






# PROFESSIONAL COOKWARE & BUFFET PRESENTATION

## 2018

**PUJADAS & VOLLRATH**
**CATÁLOGO /**
**CATALOGUE /**
**KATALOG**





VOLLRATH®

Outperform every day.™

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

PROFESSIONAL COOKWARE

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

PROFESSIONAL COOKWARE

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

**Ventas en España**
Tel. 972 84 32 01
Fax 972 84 35 27
info@pujadas.es

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

**www.pujadas.es**
info@pujadas.es

# ÍNDICE/ INDEX/ TABLE/ INDEX

## 1 COCINA / KITCHEN / CUISINE / KÜCHE


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




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


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




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


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

**RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE / ERSATZEILE** 548



## 4 MAQUINARIA / MACHINES / MACHINERY / MASCHINEN


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

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


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


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


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


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



# 7 BUFFET


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


# 8 RETERMALIZADORES BUFFET CALIENTE / RETHERMALIZERS BUFFET WARMERS / AP. REMISE TEMPÉRATURE BUFFET CHAUD / RETHERMALISIERER BUFFET SPEISEWÄRMER


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


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


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

# 10

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


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



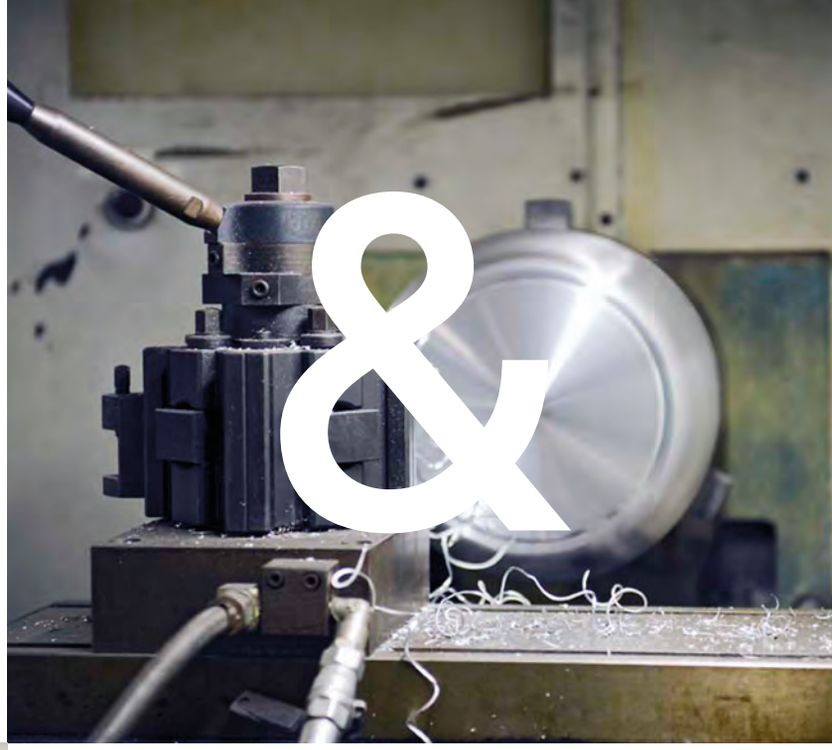

# 11

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


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




# PUJADAS





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

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

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

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

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

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

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

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



# VOLLRATH





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

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

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

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

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

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

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

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



# PUJADAS









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



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



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



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







# VOLLRATH

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

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



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

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



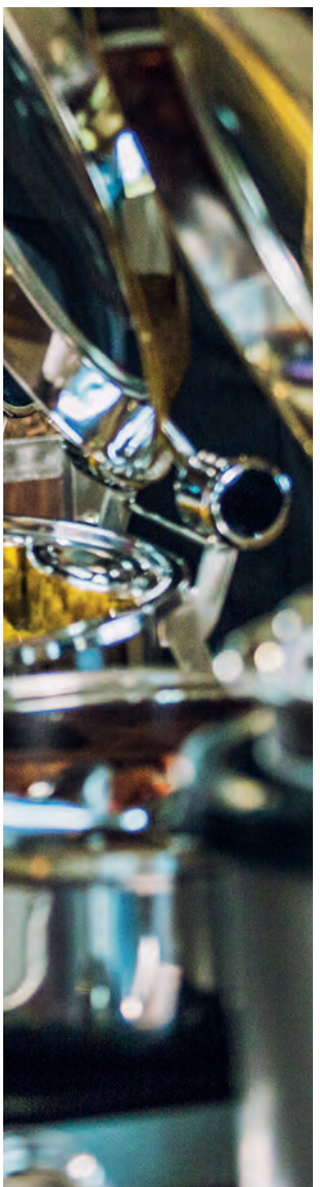
NOUS SOMMES NÉS DANS LE WISCONSIN (USA) IL Y A DÉJÀ PLUS DE 140 ANS. NOTRE LONG PARCOURS DANS LE SECTEUR DES SERVICES EN RESTAURATION NOUS A POSITIONNÉS EN TANT QUE LEADER MONDIAL ET NOUS PERMET AUJOURD'HUI D'OFFRIR LA MEILLEURE EXPÉRIENCE EN BUFFET ET PRÉSENTATION.

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



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

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



## COOL • LINE COLORS



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

**P. 132**

## VIOLET COLLECTION



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

**P. 34**



Cubetas Gastronorm /
Gastronorm containers /
Bacs Gastronorme /
Gastronorm behälter

**P. 174**

## GN SLIM



Melamina / Melamine /
Mélamine / Melamin

**P. 299**



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

**P. 295-298**

## TERRACOTA



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

**P. 289-291**





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

**P. 317-318**



Presentación buffet / Buffet presentation /
Buffet présentation / Buffet präsentation

**P. 399**



Melamina / Melamine /
Mélamine / Melamin

**P. 315**



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

**P. 400**

NUEVO / NEW /
NOUVEAU / NEUHEITEN



Cesta pan /
Bread basket /
Corbeille à pain /
Brotkorb

**P. 401**

SP3



Perforado / Perforated /
Perforé / Gelochter

**P. 161**



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

**P. 500-501**



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

**P. 201**



Microondas / Micro-waves /
Micro-ondes / Mikrowelle

**P. 275**



Carro hielo /
Ice caddy /
Chariot à glaçons /
Eiswagen

**P. 217**



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

**P. 284**



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

**P. 182-183**

INDUCTION



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

**P. 449**



# COCINA / KITCHEN / CUISINE / KÜCHE


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

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

## 1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES / PFANNEN 40

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

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

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

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

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

## PROFESIONAL / PROFESSIONAL / PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

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

# FOODIES

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

# TOP LINE

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

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

**INDUCTION**



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

VERTIDO FÁCIL /
EASY POURING /
VERCEMENT FACILE /
SCHÜTTRAND

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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

NSF

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



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

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

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

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

## EFICACIA / EFFICACY / EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE



CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

## EFICIENCIA / EFFICACY / EFFICACITÉ / EFFIZIENZ




ACERO / INOX-ST/STEEL / EDELSTAHL




ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM



pujadas
A VOLLRATH COMPANY

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P290.120 | 20 | 20,0 | 6,20 | 1 |
| P290.124 | 24 | 24,0 | 10,00 | 1 |
| P290.128 | 28 | 28,0 | 16,50 | 1 |
| P290.130 | 30 | 30,0 | 21,20 | 1 |
| P290.132 | 32 | 32,0 | 24,00 | 1 |
| P290.135 | 35 | 35,0 | 33,60 | 1 |
| P290.140 | 40 | 40,0 | 50,00 | 1 |
| P290.145 | 45 | 45,0 | 72,00 | 1 |
| P290.150 | 50 | 50,0 | 98,00 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P291.120 | 20 | 8,0 | 2,50 | 1 |
| P291.124 | 24 | 9,5 | 4,30 | 1 |
| P291.128 | 28 | 11,0 | 6,70 | 1 |
| P291.130 | 30 | 12,0 | 8,40 | 1 |
| P291.132 | 32 | 12,5 | 10,00 | 1 |
| P291.135 | 35 | 14,0 | 13,60 | 1 |
| P291.140 | 40 | 15,5 | 19,50 | 1 |
| P291.145 | 45 | 17,0 | 27,00 | 1 |
| P291.150 | 50 | 20,0 | 39,00 | 1 |
| P291.160 | 60 | 23,0 | 65,00 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P292.120 | 20 | 13,0 | 4,00 | 1 |
| P292.124 | 24 | 14,0 | 6,30 | 1 |
| P292.128 | 28 | 17,5 | 10,20 | 1 |
| P292.130 | 30 | 18,0 | 12,70 | 1 |
| P292.132 | 32 | 19,0 | 15,20 | 1 |
| P292.135 | 35 | 21,0 | 20,20 | 1 |
| P292.140 | 40 | 25,0 | 31,40 | 1 |
| P292.145 | 45 | 28,0 | 44,50 | 1 |
| P292.150 | 50 | 30,0 | 59,00 | 1 |
| P292.160 | 60 | 35,0 | 99,00 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P293.128 | 28 | 6,0 | 3,70 | 1 |
| P293.132 | 32 | 6,0 | 4,70 | 1 |
| P293.135 | 35 | 7,0 | 6,70 | 1 |
| P293.140 | 40 | 8,0 | 10,00 | 1 |

## P299 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P299.016 | 16 | 1 |
| P299.020 | 20 | 1 |
| P299.024 | 24 | 1 |
| P299.028 | 28 | 1 |
| P299.030 | 30 | 1 |
| P299.032 | 32 | 1 |
| P299.035 | 35 | 1 |
| P299.040 | 40 | 1 |
| P299.045 | 45 | 1 |
| P299.050 | 50 | 1 |
| P299.060 | 60 | 1 |

## P201 Cazo recto bajo / Saucepan / Casserole / Flache Stielkasserole



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

| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P201.016 | 16 | 7,5 | 1,50 | 1 |
| P201.018 | 18 | 8,0 | 2,00 | 1 |
| P201.020 | 20 | 8,0 | 2,50 | 1 |
| P201.024 | 24 | 9,5 | 4,30 | 1 |
| P201.028 | 28 | 11,0 | 6,70 | 1 |
| P201.032 | 32* | 12,5 | 10,00 | 1 |

## P202 Cazo recto alto / Deep saucepan / Casserole haute / Hohe Stielkasserole



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

| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P202.016 | 16 | 11,0 | 2,10 | 1 |
| P202.018 | 18 | 12,0 | 3,00 | 1 |
| P202.020 | 20 | 13,0 | 4,00 | 1 |
| P202.024 | 24 | 14,0 | 6,30 | 1 |
| P202.028 | 28 | 17,5 | 10,20 | 1 |
| P202.032 | 32* | 19,0 | 15,20 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P200.012 | 12 | 7,0 | 0,70 | 1 |
| P200.014 | 14 | 7,0 | 1,00 | 1 |
| P200.016 | 16 | 7,5 | 1,50 | 1 |
| P200.018 | 18 | 9,0 | 2,30 | 1 |
| P200.020 | 20 | 10,0 | 3,10 | 1 |
| P200.022 | 22 | 11,0 | 4,20 | 1 |
| P200.024 | 24 | 12,0 | 5,40 | 1 |
| P200.028 | 28 | 14,0 | 8,60 | 1 |

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

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P214.016 | 16 | 6,0 | 1,00 | 1 |
| P214.018 | 18 | 6,0 | 1,20 | 1 |
| P214.020 | 20 | 6,5 | 1,60 | 1 |
| P214.022 | 22 | 7,0 | 2,10 | 1 |
| P214.024 | 24 | 7,5 | 2,70 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P200.320 | 20 | 7,5 | 1,80 | 1 |
| P200.324 | 24 | 8,5 | 3,00 | 1 |

## P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



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

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

# INOX-PRO

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

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

**INDUCTION**

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

500 KG

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

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

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

SOLIDE UND ROBUST: GRIFFE AUS EDELSTAHLDRAHT, ULTRA RESISTENT, 500KG



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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

NSF

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

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

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

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

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

QUALITÄT: SATINIERTE POLIERUNG INNEN UND AUSSEN
EINHEITLICH FÜR ALLE MODELLE

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



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

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

## EFICACIA / EFFICACY /
## EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE



CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE



pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P218.016 | 16 | 16,0 | 3,00 | 1 |
| P218.018 | 18 | 18,0 | 4,50 | 1 |
| P218.020 | 20 | 20,0 | 6,20 | 1 |
| P218.024 | 24 | 24,0 | 10,00 | 1 |
| P218.028 | 28 | 28,0 | 16,50 | 1 |
| P218.030 | 30 | 30,0 | 21,20 | 1 |
| P218.032 | 32 | 32,0 | 24,00 | 1 |
| P218.035 | 35 | 35,0 | 33,60 | 1 |
| P218.040 | 40 | 40,0 | 50,00 | 1 |
| P218.045 | 45 | 45,0 | 72,00 | 1 |
| P218.050 | 50 | 50,0 | 98,00 | 1 |
| P218.060 | 60 | 55,0 | 155,00 | 1 |

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



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

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



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

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P205.020 | 20 | 6,0 | 1,90 | 1 |
| P205.024 | 24 | 6,0 | 2,70 | 1 |
| P205.028 | 28 | 6,0 | 3,70 | 1 |
| P205.030 | 30 | 6,0 | 4,30 | 1 |
| P205.032 | 32 | 6,0 | 4,70 | 1 |
| P205.035 | 35 | 7,0 | 6,70 | 1 |
| P205.040 | 40 | 8,0 | 10,00 | 1 |
| P205.045 | 45 | 8,5 | 12,00 | 1 |
| P205.050 | 50 | 9,0 | 17,50 | 1 |
| P205.060 | 60 | 10,0 | 28,00 | 1 |

## P209 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P209.014 | 14 | 1 |
| P209.016 | 16 | 1 |
| P209.018 | 18 | 1 |
| P209.020 | 20 | 1 |
| P209.022 | 22 | 1 |
| P209.024 | 24 | 1 |
| P209.028 | 28 | 1 |
| P209.030 | 30 | 1 |
| P209.032 | 32 | 1 |
| P209.035 | 35 | 1 |
| P209.040 | 40 | 1 |
| P209.045 | 45 | 1 |
| P209.050 | 50 | 1 |
| P209.060 | 60 | 1 |

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

CLASS INDUCTION NSF



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P202.016 | 16 | 11,0 | 2,10 | 1 |
| P202.018 | 18 | 12,0 | 3,00 | 1 |
| P202.020 | 20 | 13,0 | 4,00 | 1 |
| P202.024 | 24 | 14,0 | 6,30 | 1 |
| P202.028 | 28 | 17,5 | 10,20 | 1 |
| P202.032 | 32* | 19,0 | 15,20 | 1 |

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

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

CLASS INDUCTION



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P200.116 | 16 | 7,5 | 1,50 | 1 |
| P200.120 | 20 | 10,0 | 3,10 | 1 |

## P201 Cazo recto bajo / Saucepan / Casserole / Stielkasserolle

CLASS INDUCTION NSF



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P201.016 | 16 | 7,5 | 1,50 | 1 |
| P201.018 | 18 | 8,0 | 2,00 | 1 |
| P201.020 | 20 | 8,0 | 2,50 | 1 |
| P201.024 | 24 | 9,5 | 4,30 | 1 |
| P201.028 | 28 | 11,0 | 6,70 | 1 |
| P201.032 | 32* | 12,50 | 10,00 | 1 |

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

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

CLASS INDUCTION NSF



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P200.012 | 12 | 7,0 | 0,70 | 1 |
| P200.014 | 14 | 7,0 | 1,00 | 1 |
| P200.016 | 16 | 7,5 | 1,50 | 1 |
| P200.018 | 18 | 9,0 | 2,30 | 1 |
| P200.020 | 20 | 10,0 | 3,10 | 1 |
| P200.022 | 22 | 11,0 | 4,20 | 1 |
| P200.024 | 24 | 12,0 | 5,40 | 1 |
| P200.028 | 28 | 14,0 | 8,60 | 1 |

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

CLASS INDUCTION NSF



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P214.016 | 16 | 6,0 | 1,00 | 1 |
| P214.018 | 18 | 6,0 | 1,20 | 1 |
| P214.020 | 20 | 6,5 | 1,60 | 1 |
| P214.022 | 22 | 7,0 | 2,10 | 1 |
| P214.024 | 24 | 7,5 | 2,70 | 1 |

## P2003 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand

CLASS INDUCTION



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P200.320 | 20 | 7,5 | 1,80 | 1 |
| P200.324 | 24 | 8,5 | 3,00 | 1 |

## P210 Pote / Pot / Pot / Topf

CLASS INDUCTION



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P210.016 | 16 | 16,0 | 3,00 | 1 |
| P210.018 | 18 | 18,0 | 4,50 | 1 |
| P210.020 | 20 | 20,0 | 6,20 | 1 |

## P219 Baño maría sin fondo sandwich / Bain marie without sandwich bottom / Bain-marie sans fond sandwich / Wasserbad ohne Sandwichboden



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P219.016 | 16 | 16,0 | 3,00 | 1 |
| P219.018 | 18 | 18,0 | 4,50 | 1 |
| P219.020 | 20 | 20,0 | 6,20 | 1 |

## P212 Baño maría sin fondo sandwich / Bain marie without sandwich bottom / Bain-marie sans fond sandwich / Wasserbad ohne Sandwichboden



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P212.016 | 16 | 16,0 | 3,00 | 1 |
| P212.018 | 18 | 18,0 | 4,50 | 1 |
| P212.020 | 20 | 20,0 | 6,20 | 1 |

IDEA!

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

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

CLASS INDUCTION NSF



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P203.016 | 16 | 16,0 | 3,00 | 1 |
| P203.018 | 18 | 18,0 | 4,50 | 1 |
| P203.020 | 20 | 20,0 | 6,20 | 1 |
| P203.024 | 24 | 24,0 | 10,00 | 1 |

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

## P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

CLASS INDUCTION NSF



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

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

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

CLASS INDUCTION




| REF | | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P240.040 | A | 40 | 20,0 | 20,00 | 1 |
| | B | 32 | 32,0 | 24,00 | 1 |
| P240.050 | A | 50 | 25,0 | 40,00 | 1 |
| | B | 40 | 40,0 | 50,00 | 1 |
| P240.070 | A | 70 | 25,0 | 65,00 | 1 |
| | B | 50 | 50,0 | 98,00 | 1 |

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

CLASS INDUCTION




| REF | | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P242.020 | A | 20 | 13,0 | 4,00 | 1 |
| | B | 20 | 20,0 | 6,20 | 1 |
| P242.024 | A | 24 | 14,0 | 6,30 | 1 |
| | B | 24 | 24,0 | 10,00 | 1 |
| P242.028 | A | 28 | 17,5 | 10,00 | 1 |
| | B | 28 | 28,0 | 16,50 | 1 |
| P242.032 | A | 32 | 19,0 | 15,00 | 1 |
| | B | 32 | 32,0 | 24,00 | 1 |
| P242.035 | A | 35 | 21,0 | 20,00 | 1 |
| | B | 35 | 35,0 | 33,60 | 1 |

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

## P241

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P241.040 | 40 | 20,0 | 20,00 | 1 |
| P241.050 | 50 | 25,0 | 40,00 | 1 |
| P241.060 | 60 | 23,5 | 45,00 | 1 |
| P241.070 | 70 | 25,0 | 65,00 | 1 |

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

## P243

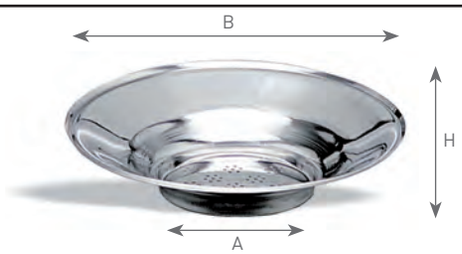
**Parte superior de vaporera y cuscusera / Top for steam pot and couscous set straight shape / Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur / Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf**



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P243.020 | 20 | 13,0 | 4,00 | 1 |
| P243.024 | 24 | 14,0 | 6,30 | 1 |
| P243.028 | 28 | 17,5 | 10,00 | 1 |
| P243.032 | 32 | 19,0 | 15,00 | 1 |
| P243.035 | 35 | 21,0 | 20,00 | 1 |

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

## P211 Escurrefritos / Fry colander / Passoire à frites / Frittensieb




| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P211.018 | 18 | 37,5 | 7,5 | 1 |
| P211.020 | 20 | 38,0 | 7,5 | 1 |

## P244 Conjunto vaporera / Steam pot / Cuit vapeur / Dampfgarset

CLASS INDUCTION




| REF | | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P244.020 | A | 20 | 13,0 | 4,00 | 1 |
| | B | 20 | 13,0 | 4,00 | 1 |
| P244.024 | A | 24 | 14,0 | 6,30 | 1 |
| | B | 24 | 14,0 | 6,30 | 1 |
| P244.028 | A | 28 | 17,5 | 10,00 | 1 |
| | B | 28 | 17,5 | 10,00 | 1 |
| P244.032 | A | 32 | 19,0 | 15,00 | 1 |
| | B | 32 | 19,0 | 15,00 | 1 |
| P244.035 | A | 35 | 21,0 | 20,00 | 1 |
| | B | 35 | 21,0 | 20,00 | 1 |

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

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

CLASS INDUCTION



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P223.035 | 35 | 21,0 | 20,20 | 1 |
| P223.040 | 40 | 25,0 | 31,40 | 1 |

Datos relativos a la cacerola 216.
Casserole data 216.
Caractéristiques afférentes au braisière 216.
Entsprechende Eigenschaften der Kasserolle 216.

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

## P224 Colapasta / Pasta colander / Cuit-pâtes / Nudelsieb



| REF | | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P224.023 | A | 23,0 | 1 |
| P224.026 | B | 26,0 | 1 |

A Utilizable para la ref. 216 - Ø 35 cm
A It fits ref. 216 - Ø 35 cm
A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm
A Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 35 cm

B Utilizable para la ref. 216 - Ø 40 cm
B It fits ref. 216 - Ø 40 cm
B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm
B Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 40 cm

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

CLASS INDUCTION



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P248.028 | 28 | 28,0 | 16,50 | 1 |
| P248.032 | 32 | 32,0 | 24,00 | 1 |
| P248.035 | 35 | 35,0 | 33,60 | 1 |
| P248.040 | 40 | 40,0 | 50,00 | 1 |
| P248.045 | 45 | 45,0 | 72,00 | 1 |

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

IDEA!

Perfecto para la esterilización de tarros /
Ideal for sterilizing jars /
Idéal pour la stérilisation des bocaux /
Ideal für die Sterilisierung von Glasbehältern



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P249.028 | 27,5 | 5,50 | 1 |
| P249.032 | 31,5 | 5,50 | 1 |
| P249.035 | 34,5 | 5,50 | 1 |
| P249.040 | 39,5 | 5,50 | 1 |
| P249.045 | 44,5 | 5,50 | 1 |



INDUC GAS VITRO ELECTR

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

**INDUCTION**



ESPAÑOL

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

ENGLISH

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

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

Kochbedarf aus Edelstahl mit Hitzebeständigen Rohrgriffen.
Kapselförmiger ThermodiffusionsUnterboden.

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P400.824 | 24 | 20,0 | 9,00 | 1 |
| P400.828 | 28 | 24,0 | 14,50 | 1 |
| P400.832 | 32 | 28,0 | 22,50 | 1 |
| P400.835 | 35 | 30,0 | 28,50 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P400.724 | 24 | 9,5 | 4,20 | 1 |
| P400.728 | 28 | 11,0 | 6,50 | 1 |
| P400.732 | 32 | 12,5 | 10,00 | 1 |
| P400.735 | 35 | 13,0 | 12,50 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P400.624 | 24 | 14,0 | 6,20 | 1 |
| P400.628 | 28 | 16,0 | 9,50 | 1 |
| P400.632 | 32 | 19,0 | 15,00 | 1 |
| P400.635 | 35 | 20,0 | 19,00 | 1 |
| P400.640 | 40 | 32,0 | 40,00 | 1 |

## P4009 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



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

## P4000 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Hohe Kasserolle



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

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P400.320 | 20 | 7,5 | 2,00 | 1 |
| P400.324 | 24 | 8,5 | 3,70 | 1 |

## P4004 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P400.424 | 24 | 6,0 | 2,50 | 1 |



VIOLET
COLLECTION

N EXCLUSIVE

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

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

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

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

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

## P4106 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

N



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

## P4107 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

N



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P410.724 | 24 | 9,5 | 4,20 | 1 |
| P410.732 | 32 | 12,5 | 10,00 | 1 |

## P4109 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

N



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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

N



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

# V I O L E T

C O L L E C T I O N

# ANTIALÉRGICO / ALLERGEN-FREE / ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

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



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

# ALU-PRO



GAS VITRO ELECTR.

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

ESPAÑOL

Batería de aluminio puro 99,5% extra fuerte

ENGLISH

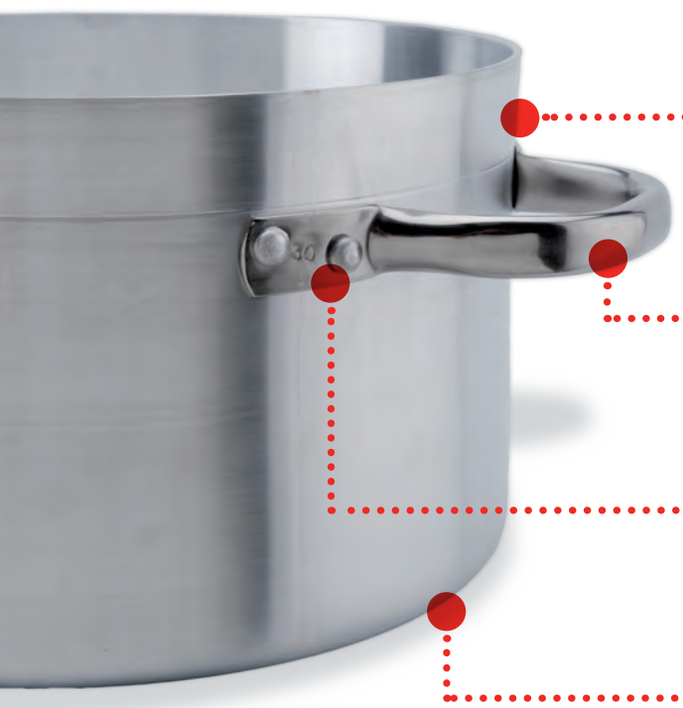
Pure 99,5% extra strength aluminlum cookware

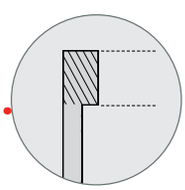
FRANÇAIS

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

DEUTSCH

Kochbedarf aus 99,5% Extra Starken  Aluminium





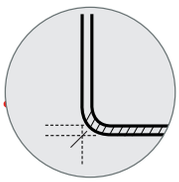
Bordes reforzados
Reinforced rims
Bords renforcés
Verstärkte Ränder



Asas ergonómicas
Ergonomic handles
Anses ergonomiques
Ergonomische Griffe



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



Fondo reforzado
Reinforced base
Fond renforcé
Verstärkter Boden

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

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P118.125 | 25 | 25,0 | 12,00 | 1 |
| P118.127 | 27 | 27,0 | 15,00 | 1 |
| P118.130 | 30 | 30,0 | 21,20 | 1 |
| P118.132 | 32 | 32,0 | 25,50 | 1 |
| P118.135 | 35 | 35,0 | 33,60 | 1 |
| P118.140 | 40 | 40,0 | 50,00 | 1 |
| P118.145 | 45 | 45,0 | 72,00 | 1 |
| P118.150 | 50 | 50,0 | 98,00 | 1 |
| P118.160 | 60 | 60,0 | 155,00 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P117.125 | 25 | 10,0 | 5,00 | 1 |
| P117.127 | 27 | 11,0 | 6,00 | 1 |
| P117.130 | 30 | 12,0 | 8,50 | 1 |
| P117.132 | 32 | 13,0 | 10,00 | 1 |
| P117.135 | 35 | 14,0 | 13,00 | 1 |
| P117.138 | 38 | 15,0 | 17,00 | 1 |
| P117.140 | 40 | 16,0 | 20,00 | 1 |
| P117.145 | 45 | 18,0 | 28,00 | 1 |
| P117.150 | 50 | 21,0 | 41,00 | 1 |
| P117.160 | 60 | 25,0 | 70,00 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P116.125 | 25 | 15,0 | 7,30 | 1 |
| P116.130 | 30 | 18,0 | 12,70 | 1 |
| P116.135 | 35 | 21,0 | 20,20 | 1 |
| P116.140 | 40 | 25,0 | 31,40 | 1 |
| P116.145 | 45 | 28,0 | 44,50 | 1 |
| P116.150 | 50 | 31,0 | 60,80 | 1 |
| P116.160 | 60 | 37,0 | 104,60 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P115.020 | 20 | 5,5 | 1,75 | 1 |
| P115.024 | 24 | 6,0 | 2,75 | 1 |
| P115.028 | 28 | 6,0 | 3,75 | 1 |
| P115.032 | 32 | 7,0 | 5,60 | 1 |
| P115.040 | 40 | 8,0 | 10,00 | 1 |
| P115.050 | 50 | 8,0 | 15,50 | 1 |
| P115.060 | 60 | 10,0 | 28,00 | 1 |

## P112 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



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

## P106 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



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

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



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

## P104 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Kasserolle



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



# SARTENES

ESPAÑOL

**MANGOS:**

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

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

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

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

**ANTIADHERENTES:**

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

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

# FRY PANS

ENGLISH

**HANDLES:**

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

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

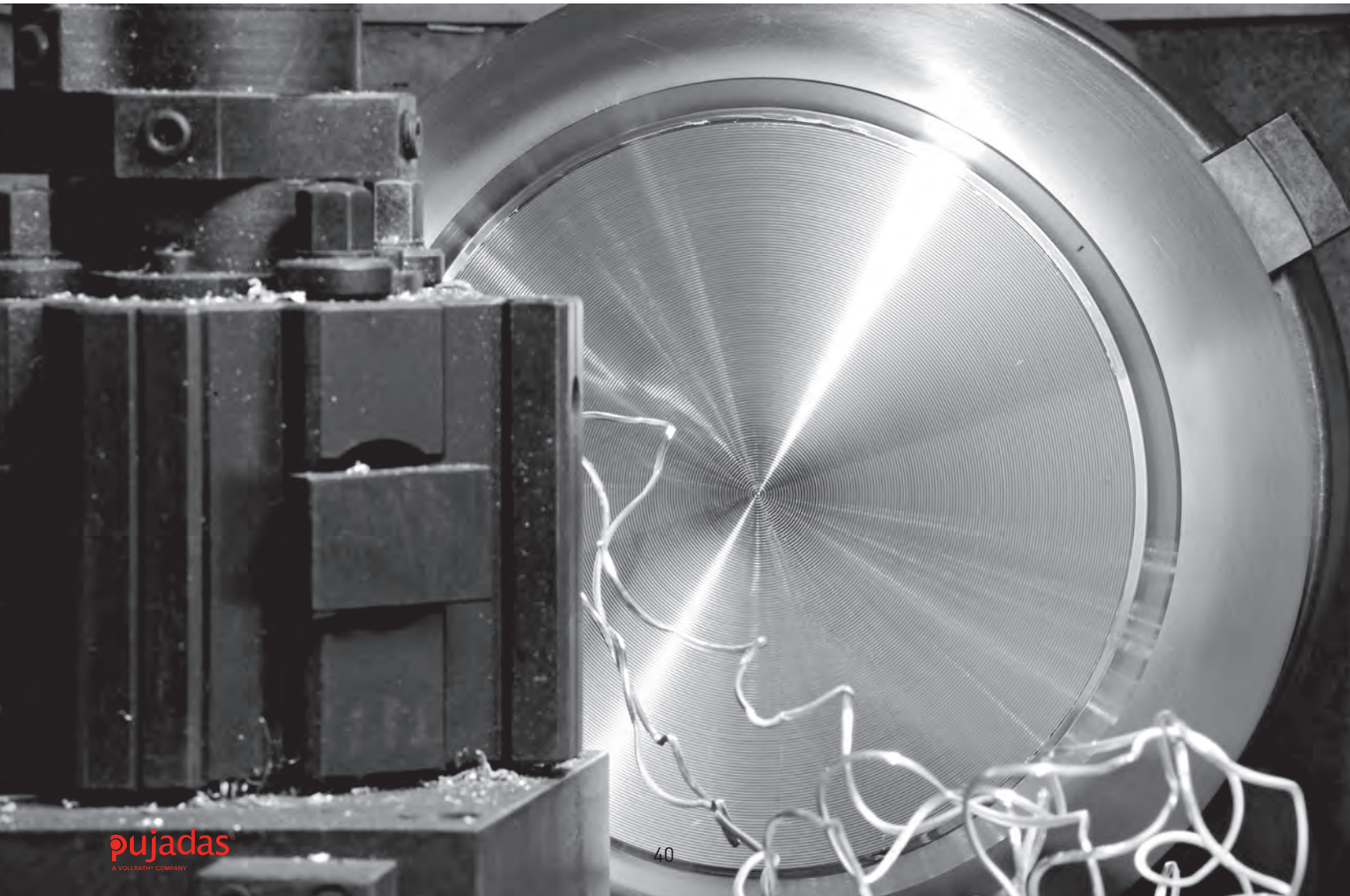
**HERCULES:** Traditional handles made of flat iron with a heat resistant "epoxy" coating. Highly recommended for intensive use.

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

**NON-STICK COATINGS:**

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

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



# POÊLES

FRANÇAIS

**QUEUES :**

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

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

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

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

**ANTI-ADHÉSIF :**

**Poêles en aluminium :**
Revêtement professionnel anti-adhérant multicouche appliqué sur les poêles de 4 mm d'épaisseur et TITANIUM sur celles de 5 mm. Longue et forte résistance à l'abrasion.

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

# BRATPFANNEN

DEUTSCH

**Griffe :**

Die Griffe Sind Eine der Wichtigsten Unterscheidungsmerkmale Der Funktionalität. PUJADAS Wird Von Den Neusten Trends der Professionellen Küche Angetrieben Und Entwickelt Folgende Designs:

Ergos: Fertigung aus Rostfreiem Edelstahlrohr, Exclusives Und Ergonomisches Design, Hitzebeständigkeit, Maximale Handhabung In Der Professionellen Küche.

Hércules: Traditionell Gefertigte Griffe Aus Flacheisen Mit Der "Époxy" Beschichtung, Hitzebeständig. Höchst Empfehlenswert Bei Einem Intensiven Gebrauch.

Bakelite: Gefertigt aus 100% Bakelite, Hitzebeständig Und Sehr Leicht. Ideal Für Den Hausgebrauch Oder Wenigen Gebrauch.

**ANTIHAFT BESCHICHTUNG:**

**Bratpfannen Aus Aluminium:**
Mehrfache Professionelle Antihaftbeschichtung Der Bratpfannen Von 4 mm Dicke Und TITANIUM Von 5 mm Dicke. Gute Widerstandfähigkeit Gegen Verschleiss und für Die Langlebigkeit.

**Bratpfannen Aus Edelstahl Und Multimetall:**
EXCALIBUR, Antihaftbeschichtung Der Neusten Generation Basierend Auf Eine Verstärkung Durch Edelstahl, Dass Sich Im Metallischem Substrat So Integriert, Dass Es Ein Bestandteil Desselben Wird. Hierdurch Wird Eine Einzigartige Kombination Von Stahlhärte Und Antihaftung Erreicht. Resistent Gegen Die Aggresivsten Utensilien (Siehe Weitere Informationen Unten).

