 | 0,5 | 1/1 | 11,15 |
| | antique copper | | | | | |

## Diamont moscow mule mug
*Diamont moscow mule taza*
Diamont Moscow mule gobelet

SS Stainless steel · dishwasher



| REF | | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P24421** | | 9 | 10 | 0,5 | 1/1 | 11,15 |
| **P24422** | | 9 | 10 | 0,5 | 1/1 | 11,15 |
| | antique copper | | | | | |

**See products on**
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 519**







## Two-piece cocktail shaker
*Coctelera dos piezas*
Shaker à cocktail en deux pièces

SS Stainless steel · dishwasher

**P24439**

NEW



**Reinforced base**
*Base reforzada*
Base renforcée

| REF | | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P24438** | | 9 | 30 | 0,8/0,45 | 1/1 | 15,40 |
| **P24439** | | 9 | 30 | 0,8/0,45 | 1/1 | 18,40 |
| | antique copper | | | | | |

## Shaker
*Coctelera*
Shaker

SS Stainless steel



| REF | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P330050** | 20,5 | 0,50 | 1/1 | 18,35 |
| **P330070** | 23,5 | 0,70 | 1/1 | 24,80 |

## Boston shaker set
*Juego coctelera Boston*
Ensemble shaker Boston

SS Stainless steel · dishwasher

**P24426**



**800 ml stainless steel cup + 450 ml glass cup**
*Vaso inoxidable 800 ml + vaso vidrio 450 ml*
Verre en inox 800 ml + verre en verre 450 ml

**Reinforced base**
*Base reforzada*
Base renforcée

| REF | | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P24425** | | 9 | 30 | 0,8/0,45 | 1/1 | 13,20 |
| **P24426** | | 9 | 30 | 0,8/0,45 | 1/1 | 15,25 |
| | antique copper | | | | | |

## Glass
*Vaso de vidrio*
Verre

Cr Crystal



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24427** | 8,5 | 14,5 | 0,45 | 1/1 | 7,10 |

## Ice tong
*Pinza hielo*
Pince à glace

SS Stainless steel



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P388018** | 18,5 | 1/12 | 4,30 |

## Ice tong
*Pinza hielo*
Pince à glace

SS Stainless steel



| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **47104** | 15,9 | 1/12 | 9,10 |

SS Stainless steel

### Cocktail strainer
*Colador gusanillo*
Passoire à cocktail



| REF | Ø cm | H | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| P24423 | 8,5 | 5 | 1/20 | 4,30 |

### Cocktail strainer
*Colador de coctel*
Tamis cocktail

dishwasher
**P24433**



**Handle 9 cm**
*Mango 9 cm*
Manche 9 cm

| REF | | Ø cm | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24432** | | 9 | 18,5 | 1/25 | 11,15 |
| **P24433** | | 9 | 18,5 | 1/25 | 13,20 |
| | antique copper | | | | |

### Cocktail strainer
*Colador gusanillo*
Passoire à cocktail



| REF | Ø cm | W x D cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P318100** | 7,6 | 11,7 x 15 | 1/12 | 7,05 |

### Lemon squeezer
*Exprime limones*
Presse citron



| REF | Ø cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P616000** | 17 | 1/12 | 8,15 |

### Bar scoop
*Cuchara de bar*
Pelle à bar



**Sturdy handle provides a comfortable, reliable grip.**
*El mango resistente proporciona un agarre cómodo y fiable.*
La poignée robuste offre une prise en main confortable et fiable.

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **46790** | 24 x 6,5 x 3 | 1/24 | 9,00 |





SS Stainless steel

### Cocktail spoon trident
*Cuchara de cocktail trident*
Cuillère à cocktail trident

dishwasher
**P24429**



| REF | | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24428** | | 30 | 1/25 | 7,10 |
| **P24429** | | 30 | 1/25 | 9,15 |
| | antique copper | | | |

### Cocktail spoon
*Cuchara de cocktail*
Cuillère à cocktail

dishwasher
**P24431**



| REF | | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P24430** | | 40 | 1/25 | 6,80 |
| **P24431** | | 40 | 1/25 | 8,80 |
| | antique copper | | | |

### Cocktail spoon
*Cuchara batidora*
Cuillère à cocktail




| REF | L cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P319000** | 26,5 | 1/12 | 5,35 |
| **P319100** | 28,0 | 1/12 | 3,85 |

### Jigger
*Dosificador licor*
Mesure à cocktail

dishwasher
**P24435**



| REF | | Ø cm | H cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P24434** | | 4,5 | 9 | 20/40 | 1/25 | 7,75 |
| **P24435** | | 4,5 | 9 | 20/40 | 1/25 | 9,80 |
| | antique copper | | | | | |

### Jigger
*Dosificador licor*
Mesure à cocktail

dishwasher
**P24437**



| REF | | Ø cm | H cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P24436** | | 4,5 | 11,5 | 25/50 | 1/25 | 8,10 |
| **P24437** | | 4,5 | 11,5 | 25/50 | 1/25 | 10,15 |
| | antique copper | | | | | |

### Jigger
*Dosificador licor*
Mesure à cocktail



| REF | Ø cm | H cm | ml | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P399000** | 4 | 8,5 | 25/50 | 1/12 | 13,40 |

## Bar keep
*Botella bar*
Bouteille de bar

PI Plastic







| REF | Lts | cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **3632** | 0,95 | 34,0 x 9,50 | 1/12 | 11,85 |
| **3648** | 1,40 | 38,1 x 16,5 | 1/6 | 13,40 |
| **3664** | 1,90 | 34,90 x 12,7 | 1/6 | 14,20 |
| **3628** | 3,80 | 43,2 x 14,0 | 1/6 | 19,60 |

## Bar mat
*Alfombra de bar para escurrido de copas*
Tapis égouttoir pour verres

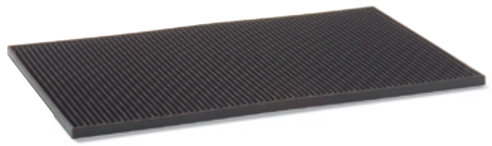




**Joinable to form larger surfaces**
*Ensamblables para formar superficies mayores*
Assemblable pour former des surfaces plus grandes

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P26100** | 30 x 30 x 1,20 | 1/24 | 9,85 |

## 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 | 1/6 | 52,15 |





## Condiment Bar Dispenser. Black
*Caja condimentos negra*
Boîte à condiments

NSF dishwasher PI Plastic





| REF | W x D x H cm | Lts | Compart. | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **4741-06** | 30,5 x 15,2 x 11,4 | 1,9 | 4 | 1/1 | 82,55 |

| REF | W x D x H cm | Lts | Compart. | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **4743-06** | 45,7 x 15,2 x 15,6 | 2,8 | 6 | 1/1 | 92,70 |

- **Transparent polycarbonate lid with automatic closure.**
- **The lid design increases the capacity and allows the item to be filled.**
- **Lids with holes allow utensils to be stored inside with the lid closed.**
- **Chiller plates are located on the bottom, keeping the condiments cool.**
- *Tapa policarbonato transparente con cierre automático.*
- *El diseño de la tapa aumenta la capacidad y permite llenar el artículo.*
- *Las tapas con orificios permiten mantener el utensilio dentro con la tapa cerrada.*
- *Las placas enfriadoras se colocan en la parte inferior, manteniendo los condimentos fríos.*
- Couvercle en polycarbonate transparent avec fermeture automatique.
- La conception du couvercle augmente la capacité et permet de remplir l'article.
- Les couvercles avec orifices permettent de garder l'ustensile à l'intérieur avec le couvercle fermé.
- Les plaques de refroidissement sont placées sur la partie inférieure, en conservant les condiments froids.

## Cooling plate for condiment holder
*Placa enfriadora para caja condimentos*
Plaque réfrigérante pour Boîte à condiments

PE Polyethylene




| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **4747** | 13,2 x 11,4 x 2,9 | 1/6 | 8,20 |

## 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 | 1/1 | 30,40 |
| **P399500** | 38 x 14 x 8,5 | 0,45 x 5 | 1/1 | 34,30 |
| **P399600** | 45 x 14 x 8,5 | 0,45 x 6 | 1/1 | 37,05 |

SS Stainless steel

### Conical champagne bucket with rings
*Cubo champán cónico con anillas*
Seau à champagne conique à anneaux



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P311071** | 20 | 19,5 | 4 | 1/1 | 43,85 |

### Champagne bucket with fixed handles
*Cubo champán con asas fijas*
Seau à champagne à poignées fixes



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P311002** | 18 | 19 | 3,5 | 1/1 | 38,10 |

### Champagne bucket with rings
*Cubo champán con anillas*
Seau à champagne à anneaux



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P311006** | 21 | 19 | 3,5 | 1/1 | 38,10 |

### Champagne bucket two bottles
*Cubo champán dos botellas*
Seau à champagne deux bouteilles



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P326000** | 25 | 22 | 6,2 | 1/1 | 48,90 |

### Conical champagne bucket with handles
*Cubo champán cónico con asas*
Seau à champagne conique avec poignées



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P976200** | 21 | 20 | 4 | 1/6 | 18,25 |

### Conical champagne bucket with rings
*Cubo champán cónico con anillas*
Seau à champagne conique à anneaux



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P976300** | 19 | 19 | 4 | 1/6 | 17,55 |





SS Stainless steel

### Hammered champagne bucket with handles
*Cubo champán hammered con asas*
Seau à champagne martelé avec poignées



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P976210** | 21 | 20 | 4 | 1/6 | 20,50 |

### Champagne bucket with fixed handles
*Cubo champán con asas fijas*
Seau à champagne à poignées fixes



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **47620** | 21 | 19,7 | 4,3 | 1/1 | 99,80 |

### Ice bucket with separative disk
*Cubo para hielo con disco separador*
Seau à glaçons avec disque de séparation



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P312000** | 11 | 13 | 0,75 | 1/1 | 25,95 |

### Double wall insulated cooler
*Enfriador isotérmico doble pared*
Rafraîchisseur isotherme double paroi



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P974000** | 10,5 | 20 | 1,3 | 1/1 | 22,30 |

### Ice cube bowl
*Cubitera tipo ensaladera*
Vasque



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P310000** | 40 | 24,5 | 13 | 1/1 | 102,55 |

### Ice cube bowl
*Cubitera tipo ensaladera*
Vasque



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P327000** | 35 | 25 | 10 | 1/1 | 88,85 |

### Bucket-holder stand
*Pie portacubos*
Pied porte-seau

**Suitable for all single-bottle buckets.**
*Compatible con todas las champañeras de una botella.*
Compatible avec tous les seaux d'une bouteille.




| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P311004** | 18 | 67,5 | 1/1 | 75,80 |

### Bucket-holder stand
*Pie portacubos*
Pied porte-seau

**Suitable for 2 bottle buckets.**
*Adecuado para cubos de 2 botellas.*
Adapté pour des seaux de 2 bouteilles.




| REF | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P311020** | 22 | 69,0 | 1/1 | 82,25 |

### Bucket-holder stand
*Pie portacubos*
Pied porte-seau

SS Stainless steel

NEW




**Compatible with all single-bottle buckets, except**
*Compatible con todas las champañeras de una botella, excepto*
Compatible avec tous les seaux d'une bouteille, sauf
**P311002, P311006**

| REF | | Ø cm | H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P311010** | | 19 | 70 | 1/1 | 79,95 |
| **P311011** | | 19 | 70 | 1/1 | 89,95 |
| **P311012** | | 19 | 70 | 1/1 | 89,95 |

### Champagne bucket
*Cubo champán*
Seau à champagne

SS Stainless steel

NEW




| REF | | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P972300** | | 20 | 21 | 4 | 1/6 | 19,95 |
| **P972301** | | 20 | 21 | 4 | 1/6 | 25,95 |
| **P972302** | | 20 | 21 | 4 | 1/6 | 25,95 |

### Champagne bucket
*Cubo champán*
Seau à champagne

SS Stainless steel



| REF | | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P972201** | | 21 | 20 | 4 | 1/6 | 20,15 |
| **P972202** | | 21 | 20 | 4 | 1/6 | 20,15 |
| **P972203** | | 21 | 20 | 4 | 1/6 | 20,15 |

### Oval plastic champagne bucket
*Cubitera ovalada plástico*
Seau à champagne ovale

PP Polypropylene



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P988600** | 32,5 x 23,5 x 22 | 8 | 1/6 | 22,35 |





### Plastic champagne bucket
*Cubitera de plástico*
Seau à champagne

PS Polyestyrene



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P988400** | 21 | 21,5 | 4 | 1/6 | 10,20 |

### Bi-color plastic champagne bucket
*Cubitera bicolor plástico*
Seau à champagne bicolore

PS Polyestyrene



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P988500** | 19 | 21 | 4 | 1/12 | 17,00 |

### Plastic champagne bucket
*Cubitera de plástico*
Seau à champagne

PS Polyestyrene



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P988700** | 19,5 | 21 | 4,5 | 1/6 | 11,55 |

### Conical acrylic champagne bucket
*Cubitera cónica acrílica*
Seau à champagne conique

Ac Acrylic



| REF | Ø cm | H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **P988100** | 20 | 18,5 | 3,8 | 1/12 | 11,95 |

### Oval acrylic champagne bucket
*Cubitera ovalada acrílica*
Seau à champagne ovale

Ac Acrylic

***3 BOTTLES**
**3 BOTELLAS*
*3 BOUTEILLES



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P988200** | 27 x 20 x 20 | 2,9 | 1/12 | 25,65 |
| **P988300*** | 35 x 26 x 27 | 6,5 | 1/6 | 43,70 |

### Oval plastic champagne bucket
*Cubitera ovalada plástico*
Seau à champagne ovale

PS Polyestyrene



| REF | W x D x H cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P988900** | 44,5 x 41,5 x 25 | 12,5 | 1/4 | 38,90 |

## 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 | 1/1 | 38,30 |

## Wine cooler
*Manta enfriadora*
Rafraichisseur

**Reversible:**
**burgundy and silver**
*Reversible:*
*burdeos y plata*
Réversible:
bordeaux et argenté



| REF | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **P990000** | 35 x 18 | 1/12 | 8,95 |

## Pulltap's™ waiter's corkscrew
*Sacacorchos camarero Pulltap's™*
Tire-bouchon de serveur Pulltap's™

SS Stainless steel



PATENTED

**Double lever**
*Palanca doble*
Double levier

**Five turn Teflon® coated forged steel. Internal cutting blade.**
*Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.*
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours. Lame coupante intérieure.

| REF | Spirale / *Espiral* cm | L cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **47602** | 5,1 | 11,7 | 1/10 | 20,90 |

## 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 | 1/1 | 92,25 |

## Bottle stopper
*Tapón botella*
Bouchon bouteille

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P985000** | 3 | 5,5 | 1/1 | 3,65 |





## 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 | 1/1 | 22,50 |
| **P619000** | 40 | 1/1 | 27,55 |

## Non-Skid Trays
*Bandeja camarero antideslizante*
Plateau de service antidérapant

**Non-slip**
*Antideslizante*
Antidérapant

**Black**
*Negro*
Noir

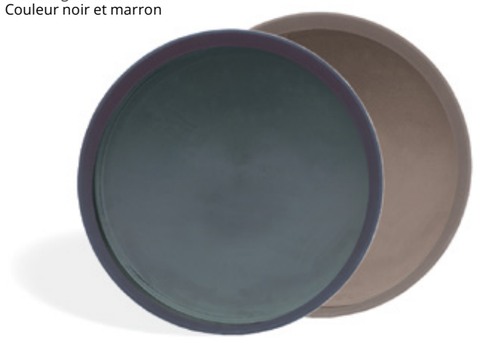


| REF | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|
| **1474-0606** | 35,6 | 1/12 | 25,50 |
| **1476-0606** | 40,6 | 1/12 | 36,25 |

## Non slip serving tray
*Bandeja camarero antideslizante*
Plateau de service antidérapant

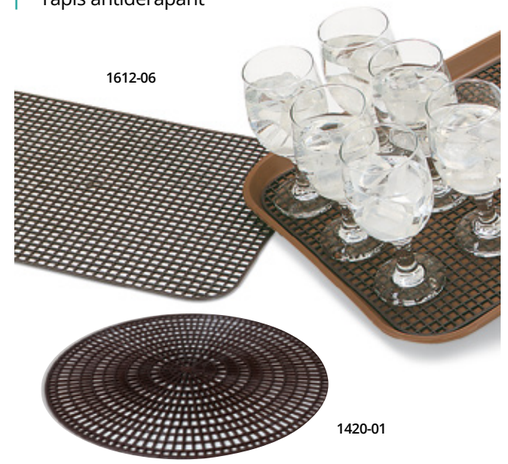
PP Polypropylene

**Black and brown colour**
*Color Negro i marrón*
Couleur noir et marron



| REF | | Ø cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P956035** | ■ | 35 | 1/12 | 8,30 |
| **P956040** | ■ | 40 | 1/12 | 10,20 |
| **P956135** | ■ | 35 | 1/12 | 8,30 |
| **P956140** | ■ | 40 | 1/12 | 10,20 |

## Anti-Skid Mat Tray Accessories
*Mantel antideslizante*
Tapis antidérapant




| REF | | cm | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **1612-06** | ■ | 41 x 31,8 | 1/12 | 14,45 |
| **1420-01** | ■ | Ø 31,8 | 1/12 | 15,85 |

# 16.3 Planet



**White creamer**
*Lechera blanca*
Crémière blanche



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P892035B** | 0,35 | 1/1 | 14,25 |
| **P892060B** | 0,60 | 1/1 | 19,70 |

**Black creamer**
*Lechera negra*
Crémière noire



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P892035N** | 0,35 | 1/1 | 14,25 |
| **P892060N** | 0,60 | 1/1 | 19,70 |

**Red creamer**
*Lechera roja*
Crémière rouge



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P892035R** | 0,35 | 1/1 | 14,25 |
| **P892060R** | 0,60 | 1/1 | 19,70 |





**Tea pot with filter**
*Tetera con filtro*
Théière avec filtre



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P890025** | 0,25 | 1/1 | 15,00 |
| **P890035** | 0,35 | 1/1 | 19,55 |
| **P890060** | 0,60 | 36 | 25,65 |

**Coffee pot with filter**
*Cafetera con filtro*
Cafetière avec filtre



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P891035** | 0,35 | 1/1 | 17,95 |
| **P891060** | 0,60 | 1/1 | 24,55 |
| **P891100** | 1,00 | 36 | 32,00 |

**Creamer**
*Lechera*
Crémière



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P892015** | 0,15 | 1/1 | 7,60 |
| **P892025** | 0,25 | 1/1 | 10,60 |
| **P892035** | 0,35 | 1/1 | 12,30 |
| **P892060** | 0,60 | 1/1 | 17,50 |
| **P892100** | 1,00 | 1/1 | 23,45 |
| **P892150** | 1,50 | 1/1 | 31,15 |
| **P892200** | 2,00 | 1/1 | 38,50 |

**Sugar bowl with lid**
*Azucarero con tapa*
Sucrier avec couvercle



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P893025** | 0,25 | 1/1 | 11,10 |
| **P893035** | 0,35 | 1/1 | 12,50 |

# 16.3 Atlantis

SS Stainless steel

**Tea pot with filter**
*Tetera con filtro*
Théière avec filtre



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P880035** | 0,35 | 1/1 | 37,35 |
| **P880050** | 0,50 | 1/1 | 44,20 |

**Coffee pot with filter**
*Cafetera con filtro*
Cafetière avec filtre



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P881100** | 1,00 | 1/1 | 57,50 |

# Cosmos

**Creamer**
*Lechera*
Crémière



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P882015** | 0,15 | 1/1 | 12,30 |
| **P882035** | 0,35 | 1/1 | 20,60 |
| **P882100** | 1,00 | 1/1 | 39,00 |

**Tea pot with filter**
*Tetera con filtro*
Théière avec filtre



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P885025** | 0,25 | 1/1 | 24,45 |
| **P885040** | 0,40 | 1/1 | 29,55 |
| **P885060** | 0,60 | 1/1 | 35,10 |







# Tea pots 16.1

*Teteras* / Théières

**"Japan" tea pot**
*Tetera "Japón"*
Théière "Japon"

dishwasher

CI Cast Iron



**Enameled inside.**
*Esmaltado interior.*
Intérieur émaillé.



**SS filter included**
*Filtro acero inox incluído*
Filtre acier inox inclus

| REF | Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P23003** | 7,0 | 0,35 | 1/1 | 34,30 |
| **P23004** | 8,0 | 0,80 | 1/1 | 49,20 |

**"Nipon" tea pot**
*Tetera "Nipon"*
Théière "Nipon"

dishwasher

CI Cast Iron



**Enameled inside.**
*Esmaltado interior.*
Intérieur émaillé.



**SS filter included**
*Filtro acero inox incluído*
Filtre acier inox inclus

| REF | Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P23008** | 7,0 | 0,30 | 1/1 | 29,65 |
| **P23009** | 8,0 | 0,60 | 1/1 | 39,65 |

**Coffee maker - herbal tea jug**
*Jarra para infusiones*
Pot à infusions

**+100 ºC**



SS Stainless steel

Cr Crystal

| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P896003** | 0,35 | 1/1 | 16,30 |
| **P896008** | 0,80 | 1/1 | 22,00 |

**To remove the glass it is necessary to unscrew.**
*Para sacar el cristal es necesario desatornillar.*
Pour enlever le verre il est nécessaire de dévisser.

### Airpot thermo inox with feeder
*Termo con dosificador*
Verseuse à pompe

SS Stainless steel



**Inner side in St/Steel**
*Interior en acero inoxidable*
Intérieur en acier inoxydable

**Rotative base.**
*Base rotativa.*
Fond rotatif.

| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P894003** | 3,00 | 1/1 | 61,20 |
| **P894004** | 4,00 | 1/1 | 68,65 |
| **P894005** | 5,00 | 1/1 | 74,90 |

### Vacuum jug
*Servidor termo*
Verseuse thermo

SS Stainless steel



**Inner side in St/Steel**
*Interior en acero inoxidable*
Intérieur en acier inoxydable

| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P895006** | 0,60 | 1/1 | 22,50 |
| **P895010** | 1,00 | 1/1 | 25,85 |
| **P895015** | 1,50 | 1/1 | 30,05 |
| **P895020** | 2,00 | 1/1 | 32,70 |

### Luxe insulated coffee pot
*Jarra termo luxe*
Pichet isolant luxe

dishwasher · SS Stainless steel




**Inner side in St/Steel**
*Interior en acero inoxidable*
Intérieur en acier inoxydable

| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P337030** | 0,30 | 1/1 | 52,60 |
| **P337060** | 0,60 | 1/1 | 58,20 |
| **P337090** | 0,90 | 1/1 | 65,85 |
| **P337150** | 1,50 | 1/1 | 82,60 |
| **P337200** | 2,00 | 1/1 | 105,20 |

### Thermo jug
*Jarra termo*
Pichet isotherme

dishwasher · Pl Plastic · Cr Crystal



**Inner side in glass**
*Interior en vidrio*
Intérieur en veurre

| REF | Colour / *Color* | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P898001** | | 1 | 1/1 | 19,20 |
| **P898002** | | 1 | 1/1 | 19,20 |

### Hot-N-Cold
*Servidor termo Hot-N-Cold*
Pichet isotherme Hot-N-Cold

**Looks like porcelain**
*Aspecto cerámico*
Ressemble à la porcelaine



**SWIRLSERVE®**

dishwasher · microwave · ABS · PP Polypropylene

**Colored tabs for easy differentiation included**
*Pestañas de colores para una fácil diferenciación incluídas*
Onglets colorés pour une différenciation facile inclus

| REF | Colour / *Color* | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **52172** | | 0,60 | 1/12 | 32,05 |
| **52162** | | 0,60 | 1/12 | 32,05 |
| **52170** | | 1,25 | 1/12 | 46,70 |
| **52160** | | 1,25 | 1/12 | 46,70 |
| **52174** | | 1,90 | 1/6 | 65,85 |
| **52164** | | 1,90 | 1/6 | 65,85 |





### Server without lid
*Jarra bombada con retén*
Pichet bombé avec retenu

SS Stainless steel



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P335002** | 1,8 | 1/1 | 37,80 |

### Server
*Jarra*
Pichet

PC Polycarbonate



**Tube for ice**
*Tubo para hielo*
Tube pour les glaçons

| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P646400** | 1,9 | 1/6 | 29,05 |

### Carafe tritan
*Jarra agua tritan*
Carafe en tritan

Tr Tritan · BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P649050** | 0,50 | 1/24 | 13,10 |
| **P649100** | 1,00 | 1/24 | 16,85 |

### Server
*Jarra*
Pichet

SAN · BISPHENOL-A FREE 100% BPA FREE

○ **+80 ºC**



| REF | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|
| **P644200** | 1,00 | 1/12 | 8,65 |
| **P644240** | 1,40 | 1/12 | 9,85 |
| **P644275** | 1,75 | 1/12 | 11,30 |

### Stackable polycarbonate server without lid
*Jarra policarbonato apilable sin tapa*
Pichet polycarbonate empilable sans couvercle

PC Polycarbonate



| REF | Color / Colour | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P646100** | | 1 | 1/24 | 10,00 |
| **P646103** | | 1 | 1/24 | 12,05 |
| **P646105** | | 1 | 1/24 | 12,05 |
| **P646200** | | 2 | 1/24 | 16,70 |

### Polypropylene lid for stackable Server
*Tapa polipropileno para jarra apilable*
Couvercle polypropylène pour pichet empilable

PP Polypropylene



**Fits only on the stackable polycarbonate servers P646.**
*Sólo para jarra policarbonato apilable sin tapa P646.*
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.

| REF | Color / Colour | Lts | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **P646300** | | 1 | 1/24 | 3,00 |
| **P646310** | | 1 | 1/24 | 3,20 |
| **P646301** | | 2 | 1/12 | 3,30 |




# 16.5 Lidsavers and cupdispensers

*Dispensadores de tapas y vasos* / Distributeur de couvercles et gobelets

## Up to 30% cost savings

*Ahorrar hasta un 30% de los costes* / Économiseur de 30% des coûts

### SANITARY SOLUTIONS

- **Sanitary dispensing system helps eliminate contamination from excess handling.**
- **Keeps operations clean and tidy, addressing major consumer concerns about health and well-being.**

### *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.





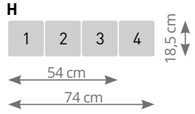
## Lidsaver™ 3

**Assembly**
*Montaje*
Montage

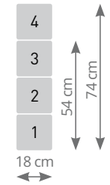
**X**




**H**




**V**




### T1 (L)

**Lids /** *Tapas* / Couvercles
LS03 K / LS03 M

| Model / *Modelo* | Code *Código* |
|---|---|
| Berry™ DLTI310 Domed | AB |
| Berry™ DLTI310SS | AC |
| Berry™ DLTI402 Domed | AD |
| Berry™ DLTI402SS | AE |
| Berry™ DLTI408 Domed | AF |
| Berry™ DLTI408SS | AG |
| Dart® 16EL | AJ |
| Dart® 16LCDH | AK |
| Dart® 16RCL | AL |
| Dart® 16SL | AM |
| Dart® 20SL | AN |
| Dart® 20SLR | AO |
| Dart® 32SL | AP |
| Dart® 32SLR | AQ |
| Dixie® 9542 | AR |
| Dixie® 955 | JY |
| Dixie® TP9542 | AS |
| Dixie® TP9550 | JZ |
| International Paper LCRS 32 | AT |
| International Paper LCTS 44 | AU |
| Sweetheart® LGX12R | AY |
| Solo® 626 | AZ |
| Solo® DL626 | BB |
| Solo® DLR642 | BC |
| Solo® LD16A | BD |

### T2 (C)

**Cup dispenser**
*Dispensador vaso*
Distributeur de gobelets

| REF | Code *Código* | Type *Tipo* | 🛒/📦 | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **INC-80** | A | **Plastic** *Plástico* Plastique | 1/1 | 150,45 |
| **CADJ-3** | D | **St/Steel** *Inox* | 1/1 | 188,50 |

### T3 (S)

**Straw dispenser**
*Dispensador de pajitas*
Distributeur de pailles

| REF | Code / *Código* |
|---|---|
| **S1** | S |

### T4 (P)

**Condiment pocket**
*Apartado para condimentos*
Casier à condiments

| REF | Code / *Código* |
|---|---|
| **P1** | P |

**For other lid models, consult your dealer.**
*Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.*
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.



**Lids and cups dispenser display**
*Mueble dispensador tapas y vasos*
Meuble distributeur couvercles et gobelets

REF + TYPE + CODE K4V-LLCC-AB-AD-A-A




| REF | *Tipo* / Type | Code / *Código* |
|---|---|---|
| **K1** | L | T1 |
| **K2H** | LL | T1 + T1 |
| | LC | T1 + T2 |
| **K2V** | LP | T1 + T4 |
| **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 |

## Mini lid In-counter dispenser
*Dispensador encastrable mini tapas*
Distributeur encastrable mini couvercles




REF + CODE
LS03MS18B-M9

| REF | Code *Código* | Positions *Posiciones* Positions | L cm | |
|---|---|---|---|---|
| **LS03MS18B** | T5 | H | 45,5 | 1 |
| **LS03MVS18B** | T5 | V | 45,5 | 1 |

**For /** *Para /* Pour : **4,4 - 8,3 cm**

## Lids In-counter dispenser
*Dispensador encastrable tapas*
Distributeur encastrable couvercles




REF + CODE
LS03IB-AB

| REF | Code *Código* | Positions *Posiciones* Positions | L cm | For / *Para* / Pour cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **LS03IB** | T1 | H | 58,5 | 8,3 - 9,5 | 1 |
| **LS03IVB** | T1 | V | 58,5 | 8,3 - 9,5 | 1 |
| **LS03PB** | T1 | H | 58,5 | 9,7 - 12,1 | 1 |
| **LS03PVB** | T1 | V | 58,5 | 9,7 - 12,1 | 1 |
| **LS03IS18B** | T1 | H | 45,5 | 8,3 - 9,5 | 1 |
| **LS03PS18B** | T1 | H | 45,5 | 9,7 - 12,1 | 1 |

## Cup dispenser
*Dispensador vaso*
Distributeur de gobelets




| REF | L cm | Ø cm | For / *Para* / Pour cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **INC-80** | 58,5 | 13,5 | 5,7 - 12,1 | 1/1 | 150,45 |
| **INC-80S18** | 46,0 | 13,5 | 5,7 - 12,1 | 1/1 | 152,45 |
| **CADJ-1** | 56,0 | 13,5 | 6,4 - 8,9 | 1/1 | 170,45 |
| **CADJ-2** | 56,0 | 14,5 | 7,6 - 9,8 | 1/1 | 184,45 |
| **CADJ-3** | 56,0 | 17,5 | 7,6 - 11,7 | 1/1 | 188,50 |

## Countertop dispenser
*Dispensador de mostrador*
Distributeur de comptoir



**4 adjustable cup dispenser**
**4 T-lid holder**
**1 straw holder**

*Dispensador ajustable de 4 tazas*
*Soporte para 4 tapas en T*
*1 portapajillas*

4 distributeurs de gobelets réglables
4 porte-couvercle en T
1 porte-pailles

| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **G58807** | 36,2 x 62,5 x 80,5 | 1/1 | 1.512,95 |





## Self-Serve dispenser system
*Dispensador auto-servicio*
Système distributeur libre-service


4842-01


4806-06

| REF | Color / Colour | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|
| **4806-01** | | 13 x 28,5 x 11 | 1/1 | 18,85 |
| **4806-06** | | 13 x 28,5 x 11 | 1/1 | 18,50 |
| **4842-01** | | 14,3 x 40,6 x 35,2 | 1/1 | 87,05 |

IDEA!
**Ideal for flatware, tea, condiment packets, salt, pepper, and products with high-volume usage.**
*Ideal para cubiertos, te, condimentos, sal, pimienta y para todo tipo de productos de mucha rotación.*
Idéal pour couverts, thé, condiments, sel, poivre et toute sorte de produits à usage intensif.

## Condiment dispensers
*Dispensadores de condimentos*
Distributeurs de condiments



***Adjustable compartments**
*Divisores ajustables*
Compartiments réglables

| REF | W x D x H cm | Capacity *Capacidad* Capacité | Napkin *Servilletas* Serviettes cm | | € / u |
|---|---|---|---|---|---|
| **CTNO-06*** | 24,5 x 49,0 x 38,5 | 100 | 12,5 x 16,5<br>11,5-12,5 x 16,5 | 1/1 | 536,30 |

## Condiment dispensers
*Dispensador de condimentos*
Distributeur de condiments



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **LDS-4CUP*** | 29,5 x 53,5 x 51,5 | 1/1 | 409,75 |

## Napkin holder
*Servilletero*
Porte-serviettes



| 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 | 12,5 x 16,5<br>13,5 x 16,5 | 1/1 | 203,30 |

## Straw dispenser
*Dispensador de pajitas*
Distributeur de pailles



| REF | W x D x H cm | | € / u |
|---|---|---|---|
| **3820-28** | 32 x 14 x 18 | 1/1 | 169,75 |

# Index

*Índice*

Index

## english


| ITEM | PAGE |
|---|---|
| ADAPTOR BAR | 247 |
| AIR POT | 572 |
| ANTIMICROBIAL | 140-141, 368 |
| ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES | 567 |
| APPLE CORER | 178 |
| ASHTRAY | 445, 547 |
| BAIN MARIE | 80, 370-371, 494 |
| BAKERY DISPLAY CASES | 498-499 |
| BAR KEEP | 560 |
| BAR KEEP® | 560 |
| BAR MATS | 560 |
| BAR SCOOP | 558 |
| BARRIER | 512 |
| BASE FOR BURNER | 123 |
| BASKET, BREAD | 539-540 |
| BASKET, WIRE | 452 |
| BEVERAGE TROLLEY | 552-555 |
| BILL SPIKE | 546 |
| BIRD NEST MOULD | 138 |
| BLACK PRO | 110-111 |
| BLACK SERIES | 84-87 |
| BLACK SERIES CAST AL. CASSEROLE | 86 |
| BLACKBOARDS | 513 |
| BLENDER SOUND ENCLOSURE | 345 |
| BOILER | 196 |
| BOWL | 153, 173, 190, 197, 260, 262, 266, 350-351, 371, 384, 386, 389-390, 393-395, 400-401, 403, 407-408, 410, 413-417, 419-424, 431, 449, 475-476, 479, 481, 500, 524, 526 |
| BOWLS, ANGLED BEEHIVE | 500 |
| BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING | 266, 500 |
| BREATH GUARDS, MOBILE | 498 |
| BRONZE COOKWARE | 463-464 |
| BRUSH | 201 |
| BUCKET WITH BASE | 188 |
| BUCKET-HOLDER STAND | 566 |
| BUCKET-HOLDER STAND | 564 |
| BUFFET CUBIC ACCESSORIES | 478-479 |
| BUFFET CUBIC BOWLS DISPLAYER | 481 |
| BUFFET CUBIC BUFFET TROLLEY | 484-487 |
| BUFFET CUBIC CUBES & SHELVES | 475-477, 481 |
| BUFFET CUBIC DISPLAY CASE | 475-483 |
| BUFFET CUBIC NAPKIN HOLDER | 479 |
| BUFFET CUBIC SERVING TRAYS | 480 |
| BUFFET CUBIC SKEWERS SUPPORT | 478 |
| BUFFET CUBIC TEA&SUGAR BAGS DISPENSER | 479 |
| BUFFET CUBIC THREE LEVELS STAND | 477 |
| BUFFET DISPLAY | 457 |
| BUFFET FUEL | 495 |
| BUFFET STATION | 376 |
| BUFFET WARMING INDUCTION UNITS | 360-363 |
| BUTTER SPREADER | 152 |
| CAKE DIVIDER | 202 |
| CAKE MOULD | 221, 224 |
| CAKE SERVER | 152, 503 |
| CAN OPENER | 178 |
| CARAMEL CREAM MOULD | 211 |
| CARD HOLDER | 548 |
| CATERING BAGS | 262-263 |
| CAYENNE® | 369-370 |
| CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS | 369-370 |
| CENTURY | 88-91 |
| CEREAL DISPENSER | 497 |
| CHAFERS | 488-495 |
| CHAFERS ACCESSORIES | 484, 486-487 |
| CHAFERS, INTRIGUE® | 492 |
| CHALKMARKERS | 513 |
| CHAMPAGNE BUCKET | 563-564 |
| CHAMPAGNE STOPPER | 566 |
| CHECK MINDER | 159 |
| CHINESE COLANDER | 154 |
| CHIP BAGGER | 149 |
| CHOCOLATE FOUNTAIN | 371 |
| CLEAR GN LIDS | 249, 251, 253 |
| CLEARING TROLLEY | 289 |
| CLIP TAGS | 272 |
| COCKTAIL CUP | 519, 557 |
| COCKTAIL SERVICE | 556-559 |
| COCKTAIL SPOON | 559 |
| COCKTAIL STRAINER | 558 |
| COCKTAIL TROLLEY | 553-554 |
| COFFE MAKER | 571 |
| COFFE POT | 569-570 |
| COLANDER | 153-154, 558 |
| COLORED COOKWARE | 458-459, 462-463 |
| COMPLETE KITS OF SHELVING | 314-319 |
| CONDIMENT HOLDER | 561, 577 |
| CONFECTIONERY FUNNEL | 204 |
| CONICAL SAUCEPAN | 80, 91, 94 |
| CONTACT GRILL | 356-357 |
| COOKING INDUCTION UNITS | 334-338 |
| COOKWARE LID HOLDER | 459 |
| COOL LINE COLLECTION | 412-413, 458-461 |
| COOLERS | 483, 494, 561, 563, 566 |
| COOLING PLATE | 483, 561 |
| CORKSCREW | 566 |
| COUNTER-TOP DISPENSER | 305, 487 |
| COUNTERTOP MIXERS | 350-351 |
| COUSCUS SET | 80-81 |
| COVERS, PLATE | 549 |
| CREAMER | 568-569, 570 |
| CRÊPE MAKER | 357 |
| CUBE CUTTER | 175 |
| CUP | 188, 266, 423, 556, 577 |
| CUTLERY BIN | 267 |
| CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY | 290 |
| CUTTING BOARDS | 180-184 |
| DELIVERY BACKPACKS | 264 |
| DICER & SLICER | 169-170 |
| DISH TROLLEYS | 302-303 |
| DISHES | 280, 283-284, 302-304, 377, 549 |
| DISHES, COLORED | 392, 411 |
| DISPENSER AND DISPOSABLE COVERS | 298 |
| DISPENSERS | 162-164, 204-205, 496-497, 575-577 |





# Index

*Índice*

Index

## english



| ITEM | PAGE |
|---|---|
| DISPENSING SOLUTIONS | 574-577 |
| DISPLAY CABINET | 498-499 |
| DISPLAY COOKWARE | 458-469 |
| DISPLAY SLATES | 426-427, 483, 532-533 |
| DISPLAY STANDS | 457 |
| DISPLAY TRAY | 385, 388, 391, 396, 401, 498 |
| DONENESS INDICATOR SKEWER | 66 |
| DOUBLE CUTTER | 200, 209 |
| DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY | 301 |
| DOUBLE RAIL TROLLEY, GN 1/1 AND PASTRY | 295 |
| DREGDERS | 158 |
| EGG RING | 157 |
| EGG SLICER | 178 |
| ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH | 495 |
| ELECTRIC SLICING MACHINE | 349 |
| ELEGANCE | 409, 548 |
| ENAMELLED GAS BURNIER | 123 |
| ENAMELLED STEEL PAELLA PAN | 122, 520 |
| EPP BOX | 259 |
| EXTRA THICK SPANISH PAELLA PAN | 122 |
| FAST-FOOD TURNER | 151 |
| FISH GRILLING BASKET | 61 |
| FISH SCALER | 159 |
| FISH TURNER | 137, 151 |
| FLAP IDENTIFICATION | 271 |
| FLAP-RACK® | 274-284 |
| FLATWARE BASKET | 281 |
| FOLDABLE SERVICE TROLLEY | 288 |
| FOOD PAN | 133, 197, 266, 371, 387-388, 401, 404, 409-410, 415, 419, 421, 424, 467, 501, 523, 525 |
| FORK | 139, 361, 374-375, 444, 488, 503 |
| FRENCH FRY CUTTER | 171 |
| FRENCH STYLE SAUCEPAN | 79 |
| FRY PAN "LYONNAISE" | 121 |
| FRY PAN ALUMINIUM | 110-117 |
| FRY PAN BLACK SERIES | 110-111 |
| FRY PAN BLINIS | 116 |
| FRY PAN CRÊPE | 111 |
| FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES | 122 |
| FRY PAN MULTIMETAL | 118-119 |
| FRY PAN PUJADAS 1921 | 120 |
| FRY PAN ST/STEEL | 104-109 |
| FRYER | 341 |
| FUNNEL | 154, 156, 204 |
| GASTRONORM PAN, ALLERGEN | 254 |
| GASTRONORM PAN, BPA FREE | 250-254 |
| GASTRONORM PAN, COPOLYESTER | 250-251 |
| GASTRONORM PAN, ENAMELLED STEEL | 461 |
| GASTRONORM PAN, MELAMINE | 428-431 |
| GASTRONORM PAN, PERFORATED BOTTOMS | 247, 249, 251, 299 |
| GASTRONORM PAN, POLYCARBONATE | 248-249 |
| GASTRONORM PAN, POLYPROPYLENE | 252-253 |
| GASTRONORM PAN, SANDWICH BOTTOM | 245, 460 |
| GASTRONORM PAN, SPECIAL FOR GRILL | 60 |
| GASTRONORM PAN, ST/STEEL | 236-247 |
| GASTRONORM STAND | 267, 431, 477 |
| GLASS | 266, 410, 519, 557 |
| GLOVES | 191 |
| GN BAMBOO BOX | 453 |
| GN HERMETIC LID | 246 |
| GN HERMETIC LID EASY OPEN | 246 |
| GN PASTRY PAN | 128 |
| GN TRANSPORT TROLLEY | 295-297, 299, 305 |
| GRANITE-SLATE DISPLAYER | 425-427 |
| GRATER | 160-161 |
| GRAVY BOAT | 545 |
| GRID GN | 131 |
| GRID PASTRY | 131, 205 |
| GRILL | 111 |
| GRILL | 34-38, 44-45, 48-49 |
| GRILL COOKWARE | 60-61, 67 |
| GRILL TEMPERING MODULE | 38 |
| GRILLBOX LID | 63 |
| GRILLSTATION | 54-55 |
| GRILLSTATION GRILL | 55 |
| GRIPPER | 63, 66, 133, 137, 149, 151-152, 398, 503-504, 532, 547 |
| HEATING LAMPS | 372-376 |
| HEATING PLATE | 363 |
| HEMISPHERICALD MOULD | 197 |
| HOOK | 156, 321, 350-351, 512 |
| HOT CUPBOARD | 377-379 |
| HOT TRAY WARMER | 495 |
| HOT-PLATE WITH HANDLES | 63, 111 |
| ICE BUCKET | 563 |
| ICE CREAM CONTAINERS | 195 |
| ICE CREAM CUP | 195 |
| ICE CREAM SCOOP | 194 |
| INFORMATION SIGN | 512 |
| INOX-PRO | 80 |
| INSTITUTIONS | 265-267 |
| INSULATED COFFE POT | 572 |
| ISOTHERMAL TRAY | 265 |
| JAR BLENDER | 342-345 |
| JIGGER | 559 |
| JUICE DISPENSER | 496 |
| KITCHEN BOWL | 60 |
| KITCHEN TIMER ALARM | 189 |
| KNIFE | 503, 505 |
| LADLE | 136, 368, 423, 503-507 |
| LEMON SQUEEZER | 558 |
| LID FOR BREAKFAST CUP | 266 |
| LID FOR COOKWARE | 79, 83, 86-87, 91, 94 |
| LID GN | 246, 249, 251, 253-254, 499 |
| LID INOX PRO | 79 |
| LID RACKS | 280 |
| LOBSTER CRACKER | 511 |
| MANDOLINES | 179 |
| MANUAL FOOD PROCESSORS | 165-179 |
| MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE | 427 |
| MEASURING CUP | 187 |
| MEASURING CUPS | 187 |
| MEASURING JUG | 188 |
| MEASURING JUG | 188 |
| MEASURING SPOON | 186-187 |

# Index

*Índice*

Index

## english


| ITEM | PAGE |
|---|---|
| MEAT BEATER | 157 |
| MEDITERRANEAN | 410 |
| MELAMINE SLIM | 429 |
| MENU HOLDER | 548 |
| MESH GRILL PAN | 61 |
| METAL WIRE BASKET | 537 |
| METALLIC BRUSH | 66 |
| MICRO-WAVES | 339 |
| MILK DISPENSER | 496 |
| MINIATURES, CAST ALUMINIUM | 521 |
| MINIATURES, CAST IRON | 522, 523 |
| MINIATURES, ENAMELLED STEEL | 520 |
| MINIATURES, MELAMINE | 432-434 |
| MINIATURES, STAINLESS STEEL | 516, 519 |
| MIRAGE® | 335, 360-361, 367 |
| MIRAMAR® | 464, 469 |
| MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE | 464-469 |
| MIXER | 350-351 |
| MIXERS | 350-351 |
| MIXING PADDLE | 148, 158 |
| MODULAR BUFFET TROLLEY | 438-443 |
| MOULDS "FLEXIPAN" | 217 |
| MULTI-PLY | 94, 118-119 |
| NAPKIN HOLDER | 479, 546, 577 |
| NATURAL BAMBOO | 419, 453, 534-535 |
| NON SLIP SERVING TRAY | 265, 547, 567 |
| NON-STICK GN 1/1 GRILL | 127 |
| NON-STICK SILICONE MAT | 133 |
| NUMBER CARD HOLDER | 546 |
| NUT CRACKER | 511 |
| OIL POURER | 158 |
| ONION CUTTER | 173 |
| OPEN GRILLS SKEWER SUPPORT | 55, 59 |
| OVAL MOULD | 208, 220 |
| OVAL SERVING DISH | 387-388, 401, 404, 409, 419, 424, 501, 523, 525 |
| OVAL SERVING TRAY | 526 |
| OVEN MITT | 191 |
| PAELLA PAN ALUMINIUM | 90 |
| PAELLA PAN INOX PRO ST/STEEL | 78, 83 |
| PAN BAND | 247 |
| PASTA COLANDER | 81 |
| PASTRY BAGS | 212 |
| PASTRY MOULDS | 206-208, 211, 218-227 |
| PASTRY TORCH | 202 |
| PEPPER MILL | 538 |
| PIZZA BAGS | 260-261 |
| PIZZA BAKING SHEETS | 132 |
| PIZZA PAN | 132 |
| PIZZA PEEL | 133 |
| PIZZA WHEEL | 151 |
| PLACE MATS | 544 |
| PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET | 565 |
| PLATING TONGS | 145 |
| POLINORM® LID | 253 |
| POLYPROPYLENE BASKETS | 540-543 |
| PORTION CONTROL DISPENSER | 205 |
| POT-GRABBER | 191 |
| PRESENTATION SPATULA | 532 |
| PROTECTION COVER | 298, 302, 304, 553 |
| PVC RIBBON | 210 |
| RACK (BIG TRAYS) | 284 |
| RACK (CLOSED SYSTEM) | 278-279 |
| RACK (DISHES) | 282-284 |
| RACK (FLATWARE) | 280, 543 |
| RACK (ISOTHERMAL TRAYS) | 284 |
| RACK (OPENED SYSTEM) | 274-277 |
| RACK (UNIVERSAL) | 280 |
| RAMEKIN | 385, 389, 526 |
| RECTANGLE FOR BAKING SHEETS | 129 |
| RETHERMALIZER RETRO | 368 |
| RETHERMALIZERS | 366-371 |
| RETHERMALIZERS | 367-370 |
| RICE COOKER | 338 |
| RING | 86, 186, 210, 218, 406, 500 |
| ROAST PAN | 87, 126, 463, 518 |
| ROLLING PIN | 200-201 |
| RUBBER MATS | 191 |
| SALAD BOWL | 501 |
| SALAD CUTTER | 172 |
| SALT MILL | 538 |
| SANITARY GEL LUBRICANT | 174 |
| SAUCE PAN ALUMINIUM | 91 |
| SAUCE PAN COOL LINE | 459 |
| SAUCE PAN INOX PRO ST/STEEL | 79-80 |
| SAUCE POT CENTURY ALUMINIUM | 88 |
| SAUCE POT COOL LINE | 458 |
| SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO | 76 |
| SAUTÉ PAN ALUMINIUM | 91 |
| SAUTÉ PAN INOX PRO | 80 |
| SCALE | 189 |
| SCOOP | 197, 558 |
| SCRAPER | 150, 152, 202 |
| SELF-SERVICE TRAY | 265 |
| SERVER | 188, 345, 571-573 |
| SERVER, POLICARBONATE | 573 |
| SERVING PADDLE | 398, 532 |
| SERVING BOARD | 398, 408, 532, 534 |
| SERVING TOOLS | 503-511 |
| SERVING TRAY | 455, 480, 501 |
| SHAKER | 557 |
| SIEVES | 203 |
| SILICONE MOULDS | 224 |
| SKEVER | 66, 546 |
| SKIMMER | 137-138, 503-505 |
| SNACK BOWL SET | 385, 389, 400, 406, 414, 418, 432, 434, 526, 545 |
| SOUP KETTLE | 371 |
| SOUP TOUREEN | 501 |
| SPANISH PAELLA PAN | 122 |
| SPATULA | 137, 350-351, 508 |
| SPECIAL TROELLYS | 305-307 |
| SPOODLE® | 141-143 |
| SPOON | 138-139, 143, 186-187, 199, 432, 503-508, 558-559 |
| SPOONS | 503-508 |
| SQUEEZE DISHER | 142 |
| SQUEZZE DISPENSER | 162, 164 |
| STAINLESS STEEL MINIATURES | 516-519 |
| STAINLESS STEEL PLATE COVERS | 549 |
| STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN | 154 |
| STAND FOR CUTTING BOARDS | 247 |
| STAND FOR GN CONTAINERS | 247 |
| STAND FOR GN LIDS | 247 |
| STEAM POT INOX-PRO | 81, 535 |
| STEEL PRO 1921 FRYPAN | 120 |
| STICK BLENDERS | 346-348 |
| STOCK POT COOL LINE | 459 |
| STOCK POT INOX PRO | 78 |
| STOCK POT WITH TAP | 81 |
| STONE | 148, 408 |
| SUGAR BOWL | 569 |
| SUPER PAN® 3 | 236-238 |
| SUPER PAN® SUPER SHAPES | 470-471 |
| SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER | 267, 448, 480, 487 |
| TABLE CADDY | 538 |
| TABLE CRUMBER | 547 |
| TABLE SING "RESERVED" | 546 |
| TEA POT | 569-571 |
| TEA POT WITH FILTER | 571 |
| TEMPLATES | 468-469 |
| TERRACOTA | 406-407 |
| THERMOMETER | 189-190 |
| TIN PLATES DISPLAY | 529-532 |
| TOASTER | 352-354 |
| TOMATOES SLICER | 177 |
| TONG | 66, 133, 145-149, 508-511, 535, 557 |
| TONG. BUTCHER'S | 511 |
| TONG. CAKE | 510 |
| TONG. UTILITY | 146-147, 509 |
| TONGS, SERVING | 509 |
| TRAY | 127-131, 265, 267, 280, 284, 298, 301, 385, 387-389, 391, 396-397, 399, 401, 403, 405-406, 409, 414, 416, 418-421, 425, 431, 444, 448, 453-455, 477, 480, 487, 492, 495, 498, 525-527, 529, 547, 567 |
| TRAY (FAST-FOOD) | 265 |
| TRAY (GASTRONORM) | 128, 421, 532 |
| TRAY (NON-STICK ALUMINIUM) | 128, 130, 132 |
| TRAY (PASTRY) | 129-131 |
| TRAY STAND | 444, 547 |
| TRAYS, FIBERGLASS | 265 |
| TRIANGLE CAKE MOULD | 211 |
| TRIBUTE | 92-94, 118-119 |
| TROLLEY (ALUMINIUM SERVING) | 289 |
| TROLLEY (DEFROST WITH RAIL) | 299 |
| TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY) | 291 |
| TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL) | 291-292, 296-298 |
| TROLLEY (GUERIDON) | 486 |
| TROLLEY (INOX SERVING) | 290-294 |
| TROLLEY (PLASTIC) | 288-289, 294, 304, 307 |
| TROLLEY (RAIL) | 295-301 |
| TROLLEY (STACKABLE) | 296-297 |
| TROLLEY (WOODEN) | 438-443, 477-479 |
| TROLLEY COVER | 302 |
| TROLLEY FOR DISHWASER RACKS | 306-307 |
| TROLLEY FOR HEAVY LOADS | 306 |
| TROLLEY WITH WORKING TOP | 477-479 |
| TUBE | 163, 213-216 |
| T-VERSION | 274-277, 284 |
| UNIVERSAL STOPPER | 566 |
| VEGETABLE SIEVE | 156 |
| VIOLET COLLECTION | 183, 254 |
| WALL-MOUNTED COWKSCREW | 566 |
| WATER PITCHER | 573 |
| WEDGER | 174 |
| WHISK | 198, 350-351, 559 |
| WHITE WOOD SERVING TRAY | 425 |
| WINE BUCKETS | 562-565 |
| WINE COMPLEMENTS | 564, 566 |
| WINE COOLER | 566 |
| WIRE SKIMMER | 138 |
| WOK (ST/STEEL) | 517 |
| WOK BLAC SERIES | 111 |
| WOK MELAMINE | 407 |
| WOK MINIATURE | 517 |
| WOK MULTIMETAL | 119 |
| WOK STAINLESS STEEL | 107 |
| WOK STEEL PRO | 121 |
| WOOD SERVING BOARDS | 527 |
| WOODEN BOX | 446-447 |





# Index

*Índice*

Index

## english

# Index

*Índice*

Index

## español


| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| ABRELATAS INDUSTRIAL | 178 |
| ALCUZA | 158 |
| ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS | 560 |
| ALFOMBRAS CAUCHO | 191 |
| ANTIMICROBIAL | 140-141, 368 |
| APLASTACARNES | 157 |
| ARAÑA | 138 |
| ARMARIO CALIENTE | 377-379 |
| ARO | 86, 186, 210, 218, 406, 500 |
| ASADOR GRILL | 111 |
| AZUCARERO | 569 |
| BALANZA | 189 |
| BAMBÚ NATURAL | 419, 453, 534-535 |
| BANDA SELLADORA SILICONA | 247 |
| BANDEJA | 127-131, 265, 267, 280, 284, 298, 301, 385, 387-389, 391, 396-397, 399, 401, 403, 405-406, 409, 414, 416, 418-421, 425, 431, 444, 448, 453-455, 477, 480, 487, 492, 495, 498, 525-527, 529, 547, 567 |
| BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE | 128, 130, 132 |
| BANDEJA AUTO-SERVICIO | 265 |
| BANDEJA FAST-FOOD | 265 |
| BANDEJA GASTRONORM | 128, 421, 532 |
| BANDEJA ISOTÉRMICA | 265 |
| BANDEJA OVAL | 526 |
| BANDEJA PASTELERÍA | 129-131 |
| BANDEJA PORTACUBIERTOS | 267 |
| BANDEJA PRESENTACIÓN | 385, 388, 391, 396, 401, 498 |
| BANDEJA SERVICIO | 455, 480, 501 |
| BANDEJAS ANTI-DESLIZANTES | 265, 547, 567 |
| BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO | 265 |
| BANDEJAS PARA PIZZA | 132 |
| BAÑO MARÍA | 80, 370-371, 494 |
| BAR KEEP® | 560 |
| BARRA DE NOTAS | 159 |
| BASE PIZZA | 132 |
| BATERÍA BRONCE | 463-464 |
| BATERIA COLOR | 458-459, 462-463 |
| BATERÍA MIRAMAR® | 464-469 |
| BATERIA PRESENTACIÓN | 458-469 |
| BATIDOR | 198, 350-351, 559 |
| BATIDORA DE VASO | 342-345 |
| BATIDORA PLANETARIA | 350-351 |
| BATIDORA SOBRE MESA | 350-351 |
| BATIDORAS PLANETARIAS | 350-351 |
| BESUGUERA | 61 |
| BLACK PRO | 110-111 |
| BLACK SERIES | 84-87 |
| BOL | 153, 173, 190, 197, 260, 262, 266, 350-351, 371, 384, 386, 389-390, 393-395, 400-401, 403, 407-408, 410, 413-417, 419-424, 431, 449, 475-476, 479, 481, 500, 524, 526 |
| BOL DOBLE PARED | 266, 500 |
| BOL ESTRIADO INCLINADO | 500 |
| BOLSAS DE CATERING | 262-263 |
| BOLSAS PARA PIZZAS | 260-261 |
| BOQUILLA | 163, 213-216 |
| BOTELLA BAR | 560 |
| BRASA | 34-38, 44-45, 48-49 |
| BRAZOS TRITURADORES | 346-348 |
| BUFFET CUBIC ACCESORIOS | 478-479 |
| BUFFET CUBIC BANDEJAS | 480 |
| BUFFET CUBIC CARRO BUFFET | 484-487 |
| BUFFET CUBIC CUBOS Y ESTANTES | 475-477, 481 |
| BUFFET CUBIC DISP. BOLSAS TE Y AZÚCAR | 479 |
| BUFFET CUBIC EXPOSITOR TRES NIVELES | 477 |
| BUFFET CUBIC MUEBLE EXPOSITOR | 475-483 |
| BUFFET CUBIC PRESENTACIÓN BOLES | 481 |
| BUFFET CUBIC SERVILLETERO | 479 |
| BUFFET CUBIC SOPORTE PINCHOS | 478 |
| CACEROLA ALUMINIO CENTURY | 88 |
| CACEROLA COOL LINE | 458 |
| CACEROLA INOX PRO | 76 |
| CACILLO | 136, 368, 423, 503-507 |
| CADDY DE MESA | 538 |
| CAFETERA | 569-570 |
| CAJA CONDIMENTOS | 561, 577 |
| CAJA DE MADERA | 446-447 |
| CAJA GN BAMBU | 453 |
| CAJA PPE | 259 |
| CALDERO | 196 |
| CALENTADOR DE PLATOS | 495 |
| CARCASA ACÚSTICA MIXER | 345 |
| CARRO BEBIDAS | 552-555 |
| CARRO BUFFET MODULAR | 438-443 |
| CARRO COCKTAIL | 553-554 |
| CARRO CON DOBLE GUÍA, GN 1/1 Y PASTELERÍA | 295 |
| CARRO CON GUIAS | 295-301 |
| CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE | 291-292, 296-298 |
| CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE | 296-297 |
| CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO | 477-479 |
| CARRO DE MADERA | 438-443, 477-479 |
| CARRO DE PLÁSTICO | 288-289, 294, 304, 307 |
| CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE | 291 |
| CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO | 289 |
| CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE | 290-294 |
| CARRO DE SERVICIO PLEGABLE | 288 |
| CARRO DESCONGELACIÓN | 299 |
| CARRO DESEMBARACE | 289 |
| CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD | 301 |
| CARRO GUERIDON | 486 |
| CARRO PARA CARGAS PESADAS | 306 |
| CARRO PARA CESTAS | 306-307 |
| CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM | 295-297, 299, 305 |
| CARRO PORTACUBIERTOS | 305, 487 |
| CARROS ESPECIALES | 305-307 |
| CARROS PARA PLATOS | 302-303 |
| CASCANUECES | 511 |
| CAYENNE® | 369-370 |
| CAZO ALUMINIO | 91 |
| CAZO BOMBEADO | 80, 91, 94 |
| CAZO COOL LINE | 459 |
| CAZO INOX PRO | 79-80 |
| CAZO TIPO FRANCÉS | 79 |
| CAZOS DE MEDIDAS | 187 |
| CAZUELA AL. FUNDICIÓN BLACK SERIES | 86 |