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

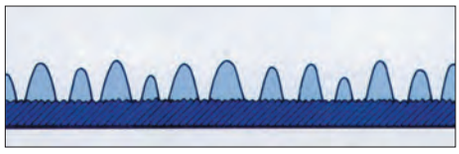


**1** Para dar rugosidad a la superficie de la pieza se chorrea con elementos abrasivos y con ello se logra un buen anclaje del excalibur.

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

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

**1** Um der Oberfläche eine Rauheit zu geben wird sie mit rauhen Elementen bestrahlt. Dies erlaubt einen exzellenten Halt von anderen Elementen im Excalibur Prozess.



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

**3** The particles cool and harden, bonded to the surface, forming a series of "peaks and valleys" that provide a permanent base for the non-stick coatings.

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

**3** Die Partikel kühlen sich ab und integrieren sich in der Oberfläche in Form von "Höhen und Tiefen". Dies ermöglicht eine permanente Grundlage für die Antihaftbeschichtung.

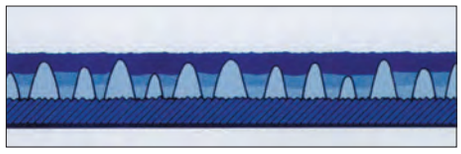


**2** La parte más importante del proceso: la pulverización y deposición de las partículas fundidas de una aleación de acero inoxidable, patentada por whitford.

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

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

**2** Der wichtigste Prozessteil: Die Pulverrisierung und Ablagerung der Schmelzpartikel formt sich zu einer speziellen Legierung (whitford Legierung patentiert).



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

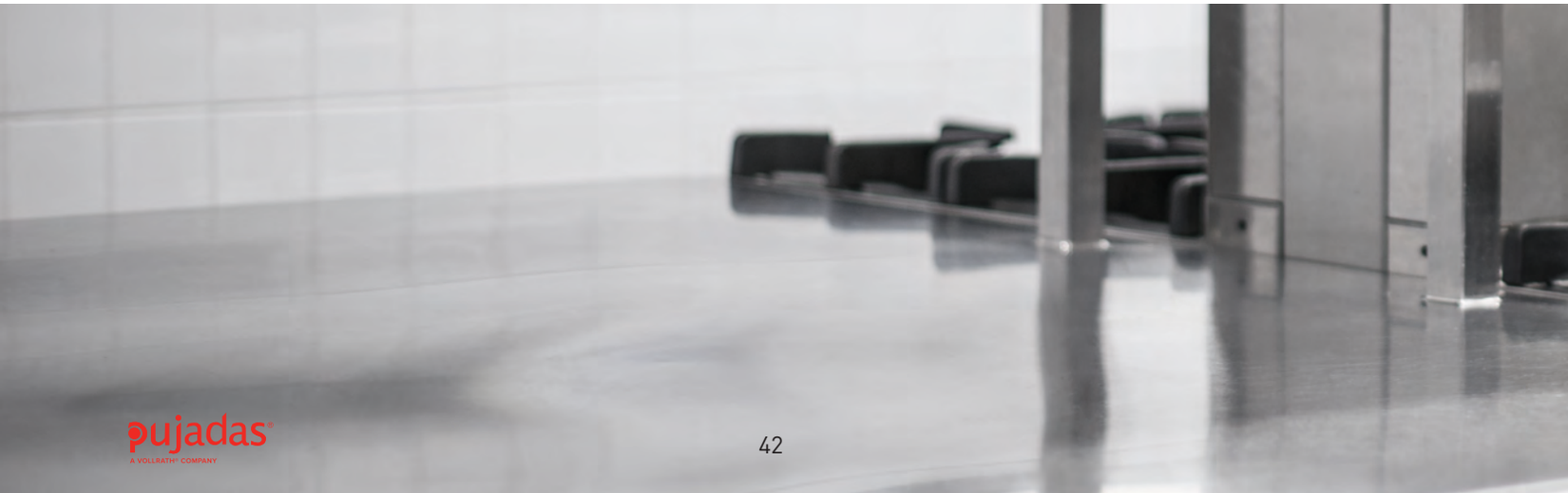
**4** Several coats of tough fluoropolymers fill the "valleys" and cover the "peaks", held permanently in place by the special stainless steel "peaks".

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

**4** Schliesslich werden unterschiedliche Schichten aus Fluorpolymer über die "Höhen und Tiefen" aufgetragen, um die Antihaftbeschichtung zu schützen.

## PROFESIONAL / PROFESSIONAL / PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

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



# FOODIES

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



# ALUMINIO / ALUMINIUM



ESPAÑOL

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

ENGLISH

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

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

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

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

GAS VITRO ELECTR

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






Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

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

## P128 Sartén antiadherente "HERCULES" / Non-stick fry pan "HERCULES" / Poêle anti-adhÉsive "HERCULES" / Antihaft Bratpfanne "HERCULES"

GAS VITRO ELECTR

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






Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden

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

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

GAS VITRO ELECTR



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

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

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

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

GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE



VIOLET COLLECTION
P. 79

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

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

GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P127.024 | 24 | 4,5 | 1 |
| P127.028 | 28 | 5,0 | 1 |
| P127.032 | 32 | 5,5 | 1 |
| P127.036 | 36 | 6,0 | 1 |
| P127.040 | 40 | 6,5 | 1 |

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

GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P148.020 | 20 | 6,5 | 1 |
| P148.024 | 24 | 7,0 | 1 |
| P148.028 | 28 | 7,5 | 1 |
| P148.032 | 32 | 8,0 | 1 |

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

GAS VITRO ELECTR



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

| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P124.020 | 20 | 4,0 | 1 |
| P124.024 | 24 | 4,5 | 1 |
| P124.028 | 28 | 5,0 | 1 |
| P124.032 | 32 | 5,5 | 1 |
| P124.036 | 36 | 6,0 | 1 |
| P124.040 | 40 | 6,5 | 1 |

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

GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P125.038 | 38 x 26 | 5,0 | 1 |

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

GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P131.022 | 22 | 2,5 | 12 |
| P131.026 | 26 | 2,5 | 12 |

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

GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P139.012 | 12 | 2,0 | 36 |

IDEA!

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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

PFOA FREE



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P120.820 | 20 | 4,0 | 12 |
| P120.824 | 24 | 4,5 | 6 |
| P120.828 | 28 | 5,0 | 6 |
| P120.832 | 32 | 5,5 | 6 |



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

INDUCTION

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

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

PFOA FREE



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P120.920 | 20 | 4,0 | 12 |
| P120.924 | 24 | 4,5 | 6 |
| P120.928 | 28 | 5,0 | 6 |
| P120.932 | 32 | 5,5 | 6 |



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

INDUCTION

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

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

PFOA FREE



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



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

INDUCTION

# EXCALIBUR 18/10

ESPAÑOL

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

ENGLISH

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

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

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

CLASS INDUCTION

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich
Sandwichboden



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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P220.820 | 20 | 3,8 | 1 |
| P220.824 | 24 | 4,6 | 1 |
| P220.828 | 28 | 5,5 | 1 |
| P220.832 | 32 | 6,0 | 1 |
| P220.836 | 36 | 6,0 | 1 |
| P220.840 | 40 | 6,5 | 1 |

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

FUSION PFOA FREE

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION

Fondo sandwich
Sandwich base
Fond sandwich
Sandwichboden



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P213.018 | 18 | 3,5 | 1 |
| P213.020 | 20 | 3,8 | 1 |
| P213.022 | 22 | 4,2 | 1 |
| P213.024 | 24 | 4,6 | 1 |
| P213.026 | 26 | 5,0 | 1 |
| P213.028 | 28 | 5,5 | 1 |
| P213.032 | 32 | 6,0 | 1 |
| P213.036 | 36 | 6,0 | 1 |
| P213.040 | 40 | 6,5 | 1 |

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION



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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

CLASS INDUCTION



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P239.236 | 36 | 9,0 | 5,50 | 1 |

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

**INDUCTION**



ESPAÑOL

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

ENGLISH

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

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P135.120 | 20 | 4.5 | 1 |
| P135.124 | 24 | 5,0 | 1 |
| P135.128 | 28 | 5.5 | 1 |
| P135.132 | 32 | 6,0 | 1 |
| P135.136 | 36 | 6.5 | 1 |
| P135.140 | 40 | 7,0 | 1 |

## P1353 Wok / Wok / Wok / Wok

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P135.330 | 30 | 9,5 | 1 |

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P135.424 | 24 | 2,0 | 1 |

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

INDUCTION



| REF | Ø cm | RACIONES / PORTIONS / PORTIONEN | U |
|---|---|---|---|
| P994.020 | 20 | 1 | 1 |
| P994.022 | 22 | 1 | 1 |
| P994.024 | 24 | 1 | 1 |
| P994.026 | 26 | 2 | 1 |
| P994.030 | 30 | 4 | 1 |
| P994.032 | 32 | 5 | 1 |
| P994.034 | 34 | 6 | 1 |
| P994.036 | 36 | 7 | 1 |
| P994.038 | 38 | 8 | 1 |
| P994.040 | 40 | 9 | 1 |
| P994.042 | 42 | 10 | 1 |
| P994.046 | 46 | 12 | 1 |
| P994.050 | 50 | 14 | 1 |
| P994.055 | 55 | 16 | 1 |
| P994.065 | 65 | 22 | 1 |
| P994.080 | 80 | 40 | 1 |
| P994.090 | 90 | 50 | 1 |

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

GAS OVEN





| REF | Ø cm | RACIONES / PORTIONS / PORTIONEN | U |
|---|---|---|---|
| P995.010 * | 10 | - | 1 |
| P995.016 * | 15 | - | 1 |
| P995.020 | 20 | 2 | 1 |
| P995.026 | 26 | 2 | 1 |
| P995.030 | 30 | 4 | 1 |
| P995.034 | 34 | 6 | 1 |
| P995.036 | 36 | 7 | 1 |
| P995.038 | 38 | 8 | 1 |
| P995.040 | 40 | 9 | 1 |
| P995.042 | 42 | 10 | 1 |
| P995.050 | 50 | 14 | 1 |
| P995.060 | 60 | 19 | 1 |

IDEA!

*MINI-SIZE

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

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

GAS OVEN





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

IDEA!

*MINI-SIZE

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

## P998 Paellero esmaltado gas / Enamelled gas burner / Brûleur émaillé / Emaillierter Gasbrenner



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

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

Ref. P998.035
Para paelleras de 20 a 50 cm Ø
For paella pans from Ø 20 to 50 cm
Pour plats à paella de 20 à 50 cm Ø
Für Paellapfannen von 20 bis 50 cm Ø

Ref. P998.050
Para paelleras de 36 a 70 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 70 cm
Pour plats à paella de 36 à 70 cm Ø
Für Paellapfannen von 36 bis 70 cm Ø

Ref. P998.070
Para paelleras de 36 a 90 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 90 cm
Pour plats à paella de 36 à 90 cm Ø
Für Paellapfannen von 36 bis 90 cm Ø

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




| REF | U |
|---|---|
| P999.000 | 1 |

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

COOKWARE
PASSION &
MEDITERRANEAN

NOTHING LESS,
NOTHING MORE




SelfCookingCenter
whitefficiency
100 %
160 °C
01:38 m:s
11:02

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

## BLACK ELEGANCE
## P1145 Rustidera aluminio presentación antiadherente / Non-stick presentation aluminium roast pan / Plaque à rôtir anti-adhésive présentation / Bräter Antihaft Aluminiumpräsentation

ALUMINIO /
ALUMINIUM



| REF | cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P114.540 | 40 x 30 | 6,5 | 6,30 | 1 |
| P114.545 | 45 x 32 | 6,5 | 7,60 | 1 |
| P114.550 | 50 x 35 | 7,0 | 10,80 | 1 |

## P122 Rustidera antiadherente asas móviles / Non-stick roast pan falling handles / Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes / Bräter mit beweglichen Griffen

ALUMINIO /
ALUMINIUM



| REF | cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P122.040 | 40 x 30 | 6,5 | 6,30 | 1 |
| P122.050 | 50 x 35 | 7,0 | 10,80 | 1 |
| P122.060 | 60 x 40 | 9,0 | 19,00 | 1 |

## P114 Rustidera asas fijas / Roast pan fixed handles / Plaque à rôtir avec poignées fixes / Bräter mit festen Griffen

ALUMINIO /
ALUMINIUM



| REF | cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P114.040 | 40 x 30 | 6,5 | 6,30 | 1 |
| P114.045 | 45 x 32 | 6,5 | 7,60 | 1 |
| P114.050 | 50 x 35 | 7,0 | 10,80 | 1 |
| P114.060 | 60 x 40 | 9,0 | 19,00 | 1 |
| P114.070 | 70 x 45 | 10,0 | 27,70 | 1 |

## P113 Rustidera asas móviles / Roast pan falling handles / Plaque à rôtir anses tombantes / Bräter mit beweglichen Griffen

ALUMINIO /
ALUMINIUM



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

## P3180 Bandeja gastronorm / Gastronorm sheet / Plaque gastronorme / Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

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

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

| REF | TIPO / TYPE | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P318.211 | 1/1 | 530 x 325 | 20,0 | 1 |

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM

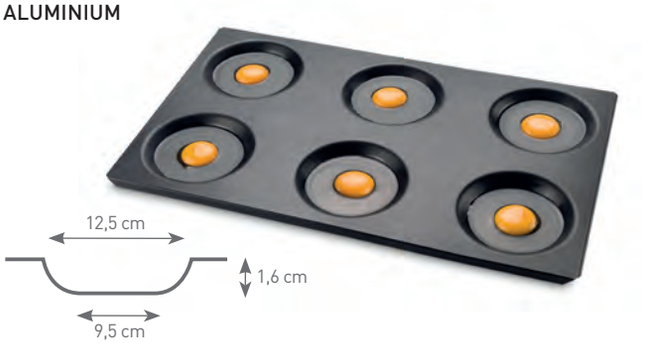


Grosor = 3 mm
Thickness = 3 mm
Épaisseur = 3 mm
Dicke: 3 mm

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

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM

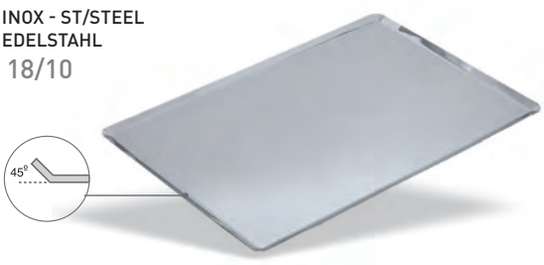



| REF | TIPO / TYPE | mm | U |
|---|---|---|---|
| P132.560 | 1/1 | 530 x 325 | 1 |

BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10




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

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

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10




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

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

## P777 Marcos para bandejas escuadradas / Rectangle for bakin sheets / Rectangle pour plaques / Rahmen für rechteckige Backbleche

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

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

## P778 Bandeja escuadrada / Tray for confectionery / Plaque à pâtisserie / Rechteckiges Backblech

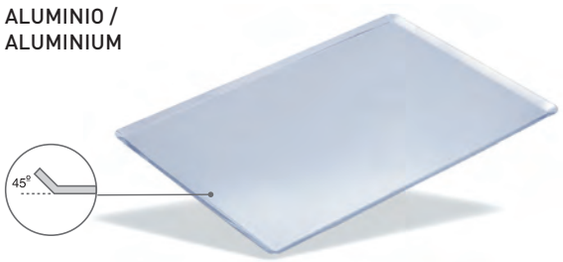
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10




| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P778.040 | 400 x 300 | 10,0 | 1 |
| P778.048 | 480 x 310 | 10,0 | 1 |
| P778.060 | 600 x 400 | 10,0 | 1 |

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM




| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P123.040 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| P123.060 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM

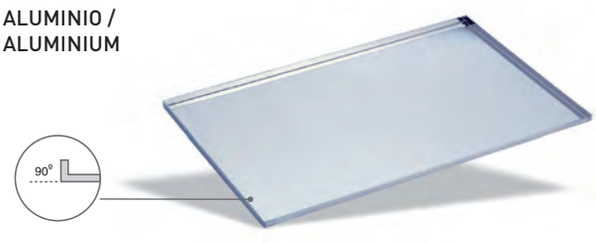



Ø agujeros 3 mm
Ø holes 3 mm
Ø troux 3 mm
Ø Löcher 3 mm

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P123.140 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| P123.160 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

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

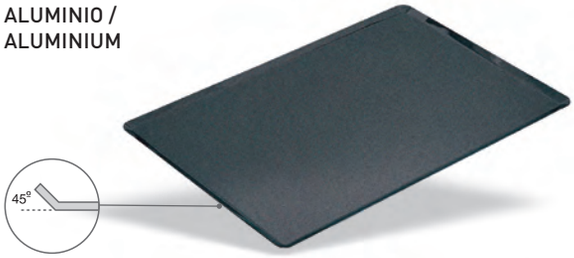
ALUMINIO /
ALUMINIUM




| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P123.240 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| P123.260 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

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

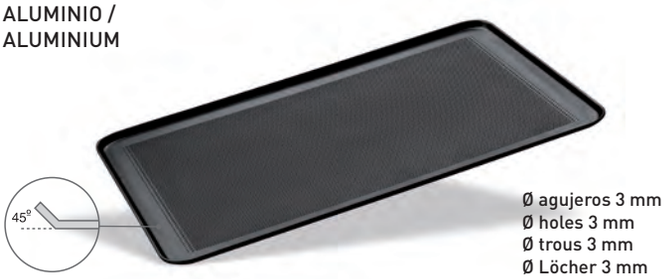
ALUMINIO /
ALUMINIUM




| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P132.040 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| P132.060 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

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

ALUMINIO / ALUMINIUM




| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P132.140 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| P132.160 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

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

ALUMINIO / ALUMINIUM




| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P132.240 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| P132.260 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

# REJILLAS / GRIDS / GRILLES / ROSTE

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



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

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



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

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



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

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

OVEN



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

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



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P705.024 | 24 | 2,5 | 6 |
| P705.028 | 28 | 2,5 | 6 |
| P705.032 | 32 | 2,5 | 6 |

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

Ø 8 mm
agujeros / holes /
trous / löcher



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P736.030 | 30 | 1,3 | 6 |
| P736.034 | 34 | 1,3 | 6 |

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



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

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



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

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



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

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




| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P977.015 | 30,5 x 30,5 | 70,0 | 1 |

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

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



| REF | mm | UNIDADES / UNIT | U |
|---|---|---|---|
| P972.060 | 600 x 400 | 500 | 1 |

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

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




- 40 ºC
+ 280 ºC

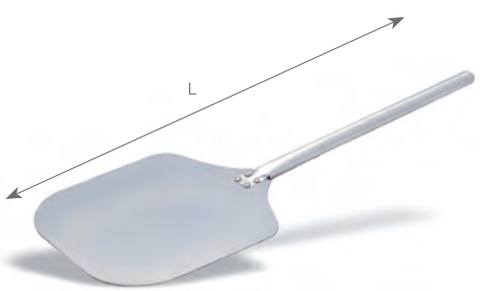
| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P833.001 | 520 x 315 | 1 |
| P833.002 | 585 x 385 | 1 |
| P833.003 | 400 x 300 | 1 |

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



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P607.000 | 19 | 1 |

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




| REF | PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL CM | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P948.066 | 31 x 35 | 66 | 1 |
| P948.090 | 31 x 35 | 90 | 1 |
| P948.132 | 31 x 35 | 132 | 1 |
| P948.163 | 31 x 35 | 163 | 1 |



## P3011 Cacillo monobloc / One piece ladle / Louche monobloc / Monoblock Schöpflöffel

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



| REF | Ø cm | L cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P301.165 | 6,5 | 31 | 0,07 | 12 |
| P301.108 | 8 | 32 | 0,13 | 12 |
| P301.109 | 9 | 33 | 0,20 | 12 |
| P301.110 | 10 | 37 | 0,25 | 6 |
| P301.112 | 12 | 42 | 0,45 | 6 |
| P301.114 | 14 | 43 | 0,75 | 6 |
| P301.116 | 16 | 45 | 1,00 | 6 |
| P301.118 | 18 | 48 | 1,50 | 6 |

## P3012 Cacillo monobloc económico / Economical one piece ladle / Louche monobloc economique / Monoblock Schöpflöffel ökonomisch

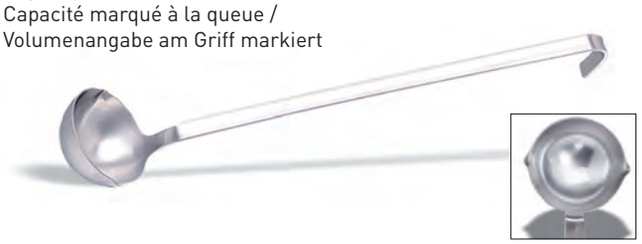
Capacidad marcada en el mango /
Capacity marked on the handle /
Capacité marqué à la queue /
Volumenangabe am Griff markiert



| REF | Ø cm | L cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P301.206 | 6 | 27 | 0,05 | 10 |
| P301.208 | 8 | 31 | 0,12 | 10 |
| P301.210 | 10 | 33 | 0,25 | 10 |
| P301.212 | 12 | 36 | 0,42 | 10 |
| P301.214 | 14 | 39 | 0,75 | 10 |
| P301.216 | 16 | 43 | 1,20 | 10 |

## P392 Cacillo para salsas con 2 picos laterales / One piece sauce ladle with 2 spouts / Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs / Schöpflöffel für Sossen mit 2 seitlichen Ausgüssen

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



| REF | Ø cm | L cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P392.065 | 6,5 | 31 | 0,08 | 10 |

## P30326 Cacillo monobloc mango corto / One piece ladle short handle / Louche monobloc manche court / Monoblock Schöpflöffel kurzer Stiel

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



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

## P396 Cacillo monobloc con agujeros / Perforated one piece ladle / Louche monobloc perforée / Gelochter Monoblock Schöpflöffel



| REF | Ø cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P396.009 | 9 | 33 | 10 |
| P396.010 | 10 | 37 | 10 |
| P396.012 | 12 | 42 | 10 |

## 4980120 Cacillo monobloc Kool-Touch® / One-Piece ladle Kool-Touch® handle / Louche monobloc manche Kool-Touch® / Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen



| REF | | Ø cm | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 4980120 | | 4,5 | 25,0 | 30 | 12 |
| 4980230 | | 6,0 | 25,0 | 60 | 12 |
| 4980335 | | 7,5 | 32,0 | 90 | 12 |
| 4980445 | | 8,5 | 32,0 | 120 | 12 |
| 4980655 | | 9,0 | 31,5 | 175 | 12 |
| 4980865 | | 10,0 | 32,0 | 235 | 12 |

82 ºC Revestimiento mango / Coated handle / Revêtement queue / Griffbeschichtung

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



| REF | Ø cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P302.108 | 8 | 29 | 10 |
| P302.110 | 10 | 32 | 10 |
| P302.112 | 12 | 35 | 10 |
| P302.114 | 14 | 37 | 10 |
| P302.116 | 16 | 44 | 5 |
| P302.118 | 18 | 44 | 5 |
| P302.120 | 20 | 47 | 5 |

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



| REF | Ø cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P302.210 | 10 | 33 | 10 |
| P302.212 | 12 | 36 | 10 |
| P302.214 | 14 | 39 | 10 |
| P302.216 | 16 | 42 | 10 |

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



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

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



| REF | Ø cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P314.210 | 10 | 36 | 5 |
| P314.212 | 12 | 39 | 5 |

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



| REF | cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P314.300 | 16 x 12 | 42 | 5 |

# ANTIMICROBIAL

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

ESPAÑOL

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

ENGLISH

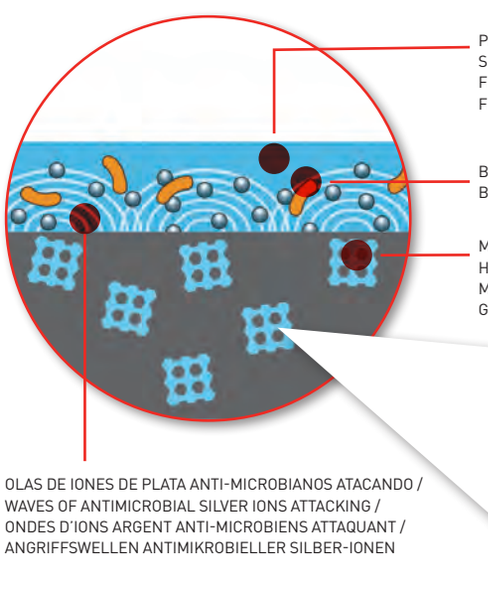
It's not hard to imagine how many of these nasty microbes can get transferred to serving utensils, And because dirty utensils and food do not get along, you need the power of exclusive Ion Antimicrobial Technology. While untreated surfaces allow microbes to collect and multiply, microbes are attacked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

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

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

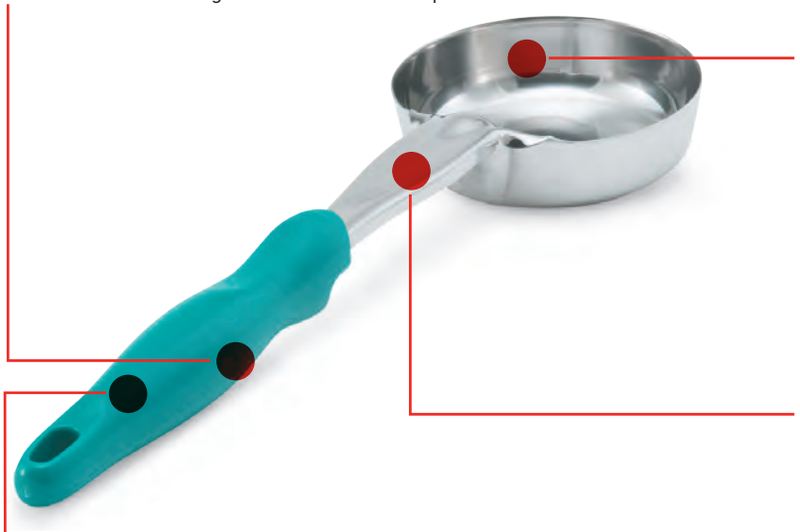



ANTIMICROBIAL

JACOB'S PRIDE® COLLECTION
GUARANTEED FOR LIFE

# SPOODLE®

**Mango con diseño ergonómico, de Nylon que reduce la fatiga durante su uso. Max temp 232 ºC /**
Handle with ergonomic design, made from nylon which reduces wear during use. Maximum temperature 232 °c /
Manche au design ergonomique en nylon qui réduit la fatigue pendant son emploi. Temp. Max. 232 °c /
Griff mit Ergonomischem Design aus Nylon, was den Verschleiß Während der Nutzung Reduziert. Max. Temp. 232 °C.



**Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante — resistente a la corrosión /**
Mirror-finished stainless steel shafts and bowls — resistant to corrosion /
Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant — résistant à la corrosion /
Stiel und Höhlungen aus hochglanz-poliertem Edelstahl – gegen Korrosion beständig.

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

| COLOR / COLOR / COULEUR / FARBE | ml |
|---|---|
| | 60 |
| | 90 |
| | 120 |
| | 175 |
| | 235 |

**Superficie texturizada para impedir derrames durante el uso /**
Textured surface prevents slippage while in use /
La surface texturée empêche la cuillère de glisser dans le récipient /
Texturierte Oberfläche verhindert ein Abrutschen während des Gebrauchs.

**Exclusivo diseño ovalado, que permite acceder de forma fácil a las esquinas de las cubetas, maximizando el aprovechamiento del contenido del recipiente /**
Unique oval bowl design fits into corners of steam table pans, reducing waste and MAXIMIZING serving efficiency /
Design oval unique qui permet d'atteindre tous les coins du bag, tout en reduisant la quantité de déchets et l'augmentation de l'efficacité du service /
Exklusives ovales Design, das es erlaubt, ganz einfach in die Ecken des Behälters zu kommen, so dass der Inhalt des Behälters maximal ausgenutzt werden kann.





**Muesca para impedir que el cucharón se deslice dentro del recipiente /**
Built-in stopper notch prevents utensils from sliding into food product /
Encoche-butée intégrée pour empêcher les ustensiles de glisser dans le produit alimentaire /
Integrierte Kerbe Verhindert, dass die Utensilien in die Speise Hineinrutschen.

## 6433230 Spoodle® monobloc redondo / One-Piece Round Spoodle® / Spoodle® monobloc ronde / Monoblok Rundschalen Spoodle®



232 ºC

| REF | Ø cm | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 6433230 | 6,5 | 32 | 60 | 12 |
| 6433335 | 7,4 | 33 | 90 | 12 |
| 6433445 | 8,2 | 34 | 120 | 12 |
| 6433655 | 9,3 | 35 | 175 | 12 |
| 6433865 | 10,2 | 36 | 235 | 12 |

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



232 ºC

| REF | Ø cm | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 6432230 | 6,5 | 32 | 60 | 12 |
| 6432335 | 7,4 | 33 | 90 | 12 |
| 6432445 | 8,2 | 34 | 120 | 12 |
| 6432655 | 9,3 | 35 | 175 | 12 |
| 6432865 | 10,2 | 36 | 235 | 12 |

## 6433120 Spoodle® monobloc redondo / One-Piece Round Spoodle® / Spoodle® monobloc ronde / Monoblok Rundschalen Spoodle®

Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



232 ºC

| REF | Ø cm | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 6433120 | 5,2 | 31,0 | 30 | 12 |
| 6433220 | 6,5 | 32,0 | 60 | 12 |
| 6433320 | 7,4 | 33,0 | 90 | 12 |
| 6433420 | 8,2 | 34,0 | 120 | 12 |
| 6433520 | 8,8 | 34,5 | 150 | 12 |
| 6433620 | 9,3 | 35,0 | 175 | 12 |
| 6433820 | 10,2 | 36,0 | 235 | 12 |

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

Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



232 ºC

| REF | Ø cm | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 6432120 | 5,2 | 31,0 | 30 | 12 |
| 6432220 | 6,5 | 32,0 | 60 | 12 |
| 6432320 | 7,4 | 33,0 | 90 | 12 |
| 6432420 | 8,2 | 34,0 | 120 | 12 |
| 6432520 | 8,8 | 34,5 | 150 | 12 |
| 6432620 | 9,3 | 35,0 | 175 | 12 |
| 6432820 | 10,2 | 36,0 | 235 | 12 |

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

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

**P. 84**



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



232 ºC

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

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



232 ºC

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

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

Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



232 ºC

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

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

Mango negro /
Black handle /
Manche noir /
Schwarzen Griff



232 ºC

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



Muesca para impedir que el cacillo se deslice dentro del recipiente

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

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

Integrierte Kerbe verhindert, dass die Utensilien in die Speise hineinrutschen

## 5283520

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

NSF + 245 ºC



| REF | Ø cm | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 5283520 | 7,1 | 31,0 | 90 | 12 |
| 5283720 | 8,4 | 31,5 | 120 | 12 |
| 5283920 | 9,1 | 32,0 | 175 | 12 |

## 5283620

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

NSF + 245 ºC



| REF | Ø cm | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 5283620 | 7,1 | 31,0 | 90 | 12 |
| 5283820 | 8,4 | 31,5 | 120 | 12 |
| 5284020 | 9,1 | 32,0 | 175 | 12 |

## 5292620

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

NSF + 245 ºC



| REF | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|
| 5292620 | 31,0 | 90 | 12 |
| 5292820 | 31,5 | 120 | 12 |
| 5293320 | 32,0 | 175 | 12 |

## 5292720

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

NSF + 245 ºC



| REF | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|
| 5292720 | 31,0 | 90 | 12 |
| 5292920 | 31,5 | 120 | 12 |
| 5293420 | 32,0 | 175 | 12 |

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



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P376.037 | 37 | 10 |

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



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P376.137 | 37 | 10 |

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



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P377.037 | 37 | 10 |

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



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P377.137 | 37 | 10 |

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



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

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



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P397.247 | 47 | 10 |

2 púas / 2 prongs / 2 dents / 2 Zinken

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



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P397.347 | 47 | 10 |

3 púas / 3 prongs / 3 dents / 3 Zinken

## P315 Espumadera de alambre / Mesh skimmer / Écumoire à friture / Drahtschaumlöffel



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

## P94101 Araña / Wire skimmer / Araignée / Schaumlöffel



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

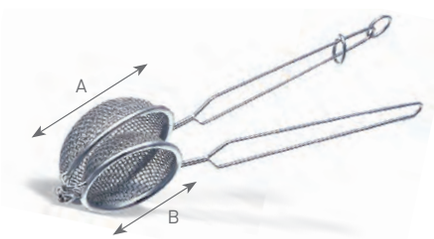
## P955 Espumadera malla fina / Mesh skimmer / Écumoire maillée / Feiner Drahtschaumlöffel



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

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

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




| REF | Ø A cm | Ø B cm | U |
|---|---|---|---|
| P394.008 | 10 | 8 | 1 |
| P394.012 | 12 | 10 | 1 |

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

**Batidores / Whisks / Fouets / Rührbesen**



**P. 342**

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



232 ºC

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

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



232 ºC

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

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

232 ºC



| REF | Color | L cm | U |
|---|---|---|---|
| 64134 | | 35 | 12 |

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

232 ºC



| REF | Color | L cm | U |
|---|---|---|---|
| 64136 | | 34 | 12 |

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

232 ºC



| REF | Color | L cm | U |
|---|---|---|---|
| 64138 | | 34 | 12 |

## 5284220 Cuchara nylon / Nylon spoon / Cuillère nylon / Nylonlöffel

+ 245 ºC






| REF | Color | L cm | U |
|---|---|---|---|
| 5284220 | | 34 | 12 |
| 5284320 | | 34 | 12 |

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

+ 205ºC



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

## 47139 Porcionador / Thumb disher / Cuillère de service / Portionierer



| REF | Color | TAMAÑO / SIZE | Ø mm | Mlts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 47139 | | 6 | 76 | 157,7 | 12 |
| 47140 | | 8 | 73 | 118,3 | 12 |
| 47141 | | 10 | 70 | 96,1 | 12 |
| 47142 | | 12 | 64 | 78,9 | 12 |
| 47143 | | 16 | 57 | 59,1 | 12 |
| 47144 | | 20 | 52 | 48,1 | 12 |
| 47145 | | 24 | 48 | 39,4 | 12 |
| 47146 | | 30 | 44 | 29,6 | 12 |

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



| REF | Color | TAMAÑO / SIZE | Ø mm | Mlts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 47390 | | 6 | 76 | 139 | 12 |
| 47391 | | 8 | 73 | 110 | 12 |
| 47392 | | 10 | 70 | 96 | 12 |
| 47393 | | 12 | 64 | 84 | 12 |
| 47395 | | 16 | 57 | 59 | 12 |
| 47396 | | 20 | 52 | 53 | 12 |
| 47397 | | 24 | 48 | 45 | 12 |
| 47398 | | 30 | 44 | 33 | 12 |

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

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

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

**P. 334**

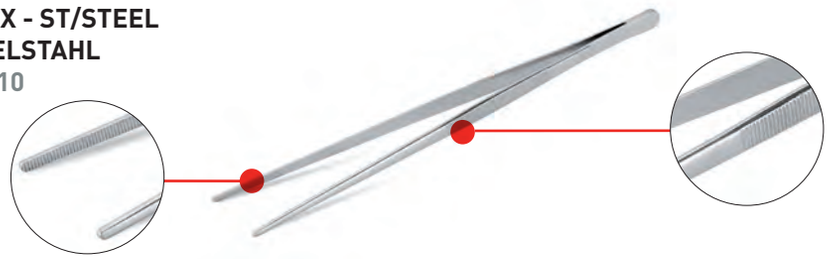


IDEA!

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

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

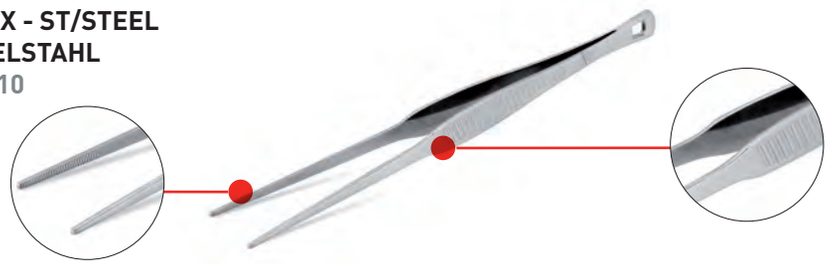
**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
18/10



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P343.400 | 30 | 1 |

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

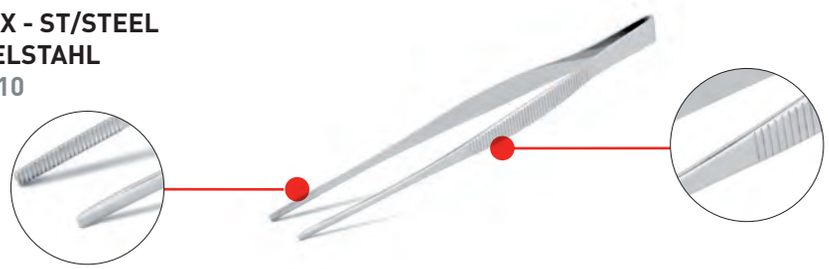
**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
18/10



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P343.500 | 30 | 1 |

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

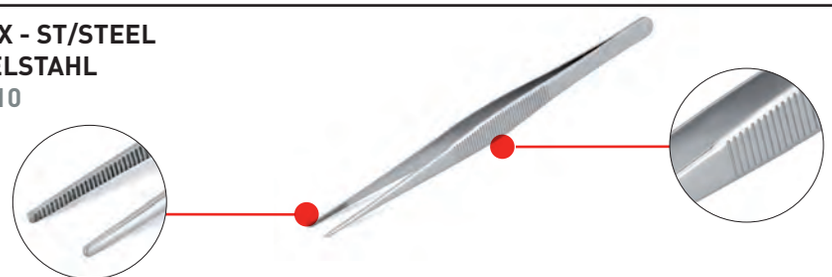
**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
18/10



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P343.600 | 21 | 1 |

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

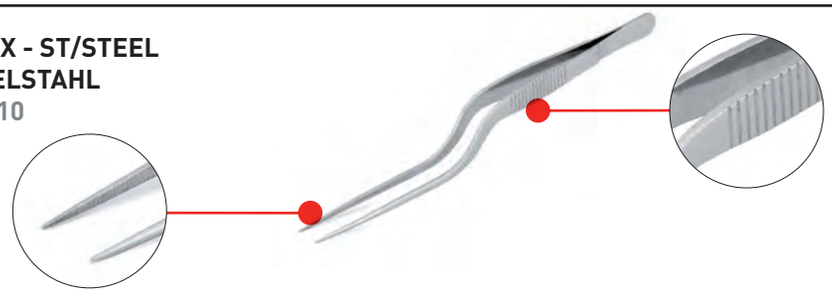
**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
18/10



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P343.700 | 16 | 1 |

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

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



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P343.800 | 16 | 1 |

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



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P358.024 | 24 | 12 |
| P358.029 | 29,5 | 12 |
| P358.040 | 40 | 12 |

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



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

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

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





Forma /Shape /
Forme / Form

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

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

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

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

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



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

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



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.



Forma /Shape /
Forme / Form

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





Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

82 ºC
Revestimiento mango / Coated handle /
Revêtement queue / Griffbeschichtung

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

Forma /Shape /
Forme / Form

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





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

82 ºC Revestimiento mango / Coated handle /
Revêtement queue / Griffbeschichtung

| REF | Color | L cm | U |
|---|---|---|---|
| 4790920 | | 24 | 12 |
| 4791220 | | 30 | 12 |
| 4791620 | | 40 | 12 |
| 4790930 | | 24 | 12 |
| 4791230 | | 30 | 12 |
| 4791630 | | 40 | 12 |
| 4790940 | | 24 | 12 |
| 4791240 | | 30 | 12 |
| 4791640 | | 40 | 12 |
| 4790950 | | 24 | 12 |
| 4791250 | | 30 | 12 |
| 4791650 | | 40 | 12 |
| 4790960 | | 24 | 12 |
| 4791260 | | 30 | 12 |
| 4791660 | | 40 | 12 |
| 4790970 | | 24 | 12 |
| 4791270 | | 30 | 12 |
| 4791670 | | 40 | 12 |

Forma / Shape /
Forme / Form

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




82 ºC
Revestimiento mango / Coated handle /
Revêtement queue / Griffbeschichtung



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 4780911 | 24 | 3 |

Colores / Colours / Couleurs / Farben

Forma / Shape /
Forme / Form

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



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

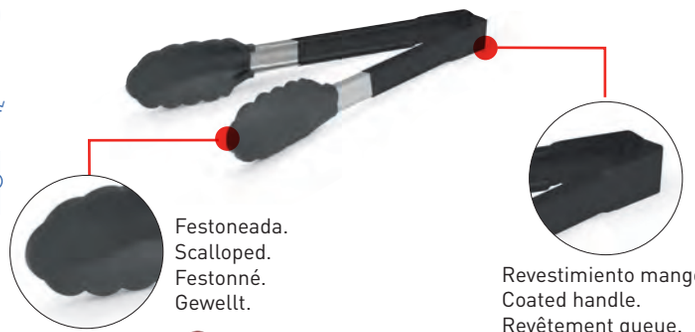
232 ºC

| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 4780912 | 24 | 12 |
| 4781212 | 30 | 12 |
| 4781612 | 40 | 12 |

Forma / Shape / Forme / Form

Inox + Nylon / St/Steel + Nylon / Rostfreier Stahl + Nylon

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



Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

232 ºC

Revestimiento mango.
Coated handle.
Revêtement queue.
Griffbeschichtung.

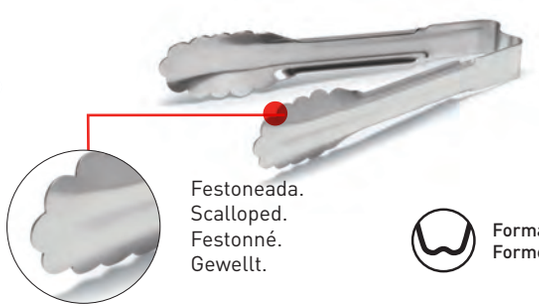
82 ºC

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

Forma / Shape / Forme / Form

Inox + Nylon / St/Steel + Nylon / Rostfreier Stahl + Nylon

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



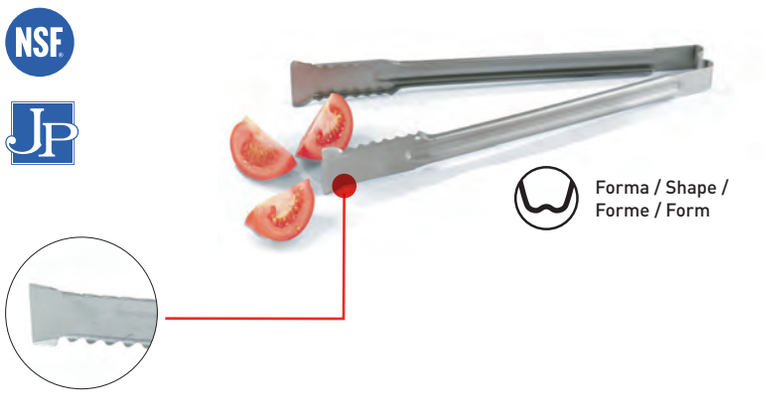
Festoneada.
Scalloped.
Festonné.
Gewellt.

Forma / Shape / Forme / Form

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

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

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



Forma / Shape / Forme / Form

| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 4790910 | 24,1 | 12 |
| 4791210 | 30,5 | 12 |
| 4791610 | 40,6 | 12 |

IDEA!

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

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

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




**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**

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

| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 47046 | 15,2 | 36 |
| 47049 | 22,9 | 24 |
| 47042 | 30,5 | 12 |

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

82 ºC




**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**

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

| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 47326 | 15,2 | 12 |
| 47329 | 22,9 | 12 |
| 47322 | 30,5 | 12 |

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



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P611.001 | 24 | 24 |

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



| REF | Color | L cm | U |
|---|---|---|---|
| 47325 | | 38 | 12 |

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



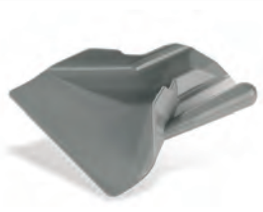
| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P620.001 | 23 x 21 | 1 |

Mano derecha / Right hand
Main droite / Rechtshändig

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



Ref. 621.000 (dual)



Ref. 621.001
(mano derecha / right hand /
Main droite / rechtshändig )

| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P621.000 | 23 x 21 | 1 |
| P621.001 | 23 x 21 | 1 |

+ 80 ºC

## 4808720 Espátula lisa, biselada / Solid, beveled turner with / Palette pleine, biseautée / Pfannenwender für schwere Beanspruchung Griffen massiv abgeschrägt



232 ºC

Ergo Grip®
Mango / Handle / Queue / Griff

| REF | Color | (L x W) cm | L cm | U |
|---|---|---|---|---|
| 4808720 | ■ | 15 x 7,5 | 34,5 | 12 |
| 4808715 | □ | 15 x 7,5 | 34,5 | 12 |

## 4808820 Espátula reforzada / Solid Turner / Palette reinforcée / Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung massiv



232 ºC

Ergo Grip®
Mango / Handle / Queue / Griff

| REF | Color | (L x W) cm | L cm | U |
|---|---|---|---|---|
| 4808820 | ■ | 21 x 7,5 | 42 | 12 |
| 4808815 | □ | 21 x 7,5 | 42 | 12 |

## 4808920 Espátula perforada reforzada / Perforated Turner with / Palette perforée reinforcée / Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung perforiert



232 ºC

Ergo Grip®
Mango / Handle / Queue / Griff

| REF | Color | (L x W) cm | L cm | U |
|---|---|---|---|---|
| 4808920 | ■ | 21 x 7,5 | 42 | 12 |
| 4808915 | □ | 21 x 7,5 | 42 | 12 |

## 5284120 Espátula nylon reforzada / Slotted reinforced nylon turner / Spatule reinforcée à nylon / Hochtemperaturbeständiger Nylon-Pfannenwender, Geschlitzter Wender



245 ºC

Nylon

| REF | Color | L cm | U |
|---|---|---|---|
| 5284120 | ■ | 34,5 | 12 |

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

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

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



| REF | cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P381.008 | 8 | 24,5 | 12 |
| P381.010 | 10 | 25 | 12 |

## P382 Pala bar / Spatula / Palette / Spachtel



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

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

Flexible / Flexibel



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

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

Flexible / Flexibel



| REF | cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P384.000 | 7,3 x 25 | 38 | 12 |

## P386 Rasqueta / Dough scraper / Raclette / Schaber



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

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



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

## P385 Espátula pastelera / Baker spatula / Palette / Kuchenspachtel



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

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



| REF | PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P385.500 | 10,4 x 3,4 | 23 | 12 |

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

Sin sierra / Without saw / Sans scie / Ohne säge



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P872.000 | 28 | 12 |

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



| REF | PALA / PEEL / PELLE / BLATT cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P375.010 | 10,2 x 10 | 21 | 12 |

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



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

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



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

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



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

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



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

# V I O L E T

C O L L E C T I O N

# ANTIALÉRGICO / ALLERGEN-FREE / ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

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

**REF. 55179**
CONJUNTO / KIT /
STÄNDERSET



ESPAÑOL

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

ENGLISH

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

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

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

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



# 3%

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



## EN EUROPA / IN EUROPE / DANS EUROPE / IN EUROPA

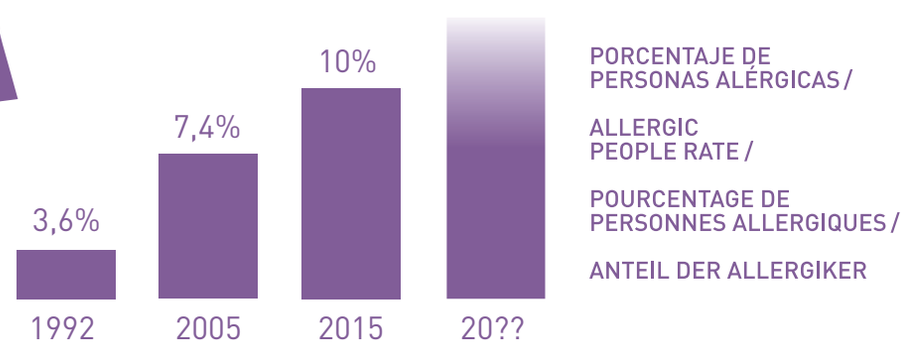
# 17M

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

**3,5M<25**

AÑOS / YEARS OLD /
ANS / JAHRE

## EN ESPAÑA / IN SPAIN / EN ESPAGNE / IN SPANIEN




PORCENTAJE DE PERSONAS ALÉRGICAS /

ALLERGIC PEOPLE RATE /

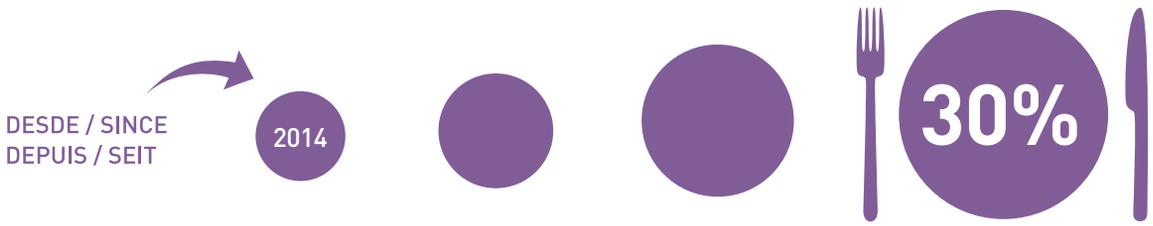
POURCENTAGE DE PERSONNES ALLERGIQUES /

ANTEIL DER ALLERGIKER

SMCLM. "Alergia en la escuela". Publicación. junio de 2008. Pg 20-39 - http://www.smclm.com
SEAIC. "Alergológica 2015". Primera ed. 23 de junio de 2017 - http://www.seaic.org/inicio/en-portada/alergologica-2015.html
EAACI. "Declaración Pública sobre la Alergia a los Alimentos y la Anafilaxia. 9 de abril de 2013. Pg 7-21
http://www.seaic.org/pacientes/documentos-de-interes/declaracion-publica-sobre-alergia-a-alimentos-y-anafilaxia.html

# HECHOS / FACTS / FAITS / HANDLUNGEN

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




**7/10**

REACCIONES ALÉRGICAS
OCURREN FUERA DE CASA* /

ALLERGIC REACTIONS OCCUR
OUTSIDE THE HOME* /

RÉACTIONS ALLERGIQUES
SE PRODUISENT HORS DE CHEZ SOI* /

ALLERGISCHE REAKTIONEN TRETEN
AUßERHALB DES EIGENEN ZUHAUSES AUF*



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

**4-7%**

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

**20%**

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

*La Comisión Europea ha reconocido que siete de cada diez reacciones alérgicas graves ocurren cuando la gente come fuera de casa.
* The European Commission has recognised that seven out of ten serious allergic reactions occur when people are outside their homes.
* La Commission européenne a constaté que sept réactions allergiques sur dix se produisent quand on mange hors de chez soi.
* Die Europäische Kommission hat festgestellt, dass sieben von zehn allergischen Reaktionen auftreten, wenn die Menschen außerhalb des eigenen Zuhauses essen.

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

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

**CONTIENE / CONTAINS / CONTIENT / ENTHÄLT**

| REF | U |
|---|---|
| 55179 | 1 |



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

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



## 1500-C80
Tapa /
Lid /
Couvercle /
Deckel

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



## 4780980
Pinza monobloc Kool-Touch® /
One-Piece utility tong Kool-Touch® /
Pince buffet Kool-Touch® /
Einteilige, farblich gekennzeichnete Kool-Touch® gewellter Servierzangen

| REF | L cm |
|---|---|
| 4780980 | 24 |



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

| REF | L cm |
|---|---|
| 6414080 | 35 |



## 4808880
Espátula de acero inoxidable hoja lisa /
Solid, stainless Steel Turner /
Pelle pleine, inox /
Edelstahl-Pfannenwender für schwere Beanspruchung

| REF | cm | L cm |
|---|---|---|
| 4808880 | 21 x 7,5 | 42 |



## 4980280
Cacillo monobloc Kool-Touch® /
One-Piece ladle Kool-Touch® handle /
Louche monobloc manche Kool-Touch® /
Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen

| REF | L cm | ml |
|---|---|---|
| 4980280 | 25 | 60 |



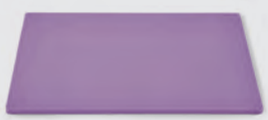
## P120.124
Sartén antiadherente /
Non-stick fry pan /
Poêle anti-adhésive /
Antihaft Bratpfanne

| REF | Ø cm | H cm |
|---|---|---|
| P120.124 | 24 | 4,5 |



## 47003
Batidor con mango antiadherente /
Whisk with anti-slip handle /
Fouet avec poignée anti-crispation /
Rührbesen Antirutschgriff

| REF | L cm | MANGO/HANDLE/QUEUE /GRIFF L cm |
|---|---|---|
| 47003 | 30,5 | 12 |



## P911.407
Tabla de corte /
Cutting Board /
Planche à découper /
Schneidbretter

| REF | mm | H mm |
|---|---|---|
| P911.407 | 400 x 300 | 20 |

## 1527-C80

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



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 1527-C80 | 38,1 x 50,8 x 17,8 | 6 |

## 1500-C80

**Tapa / Lid / Couvercle / Deckel**




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

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

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

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



P. 34

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



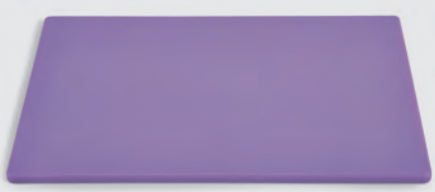
P. 258

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



P. 45

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



P. 119

## 4761965

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



| REF | cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 4761965 | 13.9 x 13.9 x 7 | 0,7 | 6 |
| 4763265 | 18.4 x 18.4 x 8.7 | 1,7 | 12 |
| 4763465 | 21.6 x 21.6 x 10.8 | 3,0 | 6 |
| 4763565 | 25.8 x 25.8 x 13 | 4,9 | 4 |
| 4763765 | 29.9 x 29.9 x 15 | 7,8 | 3 |

## 4658765

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



| REF | cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 4658765 | 14,4 x 7,6 | 0,7 | 6 |
| 4659065 | 18,4 x 10,3 | 1,6 | 6 |
| 4659165 | 24,1 x 12,9 | 3,2 | 6 |
| 4659265 | 30 x 16,5 | 6,6 | 3 |
| 4656965 | 35 x 17,5 | 9,6 | 2 |

## 4780680

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

82 ºC



478091280 *

Nylon
232 ºC

Forma / Shape /
Forme / Form

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

## 6433480

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

232 ºC



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

## 6432480

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

232 ºC



| REF | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|
| 6432480 | 34 | 120 | 12 |

## 4980280

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

82 ºC



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

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

232 ºC



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 6414080 | 35 | 12 |

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

232 ºC



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 6414280 | 35 | 12 |

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

232 ºC



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

## 47147 Porcionador / Disher / Cuillère de service / Portionierer



| REF | Ø cm | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 47147 | 4 | 21 | 22 | 12 |

## 47400 Porcionador / Disher / Cuillère de service / Portionierer



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

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

246 ºC



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

# INFORMACIÓN VALIOSA / VALUABLE INFO / INFORMATION UTILE / WERTVOLLE INFORMATION

Reglamento (UE) Nº 1169/2011

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

**+170**

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

**14**

**GRUPOS DE ALÉRGENOS** EN EL REGLAMENTO /
**GROUPS OF ALLERGENS** IN THE REGULATIONS /
**GROUPES D'ALLERGÈNES** DANS LE RÈGLEMENT /
**ALLERGENGRUPPEN** SIND IN DEN BESTIMMUNGEN AUFGENOMMEN

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

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

**8** → **90%**

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

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

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

ESPAÑOL

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

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

FRANÇAIS

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

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

ENGLISH

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

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

DEUTSCH

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

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

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

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



**P. 174**

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

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

## P328 Rallador / Grater / Râpe / Reibe

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



Ref. P328.600

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

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



| REF | U |
|---|---|
| P391.000 | 12 |

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

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

| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P322.101 | 39,5 x 3,5 | 1 |
| P322.102 | 39,5 x 3,5 | 1 |
| P322.103 | 39,5 x 3,5 | 1 |
| P322.104 | 39,5 x 3,5 | 1 |

**IDEA!**

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



REF. P322.104
Fino
Fine
Fin
Fein



REF. P322.101
Dual
Dual
Double
Doppel



REF. P322.103
Medio
Medium
Moyen
Medium



REF. P322.102
Doble navaja
Ribon
Tranchants
Zwei Klingen

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

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

| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P322.201 | 31,5 x 7,3 | 1 |
| P322.202 | 31,5 x 7,3 | 1 |
| P322.203 | 31,5 x 7,3 | 1 |
| P322.204 | 31,5 x 7,3 | 1 |

**IDEA!**

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



REF. P322.204
Fino
Fine
Fin
Fein



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

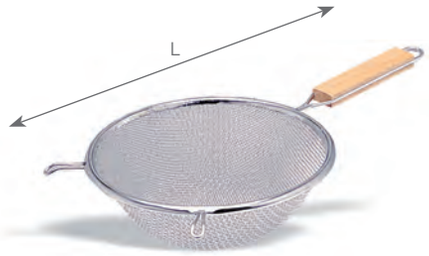


REF. P322.202
Doble navaja
Ribon
Tranchants
Zwei Klingen



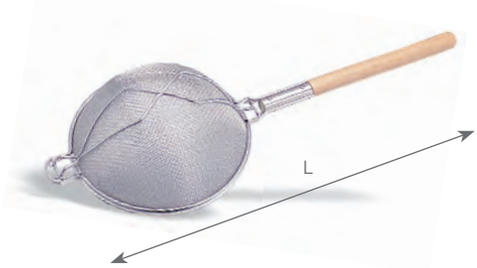
REF. P322.203
Grueso
Extra coarse
Gros grains
Grob

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



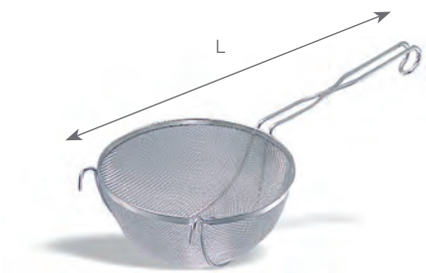

| REF | Ø cm | L cm | LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P374.013 | 13 | 30 | 1-3 | 72 |
| P374.015 | 15 | 32 | 1-3 | 72 |
| P374.018 | 18 | 34 | 1-3 | 72 |
| P374.020 | 20 | 38 | 1-3 | 72 |
| P374.026 | 26 | 58,5 | 1,6-3 | 72 |

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




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

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



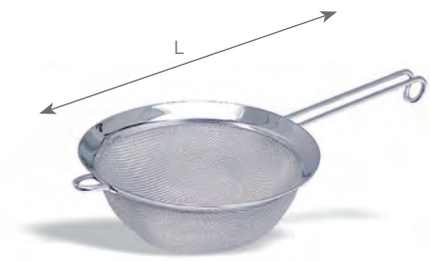

| REF | Ø cm | L cm | LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P324.013 | 13 | 36 | 0,530 | 12 |
| P324.016 | 16 | 40 | 0,530 | 12 |
| P324.019 | 19 | 42,5 | 0,530 | 12 |
| P324.022 | 22 | 49 | 0,530 | 12 |
| P324.025 | 25 | 55,5 | 0,530 | 12 |

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




| REF | Ø cm | L cm | LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P348.008 | 8 | 22,5 | 0,700 | 96 |
| P348.010 | 10 | 24,5 | 0,700 | 96 |
| P348.012 | 12 | 31,5 | 0,700 | 96 |
| P348.015 | 15 | 35 | 0,700 | 96 |
| P348.018 | 18 | 40,5 | 0,700 | 72 |

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




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

## P303 Colador chino / Conical colander / Chinois / Spitzsieb



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

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



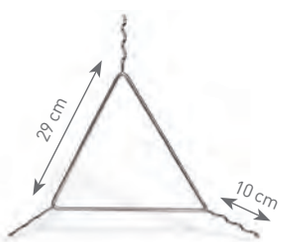
| REF | Ø cm | LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm | U |
|---|---|---|---|
| P347.020 | 20 | 0,700 | 12 |
| P347.024 | 24 | 0,700 | 12 |

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



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P970.000 | 16 | 19 | 1 |

## P3032 Triángulo / Triangle / Triangle / Dreieck






| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P303.200 | 29 | 1 |

Triángulo equilátero
Equilateral triangle
Triangle équilatéral
Gleichseitiges Dreieck

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



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

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

## P308 Escurridera / Conical colander / Passoire conique / Konischer Seiher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

**Extra fuerte /
Heavy duty /
Grande résistance /
Extra stark**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P308.030 | 30 | 16,0 | 1 |
| P308.035 | 35 | 16,5 | 1 |
| P308.040 | 40 | 18,0 | 1 |
| P308.045 | 45 | 19,5 | 1 |
| P308.050 | 50 | 22,5 | 1 |

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P109.030 | 30 | 14,5 | 1 |
| P109.035 | 35 | 16,5 | 1 |
| P109.040 | 40 | 17,5 | 1 |
| P109.045 | 45 | 20,0 | 1 |
| P109.050 | 50 | 22,5 | 1 |

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

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P300.024 | 24 | 11,50 | 1 |
| P300.030 | 30 | 13,50 | 1 |

## P321 Colador / Colander / Passoire / Seiher

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



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

## P945 Harinero / Flour bin / Tamis à farine / Mehlsieb



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

## P313 Pasapurés / Vegetable sieve / Moulin à légumes / Passiermaschine



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



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

## P3131 Pasapurés / Vegetable sieve / Moulin à légumes / Passiermaschine



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



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

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

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



| REF | Ø cm | Ø FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER cm | U |
|---|---|---|---|
| P313.200 | 23,5 | 13,5 | 1 |

## P3135 Pasapurés / Potato ricer / Presse-purés / Kartoffelpresse



| REF | Ø cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P313.500 | 9 | 30,5 | 1 |

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



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P958.010 | 100 x 4 | 1 |
| P958.012 | 120 x 5 | 1 |
| P958.014 | 140 x 6 | 1 |
| P958.016 | 160 x 6 | 1 |
| P958.018 | 180 x 6 | 1 |

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

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



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

* Transparente / Clear / Transparent

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



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

Transparente / Clear / Transparen

**IDEA!**

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



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



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

Transparente / Clear / Transparent

**IDEA!**

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



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



Ref. 2908-13 Ref. 5324-13

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

Transparente / Clear / Transparent



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



Ref. 26120-13 Ref. 26240-13 Ref. 26320-13

| REF | ml | H cm | Ø cm | U |
|---|---|---|---|---|
| 26120-13 | 350 | 16,2 | 6,2 | 1 |
| 26240-13 | 710 | 22,5 | 7,5 | 1 |
| 26320-13 | 950 | 22,9 | 8,6 | 1 |

Transparente / Clear / Transparent



## 4961 Especieros / Dredgers / Saupoudreuses / Streuer

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

Transparente / Clear / Transparent



Ref. 4961-13191 Ref. 4961-1332 Ref. 4961-1308 Ref. 4961-1301

## P946 Especieros / Dredgers / Saupoudreuses / Streuer




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

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

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

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




| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P954.013 | 13 | 2,6 | 1 |
| P954.015 | 15 | 2,6 | 1 |
| P954.020 | 20 | 3,2 | 1 |
| P954.025 | 25 | 3,2 | 1 |

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



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P870.000 | 8,5 | 11,0 | 1 |

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



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P871.000 | 8,5 x 8,5 | 11,0 | 1 |

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



| REF | Ø cm | Kg | L cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P905.015 | 10 | 1,5 | 14 | 1 |

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




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

## P334
**Alcuza / Oil pourer / Huilière / Ölkanne**



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

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



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

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



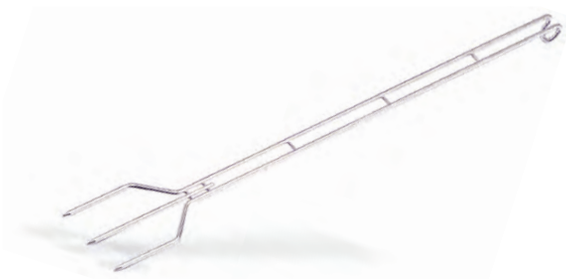

| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P941.000 | 62 x 20 | 1 |
| RE 941.001 | Hoja / Blade / Lame / Blatt | 6 |

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



| REF | PALA / PEEL / PELLE / BLATT CM | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P940.090 | 12 x 19 | 90 | 1 |
| P940.120 | 16 x 19,5 | 120 | 1 |

## P323 Tenedor / fork / Fourchette / Spiess



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P323.050 | 50 | 5 |

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




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

## P944 Escamador / Fish scaler / Ecailleur / Fischentschupper



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P944.000 | 23,5 | 1 |

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



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P953.000 | 23,5 x 7,5 | 1 |



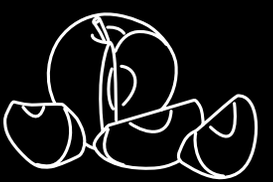
**DADOS Y BASTONCILLOS /**
**DICE & STICKS /**
**CUBES ET BÂTONNETS /**
**WÜRFEL UND STÄBCHEN**



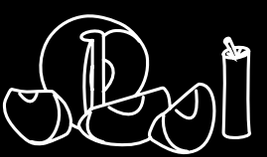
**REBANADA / SLICE /**
**TRANCHES / SCHEIB**



**GAJOS / WEDGE /**
**QUARTIERS / ZERTEILER**



**SACACORAZONES / CORE /**
**ÉVIDOIR / ENTKERNER**



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







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

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

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



| 5x | 11x | 2,5x | 3x | 3x | 5x |
|---|---|---|---|---|---|
| | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | | ✓ | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | | | ✓ | ✓ | |
| | | | ✓ | ✓ | |
| ✓ | ✓ | | | | |
| ✓ | | | | | |
| ✓ | | | | | |

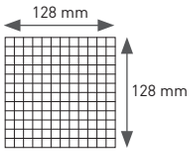


# 55000 Cortador-Rebanador de sobremesa grande / Big size tabletop dicer & slicer / Grand Coupe légumes en tranches et cubes / Grösser Tisch Würfelschneider und - hobel für Arbeitsflächen

Scan me

**InstaCut™ 5.0**

Sobremesa /
Tabletop /
À poser /
Arbeitsflächen





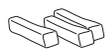


ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

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

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

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

| REF | TIPO/TYPE | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | U |
|---|---|---|---|
| DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN | | | |
| 55000 |  | 6,4 | 1 |
| 55001 | | 9,5 | 1 |
| 55002 | | 12,7 | 1 |
| REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB | | | |
| 55011 |  | 6,4 | 1 |

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

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

**3x**



**Más rápido / Faster**

**4x**



**Más rápido / Faster**

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

| TIPO/TYPE | mm | REF | |
|---|---|---|---|
| DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN | | | |
|  | 6,4 | 55059 |  |
| | 9,5 | 55060 | |
| | 12,7 | 55061 | |
| REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB | | | |
|  | 6,4 | 55088 |  |
| | SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK | | |
| GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER | | | |
|  | 6 | 1515106 |  |
| | 8 | 1515208 | |
| | 10 | 1515310 | |
| | 12 | 1515512 | |
| SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER | | | |
|  | 6 | 1512606 |  |
| | 8 | 1512808 | |

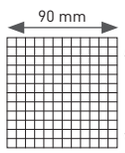
SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY / LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER

| REF | |
|---|---|
| 55062 |  |
| 55063 | |
| 55064 | |
| 55066 |  |
| 15151060 |  |
| 15152080 | |
| 15153100 | |
| 15155120 | |
| 15126060 |  |
| 15128080 | |

## 15000 Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño / Small size tabletop dicer & slicer / Coupe légumes en tranches et cubes de table / Kleiner Tisch Würfelschneider und - hobel für Arbeitsflächen

InstaCut™ 3.5

Sobremesa / Tabletop / À poser / Arbeitsflächen







ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

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

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

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

3x Más rápido / Faster



4x Más rápido / Faster



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

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

| REF | TIPO/TYPE | SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK | U |
|---|---|---|---|
| SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER | | | |
| 15010 |  | 8 | 1 |

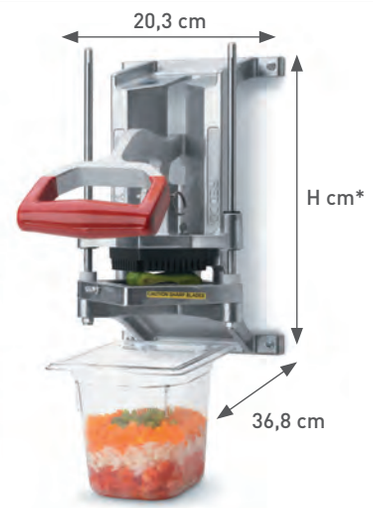
*H 45,7 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 43,5 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

## 15016 Cortador-Rebanador de pared / Wall mount dicer & slicer / Coupe légumes fixation murale / Tischwürfelschneider und - hobel zur Wandmontage

InstaCut™ 3.5

Pared / Wall mount / Fixation murale / Wandmontage



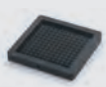



| REF | TIPO/TYPE | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | U |
|---|---|---|---|
| DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN | | | |
| 15016 |  | 6,4 | 1 |
| 15017 | | 9,5 | 1 |

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

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

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

| TIPO/TYPE | mm | Ref. 15000 - 15010 REF | | Ref. 15016-15024 REF | SOLO CUCHILLA DE REEMPLAZO / REPLACEMENT BLADE ONLY / LAME DE RECHANGE SEULE / NUR ERSATZMESSER REF | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN | | | | | | |
|  | 6,4 | 15059 |  | 15081 | 15062 |  |
| | 9,5 | 15060 | | 15082 | 15063 | |
| | 12,7 | 15061 | | 15083 | 15064 | |
| | 6,4 x 12,7 | 15085 | | - | 15086 | |
| | SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK | | | | | |
| GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER | | | | | | |
|  | 4 | 15050 |  | 15073 | 15065 |  |
| | 6 | 15052 | | - | 15067 | |
| | 8 | 15053 | | 15076 | 15068 | |
| | 10 | 15054 | | - | 15069 | |
| | 12 | 15055 | | 15078 | 15070 | |
| SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER | | | | | | |
|  | 8 | 15058 |  | - | 15072 |  |

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

NSF






ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO /
ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

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

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

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

| REF | TIPO/TYPE | SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK | Ø cm SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER | U |
|---|---|---|---|---|
| SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER | | | | |
| 55010 | | 14 | 2,5 | 1 |

*H 61 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 57,4 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

| REF | TIPO/TYPE | SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK | Ø cm SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER | U |
|---|---|---|---|---|
| SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER | | | | |
| 55025 | | 10 | 2,2 | 1 |
| 55028 | | 14 | 2,5 | 1 |

Rebana pepinos a lo largo y los descaroza al mismo tiempo.
Slices cucumbers lengthwise and cores at the same time.
Coupe les concombres dans le sens de la longueur et les évide en même temps.
Schneidet Gurken der Lange nach bei gleichzeitiger Entkernung.