# Index

*Índice*

Index

## español



| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| CEDAZO | 203 |
| CENICERO | 445, 547 |
| CENTURY | 88-91 |
| CEPILLO METÁLICO | 66 |
| CESTA GRANDES BANDEJAS | 284 |
| CESTA METAL | 537 |
| CESTA PAN | 539-540 |
| CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS | 284 |
| CESTA PARA CUBIERTOS | 280, 543 |
| CESTA REJADA | 452 |
| CESTA UNIVERSAL | 280 |
| CESTAS ABIERTAS | 274-277 |
| CESTAS CERRADAS | 278-279 |
| CESTAS PARA PLATOS | 282-284 |
| CESTAS POLIPROPILENO | 540-543 |
| CESTILLO PARA CUBIERTOS | 281 |
| CHAFING , ACCESORIOS | 484, 486-487 |
| CHAFING DISH | 488-495 |
| CHAFING DISHES INTRIGUE | 492 |
| CHAMPAÑERA | 562-565 |
| CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS | 564, 566 |
| CINTA PVC PARA MOUSSE | 210 |
| CLIP DE IDENTIFICACIÓN | 272 |
| COCTELERA | 557 |
| COCTELERÍA | 556-559 |
| COLADOR | 153-154, 558 |
| COLADOR CHINO | 154 |
| COLADOR GUSANILLO | 558 |
| COLAPASTAS | 81 |
| COLECTIVIDADES | 265-267 |
| CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS | 314-319 |
| COOL LINE, COLECCIÓN | 412-413, 458-461 |
| COPA HELADO | 195 |
| CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS | 178 |
| CORTADOR DE CEBOLLAS | 173 |
| CORTADOR DE LECHUGA | 172 |
| CORTADOR DE PATATAS FRITAS | 171 |
| CORTADOR EN CUBOS | 175 |
| CORTADOR SECCIONADOR | 174 |
| CORTADOR TOMATES | 177 |
| CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES | 349 |
| CORTADOR-REBANADOR | 169-170 |
| CORTAHUEVOS | 178 |
| CORTAPASTAS | 200, 209 |
| CRÊPERA | 357 |
| CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO | 290 |
| CUBETAS HELADERÍA | 195 |
| CUBITERA DE PLÁSTICO | 565 |
| CUBO CHAMPÁN | 563-564 |
| CUBO CON BASE | 188 |
| CUBO HIELO | 563 |
| CUCHARA | 138-139, 143, 186-187, 199, 432, 503-508, 558-559 |
| CUCHARA BATIDORA | 559 |
| CUCHARA MEDIDORA | 186-187 |
| CUCHARA SERVICIO | 503-508 |
| CUCHILLO | 503, 505 |
| CUSCUSERA | 80-81 |
| DISPENSADOR A PRESIÓN | 162, 164 |
| DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES | 205 |
| DISPENSADOR DE CEREALES | 497 |
| DISPENSADOR DE ZUMOS | 496 |
| DISPENSADOR LECHE | 496 |
| DISPENSADOR Y FUNDAS DESECHABLES | 298 |
| DISPENSADORES | 162-164, 204-205, 496-497, 575-577 |
| DOSIFICADOR LICOR | 559 |
| ELEGANCE | 409, 548 |
| ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH | 495 |
| EMBUDO | 154, 156, 204 |
| EMBUDO DOSIFICADOR | 204 |
| ENFRIADORES | 483, 494, 561, 563, 566 |
| ENSALADERA ACRÍLICA | 501 |
| ESCAMADOR | 159 |
| ESCURRIDERA | 155 |
| ESPÁTULA | 137, 350-351, 508 |
| ESPÁTULA PARA UNTAR | 152 |
| ESPECIEROS | 158 |
| ESPUMADERA | 137-138, 503-505 |
| ESTACION BUFFET TRINCHANTE | 376 |
| EXPOSITOR BOLLERIA | 498-499 |
| EXPOSITOR BUFFET | 457 |
| EXPOSITOR GASTRONORM | 267, 431, 477 |
| EXPOSITORES | 457 |
| EXPRIME LIMONES | 558 |
| FLANERO | 211 |
| FLAP IDENTIFICACIÓN | 271 |
| FLAP-RACK® | 274-284 |
| FREIDORA | 341 |
| FUEL PARA CHAFING DISH | 495 |
| FUENTE. 133, 197, 266, 371, 387-388, 401, 404, 409-410, 415, 419, 421, 424, 467, 501, 523, 525 | |
| FUENTE FONDUE CHOCOLATE | 371 |
| FUENTE HONDA CÓNICA | 60 |
| FUENTE OVAL | 387-388, 401, 404, 409, 419, 424, 501, 523, 525 |
| FUNDA CARRO | 302 |
| FUNDA PROTECTORA | 298, 302, 304, 553 |
| GANCHO | 156, 321, 350-351, 512 |
| GASTRONORM ACERO ESMALTADO | 461 |
| GASTRONORM ALÉRGENOS | 254 |
| GASTRONORM COPOLIESTER | 250-251 |
| GASTRONORM ESPECIAL BRASA | 60 |
| GASTRONORM FONDO DIFUSOR | 245, 460 |
| GASTRONORM FONDOS PERFORADOS | 247, 249, 251, 299 |
| GASTRONORM INOXIDABLE | 236-247 |
| GASTRONORM MELAMINA | 428-431 |
| GASTRONORM POLICARBONATO | 248-249 |
| GASTRONORM POLIPROPILENO | 252-253 |
| GASTRONORM SIN BPA | 250-254 |
| GEL LUBRICANTE SANITARIO | 174 |
| GN PASTRY PAN | 128 |
| GRILL DE CONTACTO | 356-357 |
| GRILLSTATION | 54-55 |
| GUANTES PROTECCIÓN | 191 |
| HERVIDOR DE ARROZ | 338 |
| INOX-PRO | 80 |

# Index

*Índice*

Index

## español


| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| JARRA | 188, 345, 571-573 |
| JARRA AGUA | 573 |
| JARRA DE MEDIDAS | 188 |
| JARRA MEDIDORA | 188 |
| JARRA PARA INFUSIONES | 571 |
| JARRA POLICARBONATO | 573 |
| JARRA TERMO | 572 |
| LÁMPARAS MANTENEDORAS | 372-376 |
| LECHERA | 568-569, 570 |
| LIBRADOR | 197, 558 |
| LLAUNAS PRESENTACIÓN | 529-532 |
| MANDOLINAS | 179 |
| MANGAS PASTELERAS | 212 |
| MANOPLA | 191 |
| MANTA ENFRIADORA | 566 |
| MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA | 567 |
| MANTELES INDIVIDUALES | 544 |
| MARCADOR DE TARTAS | 202 |
| MARCADORES TIZA | 513 |
| MARCOS PARA BANDEJAS | 129 |
| MEDITERRANEAN | 410 |
| MELAMINA SLIM | 429 |
| MENAJE GRILL | 60-61, 67 |
| MICRO-ONDAS | 339 |
| MINIATURAS ACERO ESMALTADO | 520 |
| MINIATURAS ACERO INOXIDABLE | 516, 519 |
| MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN | 521 |
| MINIATURAS HIERRO FUNDIDO | 522, 523 |
| MINIATURAS INOXIDABLE | 516-519 |
| MINIATURAS MELAMINA | 432-434 |
| MIRAGE® | 335, 360-361, 367 |
| MIRAMAR® | 464, 469 |
| MOCHILA DE REPARTO | 264 |
| MÓDULO CALENTADOR GRILL | 38 |
| MOLDE CAKE | 221, 224 |
| MOLDE HUEVO | 157 |
| MOLDE MEDIA CAÑA | 211 |
| MOLDE NIDO | 138 |
| MOLDE OVAL | 208, 220 |
| MOLDE SEMIESFÉRICO | 197 |
| MOLDES "FLEXIPAN" | 217 |
| MOLDES DE SILICONA | 224 |
| MOLDES PASTELERÍA | 206-208, 211, 218-227 |
| MOLINILLO PIMIENTA | 538 |
| MOLINILLO SAL | 538 |
| MULTIMETAL | 94, 118-119 |
| OLLA CON GRIFO | 81 |
| OLLA COOL LINE | 459 |
| OLLA ELÉCTRICA | 371 |
| OLLA INOX PRO | 78 |
| PAELLERA ACERO ESMALTADO | 122, 520 |
| PAELLERA ALUMINIO | 90 |
| PAELLERA INOXPRO | 78, 83 |
| PAELLERA VALENCIANA | 122 |
| PAELLERA VALENCIANA EXTRA GRUESA | 122 |
| PAELLERO ESMALTADO GAS | 123 |
| PALA | 63, 66, 133, 137, 149, 151-152, 398, 503-504, 532, 547 |
| PALA CHIPS | 149 |
| PALA FAST-FOOD | 151 |
| PALA HIELO | 558 |
| PALA PASTELES | 152, 503 |
| PALA PESCADO | 137, 151 |
| PALA PIZZA | 133 |
| PALA PRESENTACIÓN | 398, 532 |
| PALA PRESENTACIÓN | 532 |
| PALA RECOGEMIGAS | 547 |
| PANEL INFORMACIÓN | 512 |
| PAÑO SILICONA | 191 |
| PARRILLA ANTIADHERENTE GN 1/1 | 127 |
| PARRILLA GRILLSTATION | 55 |
| PARRILLA PLANA CON ASAS | 63, 111 |
| PASAPURÉS | 156 |
| PERFILES DIVISORIOS | 247 |
| PIE CON PORTACUBOS | 564 |
| PINCEL | 201 |
| PINCHANOTAS | 546 |
| PINCHO / BROCHETA | 66, 546 |
| PINCHO INDICADOR COCCIÓN | 66 |
| PINZA | 66, 133, 145-149, 508-511, 535, 557 |
| PINZA BUFFET | 146-147, 509 |
| PINZA CHARCUTERÍA | 511 |
| PINZA PARA MARISCO | 511 |
| PINZA REPOSTERÍA | 510 |
| PINZA SERVICIO | 509 |
| PINZAS PARA EMPLATAR | 145 |
| PIZARRAS | 513 |
| PIZARRAS PRESENTACIÓN | 426-427, 483, 532-533 |
| PLACA "RESERVADO" | 546 |
| PLACA CALIENTE | 363 |
| PLACA ENFRIADORA | 483, 561 |
| PLACAS INDUCCIÓN COCCIÓN | 334-338 |
| PLACAS INDUCCIÓN MANTENEDORAS BUFFET | 360-363 |
| PLANTILLAS | 468-469 |
| PLATOS | 280, 283-284, 302-304, 377, 549 |
| PLATOS COLORES | 392, 411 |
| PORCIONADOR APRETABLE | 142 |
| PORTA CUBIERTOS | 267, 448, 480, 487 |
| PORTAMENÚS | 548 |
| PORTASALADOS / PORTASALSAS | 385, 389, 400, 406, 414, 418, 432, 434, 526, 545 |
| PORTATARJETAS | 548 |
| POSTE SEPARACIÓN | 512 |
| PRESENTADOR CUBETAS GN | 247 |
| PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS | 165-179 |
| PROTECTOR ANTI-ALIENTO | 498 |
| RACIONADOR DE HELADO | 194 |
| RALLADOR | 160-161 |
| RASQUETA | 150, 152, 202 |
| RECIPIENTE PARA SALSAS | 385, 389, 526 |
| REJILLAS GN | 131 |
| REJILLAS PASTELERÍA | 131, 205 |
| RELOJ DE COCINA DIGITAL | 189 |
| REMO | 148, 158 |
| RETERMALIZADOR | 367-370 |
| RETERMALIZADOR RETRO | 368 |
| RETERMALIZADORES | 366-371 |
| RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS | 369-370 |
| RODILLO | 200-201 |
| RULETA CORTAPIZZAS | 151 |
| RUSTIDERA | 87, 126, 463, 518 |
| SACACORCHOS | 566 |
| SACACORCHOS DE PARED | 566 |
| SALSERA | 545 |
| SARTÉN "LIONESA" | 121 |
| SARTÉN ACERO INOXIDABLE | 104-109 |
| SARTÉN ALUMINIO | 110-117 |
| SARTÉN BLACK PRO | 110-111 |
| SARTÉN CRÊPES | 111 |
| SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS | 122 |
| SARTÉN MALLA GRILL | 61 |
| SARTÉN MULTIMETAL | 118-119 |
| SARTÉN PARA BLINIS | 116 |
| SARTÉN STEEL PRO | 120 |
| SARTÉN STEEL PRO 1921 | 120 |
| SAUTEX ALUMINIO | 91 |
| SAUTEX INOX PRO | 80 |
| SERVILLETERO | 479, 546, 577 |
| SOLUCIONES DE DISPENSADO | 574-577 |
| SOPERA | 501 |
| SOPLETE COCINA | 202 |
| SOPORTE BANDEJA SERVICIO | 444, 547 |
| SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN | 427 |
| SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO | 154 |
| SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN | 566 |
| SOPORTE PARA NÚMEROS | 546 |
| SOPORTE PARA PINCHOS BRASA ABIERTA | 55, 59 |
| SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE | 247 |
| SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA | 425 |
| SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL | 425-427 |
| SOPORTE TAPAS BATERÍA | 459 |
| SOPORTE TAPAS GN | 247 |
| SPOODLE® | 141-143 |
| STONE | 148, 408 |
| SUPER PAN® 3 | 236-238 |
| SUPER PAN® SUPER SHAPES | 470-471 |
| TABLA PRESENTACIÓN | 398, 408, 532, 534 |
| TABLAS DE CORTE | 180-184 |
| TABLAS DE MADERA | 527 |
| TAPA BATERIA | 79, 83, 86-87, 91, 94 |
| TAPA GN | 246, 249, 251, 253-254, 499 |
| TAPA GRILLBOX | 63 |
| TAPA HERMÉTICA GN | 246 |
| TAPA HERMÉTICA GN EASY OPEN | 246 |
| TAPA INOX PARA PLATOS | 549 |
| TAPA INOX PRO | 79 |
| TAPA PARA CESTA | 280 |
| TAPA PLATOS | 549 |
| TAPA POLINORM® | 253 |
| TAPA TAZA DESAYUNO | 266 |
| TAPAS GN TRANSPARENTES | 249, 251, 253 |
| TAPETE DE SILICONA | 133 |
| TAPÓN CHAMPÁN | 566 |
| TAPÓN UNIVERSAL | 566 |
| TAZA | 188, 266, 423, 556, 577 |
| TAZA MEDIDORA | 187 |
| TENEDOR | 139, 361, 374-375, 444, 488, 503 |
| TERMO CON DOSIFICADOR | 572 |
| TERMÓMETRO | 189-190 |
| TERRACOTA | 406-407 |
| TETERA | 569-571 |
| TETERA CON FILTRO | 571 |
| TOSTADORA | 352-354 |
| TRIBUTE | 92-94, 118-119 |
| TRÍPODE PAELLERO | 123 |
| T-VERSION | 274-277, 284 |
| UTENSILIOS DE SERVICIO | 503-511 |
| VAPORERA INOX-PRO | 81, 535 |
| VASO | 266, 410, 519, 557 |
| VASO COCKTAIL | 519, 557 |
| VIOLET COLLECTION | 183, 254 |
| VITRINAS PRESENTACIÓN | 498-499 |
| WOK ACERO INOXIDABLE | 107 |
| WOK BLACK SERIES | 111 |
| WOK INOX | 517 |
| WOK MELAMINA | 407 |
| WOK MINIATURA | 517 |
| WOK MULTIMETAL | 119 |
| WOK STEEL PRO | 121 |





# Index

*Índice*

Index

## español

# Index

*Índice*

Index

## français


| ARTICLE | PAGE |
|---|---|
| ANTIMICROBIEN | 140-141, 368 |
| APLATISSEUR | 157 |
| APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP. | 366-371 |
| APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS. | 165-179 |
| ARAIGNÉE | 138 |
| ARDOISES PRÉSENTATION | 426-427, 483, 532-533 |
| ARMOIRE CHAUD | 377-379 |
| ASSIETTES | 280, 283-284, 302-304, 377, 549 |
| ASSIETTES, COULEUR | 392, 411 |
| BAC À ALIMENTS. | 133, 197, 266, 371, 387-388, 401, 404, 409-410, 415, 419, 421, 424, 467, 501, 523, 525 |
| BAIN-MARIE | 80, 370-371, 494 |
| BALANCE | 189 |
| BAMBOU NATUREL | 419, 453, 534-535 |
| BANDE À SILICONE | 247 |
| BAR KEEP® | 560 |
| BARRE INTERMÉDIAIRE | 247 |
| BARRE PORTE-BONS | 159 |
| BASSINE | 196 |
| BASSINE PÂTISSIÈRE | 60 |
| BATTERIE À COULEURS | 458-459, 462-463 |
| BATTERIE BRONZE | 463-464 |
| BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION | 458-469 |
| BLACK PRO | 110-111 |
| BLACK SERIES | 84-87 |
| BOIS BLANVC, PLATEAU | 425 |
| BOÎTE À CONDIMENT | 561, 577 |
| BOÎTE EN BOIS | 446-447 |
| BOÎTE PPE | 259 |
| BOL | 153, 173, 190, 197, 260, 262, 266, 350-351, 371, 384, 386, 389-390, 393-395, 400-401, 403, 407-408, 410, 413-417, 419-424, 431, 449, 475-476, 479, 481, 500, 524, 526 |
| BOL POUR SNACKS | 385, 389, 400, 406, 414, 418, 432, 434, 526, 545 |
| BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI | 266, 500 |
| BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE | 500 |
| BOUCHON À CHAMPAGNE | 566 |
| BOUCHON UNIVERSEL | 566 |
| BOUTEILLE DE BAR | 560 |
| BRAISE | 34-38, 44-45, 48-49 |
| BRAS MIXEURS | 346-348 |
| BROCHETTE | 66, 546 |
| BROCHETTE INDICATEUR CUISSON | 66 |
| BROSSE METALLIQUE | 66 |
| BRÛLER ÉMAILLÉ | 123 |
| BUFFET CUBIC ACCESSOIRES | 478-479 |
| BUFFET CUBIC CHARIOT BUFFET | 484-487 |
| BUFFET CUBIC CUBES ET TABLETTES | 475-477, 481 |
| BUFFET CUBIC DIS. SAQUETTES THÉ & SUCRE | 479 |
| BUFFET CUBIC DISTRIBUTEUR SERVIETTES | 479 |
| BUFFET CUBIC MEUBLE PRÉSENTOIR | 475-483 |
| BUFFET CUBIC PLATEAUX PRÉSENTATION | 480 |
| BUFFET CUBIC PRÉSENTOIR BOLS | 481 |
| BUFFET CUBIC PRÉSENTOIR TROIS NIVEAUX | 477 |
| BUFFET CUBIC SUPPORT PIQUES | 478 |
| CADDY DE TABLE | 538 |
| CAFETIÈRE | 569-570 |
| CANNETTE ISOLANTE | 572 |
| CAPOT ACOUSTIQUE MIXEUR | 345 |
| CASSE-NOIX | 511 |
| CASSE-PATTES | 511 |
| CASSEROLE ALUMINIUM | 91 |
| CASSEROLE BOMBÉE | 80, 91, 94 |
| CASSEROLE COOL LINE | 459 |
| CASSEROLE FORME FRANÇAISE | 79 |
| CASSEROLE INOX PRO | 79-80 |
| CASSEROLES DOSEUR | 187 |
| CAYENNE® | 369-370 |
| CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE | 369-370 |
| CENDRIER | 445, 547 |
| CENTURY | 88-91 |
| CERCLE | 86, 186, 210, 218, 406, 500 |
| CHAFERS | 488-495 |
| CHAFERS INTRIGUE | 492 |
| CHAFERS, ACCESSOIRES POUR | 484, 486-487 |
| CHARIOT À CHARGES LOURDES | 306 |
| CHARIOT À DÉGIVRAGE | 299 |
| CHARIOT À GLISSIÈRES | 295-301 |
| CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE | 291-292, 296-298 |
| CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE | 296-297 |
| CHARIOT À PLASTIQUE | 288-289, 294, 304, 307 |
| CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL | 477-479 |
| CHARIOT BUFFET MODULABLE | 438-443 |
| CHARIOT COCKTAIL | 553-554 |
| CHARIOT DE DÉBARASSAGE | 289 |
| CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE | 291 |
| CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM | 289 |
| CHARIOT DE SERVICE PLIABLE | 288 |
| CHARIOT DOUBLE GLISSIÈRE, GN 1/1 ET PÂTISSERIE | 295 |
| CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD | 301 |
| CHARIOT EN BOIS | 438-443, 477-479 |
| CHARIOT GUERIDON | 486 |
| CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE | 306-307 |
| CHARIOT TRANSPORT BAC GN | 295-297, 299, 305 |
| CHARIOTS À VAISSELLE | 302-303 |
| CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE | 290-294 |
| CHARIOTS SPÉCIAUX | 305-307 |
| CHINOIS À GAZE | 154 |
| CLIP D'IDENTIFICATION | 272 |
| COCKTAIL | 556-559 |
| COLLECTION COOL LINE | 412-413, 458-461 |
| COLLECTIVITÉS | 265-267 |
| CONTENEUR POUR SERVIETTES | 479, 546, 577 |
| CORBEILLE PAIN | 539-540 |
| CORBEILLES POLYPROPYLÈNE | 540-543 |
| CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH | 495 |
| COUPE À GLACE | 195 |
| COUPE EN CUBES | 175 |
| COUPE FRITES | 171 |
| COUPE TOMATES | 177 |
| COUPE-OEUF | 178 |
| COUPE-ONIONS | 173 |
| COUPE-SALADE | 172 |
| COUSCOUSSIER | 80-81 |
| COUTEAU | 503, 505 |
| COUTEAU À BEURRE | 152 |
| COUVERCLE BATTERIE | 79, 83, 86-87, 91, 94 |
| COUVERCLE GN | 246, 249, 251, 253-254, 499 |
| COUVERCLE GRILLBOX | 63 |
| COUVERCLE HERMET | 246 |
| COUVERCLE HERMET EASY OPEN | 246 |
| COUVERCLE INOX PRO | 79 |
| COUVERCLE POLINORM® | 253 |
| COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT | 266 |
| COUVERCLE POUR PANIER | 280 |
| COUVERCLES À ASSIETTE | 549 |
| COUVERCLES GN TRANSPARENTS | 249, 251, 253 |
| COUVRE-ASSIETTES INOX | 549 |
| CREMIÈRE | 568-569, 570 |
| CRÊPIÈRE | 357 |
| CROCHET | 156, 321, 350-351, 512 |
| CUILLÈRE | 138-139, 143, 186-187, 199, 432, 503-508, 558-559 |
| CUILLÈRE À COCKTAIL | 559 |
| CUILLÈRE À GLACE | 194 |
| CUILLÈRES À MESURER | 186-187 |
| CUILLÈRES À SERVIR | 503-508 |
| CUISEUR À RIZ | 338 |
| CUIT-PÂTES | 81 |
| CUIT-VAPEUR INOX-PRO | 81, 535 |
| DEMI-SPÉRIQUE | 197 |
| DISTRIBUTER À JUS | 496 |
| DISTRIBUTEUR À LAIT | 496 |
| DISTRIBUTEUR À PRESSION | 162, 164 |
| DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE | 205 |
| DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES | 497 |
| DISTRIBUTEUR ET HOUSSES JETABLES | 298 |
| DISTRIBUTEURS | 162-164, 204-205, 496-497, 575-577 |
| DIVISEUR | 174 |
| DOSEUR À PRESSER | 142 |
| DOUILLE | 163, 213-216 |
| ECAILEUR | 159 |
| ECUMOIRE | 137-138, 503-505 |
| ELEGANCE | 409, 548 |
| ENTONNOIR | 154, 156, 204 |
| ENTONNOIR DOSEUR | 204 |
| EPINGLE PORTE-TICKETS | 546 |
| FAITOUT CENTURY ALUMINIUM | 88 |
| FAITOUT COOL LINE | 458 |
| FAITOUT FONTE D'AL. BLACK SERIES | 86 |
| FAITOUT INOX-PRO | 76 |
| FLAP IDENTIFICATION | 271 |
| FLAP-RACK® | 274-284 |
| FONTAIN À CHOCOLAT | 371 |
| FOUET | 198, 350-351, 559 |
| FOUR À MICRO-ONDES | 339 |
| FOURCHETTE | 139, 361, 374-375, 444, 488, 503 |
| FRITEUSE | 341 |
| FUEL POR CHAFING DISH | 495 |
| GABARITS | 468-469 |
| GANT À FOUR | 191 |
| GANTS | 191 |
| GASTRONORME, ACIER INOXYDABLE | 236-247 |
| GASTRONORME, ALLERGÈNES | 254 |
| GASTRONORME, COPOLYESTER | 250-251 |
| GASTRONORME, EGOUTTOIRS | 247, 249, 251, 299 |
| GASTRONORME, FOND THERMO-DIFFUSEUR | 245, 460 |
| GASTRONORME, GRILL | 60 |
| GASTRONORME, MELAMINE | 428-431 |
| GASTRONORME, POLYCARBONATE | 248-249 |
| GASTRONORME, POLYPROPYLÈNE | 252-253 |
| GASTRONORME, PRÉSENTOIR | 267, 431, 477 |
| GASTRONORME, SANS BPA | 250-254 |
| GATRONORME, ACIER ÉMAILLÉ | 461 |
| GEL LUBRIFIANT SANITAIRE | 174 |
| GN PASTRY PAN | 128 |
| GOUTTIÈRE | 211 |
| GRILL | 111 |
| GRILL DE CONTACT | 356-357 |
| GRILL PLAT AVEC POIGNÉES | 63, 111 |
| GRILLE À POISSON | 61 |
| GRILLE GN | 131 |
| GRILLE GN 1/1 ANTIADHÉSIVE | 127 |
| GRILLE GRILLSTATION | 55 |
| GRILLE PÂTISSERIE | 131, 205 |
| GRILLSTATION | 54-55 |
| HOUSSE CHARIOT | 302 |
| HOUSSE PROTECTRICE | 298, 302, 304, 553 |
| HUILIÈRE | 158 |
| INOX-PRO | 80 |
| KITS PREPARÉS DE ÉTEGÉRE | 314-319 |
| LAMPE CHAUFFANTE | 372-376 |
| LOUCHE | 136, 368, 423, 503-507 |
| MANDOLINES | 179 |
| MARMITE BUFFET | 371 |
| MARMITE COOL LINE | 459 |
| MARMITE INOX PRO | 78 |
| MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET | 81 |
| MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE | 367-370 |
| MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO | 368 |
| MARQUEURS | 513 |
| MATÉRIEL À BRAISE | 60-61, 67 |
| MEDITERRANEAN | 410 |
| MÉLAMINE SLIM | 429 |
| MÉLANGEURS | 350-351 |
| MÉLANGEURS | 350-351 |
| MÉLANGEURS DE COMPTOIR | 350-351 |
| MESURE À COCKTAIL | 559 |
| MINIATURES ACIER INOXYDABLE | 516-519 |
| MINIATURES MÉLAMINE | 432-434 |
| MINIATURES, ACIER EMAILLÉ | 520 |
| MINIATURES, ACIER INOXYDABLE | 516, 519 |
| MINIATURES, FONTE ALUMINIUM | 521 |
| MINIATURES, FONTE ÉMAILLÉE | 522, 523 |
| MINUTEUR DE CUISINE | 189 |
| MIRAGE® | 335, 360-361, 367 |
| MIRAMAR® | 464, 469 |
| MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION | 464-469 |
| MIXEUR BOL | 342-345 |





# Index

*Índice*

Index

## français

# Index

*Índice*

Index

# français


| ARTICLE | PAGE |
|---|---|
| MODULE DE TREMPE | 38 |
| MOULE À CAKE | 221, 224 |
| MOULE À FLAN | 211 |
| MOULE À NID | 138 |
| MOULE À OEUF | 157 |
| MOULE OVALE | 208, 220 |
| MOULES “FLEXIPAN” | 217 |
| MOULES DE SILICONE | 224 |
| MOULES PÂTISSERIE | 206-208, 211, 218-227 |
| MOULIN À LÉGUMES | 156 |
| MOULINS À POIVRE | 538 |
| MOULINS À SEL | 538 |
| MULTIMÉTAL | 94, 118-119 |
| OICHET À EAU | 573 |
| OUVRE-BOÎTES | 178 |
| PALETTE | 137, 350-351, 508 |
| PALETTE À FISH | 137, 151 |
| PALETTE FAST-FOOD | 151 |
| PANIER EN MÉTAL | 537 |
| PANIER FERMÉES | 274-277 |
| PANIER OUVERTS | 278-279 |
| PANIER POUR ASSITTES | 282-284 |
| PANIER POUR COUVERTS | 280, 543 |
| PANIER POUR PLATEAUX | 284 |
| PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES | 284 |
| PANIER UNIVERSEL | 280 |
| PANIER, METALIQUE | 452 |
| PANNEAU INFORMATION | 512 |
| PARE-HALEINE MOBILES | 498 |
| PASSOIRE À COCKTAIL | 558 |
| PASSOIRE À POIGNÉES | 155 |
| PASSOIRE À QUEUE | 153-154, 558 |
| PELLE | 63, 66, 133, 137, 149, 151-152, 398, 503-504, 532, 547 |
| PELLE À ENFOURNER | 133 |
| PELLE À FARINE | 197, 558 |
| PELLE À FRITES | 149 |
| PELLE À GÂTEAU | 152, 503 |
| PELLE GLAÇON | 558 |
| PELLE PRÉSENTATION | 532 |
| PELLE PRÉSENTATION | 398, 532 |
| PELLE RAMASSE-MIETTES | 547 |
| PETIT PANIER POUR LES COUVERTS | 281 |
| PICHET | 188, 345, 571-573 |
| PICHET GRADUÉ | 188 |
| PICHET POLYCARBONATE | 573 |
| PIED PORTE-SEAU | 564 |
| PIED POUR BRÛLEUR | 123 |
| PINCE | 66, 133, 145-149, 508-511, 535, 557 |
| PINCE À GÂTEAU | 510 |
| PINCE À VIANDE | 511 |
| PINCE BUFFET | 146-147, 509 |
| PINCE DE SERVICE | 509 |
| PINCEAU | 201 |
| PINCES POUR PRÉSENTATION | 145 |
| PLANCHES À DÉCOUPER | 180-184 |
| PLAQUE “RESERVÉ” | 546 |
| PLAQUE À PÂTISSERIE | 129-131 |
| PLAQUE À PIZZA | 132 |
| PLAQUE À RÔTIR | 87, 126, 463, 518 |
| PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF | 128, 130, 132 |
| PLAQUE CHAUFFANTE | 363 |
| PLAQUE GASTRONORME | 128, 421, 532 |
| PLAQUE RÉFRIGÉRANTE | 483, 561 |
| PLAQUES À PIZZA | 132 |
| PLAQUES CHAUFFANTES BUFFET INDUCTION | 360-363 |
| PLAQUES INDUCTION CUISSON | 334-338 |
| PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ | 122, 520 |
| PLAT À PAELLA ALUMINIUM | 90 |
| PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER | 122 |
| PLAT À PAELLA EXTRA ÉPAIS | 122 |
| PLAT À PAELLA INOX PRO | 78, 83 |
| PLAT OVALE | 387-388, 401, 404, 409, 419, 424, 501, 523, 525 |
| PLATEAU | 127-131, 265, 267, 280, 284, 298, 301, 385, 387-389, 391, 396-397, 399, 401, 403, 405-406, 409, 414, 416, 418-421, 425, 431, 444, 448, 453-455, 477, 480, 487, 492, 495, 498, 525-527, 529, 547, 567 |
| PLATEAU DE PRESENTATION | 398, 408, 532, 534 |
| PLATEAU DE SERVICE | 455, 480, 501 |
| PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT | 265, 547, 567 |
| PLATEAU FAST-FOOD | 265 |
| PLATEAU FORME OVALE | 526 |
| PLATEAU ISHOTHERMIC | 265 |
| PLATEAU MARBRES NOIR | 427 |
| PLATEAU PRÉSENTATION | 385, 388, 391, 396, 401, 498 |
| PLATEAU SELF-SERVICE | 265 |
| PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE | 265 |
| PLATEAUX INOX PRÉSENTATION | 529-532 |
| POCHES PÂTISSIÈRES | 212 |
| POÊLE “LYONNAISE” | 121 |
| POÊLE À BLINIS | 116 |
| POÊLE À CRÊPES | 111 |
| POÊLE ACIER INOXYDABLE | 104-109 |
| POÊLE ALUMINIUM | 110-117 |
| POÊLE BLACK SERIES | 110-111 |
| POÊLE HAUTE AVEC ANSES | 122 |
| POÊLE MAILLE GRILL | 61 |
| POÊLE MULTIMETAL | 118-119 |
| POÊLE PUJADAS 1921 | 120 |
| POÊLE STELL PRO 1921 | 120 |
| PORTE-CARTES | 548 |
| PORTE-MENU | 548 |
| POT À INFUSIONS | 571 |
| POT MESUREUR | 188 |
| POTEAU | 512 |
| PRÉSENTOIR | 457 |
| PRÉSENTOIR BUFFET | 457 |
| PRÉSENTOIR GN BAMBOU | 453 |
| PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE | 425-427 |
| PRESSE CITRON | 558 |
| RACLETTE | 150, 152, 202 |
| RAMASSE-COUVERTS | 267 |
| RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE | 290 |
| RAMEQUIN | 385, 389, 526 |
| RÂPE | 160-161 |
| RÉCHAUD | 495 |
| RÉCIPIENT À GLACE | 195 |
| RECTANGLE POUR PLAQUES INOX | 129 |
| REFRAÎCHISSEUR | 566 |
| REFRAÎCHISSEURS | 483, 494, 561, 563, 566 |
| ROULEAU | 200-201 |
| ROULETTE À PÂTES | 200, 209 |
| ROULETTE À PIZZA | 151 |
| RUBAN PÂTISSIER | 210 |
| SACS À DOS DE LIVRAISON | 264 |
| SACS À PIZZAS | 260-261 |
| SACS DE TRAITEUR | 262-263 |
| SALADIER | 501 |
| SAUCIÈRE | 545 |
| SAUPOUDREUSES | 158 |
| SAUTEUSE ALUMINIUM | 91 |
| SAUTEUSE INOX PRO | 80 |
| SEAU À CHAMPAGNE | 563-564 |
| SEAU Á CHAMPAGNE EN PLASTIQUE | 565 |
| SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS | 564, 566 |
| SEAU À GLAÇONS | 563 |
| SEAU AVEC BASE | 188 |
| SEAUX À VIN | 562-565 |
| SÉPARATEUR DE PORTIONS | 202 |
| SETS DE TABLE | 544 |
| SHAKER | 557 |
| SOLUTIONS DE DISTRIBUTION | 574-577 |
| SOUPIÈRE | 501 |
| SPATULE GÉANTE | 148, 158 |
| SPOODLE® | 141-143 |
| STATIONS POUR BUFFET | 376 |
| STONE | 148, 408 |
| SUCRIER | 569 |
| SUPER PAN® 3 | 236-238 |
| SUPER PAN® SUPER SHAPES | 470-471 |
| SUPPORT À PIQUES GRILLS OUVERTS | 55, 59 |
| SUPPORT COUVERCLE | 459 |
| SUPPORT DE TABLE POU SEAUX | 566 |
| SUPPORT NUMÉRO | 546 |
| SUPPORT PLATEAU | 444, 547 |
| SUPPORT POUR BACS GN | 247 |
| SUPPORT POUR BACS GN | 305, 487 |
| SUPPORT POUR COUVERCLES GN | 247 |
| SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS | 154 |
| SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER | 247 |
| SUPPORT RAMASSE-COUVERTS | 267, 448, 480, 487 |
| TABLE EN BOIS | 527 |
| TABLEAUX | 513 |
| TAMIS | 203 |
| TAPIS ANTIDÉRAPANT | 567 |
| TAPIS CAOUTCHOUC | 191 |
| TAPIS DE BAR | 560 |
| TASSE | 188, 266, 423, 556, 577 |
| TASSE GRADUÉE | 187 |
| TCHARIOT BOISSON | 552-555 |
| TERRACOTA | 406-407 |
| THÉIÈRE | 569-571 |
| THÉIÈRE AVEC FILTRE | 571 |
| THERMOMÈTRE | 189-190 |
| TIRE-BOUCHONS | 566 |
| TIRE-BOUCHONS MUR | 566 |
| TOASTEUR | 352-354 |
| TOILE DE CUISSON | 133 |
| TORCHE À CARAMÉLISER | 202 |
| TORCHON EN SILICONE | 191 |
| TRANCHES ET CUBES | 169-170 |
| TRANCHEUR ELÈCTRIQUE | 349 |
| TRIBUTE | 92-94, 118-119 |
| T-VERSION | 274-277, 284 |
| USTENSILS DE SERVICE | 503-511 |
| VERRE | 266, 410, 519, 557 |
| VERRE COCKTAIL | 519, 557 |
| VERSEUSE À POMPE | 572 |
| VIDE / COUPE POMMES | 178 |
| VIOLET COLLECTION | 183, 254 |
| VITRINES À PÂSTISSERIES | 498-499 |
| VITRINES PRÉSENTATION | 498-499 |
| WOK ACIER INOXYDABLE | 107 |
| WOK BLACK SERIES | 111 |
| WOK INOX | 517 |
| WOK MELAMINE | 407 |
| WOK MINIATURE | 517 |
| WOK MULTIMETAL | 119 |
| WOK STEEL PRO | 121 |