IDEA!

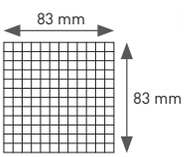
Ideal para barras de ensaladas y sushi.
Great for salad bars and sushi.
Parfait pour les bars à salades et sushi.
Hervorragend geeignet fur Salatbars und Sushi.

3x 
Más rápido /
Faster

# 47713 Cortador de patatas / Potato cutter / Coupe-pommes de terre / Pommes-Frites-Schneider

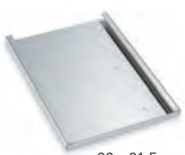
Scan me



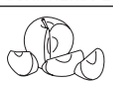





30 x 21,5 cm

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

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

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

| REF | U |
|---|---|
| SOPORTE PARED / WALL HANGER BRACKET / SUPPORT DE SUSPENSION MURALE / WANDAUFHÄNGUNG | |
| 45682^^ | 1 |

*Y 87,6 cm H 58,4 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 45,0 cm H 35,6 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

| REF | TIPO/TYPE | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | U |
|---|---|---|---|
| DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN | | | |
| 45751-1 |  | 7 | 1 |
| 45749-1 | | 10 | 1 |
| 45750-1 | | 11 | 1 |

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

**Se ofrecen cuchillas y piezas adicionales.
Extra blades and parts available.
Lames et pièces supplémentaires disponibles.
Zusatzliche Messer und Teile erhaltlich.

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

Scan me




LETTUCE KING® I

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR (MAX)
1/1 100 mm
1/2 150 mm



434
17 x 15 cm

| REF | TIPO/TYPE | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER | U |
|---|---|---|---|---|
| 400N |  | 4,8 | 37 | 1 |
| 403N | | 6,4 | 28 | 1 |
| 402NC | | 9,5 | 19 | 1 |
| 401N | | 19,0 | 10 | 1 |

*Y 48,3 cm H 45,7 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 59,1 cm H 43,5 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

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

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

**5x**



**Más rápido / Faster**

## 4400N Cortador de lechuga / Salad cutter / Coupe-Salade / Salatschneider




LETTUCE KING® IV




ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / G EEIGNET FÜR (MAX)
1/1 200 mm
1/2 200 mm

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

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

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

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

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

**11x**



**Más rápido / Faster**

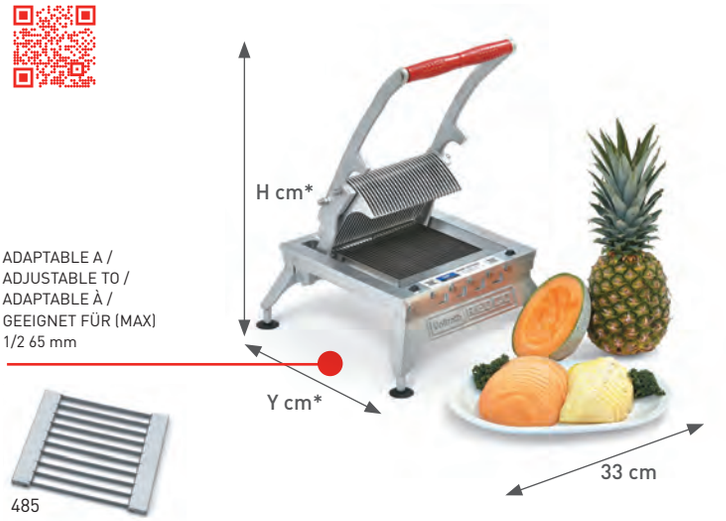


4408



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

Scan me




ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR (MAX)
1/2 65 mm


485

| REF | TIPO/TYPE | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER | U |
|---|---|---|---|---|
| SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER | | | | |
| 403NH |  | 6,4 | 28 | 1 |

*Y 33,6 cm H 50,8 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 55,7 cm H 23,3 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

| REF | TIPO/TYPE | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER | U |
|---|---|---|---|---|
| SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER | | | | |
| 485 |  | 6,4 | 28 | 1 |

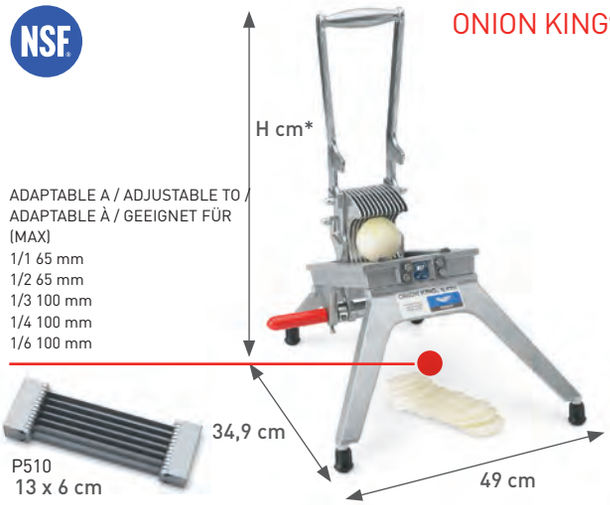
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.
Großer 12,5-cm-Schneidbereich eignet sich optimal fur große Obstsorten.

No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.
Verhindert Quetschverletzungen am Obst beim Schneiden und reduziert die Verschwendung.

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

NSF

ONION KING®




ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR (MAX)
1/1 65 mm
1/2 65 mm
1/3 100 mm
1/4 100 mm
1/6 100 mm


P510
13 x 6 cm

| REF | TIPO/TYPE | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER | U |
|---|---|---|---|---|
| SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER | | | | |
| 500N |  | 4,8 | 13 | 1 |
| 501N | | 6,4 | 11 | 1 |
| 502N | | 9,5 | 7 | 1 |
| 503N | | 12,7 | 6 | 1 |

*H 49 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 39,4 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

| REF | PARA / FOR / POUR / FÜR | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER | U |
|---|---|---|---|---|
| 509 | 500N | 4,8 | 13 | 1 |
| 511 | 501N | 6,4 | 11 | 1 |
| 510 | 502N | 9,5 | 7 | 1 |
| 512 | 503N | 12,7 | 6 | 1 |

Espesor de rebanada exacto.
Exact slice thickness.
Épaisseur de tranches exacte.
Exakte Scheibendicke.

**2,5x** 
**Más rápido / Faster**

## 15604 Cortador cebollas en flor / Bloom onion cutter / Coupe onion en fleur / Zwiebelschneider in Blumenform

NSF

Scan me

INSTABLOOM® II




| REF | SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK | U |
|---|---|---|
| 15604 | 24 | 1 |

*H 76,2 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 48,3 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

| REF | SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK | U |
|---|---|---|
| 15601 | 24 | 1 |

Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
Constructed from heavy duty cast aluminum.
En aluminium coulé ultra-robuste.
Aus stark belastbarem Aluminiumguss.

Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Features precision edged stainless steel blades.
Lames inox de précision.
Mit präzisionsgefertigten Edelstahlmessern.

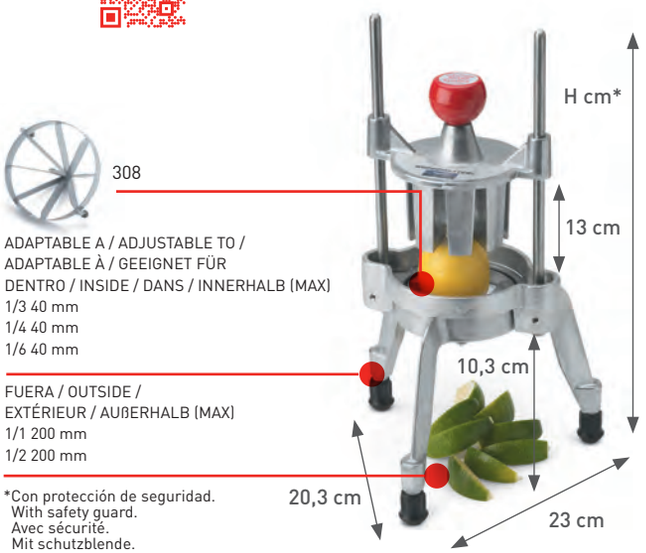
Con ventosas de agarre en la base.
With suction cup base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüssen.


15601

## 606N Cortador seccionador de tomates y cítricos / Tomato and lemon wedger / Diviseur à tomates et agrumes / Wedger Schneider

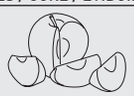
Scan me

WEDGEMASTER™




| REF | SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK | SE VENDE CON CUCHILLAS / SHIPS WITH BLADES / DESCRIPTION DE LA COUPE / MESSER IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN | U |
|---|---|---|---|
| 606N | 6 | P306/P336 | 1 |
| 808N | 8 | P308/P338 | 1 |
| 808SG* | 8 | P308/P338 | 1 |

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

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

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

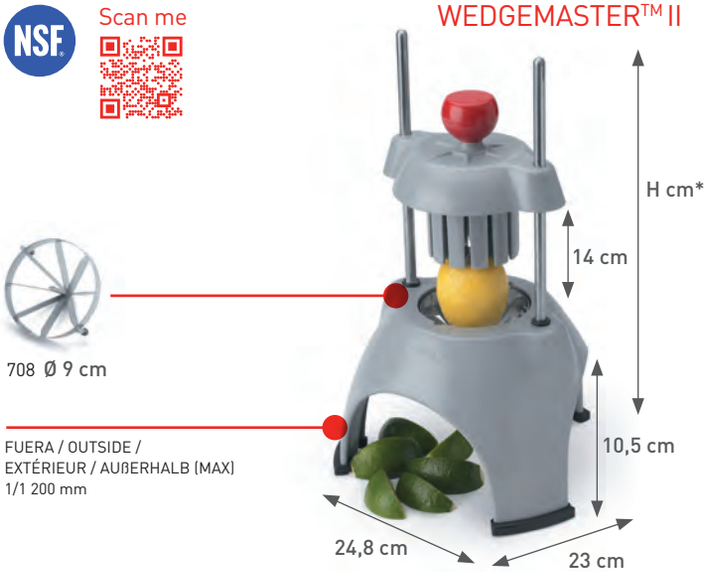



Más rápido / Faster

## 700-1 Cortador seccionador de tomates y cítricos / Tomato and lemon wedger / Diviseur à tomates et agrumes / Wedger Schneider

Scan me

WEDGEMASTER™ II




| REF | TIPO/TYPE | SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK | U |
|---|---|---|---|
| 700-1 |  | 6 | 1 |
| 700-4 | | 8 | 1 |

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

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

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

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




Más rápido / Faster



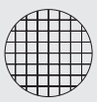
# P937 Máquina multi-usos / Versatil machine / Machine universel / Universelle Maschine

Cortador patatas
French fry cutter
Coupe frites
Kartoffelschneider





Ø 8,5 cm



□ 12 x 12 mm

| REF | H cm | U |
|---|---|---|
| P937.000 | 80 | 1 |

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

Cortador manzanas
Apple cutter & corer
Vide et coupe pommes
Apfelschneider








Exprimidor zumos
Juicer
Presse-fruits
Entsafter



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




| REF | U |
|---|---|
| 47704 | 1 |

Mejor acción de palanca para sacar la máxima cantidad de jugo.
Superior leverage for maximum juice output.
Effet de levier supérieur pour presser un maximum de jus.
Hervorragende Hebelwirkung garantiert maximale Entsaftung.

Base de hierro fundido esmaltado altamente resistente.
Heavy-duty enamel-coated cast iron base.
Base en fonte émaillée ultra-solide.
Für starke Beanspruchung ausgelegter, emaillierter Gusseisensockel.

Las patas de goma evitan los deslizamientos durante el uso.
Rubber feet assure no-slide use.
Pieds en caoutchouc antidérapants.
Gummifüße verhindern ein jegliches Verrutschen.



## P9759 Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider



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

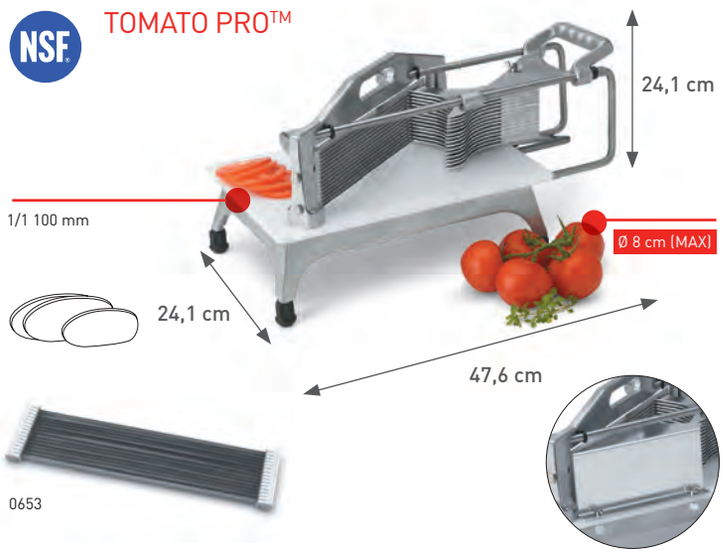
5x
Más rápido / Faster



RE975.901
Cuchilla / Blade / Lame / Klingen

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

TOMATO PRO™






0653



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

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

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

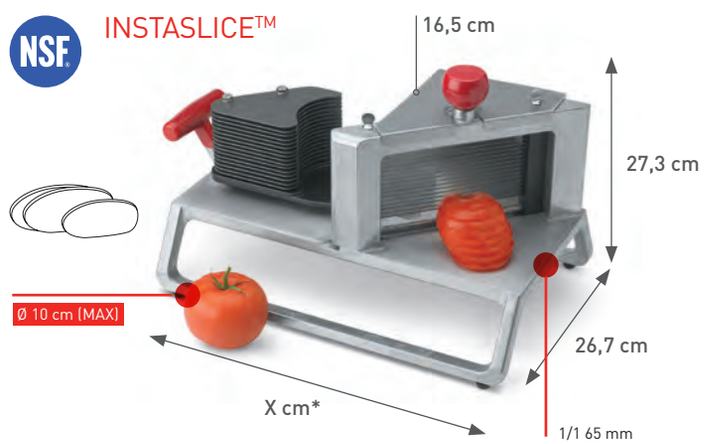
^Con protección de seguridad.
With safety guard.
Avec sécurité.
Mit schutzblende.

Permite sujeción a la mesa.
Holds firmly on countertop.
Fixation ferme sur la table.
Hält fest auf dem Tisch.

5x
Más rápido / Faster

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

INSTASLICE™






16,5 x 7,5 cm
^Festoneada / Scalloped / Festonné / Gewellt

16,5 x 7,5 cm
^^Recta / Straight / Droit / Gerade

| REF | TIPO/TYPE | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER | U |
|---|---|---|---|---|
| 15105^ | ~ | 4,8 | 16 | 1 |
| 15205^^ | — | 4,8 | 16 | 1 |
| 15103^ | ~ | 6,4 | 12 | 1 |
| 15104^ | ~ | 9,5 | 8 | 1 |

*X 44,5 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*X 40,6 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

| REF | TIPO/TYPE | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER | U |
|---|---|---|---|---|
| 15115^ | ~ | 4,8 | 16 | 1 |
| 15209^^ | — | 4,8 | 16 | 1 |
| 15113^ | ~ | 6,4 | 12 | 1 |
| 15114^ | ~ | 9,5 | 8 | 1 |

Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.
Messer lassen sich zum einfachen Auswechseln leicht einsetzen und herausnehmen.

5x
Más rápido / Faster

Resistente a la corrosión.
Corrosion resistant.
Résistant à la corrosion.
Korrosionsbeständig.

## 1811 Cortador en cubos / Cube cutter / Coupe en cubes / Würfelschneider

CUBEKING™




| REF | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | U |
|---|---|---|
| 1811 | 19,1 | 1 |
| 1812 | 9,5 | 1 |

*Y 33 cm *H 34 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 32 cm *H 11 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

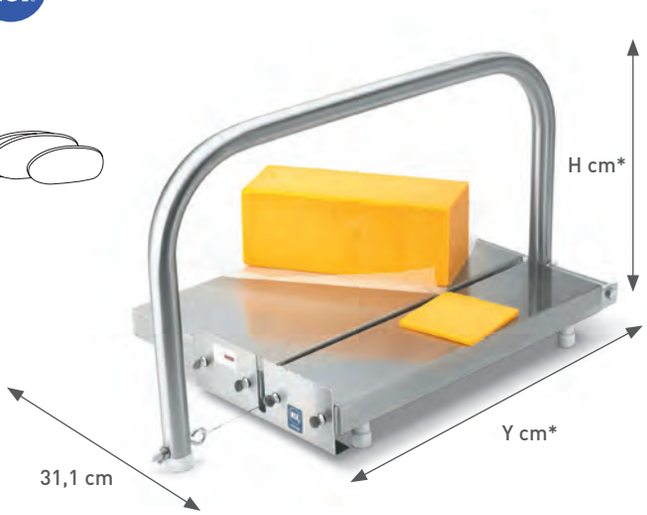
JUEGO DE ALAMBRES DE REPUESTO / REPLACEMENT WIRE KIT / KIT DE FIL DE RECHANGE / DRAHT-ERSATZKIT

| REF | U |
|---|---|
| 1823 | 1 |

Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.
Erzeugen Sie einheitlich große Käsewürfel, Stäbchen und quadratische oder rechteckige Blöcke.

## 1837 Cortador quesos / Cheese cutter / Coupe fromage / Käse Drahtschneider

CHEESE BLOCKER™




| REF | U |
|---|---|
| 1837 | 1 |

*Y 74,3 cm H 57,5 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 55,8 cm H 31,1 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

JUEGO DE ALAMBRES DE REPUESTO / REPLACEMENT WIRE KIT / KIT DE FIL DE RECHANGE / DRAHT-ERSATZKIT

| REF | U |
|---|---|
| 1838 | 1 |

Admite quesos en bloques de hasta 20 kg y circulares de hasta 15 kg.
Accomodates cheese blocks up to 20 kg and wheels up to 15 kg.
Compatible avec les blocs de fromage de 20 kg max. et les meules de 15 kg max.
Fur Kaseblocke von bis zu 20 kg und Rader von bis zu 15 kg.

Incrementos de medición de 1,3 cm en la placa frontal y la base.
1,3 cm measuring increments on front plate and base.
Incréments de mesure de 1,3 cm sur la plaque avant et la base.
1,3-cm-Skalenstufen auf Frontplatte und Boden.

## 1853 Abridor de ostras / Oyster opener / Ouvre huîtres / Austeröffner

OYSTER KING™




| REF | U |
|---|---|
| 1853 | 1 |

*Y 26,7 cm H 38,1 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*Y 37,5cm H 10,8 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

| REF | U |
|---|---|
| 5382 | 1 |

## 6003 Procesador versátil manual / Versatile manual processor / Processeur versatile et manuel / Multifunktionsreibe

KING KUTTER™




Con base de ventosa.
Suction cup base.
Base munie de ventouses.
Mit Saugfuß.

| REF | INCLUYE / INCLUDES / COMPREND / UMFASST | U |
|---|---|---|
| 6003 | 1, 2, 4 | 1 |
| 6005 | 1, 2, 3, 4, 5 | 1 |

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



6011 Picado / Shredder cut / Lanières / Raspelschnitt

6012 Ristra / String cut / Paille / Fadenschnitt

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

6014 Rebanada fina / Thin slice cut / Émincé / Dünnscheibenschnitt

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

## P9640 Abrelatas industrial acero inoxidable / St/Steel can opener / Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable / Industrieller Edelstahl Dosenöffner



| REF | H cm | U |
|---|---|---|
| P964.001 | 60 | 1 |

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

| REF | U |
|---|---|
| RE964.100 | 1 |

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

| REF | U |
|---|---|
| RE964.200 | 1 |

**55 cm**

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

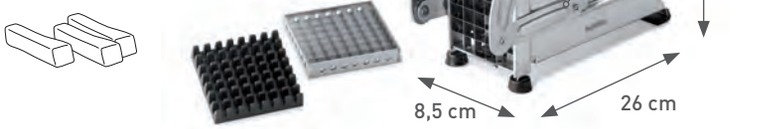


## P975 Cortador de patatas fritas / French fry cutter / Coupe frites / Pommesschneider

Acero inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Rostfreier Stahl

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

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






| REF | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER | U |
|---|---|---|---|
| P975.000 | 12 / 9 | 36 / 64 | 1 |

*H 30 cm ABIERTO / OPEN / OUVERT / OFFEN
*H 13 cm CERRADO / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

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

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

## P9751 Cortador de patatas fritas en acero y plástico / St/Steel and plastic french fry cutter / Coupe frites en acier inox et plastique / Pommesschneider aus Plastik und rostfrei

ADAPTABLE A / ADJUSTABLE TO / ADAPTABLE À / GEEIGNET FÜR

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

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




| REF | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER | U |
|---|---|---|---|
| P975.100 | 13 / 9 | 36 / 64 | 1 |

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

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

| REF | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER | U |
|---|---|---|---|
| RE 975.101 | 13 | 36 (6 x 6) | 1 |
| RE 975.102 | 9 | 64 (8 x 8) | 1 |

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





| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P390.000 | 7,7 x 9,4 | 1 |

## P3901 Cortahuevos doble uso / 2 way egg cutter / Coupe-oeuf 2 utilisations / 2 Weg Eierschneider





| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P390.100 | 11,5 x 9,5 x 3,5 | 1 |

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





| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P610.000 | 8,5 | 1 |

Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición
St/Steel blades with cast aluminium frame
Lames inox et manche en aluminium fonté
Messer aus rostfreiem Stahl und Rahmen aus Aluminiumguss

## P938 Prensa ajos / Garlic Press / Presse-ail / Knoblauchpresse



| REF | U |
|---|---|
| P938.000 | 1 |

Aluminio fundición
Cast aluminium
Fonté d'aluminium
Aluminiumguss

## P9755 Mandolina corte "V" / "V" shaped mandoline slicer / "V" mandoline / "V" Gemüsehobel

PLÁSTICO / PLASTIC /
PLASTIQUE / PLASTIK

Incluye: 2 cuchillas + 3 guias plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Includes: 2 julienne blades + 3 thi
Comprend: 2 lames julienne + 3 g
Inklusive: 2 Klingen + 3 Schneide

Pies goma antideslizantes.
Non-slip rubber feet.
Pieds en caoutchouc antidérapants.
Rutschfeste Gummifüße.

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



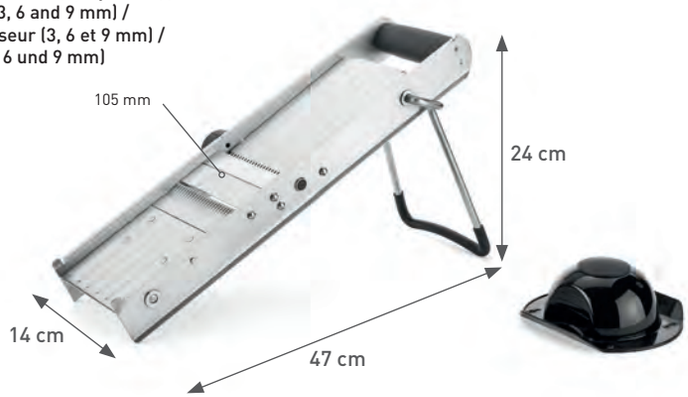

## 9756 Mandolina / Mandoline / Mandoline / Mandoline

ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL /
ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL

Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm) /
Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm) /
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm) /
Inklusiv: drehbare Klinge + Breitenregulierer (3, 6 und 9 mm)

Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Slice, wavy slice and sticks.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.
Scheib, crinkle scheib und stäbchen.

| REF | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm | CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER | U |
|---|---|---|---|
| P975.600 | 4 / 9 | 23 / 11 | 1 |




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

TOMATO KING®




| REF | U |
|---|---|
| 1400* | 144 |
| 1401** | 24 |

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

*Paquete a granel / Bulk pack /
Paquet en vrac / Großpackung

**Paquete estándar / Standard pack /
Paquet standard / Standardpackung

## 15149 Gel lubricante sanitario / Sanitary gel lubricant / Gel lubrifiant sanitaire / Medizinisches Gleitgel

PETROL GEL




| REF | ml | U |
|---|---|---|
| 15149 | 118 | 1 |



ESPAÑOL

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido. La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por TERMOCOMPRESIÓN

ENGLISH

We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different parterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

FRANÇAIS

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilite de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux materiaux differents: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.

DEUTSCH

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



PESCADO CRUDO
RAW FISH
POISSON CRU
**ROHER FISCH**



PAN Y LACTEOS
BAKERY & DAIRY
PAIN ET PRODUITS LAITIERS
**BROT UND MILCHPRODUKTE**



CARNE GUISADA
COOKED MEAT
VIANDE CUISINÉE
**GEKOCHTES FLEISCH**



FRUTA & VEGETALES
FRUIT & VEGETABLES
FRUIT ET LÉGUMES
**OBST & GEMÜSE**



CARNE CRUDA
RAW MEAT
VIANDE CRU
**ROHES FLEISCH**



CARNE CRUDA DE AVES
RAW POULTRY & CHICKEN
VIANDE CRU ET VOLAILLES
**ROHES GEFLÜGEL**



**ANTIALÉRGICO**
**ALLERGEN-FREE**
**ANTI ALLERGIQUE**
**ANTI ALLERGIE**




**> CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES**

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

· **Alta DURABILIDAD**
· **25% más resistencia a la ABRASIÓN.**
· **Mayor temperatura de fusión: 135,4 ºC.**
· **Temperatura de reblandecimiento 83 ºC**
· **Mayor RIGIDEZ**

* No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (temp. máx. aprox. 80 ºC)

Conforme a las normativas siguientes:

RD 1712/91 registro sanitario de alimentos CE 1935/2004.

**> MAIN FEATURES**

The cutting boards made of High Density Polyethylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

· **High DURABILITY**
· **25% more resistence to ABRASION**
· **Higher Fusion temperature: 135,4 ºC**
· **Softening temperature: 83 ºC**
· **Extraordinary RIGIDNESS**

* Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. aprox. 80 ºC).

Following the CE 1935/2004 regulation.

**> CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES**

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moleculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes proprietés:

· **Longue DURÉE**
· **25% plus résitant à l'ABRASION**
· **Température de fusion: 135,4 ºC**
· **Température de ramolissement: 83 ºC**
· **RIGIDITÉ maximale**

* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. aprox. 80 ºC).

Conforme à la régulation 1935/2004.

**> Haupteigenschaften**

Die Schneidbretter hergestellt aus Polyethylen 500 hohe Dichte haben ein höheres Molekulargewicht (HMWPE), mit folgenden Eigenschaften:

· **Hohe Langlebigkeit**
· **25% höherer Verschleisswiderstand**
· **Höhere Schmleztemperatur: 135,4 ºC**
· **Erweichungstemperatur: 83 ºC**
· **Extrahohe Starrheit**

* Es treten keine Verformungen beim Spülvorgang in industriellen Spülmaschinen auf(max. Temp. ca. 80 ºC).

Entsprechend der Norm CE 1935/2004.

# P9118

300 x 200 x 20

HD PE 500



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

| REF | Color | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P911.801 | | 300 x 200 | 20 | 1 |
| P911.802 | | 300 x 200 | 20 | 1 |
| P911.803 | | 300 x 200 | 20 | 1 |
| P911.804 | | 300 x 200 | 20 | 1 |
| P911.805 | | 300 x 200 | 20 | 1 |
| P911.806 | | 300 x 200 | 20 | 1 |

# P9113 GN 1/1

HD PE



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

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

| REF | Color | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P911.301 | | 530 x 325 | 20 | 1 |
| P911.302 | | 530 x 325 | 20 | 1 |
| P911.303 | | 530 x 325 | 20 | 1 |
| P911.304 | | 530 x 325 | 20 | 1 |
| P911.305 | | 530 x 325 | 20 | 1 |
| P911.306 | | 530 x 325 | 20 | 1 |

# P9112

HD PE



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

| REF | Color | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P911.201 | | 400 x 300 | 20 | 1 |
| P911.202 | | 600 x 400 | 20 | 1 |

# P9117 GN 1/2

320 x 265 x 20

HD PE 500



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

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

# P9120

400 x 200 x 20

HD PE 500



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

| REF | Color | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P912.001 | | 400 x 200 | 20 | 1 |

# P9114

400 x 300 x 20

HD PE 500



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

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

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

**Soporte para tapas GN / Stand for GN lids /
Support pour couvercles GN / Ständer für GN Deckel**

**P. 165**



# P9119

500 x 300 x 20

HD PE 500



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

| REF | Color | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P911.901 | | 500 x 300 | 20 | 1 |
| P911.902 | | 500 x 300 | 20 | 1 |
| P911.903 | | 500 x 300 | 20 | 1 |
| P911.904 | | 500 x 300 | 20 | 1 |
| P911.905 | | 500 x 300 | 20 | 1 |
| P911.906 | | 500 x 300 | 20 | 1 |

# P9116

600 x 400 x 20

HD PE 500



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

| REF | Color | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P911.601 | | 600 x 400 | 20 | 1 |
| P911.602 | | 600 x 400 | 20 | 1 |
| P911.603 | | 600 x 400 | 20 | 1 |
| P911.604 | | 600 x 400 | 20 | 1 |
| P911.605 | | 600 x 400 | 20 | 1 |
| P911.606 | | 600 x 400 | 20 | 1 |

# P9130 Mesa de corte / Cutting board table / Table de découpe / Schneidtisch

HD PE 500



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

No incluye contenedor Gastronorm
Delivered without the GN container
Livré sans le bac GN
Ausschliesslich GN Behälter

| REF | Color | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P913.000 | | 650 x 400 | 110 | 1 |

Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3
Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3
Für die Aufbewahrung von frischgeschnittenen Lebensmitteln im Behälter GN 1/3

# P9115 GN 1/1

530 x 325 x 20

HD PE 500



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

| REF | Color | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P911.501 | | 530 x 325 | 20 | 1 |
| P911.502 | | 530 x 325 | 20 | 1 |
| P911.503 | | 530 x 325 | 20 | 1 |
| P911.504 | | 530 x 325 | 20 | 1 |
| P911.505 | | 530 x 325 | 20 | 1 |
| P911.506 | | 530 x 325 | 20 | 1 |

# P9135 Bar

HD PE 500



Sin pies
Without feet
Sans pieds
Ohne Füsse

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

# P911407 Tabla de corte / Cutting Board / Planche à découper / Schneidbretter

HD PE 500



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

VIOLET COLLECTION P. 79

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

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



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P901.014 | 14 x 10 | 1 |
| P901.018 | 18 x 12 | 1 |


CAPACITY
GRADUATION

## P600 Balanza mecánica / Mechanical scale / Balance mécanique / Mechanische Waage




| REF | kg | Grs | Plataforma / Surface / Plateau / Plattform cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P600.005 | 5 | 20 | 20 x 20 | 1 |

Cuerpo y bandeja de acero inox.
Bandeja superior plana con botón regulador.
Body and upper flat platform in St/Steel with regulation button.
Corps et plate-forme plaine supérieure en inox.
Bouton de régulation.
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.
Ebene obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

## P601 Balanza mecánica / Mechanical scale / Balance mécanique / Mechanische Waage




| REF | kg | Grs | Plataforma / Surface / Plateau / Plattform cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P601.010 | 10 | 50 | 24 x 24 | 1 |

Cuerpo y bandeja de acero inox.
Bandeja superior plana con botón regulador.
Body and upper flat platform in St/Steel with regulation button.
Corps et plate-forme plaine supérieure
en inox. Bouton de régulation.
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.
Ebene obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

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




| REF | kg | Grs | Plataforma / Surface / Plateau / Plattform Ø cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P602.015 | 15 | 50 | 26 | 1 |

Cuerpo y bandeja de acero inox.
Bandeja superior bombeada con botón regulador.
Body and upper conical platform in St/Steel with regulation button.
Corps et plate-forme bombée supérieure en inox. Bouton de régulation.
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.
Halbkugelige obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

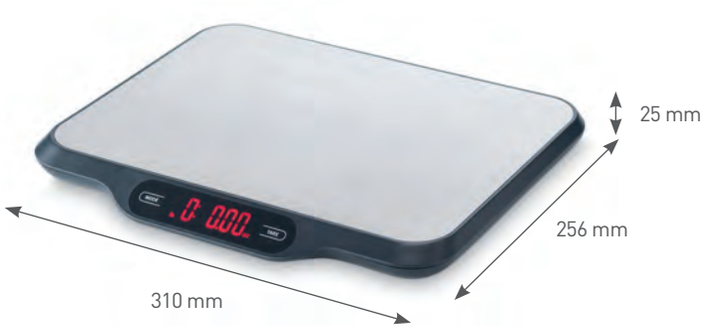
## P609 Balanza digital / Electronic scale / Balance electronique / Digitale Waage




| REF | kg | Grs | U |
|---|---|---|---|
| P609.010 | 10 | 2 | 1 |

Alta precisión y rendimiento / Multifunción de peso y contador.
High accuracy and performance / Multi-function weighting and counting both ability.
Haute précision et performance / Multi-fonction de poids et compteur.
Hohe Genauigkeit und Performenz/ Multi-Funktion Wiegen und Zählen.

## P6092 Balanza digital / Digital kitchen scale / Balance electronique / Digitale Waage




Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED.
Surface made of St/Steel. LED Display.
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED.
Plattform rostfrei. LED Display.

| REF | kg | d (g) | U |
|---|---|---|---|
| P609.200 | 15 | 1 | 1 |

## P6097 Balanza electrónica / Electronic kitchen scale / Balance electronique / Elektronische Waage




Gran precisión / Multifunción de peso / Contador de piezas / Sistema ahorro energia / Bandeja de plástico.
High accuracy / Multi-function weight and counting / Energy-saving system / Plastic Platform.
Haut précision / Multi-function des poid / Compteur des pièces / Système d'economie d'energie / Plateau en plastique.
Hohe Präzision / Multi-Funktion Wiegen / Stückzähler Energiesparsystem / Plattform Plastik.

| REF | kg | Grs | Plataforma / Surface / Plateau / Plattform Ø cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P609.705 | 5 | 1 | 11 | 1 |

## P611 Reloj de cocina digital / Kitchen timer alarm / Minuteur de cuisine / Digitale Küchenuhr




| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P611.000 | 6,8 x 6,8 x 2,5 | 1 |

## P9802 Termómetro de cocción / Cooking thermometer / Thermomètre à cuisson / Kochthermometer



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

| REF | L cm | Temp. max. | U |
|---|---|---|---|
| P980.200 | 28 | 100 ºC | 1 |

## P9800 Termómetro nevera / Cold storage thermometer / Thermomètre congelateur / Külschrankthermometer



Acabado esmaltado /
Enameled finish /
Émaillé /
Emaillierte Ausfertigung

| REF | L cm | Temp. | U |
|---|---|---|---|
| P980.000 | 28 | -30 ºC / +50 ºC | 1 |

## P98005 Termómetro nevera horizontal / Horitzontal refrigerator thermometer / Thermomètre congelateur horizontal / Horizontales Külschrankthermometer



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

## P9816

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



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

| REF | L cm | Temp. | U |
|---|---|---|---|
| P981.600 | 17 | -10 ºC / +200 ºC | 1 |

## 981650

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



| REF | L cm | Temp. | U |
|---|---|---|---|
| P981.650 | 14,3 | -40 ºC / +70 ºC | 24 |

## P9814

**Termómetro digital / Digital thermometer / Thermomètre digital / Digitales Thermometer**



| REF | mm | Display mm | Temp. | U |
|---|---|---|---|---|
| P981.400 | 135 x 92 x 27 | 42 x 22 | -20 ºC / +200 ºC | 1 |

Con sonda de acero inoxidable.
Protección antisalpicaduras. Con pantalla iluminada.
La sonda esta sujeta al lateral del aparato.
With St/Steel probe. Splash-proof. Illuminated display.
Probe attached to side panel.
Avec sonde inox. Etanche aux éclaboussements.
Ecran illuminé. La sonde est attachée au côté lateral de l'appareil.
Temperaturfühler aus rostfreiem Stahl
Antispritzschutz. Beleuchtes Display. Seitlicher Fühlerhalter.

## P9815

**Termómetro digital de cocción con temporizador / Cooking thermometer with timer / Thermomètre à cuisson avec temporiseur / Digitales Kochthermometer mit Timer-Funktion**



| REF | L mm sonda + cable | Temp. | U |
|---|---|---|---|
| P981.500 | 90 | 0 ºC / +200 ºC | 1 |

Plástico blanco. Base magnética para sujeción en superficies de metal.
Temperatura/tiempo programable con señal de alarma.
Sonda de acero inoxidable y cable alambre.
White plastic. Magnetic base for attachment on metal surface. Programmable temperature/time, with alarm signal. St/Steel probe and wire cable.
Plastique blanc. Base magnétique pour l'attacher à une surface métallique.
Température/temps programmable avec sonnette d'alarme. Sonde inox et filet.
Weisses Plastik. Magnetische Haftung für metallische Oberflächen. Temperatur/Zeit programmierbar mit Alarm. Rostfreier Fühler mit Drahtkabel.

## P9804 Termómetro infrarojos con mira laser / Infrared thermometer with laser pointer / Thermomètre infra-rouge a visée laser / Infrarot Thermometer mit Laser Pointer



| REF | L cm | Temp. | U |
|---|---|---|---|
| P980.400 | 17 | -60 ºC / +500 ºC | 1 |

IDEA!

Pantalla LCD
LCD Display
Écran LCD
LCD Display

Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.
Non-contact temperature measure food's surface.
Ideal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.
Ideal für Temparaturmessung von Lebensmittel ohne Berührung.

## P604 Jarra de medidas / Measuring jug / Pot mesureur / Messbecher



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P604.001 | 1,00 | 1 |
| P604.002 | 2,00 | 1 |

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



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P846.025 | 0,25 | 1 |
| P846.050 | 0,50 | 1 |
| P846.100 | 1,00 | 1 |
| P846.200 | 2,00 | 1 |
| P846.300 | 3,00 | 1 |

## P6045 Juego 4 cazos de medidas inox / St/Steel 4 pcs set measuring cups / Set 4 casseroles doseur / 4 teiliges Messkellenset rostfreies Stahl



| REF | ml | U |
|---|---|---|
| P604.500 | 59 - 78 - 118 - 236 | 12 |

## P603 Cubo con base / Bucket with base / Seau avec base / Eimer mit Skalierung



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P603.012 | 31,0 | 28,50 | 12,00 | 1 |
| P603.015 | 32,5 | 32,50 | 15,00 | 1 |

## P947 Manopla / Mitt / Gan / Handschuhe



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P947.033 | 33 | 1 |
| P947.038 | 38 | 1 |
| P947.043 | 43 | 1 |

## P9471 Manoplas con revestimiento silicona / Silicone coating mitt / Moufles avec revêtement silicone / Handschuh mit Silikonbeschichtung



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P947.101 | 33 | 1 |
| P947.102 | 38 | 1 |
| P947.103 | 43 | 1 |

Se venden por pares
Sold in pairs
Vendues par paires
Verkauf als Paar

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

CE



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

Se venden por pares
Sold in pairs
Vendues par paires
Verkauf im Paar

Fabricados con recubrimiento de nitrilo en el exterior y con forro interior de algodón y keviar jersey. Llevan un tratamiento Actifresh y Sanitized que los provee de protección contra los micro-organismos los cuales pueden causar malos olores y riesgo de infecciones.

Outer nitril coated. Inner made of cotton and keviar jersey. They enjoy of Actifresh and Sanitized treatment to fight against micro organisms which can cause bad scents and risk of infections.

Fabriqués avec un revêtement de nitrile à l'extérieur. Interieur de coton et keviar jersey avec un traitement Actifresh et Sanitized qui les fournit de protection contre les microorganismes lesquels peuvent causer de mauvais odeurs et risque d'infections.

Exterieure Herstellung aus Nitril. Innen aus Baumwolle und Keviar Jersey. Sie werden mit Aktiv-Frisch- und Satnierungverfahren behandelt, um gegen die Mikroorganismen entgegenzuwirken, die ursächlich sind für schlechte Gerüche und ein Risiko für Infektionen sein können.

## P9477 Manopla silicona con funda algodón / Silicone oven glove with cotton cover / Gant silicone à fourreau coton / Silikonhandschuh mit Baumwollfutter



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P947.700 | 42,5 | 1 |

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



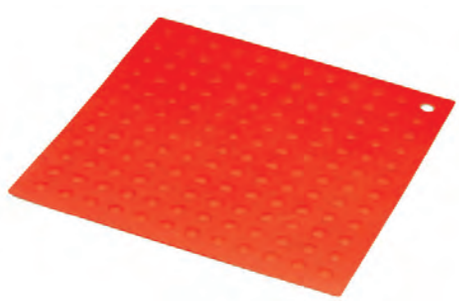
| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P947.400 | 30 | 1 |

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



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

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



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



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




2.1 COOL • LINE 130

2.2 IDEA 134

2.3 MULTIMETAL 136

2.4 BLACK SERIES 139

2.5 PUJADAS 1921 142

2.6 APARTAMENTO 144

2.7 UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN 145

# FOODIES

Término inglés que identifica a los amateur, amantes de la buena mesa, a los que les encanta la comida, su estudio, su preparación y todas las noticias relacionadas con el mundo de la gastronomía. Quieren aprender todo lo posible acerca de la comida, tanto lo mejor como lo común, y de la ciencia, industria y personajes que rodean al mundo gastronómico y en pujadas se lo ponemos fácil con este nuevo capítulo /

English term used to describe amateurs, lovers of good food, its study, its preparation and all the news related to the world of gastronomy. People who want to learn everything about food, both the best as well as the more every day, the science, industry and the figures involved in the gastronomic world. Pujadas make it easier with this new section /

Terme anglais désignant les amateurs et passionnés de la bonne table, les adeptes de la bonne cuisine, ceux qui raffolent de son étude, sa préparation et toutes les nouvelles concernant le monde de la gastronomie. Ceux qui souhaitent aussi connaître tout les secrets Culinaires, des plus sophistiqués aux plus communs, ainsi que de la science, de l'industrie et des personnalités qui gravitent dans l'univers gastronomique. Pujadas vous facilite la tâche avec cette nouvelle section /

Englischer Begriff um Amateure zu beschreiben, Liebhaber von gutem Essen, Welche Seinem Studium, seiner Vorbereitung und aller mit der Welt der Gastronomie Vebundenen Nachrichten Geniessen. Leute, die alles mögliche über das Essen lernen wollen, Sowohl das Beste als auch das Gewöhnliche, Die Wissenschaft, die Industrie und Personen, die sich in der Welt der Gastronomie bewegen. Pujades macht es Ihnen einfach mit diesem neuen Kapitel einfach.



# FOODIES

| | COOL • LINE | IDEA | MULTIMETAL | BLACK SERIES | PUJADAS 1921 | APARTAMENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| REF / ITEM / CODE / ART.NR. |  |  |  NSF |  |  |  |
| INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUKTION | ✓✓ | ✓✓ | ✓✓ | ✓ | ✓✓✓ | ✓✓ |
| PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS | €€€ | €€€ | €€€€€ | €€ | €€ | € |
| GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉE / GARANTIE JAHRE | 4 | 4 | 5 | 2 | 2 | 2 |
| UTILIZACIÓN / USE / UTILISATION / GEBRAUCH | TODO USO / ALL-PURPOSES TOUT TYPE DE CUISSON / GEEIGNET FÜR ALLE KÜCHENTYPEN |  ALL OVER TECH | ALTA COCINA / HIGH CUISINE / HAUTE CUISINE / HOHE KÜCHE | COCCIÓN LENTA / SLOW COOKING / CUISSON LENTE / LANGSAMES KOCHEN | RÁPIDA Y POCO ACEITE / QUICK AND LITTLE OIL / RAPIDE ET PEU D'HUILE / SCHNELL UND WENIG ÖL | USO DOMÉSTICO / HOME USE / USAGE DOMESTIQUE / HEIMGEBRAUCH |
| ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBE-SCHICHTUNG | | SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN  | SARTENES Y WOKS / FRY PANS & WOKS / POÊLES ET WOKS / BRATPFANNEN & WOK |  |  | SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN |
| TAPA / LID / COUVERCLE / DECKEL | TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL | TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL | INOX OPCIONAL / ST/STEEL LID OPTIONAL / COUVERCLE INOX EN OPTION / EDELSTAHLDECKEL OPTIONAL | CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS / INKL. GLASDECKEL | CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS / INKL. GLASDECKEL | TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL |
| MANGO / HANDLE / QUEUE / STIL<br><br>ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE | INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL<br><br>FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN | INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL | INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL | INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL<br><br>MONOBLOC / ONE PIECE / MONOBLOC / MONOBLOCK | INOX RESISTENTE AL CALOR / ST/STEEL HEAT RESISTANT / INOX RÉSISTANT À LA CHALEUR / EDELSTAHL HITZEBESTÄNDIG | BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELIT |

# COOL • LINE

**CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 /**
COOKWARE BODY MADE OF 18/10 STAINLESS STEEL /
CORPS EN ACIER INOXYDABLE 18/10 /
KOCHBEDARF AUS EDELSTAHL 18/10

ASAS ERGONÓMICAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE DE FUNDICIÓN /
HERGONOMIC HANDLES MADE OF CAST ST/STEEL
ANSES EN FONTE D'ACIER INOXYDABLE, ERGONOMIQUES /
GRIFFE AUS GUSSEDELSTAHL HERGESTELLT. ABSOLUT ERGONOMISCH



TAPA CON DISEÑO ESPECIAL PARA APOYO EN ASA LATERAL /
SPECIAL LID DESIGNED TO HOLD ON THE SIDE HANDLE /
COUVERCLE SPÉCIAL, CONÇU POUR REPOSER SUR LA POIGNÉE /
SPEZIELLES DECKELDESIGN ZUM HALTEN IM SEITENGRIFF

PULIDO BRILLANTE /
MIRROR POLISHING /
POLISSAGE BRILLANT /
GLÄNZEND POLIERT

FONDO TERMO DIFUSOR ENCAPSULADO /
ENCAPSULATED SANDWICH BASE /
FOND THERMO-DIFFUSEUR ENCAPSULÉ /
KAPSELFÖRMIGER THERMODIFFUSIONSUNTERBODEN

## P4908 Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P490.824 | 24 | 20,0 | 8,70 | 1 |
| P490.828 | 28 | 24,0 | 13,60 | 1 |

## P4906 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P490.616 | 16 | 11,0 | 2,00 | 1 |
| P490.620 | 20 | 13,0 | 3,70 | 1 |
| P490.624 | 24 | 14,0 | 5,80 | 1 |
| P490.628 | 28 | 16,0 | 9,50 | 1 |
| P490.632 | 32 | 19,0 | 14,00 | 1 |

## P4907 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P490.716 | 16 | 7,5 | 1,50 | 1 |
| P490.720 | 20 | 8,0 | 2,50 | 1 |
| P490.724 | 24 | 9,5 | 3,90 | 1 |
| P490.728 | 28 | 11,0 | 5,80 | 1 |
| P490.732 | 32 | 12,5 | 8,90 | 1 |

## P4900 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR

NUEVO MODELO / NEW MODEL / NOUVEAU MODÈLE / NEUES MODELL



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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

Made without PFOA EXCALIBUR

N



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

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

Fondo sandwich / Sandwich bottom / Fond sandwich / Sandwichboden.

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

NSF



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

## P4902 Conjunto vaporera / Steam pot set / Cuit-vapeur / Dampfgarerset

INDUC GAS VITRO ELECTR




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

# COOL • LINE COLORS

N

EXCLUSIVE

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

INDUC GAS VITRO ELECTR



Fondo sandwich / Sandwich bottom /
Fond sandwich / Sandwichboden.

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




Ref. color /
Ref. colour /
Ref. couleur couvercle /
Art. Nr. Farben

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




Ref. color /
Ref. colour /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Farben



## P4908CO Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE

N



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P490.824 + COLOR | 24 | 20,0 | 8,70 | 1 |
| P490.828 + COLOR | 28 | 24,0 | 13,60 | 1 |

## P4906CO Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| N P490.620 + COLOR | 20 | 13,0 | 3,70 | 1 |
| P490.624 + COLOR | 24 | 14,0 | 5,80 | 1 |
| P490.628 + COLOR | 28 | 16,0 | 9,50 | 1 |
| P490.632 + COLOR | 32 | 19,0 | 14,00 | 1 |

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE



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

## P4900CO Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE

N



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

# IDEA COOKWARE

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

**INDUCTION**

ESPAÑOL

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

ENGLISH

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

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

Eleganter Kochbedarf im attraktiven Design aus Edelstahl, mit kompaktem Diffusionsunterboden, geeignet für Induktion. Hergestellt mit einer hochentwickelten Technologie, ALL-OVER TECHNOLOGY, die es erlaubt die ganze Innenseite des Unterbodens mit einer Dicken Aluminiumschicht auszufüllen, ohne Blasenenstehung, welche eine schnelle bis hin zu den Rändern einheitliche Wärmeverteilung erlaubt.




INDUC GAS VITRO ELECTR

All-over technology prolonga la vida útil de producto, evitando que se acumulen dentro del fondo difusor restos de comida, agua o detergentes que lo acaban dañando /

All-over technology it prolongs the useful life of the product, preventing remains of food, water or detergents accumulating in the sandwich bottom and eventually damaging it /

All-over technology prolonge la durée de vie utile du produit en évitant que ne s'accumulent dans le fond diffuseur des restes de nourriture, d'eau ou de détergents qui finissent par l'endommager /

All-over technologie verlängert die Gebrauchsdauer des Produkts, schliesst das Anlagern von Essens-, Wasser- und Reinigungmittelresten am Boden aus, welche es beschädigen.

## P458 Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P458.024 | 24 | 20,0 | 9,00 | 1 |
| P458.028 | 28 | 24,0 | 14,50 | 1 |

## P456 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P456.016 | 16 | 11,0 | 2,00 | 1 |
| P456.020 | 20 | 13,0 | 4,00 | 1 |
| P456.024 | 24 | 14,0 | 8,50 | 1 |
| P456.028 | 28 | 16,0 | 12,50 | 1 |
| P456.032 | 32 | 19,0 | 15,20 | 1 |

## P457 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P457.016 | 16 | 7,5 | 1,50 | 1 |
| P457.020 | 20 | 8,0 | 2,50 | 1 |
| P457.024 | 24 | 9,5 | 4,30 | 1 |
| P457.028 | 28 | 11,0 | 6,70 | 1 |
| P457.032 | 32 | 12,5 | 10,00 | 1 |

## P454 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR



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

## P459 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne

INDUC GAS VITRO ELECTR



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

# MULTIMETAL

**APORTA TODAS LAS VENTAJAS DEL ALUMINIO Y DEL ACERO INOXIDABLE EN UNA SOLA PIEZA /**
IT GETS ALL ADVANTAGES OF THE ALUMINIUM AND THE ST/STEEL JUST IN ONE /
APPORTE TOUS LES AVANTAGES DE L'ALUMINIUM ET DE L'ACIER INOXYDABLE EN UNE SEULE PIÈCE /
BIETET ALLE VORTEILE VON ALUMINIUM UND EDELSTAHL IN EINEM EINZIGEN STÜCK

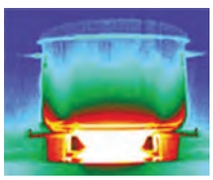
**INDUCTION**

INDUC GAS VITRO ELECTR NSF

NUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL



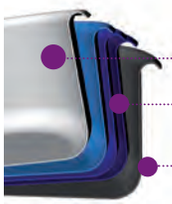
PULIDO BRILLANTE /
BRIGHT POLISHED /
POLISSAGE BRILLANT /
GLÄNZEND POLIERT



INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



MULTIMETAL



INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

TRI-ALUMINIUM

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

## TRANSMISIÓN TÉRMICA

El MULTIMETAL (5 capas) asegura una perfecta y homogénea distribución de la temperatura por toda la pieza.
Muy apta para PREPARADOS de cocción delicada: Elaboración de salsas, cremas, chocolate, etc.
Extremadamente eficiente (20% menos tiempo y energía).
Máximo rendimiento en todo tipo de cocinas ya sean GAS, VITROCERÁMICAS, ELÉCTRICAS o INDUCCIÓN.

## HEAT TRANSMISSION

The homogenous heat transmission on the entire body makes the MULTIMETAL cookware 5 PLY highly recommended for the elaboration of sauces, chocolate, creams, etc.
Extremely efficient (20% less time and energy).
Highest performance on all kind of stoves, Either GAS, VITROCERAMIC, ELECTRIC and above all INDUCTION.

## REPARTITION DE LA CHALEUR

LE MULTI-METAL (5-couches) Assure une parfaite et homogène repartition de la chaleur dans tout le récipient.
Idéal pour les cuissons délicates, élaboration de sauces, crÉmes, chocolats, etc. Très efficient (20% moins de temps et D'energie).
Haute performance sur tout type de cuisinières: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRIQUE et surtout INDUCTION.

## HITZE-VERTEILUNG

Das Multimetall (5 Schichten) gewährleistet eine perfekte und homogene Hitzeverteilung im ganzen Körper. Sehr geeignet für die Zubereitung von delikaten Speissen: Sossen, Cremen, Schokolade etc.
Aussergewöhnliche Effizienz (20% weniger Zeit und Energie).
Höchste Leistung in allen Küchentypen GAS, KOCHFELDER, ELEKTRISCH ODER INDUKTION.

## P238 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P238.120 | 35,3 x 25 | 6,0 | 3,25 | 1 |

GN 1/2

## P233/ P2331 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

INDUC GAS VITRO ELECTR

NUEVO MODELO / NEW MODEL / NOUVEAU MODÈLE / NEUES MODELL



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P233.024 | 24 | 6,0 | 2,50 | 1 |
| P233.028 | 28 | 6,0 | 3,50 | 1 |
| P233.032 | 32 | 6,0 | 4,50 | 1 |
| P233.124* | 24 | 6,0 | 2,50 | 1 |
| P233.128* | 28 | 6,0 | 3,50 | 1 |
| P233.132* | 32 | 6,0 | 4,50 | 1 |

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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

NUEVO MODELO / NEW MODEL / NOUVEAU MODÈLE / NEUES MODELL



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

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

INDUC GAS VITRO ELECTR

NUEVO MODELO / NEW MODEL / NOUVEAU MODÈLE / NEUES MODELL



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P251.020 | 20 | 4,0 | 1 |
| P251.024 | 24 | 4,5 | 1 |
| P251.028 | 28 | 5,0 | 1 |
| P251.032 | 32 | 5,5 | 1 |

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

## P2390 / P2394 Wok fondo redondo / Round base wok / Wok à fond rond / Wok runder Boden

INDUC GAS VITRO ELECTR




| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P239.036 | 36 | 10,0 | 6,00 | 1 |
| P239.436* | 36 | 10,0 | 6,00 | 1 |

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

## P2391 / P2395 Wok fondo plano / Flat base wok / Wok à fond plain / Wok ebener Boden

INDUC GAS VITRO ELECTR




| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P239.136 | 36 | 9,0 | 5,50 | 1 |
| P239.536* | 36 | 9,0 | 5,50 | 1 |

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



**ALUMINIO DE FUNDICIÓN. FONDO INDESTRUCTIBLE / CAST ALUMINIUM. INDESTRUCTIBLE BASE / FONTE D'ALUMINIUM. FOND INDESTRUCTIBLE / ALUMINIUMGUSS. UNTERBODEN UNZERSTÖRBAR**

INDUCTION

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P149.120 | 20 | 5,0 | 4 |
| P149.124 | 24 | 5,0 | 4 |
| P149.128 | 28 | 5,0 | 4 |
| P149.130 | 30 | 5,0 | 4 |

## P1492 Sartén honda mango inox / Deep fry pan st/steel handle / Poêle haute manche inox / Hohe Bratpfanne Edelstahlgriff

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P149.228 | 28 | 7,5 | 4 |

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

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P149.330 | 30 | 9,5 | 4 |

## P1501 Sartén crêpes mango inox / Crêpe fry pan st/steel handle / Poêle à crêpes manche inox / Crêpepfanne Edelstahlgriff

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P150.128 | 28 | 1,5 | 4 |

## P1421 Asador grill mango inox / Grill st/steel handle / Grill manche inox / Grillpfanne Edelstahlgriff

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P142.100 | 28 x 28 | 4,0 | 1 |

GAS VITRO ELECTR OVEN

ETERNA





Fondo torneado
Ground base
Fond dressé
Gedrehter Unterboden

ESPAÑOL

Gama de aluminio de fundición totalmente indeformable.

ENGLISH

Range of cast aluminium indeformable.

FRANÇAIS

Gamme en fonte d'aluminium indéformable.

DEUTSCH

Produktserie aus aluminiumGuss absolut unverformbar.

## P155 Rustidera ovalada con tapa vidrio / Oval dish with glass lid / Cocotte avec couvercle / Co-cotte mit Deckel

GAS VITRO ELECTR OVEN

ETERNA



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P155.032 | 32 x 23 | 10,5 | 1 |

Tapa Pyrex transformable en bandeja de servicio.
Pyrex cover that converts into serving tray.
Couvercle Pyrex transformable en plateau de service.
Pyrex-Deckel, auch als Schale verwendbar.

## P141 Cazuela baja sin tapa / Shallow casserole without lid / Cocotte sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

GAS VITRO ELECTR OVEN

ETERNA



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P141.020 * | 20 | 5,5 | 1 |
| P141.024 | 24 | 5,8 | 1 |
| P141.028 | 28 | 7,5 | 1 |
| P141.032 | 32 | 8,0 | 1 |
| P141.036 | 36 | 8,5 | 1 |
| P141.040 | 40 | 10,0 | 1 |

*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pàg. 138 de Vollrath
Ideal for food presentation. See page 138 of Vollrath
Idéal pour présentation. Voir page 138 de Vollrath
Ideal für die Präsentation. Siehe seite 138 Vollrath

## P151 Cazuela alta sin tapa / Deep casserole without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

GAS VITRO ELECTR OVEN

ETERNA



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P151.016 * | 16 | 8,0 | 1 |
| P151.020 | 20 | 9,0 | 1 |
| P151.024 | 24 | 10,0 | 1 |
| P151.028 | 28 | 12,0 | 1 |
| P151.032 | 32 | 14,0 | 1 |

*MINI-SIZE

IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pàg. 138 de Vollrath
Ideal for food presentation. See page 138 of Vollrath
Idéal pour présentation. Voir page 138 de Vollrath
Ideal für die Präsentation. Siehe seite 138 Vollrath

## P152 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter

GAS VITRO ELECTR OVEN



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

IDEA!

*MINI-SIZE

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

## P153 Parrilla plana con asas / Hot-plate with handles / Grill plat avec poignées / Flache Bratplatte mit Griffen

GAS VITRO ELECTR OVEN



REF. 153.025

| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P153.025 | 25 x 25 | 2,0 | 1 |
| P153.034 | 34 x 26 | 2,5 | 1 |
| P153.050 | 50 x 30 | 2,5 | 1 |



REF. 153.050



REF.153.034

## P150 Sartén crêpes mango baquelita / Crêpe fry pan bakelite handle / Poêle à crêpes manche bakélite / Crêpepfanne mit Bakelitstiel

GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P150.028 | 28 | 2,0 | 12 |

## P142 Asador grill mango madera / Grill wooden handle / Grill queue en bois / Grillpfanne mit Holzstiel

GAS VITRO ELECTR



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P140.000 | 29x29 | 4,3 | 5 |

# PUJADAS 1921

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

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

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

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

---

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

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

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

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

INDUCTION

GAS VITRO ELECTR

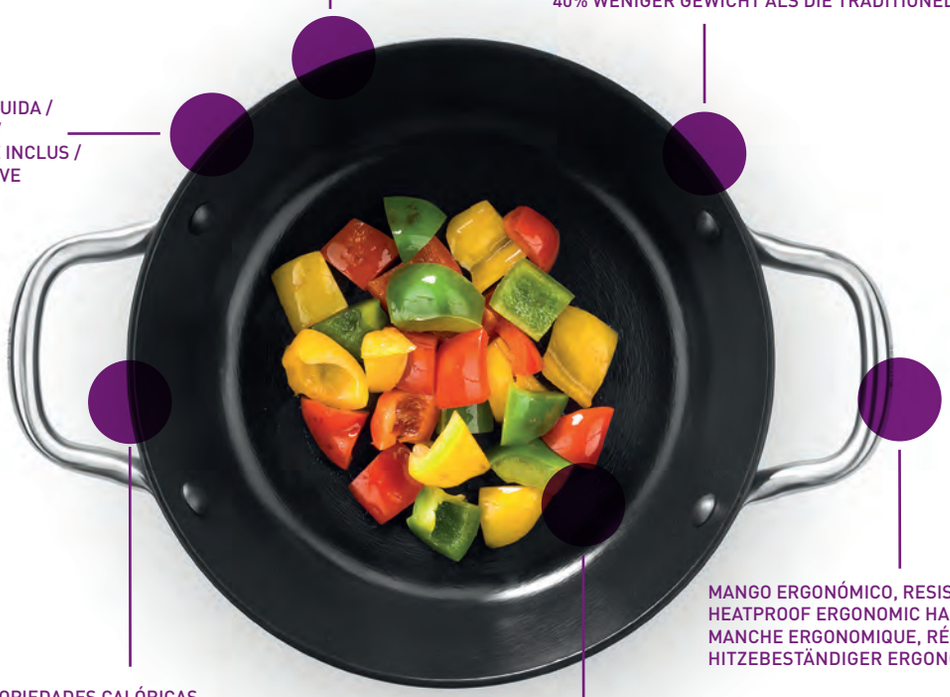
PFOA FREE

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY BASIC

BATERÍA DE ACERO DE FUNDICIÓN LIGERO DE FÁCIL MANEJO /
LIGHT CAST STEEL COOKWARE EASY TO USE /
BATTERIE EN FONTE D'ACIER LÉGER, FACILE À MANIPULER /
GESCHIRR AUS LEICHTEM GUSSEISEN FÜR EINE EINFACHE HANDHABUNG

40% MENOS DE PESO QUE LAS SARTENES DE HIERRO TRADICIONAL /
40% LESS WEIGHT THAN TRADITIONAL IRON PANS /
40% DE POIDS EN MOINS PAR RAPPORT AUX POÊLES EN FER TRADITIONNELLES /
40% WENIGER GEWICHT ALS DIE TRADITIONELLEN EISENBRATPFANNEN

TAPA DE CRISTAL INCLUIDA /
GLASS LID INCLUDED /
COUVERCLE EN VERRE INCLUS /
GLASDECKEL INKLUSIVE



MANGO ERGONÓMICO, RESISTENTE AL CALOR /
HEATPROOF ERGONOMIC HANDLE /
MANCHE ERGONOMIQUE, RÉSISTANT À LA CHALEUR /
HITZEBESTÄNDIGER ERGONOMISCHER GRIFF

EXTRAORDINARIAS PROPIEDADES CALÓRICAS.
EXCELENTE Y HOMOGÉNEA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR /

EXTRAORDINARY CALORIC PROPERTIES. EXCELLENT AND UNIFORM HEAT DISTRIBUTION /

PROPRIÉTÉS CALORIQUES EXTRAORDINAIRES.
EXCELLENT ET HOMOGÈNE DISTRIBUTION DE LA CHALEUR /

AUSSERGEWÖHNLICHE KALORISCHE EIGENSCHAFTEN
EXZELLENTE UND GLEICHMÄSSIGE HITZEVERTEILUNG

TRES CAPAS DE ANTIADHERENTE DE ÚLTIMA GENERACIÓN, LIBRE DE PFOA /
LAST GENERATION THREE LAYERS NON-STICK COATING. PFOA FREE /
TROIS COUCHE ANTI-ADHÉSIVE DE DENIÈRE GÉNERATION. LIVRE DE PFOA /
DREIFACHE ANTIHAFTBESCHICHTUNG DER NEUESTEN GENERATIONEN. PFOA FREI

## P169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne

INDUC GAS VITRO ELECTR



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

## P165 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P165.024 | 24 | 3,0 | 1,20 | 1 |
| P165.030 | 30 | 3,0 | 1,90 | 1 |
| P165.034 | 34 | 3,0 | 2,30 | 1 |

## P166 Wok con tapa / Wok with lid / Wok avec couvercle / Wok mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P166.032 | 32 | 8,0 | 4,40 | 1 |

## P166V Wok cónico con tapa / Conical wok with lid / Wok conique avec couvercle / Konischer Wok mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P166.032V | 32 | 8,0 | 4,0 | 1 |

## P167 Cazuela alta con tapa / Deep casserole with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P167.026 | 26 | 10,0 | 3,40 | 1 |
| P167.028 | 28 | 11,0 | 3,75 | 1 |
| P167.030 | 30 | 12,0 | 4,20 | 1 |
| P167.032 | 32 | 13,0 | 6,00 | 1 |

## P168 Cazuela baja con tapa / Shallow casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P168.024 | 24 | 6,0 | 2,00 | 1 |
| P168.028 | 28 | 7,0 | 3,00 | 1 |
| P168.030 | 30 | 8,0 | 3,80 | 1 |

INDUC GAS VITRO ELECTR

INDUCTION



ESPAÑOL

Batería especialmente ideada para el equipamiento de Apartamentos, Apart-hoteles y Bungalows.

ENGLISH

Cookware set especially designed for the Apartments, Apart-Hotels and cabin equipment.

FRANÇAIS

Batterie de cuisine spécialement conçue pour équiper DES studios, appart-hôtels et Bungalows.

DEUTSCH

Kochbedarf Speziell designt von Für die Ausstattung von Apartements, Apart-hoteles und Bungalows.