# français

# Index

*Índice*

Index

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0644N | 177 | 1612-06 | 567 | 3102220 | 470 | 40772 | 350 | 4689860 | 143 |
| 1009-01 | 272 | 1697 | 307 | 3316-13 | 162 | 40773 | 350 | 4689960 | 143 |
| 1009-02 | 272 | 1811 | 175 | 3316-1301 | 162 | 40774 | 350 | 46905 | 506 |
| 1009-03 | 272 | 1812 | 175 | 3316-1302 | 162 | 40775 | 350 | 46907 | 506 |
| 1009-04 | 272 | 1823 | 175 | 3316-1308 | 162 | 40776 | 350 | 46909 | 506 |
| 1009-05 | 272 | 2208-13 | 162 | 3316-13191 | 162 | 434 | 172 | 46926 | 509 |
| 1009-06 | 272 | 2208-1301 | 162 | 3316-1344 | 162 | 435 | 172 | 46928 | 510 |
| 1009-08 | 272 | 2208-1302 | 162 | 3316-1354 | 162 | 4400N | 172 | 46929 | 511 |
| 1009-19 | 272 | 2208-1308 | 162 | 3324-13 | 162 | 4408 | 172 | 46936 | 506 |
| 1009-32 | 272 | 2208-13191 | 162 | 3324-1301 | 162 | 44572 | 186 | 46938 | 509 |
| 1420-01 | 567 | 2208-1344 | 162 | 3324-1302 | 162 | 45603-1 | 171 | 46952 | 506 |
| 1474-0606 | 567 | 2208-1354 | 162 | 3324-1308 | 162 | 45749-1 | 171 | 46960 | 506 |
| 1476-0606 | 567 | 2212-13 | 162 | 3324-13191 | 162 | 45750-1 | 171 | 46988 | 509 |
| 15000 | 170 | 2212-1301 | 162 | 3324-1344 | 162 | 45751-1 | 171 | 46989 | 509 |
| 15001 | 170 | 2212-1302 | 162 | 3324-1354 | 162 | 46009 | 457 | 47002 | 198 |
| 15002 | 170 | 2212-1308 | 162 | 33242-130101 | 163 | 4600960 | 457 | 47003 | 198 |
| 15005 | 170 | 2212-13191 | 162 | 33242-130202 | 163 | 46110 | 495 | 47004 | 198 |
| 15006 | 170 | 2212-1344 | 162 | 33242-130808 | 163 | 46115 | 495 | 47005 | 198 |
| 15007 | 170 | 2212-1354 | 162 | 33242-131313 | 163 | 46125 | 492 | 47025 | 186 |
| 1500-C80 | 255 | 2224-13 | 162 | 33242-13191191 | 163 | 46131 | 492 | 47026 | 186 |
| 15016 | 170 | 2224-1301 | 162 | 33242-134444 | 163 | 46132 | 492 | 47027 | 186 |
| 15017 | 170 | 2224-1302 | 162 | 33242-135454 | 163 | 46134 | 492 | 47028 | 186 |
| 15050 | 170 | 2224-1308 | 162 | 3332-13 | 162 | 46137 | 492 | 47029 | 186 |
| 15052 | 170 | 2224-13191 | 162 | 3332-1301 | 162 | 46285 | 496 | 47031 | 186 |
| 15053 | 170 | 2224-1344 | 162 | 3332-1302 | 162 | 46311-2 | 368 | 47046 | 149 |
| 15054 | 170 | 2224-1354 | 162 | 3332-1308 | 162 | 4635110 | 496 | 47049 | 149 |
| 15055 | 170 | 23242-130101 | 163 | 3332-13191 | 162 | 4635210 | 497 | 47054 | 186 |
| 15058 | 170 | 23242-130202 | 163 | 3332-1344 | 162 | 46407-2 | 368 | 47055 | 186 |
| 15059 | 170 | 23242-130808 | 163 | 3332-1354 | 162 | 46527 | 368 | 47056 | 186 |
| 15060 | 170 | 23242-131313 | 163 | 3628 | 560 | 46569 | 500 | 47057 | 186 |
| 15061 | 170 | 23242-13191191 | 163 | 3632 | 560 | 46582 | 500 | 47058 | 186 |
| 15062 | 170 | 23242-134444 | 163 | 3648 | 560 | 46584 | 500 | 47059 | 186 |
| 15063 | 170 | 23242-135454 | 163 | 3664 | 560 | 46585 | 500 | 47104 | 557 |
| 15064 | 170 | 2331-99 | 560 | 3820-28 | 577 | 46586 | 500 | 47118 | 187 |
| 15065 | 170 | 2803-18 | 205 | 400N | 172 | 46587 | 500 | 47119 | 187 |
| 15067 | 170 | 2808-13 | 164 | 401N | 172 | 46588 | 186 | 47139 | 142 |
| 15068 | 170 | 2812-13 | 164 | 402NC | 172 | 46589 | 187 | 47140 | 142 |
| 15069 | 170 | 2908-13 | 164 | 403NH | 173 | 46590 | 500 | 47141 | 142 |
| 15070 | 170 | 2912-13 | 164 | 4075502 | 351 | 46591 | 500 | 47142 | 142 |
| 15072 | 170 | 306 | 174 | 4075503 | 351 | 46592 | 500 | 47143 | 142 |
| 15073 | 170 | 308 | 174 | 4075602 | 351 | 46654 | 187 | 47144 | 142 |
| 15076 | 170 | 3100020 | 471 | 4075603 | 351 | 46655 | 187 | 47145 | 142 |
| 15078 | 170 | 3100040 | 471 | 4075702 | 350 | 46656 | 187 | 47146 | 142 |
| 15081 | 170 | 3100220 | 471 | 4075703 | 350 | 46657 | 187 | 47150 | 194 |
| 15082 | 170 | 3100240 | 471 | 4075802 | 350 | 46658 | 187 | 47151 | 194 |
| 15083 | 170 | 3100320 | 471 | 4075803 | 350 | 46659 | 187 | 47152 | 194 |
| 15085 | 170 | 3100321 | 471 | 4075902 | 350 | 46661 | 187 | 47153 | 194 |
| 15086 | 170 | 3100340 | 471 | 4075903 | 350 | 46665 | 500 | 47154 | 194 |
| 15103 | 177 | 3100341 | 471 | 40761 | 351 | 46666 | 500 | 47155 | 194 |
| 15104 | 177 | 3101015 | 470 | 40762 | 351 | 46667 | 500 | 47156 | 194 |
| 15105 | 177 | 3101020 | 470 | 40763 | 351 | 46671 | 376 | 47157 | 194 |
| 15113 | 177 | 3101040 | 470 | 40764 | 351 | 46672 | 376 | 47158 | 194 |
| 15114 | 177 | 3101120 | 470 | 40765 | 350 | 46790 | 558 | 47159 | 194 |
| 15115 | 177 | 3101220 | 470 | 40766 | 350 | 46861 | 492 | 47160 | 194 |
| 15149 | 174 | 3101240 | 470 | 40767 | 350 | 4689760 | 143 | 47161 | 194 |
| 15209 | 177 | 3102015 | 470 | 40768 | 350 | 4689815 | 143 | 47274 | 194 |
| 1527-C80 | 255 | 3102020 | 470 | 40769 | 350 | 4689830 | 143 | 47275 | 194 |
| 15601 | 173 | 3102040 | 470 | 40770 | 350 | 4689840 | 143 | 47276 | 194 |
| 15604 | 173 | 3102120 | 471 | 40771 | 350 | 4689850 | 143 | 47277 | 194 |



Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 47278 | 194 | 4780920 | 147 | 49242-130202 | 163 | 52170 | 572 | 62311 | 549 |
| 47279 | 194 | 4780922 | 148 | 49242-130808 | 163 | 52172 | 572 | 62312 | 549 |
| 47309 | 146 | 4780930 | 147 | 49242-131313 | 163 | 52174 | 572 | 62313 | 549 |
| 47312 | 146 | 4780940 | 147 | 49242-13191191 | 163 | 5220 | 131 | 62314 | 549 |
| 47316 | 146 | 4780950 | 147 | 49242-134444 | 163 | 5223 | 131 | 62315 | 549 |
| 47325 | 148 | 4780960 | 147 | 49242-135454 | 163 | 5228 | 131 | 62318 | 549 |
| 47326 | 149 | 4780970 | 147 | 4932-13 | 164 | 52640 | 281 | 62321 | 549 |
| 47370 | 142 | 4780980 | 147 | 49410 | 466 | 52641 | 281 | 62322 | 549 |
| 47371 | 142 | 4781210 | 148 | 49411 | 466 | 52642 | 281 | 62323 | 549 |
| 47372 | 142 | 4781212 | 148 | 49412 | 467 | 52643 | 281 | 62325 | 549 |
| 47373 | 142 | 4781220 | 147 | 49413 | 466 | 5283520 | 143 | 62326 | 549 |
| 47374 | 142 | 4781222 | 148 | 49414 | 466 | 5283620 | 143 | 62327 | 549 |
| 47375 | 142 | 4781230 | 147 | 49416 | 466 | 5283720 | 143 | 62328 | 549 |
| 47376 | 142 | 4781240 | 147 | 49417 | 466 | 5283920 | 143 | 6412120 | 141 |
| 47377 | 142 | 4781250 | 147 | 49418 | 466 | 5284120 | 150 | 6412220 | 141 |
| 47379 | 142 | 4781260 | 147 | 49419 | 467 | 5284220 | 143 | 6412230 | 141 |
| 47390 | 142 | 4781270 | 147 | 49412C | 467 | 5284320 | 143 | 6412320 | 141 |
| 47391 | 142 | 4781280 | 147 | 49420 | 467 | 5292620 | 143 | 6412335 | 141 |
| 47392 | 142 | 4781610 | 148 | 49423 | 467 | 5303 | 131 | 6412420 | 141 |
| 47393 | 142 | 4781620 | 147 | 49424 | 466 | 5324-13 | 164 | 6412445 | 141 |
| 47394 | 142 | 4781622 | 148 | 49425 | 466 | 55457 | 169 | 6412520 | 141 |
| 47395 | 142 | 4781630 | 147 | 49426 | 467 | 55458 | 169 | 6412620 | 141 |
| 47396 | 142 | 4781640 | 147 | 49427 | 467 | 55459 | 169 | 6412655 | 141 |
| 47397 | 142 | 4781650 | 147 | 49428 | 466 | 55460 | 169 | 6412820 | 141 |
| 47398 | 142 | 4781660 | 147 | 49429 | 467 | 55470 | 169 | 6412865 | 141 |
| 47399 | 142 | 4781670 | 147 | 49420C | 467 | 55471 | 169 | 64130 | 139 |
| 47400 | 142 | 4790910 | 149 | 49430 | 466 | 55472 | 169 | 64132 | 139 |
| 47401 | 142 | 4790960 | 149 | 49431 | 467 | 55473 | 169 | 64134 | 139 |
| 47402 | 142 | 4790970 | 149 | 49432 | 467 | 55477 | 169 | 6414015 | 139 |
| 47403 | 142 | 4791210 | 149 | 49434 | 467 | 55478 | 169 | 6414030 | 139 |
| 47404 | 142 | 4791260 | 149 | 49432C | 467 | 55479 | 169 | 6414040 | 139 |
| 4741-06 | 561 | 4791270 | 149 | 49433W | 467 | 55480 | 169 | 6414050 | 139 |
| 4743-06 | 561 | 4791610 | 149 | 49434C | 467 | 55481 | 169 | 6414070 | 139 |
| 4747 | 561 | 4791660 | 149 | 49435W | 467 | 55482 | 169 | 6414080 | 139 |
| 47488 | 367 | 4791670 | 149 | 49441 | 466 | 55483 | 169 | 6414215 | 139 |
| 47490 | 367 | 47933 | 197 | 49442 | 467 | 55484 | 169 | 6414230 | 139 |
| 47493 | 367 | 47934 | 197 | 49445 | 467 | 55485 | 169 | 6414240 | 139 |
| 47494 | 367 | 47935 | 197 | 49442C | 467 | 55486 | 169 | 6414250 | 139 |
| 47602 | 566 | 47938 | 197 | 4961-1301 | 158 | 55490 | 169 | 6414270 | 139 |
| 47619 | 500 | 47943 | 197 | 4961-1308 | 158 | 55491 | 169 | 6414280 | 139 |
| 47620 | 563 | 4806-01 | 577 | 4961-13191 | 158 | 55492 | 169 | 6422120 | 141 |
| 47632 | 500 | 4806-06 | 577 | 4961-1332 | 158 | 55493 | 169 | 6422220 | 141 |
| 47634 | 500 | 4808820 | 150 | 4980120 | 136 | 55494 | 169 | 6422230 | 141 |
| 47635 | 500 | 4808880 | 150 | 4980230 | 136 | 595027502 | 361 | 6422320 | 141 |
| 47637 | 500 | 4808920 | 150 | 4980280 | 136 | 595027503 | 361 | 6422335 | 141 |
| 47703 | 171 | 48144 | 505 | 4980335 | 136 | 595087502 | 361 | 6422420 | 141 |
| 47713 | 171 | 4842-01 | 577 | 4980445 | 136 | 595087503 | 361 | 6422445 | 141 |
| 47714 | 171 | 484C | 172 | 4980480 | 136 | 59601 | 335 | 6422520 | 141 |
| 47715 | 171 | 485 | 173 | 4980655 | 136 | 59602 | 335 | 6422620 | 141 |
| 4780610 | 148 | 490242-130501 | 163 | 4980865 | 136 | 59641 | 361 | 6422655 | 141 |
| 4780620 | 147 | 490242-130502 | 163 | 4980422 | 368 | 59642 | 361 | 6422820 | 141 |
| 4780630 | 147 | 490242-130508 | 163 | 4980622 | 368 | 59650 | 335 | 6422865 | 141 |
| 4780640 | 147 | 490242-130513 | 163 | 500N | 173 | 59651 | 335 | 6432120 | 141 |
| 4780650 | 147 | 490242-1305191 | 163 | 501N | 173 | 606N | 174 | 6432220 | 141 |
| 4780660 | 147 | 490242-130544 | 163 | 509 | 173 | 62300 | 549 | 6432230 | 141 |
| 4780670 | 147 | 490242-130554 | 163 | 511 | 173 | 62301 | 549 | 6432320 | 141 |
| 4780680 | 147 | 4916-13 | 164 | 52160 | 572 | 62303 | 549 | 6432335 | 141 |
| 4780910 | 148 | 4924-13 | 164 | 52162 | 572 | 62305 | 549 | 6432420 | 141 |
| 4780912 | 148 | 49242-130101 | 163 | 52164 | 572 | 62309 | 549 | 6432445 | 141 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6432480 | 141 | 72013CE-UK | 370 | 8242310 | 468 | 90182 | 237 | CT2-23035002 | 353 |
| 6432520 | 141 | 7217310 | 368 | 8242314 | 468 | 90202 | 237 | CT2-23035003 | 353 |
| 6432620 | 141 | 7217350 | 368 | 8242414 | 468 | 90212 | 237 | CT4-2301000 | 353 |
| 6432655 | 141 | 7217355 | 368 | 8242514 | 468 | 90213 | 238 | CT4-23080002 | 353 |
| 6432820 | 141 | 7217360 | 368 | 8242610 | 468 | 90222 | 237 | CT4-23080003 | 353 |
| 6432865 | 141 | 7217410 | 368 | 8242614 | 468 | 90223 | 238 | CT4-230DUAL | 352 |
| 6433120 | 141 | 7217450 | 368 | 8242710 | 468 | 90242 | 237 | CT4H-230950 | 352 |
| 6433220 | 141 | 7217455 | 368 | 8242714 | 468 | 90243 | 238 | CTNO-06 | 577 |
| 6433230 | 141 | 7217460 | 368 | 8242814 | 469 | 90252 | 237 | G58807 | 576 |
| 6433320 | 141 | 7217810 | 368 | 8242914 | 469 | 90262 | 237 | HPI4-260002 | 334 |
| 6433335 | 141 | 7217850 | 368 | 8243014 | 469 | 90263 | 238 | HPI4-260003 | 334 |
| 6433420 | 141 | 7217855 | 368 | 8243114 | 469 | 90282 | 237 | HPI4-260004 | 334 |
| 6433445 | 141 | 7217860 | 368 | 8243210 | 469 | 90302 | 237 | HPI4-300002 | 334 |
| 6433480 | 141 | 7217910 | 368 | 8243214 | 469 | 90312 | 237 | HPI4-300003 | 334 |
| 6433520 | 141 | 7217950 | 368 | 8243314 | 469 | 90322 | 237 | HPI4-300004 | 334 |
| 6433580 | 141 | 7217955 | 368 | 86100 | 265 | 90342 | 237 | HPI4-380002 | 334 |
| 6433620 | 141 | 7217960 | 368 | 86101 | 265 | 90352 | 237 | HPI4-380003 | 334 |
| 6433655 | 141 | 72522 | 369 | 86104 | 265 | 90362 | 237 | HPI4-380004 | 334 |
| 6433820 | 141 | 72550 | 370 | 86105 | 265 | 90382 | 237 | INC-80 | 575 |
| 6433865 | 141 | 72630 | 370 | 86106 | 265 | 90402 | 237 | INC-80 | 576 |
| 64403 | 506 | 74110210 | 367 | 86107 | 265 | 90412 | 237 | INC-80S18 | 576 |
| 64404 | 506 | 74110240 | 367 | 86108 | 265 | 90422 | 237 | LDS-4CUP | 577 |
| 64406 | 506 | 741102D | 367 | 86109 | 265 | 90442 | 237 | N-0001B | 247 |
| 64407 | 506 | 74110310 | 367 | 86110 | 265 | 90452 | 237 | N-0002B | 247 |
| 654 | 177 | 74110340 | 367 | 86111 | 265 | 90462 | 237 | N-0003B | 247 |
| 68296 | 188 | 741103D | 367 | 86114 | 265 | 90482 | 237 | N-0006B | 247 |
| 68297 | 188 | 7470210 | 367 | 86115 | 265 | 90502 | 237 | P100003P | 247 |
| 68351 | 188 | 7470240 | 367 | 86116 | 265 | 90512 | 237 | P100004P | 247 |
| 68352 | 188 | 74702D | 367 | 86117 | 265 | 90522 | 237 | P100005P | 247 |
| 691407 | 119 | 7470310 | 367 | 86118 | 265 | 90542 | 237 | P100006P | 247 |
| 691408 | 119 | 7470340 | 367 | 86119 | 265 | 90552 | 237 | P100008P | 247 |
| 691410 | 119 | 74703D | 367 | 86120 | 265 | 90562 | 237 | P100511 | 534 |
| 691412 | 119 | 75013 | 471 | 86121 | 265 | 90622 | 238 | P100512 | 534 |
| 691414 | 119 | 75015 | 471 | 86124 | 265 | 90642 | 238 | P100520 | 534 |
| 692407 | 119 | 7512-06 | 577 | 86125 | 265 | 90662 | 238 | P100521 | 534 |
| 692408 | 119 | 77519 | 94 | 86126 | 265 | 90682 | 238 | P100522 | 534 |
| 692410 | 119 | 77520 | 94 | 86127 | 265 | 90922 | 238 | P100530 | 535 |
| 692412 | 119 | 77521 | 94 | 86128 | 265 | 90942 | 238 | P100531 | 535 |
| 692414 | 119 | 77522 | 94 | 86129 | 265 | 93100 | 238 | P100540 | 535 |
| 69325 | 94 | 77523 | 94 | 88184 | 367 | 93110 | 238 | P100541 | 535 |
| 69328 | 94 | 77760 | 94 | 88204 | 367 | 93200 | 238 | P100542 | 535 |
| 69329 | 94 | 77761 | 94 | 90002 | 237 | 93300 | 238 | P100543 | 535 |
| 69410 | 94 | 78204 | 369 | 90012 | 237 | 93400 | 238 | P100544 | 535 |
| 69412 | 94 | 78710 | 494 | 90013 | 238 | 93500 | 238 | P100550 | 535 |
| 69414 | 94 | 78720 | 494 | 9002 | 131 | 93600 | 238 | P100551 | 535 |
| 6958302 | 335 | 78725 | 494 | 90022 | 237 | 93900 | 238 | P100552 | 535 |
| 6958303 | 335 | 78730 | 494 | 90023 | 238 | 95160 | 188 | P100553 | 535 |
| 700-1 | 174 | 78740 | 494 | 90042 | 237 | 95320 | 188 | P100554 | 535 |
| 700-4 | 174 | 78760 | 494 | 90043 | 238 | 95640 | 188 | P100570 | 535 |
| 702111 | 94 | 808N | 174 | 90052 | 237 | 97168 | 293 | P100571 | 535 |
| 702115 | 94 | 82093 | 501 | 90053 | 238 | 97181 | 294 | P100572 | 535 |
| 702125 | 94 | 82094 | 501 | 90062 | 237 | 97208 | 293 | P100600 | 534 |
| 702135 | 94 | 82095 | 501 | 90063 | 238 | 99710 | 281 | P100601 | 534 |
| 702145 | 94 | 8230210 | 467 | 90082 | 237 | ADC-4 | 304 | P100740 | 540 |
| 704 | 174 | 8230720 | 467 | 90102 | 237 | ADP | 304 | P100741 | 540 |
| 706 | 174 | 8231420 | 467 | 90112 | 237 | CADJ-1 | 576 | P100742 | 540 |
| 708 | 174 | 8231810 | 467 | 90122 | 237 | CADJ-2 | 576 | P100754 | 540 |
| 712 | 174 | 8240016 | 469 | 90142 | 237 | CADJ-3 | 575 | P100755 | 540 |
| 72013CE | 370 | 8242014 | 468 | 90162 | 237 | CADJ-3 | 576 | P100760 | 540 |



# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P100761 | 540 | P110201 | 242 | P1150BF | 251 | P1206F3N | 460 | P128032 | 113 |
| P100770 | 540 | P110202 | 244 | P1150C1 | 249 | P1206F3R | 460 | P128036 | 113 |
| P100780 | 540 | P110401 | 242 | P115320 | 90 | P1206P1 | 252 | P128040 | 113 |
| P100792 | 541 | P110402 | 244 | P115324 | 90 | P120820 | 114 | P128124 | 113 |
| P100803 | 541 | P110551 | 242 | P115340 | 90 | P120824 | 114 | P128128 | 113 |
| P100804 | 541 | P110552 | 244 | P116324 | 90 | P120828 | 114 | P128132 | 113 |
| P100805 | 541 | P110651 | 242 | P116328 | 90 | P120832 | 114 | P128224 | 113 |
| P100807 | 539 | P110652 | 244 | P116332 | 90 | P120918 | 113 | P128228 | 113 |
| P100808 | 539 | P1106BF | 250 | P116335 | 90 | P120920 | 113 | P128232 | 113 |
| P100813 | 541 | P1106C1 | 248 | P116340 | 90 | P120922 | 113 | P128324 | 113 |
| P100814 | 541 | P1106F1 | 245 | P116345 | 90 | P120924 | 113 | P128328 | 113 |
| P100816 | 539 | P1106F3 | 460 | P116350 | 90 | P120926 | 113 | P128332 | 113 |
| P100817 | 539 | P1106F3A | 460 | P116360 | 90 | P120928 | 113 | P128424 | 113 |
| P100820 | 541 | P1106F3G | 460 | P117324 | 90 | P120932 | 113 | P128428 | 113 |
| P100821 | 541 | P1106F3N | 460 | P117328 | 90 | P120936 | 113 | P128432 | 113 |
| P100826 | 539 | P1106F3R | 460 | P117332 | 90 | P121001 | 242 | P128918 | 113 |
| P100827 | 539 | P1106P1 | 252 | P117335 | 90 | P121002 | 244 | P128920 | 113 |
| P100840 | 542 | P111001 | 242 | P117340 | 90 | P1210BF | 250 | P128922 | 113 |
| P100841 | 542 | P111002 | 244 | P117345 | 90 | P1210C1 | 248 | P128924 | 113 |
| P100851 | 542 | P1110BF | 250 | P117350 | 90 | P1210P1 | 252 | P128926 | 113 |
| P100860 | 542 | P1110C1 | 248 | P117360 | 90 | P121501 | 242 | P128928 | 113 |
| P100861 | 542 | P1110F1 | 245 | P118324 | 90 | P121502 | 244 | P128932 | 113 |
| P100862 | 542 | P1110F2 | 245 | P118328 | 90 | P1215BF | 250 | P128936 | 113 |
| P100871 | 542 | P1110P1 | 252 | P118332 | 90 | P1215C1 | 248 | P130000 | 246 |
| P100880 | 542 | P111111 | 247 | P118335 | 90 | P1215P1 | 252 | P130004 | 246 |
| P100881 | 542 | P111501 | 242 | P118340 | 90 | P1215P6 | 254 | P1300BF | 251 |
| P100882 | 542 | P111502 | 244 | P118345 | 90 | P122001 | 242 | P1300C1 | 249 |
| P100890 | 542 | P1115BF | 250 | P118350 | 90 | P122002 | 244 | P1300P1 | 253 |
| P100891 | 542 | P1115C1 | 248 | P118360 | 90 | P122040 | 126 | P1300P6 | 254 |
| P100892 | 542 | P1115F1 | 245 | P120000 | 246 | P122050 | 126 | P130201 | 243 |
| P100900 | 541 | P1115F2 | 245 | P120000A | 64 | P122060 | 126 | P130202 | 244 |
| P100931 | 543 | P1115P1 | 252 | P120004 | 246 | P1220BF | 250 | P130401 | 243 |
| P100932 | 543 | P1115P6 | 254 | P120004EO | 246 | P1220C1 | 248 | P130402 | 244 |
| P100940 | 543 | P112001 | 242 | P120005 | 246 | P1220P1 | 252 | P130651 | 243 |
| P100950 | 543 | P112002 | 244 | P120018 | 113 | P122222 | 247 | P130652 | 244 |
| P100951 | 543 | P1120BF | 250 | P120020 | 113 | P123040 | 129 | P1306BF | 251 |
| P100955 | 543 | P1120C1 | 248 | P120022 | 113 | P123060 | 129 | P1306C1 | 249 |
| P100960 | 543 | P1120P1 | 252 | P120024 | 113 | P123140 | 130 | P1306P1 | 252 |
| P100965 | 543 | P112324 | 91 | P120026 | 113 | P123160 | 130 | P131001 | 243 |
| P103322 | 91 | P112328 | 91 | P120028 | 113 | P123260 | 129 | P131002 | 244 |
| P104318 | 91 | P112332 | 91 | P120032 | 113 | P124024 | 116 | P131022 | 116 |
| P104320 | 91 | P112335 | 91 | P120036 | 113 | P124028 | 116 | P131026 | 116 |
| P104324 | 91 | P112340 | 91 | P120040 | 113 | P124032 | 116 | P1310BF | 251 |
| P106320 | 91 | P112345 | 91 | P1200BF | 251 | P124036 | 116 | P1310C1 | 249 |
| P106324 | 91 | P112350 | 91 | P1200C1 | 249 | P124040 | 116 | P1310P1 | 252 |
| P109040 | 155 | P112360 | 91 | P1200P1 | 253 | P125000 | 247 | P131120 | 461 |
| P109045 | 155 | P113035 | 126 | P1200P6 | 254 | P125038 | 116 | P131165 | 461 |
| P109050 | 155 | P113040 | 126 | P120101 | 128 | P1250BF | 251 | P131220 | 461 |
| P110000 | 246 | P113050 | 126 | P120101 | 242 | P1250C1 | 249 | P131265 | 461 |
| P110000A | 64 | P113060 | 126 | P120201 | 242 | P127920 | 115 | P131501 | 243 |
| P110004 | 246 | P113070 | 126 | P120401 | 242 | P127924 | 115 | P131502 | 244 |
| P110004EO | 246 | P114040 | 126 | P120651 | 242 | P127928 | 115 | P1315BF | 251 |
| P110005 | 246 | P114050 | 126 | P120652 | 244 | P127932 | 115 | P1315C1 | 249 |
| P1100BF | 251 | P114060 | 126 | P1206BF | 250 | P128018 | 113 | P1315P1 | 252 |
| P1100C1 | 249 | P114070 | 126 | P1206C1 | 248 | P128020 | 113 | P1315P6 | 254 |
| P1100P1 | 253 | P114540 | 126 | P1206F1 | 245 | P128022 | 113 | P132001 | 243 |
| P1100P6 | 254 | P114545 | 126 | P1206F3 | 460 | P128024 | 113 | P132002 | 244 |
| P110101 | 128 | P115000 | 247 | P1206F3A | 460 | P128026 | 113 | P132060 | 130 |
| P110101 | 242 | P115000 | 299 | P1206F3G | 460 | P128028 | 113 | P1320C1 | 249 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P1320P1 | 252 | P144124 | 86 | P15040 | 355 | P156552 | 374 | P1906C1 | 249 |
| P132140 | 130 | P144128 | 86 | P15041 | 355 | P156553 | 374 | P1906P1 | 253 |
| P132160 | 130 | P144132 | 86 | P15042 | 354 | P156554 | 374 | P19100 | 512 |
| P132260 | 130 | P144136 | 86 | P15070 | 341 | P156555 | 375 | P191001 | 243 |
| P132365 | 128 | P144140 | 86 | P15071 | 341 | P156556 | 375 | P19101 | 512 |
| P132501 | 127 | P144216 | 86 | P15073 | 363 | P156557 | 375 | P19103 | 512 |
| P132502 | 127 | P144216 | 521 | P15074 | 363 | P156558 | 375 | P19104 | 512 |
| P132560 | 128 | P144220 | 86 | P15075 | 357 | P156559 | 375 | P19105 | 512 |
| P135000 | 247 | P144224 | 86 | P15089 | 349 | P156560 | 375 | P19106 | 512 |
| P1350BF | 251 | P144228 | 86 | P15090 | 349 | P157921 | 336 | P19107 | 512 |
| P1350C1 | 249 | P144232 | 86 | P15091 | 349 | P157921-UK | 336 | P1910BF | 251 |
| P135120 | 121 | P144236 | 86 | P15096 | 371 | P157922 | 337 | P1910C1 | 249 |
| P135124 | 121 | P144240 | 86 | P15097 | 371 | P157922-UK | 337 | P1910P1 | 253 |
| P135128 | 121 | P144324 | 86 | P151020B | 463 | P157923 | 337 | P19114A | 512 |
| P135132 | 121 | P144328 | 86 | P151024B | 463 | P157925 | 338 | P19114N | 512 |
| P135140 | 121 | P144420 | 86 | P151028B | 463 | P157926 | 337 | P19114R | 512 |
| P135330 | 121 | P144420T | 86 | P15105 | 283 | P157927 | 337 | P19115A | 512 |
| P135424 | 121 | P144424 | 86 | P15105F1 | 283 | P157927-UK | 337 | P19115N | 512 |
| P136006 | 211 | P144424T | 86 | P151100 | 521 | P157928 | 338 | P19115R | 512 |
| P136007 | 211 | P144428 | 86 | P151200 | 521 | P157950 | 363 | P19116 | 512 |
| P136008 | 211 | P144428T | 86 | P151300 | 521 | P157951 | 363 | P19117 | 512 |
| P139012 | 116 | P144532 | 87 | P151400 | 521 | P157952 | 363 | P19118 | 512 |
| P140000 | 246 | P144532T | 87 | P152035B | 463 | P157953 | 363 | P19120 | 498 |
| P140004 | 246 | P144535 | 87 | P152935 | 463 | P157954 | 488 | P19126 | 283 |
| P1400BF | 251 | P144635 | 87 | P154020 | 463 | P158121 | 339 | P19126F1 | 283 |
| P1400C1 | 249 | P145000 | 247 | P154024 | 463 | P158122 | 339 | P193918 | 117 |
| P1400P1 | 253 | P145020 | 111 | P154028 | 463 | P158123 | 339 | P193920 | 117 |
| P140201 | 243 | P145022 | 111 | P154032 | 463 | P158124 | 339 | P193922 | 117 |
| P140651 | 243 | P145024 | 111 | P154620 | 345 | P160000 | 246 | P193924 | 117 |
| P1406BF | 251 | P145026 | 111 | P154621 | 345 | P160004 | 246 | P193926 | 117 |
| P1406C1 | 249 | P145028 | 111 | P154622 | 344 | P1600BF | 251 | P193928 | 117 |
| P1406P1 | 252 | P145030 | 111 | P154623 | 344 | P1600C1 | 249 | P193932 | 117 |
| P141001 | 243 | P1450BF | 251 | P154681 | 345 | P1600P1 | 253 | P193936 | 117 |
| P141024B | 463 | P1450C1 | 249 | P154682 | 345 | P1600P6 | 254 | P195000 | 532 |
| P141028B | 463 | P145128 | 111 | P154683 | 345 | P160651 | 243 | P200012 | 79 |
| P141032B | 463 | P145228 | 111 | P154820 | 348 | P1606BF | 251 | P200014 | 79 |
| P1410BF | 251 | P145328 | 111 | P154821 | 347 | P1606C1 | 249 | P200016 | 79 |
| P1410C1 | 249 | P148020 | 116 | P154822 | 347 | P1606P1 | 253 | P200018 | 79 |
| P1410P1 | 252 | P148024 | 116 | P154823 | 348 | P161001 | 243 | P200020 | 79 |
| P14126 | 283 | P148028 | 116 | P154850 | 348 | P1610BF | 251 | P200022 | 79 |
| P14126F1 | 283 | P148032 | 116 | P154851 | 347 | P1610C1 | 249 | P200024 | 79 |
| P141501 | 243 | P15000 | 341 | P154852 | 347 | P1610P1 | 253 | P200028 | 79 |
| P1415BF | 251 | P15001 | 341 | P154853 | 347 | P161501 | 243 | P200116 | 79 |
| P1415C1 | 249 | P15002 | 341 | P154880 | 348 | P1615BF | 251 | P200120 | 79 |
| P1415P1 | 252 | P15003 | 341 | P154881 | 347 | P1615C1 | 249 | P200320 | 80 |
| P142001 | 243 | P15004 | 356 | P156521 | 372 | P1615P1 | 253 | P200324 | 80 |
| P143043 | 111 | P15005 | 357 | P156522 | 372 | P162001 | 243 | P20041 | 548 |
| P143045 | 111 | P15006 | 357 | P156523 | 372 | P1650BF | 251 | P20042 | 548 |
| P144016 | 86 | P15007 | 357 | P156524 | 373 | P166032 | 120 | P20050 | 548 |
| P144020 | 86 | P15008 | 357 | P156525 | 373 | P169020 | 120 | P20066 | 548 |
| P144024 | 86 | P15010 | 371 | P156526 | 373 | P169024 | 120 | P20069 | 548 |
| P144028 | 86 | P15020 | 370 | P156527 | 373 | P169028 | 120 | P20072 | 479 |
| P144032 | 86 | P15027 | 377 | P156528 | 373 | P169030 | 120 | P201016 | 79 |
| P144036 | 86 | P15028 | 377 | P156529 | 373 | P190000 | 246 | P201018 | 79 |
| P144040 | 86 | P15033 | 374 | P156530 | 373 | P1900BF | 251 | P201020 | 79 |
| P144116 | 86 | P15034 | 374 | P156531 | 373 | P1900C1 | 249 | P201024 | 79 |
| P144116 | 521 | P15035 | 339 | P156532 | 373 | P1900P1 | 253 | P201028 | 79 |
| P144120 | 86 | P15038 | 355 | P156550 | 374 | P190651 | 243 | P201032 | 79 |
| P144120 | 521 | P15039 | 355 | P156551 | 374 | P1906BF | 251 | P20115 | 283 |



Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P20115F1 | 283 | P210652 | 244 | P218050 | 78 | P220824 | 106 | P22179 | 423 |
| P202016 | 79 | P211001 | 242 | P218060 | 78 | P220828 | 106 | P22180 | 423 |
| P202018 | 79 | P211002 | 244 | P220018 | 105 | P22083 | 430 | P22181 | 423 |
| P202020 | 79 | P21105 | 283 | P22002 | 420 | P220832 | 106 | P22182 | 422 |
| P202024 | 79 | P21105F1 | 283 | P220020 | 105 | P22084 | 428 | P22183 | 422 |
| P202028 | 79 | P211501 | 242 | P220022 | 105 | P22085 | 421 | P22184 | 422 |
| P202032 | 79 | P211502 | 244 | P220024 | 105 | P22086 | 421 | P22185 | 445 |
| P203016 | 80 | P212001 | 242 | P220026 | 105 | P22087 | 430 | P22200 | 420 |
| P203018 | 80 | P212002 | 244 | P220028 | 105 | P22088 | 432 | P22200A | 420 |
| P203020 | 80 | P213018 | 107 | P22003 | 419 | P22090 | 424 | P22200AM | 420 |
| P203024 | 80 | P213020 | 107 | P220032 | 105 | P22094 | 430 | P22200N | 420 |
| P204020 | 80 | P213022 | 107 | P220033 | 419 | P22100 | 419 | P22200R | 420 |
| P204024 | 80 | P213024 | 107 | P220036 | 105 | P22101 | 419 | P22200V | 420 |
| P204028 | 80 | P213026 | 107 | P22004 | 421 | P22102 | 419 | P22201 | 420 |
| P204030 | 80 | P213028 | 107 | P220040 | 105 | P22103 | 418 | P22202 | 420 |
| P204032 | 80 | P213032 | 107 | P22005 | 421 | P22104 | 432 | P22202A | 420 |
| P204035 | 80 | P213036 | 107 | P22006 | 430 | P22105 | 432 | P22202AM | 420 |
| P204040 | 80 | P213040 | 107 | P22007 | 430 | P22106 | 432 | P22202N | 420 |
| P205020 | 78 | P214016 | 79 | P22008 | 430 | P22108 | 432 | P22202R | 420 |
| P205024 | 78 | P214018 | 79 | P22009 | 428 | P22109 | 432 | P22202V | 420 |
| P205028 | 78 | P214020 | 79 | P22010 | 428 | P22110 | 432 | P22203 | 420 |
| P205030 | 78 | P214022 | 79 | P22011 | 428 | P22111 | 422 | P22203A | 420 |
| P205032 | 78 | P214024 | 79 | P22012 | 421 | P22112 | 422 | P22203AM | 420 |
| P205035 | 78 | P215000 | 247 | P22013 | 421 | P22113 | 422 | P22203N | 420 |
| P205040 | 78 | P215000 | 299 | P22014 | 421 | P22114 | 422 | P22203R | 420 |
| P205045 | 78 | P216016 | 78 | P22015 | 421 | P22115 | 422 | P22203V | 420 |
| P205050 | 78 | P216018 | 78 | P22016 | 421 | P22116 | 422 | P22204 | 420 |
| P205060 | 78 | P216020 | 78 | P22019 | 424 | P22117 | 423 | P22211 | 420 |
| P209016 | 79 | P216024 | 78 | P22020 | 424 | P22118 | 423 | P22220 | 419 |
| P209018 | 79 | P216028 | 78 | P22022 | 424 | P22119 | 432 | P22221 | 419 |
| P209020 | 79 | P216030 | 78 | P22023 | 424 | P22120 | 444 | P22222 | 419 |
| P209020A | 64 | P216032 | 78 | P22030 | 445 | P22124 | 427 | P22223 | 412 |
| P209024 | 79 | P216035 | 78 | P22031 | 445 | P22125 | 427 | P22250 | 423 |
| P209024A | 64 | P216040 | 78 | P22034 | 423 | P22126 | 427 | P22251 | 423 |
| P209028 | 79 | P216045 | 78 | P22035 | 445 | P22127 | 398 | P22301 | 401 |
| P209028A | 64 | P216050 | 78 | P22036 | 445 | P22128 | 398 | P22302 | 401 |
| P209030 | 79 | P216060 | 78 | P22037 | 418 | P22129 | 398 | P22303 | 401 |
| P209032 | 79 | P217016 | 78 | P22038 | 418 | P22144 | 427 | P223035 | 81 |
| P209032A | 64 | P217018 | 78 | P22039 | 428 | P22145 | 427 | P22304 | 401 |
| P209035 | 79 | P217020 | 78 | P22040 | 430 | P22150 | 421 | P223040 | 81 |
| P209040 | 79 | P217024 | 78 | P22041 | 428 | P22151 | 421 | P22305 | 401 |
| P209045 | 79 | P217028 | 78 | P22042 | 430 | P22154 | 431 | P22306 | 401 |
| P209050 | 79 | P217030 | 78 | P22043 | 428 | P22156 | 431 | P22307 | 401 |
| P209060 | 79 | P217032 | 78 | P22044 | 430 | P22158 | 431 | P22308 | 400 |
| P21000 | 513 | P217035 | 78 | P22045 | 428 | P22160 | 431 | P22309 | 400 |
| P21001 | 513 | P217040 | 78 | P22046 | 430 | P22161 | 426 | P22310 | 403 |
| P21003 | 513 | P217045 | 78 | P22047 | 428 | P22162 | 426 | P22311 | 403 |
| P21005 | 513 | P217050 | 78 | P22048 | 430 | P22164 | 418 | P22312 | 403 |
| P21015 | 513 | P217060 | 78 | P22049 | 428 | P22165 | 418 | P22313 | 403 |
| P21016 | 513 | P218016 | 78 | P22050 | 430 | P22166 | 418 | P22314 | 403 |
| P21017 | 513 | P218018 | 78 | P22051 | 428 | P22167 | 419 | P22315 | 403 |
| P21020 | 513 | P218020 | 78 | P22052 | 430 | P22168 | 419 | P22316 | 403 |
| P210201 | 242 | P218024 | 78 | P22053 | 428 | P22169 | 417 | P22317 | 403 |
| P210202 | 244 | P218028 | 78 | P22054 | 430 | P22170 | 417 | P22318 | 402 |
| P21027 | 513 | P218030 | 78 | P22079 | 430 | P22174 | 424 | P22319 | 402 |
| P21028 | 513 | P218032 | 78 | P22080 | 428 | P22175 | 424 | P22320 | 402 |
| P210401 | 242 | P218035 | 78 | P22081 | 430 | P22176 | 424 | P22321 | 402 |
| P210402 | 244 | P218040 | 78 | P22082 | 428 | P22177 | 419 | P22322 | 399 |
| P210651 | 242 | P218045 | 78 | P220820 | 106 | P22178 | 423 | P22323 | 399 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P22324 | 399 | P22381 | 390 | P22444 | 389 | P22691 | 426 | P22851 | 408 |
| P22325 | 399 | P22382 | 390 | P22445 | 389 | P22692 | 426 | P22852 | 408 |
| P22326 | 399 | P22384 | 390 | P22446 | 389 | P22695 | 427 | P22884 | 404 |
| P22327 | 399 | P22385 | 390 | P22447 | 389 | P22696 | 427 | P22884B | 413 |
| P22328 | 399 | P22386 | 390 | P22448 | 389 | P22697 | 427 | P22885 | 404 |
| P22332 | 402 | P22387 | 390 | P22449 | 388 | P22698 | 427 | P22886 | 404 |
| P22333 | 402 | P22388 | 390 | P22450 | 388 | P22700 | 407 | P22887 | 404 |
| P22334 | 402 | P22389 | 390 | P22451 | 388 | P22701 | 407 | P22888 | 400 |
| P22335 | 402 | P22390 | 390 | P22452 | 388 | P22702 | 407 | P22889 | 400 |
| P22344 | 404 | P22391 | 390 | P22453 | 388 | P22703 | 407 | P22890 | 432 |
| P22345 | 404 | P22393 | 390 | P22454 | 386 | P22704 | 407 | P22891 | 400 |
| P22346 | 404 | P22394 | 390 | P22456 | 428 | P22705 | 407 | P22892 | 400 |
| P22347 | 404 | P22399 | 395 | P22457 | 428 | P22710 | 407 | P22893 | 400 |
| P22348 | 404 | P22400 | 395 | P22458 | 432 | P22711 | 407 | P22894 | 400 |
| P22349 | 416 | P22401 | 395 | P22459 | 384 | P22712 | 407 | P22895 | 401 |
| P22350 | 416 | P22402 | 395 | P22460 | 384 | P22720 | 410 | P22896 | 400 |
| P22351 | 416 | P224023 | 81 | P22461 | 384 | P22725 | 410 | P22897 | 400 |
| P22352 | 416 | P224026 | 81 | P22462 | 384 | P22726 | 410 | P22898 | 400 |
| P22353 | 416 | P22403 | 395 | P22463 | 384 | P22727 | 410 | P22899 | 400 |
| P22354 | 415 | P22404 | 394 | P22464 | 384 | P22728 | 410 | P22901 | 414 |
| P22355 | 415 | P22405 | 394 | P22465 | 385 | P22729 | 410 | P22902 | 414 |
| P22356 | 415 | P22406 | 394 | P22470 | 389 | P22740 | 406 | P22911 | 414 |
| P22357 | 415 | P22407 | 394 | P22480 | 385 | P22741 | 406 | P22912 | 414 |
| P22358 | 415 | P22408 | 394 | P22481 | 385 | P22742 | 406 | P22920 | 444 |
| P22359 | 416 | P22409 | 391 | P22482 | 385 | P22743 | 406 | P22930 | 444 |
| P22360 | 416 | P22410 | 391 | P22483 | 385 | P22744 | 406 | P22940 | 414 |
| P22361 | 396 | P22411 | 391 | P22484 | 385 | P22745 | 406 | P22960 | 414 |
| P22361 | 498 | P22412 | 391 | P22501 | 419 | P22746 | 406 | P22971 | 414 |
| P22362 | 396 | P22413 | 392 | P22502 | 419 | P22750 | 406 | P22972 | 414 |
| P22362 | 498 | P22414 | 392 | P22600 | 425 | P22751 | 406 | P22973 | 417 |
| P22363 | 396 | P22415 | 392 | P22601 | 425 | P22752 | 406 | P22974 | 417 |
| P22363 | 498 | P22416 | 392 | P22602 | 425 | P22755 | 406 | P22975 | 417 |
| P22364 | 424 | P22417 | 392 | P22603 | 425 | P22756 | 406 | P22999 | 407 |
| P22365 | 424 | P22418 | 392 | P22604 | 425 | P22758 | 410 | P230000 | 246 |
| P22366 | 396 | P22419 | 389 | P22610B | 425 | P22759 | 410 | P23003 | 571 |
| P22366 | 498 | P22420 | 416 | P22610N | 425 | P22760 | 406 | P23004 | 571 |
| P22367 | 396 | P22421 | 416 | P22611B | 425 | P22770 | 407 | P23008 | 571 |
| P22367 | 498 | P22422 | 401 | P22611N | 425 | P22772 | 407 | P23009 | 571 |
| P22368 | 393 | P22423 | 401 | P22614B | 425 | P22779 | 405 | P230101 | 128 |
| P22369 | 393 | P22424 | 398 | P22614N | 425 | P22780 | 409 | P230101 | 242 |
| P22370 | 393 | P22425 | 398 | P22620 | 425 | P22781 | 409 | P230201 | 242 |
| P22370A | 413 | P22426 | 398 | P22621 | 425 | P22782 | 409 | P230202 | 244 |
| P22370G | 413 | P22427 | 398 | P22622 | 425 | P22783 | 409 | P23030 | 429 |
| P22370N | 413 | P22428 | 401 | P22640N | 426 | P22784 | 409 | P23031 | 429 |
| P22370R | 413 | P22429 | 386 | P22641N | 426 | P22815 | 408 | P23032 | 429 |
| P22371 | 393 | P22430 | 386 | P22642N | 426 | P22816 | 408 | P23033 | 429 |
| P22371A | 413 | P22431 | 386 | P22650 | 398 | P22817 | 408 | P23034 | 429 |
| P22371G | 413 | P22432 | 386 | P22651 | 398 | P22823 | 408 | P23036 | 429 |
| P22371N | 413 | P22433 | 386 | P22652 | 398 | P22824 | 408 | P23037 | 429 |
| P22371R | 413 | P22434 | 386 | P22660 | 425 | P22825 | 408 | P23038 | 429 |
| P22372 | 393 | P22435 | 387 | P22661 | 425 | P22830 | 411 | P23039 | 429 |
| P22373 | 397 | P22436 | 387 | P22662 | 425 | P22833 | 411 | P23040 | 429 |
| P22374 | 397 | P22437 | 386 | P22663 | 425 | P22834 | 411 | P230401 | 242 |
| P22375 | 397 | P22438 | 387 | P22664 | 425 | P22835 | 411 | P230402 | 244 |
| P22376 | 397 | P22439 | 387 | P22680 | 447 | P22838 | 411 | P23042 | 429 |
| P22377 | 390 | P22440 | 387 | P22681 | 447 | P22839 | 411 | P23043 | 429 |
| P22378 | 390 | P22441 | 387 | P22682 | 447 | P22844 | 411 | P23044 | 429 |
| P22379 | 390 | P22442 | 387 | P22683 | 447 | P22845 | 411 | P23045 | 429 |
| P22380 | 390 | P22443 | 387 | P22690 | 426 | P22850 | 408 | P23046 | 429 |



# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P230651 | 242 | P242035 | 80 | P24726 | 524 | P291140 | 83 | P301109 | 136 |
| P230652 | 244 | P243024 | 81 | P24727 | 524 | P291145 | 83 | P301110 | 136 |
| P231001 | 242 | P243028 | 81 | P24728 | 525 | P291150 | 83 | P301112 | 136 |
| P231002 | 244 | P243032 | 81 | P24729 | 525 | P291160 | 83 | P301114 | 136 |
| P231501 | 242 | P243035 | 81 | P24730 | 525 | P292120 | 83 | P301116 | 136 |
| P231502 | 244 | P244024 | 81 | P24731 | 525 | P292124 | 83 | P301118 | 136 |
| P232001 | 242 | P244028 | 81 | P24732 | 525 | P292128 | 83 | P301165 | 136 |
| P232002 | 244 | P244032 | 81 | P24733 | 525 | P292130 | 83 | P301206 | 136 |
| P234020 | 94 | P244035 | 81 | P24734 | 525 | P292132 | 83 | P301208 | 136 |
| P234024 | 94 | P24407 | 518 | P24735 | 525 | P292135 | 83 | P301210 | 136 |
| P23500 | 522 | P24409 | 518 | P24736 | 525 | P292140 | 83 | P301212 | 136 |
| P235000 | 247 | P24410 | 518 | P24737 | 525 | P292145 | 83 | P301214 | 136 |
| P23501 | 522 | P24411 | 518 | P24738 | 526 | P292150 | 83 | P301216 | 136 |
| P23502 | 522 | P24412 | 519 | P24739 | 526 | P292160 | 83 | P302108 | 137 |
| P23503 | 522 | P24413 | 519 | P24740 | 526 | P293132 | 83 | P302110 | 137 |
| P23504 | 523 | P24414 | 519 | P24741 | 526 | P293135 | 83 | P302112 | 137 |
| P23505 | 523 | P24415 | 519 | P24742 | 526 | P293140 | 83 | P302114 | 137 |
| P23506 | 523 | P24418 | 556 | P24743 | 526 | P29600 | 531 | P302116 | 137 |
| P23507 | 523 | P24419 | 556 | P24744 | 526 | P2960001 | 531 | P302118 | 137 |
| P23508 | 523 | P24420 | 556 | P24745 | 526 | P29610 | 531 | P302120 | 137 |
| P23509 | 523 | P24421 | 556 | P24746 | 526 | P2961001 | 531 | P302210 | 137 |
| P23800 | 433 | P24422 | 556 | P248028 | 81 | P29611 | 529 | P302212 | 137 |
| P23800A | 412 | P24423 | 558 | P248032 | 81 | P29612 | 529 | P302214 | 137 |
| P23800G | 412 | P24425 | 557 | P248035 | 81 | P29613 | 529 | P302216 | 137 |
| P23800N | 412 | P24426 | 557 | P248040 | 81 | P29620 | 531 | P303016 | 154 |
| P23800R | 412 | P24427 | 557 | P248045 | 81 | P2962001 | 531 | P303018 | 154 |
| P23810 | 433 | P24428 | 559 | P26000 | 191 | P29624 | 529 | P303020 | 154 |
| P23824 | 433 | P24429 | 559 | P26001 | 191 | P29630 | 531 | P303022 | 154 |
| P23825 | 433 | P24430 | 559 | P26100 | 560 | P2963001 | 531 | P303024 | 154 |
| P23830 | 433 | P24431 | 559 | P28202 | 533 | P29640 | 530 | P303026 | 154 |
| P23835 | 433 | P24432 | 558 | P28252 | 533 | P2964001 | 530 | P303200 | 154 |
| P23836 | 433 | P24433 | 558 | P28302 | 533 | P296415 | 530 | P303265 | 136 |
| P23840 | 433 | P24434 | 559 | P28303 | 533 | P296430 | 530 | P306035 | 196 |
| P23841 | 433 | P24435 | 559 | P28403 | 533 | P29650 | 529 | P307020 | 196 |
| P23842 | 444 | P24436 | 559 | P28501 | 533 | P296515 | 530 | P307025 | 196 |
| P23843 | 444 | P24437 | 559 | P28502 | 533 | P296530 | 530 | P307030 | 196 |
| P23844 | 444 | P24438 | 557 | P28503 | 533 | P296615 | 530 | P307035 | 196 |
| P23845 | 444 | P24439 | 557 | P28504 | 533 | P296630 | 530 | P307040 | 196 |
| P239036 | 119 | P24704 | 517 | P28505 | 533 | P296715 | 530 | P307045 | 196 |
| P239136 | 119 | P24705 | 517 | P28506 | 533 | P296730 | 530 | P307050 | 196 |
| P239236 | 107 | P24706 | 517 | P28600 | 532 | P29680 | 532 | P307060 | 196 |
| P239336 | 107 | P24707 | 517 | P28610 | 532 | P299020 | 83 | P307070 | 196 |
| P239436 | 119 | P24708 | 517 | P28620 | 532 | P299024 | 83 | P307125 | 196 |
| P239536 | 119 | P24709 | 517 | P28621 | 532 | P299028 | 83 | P307130 | 196 |
| P23990 | 405 | P24710 | 517 | P290120 | 83 | P299030 | 83 | P307140 | 196 |
| P23991 | 405 | P24711 | 517 | P290124 | 83 | P299032 | 83 | P307150 | 196 |
| P23992 | 405 | P24712 | 517 | P290128 | 83 | P299035 | 83 | P308030 | 155 |
| P23993 | 405 | P24713 | 517 | P290130 | 83 | P299040 | 83 | P308035 | 155 |
| P240040 | 80 | P24714 | 516 | P290132 | 83 | P299045 | 83 | P308040 | 155 |
| P240050 | 80 | P24715 | 516 | P290135 | 83 | P299050 | 83 | P308045 | 155 |
| P240401 | 242 | P24716 | 516 | P290140 | 83 | P299060 | 83 | P308050 | 155 |
| P240651 | 242 | P24717 | 516 | P290145 | 83 | P300024 | 155 | P309040 | 126 |
| P241001 | 242 | P24718 | 516 | P290150 | 83 | P300030 | 155 | P309050 | 126 |
| P241040 | 81 | P24719 | 516 | P291120 | 83 | P300325 | 155 | P309060 | 126 |
| P241050 | 81 | P24720 | 516 | P291124 | 83 | P300335 | 155 | P310000 | 563 |
| P241501 | 242 | P24721 | 516 | P291128 | 83 | P300340 | 155 | P311002 | 562 |
| P242024 | 80 | P24723 | 524 | P291130 | 83 | P30084 | 283 | P311004 | 564 |
| P242028 | 80 | P24724 | 524 | P291132 | 83 | P30084F1 | 283 | P311006 | 562 |
| P242032 | 80 | P24725 | 524 | P291135 | 83 | P301108 | 136 | P311010 | 564 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P311011 | 564 | P318211 | 128 | P33807 | 508 | P358245 | 146 | P386000 | 150 |
| P311012 | 564 | P319000 | 559 | P340000 | 265 | P358246 | 146 | P387065 | 494 |
| P311020 | 564 | P319100 | 559 | P341000 | 505 | P358247 | 146 | P387100 | 495 |
| P311071 | 562 | P32083 | 283 | P342000 | 505 | P358301 | 146 | P387200 | 495 |
| P312000 | 563 | P32083F1 | 283 | P343000 | 505 | P358302 | 146 | P387500 | 493 |
| P313025 | 156 | P322101 | 161 | P343400 | 145 | P358303 | 146 | P388018 | 557 |
| P313030 | 156 | P322102 | 161 | P343600 | 145 | P358304 | 146 | P389000 | 511 |
| P313126 | 156 | P322103 | 161 | P343700 | 145 | P358305 | 146 | P390000 | 178 |
| P313132 | 156 | P322104 | 161 | P343800 | 145 | P358306 | 146 | P390001 | 489 |
| P314110 | 137 | P322201 | 161 | P345000 | 505 | P358307 | 146 | P390002 | 490 |
| P314112 | 137 | P322202 | 161 | P347020 | 154 | P358404 | 146 | P390003 | 491 |
| P314210 | 137 | P322203 | 161 | P347024 | 154 | P358407 | 146 | P390004 | 489 |
| P314212 | 137 | P322204 | 161 | P348008 | 153 | P359000 | 510 | P390005 | 490 |
| P314300 | 137 | P324013 | 153 | P348010 | 153 | P361000 | 503 | P390006 | 491 |
| P315012 | 137 | P324016 | 153 | P348012 | 153 | P361100 | 504 | P390007 | 489 |
| P315015 | 137 | P324019 | 153 | P348015 | 153 | P362000 | 503 | P390008 | 490 |
| P315017 | 137 | P324022 | 153 | P348018 | 153 | P362100 | 504 | P390009 | 491 |
| P315020 | 137 | P324025 | 153 | P350230 | 203 | P363000 | 503 | P390010 | 489 |
| P316025 | 198 | P325008 | 153 | P350235 | 203 | P363100 | 504 | P390011 | 490 |
| P316030 | 198 | P325010 | 153 | P350330 | 203 | P364000 | 503 | P390012 | 491 |
| P316035 | 198 | P325012 | 153 | P350335 | 203 | P364100 | 504 | P390100 | 178 |
| P316040 | 198 | P325015 | 153 | P350426 | 203 | P365000 | 503 | P392065 | 136 |
| P316045 | 198 | P325018 | 153 | P350430 | 203 | P366000 | 503 | P393080 | 198 |
| P316050 | 198 | P325020 | 153 | P350435 | 203 | P367000 | 503 | P393100 | 198 |
| P316125 | 198 | P326000 | 562 | P350440 | 203 | P367100 | 504 | P393125 | 198 |
| P316130 | 198 | P327000 | 563 | P350530 | 203 | P368000 | 503 | P394008 | 138 |
| P316135 | 198 | P328020 | 160 | P350535 | 203 | P369000 | 503 | P394012 | 138 |
| P316140 | 198 | P328023 | 160 | P350630 | 203 | P369100 | 504 | P395038 | 139 |
| P316145 | 198 | P328600 | 160 | P350635 | 203 | P372200 | 495 | P397247 | 139 |
| P316150 | 198 | P330050 | 557 | P350730 | 203 | P373020 | 153 | P397347 | 139 |
| P317025 | 501 | P330070 | 557 | P350735 | 203 | P373024 | 153 | P398024 | 199 |
| P317030 | 501 | P331039 | 194 | P351000 | 510 | P373028 | 153 | P398035 | 199 |
| P317035 | 501 | P331044 | 194 | P352000 | 510 | P374013 | 153 | P398042 | 199 |
| P317040 | 501 | P331050 | 194 | P353000 | 510 | P374015 | 153 | P398125 | 199 |
| P317045 | 501 | P331056 | 194 | P354025 | 198 | P374018 | 153 | P398135 | 199 |
| P317050 | 501 | P331059 | 194 | P354030 | 198 | P374020 | 153 | P398140 | 199 |
| P317100B | 455 | P331066 | 194 | P354035 | 198 | P374026 | 153 | P398225 | 199 |
| P317100G | 455 | P331070 | 194 | P354040 | 198 | P375010 | 152 | P398235 | 199 |
| P317100S | 455 | P332010 | 195 | P354045 | 198 | P375030 | 153 | P398240 | 199 |
| P317200B | 455 | P332095 | 195 | P354050 | 198 | P375035 | 153 | P399000 | 559 |
| P317200G | 455 | P333010 | 545 | P355007 | 211 | P375061 | 152 | P399400 | 561 |
| P317200S | 455 | P333020 | 545 | P355008 | 211 | P375070 | 152 | P399500 | 561 |
| P317300B | 455 | P333035 | 545 | P356016 | 197 | P375110 | 152 | P399600 | 561 |
| P317300G | 455 | P334050 | 158 | P356020 | 197 | P376037 | 138 | P41001 | 528 |
| P317300S | 455 | P334100 | 158 | P356024 | 197 | P376137 | 138 | P41002 | 528 |
| P317425 | 501 | P335002 | 573 | P356028 | 197 | P377037 | 138 | P41003 | 528 |
| P317430 | 501 | P33621 | 507 | P356032 | 197 | P377137 | 139 | P41004 | 528 |
| P317435 | 501 | P33622 | 507 | P357000 | 546 | P379065 | 494 | P41005 | 545 |
| P317440 | 501 | P33623 | 507 | P358024 | 146 | P379500 | 494 | P41006 | 545 |
| P317445 | 501 | P33624 | 507 | P358029 | 146 | P380000 | 151 | P41007 | 545 |
| P317450 | 501 | P33625 | 507 | P358040 | 146 | P381008 | 151 | P41008 | 527 |
| P317500B | 454 | P337030 | 572 | P358230 | 509 | P381010 | 151 | P41009 | 527 |
| P317500G | 454 | P337060 | 572 | P358231 | 509 | P382000 | 151 | P41010 | 527 |
| P317500S | 454 | P337090 | 572 | P358232 | 509 | P383000 | 151 | P41011 | 527 |
| P317600S | 455 | P337150 | 572 | P358237 | 509 | P384000 | 151 | P41012 | 545 |
| P318005 | 128 | P337200 | 572 | P358241 | 146 | P385020 | 150 | P41013 | 545 |
| P318040 | 129 | P33801 | 508 | P358242 | 146 | P385026 | 150 | P41014 | 545 |
| P318060 | 129 | P33803 | 508 | P358243 | 146 | P385030 | 150 | P41015 | 545 |
| P318100 | 558 | P33806 | 508 | P358244 | 146 | P385500 | 152 | P41016 | 545 |



# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P41017 | 545 | P490732N | 459 | P5250E3 | 276 | P595003 | 451 | P603012 | 188 |
| P41018 | 545 | P490732R | 459 | P5250E3F1 | 279 | P595004 | 451 | P603015 | 188 |
| P41019 | 545 | P490928A | 459 | P5250E4 | 276 | P595005 | 445 | P604001 | 188 |
| P41020 | 545 | P490928G | 459 | P5250E4F1 | 279 | P595006 | 445 | P604002 | 188 |
| P413018 | 109 | P490928N | 459 | P5250E5 | 276 | P595007 | 445 | P604500 | 187 |
| P413020 | 109 | P490928R | 459 | P5250E5F1 | 279 | P595008 | 448 | P605000 | 510 |
| P413022 | 109 | P490932A | 459 | P5250F1 | 278 | P595009 | 448 | P606000 | 510 |
| P413024 | 109 | P490932G | 459 | P5251 | 274 | P595010 | 449 | P607000 | 133 |
| P413026 | 109 | P490932N | 459 | P5251F1 | 278 | P595011 | 449 | P607100 | 133 |
| P413028 | 109 | P490932R | 459 | P5360 | 275 | P595012 | 448 | P609011 | 189 |
| P413032 | 109 | P5000 | 280 | P5360E1 | 277 | P595013 | 446 | P609200 | 189 |
| P413036 | 109 | P5001 | 280 | P5360E1F1 | 279 | P595014 | 446 | P609706 | 189 |
| P44073 | 284 | P5002 | 280 | P5360E2 | 277 | P595015 | 446 | P610000 | 178 |
| P44073F1 | 284 | P5003 | 280 | P5360E2F1 | 279 | P595016 | 446 | P611000 | 189 |
| P459018 | 108 | P5004 | 281 | P5360E3 | 277 | P595017 | 449 | P615000 | 511 |
| P459020 | 108 | P5015 | 307 | P5360E3F1 | 279 | P595019 | 449 | P616000 | 558 |
| P459022 | 108 | P5017 | 307 | P5360E4 | 277 | P595020 | 447 | P617017 | 511 |
| P459024 | 108 | P5018 | 281 | P5360E4F1 | 279 | P595021 | 447 | P618000 | 511 |
| P459026 | 108 | P5019 | 281 | P5360E5 | 277 | P595022 | 448 | P619000 | 567 |
| P459028 | 108 | P501F1 | 271 | P5360E5F1 | 279 | P595024 | 444 | P619002 | 567 |
| P459032 | 108 | P501F2 | 271 | P5360F1 | 278 | P595026 | 444 | P620001 | 149 |
| P459036 | 109 | P501F3 | 271 | P5361 | 275 | P595050 | 444 | P621000 | 149 |
| P460918 | 117 | P501F4 | 271 | P5361F1 | 278 | P595100 | 453 | P623003 | 545 |
| P460920 | 117 | P501F5 | 271 | P5490 | 275 | P595110 | 453 | P625000 | 547 |
| P460924 | 117 | P501F6 | 271 | P5490E1 | 277 | P595111 | 453 | P630020 | 546 |
| P460926 | 117 | P5062 | 280 | P5490E1F1 | 279 | P595120 | 453 | P630030 | 546 |
| P460928 | 117 | P5090 | 274 | P5490E2 | 277 | P595121 | 453 | P63052 | 284 |
| P460930 | 117 | P5090E1 | 276 | P5490E2F1 | 279 | P595130 | 453 | P63052F1 | 284 |
| P460932 | 117 | P5090E1F1 | 279 | P5490E3 | 277 | P595131 | 453 | P633000 | 546 |
| P490016A | 459 | P5090E2 | 276 | P5490E3F1 | 279 | P595200 | 453 | P633002 | 546 |
| P490016G | 459 | P5090E2F1 | 279 | P5490E4 | 277 | P595300 | 453 | P633003 | 546 |
| P490016N | 459 | P5090E3 | 276 | P5490E4F1 | 279 | P596110 | 452 | P635000 | 548 |
| P490016R | 459 | P5090E3F1 | 279 | P5490E5 | 277 | P596111 | 452 | P636000 | 548 |
| P490620A | 459 | P5090E4 | 276 | P5490E5F1 | 279 | P596120 | 452 | P637000 | 548 |
| P490620G | 459 | P5090E4F1 | 279 | P5490F1 | 278 | P596121 | 452 | P637100 | 548 |
| P490620N | 459 | P5090E5 | 276 | P5491 | 275 | P596130 | 452 | P638000 | 547 |
| P490620R | 459 | P5090E5F1 | 279 | P5491F1 | 278 | P596131 | 452 | P638003 | 538 |
| P490624A | 459 | P5090F1 | 278 | P590001 | 499 | P597110 | 457 | P638004 | 538 |
| P490624G | 459 | P5091 | 274 | P590002 | 499 | P597120 | 457 | P639001 | 538 |
| P490624N | 459 | P5091F1 | 278 | P590003 | 499 | P597130 | 457 | P639002 | 538 |
| P490624R | 459 | P5160 | 274 | P590004 | 499 | P597140 | 457 | P640000 | 289 |
| P490628A | 459 | P5160E1 | 276 | P590005 | 499 | P597150 | 457 | P641100 | 289 |
| P490628G | 459 | P5160E1F1 | 279 | P590006 | 499 | P597160 | 457 | P642000 | 289 |
| P490628N | 459 | P5160E2 | 276 | P590008 | 498 | P597180 | 456 | P642100 | 288 |
| P490628R | 459 | P5160E2F1 | 279 | P590009 | 498 | P597190 | 456 | P643000 | 289 |
| P490632A | 459 | P5160E3 | 276 | P590010 | 498 | P597200 | 456 | P644200 | 573 |
| P490632G | 459 | P5160E3F1 | 279 | P590110 | 499 | P597210 | 456 | P644240 | 573 |
| P490632N | 459 | P5160E4 | 276 | P590120 | 499 | P597220 | 456 | P644275 | 573 |
| P490632R | 459 | P5160E4F1 | 279 | P590130 | 499 | P597230 | 456 | P646000 | 566 |
| P490724A | 459 | P5160E5 | 276 | P590240 | 499 | P597240 | 459 | P646100 | 573 |
| P490724G | 459 | P5160E5F1 | 279 | P591001 | 537 | P598001 | 450 | P646103 | 573 |
| P490724N | 459 | P5160F1 | 278 | P591002 | 537 | P598002 | 450 | P646105 | 573 |
| P490724R | 459 | P5161 | 274 | P591003 | 537 | P598003 | 450 | P646200 | 573 |
| P490728A | 459 | P5161F1 | 278 | P591004 | 537 | P598004 | 446 | P646300 | 573 |
| P490728G | 459 | P5250 | 274 | P591005 | 537 | P598005 | 446 | P646301 | 573 |
| P490728N | 459 | P5250E1 | 276 | P591006 | 451 | P598006 | 446 | P646310 | 573 |
| P490728R | 459 | P5250E1F1 | 279 | P591007 | 451 | P598007 | 446 | P646400 | 573 |
| P490732A | 459 | P5250E2 | 276 | P595001 | 451 | P598700 | 498 | P649050 | 573 |
| P490732G | 459 | P5250E2F1 | 279 | P595002 | 451 | P598800 | 498 | P649100 | 573 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P685004 | 495 | P7041 | 314 | P7093 | 316 | P7139 | 318 | P7190 | 316 |
| P688085 | 338 | P7042 | 314 | P7094 | 318 | P7140 | 318 | P7191 | 316 |
| P688087 | 338 | P7043 | 314 | P7095 | 318 | P7141 | 314 | P7192 | 316 |
| P688130 | 371 | P7044 | 314 | P7096 | 318 | P7142 | 314 | P7193 | 316 |
| P688133 | 371 | P7045 | 314 | P7097 | 318 | P7143 | 314 | P7194 | 316 |
| P688134 | 371 | P7046 | 314 | P7098 | 318 | P7144 | 314 | P7195 | 316 |
| P7000 | 314 | P7047 | 316 | P7099 | 318 | P7145 | 314 | P7196 | 316 |
| P7001 | 314 | P7048 | 316 | P7100 | 318 | P7145R | 320 | P7197 | 316 |
| P7002 | 314 | P7049 | 316 | P710020 | 207 | P7146 | 314 | P7198 | 316 |
| P7003 | 314 | P7050 | 316 | P710024 | 207 | P7146R | 320 | P7199 | 316 |
| P7004 | 314 | P705028 | 132 | P710028 | 207 | P7147 | 314 | P7200 | 316 |
| P7004R | 320 | P705032 | 132 | P7101 | 318 | P7147R | 320 | P720005 | 208 |
| P7005 | 314 | P7051 | 316 | P7102 | 318 | P7148 | 314 | P720006 | 208 |
| P7005R | 320 | P7052 | 316 | P710205 | 374 | P7149 | 314 | P720007 | 208 |
| P7006 | 314 | P7053 | 316 | P710206 | 374 | P7150 | 314 | P720008 | 208 |
| P7006R | 320 | P7054 | 316 | P7103 | 318 | P715006 | 208 | P720010 | 208 |
| P7007 | 314 | P7055 | 316 | P7104 | 318 | P7151 | 314 | P720012 | 208 |
| P7008 | 314 | P7056 | 316 | P7105 | 318 | P7152 | 314 | P7201 | 316 |
| P7009 | 314 | P7057 | 316 | P7106 | 318 | P7153 | 314 | P7202 | 316 |
| P7010 | 314 | P7058 | 316 | P7107 | 318 | P7154 | 314 | P7203 | 316 |
| P7011 | 314 | P7059 | 316 | P7108 | 318 | P7155 | 314 | P7204 | 316 |
| P7012 | 314 | P7060 | 316 | P7109 | 318 | P7156 | 314 | P7205 | 316 |
| P7013 | 314 | P706039 | 206 | P7110 | 318 | P7157 | 314 | P7206 | 316 |
| P7014 | 314 | P7061 | 316 | P711010 | 207 | P7158 | 314 | P7207 | 316 |
| P7015 | 314 | P7062 | 316 | P711012 | 207 | P7159 | 314 | P7208 | 316 |
| P7016 | 314 | P7063 | 316 | P711020 | 207 | P7160 | 314 | P7209 | 316 |
| P7017 | 314 | P7064 | 316 | P711024 | 207 | P7161 | 314 | P7210 | 316 |
| P7018 | 314 | P7065 | 316 | P711028 | 207 | P7162 | 314 | P721005 | 208 |
| P7019 | 314 | P7066 | 316 | P711032 | 207 | P7163 | 314 | P721006 | 208 |
| P7020 | 314 | P7067 | 316 | P7111 | 318 | P7164 | 314 | P721008 | 208 |
| P702026 | 206 | P7068 | 316 | P7112 | 318 | P7165 | 314 | P721010 | 208 |
| P702028 | 206 | P7069 | 316 | P7113 | 318 | P7166 | 314 | P7211 | 316 |
| P7021 | 314 | P7070 | 316 | P7114 | 318 | P7167 | 314 | P7212 | 316 |
| P7022 | 314 | P707039 | 206 | P7115 | 318 | P7168 | 314 | P7213 | 316 |
| P702230 | 206 | P7071 | 316 | P7116 | 318 | P7169 | 314 | P7214 | 316 |
| P7023 | 314 | P7072 | 316 | P7117 | 318 | P7170 | 314 | P7215 | 316 |
| P7024 | 314 | P7073 | 316 | P7118 | 318 | P717008 | 208 | P7216 | 316 |
| P7025 | 314 | P7074 | 316 | P7119 | 318 | P7171 | 314 | P7217 | 316 |
| P7026 | 314 | P7075 | 316 | P7120 | 318 | P7172 | 314 | P7218 | 316 |
| P7027 | 314 | P7076 | 316 | P712022 | 207 | P7173 | 314 | P7219 | 316 |
| P7028 | 314 | P7077 | 316 | P7121 | 318 | P7174 | 314 | P7220 | 316 |
| P7029 | 314 | P7078 | 316 | P7122 | 318 | P7175 | 314 | P7221 | 316 |
| P7030 | 314 | P7079 | 316 | P7123 | 318 | P7176 | 314 | P7222 | 316 |
| P703020 | 207 | P7080 | 316 | P7124 | 318 | P7177 | 314 | P7223 | 316 |
| P703024 | 207 | P708008 | 207 | P7125 | 318 | P7178 | 314 | P7224 | 316 |
| P703028 | 207 | P708022 | 207 | P7126 | 318 | P7179 | 314 | P7225 | 316 |
| P703032 | 207 | P708024 | 207 | P7127 | 318 | P7180 | 314 | P7226 | 316 |
| P7031 | 314 | P7081 | 316 | P7128 | 318 | P718006 | 208 | P7227 | 316 |
| P7032 | 314 | P7082 | 316 | P7129 | 318 | P718008 | 208 | P7228 | 316 |
| P7033 | 314 | P7083 | 316 | P7130 | 318 | P718010 | 208 | P7229 | 316 |
| P7034 | 314 | P7084 | 316 | P713075 | 208 | P7181 | 314 | P7230 | 316 |
| P7035 | 314 | P7085 | 316 | P7131 | 318 | P7182 | 314 | P723024 | 207 |
| P7036 | 314 | P7086 | 316 | P7132 | 318 | P7183 | 314 | P723028 | 207 |
| P7037 | 314 | P7087 | 316 | P7133 | 318 | P7184 | 314 | P7231 | 316 |
| P7038 | 314 | P7088 | 316 | P7134 | 318 | P7185 | 314 | P7232 | 316 |
| P7039 | 314 | P7089 | 316 | P7135 | 318 | P7186 | 314 | P7233 | 316 |
| P7040 | 314 | P7090 | 316 | P7136 | 318 | P7187 | 314 | P7234 | 316 |
| P704024 | 206 | P7091 | 316 | P7137 | 318 | P7188 | 316 | P7235 | 318 |
| P704030 | 206 | P7092 | 316 | P7138 | 318 | P7189 | 316 | P7236 | 318 |



# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P7237 | 318 | P7296 | 315 | P7353 | 317 | P7410 | 319 | P7469 | 315 |
| P7238 | 318 | P7297 | 315 | P7354 | 317 | P7411 | 319 | P7470 | 317 |
| P7239 | 318 | P7298 | 315 | P7355 | 317 | P7412 | 319 | P7471 | 317 |
| P7240 | 318 | P7299 | 315 | P7356 | 317 | P7413 | 319 | P7472 | 317 |
| P7241 | 318 | P7300 | 315 | P7357 | 317 | P7414 | 319 | P7473 | 317 |
| P7242 | 318 | P7301 | 315 | P7358 | 317 | P7415 | 319 | P7474 | 317 |
| P7243 | 318 | P7302 | 315 | P7359 | 317 | P7416 | 319 | P7475 | 317 |
| P7244 | 318 | P7303 | 315 | P7360 | 317 | P7417 | 319 | P7476 | 317 |
| P7245 | 318 | P7304 | 315 | P736030 | 132 | P7418 | 319 | P7477 | 317 |
| P7246 | 318 | P7305 | 315 | P736034 | 132 | P7419 | 319 | P7478 | 317 |
| P7247 | 318 | P7306 | 315 | P7361 | 317 | P7420 | 319 | P7479 | 317 |
| P7248 | 318 | P7307 | 315 | P7362 | 317 | P7421 | 319 | P7480 | 317 |
| P7249 | 318 | P7308 | 315 | P7363 | 317 | P7422 | 319 | P7481 | 317 |
| P7250 | 318 | P7309 | 315 | P7364 | 317 | P7423 | 315 | P7482 | 317 |
| P7251 | 318 | P7310 | 315 | P7365 | 317 | P7424 | 315 | P7483 | 317 |
| P7252 | 318 | P7311 | 315 | P7366 | 317 | P7425 | 315 | P7484 | 317 |
| P7253 | 318 | P7312 | 315 | P7367 | 317 | P7426 | 315 | P7485 | 317 |
| P7254 | 318 | P7313 | 315 | P7368 | 317 | P7427 | 315 | P7486 | 317 |
| P7255 | 318 | P7314 | 315 | P7369 | 317 | P7428 | 315 | P7487 | 317 |
| P7256 | 318 | P7315 | 315 | P7370 | 317 | P7429 | 315 | P7488 | 317 |
| P7257 | 318 | P7316 | 315 | P7371 | 317 | P7430 | 315 | P7489 | 317 |
| P7258 | 318 | P7317 | 315 | P7372 | 317 | P7431 | 315 | P7490 | 317 |
| P7259 | 318 | P7318 | 315 | P7373 | 317 | P7432 | 315 | P7491 | 317 |
| P7260 | 318 | P7319 | 315 | P7374 | 317 | P7433 | 315 | P7492 | 317 |
| P7261 | 318 | P7320 | 315 | P7375 | 317 | P7434 | 315 | P7493 | 317 |
| P7262 | 318 | P732000 | 209 | P7376 | 319 | P7435 | 315 | P7494 | 317 |
| P7263 | 318 | P7321 | 315 | P7377 | 319 | P7436 | 315 | P7495 | 317 |
| P7264 | 318 | P7322 | 315 | P7378 | 319 | P7437 | 315 | P7496 | 317 |
| P7265 | 318 | P7323 | 315 | P7379 | 319 | P7438 | 315 | P7497 | 317 |
| P7266 | 318 | P7324 | 315 | P7380 | 319 | P7439 | 315 | P7498 | 317 |
| P7267 | 318 | P7325 | 315 | P7381 | 319 | P7440 | 315 | P7499 | 317 |
| P7268 | 318 | P7326 | 315 | P7382 | 319 | P7441 | 315 | P7500 | 317 |
| P7269 | 318 | P7327 | 315 | P7383 | 319 | P7442 | 315 | P7501 | 317 |
| P7270 | 318 | P7328 | 315 | P7384 | 319 | P7443 | 315 | P7502 | 317 |
| P7271 | 318 | P7329 | 317 | P7385 | 319 | P7444 | 315 | P7503 | 317 |
| P7272 | 318 | P7330 | 317 | P7386 | 319 | P7445 | 315 | P7504 | 317 |
| P7273 | 318 | P733000 | 209 | P7387 | 319 | P7446 | 315 | P7505 | 317 |
| P7274 | 318 | P7331 | 317 | P7388 | 319 | P7447 | 315 | P7506 | 317 |
| P7275 | 318 | P7332 | 317 | P7389 | 319 | P7448 | 315 | P7507 | 317 |
| P7276 | 318 | P7333 | 317 | P7390 | 319 | P7449 | 315 | P7508 | 317 |
| P7277 | 318 | P7334 | 317 | P7391 | 319 | P7450 | 315 | P7509 | 317 |
| P7278 | 318 | P7335 | 317 | P7392 | 319 | P7451 | 315 | P7510 | 317 |
| P7279 | 318 | P7336 | 317 | P7393 | 319 | P7452 | 315 | P7511 | 317 |
| P7280 | 318 | P7337 | 317 | P7394 | 319 | P7453 | 315 | P7512 | 317 |
| P7281 | 318 | P7338 | 317 | P7395 | 319 | P7454 | 315 | P7513 | 317 |
| P7282 | 315 | P7339 | 317 | P7396 | 319 | P7455 | 315 | P7514 | 317 |
| P7283 | 315 | P7340 | 317 | P7397 | 319 | P7456 | 315 | P7515 | 317 |
| P7284 | 315 | P7341 | 317 | P7398 | 319 | P7457 | 315 | P7516 | 317 |
| P7285 | 315 | P7342 | 317 | P7399 | 319 | P7458 | 315 | P7517 | 319 |
| P7286 | 315 | P7343 | 317 | P7400 | 319 | P7459 | 315 | P7518 | 319 |
| P7287 | 315 | P7344 | 317 | P7401 | 319 | P7460 | 315 | P7519 | 319 |
| P7288 | 315 | P7345 | 317 | P7402 | 319 | P7461 | 315 | P7520 | 319 |
| P7289 | 315 | P7346 | 317 | P7403 | 319 | P7462 | 315 | P7521 | 319 |
| P7290 | 315 | P7347 | 317 | P7404 | 319 | P7463 | 315 | P7522 | 319 |
| P7291 | 315 | P7348 | 317 | P7405 | 319 | P7464 | 315 | P7523 | 319 |
| P7292 | 315 | P7349 | 317 | P7406 | 319 | P7465 | 315 | P7524 | 319 |
| P7293 | 315 | P7350 | 317 | P7407 | 319 | P7466 | 315 | P7525 | 319 |
| P7294 | 315 | P7351 | 317 | P7408 | 319 | P7467 | 315 | P7526 | 319 |
| P7295 | 315 | P7352 | 317 | P7409 | 319 | P7468 | 315 | P7527 | 319 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P7528 | 319 | P7588 | 322 | P779017 | 129 | P800060 | 212 | P80780 | 305 |
| P7529 | 319 | P7589 | 322 | P779021 | 129 | P800065 | 212 | P80790 | 302 |
| P7530 | 319 | P7590 | 322 | P779026 | 129 | P800070 | 212 | P80791 | 303 |
| P7531 | 319 | P7591 | 322 | P779060 | 129 | P801040 | 201 | P80792 | 303 |
| P7532 | 319 | P7592 | 322 | P780006 | 210 | P801048 | 201 | P80793 | 302 |
| P7533 | 319 | P7593 | 322 | P780008 | 210 | P802000 | 201 | P80810 | 299 |
| P7534 | 319 | P7594 | 322 | P780010 | 210 | P80216 | 486 | P80811 | 299 |
| P7535 | 319 | P7595 | 322 | P781006 | 210 | P80219 | 486 | P80813 | 299 |
| P7536 | 319 | P7596 | 322 | P781008 | 210 | P80220 | 486 | P80814 | 299 |
| P7537 | 319 | P7597 | 322 | P781010 | 210 | P80240 | 290 | P80840 | 298 |
| P7538 | 319 | P7598 | 322 | P782008 | 210 | P80250 | 290 | P80850 | 298 |
| P7539 | 319 | P7599 | 322 | P782010 | 210 | P80260 | 290 | P80870 | 298 |
| P7540 | 319 | P7600 | 322 | P782012 | 210 | P80270 | 290 | P80880 | 298 |
| P7541 | 319 | P7601 | 322 | P782014 | 210 | P80280 | 290 | P80900 | 289 |
| P7542 | 319 | P7602 | 322 | P782016 | 210 | P80282 | 294 | P80910 | 301 |
| P7543 | 319 | P7603 | 320 | P782018 | 210 | P80290 | 290 | P80940 | 291 |
| P7544 | 319 | P7604 | 320 | P782020 | 210 | P80300 | 290 | P80941 | 291 |
| P7545 | 319 | P7605 | 320 | P782022 | 210 | P803000 | 201 | P80950 | 300 |
| P7546 | 319 | P7606 | 320 | P782024 | 210 | P80310 | 290 | P80951 | 300 |
| P7547 | 319 | P7607 | 320 | P782026 | 210 | P80320 | 290 | P80960 | 292 |
| P7548 | 319 | P7608 | 320 | P782028 | 210 | P80330 | 291 | P80961 | 292 |
| P7549 | 319 | P7609 | 320 | P782075 | 210 | P80340 | 291 | P80965 | 300 |
| P7550 | 319 | P7610 | 320 | P783006 | 210 | P80350 | 291 | P80966 | 300 |
| P7551 | 319 | P7611 | 320 | P783008 | 210 | P80360 | 291 | P80970 | 296 |
| P7552 | 319 | P7612 | 320 | P783010 | 210 | P80374 | 290 | P80980 | 292 |
| P7553 | 319 | P7613 | 320 | P783012 | 210 | P80380 | 305 | P810004 | 213 |
| P7554 | 319 | P7614 | 320 | P783014 | 210 | P80390 | 305 | P810006 | 213 |
| P7555 | 319 | P7615 | 320 | P783016 | 210 | P804000 | 201 | P810008 | 213 |
| P7556 | 319 | P7616 | 320 | P783018 | 210 | P80430 | 295 | P81001 | 379 |
| P7557 | 319 | P7617 | 320 | P783020 | 210 | P80440 | 297 | P810010 | 213 |
| P7558 | 319 | P7618 | 320 | P783022 | 210 | P80460 | 298 | P810012 | 213 |
| P7559 | 319 | P7628 | 321 | P783024 | 210 | P80470 | 296 | P810014 | 213 |
| P7560 | 319 | P7629 | 321 | P783026 | 210 | P80480 | 297 | P81011 | 379 |
| P7561 | 319 | P7630 | 321 | P783028 | 210 | P80500 | 298 | P81012 | 379 |
| P7562 | 319 | P7631 | 321 | P783030 | 210 | P805000 | 200 | P81021 | 379 |
| P7563 | 319 | P7632 | 321 | P784020 | 211 | P80510 | 297 | P81022 | 379 |
| P7565 | 323 | P7633 | 321 | P784025 | 211 | P80520 | 296 | P811004 | 213 |
| P7566 | 323 | P7634 | 321 | P784030 | 211 | P80540 | 305 | P811006 | 213 |
| P7567 | 323 | P7635 | 321 | P784035 | 211 | P80550 | 305 | P811008 | 213 |
| P7568 | 323 | P7636 | 321 | P784040 | 211 | P80560 | 305 | P811010 | 213 |
| P7569 | 323 | P7637 | 321 | P785006 | 210 | P80570 | 306 | P811012 | 213 |
| P7570 | 323 | P7638 | 321 | P785008 | 210 | P80580 | 306 | P811014 | 213 |
| P7571 | 323 | P7639 | 321 | P785010 | 210 | P80590 | 306 | P811016 | 213 |
| P7572 | 323 | P7640 | 321 | P788025 | 211 | P80600 | 295 | P812003 | 213 |
| P7573 | 323 | P764008 | 197 | P788050 | 211 | P80610 | 298 | P812005 | 213 |
| P7574 | 323 | P764010 | 197 | P789025 | 211 | P80620 | 298 | P812007 | 213 |
| P7575 | 323 | P764012 | 197 | P789050 | 211 | P80630 | 298 | P812009 | 213 |
| P7576 | 323 | P7641 | 321 | P796000 | 209 | P80641 | 298 | P812011 | 213 |
| P7577 | 323 | P7642 | 321 | P796100 | 209 | P80670 | 295 | P813016 | 213 |
| P7578 | 323 | P7643 | 321 | P798040 | 212 | P80680 | 290 | P813020 | 213 |
| P7579 | 323 | P76430 | 321 | P798055 | 212 | P80700 | 267 | P814000 | 214 |
| P7580 | 323 | P7646 | 322 | P798056 | 212 | P807000 | 200 | P815006 | 214 |
| P7581 | 323 | P7647 | 322 | P798065 | 212 | P80710 | 267 | P815009 | 214 |
| P7582 | 323 | P777540 | 129 | P800030 | 212 | P80720 | 267 | P815012 | 214 |
| P7583 | 323 | P777548 | 129 | P800035 | 212 | P80730 | 267 | P815015 | 214 |
| P7584 | 323 | P777560 | 129 | P800040 | 212 | P80740 | 305 | P816011 | 213 |
| P7585 | 322 | P778040 | 129 | P800045 | 212 | P80750 | 306 | P817005 | 213 |
| P7586 | 322 | P778048 | 129 | P800050 | 212 | P80760 | 306 | P817006 | 213 |
| P7587 | 322 | P778060 | 129 | P800055 | 212 | P80770 | 306 | P817008 | 213 |



# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P818000 | 159 | P850222 | 224 | P851402R | 35 | P8583001SS | 49 | P859111 | 219 |
| P820000 | 214 | P850424 | 224 | P851402SS | 35 | P858301 | 50 | P859113 | 218 |
| P821000 | 214 | P850426 | 224 | P851403B | 36 | P8583010B | 48 | P859114 | 220 |
| P822000 | 215 | P8505004 | 38 | P851403R | 36 | P8583010R | 48 | P859115 | 218 |
| P823000 | 215 | P850500B | 37 | P851403SS | 36 | P8583010SS | 48 | P859116 | 222 |
| P824000 | 215 | P850500R | 37 | P851404B | 37 | P8583011B | 48 | P859117 | 222 |
| P830001 | 204 | P850500SS | 37 | P851404R | 37 | P8583011R | 48 | P859119 | 223 |
| P830002 | 204 | P850501B | 34 | P851404SS | 37 | P8583011SS | 48 | P859120 | 223 |
| P830003 | 204 | P850501R | 34 | P851408 | 38 | P8583030SS | 49 | P859122 | 220 |
| P830004 | 204 | P850501SS | 34 | P85200 | 62 | P8583031SS | 49 | P859123 | 220 |
| P830005 | 204 | P850502B | 35 | P852000 | 65 | P858310 | 50 | P859124 | 220 |
| P833001 | 133 | P850502R | 35 | P85201 | 63 | P8583100B | 49 | P859125 | 220 |
| P833002 | 133 | P850502SS | 35 | P85202 | 63 | P8583100R | 49 | P859126 | 220 |
| P833003 | 133 | P850503B | 36 | P85203 | 63 | P8583100SS | 49 | P859129 | 222 |
| P834000 | 499 | P850503R | 36 | P85204 | 63 | P8583101B | 49 | P859130 | 220 |
| P836110 | 202 | P850503SS | 36 | P85220 | 62 | P8583101R | 49 | P859132 | 218 |
| P836120 | 202 | P850504B | 37 | P85222 | 63 | P8583101SS | 49 | P859134 | 218 |
| P836147 | 202 | P850504R | 37 | P85223 | 63 | P858311 | 50 | P859135 | 218 |
| P836200 | 202 | P850504SS | 37 | P85230 | 64 | P8583110B | 48 | P859139 | 218 |
| P836215 | 202 | P850508 | 38 | P855000 | 216 | P8583110R | 48 | P859141 | 218 |
| P839000 | 200 | P850528 | 224 | P856000 | 216 | P8583110SS | 48 | P859142 | 218 |
| P840000 | 200 | P8509007 | 38 | P857000 | 216 | P8583111B | 48 | P859143 | 218 |
| P842000 | 200 | P850900B | 37 | P858100 | 50 | P8583111R | 48 | P859144 | 219 |
| P845040 | 201 | P850900R | 37 | P8581000B | 45 | P8583111SS | 48 | P859150 | 219 |
| P845050 | 201 | P850900SS | 37 | P8581000R | 45 | P8583130SS | 49 | P859151 | 219 |
| P845060 | 201 | P850901B | 34 | P8581000SS | 45 | P8583131SS | 49 | P859152 | 219 |
| P845075 | 201 | P850901R | 34 | P8581001B | 45 | P8583200B | 49 | P859153 | 219 |
| P845110 | 201 | P850901SS | 34 | P8581001R | 45 | P8583200R | 49 | P859154 | 219 |
| P845138 | 201 | P850902B | 35 | P8581001SS | 45 | P8583200SS | 49 | P859155 | 219 |
| P845155 | 201 | P850902R | 35 | P858101 | 50 | P8583201B | 49 | P859156 | 220 |
| P846025 | 188 | P850902SS | 35 | P8581010B | 44 | P8583201R | 49 | P859157 | 220 |
| P846050 | 188 | P850903B | 36 | P8581010R | 44 | P8583201SS | 49 | P859158 | 220 |
| P846100 | 188 | P850903R | 36 | P8581010SS | 44 | P8583210B | 48 | P859159 | 220 |
| P846200 | 188 | P850903SS | 36 | P8581011B | 44 | P8583210R | 48 | P859167 | 220 |
| P846300 | 188 | P850904B | 37 | P8581011R | 44 | P8583210SS | 48 | P859171 | 220 |
| P848008 | 202 | P850904R | 37 | P8581011SS | 44 | P8583211B | 48 | P859172 | 220 |
| P848014 | 202 | P850904SS | 37 | P8581030B | 45 | P8583211R | 48 | P859183 | 220 |
| P850000 | 65 | P850908 | 38 | P8581030R | 45 | P8583211SS | 48 | P859184 | 220 |
| P850001 | 225 | P851004 | 66 | P8581030SS | 45 | P8583230SS | 49 | P859185 | 220 |
| P850002 | 225 | P851005L | 66 | P8581031B | 45 | P8583231SS | 49 | P859186 | 221 |
| P850003 | 225 | P851005S | 66 | P8581031R | 45 | P8584000B | 54 | P859189 | 221 |
| P850004 | 225 | P851006L | 66 | P8581031SS | 45 | P8584000R | 54 | P859190 | 221 |
| P850005 | 225 | P851006S | 66 | P858200 | 59 | P8584000SS | 54 | P859191 | 221 |
| P850006 | 225 | P851007 | 66 | P8582000B | 58 | P8584010B | 54 | P859192 | 221 |
| P850007 | 225 | P851008 | 61 | P8582000R | 58 | P8584010R | 54 | P859195 | 221 |
| P850012 | 225 | P851009 | 61 | P8582000SS | 58 | P8584010SS | 54 | P859196 | 221 |
| P850017 | 225 | P851010 | 61 | P8582010B | 58 | P8584900 | 55 | P859197 | 221 |
| P850018 | 225 | P851011 | 61 | P8582010R | 58 | P8584950 | 55 | P859198 | 221 |
| P850022 | 225 | P851165 | 60 | P8582010SS | 58 | P8584951 | 55 | P859200 | 222 |
| P850023 | 225 | P851265 | 60 | P858210 | 59 | P8584952 | 55 | P859201 | 222 |
| P850024 | 225 | P851325 | 60 | P858220 | 59 | P859101 | 219 | P859202 | 223 |
| P850025 | 225 | P8514007 | 38 | P858230 | 66 | P859102 | 219 | P859203 | 223 |
| P850026 | 225 | P851400B | 37 | P858260 | 66 | P859103 | 219 | P859204 | 223 |
| P850027 | 225 | P851400R | 37 | P858300 | 50 | P859104 | 219 | P859205 | 223 |
| P850028 | 225 | P851400SS | 37 | P8583000B | 49 | P859105 | 219 | P859206 | 222 |
| P850031 | 225 | P851401B | 34 | P8583000R | 49 | P859106 | 221 | P859207 | 222 |
| P850033 | 225 | P851401R | 34 | P8583000SS | 49 | P859107 | 221 | P859210 | 222 |
| P850124 | 224 | P851401SS | 34 | P8583001B | 49 | P859109 | 219 | P859211 | 222 |
| P850128 | 224 | P851402B | 35 | P8583001R | 49 | P859110 | 219 | P859212 | 222 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique


| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P859219 | 220 | P892035N | 568 | P904725 | 479 | P90963 | 442 | P914120 | 195 |
| P859900 | 226 | P892035R | 568 | P904740 | 480 | P90964 | 443 | P914150 | 195 |
| P859901 | 226 | P892060 | 569 | P904760 | 480 | P90970 | 443 | P915080 | 195 |
| P859902 | 226 | P892060B | 568 | P904780 | 480 | P90971 | 443 | P916000 | 195 |
| P859903 | 226 | P892060N | 568 | P904790 | 477 | P90980 | 443 | P916120 | 195 |
| P859904 | 226 | P892060R | 568 | P904804 | 478 | P90981 | 443 | P917080 | 195 |
| P859905 | 226 | P892100 | 569 | P904809 | 478 | P910008 | 371 | P919000 | 265 |
| P859907 | 227 | P892150 | 569 | P904810 | 478 | P911201 | 184 | P919003 | 265 |
| P859908 | 227 | P892200 | 569 | P904820 | 478 | P911202 | 184 | P920001 | 266 |
| P859909 | 227 | P893025 | 569 | P904850 | 478 | P911301 | 184 | P920002 | 266 |
| P859910 | 227 | P893035 | 569 | P90490 | 485 | P911302 | 184 | P920003 | 266 |
| P859911 | 227 | P894003 | 572 | P90492 | 485 | P911303 | 184 | P921001 | 266 |
| P861045 | 265 | P894004 | 572 | P90493 | 485 | P911304 | 184 | P922000 | 266 |
| P861053 | 265 | P894005 | 572 | P904937 | 481 | P911305 | 184 | P922100 | 266 |
| P862100 | 547 | P895006 | 572 | P904950 | 481 | P911306 | 184 | P923000 | 266 |
| P863000 | 547 | P895010 | 572 | P904975 | 481 | P911401 | 183 | P923001 | 266 |
| P867030 | 432 | P895015 | 572 | P904980 | 481 | P911402 | 183 | P924001 | 266 |
| P867060 | 432 | P895020 | 572 | P904990 | 481 | P911403 | 183 | P924002 | 266 |
| P867090 | 432 | P896003 | 571 | P905015 | 157 | P911404 | 183 | P924002A | 266 |
| P867120 | 432 | P896008 | 571 | P905300 | 476 | P911405 | 183 | P924002R | 266 |
| P868001 | 162 | P897500 | 493 | P905310 | 477 | P911406 | 183 | P924002V | 266 |
| P868002 | 162 | P898001 | 572 | P905320 | 477 | P911407 | 183 | P925001 | 301 |
| P868003 | 162 | P898002 | 572 | P905340 | 477 | P911408 | 183 | P925002 | 301 |
| P868004 | 162 | P899200 | 496 | P905400 | 476 | P911501 | 183 | P926002 | 544 |
| P868005 | 162 | P899300 | 496 | P905410 | 476 | P911502 | 183 | P926003 | 544 |
| P868006 | 162 | P899400 | 497 | P905504 | 475 | P911503 | 183 | P926004 | 544 |
| P868007 | 162 | P899500 | 497 | P905506 | 475 | P911504 | 183 | P926005 | 544 |
| P868008 | 162 | P899600 | 497 | P905508 | 475 | P911505 | 183 | P926006 | 544 |
| P868009 | 162 | P900000 | 267 | P905516 | 475 | P911506 | 183 | P926007 | 544 |
| P870000 | 157 | P900001 | 267 | P905518 | 476 | P911507 | 183 | P926008 | 544 |
| P871000 | 157 | P900002 | 267 | P907024 | 501 | P911508 | 183 | P926009 | 544 |
| P872000 | 152 | P902000 | 511 | P907026 | 501 | P911601 | 183 | P926010 | 544 |
| P872500 | 202 | P903001 | 494 | P908000 | 194 | P911602 | 183 | P926011 | 544 |
| P873045 | 159 | P903002 | 494 | P908001 | 194 | P911603 | 183 | P926012 | 544 |
| P873060 | 159 | P904113 | 482 | P908002 | 194 | P911604 | 183 | P926051 | 544 |
| P873090 | 159 | P904120 | 482 | P908003 | 194 | P911605 | 183 | P926052 | 544 |
| P874000 | 546 | P904140 | 482 | P908004 | 194 | P911606 | 183 | P926053 | 544 |
| P876001 | 536 | P904142 | 483 | P90813 | 487 | P911607 | 183 | P926300 | 530 |
| P876002 | 536 | P904145 | 483 | P908132 | 487 | P911608 | 183 | P926301 | 530 |
| P876003 | 536 | P904146 | 483 | P90814 | 487 | P911801 | 183 | P926400 | 530 |
| P880035 | 570 | P904155 | 478 | P908142 | 487 | P911802 | 183 | P926401 | 530 |
| P880050 | 570 | P904160 | 483 | P90910 | 553 | P911803 | 183 | P926500 | 530 |
| P881100 | 570 | P904165 | 482 | P90911 | 553 | P911804 | 183 | P926501 | 530 |
| P882015 | 570 | P904200 | 482 | P909111 | 131 | P911805 | 183 | P926600 | 530 |
| P882035 | 570 | P904300 | 499 | P90912 | 553 | P911806 | 183 | P926601 | 530 |
| P882100 | 570 | P904350 | 478 | P909121 | 131 | P911808 | 183 | P928000 | 501 |
| P885025 | 570 | P904400 | 483 | P90913 | 553 | P911901 | 183 | P928001 | 501 |
| P885040 | 570 | P904500 | 483 | P90915 | 554 | P911902 | 183 | P929025 | 132 |
| P885060 | 570 | P904600 | 481 | P909211 | 131 | P911903 | 183 | P929028 | 132 |
| P890025 | 569 | P904610 | 481 | P909221 | 131 | P911904 | 183 | P929030 | 132 |
| P890035 | 569 | P904612 | 481 | P90930 | 555 | P911905 | 183 | P929036 | 132 |
| P890060 | 569 | P904650 | 481 | P909360 | 131 | P911906 | 183 | P929040 | 132 |
| P891035 | 569 | P904652 | 481 | P90940 | 441 | P911908 | 183 | P937000 | 175 |
| P891060 | 569 | P904660 | 481 | P909460 | 131 | P912401 | 181 | P938000 | 178 |
| P891100 | 569 | P904680 | 481 | P90950 | 441 | P912402 | 181 | P940000 | 159 |
| P892015 | 569 | P904682 | 481 | P909559 | 205 | P912403 | 181 | P940090 | 158 |
| P892025 | 569 | P904711 | 480 | P90960 | 442 | P912404 | 181 | P940120 | 158 |
| P892035 | 569 | P904720 | 479 | P90961 | 442 | P913000 | 184 | P941013 | 138 |
| P892035B | 568 | P904721 | 479 | P90962 | 442 | P914080 | 195 | P941015 | 138 |





# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique



| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P941018 | 138 | P959040 | 198 | P988700 | 565 | P998010 | 520 | VDBBM300 | 264 |
| P941020 | 138 | P959045 | 198 | P988900 | 565 | P998012 | 520 | VPB116 | 261 |
| P941022 | 138 | P959050 | 198 | P990000 | 566 | P998014 | 520 | VPB118 | 261 |
| P941024 | 138 | P960225 | 199 | P99001 | 259 | P998035 | 123 | XMIX0702 | 351 |
| P941028 | 138 | P960230 | 199 | P99020 | 260 | P998050 | 123 | XMIX0703 | 351 |
| P942000 | 157 | P960235 | 199 | P99021 | 260 | P998070 | 123 | XMIX0704 | 351 |
| P943000 | 157 | P962002 | 495 | P99030 | 262 | P999000 | 123 | XMIX0705 | 351 |
| P944000 | 159 | P962003 | 495 | P99031 | 262 | P999012 | 520 | | |
| P945037 | 156 | P963025 | 132 | P992040 | 210 | P999014 | 520 | | |
| P945050 | 156 | P963030 | 132 | P992045 | 210 | RE851008 | 66 | | |
| P945051 | 156 | P963035 | 132 | P992050 | 210 | RE937001 | 175 | | |
| P946001 | 158 | P963040 | 132 | P994020 | 122 | RE937002 | 175 | | |
| P946002 | 158 | P964001 | 178 | P994022 | 122 | RE937003 | 175 | | |
| P946003 | 158 | P967001 | 538 | P994024 | 122 | RE940001 | 159 | | |
| P946004 | 158 | P967002 | 538 | P994026 | 122 | RE964100 | 178 | | |
| P947302 | 191 | P967003 | 538 | P994030 | 122 | RE964200 | 178 | | |
| P947303 | 191 | P967004 | 538 | P994032 | 122 | RE975001 | 171 | | |
| P947400 | 191 | P967005 | 538 | P994034 | 122 | RE975002 | 171 | | |
| P947600 | 191 | P967006 | 538 | P994036 | 122 | RE975901 | 177 | | |
| P947700 | 191 | P967007 | 538 | P994038 | 122 | SAC-SQ5-06 | 304 | | |
| P948066 | 133 | P967009 | 538 | P994040 | 122 | SAVC | 304 | | |
| P948090 | 133 | P968000 | 546 | P994042 | 122 | SO2-23010.5 | 354 | | |
| P948132 | 133 | P968125 | 546 | P994046 | 122 | SO2-23014.5 | 354 | | |
| P949030 | 132 | P968130 | 546 | P994050 | 122 | T7206 | 194 | | |
| P949035 | 132 | P968135 | 546 | P994055 | 122 | TR11 | 274 | | |
| P949040 | 132 | P970000 | 154 | P994065 | 122 | TR11G | 276 | | |
| P950000 | 495 | P972053 | 133 | P994080 | 122 | TR11GG | 276 | | |
| P951010 | 197 | P972060 | 133 | P994090 | 122 | TR11GGG | 276 | | |
| P951015 | 197 | P972201 | 564 | P994134 | 122 | TR11GGGG | 276 | | |
| P951019 | 197 | P972202 | 564 | P994138 | 122 | TR11GGGGG | 276 | | |
| P951024 | 197 | P972203 | 564 | P994142 | 122 | TR12 | 275 | | |
| P952002 | 197 | P972300 | 564 | P994150 | 122 | TR12H | 277 | | |
| P952003 | 197 | P972301 | 564 | P994155 | 122 | TR12HH | 277 | | |
| P953001 | 197 | P972302 | 564 | P994165 | 122 | TR12HHH | 277 | | |
| P953002 | 197 | P974000 | 563 | P994180 | 122 | TR12HHHH | 277 | | |
| P953003 | 197 | P975000 | 171 | P994190 | 122 | TR12HHHHH | 277 | | |
| P953004 | 197 | P975501 | 179 | P995010 | 122 | TR13 | 275 | | |
| P953005 | 197 | P975600 | 179 | P995010 | 520 | TR13M | 277 | | |
| P954013 | 156 | P975900 | 177 | P995016 | 122 | TR13MM | 277 | | |
| P954015 | 156 | P976200 | 562 | P995016 | 520 | TR13MMM | 277 | | |
| P954020 | 156 | P976210 | 563 | P995020 | 122 | TR13MMMM | 277 | | |
| P954025 | 156 | P976300 | 562 | P995026 | 122 | TR18 | 274 | | |
| P955010 | 138 | P979000 | 202 | P995030 | 122 | TR18J | 276 | | |
| P955012 | 138 | P979100 | 202 | P995032 | 122 | TR18JJ | 276 | | |
| P955015 | 138 | P979200 | 202 | P995034 | 122 | TR18JJJ | 276 | | |
| P955017 | 138 | P980000 | 190 | P995036 | 122 | TR18JJJJ | 276 | | |
| P955020 | 138 | P980050 | 190 | P995038 | 122 | TR18JJJJJ | 276 | | |
| P956035 | 567 | P980400 | 190 | P995040 | 122 | TR21 | 284 | | |
| P956040 | 567 | P981500 | 189 | P995042 | 122 | TR22 | 284 | | |
| P956135 | 567 | P981601 | 190 | P995050 | 122 | TR23 | 284 | | |
| P956140 | 567 | P981650 | 190 | P995060 | 122 | TR30 | 284 | | |
| P958010 | 156 | P984500 | 566 | P997014 | 122 | TR33 | 280 | | |
| P958012 | 156 | P985000 | 566 | P997014 | 520 | TRA | 280 | | |
| P958014 | 156 | P988100 | 565 | P997016 | 122 | TRG | 274 | | |
| P958016 | 156 | P988200 | 565 | P997016 | 520 | TRH | 275 | | |
| P958018 | 156 | P988300 | 565 | P997028 | 122 | TRJ | 274 | | |
| P959025 | 198 | P988400 | 565 | P997032 | 122 | TRM | 275 | | |
| P959030 | 198 | P988500 | 565 | P997036 | 122 | VCBL100 | 263 | | |
| P959035 | 198 | P988600 | 564 | P997040 | 122 | VCBM100 | 263 | | |

## 1. LEGAL PROVISIONS

ll sales made by Pujadas – a company of the Vollrath group (hereinafter, "the seller") are subject to these terms and conditions and are expressly contingent upon their acceptance. No additional or differing terms or conditions shall be binding on the seller unless specifically agreed upon in writing. The seller hereby does not accept any additional or differing terms and informs the buyer that it is unwilling to proceed under terms other than those set out herein. **Each sales contract, including these terms and conditions, forms the entire agreement between the seller and the buyer and will be governed by and interpreted in accordance with the laws of Spain, without regard to Conflict of Law Principles. The rights and obligations of both parties under these terms are not governed by the United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods (1980). Both parties hereby expressly submit to the jurisdiction of the courts of Barcelona (Spain) for any legal proceedings arising from or related to these general terms of sale.** No term affecting the agreement between the parties exists outside of those set forth in these terms and conditions.

## 2. OFFERS AND ORDERS

Offers and quotations made by the seller are contingent upon the seller's acceptance of the order and are therefore non-binding until such acceptance is confirmed. The seller reserves the right to accept or decline any order. All orders placed with the seller must be submitted in writing, clearly identified, and must include the product, quantity, and, where applicable, the delivery address. Order acceptance by the seller will be provided in writing (e.g., via an order confirmation) within the validity period of the offer. The seller reserves the discretionary right to cancel accepted orders or request additional guarantees for orders that have not yet been accepted, should any circumstances arise that, in the seller's judgement, raise concerns about the buyer's financial solvency or assets.

## 3. TAXES AND OTHER CHARGES

Value-added tax, duties, customisation fees, inspection or testing charges or any other tax, fee, interest or charge of any kind imposed by a government authority in relation to the transaction between the buyer and the seller shall be paid by the buyer, in addition to the quoted or invoiced prices. If the seller is required to pay such taxes or other charges, the buyer must reimburse the seller.

## 4. DELIVERY AND FREIGHT

**As a general rule, all products will be delivered FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020), except for:**

**Orders with a final destination in the Iberian Peninsula and the Balearic Islands valued at over €500 (€1,600 for the Canary Islands), to a single destination, which will be shipped prepaid by the seller.**

**Orders valued at less than €500 (excluding tax) will incur a freight charge of €15 (€60 for the Canary Islands).**

**For final destinations outside Spain, all products will be delivered FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020).**

**Orders with a final destination in France valued at over €800, to a single destination, will be shipped prepaid by the seller.**

**Orders with a final destination in Italy valued at over €1,000, to a single destination, will be shipped prepaid by the seller.**

**Orders with a final destination in Germany valued at over €1,200, to a single destination, will be shipped prepaid by the seller.**

Once the products are handed over to the carrier, delivery will be considered completed, and regardless of the shipping terms or freight payment, the buyer will assume all risks of loss or damage during transport. The seller reserves the right to deliver in multiple shipments, unless expressly agreed otherwise; each shipment will be invoiced separately and must be paid on the date indicated on the respective invoice, regardless of subsequent deliveries. The seller retains ownership of all materials shipped until full payment is received.

**a. Quantity**

Products will be shipped with complete packaging units containing the quantity indicated in our current rates.

**b. Custom-made or bespoke products**

Orders for custom-made products will be fulfilled with partial deliveries/shipments, with the difference not exceeding 10% more or less than the original quantity ordered.

**c. For urgent orders within Spain, including the Balearic and Canary Islands, a €15 charge per order will apply.**

Shipping will be via "Express Delivery", with a commitment to deliver within 24/48 hours, except for the Canary Islands and Balearic Islands. In such cases, shipping costs will be borne by the customer.

**d. Direct deliveries to the final destination**

For orders where the seller is requested to deliver to a final destination other than the buyer's usual delivery location, a €20 charge per order will apply.

## 5. CLAIMS, DELAYS AND FORCE MAJEURE

**No claims regarding the condition of the goods or shipping errors will be accepted under any circumstances after 15 working days from the date of receipt.** Claims for missing materials or other delivery errors must be submitted in writing to the seller within 15 working days of receiving the shipment. Failure to notify within this period will constitute full acceptance of the shipment and a waiver of any further claims by the buyer.

**Claims for loss or damage to the products during transport must be reported by the buyer to the carrier by noting it on the POD and/or delivery note at the time of delivery. No claims for loss or damage during transport will be accepted unless they are properly noted on the delivery note.**

All delivery dates are approximate. Delays in the delivery of any shipment do not exempt the buyer from the obligation to accept it. Furthermore, the seller will not be held liable for any loss or damage resulting from delays or failure to deliver due to causes beyond the seller's reasonable control, including, but not limited to, force majeure, actions by the buyer, embargoes or other governmental acts, regulations or requests, fire, accidents, strikes, lockouts, war, terrorism, riots, transport delays or the inability to obtain necessary labour, materials or production facilities. In the event of such a delay, the delivery date will be extended by a period equal to the time lost due to the delay.

## 6. MODIFICATIONS

**The seller may, at any time, make changes to the design and construction of the products, components or parts as deemed appropriate, without prior notice to the buyer.** The seller may offer suitable substitutes for unavailable materials due to government-mandated priorities or material shortages from suppliers.

## 7. WARRANTY

**The seller warrants that the products supplied hereunder will conform to any attached specifications and be free from defects in materials and workmanship. If, within 12 months of delivery, it is proven to the seller's satisfaction that the relevant product is defective, the affected part will be repaired or replaced free of charge, under FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020), or the seller will refund the purchase price of the affected part.** Repair, replacement or refund (as determined at the seller's discretion) will constitute the seller's sole obligation and the buyer's sole remedy for any deficiencies in the products supplied hereunder and is contingent upon the buyer returning the defective products to the seller under DDP at the seller's loading dock (Incoterms 2020). Any part repaired or replaced under this warranty will only be covered





for the remainder of the original warranty period. The seller does not warrant products that have been damaged due to accident, negligence, improper installation, inadequate set-up or supervision (where applicable) or that have been installed or operated in a manner contrary to the installation and operating instructions. The seller does not warrant any repairs carried out by unauthorised personnel or service agencies.

**The above warranties are exclusive and replace all other statements and warranties, whether express or implied. The seller expressly excludes and disclaims any implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, as well as any warranty arising from custom or trade practice.**

## 8. CANCELLATIONS AND RETURNS.

Orders may not be cancelled or modified by the buyer except under terms and conditions agreed to by the seller, as confirmed by the seller's written consent. A return authorisation is required for all returns. **Returns of products without prior authorisation from the seller's office in Santa Coloma de Farners will not be accepted.** PUJADAS reserves the right to authorise or refuse returns at its discretion.

**a. Requests for returns of merchandise (excluding defective items) must be made within 90 DAYS of the Pujadas invoice date. The purchase order number or Pujadas invoice number must be provided when requesting return authorisation. No return authorisation will be issued without the corresponding Pujadas purchase order number or invoice number.**

**b.** A restocking fee will apply. **Generally, returns will incur a 20% charge for depreciation and handling, with a minimum charge of €10.**

**c. All returns or shipments of materials to Pujadas' facilities must be made with freight costs and responsibility borne by the buyer.**

**d.** The return authorisation number must be clearly displayed on all packages containing returned products.

**e. Only current merchandise in its original, unused and saleable condition will be accepted for return. Returned merchandise that has been used, is obsolete or worn out will be disposed of, and no credit will be issued.**

1. Returns of shelving will only be accepted if they are in their complete and original packaging, palletised if they consist of more than one item and properly protected.
2. Returns of trolleys must be made on pallets and with complete protective packaging.

**f.** The following products cannot be returned: (1) custom-made products, (2) Traex washing baskets, (3) personalised items. Additionally, materials that Pujadas has specifically adapted to fulfil the order requirements will not be accepted for return.

## 9. USE OF TRADEMARKS AND TRADE NAMES

The seller or The Vollrath Company LLC, as applicable, hold all rights to their trademarks, trade names and/or any intellectual and industrial property rights to which they are entitled. The sale of products and/or association with these Terms does not imply the assignment or transfer of any rights unless expressly stated. The buyer shall not, directly or indirectly, in whole or in part, use the name Pujadas or any other trademark or trade name owned by Vollrath Pujadas, S.A.U. or The Vollrath Company LLC (collectively, the Trademarks) as part of the buyer's corporate or business name, or in any way related to the buyer's business, except with prior written authorisation from Vollrath Pujadas, S.A.U. The buyer is permitted to use the Trademarks solely in connection with the promotion or sale of the Products in accordance with the terms of the Agreement. The buyer must reproduce the Trademarks exactly as specified by Vollrath Pujadas, S.A.U. The buyer may not use the Trademarks in combination with other trademarks or names. The buyer agrees not to register or attempt to register any Trademark, or any imitation thereof (including any language variation), nor to use the Trademarks for any product or purpose other than those established in the Agreement. The buyer shall not, at any time during or after the termination of the Agreement, use any trademark that is similar to or in any way resembles the Trademarks in a manner that could cause confusion or deception. The buyer agrees to reasonably cooperate with any efforts by Vollrath Pujadas, S.A.U. to protect, defend or enforce its rights to the Trademarks.

## 10. DAMAGES AND OTHER LIABILITY; INDEMNIFICATION

The seller's liability concerning the products or services sold under these terms will be limited to the warranty and indemnification provided in Section 7 of these terms and conditions of sale, and for any other breach of contract with the buyer, it will be limited to the contract price. **The seller shall not be subject to any additional obligations or liabilities, whether arising from breach of contract, warranty, tort (including negligence and liability for third-party actions) or other legal doctrines, regarding the products or services offered by the seller, or any actions or omissions related thereto.** Without limiting the foregoing, the seller specifically disclaims liability for property damage, fines, liquidated or punitive damages, loss of profits, downtime, loss of goodwill, capital costs, costs of replacement products or services or any other form of economic loss, as well as claims from the buyer's customers or any third party for such damages, costs or losses. **The seller shall not be liable and does not accept responsibility for losses or incidental, indirect or accidental damages of any kind.** The buyer agrees to indemnify and hold the seller harmless from any loss, liability, damage or expense (including, without limitation, reasonable attorney's fees and other defence costs) that the seller may incur as a result of any claim by the buyer, the buyer's customers or any third party arising from or related to the products or services sold under these terms or associated with them, unless it is ultimately determined that such losses, liabilities, damages or expenses are solely attributable to the seller's wilful misconduct.

## 11. PRICES

The sale prices are those specified in our most recent price lists, applicable to merchandise from our warehouse in Santa Coloma de Farners, with non-returnable cardboard packaging.

## 12. PHOTOGRAPHS, INFORMATION AND DIMENSIONS

**The photographs, information and dimensions in the seller's catalogue are subject to change without prior notice due to technical or production requirements.**

## 13. PERSONAL DATA PROTECTION

In accordance with current personal data protection regulations, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informs the buyer that any personal data collected during the commercial relationship will be processed and included in the seller's files to provide the requested services and keep the buyer informed about new products and services. The data will be retained for the duration of the commercial relationship and, once it ends, only the data required by tax legislation will be kept. At any time, you may exercise your rights to access, rectify, erase or restrict the processing of your data, request data portability or object to its processing by sending a written request to info@pujadas.es, along with a copy of your ID/NIF. You may also contact the relevant Supervisory Authority to file any complaint you consider appropriate.