## P270 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P270.024 | 24 | 15,0 | 6,70 | 1 |

## P271 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P271.020 | 20 | 8,5 | 2,50 | 1 |
| P271.024 | 24 | 9,5 | 4,20 | 1 |

## P272 Cazo / Saucepan / Casserole / Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P272.016 | 16 | 8,0 | 1,50 | 1 |
| P272.018 | 18 | 8,5 | 2,10 | 1 |
| P272.020 | 20 | 8,5 | 2,50 | 1 |

## P460 Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle / Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / Aluminiumbratpfanne Antihaft. Bakelitestiel

GAS VITRO ELECTR




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

## P34001 Cacillo / Ladle / Louche / Schöpflöffel

Nylon



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

## P34002 Espumadera / Skimmer / Écumoire / Schaumlöffel

Nylon



| REF | L cm | Ø cm | U |
|---|---|---|---|
| P340.020 | 27 | 10,7 | 12 |

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

Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P340.030 | 27,5 | 12 |

## P34004 Espátula / Turner / Spatule / Pfannenwender

Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P340.040 | 28,5 | 12 |

## P34005 Espátula wok / Wok spatula / Spatule wok / Wokspachtel

Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P340.050 | 27,5 | 12 |

## P34006 Espátula pastelera / Baker spatula / Palette / Kuchenheber

Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P340.060 | 29 | 12 |

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

Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P340.070 | 29 | 12 |

## P34008 Tenedor / Meat fork / Fourchette / Fleischgabel

Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P340.080 | 29,5 | 12 |

## P34009 Pinza / Tong / Pince / Zange

Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P340.090 | 30,5 | 12 |

## P33614 Pinza / Tong / Pince / Zange

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P33.614 | 34,5 | 12 |

## P33601 Cacillo / Ladle / Louche / Schöpflöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



| REF | L cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P33.601 | 32 | 0,08 | 12 |

## P33602 Espumadera / Skimmer / Écumoire / Schaumlöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



| REF | L cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P33.602 | 35 | 11,5 | 12 |

## P33603 Cuchara de servicio / Serving spoon / Cuillère de service / Servierlöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P33.603 | 34,5 | 12 |

## P33604 Espátula / Turner / Spatule / Pfannenwender

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P33.604 | 35,5 | 12 |

## P33605 Batidor / Whisk / Fouet / Rührbesen

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P33.605 | 32 | 12 |

## P33607 Cuchara espagueti / Spaghetti server / Cuillère à spaghetti / Spaghettilöffel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

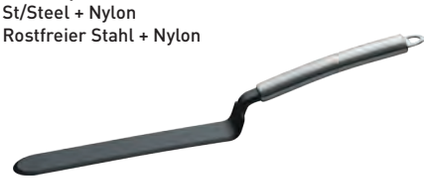


| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P33.607 | 34,5 | 12 |

## P33608 Espátula pastelera / Baker spatula / Palette / Kuchenheber

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P33.608 | 32,5 | 12 |

## P33610 Espátula wok / Wok spatula / Spatule wok / Wokschaufel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

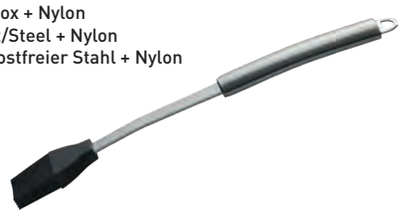


| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P33.610 | 35 | 12 |

## P33612 Pincel de silicona / Silicone brush / Pinceau silicone / Silikonpinsel

-40ºC +210ºC

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P33.612 | 29,5 | 12 |

## P32902 Abridor de botellas y latas / Bottle and can opener / Ouvre bouteilles et boîtes / Flaschen- und Dosenöffner



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P32.902 | 17 | 12 |

## P32905 Descorazonador manzanas / Apple corer / Vide-pommes / Apfelentkerner



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P32.905 | 20 | 12 |

## P32908 Pelador patatas / Potato peeler / Eplucheur / Sparschäler



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P32.908 | 19,5 | 12 |

## P32909 Pelador universal / Universal peller / Eplucheur universel / Universalschäler



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P32.909 | 17 | 12 |

## P32911 Prensa ajos / Garlic press / Press-ail / Knoblauchpresse



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P32.911 | 18,5 | 12 |

## P32912 Rallador / Grater / Râpe / Reibe



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P32.912 | 25 | 12 |


P. 57


P. 58


P. 71


P. 89


P. 94


P. 96


P. 96


P. 114


P. 115


P. 121


P. 125


P. 249


P. 313

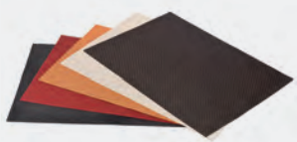

P. 342


P. 353


P. 471


P. 474


P. 486


P. 498


P. 506


P. 510


P. 529


P. 537


P. 541

# PIZARRAS PRESENTACIÓN / SLATES BOARDS / PLATEAUX ARDOISE / SCHIEFERPLATTE



P. 500



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




## 3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER 152

INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10 158

CUBETAS GN SP3 / SP3 GN PANS / BACS GN SP3 / GASTRONORM BEHÄLTER SP3 / 161

COMPLEMENTOS GASTRONORM / GASTRONORM ACCESSORIES / ACCESSOIRES GASTRONORME / GASTRONORM ASSESSOIRES 165

CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / MIT SANDWICHBODEN 167

POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT 168

SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A 170

POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN 172

VIOLET COLLECTION 174

## 3.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE / SPÜLMASCHINENKÖRBE 176

CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS / RACKS AND EXTENDERS / PANIERS BASE ET RÉHAUSSE / BASISKÖRBE UND ERWEITERUNGEN 180

CESTAS PARA TAZAS / CUP RACKS / CASIERS À TASSES / TASSENKÖRBE 186

COMPLEMENTOS / COMPLEMENTS / COMPLÉMENTS/ ZUBEHÖR 187

CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES / TELLERSPÜLKÖRBE 188

CESTAS SIGNATURE / SIGNATURE RACKS / CASIERS SIGNATURE / SPÜLKÖRBE SIGNATURE 192

## 3.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS / SERVIERWAGEN 198

CARROS DE SERVICIO EN MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS / SERVIERWAGEN AUS HOLZ 198

CARROS DE SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLES / CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM / SERVICEWAGEN AUS ALUMINIUM 202

CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL 203

CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL RAIL TROLLEYS / CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE / SERVIERWAGEN MIT EINSCHÜBEN AUS EDELSTAHL 207

CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPÉCIAUX / SPEZIALWAGEN 213

## 3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES / REGALE 218

COMPONENTES ESTANTERÍA / SHELVING PARTS / COMPONENTS ÉTAGÈRES / REGAL KOMPONENTEN 222

KIT ESTANTERÍA / SHELVING KITS / KITS ÉTAGÈRES / REGAL SETS 226

# CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

ESPAÑOL

Conforme a la norma en-631.2 Pujadas ofrece una de las gamas de cubetas gastronorm de fabricación propia más amplia del mercado

ENGLISH

According to en-631.2 Pujadas offers one of the most specialized ranges, in-house manufacturing, of gastronorm containers in the market

FRANÇAIS

Suivant la norme en-631.2 Pujadas propose une des gammes de bacs gastronorme de propre fabrication des plus spécialisés du marché

DEUTSCH

Entsprechend der norm EN-631.2 bietet Pujadas aus eigener Herstellung eine der breitesten Produktpallette Im handel an.

## ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL 18/10



- BORDES REFORZADOS / REINFORCED EDGES / BORDS RENFORCÉS / VERSTÄRKTE RÄNDER
- GEOMETRÍA ADAPTADA: + LIMPIEZA + CAPACIDAD / RADIOUS SPECIALLY DESIGNED FOR: + CAPACITY + CLEANING / GÉOMÉTRIE ADAPTÉE: + PROPRETÉ + CAPACITÉ / RADIUS SPEZIELL DESIGNT: + KAPAZITÄT + REINIGUNG

## SUPER PAN 3

## ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL/ ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL 18/10



- ESQUINAS REFORZADAS CON FORMA DE PICO / REINFORCED SPOUTED-SHAPE CORNERS / COINS RENFORCÉS EN FORME DE BEC / VERSTÄRKTE ECKEN IN AUSGIESSFORM
- APILADO ANTIATASCOS / ANTI-JAM STACKING LUGS / POINTES D'EMPILAGE ANTI-COINCEMENT / VERKEILUNG SICHERE STAPELNASEN
- RADIO ESTRECHO / NARROW RADIUS / RAYON ÉTROIT / ENGEN RADIUS
- BORDES APLANADOS DE LA FUENTE / FLATTENED PAN EDGES / BORDS DE BACS GN APLATIS / ABGEFLACHTE WANNENKANTEN VERHINDERN

## POLICARBONATO / POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT

- - 40 ºC
- + 130 ºC



- BORDES REFORZADOS / REINFORCED RIMS / BORDS RENFORCÉS / VERSTÄRKTE RÄNDER
- MARCAJE MODELO CUBETA / CONTAINER MODEL / TYPE DE BAC MODELMARKIERUNG AM BEHÄLTER
- TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS / TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING / CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES / STRUKTUR UM VERKRATZUNGEN ZU VERHINDERN
- MAYOR GROSOR / THICKER / PLUS ÉPAIS / DICKER
- GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD / GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY / ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR / EXTERNE SKALIERUNG DES FASSUNGSVERMÖGEN
- CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO / MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE / CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND / EIGENSCHAFTEN IM BODEN MARKIERT

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

- - 40 ºC
- + 90 ºC

## POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN

- - 40 ºC
- + 110 ºC



- HERMÉTICO CON TAPA POLINORM / HERMETIC WITH POLINORM LID / HERMETIQUE AVEC COUVERCLE POLINORM / HERMETISCH MIT POLINORM DECKEL
- BORDES REFORZADOS / REINFORCED RIMS / BORDS RENFORCÉS / VERSTÄRKTE RÄNDER
- MARCAJE MODELO CUBETA / CONTAINER MODEL / TYPE DE BAC / MODELMARKIERUNG AM BEHÄLTER
- TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS / TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING / CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES / STRUKTUR UM KRATZER ZU VERHINDERN
- MAYOR GROSOR / THICKER / PLUS ÉPAIS / DICKER
- GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD / GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY / ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR / EXTERNE SKALIERUNG DES FASSUNGSVERMÖGEN
- CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO / MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE / CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND / EIGENSCHAFTEN IM BODEN MARKIERT

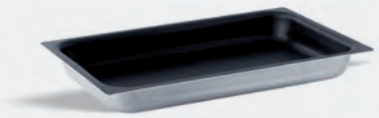
## COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KOCHEN

PATENTED EXCLUSIVE



GAS VITRO ELECTR OVEN

GN CON FONDO DIFUSOR /
GN PAN WITH SANDWICH BASE /
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR /
GN BACKFORM MIT SANDWICHBODEN



GAS VITRO ELECTR OVEN

GN ALUMINIO ANTIADHERENTE /
NON-STICK ALUMINIUM GN PAN /
BAC GN ANTI-ADHÉSIF EN ALUMINIUM /
GN BACKFORM ALUMINIUM ANTIHAFT



OVEN

BANDEJAS GN ESPECIAL HORNO /
SPECIAL OVEN GN PANS /
PLAQUES SPÉCIALES GN POUR FOUR /
SPEZIELLE GN OFENFORMEN

## TRANSPORTE / TRANSPORT / TRANSPORT / TRANSPORT



GN INOX + TAPA INOX HERMÉTICA /
ST/STEEL GN + ST/STEEL HERMETIC LID /
BAC GN INOX + COUVERCLE ÉTANCHE INOX /
GN EDELSTAHL + EDELSTAHLDECKEL HERMETISCH

TEMP. 120ºC

HERMÉTICO / HERMETIC
ÉTANCHE / HERMETISCH



POLICARBONATO O CUBETA SIN BISFENOL-A + TAPA POLINORM /
POLYCARBONATE OR BPA FREE + POLINORM LID /
POLYCARBONATE OU SANS BPA + COUVERCLE POLINORM /
POLYCARBONAT ODER OHNE BISFENOL-A BEHÄLTER + POLINORMDECKEL

TEMP. 100ºC



GN POLIPROPILENO + TAPA POLINORM® /
POLYPROPYLENE + POLINORM® LID /
GN POLYPROPYLÈNE + COUVERCLE POLINORM® /
GN POLIPROPILEN + POLINORM® DECKEL

TEMP. 90ºC

## ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE / LAGERUNG



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE /
GN POLYCARBONAT + POLYCARBONAT DECKEL



GN POLICARBONATO + TAPA POLINORM® /
POLYCARBONATE GN + POLINORM® LID /
POLYCARBONATE + COUVERCLE POLINORM® /
GN POLYCARBONAT + POLINORM® DECKEL



GN POLIPROPILENO + TAPA POLINORM® /
POLYPROPYLENE + POLINORM® LID /
GN POLYPROPYLÈNE + COUVERCLE POLINORM® /
GN POLYPROPYLEN + POLINORM® DECKEL

V I O L E T

C O L L E C T I O N



ANTIALÉRGICO /
ALLERGEN-FREE /
ANTI ALLERGIQUE /
ANTI ALLERGIE

## PRESENTACIÓN / DISPLAY / PRÉSENTATION / PRÄSENTATION



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE /
POLYCARBONAT GN + POLYCARBONAT DECKEL



GN INOX CON FONDO DIFUSOR + TAPA POLICARBONATO /
ST/STEEL GN WITH SANDWICH BASE + POLYCARBONATE LID /
GN INOX AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR + POLYCARBONATE /
EDELSTAHL GN MIT SANDWICHBODEN + POLYCARBONAT DECKEL



GN MELAMINA /
MELAMINE GN /
GN MÉLAMINE /
MELAMIN GN

VER PÁGINA / REFER TO PAGE /
VOIR PAGE / SIEHE SEITE
299

| | INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10 | SP3 INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10 | INOX 18/10 FONDO DIFUSOR / 18/10 ST/STEEL SANDWICH BOTTOM / INOX 18/10 FOND THERMO-DIFFUSEUR / EDELSTAHL 18/10 SANDWICHBODEN | ALUMINIO ANTIADHERENTE / NON-STICK ALUMINIUM / ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF / ALUMINIUM ANTIHAFT |
|---|---|---|---|---|
| |  NSF |  NSF |  NSF |  VER PÁGINA / REFER TO PAGE / VOIR PAGE / SIEHE SEITE 54 |
| PRESENTACIÓN / APPEARANCE / PRÉSENTATION / PRÄSENTATION | ✓ | ✓ | ● | ● |
| RESISTENCIA / ROBUSNESS / ROBUSTESSE / RESISTENZ | ✓ | ✓ | ✓ | ● |
| ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE / LAGERUNG | ✓ | ✓ | ● | ✗ |
| BAÑO-MARIA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE / WASSERBAD | ✓ | ✓ | ✓ | ● |
| TEMPERATURA MAX / TEMPERATURE MAX / TEMPÉRATURE MAX. / MAX. TEMPERATUR | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| HORNO / OVEN / FOUR / OFEN | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| MICROONDAS / MICRO-WAVE / MICRO-ONDES / MIKROWELLE | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KOCHEN | ● | ● | ✓ | ✓ |
| INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUKTION | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |
| TRANSPORTE EN CALIENTE / WARM TRANSPORTATION / TRANSPORT CHAUD / WARMER TRANSPORT | ✓ | ✓ | ✓ | ● |
| TAPA POLINORM / POLINORM LID / COUVERCLE POLINORM / POLINORM DECKEL | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
| ANTIATASCOS / ANTI-JAM / ANTI-COINCEMENT / STAPELNASEN / | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ |

✓ RECOMENDADO / RECOMMENDED / RECOMMANDÉ / EMPFOHLEN

● ACEPTABLE / SUITABLE / ACCEPTABLE / ANNEHMBAR

✗ NO RECOMENDADO / NOT RECOMMENDED / PAS RECOMMANDÉ / NICHT EMPFOHLEN

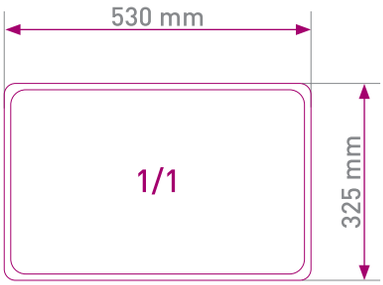
# SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME / AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER

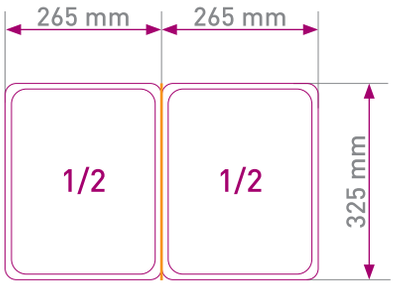


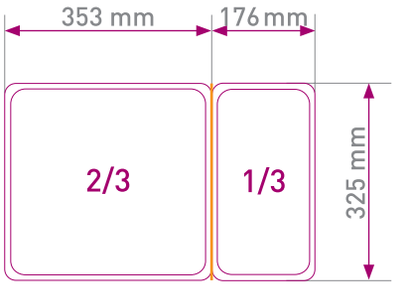
| POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT | SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A | POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN VIOLET COLLECTION | MELAMINA* / MELAMINE* / MÉLAMINE* / MELAMIN* |
|---|---|---|---|
|  |  100% BPA FREE |  |  VER PÁGINA / REFER TO PAGE / VOIR PAGE / SIEHE SEITE 299 |
| ● | ● | ● | ✓ |
| ✓ | ✓ | ● | ✓ |
| ✓ | ✓ | ● | ● |
| ● | ● | ✗ | ● |
| 130 ºC | 90 ºC | 110 ºC | 70 ºC |
| 130 ºC | ✗ | ✗ | ✗ |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
| ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| 130 ºC | 80 ºC | ✗ | 70 ºC |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
| ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |

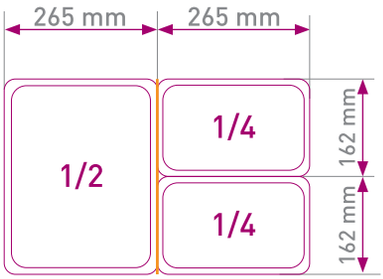
* AMBIENTE HÚMEDO / HUMID ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT HUMIDE / FEUCHTE UMGEBUNG

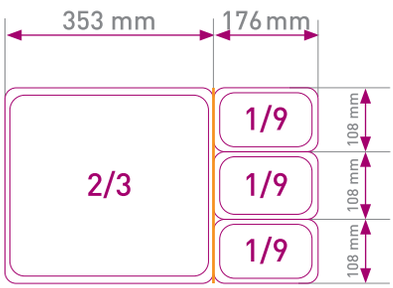
## COMBINACIONES / COMBINATIONS / COMBINAISONS / KOMBINATIONEN



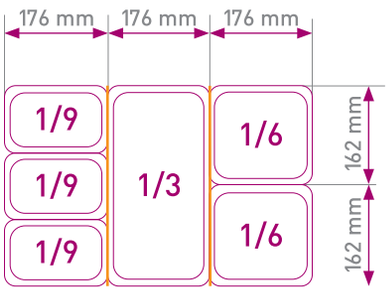



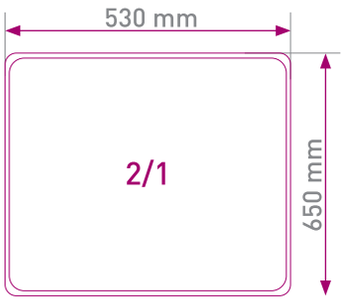









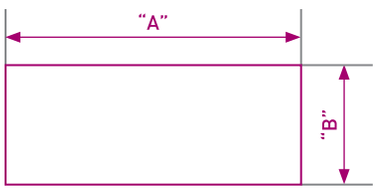

PERFILES DIVISORIOS / ADAPTABLE BARS / BARRETTES DE COMPOSITION / EINSETZBARE PROFILESTEGE

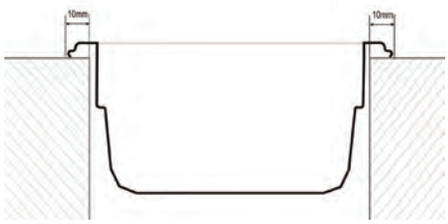
1/1

1/2

## MEDIDAS DE ENCASTE / FITTING MEASURES / MESURES D'EMBOÎTEMENT / MASSE DER EINSETZLÖCHER

| Modelo | "A" | "B" |
|---|---|---|
| 2/1 | 630 | 510 |
| 1/1 | 510 | 305 |
| 2/3 | 333 | 305 |
| 1/2 | 305 | 245 |
| 1/3 | 305 | 155 |
| 1/4 | 245 | 142 |
| 1/6 | 156 | 142 |
| 1/9 | 156 | 88 |



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

PATENTED EXCLUSIVE



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

P1 P2 P3 P4 P5 P6

**ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU**




GN INOXIDABLE /
ST/STEEL GN CONTAINERS /
GN INOXYDABLE /
GN EDELSTAHL BEHÄLTER



GN POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN CONTAINERS /
GN POLYCARBONATE /
GN POLYCARBONAT BEHÄLTER



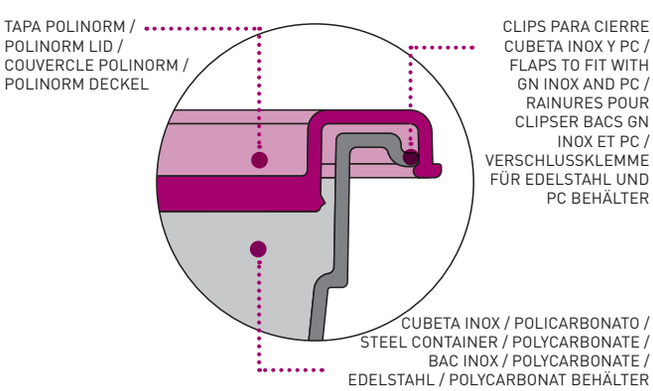

GN SIN BISFENOL-A /
BPA FREE CONTAINER /
SANS BISPHÉNOL-A /
GN BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A

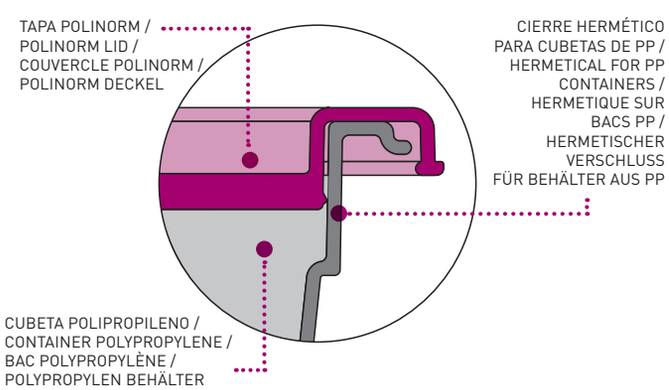


GN POLIPROPILENO /
POLYPROPYLANE GN CONTAINERS /
GN POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GN BEHÄLTER

**ENCAJE EXTERIOR /
OUTER SIDE FITTING /
EMBOÎTEMENT EXTÉRIEUR /
ÄUSSERE EINSETZFASSUNG**

**ENCAJE INTERIOR /
INNER SIDE FITTING /
EMBOÎTEMENT INTÉRIEUR /
INNERE EINSETZFASSUNG**



## 2/1 650 x 530 mm

18/10





| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P210.201 | 20 | 6,20 | 1 |
| P210.401 | 40 | 11,50 | 1 |
| P210.651 | 65 | 18,80 | 1 |
| P211.001 | 100 | 28,90 | 1 |
| P211.501 | 150 | 43,10 | 1 |
| P212.001 | 200 | 52,00 | 1 |

## 1/1 530 x 325 mm

18/10



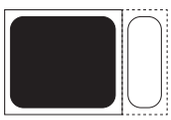


| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P110.201 | 20 | 2,80 | 1 |
| P110.401 | 40 | 5,10 | 1 |
| P110.551 | 55 | 7,00 | 1 |
| P110.651 | 65 | 8,30 | 1 |
| P111.001 | 100 | 14,20 | 1 |
| P111.501 | 150 | 20,20 | 1 |
| P112.001 | 200 | 26,00 | 1 |

## 2/3 353 x 325 mm

18/10



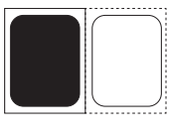


| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P230.201 | 20 | 1,70 | 1 |
| P230.401 | 40 | 3,10 | 1 |
| P230.651 | 65 | 5,60 | 1 |
| P231.001 | 100 | 8,80 | 1 |
| P231.501 | 150 | 13,20 | 1 |
| P232.001 | 200 | 18,30 | 1 |

## 1/2 325 x 265 mm

18/10





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

## 2/4 530 x 165 mm

18/10



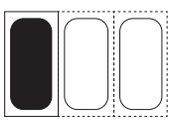


| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P240.401 | 40 | 1,80 | 1 |
| P240.651 | 65 | 4,00 | 1 |
| P241.001 | 100 | 6,00 | 1 |
| P241.501 | 150 | 10,00 | 1 |

## 1/3 325 x 176 mm

18/10





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

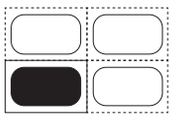
IDEA!

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

## 1/4 265 x 162 mm

18/10



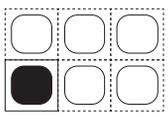


| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P140.201 | 20 | 0,50 | 1 |
| P140.651 | 65 | 1,70 | 1 |
| P141.001 | 100 | 2,80 | 1 |
| P141.501 | 150 | 4,10 | 6 |
| P142.001 | 200 | 5,00 | 6 |

## 1/6 176 x 162 mm

18/10



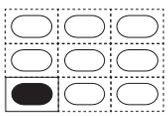


| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P160.651 | 65 | 1,00 | 1 |
| P161.001 | 100 | 1,60 | 1 |
| P161.501 | 150 | 2,20 | 6 |
| P162.001 | 200 | 2,90 | 6 |

## 1/9 176 x 108 mm

18/10





| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P190.651 | 65 | 0,60 | 1 |
| P191.001 | 100 | 0,80 | 1 |

## Fondos perforados para cubetas / Perforated bottoms for containers / Egouttoirs pour bacs / Gelochte Böden für Behälter

Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Adaptables à bags SP3 jusqu'à 100 mm profondeur
Geeignet für Behälter SP3 bis 100 mm tief



| REF | Mod | U |
|---|---|---|
| P215.000 | 2/1 | 1 |
| P115.000 | 1/1 | 1 |
| P235.000 | 2/3 | 1 |
| P125.000 | 1/2 | 1 |
| P135.000 | 1/3 | 1 |
| P145.000 | 1/4 | 1 |

## Perfiles divisorios / Adaptable bars / Barrettes de composition / Profilstege



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

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

## Asas móviles / Falling handles / Anses tombantes / Fallgriffe

Añadir AM a la referencia de la cubeta elegida
Add AM to the GN container reference
Ajouter AM à la référence du bac GN
Fügen Sie die AM zu den ausgewählten Art.Nr. der GN

Apta para todas las medidas de cubetas
Suitable for all GN sizes
Apte sur toutes les dimensions GN
Einsetzbar an alle Grössen der Behälter



| | | U |
|---|---|---|
| Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis | +6 € | 1 |

## Asas fijas / Fixed handles / Anses fixes / Feste Griffe

Añadir AF a la referencia de la cubeta elegida
Add AF to the GN container reference
Ajouter AF à la référence du bac GN
Fügen Sie die AF zu den ausgewählten Art.Nr. der GN

Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6
Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6
Nur für Behälter 1/2, 1/3, 1/4 und 1/6

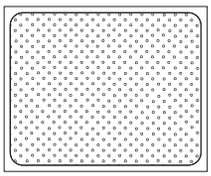


| | | U |
|---|---|---|
| Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis | +4 € | 1 |

## 2/1 650 x 530 mm

18/10



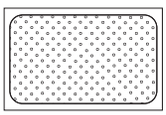


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P210.202 | 20* | 1 |
| P210.402 | 40* | 1 |
| P210.652 | 65* | 1 |
| P211.002 | 100** | 1 |
| P211.502 | 150** | 1 |
| P212.002 | 200** | 1 |

## 1/1 530 x 325 mm

18/10



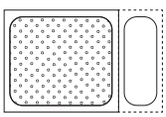


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P110.202 | 20* | 1 |
| P110.402 | 40* | 1 |
| P110.552 | 55* | 1 |
| P110.652 | 65* | 1 |
| P111.002 | 100** | 1 |
| P111.502 | 150** | 1 |
| P112.002 | 200** | 1 |

## 2/3 353 x 325 mm

18/10



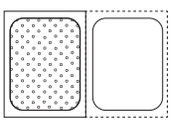


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P230.202 | 20* | 1 |
| P230.402 | 40* | 1 |
| P230.652 | 65* | 1 |
| P231.002 | 100** | 1 |
| P231.502 | 150** | 1 |
| P232.002 | 200** | 1 |

## 1/2 325 x 265 mm

18/10



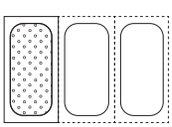


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P120.652 | 65* | 1 |
| P121.002 | 100** | 1 |
| P121.502 | 150** | 1 |
| P122.002 | 200** | 1 |

## 1/3 325 x 176 mm

18/10





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

* Fondo perforado
* Perforated bottom
* Fond perforé
* Gelochter Boden

** Fondo y laterales perforados
** Perforated bottom and sides
** Fonds et latéraux perforés
** Boden und Seiten gelocht

# SP3 SUPER PAN 3

**ESQUINAS REFORZADAS CON FORMA DE PICO / REINFORCED SPOUTED-SHAPE CORNERS / COINS RENFORCÉS EN FORME DE BEC / VERSTÄRKTE ECKEN IN AUSGIESSFORM**



**APILADO ANTIATASCOS / ANTI-JAM STACKING LUGS / POINTES D'EMPILAGE ANTI-COINCEMENT / VERKEILUNG SICHERE STAPELNASEN**

**RADIO ESTRECHO / NARROW RADIUS / RAYON ÉTROIT / ENGEN RADIUS**

**BORDES APLANADOS / FLATTENED PAN EDGES / BORDS DE BACS GN APLATIS / ABGEFLACHTE WANNENKANTEN VERHINDERN**

## 1/1 530 x 325 mm

18/10

NSF





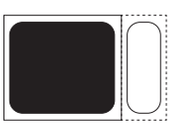
| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 90002 | 20 | - | 6 |
| 90012 | 40 | 5,4 | 6 |
| 90052 | 55 | 7,3 | 6 |
| 90022 | 65 | 8,5 | 6 |
| 90042 | 100 | 13,4 | 6 |
| 90062 | 150 | 19,9 | 6 |
| 90082 | 200 | 26,1 | 6 |

## 2/3 353 x 325 mm

18/10

NSF





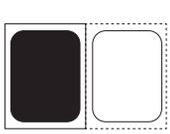
| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 90102 | 20 | - | 6 |
| 90112 | 40 | 3,4 | 6 |
| 90122 | 65 | 5,4 | 6 |
| 90142 | 100 | 8,0 | 6 |
| 90162 | 150 | 11,9 | 6 |
| 90182 | 200 | 15,5 | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm

18/10

NSF





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

## 2/4 530 x 165 mm

18/10



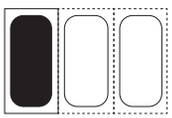


| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 90502 | 20 | - | 6 |
| 90512 | 30 | 2,4 | 6 |
| 90552 | 55 | 3,1 | 6 |
| 90522 | 65 | 3,7 | 6 |
| 90542 | 100 | 5,7 | 3 |
| 90562 | 150 | 8,2 | 3 |

## 1/3 325 x 176 mm

18/10



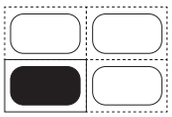


| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 90302 | 20 | - | 6 |
| 90312 | 40 | 1,6 | 6 |
| 90352 | 55 | 2,0 | 6 |
| 90322 | 65 | 2,4 | 6 |
| 90342 | 100 | 3,7 | 6 |
| 90362 | 150 | 5,5 | 6 |
| 90382 | 200 | 7,1 | 3 |

## 1/4 265 x 162 mm

18/10



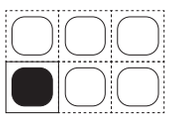


| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 90402 | 20 | - | 6 |
| 90412 | 40 | 1,1 | 6 |
| 90452 | 55 | 1,5 | 6 |
| 90422 | 65 | 1,7 | 6 |
| 90442 | 100 | 2,6 | 6 |
| 90462 | 150 | 3,8 | 6 |
| 90482 | 200 | 4,8 | 3 |

## 1/6 176 x 162 mm

18/10



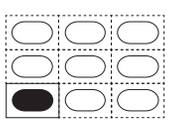


| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 90622 | 65 | 1,1 | 6 |
| 90642 | 100 | 1,6 | 6 |
| 90662 | 150 | 2,3 | 6 |
| 90682 | 200 | 3,0 | 6 |

## 1/9 176 x 108 mm

18/10





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

## 93100 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

18/10

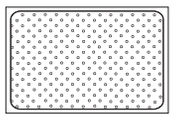


| REF | Mod | U |
|---|---|---|
| 93100 | 1/1 | 6 |
| 93110 | 2/3 | 6 |
| 93200 | 1/2 | 6 |
| 93500 | 2/4 | 6 |
| 93300 | 1/3 | 6 |
| 93400 | 1/4 | 6 |

## 1/1 530 x 325 mm

18/10





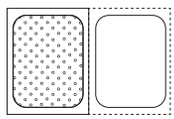
| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| 90013 | 40 | 6 |
| 90053 | 55 | 6 |
| 90023 | 65 | 6 |
| 90043 | 100 | 6 |
| 90063 | 150 | 6 |

Perforado.
Perforated.
Perforé.
Gelochter.

## 1/2 325 x 265 mm

18/10





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

Perforado.
Perforated.
Perforé.
Gelochter.

TAPAS Y FONDOS PERFORADOS*, SE PUEDEN UTILIZAR LOS DE LA GAMA DE CUBETAS INOX.
*Fondos hasta 100 mm de profundidad.

LIDS AND FALSE BOTTOMS*, USE THE SAME AS OUR STANDARD RANGE
*False bottoms just to 100 mm depth.

COUVERCLES AND EGOUTTOIRS*, UTILIZER LES MEMES QUE LA GAMME STANDARD
*Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

GELOCHTE DECKEL UND BÖDEN*, ES KÖNNEN DIE AUS DER EDELSTAHLBEHÄLTER-REIHE VERWENDET WERDEN
*Tiefen bis 100 mm

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




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



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

PATENTED EXCLUSIVE



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

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

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

P1 P2 P3 P4 P5 P6

## Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

18/10



| REF | Mod | U |
|---|---|---|
| P110.000 | 1/1 | 1 |
| P230.000 | 2/3 | 1 |
| P120.000 | 1/2 | 1 |
| P130.000 | 1/3 | 1 |
| P140.000 | 1/4 | 1 |
| P160.000 | 1/6 | 1 |
| P190.000 | 1/9 | 1 |

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



| REF | Mod | U |
|---|---|---|
| P110.005 | 1/1 | 1 |
| P120.005 | 1/2 | 1 |

## Tapa hermética / Hermetic lid / Couvercle étanche / Hermetischer Deckel

18/10



Detalle silicona
Silicone joint
Joint silicone
Detail Silikon



| REF | Mod | U |
|---|---|---|
| P110.004 | 1/1 | 1 |
| P120.004 | 1/2 | 1 |
| P130.004 | 1/3 | 1 |
| P140.004 | 1/4 | 1 |
| P160.004 | 1/6 | 1 |

## Tapa orificio asas / Lid with splits for handles / Couvercle avec encoche pour anses / Deckel mit Öffnug für Griffe

18/10



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

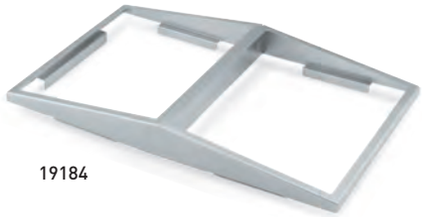
## Tapa orificio cacillo / Lid with split for ladle / Couvercle avec encoche pour louche / Deckel mit Öffnung für Löffel

18/10



| REF | Mod | U |
|---|---|---|
| P110.002 | 1/1 | 1 |
| P120.002 | 1/2 | 1 |
| P130.002 | 1/3 | 1 |
| P140.002 | 1/4 | 1 |
| P160.002 | 1/6 | 1 |

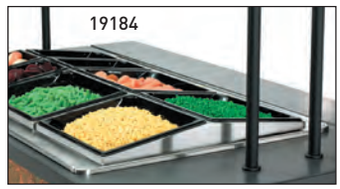
## 19196 / 19184 Placa adaptadora angular / Angled Adaptor Plate / Plaque intermédiaire inclinée / Gewinkelte Adapterplatte



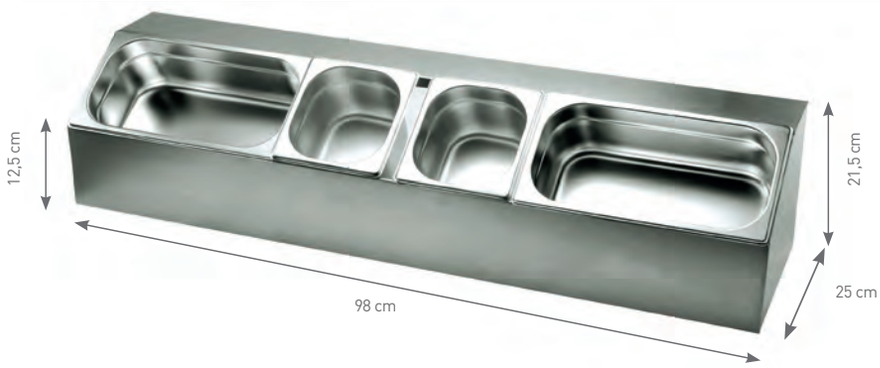

Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos /
Elevates pans to enhance food presentation /
Élévage des bacs pour améliorer la présentation des aliments /
Erhöhte Pfannen zur Verbesserung der Lebensmittelpräsentation

| REF | cm | TIPO / TYPE | U |
|---|---|---|---|
| 19196 | 53 x 32,5 x 7,0 | 1 GN 1/1 (6º) | 2 |
| 19184 | 53 x 32,5 x 5,5 | 2 GN 1/2 (8,2º) | 1 |



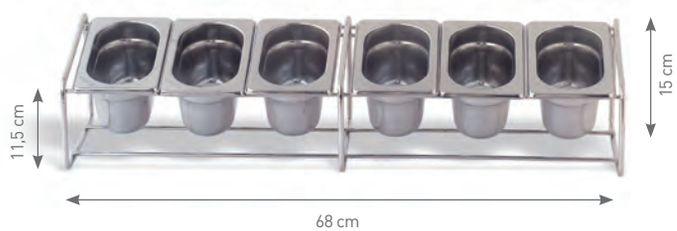

## P100.002P Presentador 6 cubetas GN 1/6 inox / St/Steel stand 6 slots GN 1/6 Support bacs pour 6 GN 1/6 inox / Edelstahl Ständer für 6 GN Behälter 1/6




| REF | U |
|---|---|
| P100.002P | 1 |

No incluye cubetas
Contaniers not included
Bacs non inclus
Behälter nicht inklusive

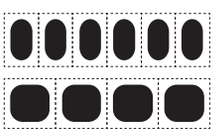
## P100.004P Presentador cubetas GN / Stand for GN containers / Support pour bacs GN / Ständer für GN Behälter




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

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

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

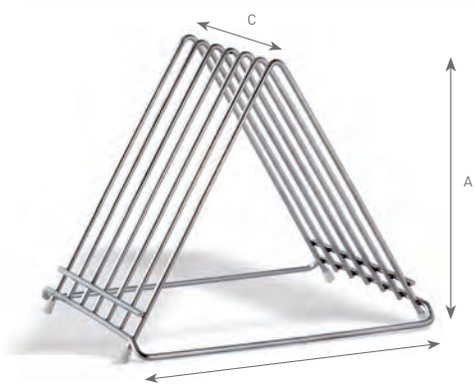


6-GN 1/9
4-GN 1/6

En profundidades 65 y 100 mm
65 or 100 mm deep
Profondeurs 65 ou 100 mm
In Tiefen von 65 und100 mm

Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène
Passend für GN Behälter aus Polycarbonat und Polypropylen

## P100.003P Soporte para tapas GN / Stand for GN lids / Support pour couvercles GN / Ständer für GN Deckel






| REF | A cm | B cm | C cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P100.003P | 27 | 31 | 27 | 1 |

| | |
|---|---|
| Para 6 tapas | Distancia entre varillas 2,5 cm |
| For 6 lids | Distance between wires 2,5 cm |
| Pour 6 couvercles | Distance entre fils 2,5 cm |
| Für 6 Deckel | Abstand zwischen den Stäben 2,5 cm |

IDEA!

Ideal para tablas de corte. Ver página 116-118
Perfect for cutting boards. Refer to page 116-118
Ideal pour planches à découper. Voir page 116-118
Ideal für Schneidbretter. Siehe Seiten 116-118

NSF

OVEN

+232,2ºC

PATENTED EXCLUSIVE

ESPAÑOL

Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

ENGLISH

Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

FRANÇAIS

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

DEUTSCH

Befestigen Sie den Deckel, die Alu- oder Frischhaltefolie am Behälter für einen sicheren Transport und eine sichere Lagerung. Spülmaschinengeeignet. Einfache bedienung



Scan me

Click me



## N-0001B Banda selladora silicona GN. Negra / GN Pan Band. Black / Bande à silicone GN. Noir / GN-Silikon-Band. Schwarz /

OVEN

+232,2ºC

PATENTED EXCLUSIVE

NSF



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

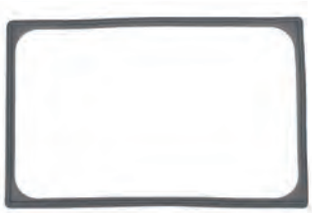
## N-0001G Banda selladora silicona GN. Gris / GN Pan Band. Grey / Bande à silicone GN. Gris / GN-Silikon-Band. Grau /

OVEN

+232,2ºC

PATENTED EXCLUSIVE

NSF



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

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

**1/1 Bandeja GN antiadherente / Non-stick GN pan tray /Plaque GN anti-adhésive / Antihaft Tablett GN**

ALUMINIO / ALUMINIUM



**P. 54**

PATENTED EXCLUSIVE

INDUCTION



INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

ESPAÑOL

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

ENGLISH

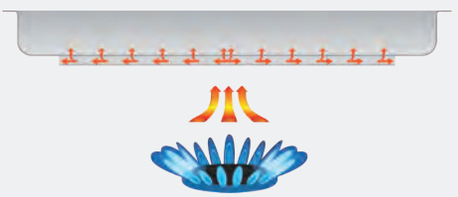
Gn containers with sandwich base, suitable
for cooking directly on any kind of stoves
including induction.

FRANÇAIS

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte
sur tout type de cuisinières, surtout
en induction.

DEUTSCH

GN Behälter mit Sandwichboden: Einzigartig,
Geeignet für das Kochen auf Induktionskochfeldern
Mittels Sandwichboden.



NSF

## Cubeta GN con fondo difusor / Sandwich bottom GN container /
## Bac GN avec fond thermo-diffuseur / GN Behälter mit Sandwichboden

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

PATENTED EXCLUSIVE

NSF

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



| REF | TIPO / TYPE | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P110.4F1 | 1/1 | 40 | 5,10 | 1 |
| P110.6F1 | 1/1 | 65 | 8,30 | 1 |
| P111.0F1 | 1/1 | 100 | 14,20 | 1 |
| P111.5F1 | 1/1 | 150 | 20,20 | 1 |
| P120.4F1 | 1/2 | 40 | 2,20 | 1 |
| P120.6F1 | 1/2 | 65 | 4,10 | 1 |
| P121.0F1 | 1/2 | 100 | 6,10 | 1 |
| P121.5F1 | 1/2 | 150 | 9,10 | 1 |

## Cubeta GN con fondo difusor y asas / Sandwich bottom GN container with handles /
## Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses / GN Behälter mit Sandwichboden und Griffen

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

PATENTED EXCLUSIVE

NSF

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



| REF | TIPO / TYPE | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P111.0F2 | 1/1 | 100 | 14,20 | 1 |
| P111.5F2 | 1/1 | 150 | 20,20 | 1 |



- 40 ºC
+ 130 ºC

ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas.
Ideales para presentación en buffets fríos.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry.
Highly recommended for transportation and microwaves cooking.

FRANÇAIS

Utilisation : stockage de produits et ingrédients en vrac dans les unités réfrigérées ou placards.
Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

DEUTSCH

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

## 1/1 530 x 325 mm

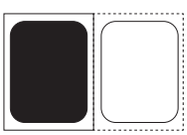




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P110.6C1 | 65 | 8,70 | 12 |
| P111.0C1 | 100 | 13,30 | 12 |
| P111.5C1 | 150 | 19,60 | 12 |
| P112.0C1 | 200 | 25,50 | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm

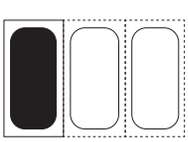




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P120.6C1 | 65 | 4,00 | 30 |
| P121.0C1 | 100 | 6,00 | 24 |
| P121.5C1 | 150 | 8,70 | 24 |
| P122.0C1 | 200 | 11,20 | 18 |

## 1/3 325 x 175 mm

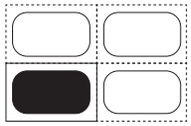




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P130.6C1 | 65 | 2,35 | 18 |
| P131.0C1 | 100 | 3,50 | 12 |
| P131.5C1 | 150 | 5,00 | 12 |
| P132.0C1 | 200 | 6,35 | 6 |

## 1/4 265 x 162 mm

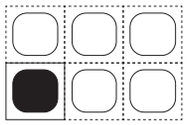




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P140.6C1 | 65 | 1,65 | 18 |
| P141.0C1 | 100 | 2,46 | 18 |
| P141.5C1 | 150 | 3,47 | 12 |

## 1/6 176 x 162 mm

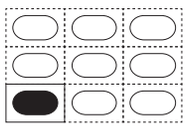




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P160.6C1 | 65 | 0,95 | 30 |
| P161.0C1 | 100 | 1,40 | 24 |
| P161.5C1 | 150 | 1,95 | 24 |

## 1/9 176 x 108 mm





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

## Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



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

## Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



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

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

PATENTED EXCLUSIVE

N



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

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

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

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

P1 P2 P3 P4 P5 P6




- 40 ºC
+ 90 ºC

ESPAÑOL

Cubetas en copoliester sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables /

ENGLISH

Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers /

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

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

## 1/1 530 x 325 mm

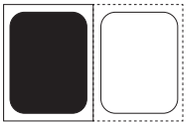




| | REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| | P110.6BF | 65 | 8,70 | 12 |
| | P111.0BF | 100 | 13,30 | 12 |
| | P111.5BF | 150 | 19,60 | 12 |
| N | P112.0BF | 200 | 25,50 | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm

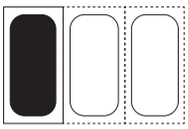




| | REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| | P120.6BF | 65 | 4,00 | 30 |
| | P121.0BF | 100 | 6,00 | 24 |
| | P121.5BF | 150 | 8,70 | 24 |
| N | P122.0BF | 200 | 11,20 | 18 |

## 1/3 325 x 175 mm

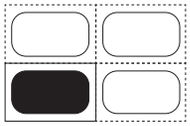




| | REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| | P130.6BF | 65 | 2,35 | 18 |
| | P131.0BF | 100 | 3,50 | 12 |
| | P131.5BF | 150 | 5,00 | 12 |
| N | P132.0BF | 200 | 6,35 | 6 |

## 1/4 265 x 162 mm

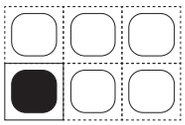




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P140.6BF | 65 | 1,65 | 18 |
| P141.0BF | 100 | 2,46 | 18 |
| P141.5BF | 150 | 3,47 | 12 |

## 1/6 176 x 162 mm

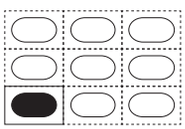




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P160.6BF | 65 | 0,95 | 30 |
| P161.0BF | 100 | 1,40 | 24 |
| P161.5BF | 150 | 1,95 | 24 |

## 1/9 176 x 108 mm





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

## Tapa gastronorm / Gastronorm lid / Couvercle gastronorme / Gastronorm Deckel



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

## Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



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

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

PATENTED EXCLUSIVE



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

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

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

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

P1 P2 P3 P4 P5 P6

PATENTED EXCLUSIVE





- 40 ºC
+ 110 ºC

ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas.
Ideal para transporte y cocción en microondas.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry.
Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

FRANÇAIS

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées OU PLACARDS.
Idéal pour le transport et la cuisson en FOUR micro-ondes.

DEUTSCH

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern.
Ideal für den Transport oder zum Kochen in Mikrowellen.

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

PATENTED EXCLUSIVE

N



Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

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

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

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P1 P2 P3 P4 P5 P6

## 1/1 530 x 325 mm

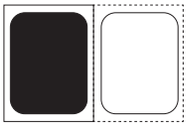




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P110.6P1 | 65 | 8,70 | 12 |
| P111.0P1 | 100 | 13,30 | 12 |
| P111.5P1 | 150 | 19,60 | 12 |
| P112.0P1 | 200 | 25,50 | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm

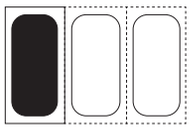




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P120.6P1 | 65 | 4,00 | 30 |
| P121.0P1 | 100 | 6,00 | 24 |
| P121.5P1 | 150 | 8,70 | 24 |
| P122.0P1 | 200 | 11,20 | 18 |

## 1/3 325 x 175 mm

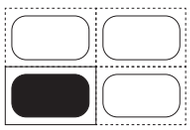




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P130.6P1 | 65 | 2,35 | 18 |
| P131.0P1 | 100 | 3,50 | 12 |
| P131.5P1 | 150 | 5,00 | 12 |
| P132.0P1 | 200 | 6,35 | 6 |

## 1/4 265 x 162 mm

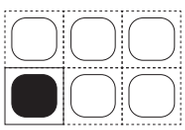




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P140.6P1 | 65 | 1,65 | 18 |
| P141.0P1 | 100 | 2,46 | 18 |
| P141.5P1 | 150 | 3,47 | 12 |

## 1/6 176 x 162 mm

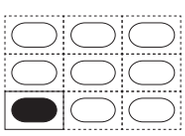




| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P160.6P1 | 65 | 0,95 | 30 |
| P161.0P1 | 100 | 1,40 | 24 |
| P161.5P1 | 150 | 1,95 | 24 |

## 1/9 176 x 108 mm





| REF | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P190.6P1 | 65 | 0,54 | 30 |
| P191.0P1 | 100 | 0,77 | 30 |

## Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



| REF | Mod | U |
|---|---|---|
| P110.0C1 | 1/1 | 30 |
| P120.0C1 | 1/2 | 60 |
| P130.0C1 | 1/3 | 30 |
| P140.0C1 | 1/4 | 30 |
| P160.0C1 | 1/6 | 60 |
| P190.0C1 | 1/9 | 30 |

## Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



| REF | Mod | U |
|---|---|---|
| P115.0P1 | 1/1 | 36 |
| P125.0P1 | 1/2 | 24 |
| P135.0P1 | 1/3 | 24 |
| P145.0P1 | 1/4 | 30 |
| P165.0P1 | 1/6 | 30 |

# GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GASTRONORM

N



- 40 ºC
+ 110 ºC

VIOLET
COLLECTION

P. 79

ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

FRANÇAIS

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. H ighly recommended for transportation and micro-waves cooking.

DEUTSCH

Gebrauch: lagerung von unverpackten lebensmittel, verschiedenen zutaten in kühlschränken oder kühlkammern. Ideal für den transport oder zum kochen in mikrowellen.

## Cubetas Gastronorm / Gastronorm containers / Bacs Gastronorme / Gastronorm behälter

N



| REF | TIPO / TYPE | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P111.5P6 | 1/1 | 150 | 19,60 | 1 |
| P121.5P6 | 1/2 | 150 | 8,70 | 1 |
| P131.5P6 | 1/3 | 150 | 5,00 | 1 |
| P161.5P6 | 1/6 | 150 | 1,95 | 1 |

## Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel



| REF | Mod | U |
|---|---|---|
| P110.0P6 | 1/1 | 30 |
| P120.0P6 | 1/2 | 60 |
| P130.0P6 | 1/3 | 30 |
| P160.0P6 | 1/6 | 60 |

N

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P6

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 / Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3



PATENTED EXCLUSIVE

# FLAP RACK® by pujadas®

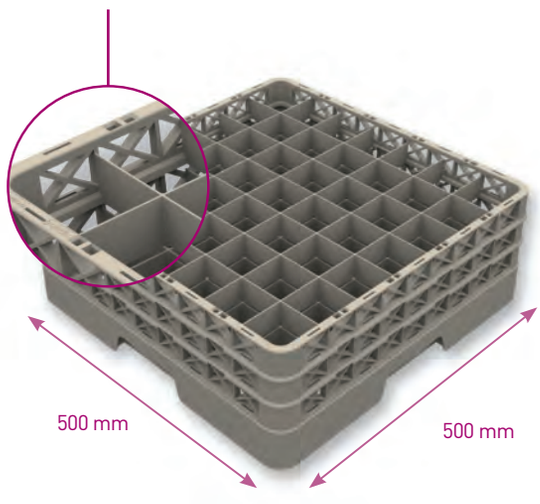
A VOLLRATH® COMPANY

Sistema de montaje y desmontaje fácil , seguro y sencilla personalización /
Easy assembly and disassembly system, safe and simple customization /
Système de montage et démontage facile, sûr et de simple personnalisation /
Einfaches montage- und demontagesystem, sichere und einfache personalisierung

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes) /
Stackable with other market racks reinforced double-wall (anti-shock) /
Empilable avec d'autres paniers du marché, renforcé avec double paroi (anti-choc) /
Stapelbar mit anderen körben auf dem markt, verstärkt mit doppelwand (anti-stoss)

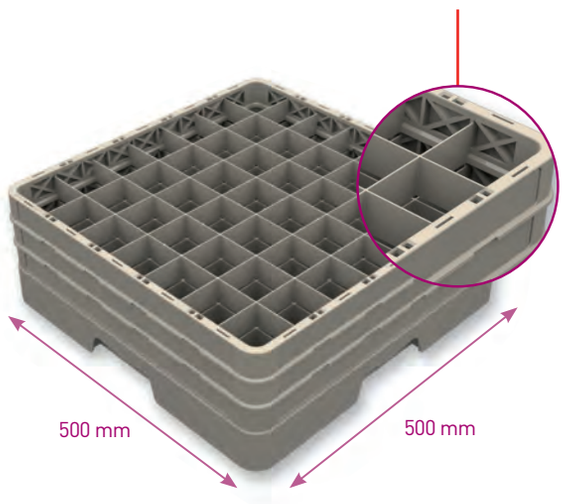
## ABIERTA / OPENED / OUVERT / OFFEN

APERTURAS PARA MÁXIMA LIMPIEZA
OPENINGS FOR MAXIMUM CLEANING
OUVERTURES POUR UN NETTOYAGE PERFORMANT
ÖFFNUNGEN FÜR MAXIMALE REINIGUNG



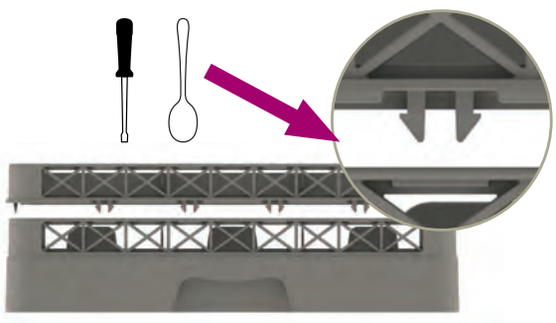

## CERRADA / CLOSED / FERMÉ / GESCHLOSSEN

IDEALES PARA EL TRANSPORTE Y EL ALMACENAMIENTO
IDEAL FOR TRANSPORTING AND STORING
IDÉAL POUR LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE
IDEAL FÜR DEN TRANSPORT UND LAGERUNG




ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ* /
GET THE BEST OF BOTH WORLDS* /
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS* /
NEHMEN SIE DAS GUTE UND DAS BESTE AUF EINMAL*

FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: easy to assembly / disassembly
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter
FLAP-RACK®: Einfache Montage / Demontage





LAVADO: Mayor limpieza
WASHING: Higher cleaning
LAVAGE: MEILLEUR NETTOYAGE
REINIGUNG: Bessere Reinigung



TRANSPORTE: Mayor seguridad
TRANSPORT: Higher security
TRANSPORT: Plus de securité
TRANSPORT: Höhere Sicherheit



ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene
STORING: Higher hygiene
STOCKAGE: Plus hygiénique
LAGERUNG: Höhere Hygiene

* Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 ºC.
* Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 ºC.
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 ºC.
* Copolymer höchster Widerstand gegen chemische Substanzen und Temperaturen bis zu 95 ºC.

# FLAP RACK® by pujadas®

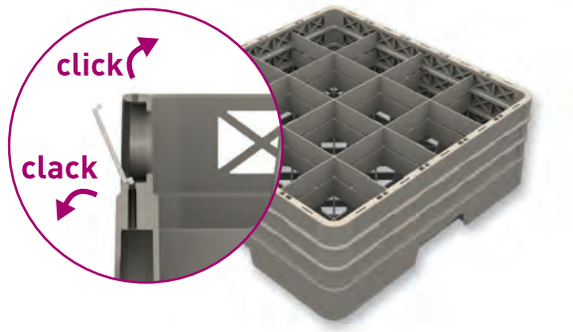
A VOLLRATH® COMPANY

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des CASIERS et des RÉHAUSSES

Patentiertes System, welches das einfache öffnen und Schliessen der Spülkorbwände und die Vergrösserung erlaubt




## FLAP IDENTIFICADOR

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.
Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible personalisation.
Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.
Farbindentifikation für Spülkörbe und Vergrösserungen komplett geschlossen. Erhältlich in 6 Farben. Möglichkeit der Markierung mit dem Firmenlogo.



F1 marrón
brown
marron
braun



F4 amarillo
yellow
jaune
gelb



F2 burdeos
burgundy
bordeaux
bordeauxrot



F5 verde
green
vert
grün



F3 azul
blue
bleu
blau



F6 marrón oscuro
dark brown
marron foncé
dunkelbraun




Logo o texto impreso / Printed logo or text /
Logo ou texte imprimé / Logo oder Text gedruckt

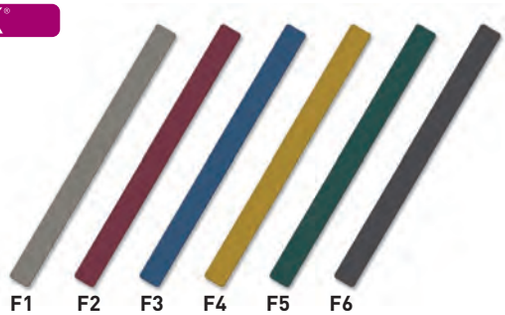





Logo o texto estampado / Hot stamped logo or text /
Logo ou texte gravé / Logo oder Text gestempelt

## 501F Flap

FLAP RACK®




| REF | COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE | U |
|---|---|---|
| P501 F1 | Marrón / Brown / Marrón / Braun | 24 |
| P501 F2 | Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot | 24 |
| P501 F3 | Azul / Blue / Bleu / Blau | 24 |
| P501 F4 | Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb | 24 |
| P501 F5 | Verde / Green / Vert / Grün | 24 |
| P501 F6 | Marrón oscuro / Dark brown / Marrón foncé / Dunkelbraun | 24 |

# T-VERSION

**DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES**

**DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK**

**CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL**

**NIMMT 17-30 % MEHR GLASER AUF ALS KONVENTIONELLE SPULKORBE**

EXTENSORES A PRESIÓN
No se sueltan con el tiempo

SNAP-FIT EXTENDERS
Will not loosen or come apart over time

LES EXTENSIONS À ENCLENCHEMENT
No se délogeront pas au fil des ans

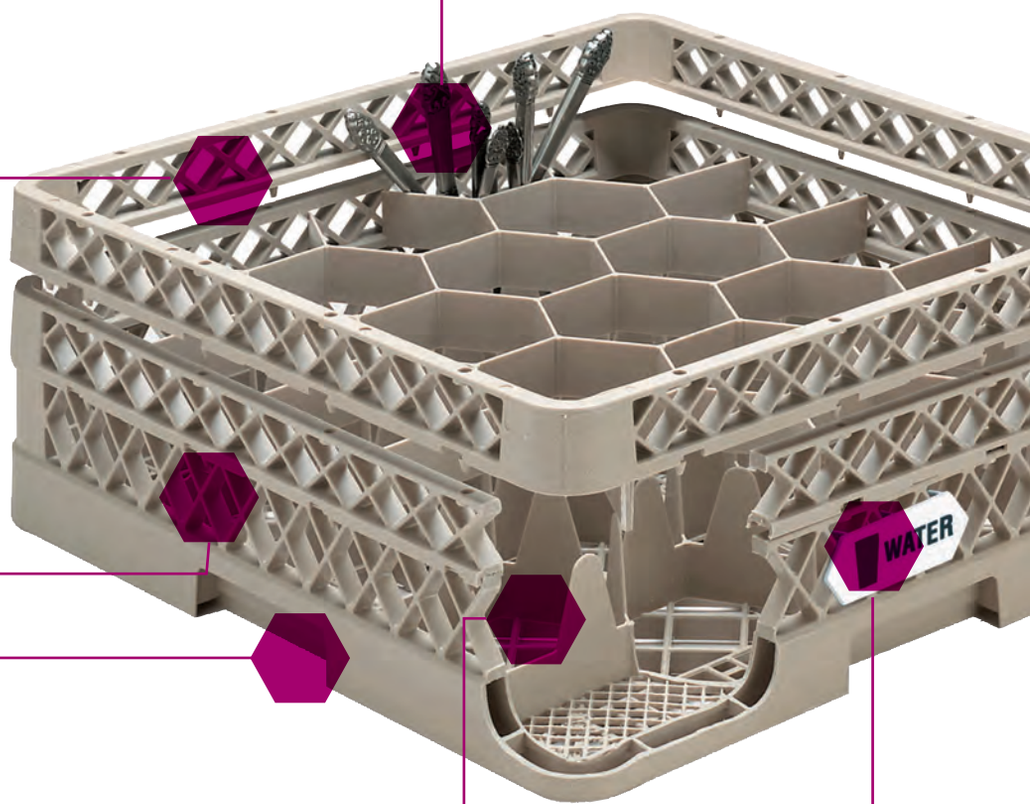
AUFSCHNAPPVERLÄNGERUNGEN
Lösen sich im Laufe der Zeit nicht voneinander ab

LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS
aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

SMALL SIDE COMPARTMENTS
hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LES PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX
contiennent couverts, salières, ramequins, ...

KLEINA SEITENFÄCHER
nehmen Besteck, Salzstreuer, Auflaufformen und mehr auf




DISEÑO DE PERFIL ABIERTO
Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

OPEN PROFILE DESIGN
Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

LE CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

OFFENES DESIGN
Ermöglicht Waschen und Trocknen von oben nach unten und von einer Seite zur anderen

MANEJO CÓMODO
Con asas en los cuatro lados

CONVENIENT HANDLING
With handles an all four sides

MANIPULATION PRATIQUE G
râce aux poignées des quatre côtés

PRAKTISCHE TRAGEVORRICHTUNG
Mit Griffen an allen vier Seiten

LOS DIVISORES INCORPORADOS
brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS
provide 100% vertical glassware protection

LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES
offrent une protection des verres 100% verticale

INTEGRIERTE KORBBODEN-tRENNEINSÄTZE
bieten 100-prozentigen vertikalen Schutz vor Glasbruch

CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES
para facilitar la identificación

COLOUR IDENTIFICATION CLIP
for easy identification

CLIPS IDENTIFICATEUR EN COULEURS
pour une identificación plus facile

FARBINDENTIFIKATION
zur einfachen Kennzeichnung

## CLIP

**Clip identificación / Clip tags / Clip d'identification / Klippidentifizierung**

T-VERSION

| | |
|---|---|
| C1/01 | Marrón / Brown / Marron / Braun |
| C2/02 | Rojo / Red / Rouge / Rot |
| C6/03 | Naranja / Orange / Orange / Orange |
| C3/04 | Azul / Blue / Bleu / Blau |
| C7/05 | Blanco / White / Blanc / Weiss |
| C8/06 | Negro / Black / Noir / Schwarz |
| C4/08 | Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb |
| C5/19 | Verde / Green / Vert / Grün |
| C9/32 | Beige / Beige / Beige / Beige |



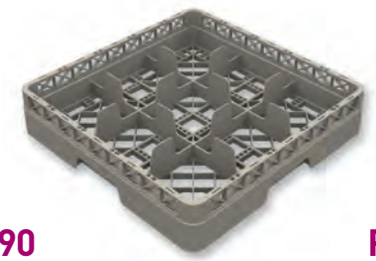
| REF | Color / Colour | U |
|---|---|---|
| 1009-01 | | 1 |
| 1009-02 | | 1 |
| 1009-03 | | 1 |
| 1009-04 | | 1 |
| 1009-05 | | 1 |
| 1009-06 | | 1 |
| 1009-08 | | 1 |
| 1009-19 | | 1 |
| 1009-32 | | 1 |

| | FLAP RACK® | T-VERSION | Signature |
|---|---|---|---|
| FLAPS | ✓ | ✗ | ✗ |
| CLIP IDENTIFICACIÓN / CLIP TAGS / CLIP D'IDENTIFICATION / KLIPPIDENTIFIZIERUNG | ✗ | ✓ | ✓ |
| CESTAS ABIERTAS / OPENED RACKS / PANIER OUVERTS / SPÜLKORB OFFENES | ✓ | ✓ | ✓ |
| CESTAS CERRADAS / CLOSED RACKS / PANIER FERMÉES / SPÜLKORB GESCHLOSSENES | ✓ | ✗ | ✗ |
| CESTAS MEDIO TAMAÑO / HALF-SIZE RACKS / CASIERS DEMI-TAILLE / SPÜLKÖRBE IN HALBGRÖßE | ✗ | ✓ | ✗ |
| DESMONTABLE / DISASSEMBLY / DÉMONTER / DEMONTAGE | ✓ | ✗ | ✓ |
| COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER ■ | ✓ | ✓ | ✓ |
| COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER ⬢ | ✗ | ✓ | ✓ |
| NSF | ✓ | ✓ | ✓ |

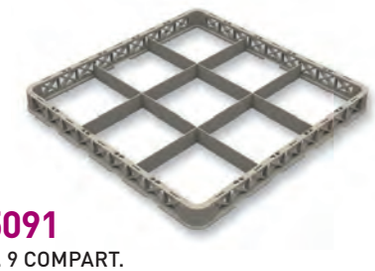


Ø max. 151 mm

FLAP RACK®



**P5090**
BASE 9 COMPART.



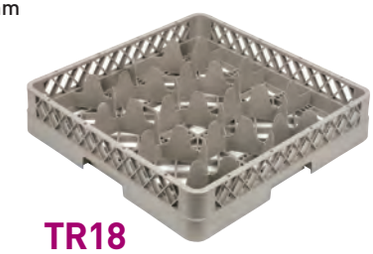
**P5091**
EXT. 9 COMPART.

| REF | U |
|---|---|
| P5090 | 6 |
| P5091 | 12 |

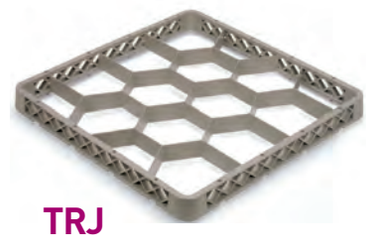
NSF

Ø max. 122 mm

T-VERSION



**TR18**
BASE 12 COMPART.



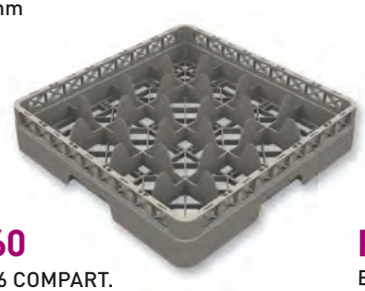
**TRJ**
EXT. 12 COMPART.

| REF | U |
|---|---|
| TR18 | 6 |
| TRJ | 12 |

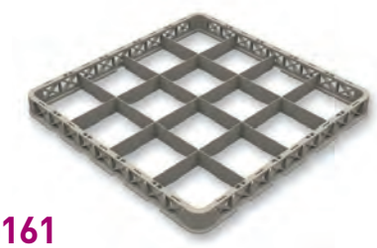
NSF

Ø max. 113 mm

FLAP RACK®



**P5160**
BASE 16 COMPART.



**P5161**
EXT. 16 COMPART.

| REF | U |
|---|---|
| P5160 | 6 |
| P5161 | 12 |

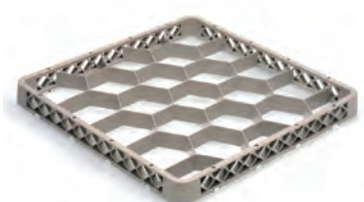
NSF

Ø max. 100 mm

T-VERSION



**TR11**
BASE 20 COMPART.



**TRG**
EXT. 20 COMPART.

| REF | U |
|---|---|
| TR11 | 6 |
| TRG | 12 |

NSF

Ø max. 89 mm

FLAP RACK®



**P5250**
BASE 25 COMPART.



**P5251**
EXT. 25 COMPART.

| REF | U |
|---|---|
| P5250 | 6 |
| P5251 | 12 |

NSF

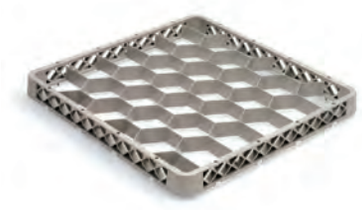
Ø max. 81 mm

T-VERSION

| REF | U |
|---|---|
| TR12 | 6 |
| TRH | 12 |



**TR12**
BASE 30 COMPART.



**TRH**
EXT. 30 COMPART.

Ø max. 73 mm

FLAP RACK®

| REF | U |
|---|---|
| P5360 | 6 |
| P5361 | 12 |



**P5360**
BASE 36 COMPART.

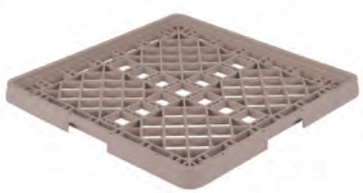


**P5361**
EXT. 36 COMPART.

Ø max. 70 mm

T-VERSION

| REF | U |
|---|---|
| TR13 | 6 |
| TRM | 12 |



**TR13**
BASE 42 COMPART.



**TRM**
EXT. 42 COMPART.

Ø max. 63 mm

FLAP RACK®

| REF | U |
|---|---|
| P5490 | 6 |
| P5491 | 12 |



**P5490**
BASE 49 COMPART.



**P5491**
EXT. 49 COMPART.

Ø max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| P5090 E1 | 120 | 140 |
| P5090 E2 | 160 | 180 |
| P5090 E3 | 200 | 220 |
| P5090 E4 | 240 | 260 |
| P5090 E5 | 280 | 300 |

Ø max. 122 mm

12 COMPART.

T-VERSION



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| TR18 J | 122 | 140 |
| TR18 JJ | 162 | 181 |
| TR18 JJJ | 200 | 222 |
| TR18 JJJJ | 240 | 262 |
| TR18 JJJJJ | 279 | 302 |

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| P5160 E1 | 120 | 140 |
| P5160 E2 | 160 | 180 |
| P5160 E3 | 200 | 220 |
| P5160 E4 | 240 | 260 |
| P5160 E5 | 280 | 300 |

Ø max. 100 mm

20 COMPART.

T-VERSION



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| TR11 G | 122 | 140 |
| TR11 GG | 162 | 181 |
| TR11 GGG | 200 | 222 |
| TR11 GGGG | 240 | 262 |
| TR11 GGGGG | 279 | 302 |

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®



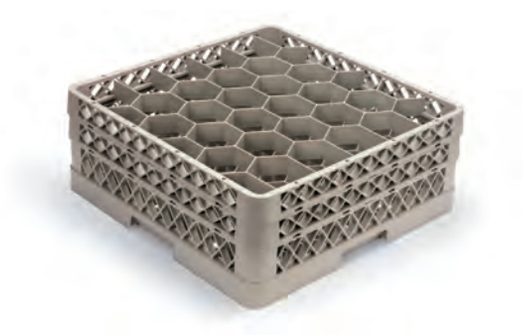
| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| P5250 E1 | 120 | 140 |
| P5250 E2 | 160 | 180 |
| P5250 E3 | 200 | 220 |
| P5250 E4 | 240 | 260 |
| P5250 E5 | 280 | 300 |

Ø max. 81 mm

30 COMPART.

T-VERSION

NSF



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| TR12 H | 122 | 140 |
| TR12 HH | 162 | 181 |
| TR12 HHH | 200 | 222 |
| TR12 HHHH | 240 | 262 |
| TR12 HHHHH | 279 | 302 |

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| P5360 E1 | 120 | 140 |
| P5360 E2 | 160 | 180 |
| P5360 E3 | 200 | 220 |
| P5360 E4 | 240 | 260 |
| P5360 E5 | 280 | 300 |

Ø max. 70 mm

42 COMPART.

T-VERSION

NSF



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| TR13 M | 52 | 73 |
| TR13 MM | 91 | 114 |
| TR13 MMM | 130 | 156 |
| TR13 MMMM | 172 | 194 |

Ø max. 63 mm

49 COMPART.

FLAP RACK

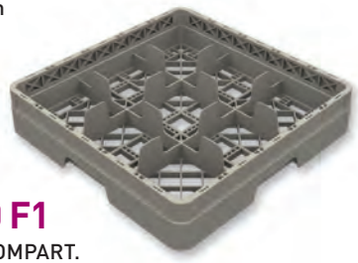


| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| P5490 E1 | 120 | 140 |
| P5490 E2 | 160 | 180 |
| P5490 E3 | 200 | 220 |
| P5490 E4 | 240 | 260 |
| P5490 E5 | 280 | 300 |

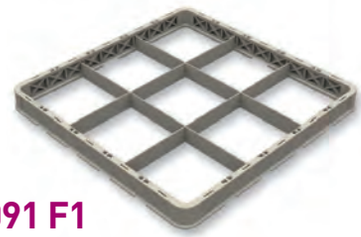
* Altura total del conjunto
* Total set height
* Hauteur totale lot
* Gesamthöhe des Sets

Ø max. 151 mm

FLAP RACK®



**P5090 F1**
BASE 9 COMPART.

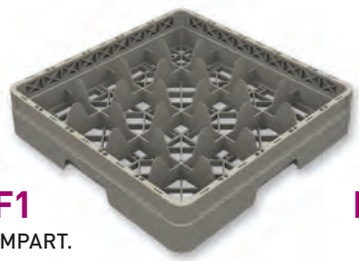


**P5091 F1**
EXT. 9 COMPART.

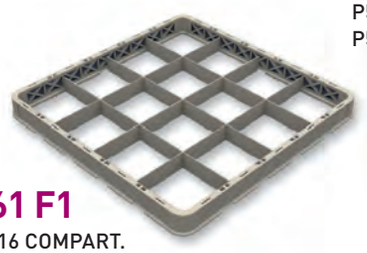
| REF | U |
|---|---|
| P5090 F1 | 6 |
| P5091 F1 | 12 |

Ø max. 113 mm

FLAP RACK®



**P5160 F1**
BASE 16 COMPART.

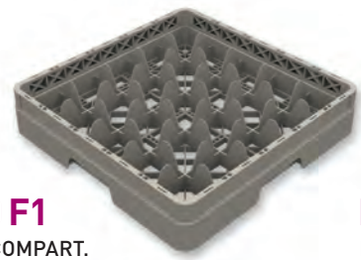


**P5161 F1**
EXT. 16 COMPART.

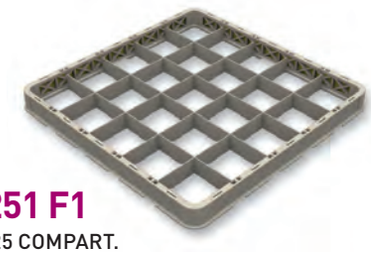
| REF | U |
|---|---|
| P5160 F1 | 6 |
| P5161 F1 | 12 |

Ø max. 89 mm

FLAP RACK®



**P5250 F1**
BASE 25 COMPART.

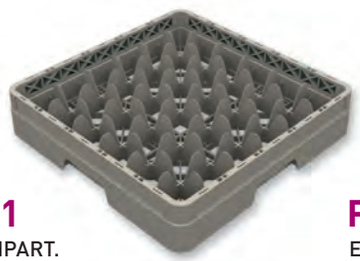


**P5251 F1**
EXT. 25 COMPART.

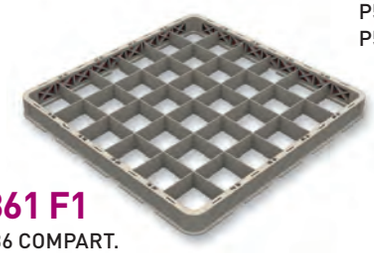
| REF | U |
|---|---|
| P5250 F1 | 6 |
| P5251 F1 | 12 |

Ø max. 73 mm

FLAP RACK®



**P5360 F1**
BASE 36 COMPART.

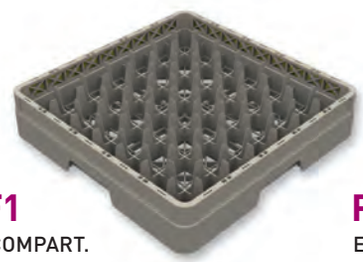


**P5361 F1**
EXT. 36 COMPART.

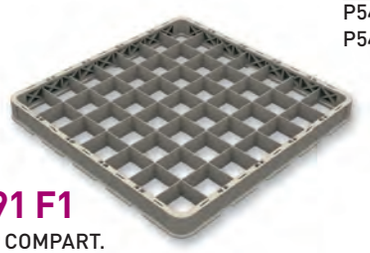
| REF | U |
|---|---|
| P5360 F1 | 6 |
| P5361 F1 | 12 |

Ø max. 63 mm

FLAP RACK®



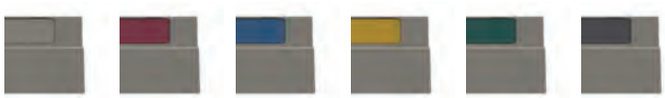
**P5490 F1**
BASE 49 COMPART.