**All rights to make changes without prior notice are reserved, particularly concerning colours or prices of the items in this catalogue.**

Photographs are non-contractual

## 1. DISPOSICIONES LEGALES

Todas las ventas realizadas por Pujadas – Una compañía del grupo Vollrath (en adelante, "el vendedor") están sujetas a los presentes términos y condiciones, y están expresamente condicionadas por la aceptación de los presentes términos y condiciones. Ningún otro término o condición adicional o diferente será vinculante para el vendedor a menos que se acuerde lo contrario específicamente por escrito. Por el presente el vendedor no acepta otros términos adicionales o diferentes y notifica al comprador que no está dispuesto a vender en virtud de términos diferentes de los presentes términos y condiciones. **Cada contrato de venta, incluyendo los presentes términos y condiciones, constituirá el acuerdo indivisible entre el vendedor y el comprador, y se regirá, interpretará y entenderá según las leyes de España, sin remisión a los Principios sobre Conflictos de Leyes. Los derechos y las obligaciones de las partes en virtud del presente no se regirán por la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías de 1980; y por el presente ambas partes se someten expresamente a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España), para cualquier proceso judicial que surja de las presentes condiciones generales de venta o relacionado con estas.** No existe ninguna condición que afecte al acuerdo de las partes que no esté expresada en los presentes términos y condiciones.

## 2. OFERTAS Y PEDIDOS

Las ofertas y presupuestos realizados por el vendedor están sujetas a la aceptación del pedido por parte de ésta y, por tanto, no serán vinculantes hasta que se produzca dicha aceptación. El vendedor se reserva el derecho a la aceptación del pedido. Todos los pedidos cursados a el vendedor deberán serlo por escrito, claramente identificados y en ellos deberá constar el producto, la cantidad, y en su caso, la dirección de entrega. La aceptación del pedido por parte de el vendedor se realizará por escrito (i.e. A través de una confirmación de pedido) dentro del plazo de validez de la oferta. El vendedor se reserva el derecho discrecional de anular pedidos aceptados o pedir garantías adicionales en relación con pedidos que todavía no han sido aceptados, siempre que advierta cualquier circunstancia que, a su juicio, le haga dudar de la solvencia financiera o patrimonial del comprador.

## 3. IMPUESTOS Y OTROS CARGOS

El impuesto sobre el valor añadido, tasas, tarifas de personalización, inspección o prueba, o cualquier otro impuesto, tasa, interés o cargo de cualquier naturaleza impuesto por una autoridad gubernamental, en virtud de la transacción entre el comprador y el vendedor serán pagados por el comprador, además de los precios cotizados o facturados. Si el vendedor debiera pagar dichos impuestos u otros cargos, el comprador deberá reembolsarlos al vendedor.

## 4. ENTREGA Y FLETE

**En general, todos los productos se entregarán bajo FCA en muelle de carga del vendedor, situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020) a excepción de:**

**Los pedidos con destino final Península Ibérica y las Islas Baleares con un valor superior a 500 € (1.600€ en las Islas Canarias), con envío a un único destino, se enviarán prepagados por el vendedor.**

**Los pedidos con un valor inferior a 500 € (Base Imponible) se grabarán con un cargo por flete de 15 € (60 € en las Islas Canarias).**

**Para destinos finales fuera de España, todos los productos estarán sujetos a FCA en muelle de carga del vendedor situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020).**

**Los pedidos con destino final Francia con un valor superior a 800 €, con envío a un único destino, se enviarán prepagados por el vendedor.**

**Los pedidos con destino final Italia con un valor superior a 1.000 €, con envío a un único destino, se enviarán prepagados por el vendedor.**

**Los pedidos con destino final Alemania con un valor superior a 1.200 €, con envío a un único destino, se enviarán prepagados por el vendedor.**

La entrega de los productos al transportista se considerará entrega al comprador; e independientemente de los términos de envío o el pago del flete, el comprador asumirá todos los riesgos por pérdida o daño durante el transporte. El vendedor se reserva el derecho a hacer la entrega en múltiples envíos, a menos que se estipule lo contrario expresamente en el presente; dichos envíos se facturarán por separado y se pagarán en la fecha que indica cada factura, independientemente de las entregas posteriores. El vendedor se reserva los derechos de propiedad de todos los materiales enviados hasta el pago completo de estos.

**a. Cantidad**

Los productos se enviarán con las unidades de embalaje completo que contenga la cantidad indicada en nuestras tarifas vigentes.

**b. Productos fabricados o personalizados a medida**

Los pedidos de productos a medida se ejecutan con entregas parciales/sobre envíos, sin que la diferencia suponga un 10% más o menos de la cantidad original pedida.

**c. Para pedidos Urgentes en el territorio nacional, incluyendo Islas Baleares y Canarias, se les aplicará un cargo de 15€ por pedido.**

El envío será por "Transporte Urgente" con compromiso de entrega en 24/48 horas, a excepción de las Islas Canarias y Baleares. En estos casos, el transporte será a cargo del cliente.

**d. Entregas directas a destino final**

En los pedidos en que se solicite al vendedor la entrega en destino final diferente del destino habitual del comprador, se aplicará un cargo de 20€ por pedido.

## 5. RECLAMACIONES, RETRASOS Y FUERZA MAYOR

**No se aceptarán, bajo ninguna circunstancia, reclamaciones relativas al estado de la mercancía o a errores de envío tras 15 días laborables desde la recepción de esta.** Las reclamaciones por falta de materiales u otros errores en la entrega deben efectuarse por escrito ante el vendedor en el plazo de 15 días laborables tras la recepción del envío; y el hecho de no notificar dicha reclamación supone la aceptación absoluta y la renuncia a cualquier reclamación por parte del comprador.

**Las reclamaciones por pérdidas o daños en los productos durante el transporte deben ser comunicados por el comprador ante el transportista, mediante anotación en el POD y/o albarán del transporte en el momento exacto de la entrega. No se aceptarán reclamaciones relativas a pérdidas o daños debidos al transporte sino están debidamente anotadas en el albarán del transporte.**

Todas las fechas de entrega son aproximadas. El retraso en la entrega de cualquier envío no exime al comprador de su obligación de aceptarlo. Además, el vendedor no será responsable por las pérdidas o los daños que resulten de los retrasos o de la falta de entrega por cualquier causa fuera del control razonable del vendedor, incluyendo sin limitación fuerza mayor, actos del comprador, embargo u otro acto, norma o petición gubernamental, incendio, accidente, huelga, parones, guerra, acto de terrorismo, disturbios, retraso en el transporte o incapacidad para conseguir la mano de obra, los materiales o las instalaciones de producción necesarios. En caso de algún retraso de este tipo, la fecha de entrega se ampliará durante un plazo igual al tiempo perdido debido al retraso.

## 6. MODIFICACIONES

**En cualquier momento, el vendedor podrá realizar modificaciones en el diseño y la construcción de los productos, los componentes o las partes como el vendedor lo crea apropiado, sin previo aviso al comprador.** El vendedor puede ofrecer sustitutos apropiados del material no disponible debido a las prioridades o normas establecidas por la autoridad gubernamental o la falta de materiales por parte de los proveedores.

## 7. GARANTÍA

**El vendedor garantiza que los productos suministrados en virtud del presente están libres de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad.** Si en el plazo de 12 meses desde su suministro el producto pertinente se demuestra a satisfacción del vendedor que es defectuoso, la pieza afectada será reparada o sustituida sin cargo, bajo **FCA en muelle de carga del vendedor, situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020)**, o el vendedor devolverá el precio de compra de la parte afectada. La reparación, la sustitución o la devolución (lo que el vendedor determine, a su discreción) constituirá la única obligación del vendedor y el único remedio del comprador para cualquier deficiencia en los productos subministrados en virtud del presente, y estará condicionada por la devolución de dichos productos al vendedor por parte del comprador, bajo DDP muelle de carga del vendedor (Incoterms 2020). Cualquier pieza reparada o sustituida en virtud de esta garantía se garantiza solo durante el período restante de garantía sobre la pieza que ha sido reparada o sustituida. El vendedor no garantiza productos que hayan sido dañados por accidente, imprudencia, instalación indebida, configuración o supervisión (cuando proceda) inadecuadas o que hayan sido instalados o puestos en funcionamiento de cualquier modo que sea contrario a las instrucciones de instalación y funcionamiento. El vendedor no garantiza ningún servicio de reparación efectuado por personal no autorizado o agencias deservicios no autorizadas.

**Las garantías anteriores son exclusivas y sustituyen todas las otras aseveraciones y garantías, expresas o implícitas; y el vendedor no acepta y excluye expresamente cualquier garantía implícita de comercialización o idoneidad para cualquier propósito particular, y cualquier garantía que pueda surgir de un acuerdo o uso comercial.**

## 8. CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES

Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador excepto en virtud de los términos y condiciones que pueda aceptar el vendedor, tal como lo indique el consentimiento escrito del vendedor. Se solicitará una autorización de devolución para todas las devoluciones. **Se rechazarán** las devoluciones de productos que no cuenten con la autorización previa por parte de la oficina del vendedor de Santa Coloma de Farners. PUJADAS tiene libertad para autorizar y devolver y puede decidir rechazar la devolución según su propio criterio.

**a.** Las solicitudes de devoluciones de mercancía (que no sea mercancía defectuosa) deben efectuarse en el plazo de **90 DÍAS desde la fecha de la factura de pujadas. Debe indicarse el número de orden de compra o el número de factura de pujadas al solicitar la autorización. No se emitirá ninguna autorización de devolución a menos que se proporcione el número de orden de compra o el número de factura de Pujadas.**

**b.** Se aplicará un cargo por reposición de existencias. En general cualquier **devolución se cargará un 20%** del importe, por demerito y gestión, con un mínimo de 10 €.

**c.** Las devoluciones o los envíos de materiales a las instalaciones de Pujadas deberán efectuarse **siempre por flete a cargo y responsabilidad del comprador.**

**d.** El número de autorización de la devolución deberá marcarse en todos los embalajes de los productos que se devuelvan.

**e. Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y no se emitirá crédito.**

**1.** La devolución de estanterías solo se efectuará si van en su embalaje completo y original, en palés si constan de más de un bulto y correctamente protegidas.

**2.** La devolución de carros se efectuará en palés y con el embalaje protector completo.

**f.** Los siguientes productos no pueden devolverse: (1) productos realizados a medida, (2) cestas de lavado Traex (3) artículos personalizados. Tampoco se aceptará la devolución de materiales en los que Pujadas haya efectuado alguna adaptación concreta para satisfacer el pedido.

## 9. USO DE MARCAS Y NOMBRES COMERCIALES

El vendedor o The Vollrath Company LLC, según corresponda, son titulares de cuantas marcas, nombres comerciales y/o derechos de propiedad intelectual e industrial les corresponda. La venta de los productos y/o vinculación a los presentes Términos no supone la cesión o transmisión de ningún derecho salvo que así se disponga de forma expresa. El comprador no utilizará, directa o indirectamente, en su totalidad o en parte, el nombre de Pujadas, ni ninguna otra marca registrada o nombre comercial que ahora sea o pueda ser propiedad de Vollrath Pujadas, S.A.U. o The Vollrath Company LLC, (colectivamente, las Marcas Comerciales), como parte del nombre corporativo o comercial del comprador, o de cualquier manera relacionada con el negocio del Comprador, excepto si fuera autorizado o aprobado por Vollrath Pujadas, S.A.U. por escrito. El comprador tiene derecho a utilizar las Marcas comerciales únicamente en relación con la promoción o venta de los Productos de conformidad con los términos del Acuerdo. El Comprador deberá reproducir las Marcas exactamente como lo especifica Vollrath Pujadas, S.A.U.. El Comprador no puede utilizar las Marcas Comerciales en combinación con otras marcas comerciales o nombres. El Comprador acepta que no registrará ni intentará registrar ninguna Marca Comercial ni ninguna imitación de la misma (incluida cualquier variación de idioma), ni utilizará las Marcas Comerciales para ningún producto o para ningún fin distinto de los establecidos en el Acuerdo. El Comprador no deberá, en ningún momento durante o después de la terminación del Acuerdo, utilizar en su negocio ninguna otra marca comercial que sea similar o de alguna manera se parezca a las Marcas Comerciales de manera que pueda causar engaño o confusión con las Marcas Comerciales. El Comprador deberá colaborar de manera razonable con respecto a cualquier esfuerzo de Vollrath Pujadas, S.A.U. para proteger, defender o hacer cumplir sus derechos sobre las Marcas Comerciales.

## 10. PERJUICIOS Y OTRA RESPONSABILIDAD; INDEMNIZACIÓN

La responsabilidad del vendedor respecto de los productos o servicios que se vendan en virtud del presente se limitará a la garantía y la indemnización establecida en la sección 7 de los presentes términos y condiciones de venta y, respecto de cualquier otro incumplimiento de su contrato con el comprador, se limitará al precio del contrato. **El vendedor no estará sujeto a otra obligación o responsabilidades, ya sea que surjan de un incumplimiento de contrato, garantía, ilícito civil (incluyendo negligencia y responsabilidad por hechos ajenos) u otras doctrinas, respecto de los productos o los servicios ofrecidos por el vendedor, o cualquier emprendimiento, acción u omisión relacionada con estos.** Sin limitar el carácter general de lo antedicho, el vendedor específicamente rechaza cualquier responsabilidad por daños a la propiedad, multas, daños cuantificables o punitivos, daños por lucro cesante, inactividad, pérdida de clientela, coste de capital, coste de sustitución de productos o servicios, o cualquier otro tipo de pérdida de ventaja económica, o demandas de los clientes del comprador o de cualquier tercero por dichos daños, costes o pérdidas. **El vendedor no será responsable y no acepta la responsabilidad por perjuicios, daños fortuitos, indirectos y accidentales de cualquier naturaleza.** El comprador eximirá y liberará al vendedor de cualquier pérdida, responsabilidad, daños y gastos (incluyendo sin limitación honorarios razonables de abogados y otros costes de defensa) en que pueda incurrir el vendedor como resultado de cualquier demanda del comprador, de los clientes del comprador o de cualquier tercero derivados de los productos y servicios que se vendan en virtud del presente o relacionados con estos, a menos que se determine en última instancia que dichas pérdidas, responsabilidades, daños o gastos son atribuibles únicamente a la conducta premeditada del vendedor.

## 11. PRECIOS

Los precios de venta son los que se especifican en nuestras tarifas (según ultima tarifa vigente), en referencia a la mercancía de nuestro almacén de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

## 12. FOTOGRAFÍAS, INFORMACIÓN Y MEDIDAS

Las fotografías, **la información y las medidas indicadas en el catálogo del vendedor pueden sufrir cambios**, sin previo aviso, debido a requisitos técnicos o de producción.

## 13. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De conformidad con lo establecido en la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informa al comprador que los datos personales recogidos durante la relación comercial serán tratados e incorporados en los ficheros del vendedor, con el objetivo de poder prestar los servicios solicitados, así como también para mantenerlo informado de nuevos productos y servicios. Los datos facilitados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial y una vez finalizada se conversarán aquellos que vengan exigidos por la legislación tributaria. En cualquier momento usted podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación o supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición mediante una petición escrita a info@pujadas.es, acompañada de una fotocopia de su DNI/NIF. También podrá dirigirse a la Autoridad de Control competente para presentar la reclamación que considere oportuna.

**Quedan reservados todos los derechos de cambio sin aviso previo, en especial colores o precios para los artículos que aparecen en este catálogo.**

Fotografías no contractuales

## 1. MENTIONS LÉGALES

Toutes les ventes effectuées par Pujadas – une entreprise du groupe Vollrath (ci-après, le vendeur) sont expressément soumises aux présentes conditions générales et à leur acceptation. Aucune autre condition supplémentaire ou différente sera contraignante pour le vendeur sauf accord écrit spécifique. Par la présente, le vendeur n'accepte aucune autre condition supplémentaire ou différente et informe l'acheteur qu'il n'est pas disposé à vendre selon des conditions différentes des présentes. **Chaque contrat de vente, y compris les présentes conditions générales, constituera l'intégralité de l'accord entre le vendeur et l'acheteur et sera régi, interprété et compris conformément aux lois espagnoles, sans renvoi aux règles de conflit de lois. Les droits et les obligations des parties en vertu des présentes ne sont pas régis par la Convention des Nations unies sur les contrats de vente internationale de marchandises de 1980 ; et par les présentes, les deux parties se soumettent expressément à la juridiction des tribunaux de Barcelone (Espagne) pour toute procédure judiciaire découlant des présentes conditions générales de vente ou s'y rapportant.** Il n'existe aucune condition affectant l'accord des parties qui ne soit pas exprimée dans les présentes conditions générales.

## 2. OFFRES ET COMMANDES

Les offres et les devis effectués par le vendeur sont soumis à l'acceptation de la commande par celui-ci et ne seront pas contraignants jusqu'à ladite acceptation. Le vendeur se réserve le droit d'accepter la commande. Toutes les commandes passées au vendeur devront être écrites, clairement identifiées et présenter le produit, la quantité et, le cas échéant, l'adresse de livraison. L'acceptation de la commande par le vendeur doit se faire par écrit (c'est-à-dire par le biais d'une confirmation de la commande), dans le délai de validité de l'offre. Le vendeur se réserve le droit discrétionnaire d'annuler les commandes acceptées ou de demander des garanties supplémentaires pour les commandes qui n'ont pas encore été acceptées, s'il a connaissance de circonstances qui, à son avis, l'amènent à douter de la solvabilité financière ou patrimoniale de l'acheteur.

## 3. TAXES ET AUTRES CHARGES

La taxe sur la valeur ajoutée, les taxes, les frais de personnalisation, d'inspection ou d'essai, ou tout autre impôt, taxe, intérêt ou charge de quelque nature que ce soit imposés par une autorité gouvernementale, en vertu de la transaction entre l'acheteur et le vendeur, seront réglés par l'acheteur, en plus des prix indiqués ou facturés. Si le vendeur devait payer ces taxes ou autres charges, l'acheteur devrait les lui rembourser.

## 4. LIVRAISON ET FRET

**En général, tous les produits seront expédiés en FCA au quai de chargement du vendeur à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020) à l'exception de ce qui suit :**

**Les commandes dont la destination finale est la péninsule ibérique et les îles Baléares et dont la valeur est supérieure à 500 € (1 600 € dans les îles Canaries), avec expédition vers une seule destination, seront envoyées en port payé par le vendeur.**

**Les commandes dont la valeur est inférieure à 500 € (base imposable) seront enregistrées avec des frais de transport de 15 € (60 € dans les îles Canaries).**

**Pour les destinations finales en dehors de l'Espagne, tous les produits seront soumis au FCA au quai de chargement du vendeur situé à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020).**

**Les commandes dont la destination finale est la France, d'une valeur supérieure à 800 €, avec expédition vers une seule destination, seront envoyées en port payé par le vendeur.**

**Les commandes dont la destination finale est l'Italie, d'une valeur supérieure à 1 000 €, avec expédition vers une seule destination, seront envoyées en port payé par le vendeur.**

**Les commandes dont la destination finale est l'Allemagne, d'une valeur supérieure à 1 200 €, avec expédition vers une seule destination, seront envoyées en port payé par le vendeur.**

La remise des produits au transporteur est considérée comme une livraison à l'acheteur et, quelles que soient les conditions d'expédition ou de paiement du fret, l'acheteur assumera tous les risques de perte ou de dommage pendant le transport. Le vendeur se réserve le droit de procéder à des livraisons multiples, sauf stipulation contraire expresse dans le présent document ; ces livraisons sont facturées séparément et payées à la date indiquée sur chaque facture, sans tenir compte des livraisons ultérieures. Le vendeur se réserve les droits de propriété de tous les produits envoyés jusqu'au paiement intégral de ceux-ci.

**a. Quantité**

Les produits seront expédiés avec les unités d'emballage complètes qui contiennent la quantité indiquée dans nos grilles tarifaires en vigueur.

**b. Produits personnalisés ou sur mesure**

Les commandes de produits sur mesure sont exécutées avec des livraisons partielles/livraisons supplémentaires, la différence n'étant pas supérieure ou inférieure de 10 % à la quantité initialement commandée.

**c. Pour les commandes urgentes en Espagne, y compris les îles Baléares et Canaries, des frais de 15 euros par commande seront appliqués.**

L'expédition se fera par « transport urgent » avec un engagement de livraison dans les 24/48 heures, à l'exception des îles Canaries et Baléares. Dans ce cas, le transport sera à la charge du client.

**d. Livraisons directes à la destination finale**

Pour les commandes pour lesquelles il est demandé au vendeur de livrer à une destination finale autre que la destination habituelle de l'acheteur, des frais de 20 € par commande seront appliqués.

## 5. RÉCLAMATIONS, RETARDS ET FORCE MAJEURE

**Les réclamations relatives à l'état des marchandises ou aux erreurs d'expédition ne seront aucunement acceptées après 15 jours ouvrables à compter de leur réception.** Les réclamations pour produits manquants ou autres erreurs à la livraison doivent être adressées par écrit au vendeur dans les 15 jours ouvrables suivant la réception de l'envoi ; l'absence de notification de ladite réclamation constitue une acceptation totale et une renonciation à toute réclamation de la part de l'acheteur.

**Les réclamations pour les pertes ou dommages des produits pendant le transport doivent être communiquées par l'acheteur au transporteur, par une mention sur l'accusé de réception et/ou bon de livraison au moment exact de la livraison. Les réclamations pour pertes ou dommages dus au transport ne seront pas acceptées, sauf si elles sont dûment mentionnées sur le bon de livraison.**

Toutes les dates de livraison sont approximatives. Le retard dans la livraison d'un envoi ne libère pas l'acheteur de son obligation de l'accepter. En outre, le vendeur n'est pas responsable des pertes ou dommages résultant d'un retard ou d'une absence de livraison dus à une cause échappant au contrôle raisonnable du vendeur, comprenant, notamment, les cas de force majeure, les actes de l'acheteur, les embargos ou autres actes, les règlements ou demandes gouvernementales, les incendies, les accidents, les grèves, les lock-out, les guerres, les actes de terrorisme, les émeutes, les retards de transport ou l'impossibilité d'obtenir la main-d'œuvre, les matériaux ou les installations de production nécessaires. En cas de retard de ce type, la date de livraison sera prolongée d'une période égale au temps perdu en raison du retard.

## 6. MODIFICATIONS

**À tout moment, le vendeur pourra apporter les modifications qu'il juge opportunes à la conception et à la fabrication des produits, des composants ou des pièces, sans préavis à l'acheteur.** Le vendeur peut proposer des substituts appropriés pour le matériel non disponible en raison de priorités ou de normes fixées par les autorités gouvernementales ou d'un manque de matériaux de la part des fournisseurs.

## 7. GARANTIE

**Le vendeur garantit que les produits fournis en vertu des présentes conditions sont exempts de toute non-conformité avec les spécifications jointes et de tout défaut de matériel et de qualité.** Si, dans les 12 mois suivant la livraison, le produit concerné s'avère défectueux à la satisfaction du vendeur, la pièce concernée sera réparée ou remplacée gratuitement, en FCA au quai de chargement du vendeur, situé à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020) ou le vendeur remboursera le prix d'achat





de la pièce concernée. La réparation, le remplacement ou le retour (selon ce que le vendeur détermine, à sa seule discrétion) constitueront la seule obligation du vendeur et le seul recours de l'acheteur pour toute déficience des produits livrés en vertu des présentes conditions, et seront conditionnés par le retour par l'acheteur de ces produits au vendeur en DDP sur le quai de chargement du vendeur (Incoterms 2020). Toute pièce réparée ou remplacée dans le cadre de cette garantie n'est garantie que pour la période de garantie restante de la pièce réparée ou remplacée. Le vendeur ne garantit pas les produits endommagés à la suite d'un accident, d'une imprudence, d'une installation incorrecte, d'une configuration ou d'une supervision inadéquate (le cas échéant) ou qui ont été installés ou mis en service d'une manière contraire aux instructions d'installation et d'utilisation. Le vendeur ne garantit pas les services de réparation effectués par du personnel non autorisé ou des agences de service non autorisées.

**Les garanties précédentes sont exclusives et remplacent toutes les autres affirmations et garanties expresses ou implicites ; le vendeur rejette et exclut expressément toute garantie implicite de commercialisation ou d'adéquation à un usage particulier, et toute garantie pouvant résulter d'un accord ou d'un usage commercial.**

## 8. ANNULATIONS ET RETOURS

Aucune commande ne peut être annulée ni modifiée par l'acheteur sauf dans les conditions générales acceptées par le vendeur, comme indiqué dans l'accord écrit du vendeur. Une autorisation de retour sera demandée pour tous les retours. Les retours de produits qui n'ont pas fait l'objet d'une autorisation préalable par le bureau du vendeur de Santa Coloma de Farners seront refusés. PUJADAS est libre d'autoriser et d'effectuer un retour, et peut décider de refuser un retour à sa propre discrétion.

**a. Les demandes de retour de marchandises (autres que des marchandises défectueuses) doivent être effectuées dans les 90 JOURS à compter de la date de la facture de Pujadas. Le numéro du bon de commande ou de la facture de Pujadas doit être indiqué lors de la demande d'autorisation. Aucune autorisation de retour ne sera émise si le numéro de bon de commande ou de facture de Pujadas n'est pas fourni.**

**b.** Des frais de réapprovisionnement seront appliqués. En général, tout retour sera facturé 20 % du montant, pour frais de traitement et de gestion, d'un minimum de 10 €.

**c. Les retours ou les expéditions de produits aux installations de Pujadas devront toujours être effectués par fret à la charge et sous la responsabilité de l'acheteur.**

**d.** Le numéro d'autorisation du retour devra figurer sur tous les emballages des produits à retourner.

**e. Seule la marchandise actuelle dans son emballage d'origine, non utilisée et en état de vente sera acceptée pour le retour. La marchandise retournée qui a été utilisée, qui est obsolète ou usée, sera jetée et aucun crédit ne sera accordé.**

1. Les étagères ne seront retournées que si elles sont dans leur emballage complet et d'origine, sur une palette s'il y a plus d'un paquet et correctement protégées.
2. Les chariots seront retournés sur des palettes et avec leur emballage de protection complet.

**f.** Les produits suivants ne peuvent pas être retournés : (1) produits sur mesure, (2) paniers de lavage Traex (3) articles personnalisés. Le matériel ayant subi une adaptation de la part de Pujadas pour satisfaire la commande ne pourra pas non plus être retourné.

## 9. UTILISATION DES MARQUES ET NOMS COMMERCIAUX

Le vendeur ou The Vollrath Company LLC, selon le cas, est propriétaire de toutes les marques, noms commerciaux et/ou droits de propriété intellectuelle et industrielle qui lui correspondent. La vente de produits et/ou le rattachement des présentes conditions générales n'impliquent pas la cession ou le transfert de droits, sauf dans les cas expressément prévus. L'acheteur n'utilisera pas, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, le nom Pujadas ou toute autre marque déposée ou nom commercial qui appartient actuellement ou peut appartenir à Vollrath Pujadas, S.A.U. ou The Vollrath Company LLC, (collectivement, les marques), comme partie de la dénomination sociale ou du nom commercial de l'acheteur, ou de quelque manière que ce soit en relation avec les activités de l'acheteur, sauf autorisation ou approbation écrite de Vollrath Pujadas, S.A.U. L'acheteur est autorisé à utiliser les marques uniquement dans le cadre de la promotion ou de la vente des produits conformément aux dispositions de l'accord. L'acheteur devra reproduire les marques exactement comme l'indique Vollrath Pujadas, S.A.U. L'acheteur ne peut pas utiliser les marques commerciales en combinaison avec d'autres marques commerciales ou noms. L'acheteur s'engage à n'enregistrer ou tenter d'enregistrer aucune marque ni imitation de celle-ci (y compris toute variation de langue), et à ne pas utiliser les marques pour tout produit ou à toute fin autre que les conditions établies de l'accord. L'acheteur ne devra, à aucun moment, pendant ou après la résiliation de l'accord, utiliser dans ses activités d'autres marques similaires ou ressemblant d'une manière ou d'une autre aux marques pouvant entraîner une tromperie ou une confusion avec les marques. L'acheteur devra collaborer de manière raisonnable à tous les efforts déployés par Vollrath Pujadas, S.A.U. pour protéger, défendre ou faire respecter ses droits sur les marques.

## 10. PRÉJUDICES ET AUTRE RESPONSABILITÉ ; INDEMNISATION

La responsabilité du vendeur concernant les produits ou services vendus en vertu des présentes conditions sera limitée à la garantie et à l'indemnisation établie dans la section 7 de ces conditions de vente et, en ce qui concerne tout autre manquement de son contrat avec l'acheteur, elle sera limitée au prix contractuel. **Le vendeur ne sera pas soumis à d'autres obligations ou responsabilités, qu'elles découlent d'une rupture de contrat, d'une garantie, d'un délit (y compris la négligence et la responsabilité du fait d'autrui) ou d'autres doctrines, en ce qui concerne les produits ou les services offerts par le vendeur, ou tout engagement, acte ou omission en rapport avec ceux-ci.** Sans limiter le caractère général de ce qui précède, le vendeur décline spécifiquement toute responsabilité pour les dommages matériels, les amendes, les dommages quantifiables ou punitifs, les dommages pour manque à gagner, l'inactivité, la perte de clientèle, le coût du capital, le coût des produits ou services de remplacement, ou toute autre perte d'avantage économique, ou les réclamations des clients de l'acheteur ou de tout tiers pour de tels dommages, coûts ou pertes. **Le vendeur n'est pas responsable et décline toute responsabilité pour les préjudices, dommages accessoires, indirects et accidentels de toute nature.** L'acheteur exemptera et dégagera le vendeur de toute responsabilité en cas de pertes, responsabilités, dommages et dépenses (notamment, les honoraires raisonnables d'avocats et autres frais de défense) que le vendeur pourrait encourir à la suite d'une réclamation de l'acheteur, des clients de l'acheteur ou d'un tiers découlant des produits et services vendus en vertu des présentes conditions ou s'y rapportant, à moins que ces pertes, responsabilités, dommages ou dépenses ne soient considérés comme imputables uniquement au comportement prémédité du vendeur.

## 11. PRIX

Les prix de vente sont ceux indiqués dans notre grille tarifaire (selon la dernière liste de prix en vigueur), en référence aux produits de notre entrepôt de Santa Coloma de Farners avec un emballage en carton qui ne peut pas être retourné.

## 12. PHOTOS, DONNÉES ET DIMENSIONS

**Les photographies, les informations et les dimensions indiquées dans le catalogue du vendeur peuvent être modifiées sans préavis en raison d'exigences techniques ou de production.**

## 13. PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur sur la protection des données à caractère personnel, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informe l'acheteur que les données personnelles recueillies au cours de la relation commerciale seront traitées et intégrées aux fichiers du vendeur, afin de pouvoir fournir les services demandés, ainsi que de le tenir informé des nouveaux produits et services. Les données fournies seront conservées pendant toute la durée de la relation commerciale et, une fois celle-ci terminée, seules les données requises par la législation fiscale seront gardées. À tout moment, vous pourrez faire valoir vos droits d'accès, de rectification ou suppression, de limitation du traitement, de portabilité et d'opposition en adressant une demande écrite à info@pujadas.es, accompagnée d'une photocopie de votre pièce d'identité. Vous pourrez également vous adresser à l'Autorité de contrôle compétente pour introduire la réclamation que vous jugez appropriée.

**Tous droits de modification sans préavis, notamment des couleurs ou des prix des articles présentés dans ce catalogue, sont réservés.**

Photographies non contractuelles

CTPUJADAS26
8 421661 638609

**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