**P5491 F1**
EXT. 49 COMPART.

| REF | U |
|---|---|
| P5490 F1 | 6 |
| P5491 F1 | 12 |

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



F1 F2 F3 F4 F5 F6

FLAP RACK®

Ø max. 151 mm

9 COMPART.

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| P5090 E1F1 | 120 | 140 |
| P5090 E2F1 | 160 | 180 |
| P5090 E3F1 | 200 | 220 |
| P5090 E4F1 | 240 | 260 |
| P5090 E5F1 | 280 | 300 |

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| P5160 E1F1 | 120 | 140 |
| P5160 E2F1 | 160 | 180 |
| P5160 E3F1 | 200 | 220 |
| P5160 E4F1 | 240 | 260 |
| P5160 E5F1 | 280 | 300 |

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| P5250 E1F1 | 120 | 140 |
| P5250 E2F1 | 160 | 180 |
| P5250 E3F1 | 200 | 220 |
| P5250 E4F1 | 240 | 260 |
| P5250 E5F1 | 280 | 300 |

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| P5360 E1F1 | 120 | 140 |
| P5360 E2F1 | 160 | 180 |
| P5360 E3F1 | 200 | 220 |
| P5360 E4F1 | 240 | 260 |
| P5360 E5F1 | 280 | 300 |

Ø max. 63 mm

49 COMPART.

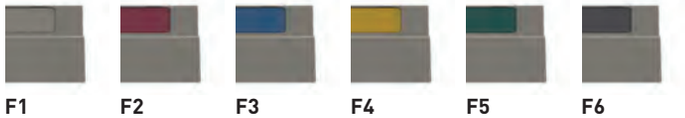
FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* |
|---|---|---|
| P5490 E1F1 | 120 | 140 |
| P5490 E2F1 | 160 | 180 |
| P5490 E3F1 | 200 | 220 |
| P5490 E4F1 | 240 | 260 |
| P5490 E5F1 | 280 | 300 |

*** Altura total del conjunto**
*** Total set height**
*** Hauteur totale lot**
*** Gesamthöhe des Sets**

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



**F1** **F2** **F3** **F4** **F5** **F6**

FLAP RACK®

## TR4

Ø max. 113 mm

16 COMPART.

T-VERSION

NSF



TRD

| REF | H cm | max. (mm) | U |
|---|---|---|---|
| TR4 | 10,2 | 8,3 | 6 |
| TR4 D | 14 | 12,2 | 2 |
| TR4 DD | 18,1 | 16,2 | 2 |
| TR4 DDD | 22,2 | 20 | 2 |
| TR4 DDDD | 26,2 | 24 | 2 |
| TRD* | | | 12 |

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.

## TR5

Ø max. 89 x 113 mm

20 COMPART.

T-VERSION

NSF



TRA

| REF | H cm | max. (mm) | U |
|---|---|---|---|
| TR5 | 10,2 | 8,3 | 6 |
| TR5 A | 14 | 12,2 | 2 |
| TR5 AA | 18,1 | 16,2 | 2 |
| TRA* | | | 12 |

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.

## TR16

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

T-VERSION

NSF



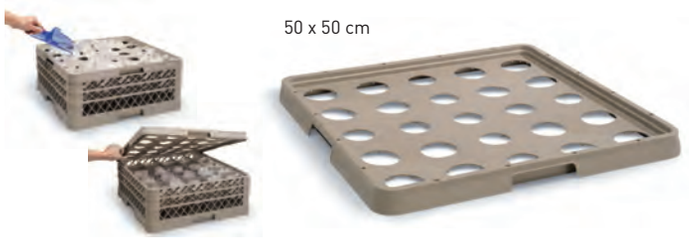
TRB

| REF | H cm | max. (mm) | U |
|---|---|---|---|
| TR16 | 10,2 | 8,3 | 6 |
| TR16 B | 14 | 12,2 | 2 |
| TR16 BB | 18,1 | 16,2 | 2 |
| TR16 BBB | 22,2 | 20 | 2 |
| TR16 BBBB | 26,2 | 24 | 2 |
| TRB* | | | 12 |

*Compatible con las cestas T-Version.
Compatible with T-Version dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage T-Version.
Kompatibel mit den Körbe T-Version.

## TRICE 16

**Cargador de hielo / Ice filler / Remplisseuse à glaçons / Eisfüller**



50 x 50 cm

| REF | COMPARTIMENTOS / COMPARTMENTS / COMPARTIMENTS / FÄCHER | U |
|---|---|---|
| TRICE 16 | 16 | 3 |
| TRICE 25 | 25 | 3 |
| TRICE 36 | 36 | 3 |

## TR13 KKKK

**Cestas para jarras / Pitcher racks Casiers à pichets / Krugspülkörbe**

NSF

T-VERSION



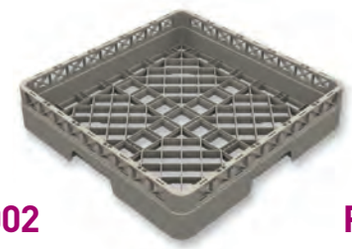
| REF | EXTENSIONES / EXTENDERS / EXTENSIONS / VERLÄNGERUNGEN | H cm INTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG | H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH | U |
|---|---|---|---|---|
| TR13 KKKK | 4 | 17,2 | 19,4 | 2 |
| TR13 KKKKK | 5 | 21,3 | 23,3 | 2 |
| TR13 KKKKKK | 6 | 25,4 | 27,0 | 1 |

5 Compartimentos.
5 Compartments.
5 Compartiments.
5 Fächer

## P5002 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

FLAP RACK®

NSF



P5002



P5001

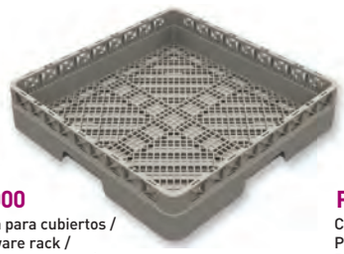
| REF | U |
|---|---|
| P5002 | 6 |
| P5001 | 12 |

Compatible con las cestas FlapRack®.
Compatible with FlapRack® dishwasher racks.
Compatible avec les casiers de lavage FlapRack®.
Kompatibel mit den Körbe FlapRack®.

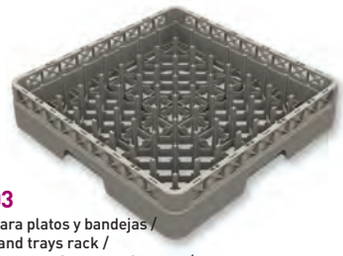
## P5000 Cesta para platos, bandejas y cubiertos / Plate, tray and cutlery baskets / Paniers pour plats, plateaux et couverts / Lagerbehälter und Körbe für Geschirr, Besteck und Tabletts

FLAP RACK®

NSF



**P5000**
Cesta para cubiertos /
Flatware rack /
Panier a couverts /
Besteckspülkorb



**P5003**
Cesta para platos y bandejas /
Plates and trays rack /
Panier pour assiettes et plateaux /
Spülkorb für Teller und Tabletts

| REF | U |
|---|---|
| P5000 | 6 |
| P5003 | 6 |

## TR33 Tapa para cestas / Rack lid / Couvercle pour panier / Spülkorbdeckel

FLAP RACK®

NSF



| REF | U |
|---|---|
| TR33 | 6 |

## P5060 Cesta para almacenar cubiertos / Basket for cutlery storage / Panier pour rangement couverts / Besteckkorb

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* | CAPACIDAD CUBIERTOS / CUTLERY STORAGE / CAPACITÉ COUVERTS / KORB FÜR BESTECKE | U |
|---|---|---|---|---|
| P5060 | 15 | 18 | 400 | 1 |
| P5061 | 19 | 22 | 400 | 1 |
| P5062 | 23 | 26 | 400 | 1 |

*Altura total del conjunto
Total set height
Hauteur totale lot
Gesamthöhe des Sets

## Media cesta para cubiertos / Flatware basket / Demi-panier pour couverts / Spülkorbeinsatz für Besteck

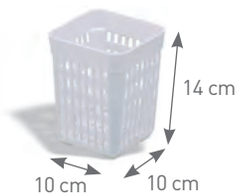
FLAP RACK®

**P5018**
Con asa
With handle
Avec anse
Mit griff




**P5019**
Sin asa
Without handle
Sans anse
Ohne Griff

**P5004**
Cestillo para cubiertos
Flatware basket
Petit panier pour couverts
Kleiner Spülkorbeinsatz
für Besteck




| REF | U |
|---|---|
| P5018 | 6 |
| P5019 | 6 |
| P5004 | 6 |

# FLAP RACK®

ESPAÑOL

Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.

ENGLISH

Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost

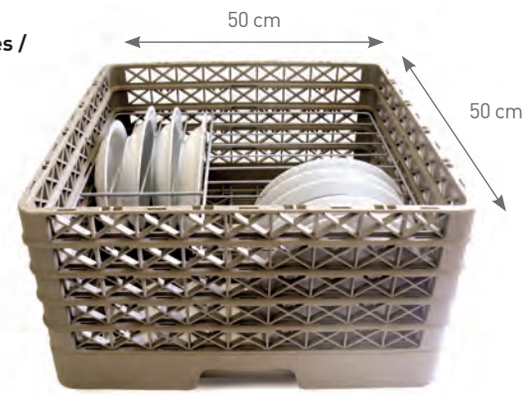
FRANÇAIS

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquets, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation

DEUTSCH

Spülkörbe speziell für teller: ideal für die Reinigung, lagerung und transport der teller. perfekt für banketts, hotels, catering und Firmen, die gastronomiematerial vermieten. Weniger zerbrochene Teller, Minimierung der Transport- und Abwicklungskosten.

**Dos modalidades /**
**Two types /**
**Deux modèles /**
**Zwei Typen**

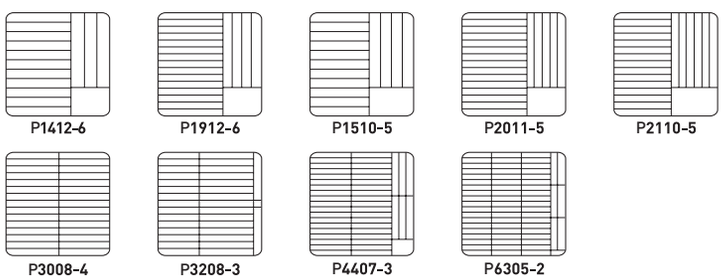



Limpieza y secado rápido.
Faster wash and rinse.
Proprété et séchage plus rapide.
Schnelle Reinigung und Trocknung.




Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
More safety and hygienic storing and transporting.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.
Lagerung und Transport sicherer und hygienischer.

**Nueve formatos de rejilla /**
**Nine different grids /**
**Neuf grilles differentes /**
**Neun Gitterformate**




Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Extra protection, strength and durability.
Plus grande protection, résistance et durabilité.
Extra Schutz, Resistenz und Langlebigkeit.

**Como elegir la cesta de platos adecuada:**
debe medir el diámetro y altura del plato. Con estos datos escoger, de las 9 combinaciones posibles, aquella que se ajuste más a las medidas del plato.

**How to chose the appropriate plate crate:**
measure the plate diameter and height. You have then to chose between the 9 different grids according to the measures you get previously.

**Comment choisir le casier pour assiettes:**
Mesurer le diamètre et l'hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre le 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.

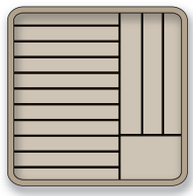
**Wie wählen Sie den geeigneten Tellerspülkorb:**
Messen Sie den Diameter und die Höhe des Tellers. Mit diesen Massen wählen Sie eine von 9 verschiedenen Kombinationen aus, die sich am nähesten an die Masse der Teller anpasst.



## P1412-6

Ø 27-31 cm

FLAP RACK®

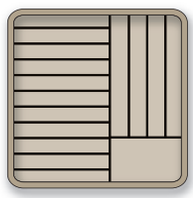


| REF | max. (cm) | CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN | U |
|---|---|---|---|
| P1412-6 | 3,5 | 14 | 1 |
| P1412-6 F1* | 3,5 | 14 | 1 |

## P1510-5

Ø 23-28 cm

FLAP RACK®

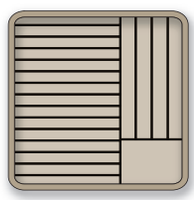


| REF | max. (cm) | CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN | U |
|---|---|---|---|
| P1510-5 | 3,5 | 15 | 1 |
| P1510-5 F1* | 3,5 | 15 | 1 |

## P1912-6

Ø 28-30,5 cm

FLAP RACK®

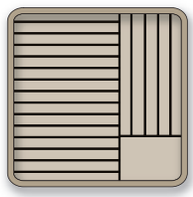


| REF | max. (cm) | CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN | U |
|---|---|---|---|
| P1912-6 | 2,5 | 19 | 1 |
| P1912-6 F1* | 2,5 | 19 | 1 |

## P2011-5

Ø 25-28 cm

FLAP RACK®

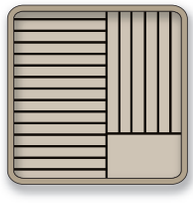


| REF | max. (cm) | CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN | U |
|---|---|---|---|
| P2011-5 | 2,5 | 20 | 1 |
| P2011-5 F1* | 2,5 | 20 | 1 |

## P2110-5

Ø 23-25 cm

FLAP RACK®

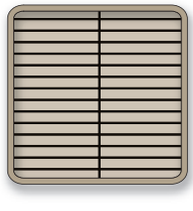


| REF | max. (cm) | CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN | U |
|---|---|---|---|
| P2110-5 | 2,5 | 21 | 1 |
| P2110-5 F1* | 2,5 | 21 | 1 |

## P3008-4

Ø 20-22 cm

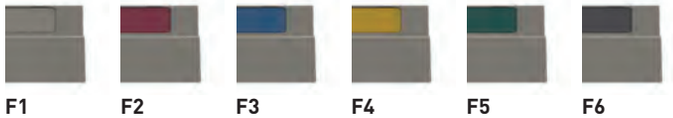
FLAP RACK®



| REF | max. (cm) | CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN | U |
|---|---|---|---|
| P3008-4 | 2,5 | 30 | 1 |
| P3008-4 F1* | 2,5 | 30 | 1 |

* Cestas cerradas
* Closed racks
* Paniers fermés
* Geschlossene Spülkörbe

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



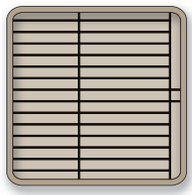
F1 F2 F3 F4 F5 F6

FLAP RACK®

## P3208-3

Ø 12-19 cm

FLAP RACK®

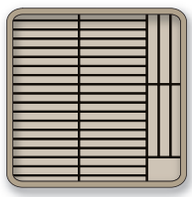


| REF | I max. (cm) | CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN | U |
|---|---|---|---|
| P3208-3 | 2,5 | 32 | 1 |
| P3208-3 F1* | 2,5 | 32 | 1 |

## P4407-3

Ø 15-18 cm

FLAP RACK®

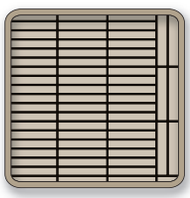


| REF | I max. (cm) | CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN | U |
|---|---|---|---|
| P4407-3 | 2 | 44 | 1 |
| P4407-3 F1* | 2 | 44 | 1 |

## P6305-2

Ø 10-13 cm

FLAP RACK®



| REF | I max. (cm) | CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERFASSUNGSVERMÖGEN | U |
|---|---|---|---|
| P6305-2 | 2,5 | 63 | 1 |
| P6305-2 F1* | 2,5 | 63 | 1 |

## TR23 / TR30

Cesta para grandes bandejas / Open tray rack / Panier pour grands plateaux / Spülkorb für grosse tabletts.

NSF

T-VERSION



TR23



TR30

| REF | H cm NTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG | H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH | U |
|---|---|---|---|
| TR23* | 13,3 | 13,3 | 1 |
| TR30 | 8,3 | 10,2 | 1 |

* Capacidad para tres bandejas extendidas de tamaño completo.
Holds three full-size sheet pans.
Contient trois tôles à biscuits.
Fasst drei Backbleche in Standardgröße.

## TR21 / TR22

Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos / GN, isothermal trays and plates rack / Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes / Spülkorb für isothermische tabletts, GN und teller

NSF

T-VERSION



TR21



TR22

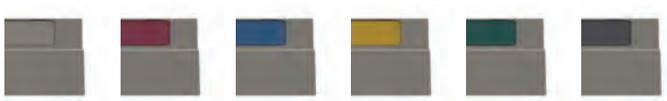
| REF | H cm NTERIOR / INSIDE / INTÉRIEURE / BESCHREIBUNG | H cm EXTERIOR / OUTSIDE / EXTÉRIEURE / AUSSENDURCH | U |
|---|---|---|---|
| TR21 | 8,3 | 12,1 | 1 |
| TR22 | 13,3 | 13,3 | 1 |

**TR21**
10 Compartimentos.
10 Compartments.
10 Compartiments.
10 Fächer.

**TR22**
Cesta de extremo abierto.
Open end rack.
Casier ouvert à l'extrémité.
Offener Korb.

* Cestas cerradas
* Closed racks
* Paniers fermés
* Geschlossene Spülkörbe

Indicar el código de color al final de la referencia.
Indicate the colour code at the end of the item reference.
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.
Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer.



F1 F2 F3 F4 F5 F6

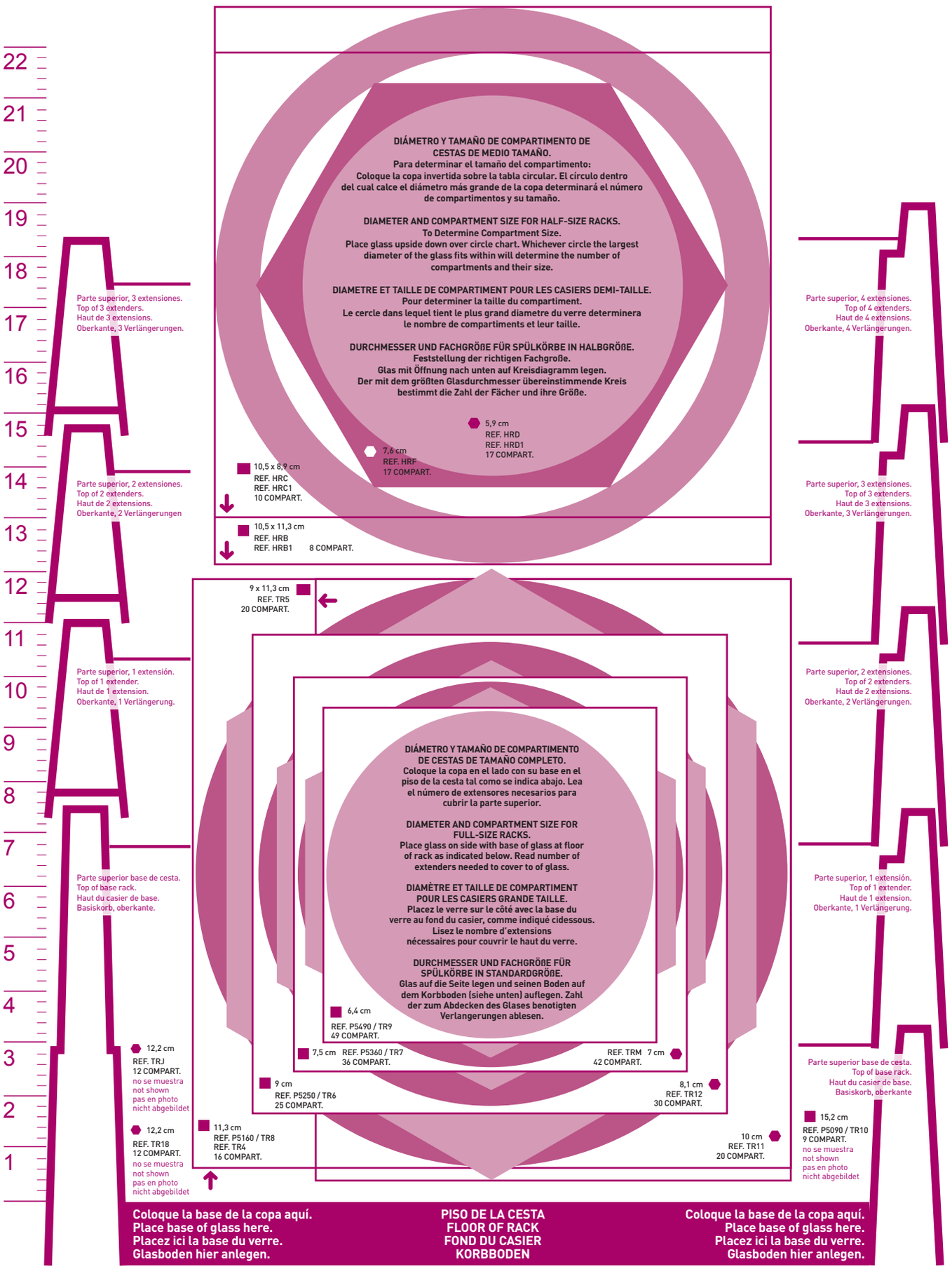
FLAP RACK®

# GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES / REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS / GUIDE DE SELECTION POUR BASES ET EXTENTIONS / AUSWAHLÜBERSICHT FÜR DIE BASIS UND VERGRÖSSERUNGEN

ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO / HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS / HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE / SPÜLKORB-HÖHE (HALBGRÖSSE)

ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO / HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS / HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE / SPÜLKORB-HÖHE (STANDARDGRÖSSE)



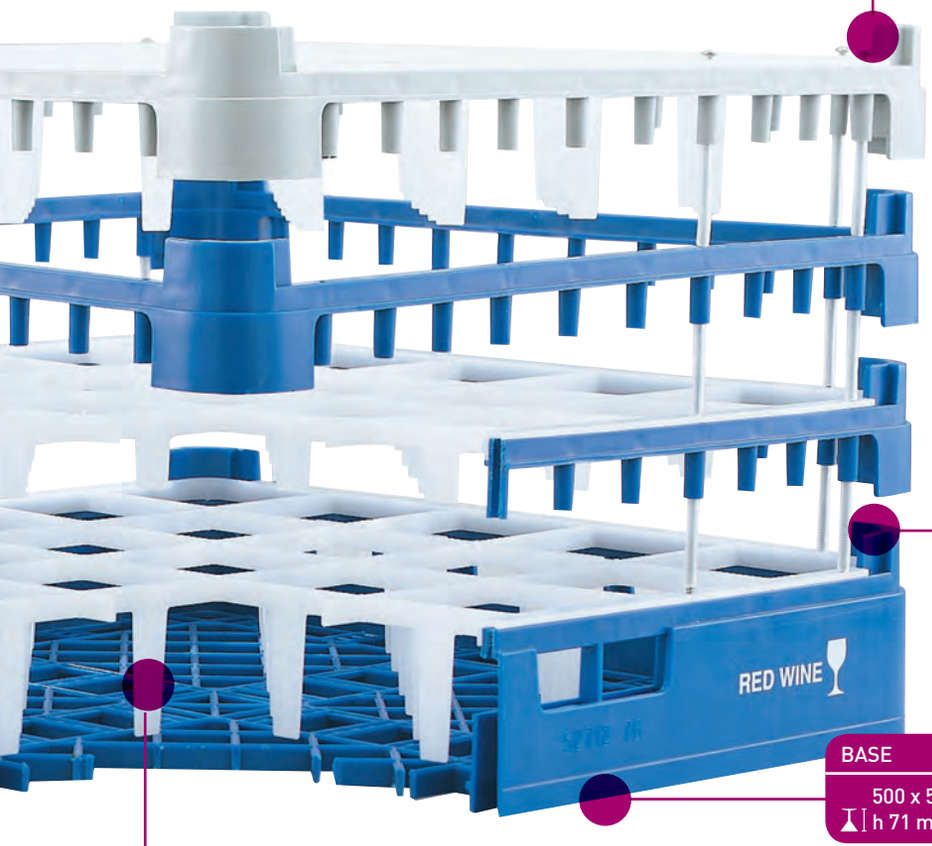


# Signature

## SISTEMAS PARA LAVAR UTENSILIOS / WAREWASHING RACKS / ARTICLES DE LAVAGE / GESCHIRRWÄSCHE

**El diseno de esquinas con clavijas** permite apilar de forma segura.
**Peg corner design** provides secure stacking.

**Le concept a pointes aux angles** permet un empilage sûr.
**Stiftecken-Design** gewährleistet ein sicheres Stapeln




**El exclusivo diseno de cesta** usa tornillos de acero inoxidable y una amplia variedad de montantes y divisores intercambiables para cientos de configuraciones personalizadas.
**Unique rack design** uses stainless screws and a variety of interchangeable risers and dividers for hundreds of custom configurations.
**Le concept de casier unique** utilise des vis inox et toute une variété de montants et partitions interchangeables pour des centaines de configurations sur mesure.
**Einmaliges Regaldesign** basiert auf Edelstahlschrauben und einer Vielfalt an austauschbaren Standern und Trenneinsatzen fur Hunderte von Spezialkonfigurationen.

**El diseño abierto** facilita una mejor acción de lavado, enjuague y agiliza el secado.
**Open design promotes better** washing and rinsing, and faster drying.
**La conception ouverte des casiers** stimule l'action de lavage et produit un rinçage complet et un séchage plus rapide.
**Offenes Design** fur ein wirkungsvolleres Waschen und Spulen und ein schnelleres Trocknen.

**El divisor solido en el fondo protege** el borde de las copas contra picaduras. Diseñadas para una variedad de copas de martini y margarita.

**Solid bottom divider protects** the rim of the glasses from chipping. Designed for a variety of martini and margarita glasses.

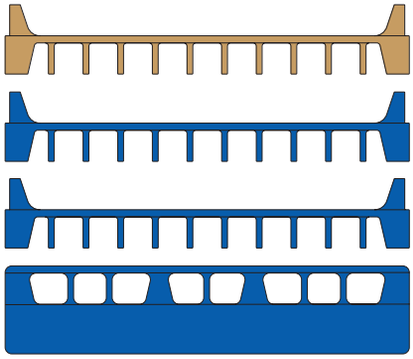
**Le fond plein empêche le bord** des verres de s'ébrécher. Conçu pour une variété deverres à martini et à margarita.

**Durchgehende Bodenteilung schutzt** den Glasrand vor Beschadigungen. Fur eine Vielfalt von Martini- und Margarita-Glasern entworfen.

## COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

| | 52720 | 7 | 7 | 5 |
|---|---|---|---|---|
| 3 colours | A | B | C | D |
| 1-2 colours | A | E | | D |

A 16 COMP. 21,6 cm
B BASE
C Extensiones / Risers / Réhausses / Vergrösserungen
D Extensión superior / Top riser / Réhausse supérieur / Einsatz (oben)
E Cuando B y C son un mismo color / When B and C are the same colour / Quand B et C sont le même couleur / Wenn B und C die gleiche Farbe haben



| | | |
|---|---|---|
| D | D | EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN) |
| C | E | EXTENSIONES / RISERS / RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN |
| B | | BASE |

| | | | 1 Verde / Green Vert / Grün | 3 Rojo / Red Rouge / Rot | 5 Dorado / Gold Doré / Vergoldet | 6 Gris / Grey Gris / Grau | 7 Azul / Blue Bleu / Blau | 9 Burdeos / Burgundy Bordeaux / Bordeauxrot |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN) | D | D | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| EXTENSIONES / RISERS / RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN | C | E | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| BASE | B | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



## EJEMPLOS / EXAMPLES / EXEMPLES / BEISPIELE



**52784 + 70**

52784 Signature
49 COMP.
12,4 cm

+

Azul / Blue Bleu / Blau
7 BASE

+

0 SIN / WITHOUT / SANS / OHNE EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN



**52812 + 77**

52812 Signature
30 COMP.
14,3 cm

+

Azul / Blue Bleu / Blau
7 BASE

+

7 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)



**52757 + 63**

52757 Signature
20 COMP.
32,4 cm

+

Gris / Grey Gris / Grau
6 BASE
EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN

+

Rojo / Red Rouge / Rot
3 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)



**52757 + 766**

52757 Signature
20 COMP.
32,4 cm

+

Azul / Blue Bleu / Blau
7 BASE

+

Gris / Grey Gris / Grau
6 EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN

+

Gris / Grey Gris / Grau
6 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)



**52757 + 763**

52757 Signature
20 COMP.
32,4 cm

+

Azul / Blue Bleu / Blau
7 BASE

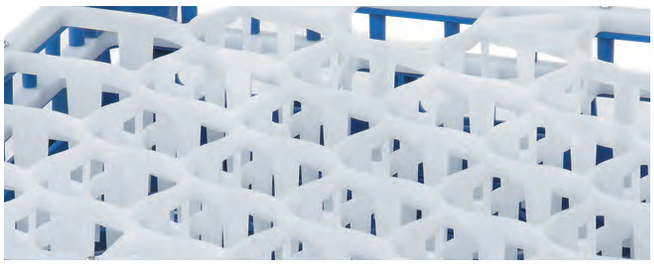
+

Gris / Grey Gris / Grau
6 EXTENSIONES / EXTENSIONS/ RÉHAUSSES / VERGRÖSSERUNGEN

+

Rojo / Red Rouge / Rot
3 EXTENSIÓN SUPERIOR / TOP RISER / RÉHAUSSE SUPÉRIEUR / EINSATZ (OBEN)

**EN CESTAS DE 20 Y 30 COMPARTIMIENTOS / DESIGN ON THE 20 AND 30 COMPARTMENT RACKS / SUR LES CASIERS À 20 ET 30 COMPARTIMENTS / DESIGN BEI SPÜLKÖRBEN MIT 20 UND 30 FÄCHERN**





**Los carriles de cuatro direcciones**
en todas las cestas de tamaño completo permiten cargar rápidamente la máquina de platos en cualquier dirección.
**Four-way tracking**
on all full-size racks allows fast dish machine loading in either direction.
**Les rails dans quatre sens**
sur tous les casiers grande taille permettent un chargement rapide dans le lave-vaisselle sans se préoccuper du sens.
**Sicheres Aufeinanderstellen auf allen vier Seiten**
bei allen Korben in Standardgroße ermoglicht ein schnelles Laden der Geschirrspulmaschine in beiden Richtungen.

## COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

**Indicar el código de color al final de la referencia**
**Indicate the colour code at the end of the item reference**
**Indiquer le code de couleur a la fin de la réference**
**Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer**

| | | 1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| D | D | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| C | E | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| B | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Signature NSF

Ø max. 149 mm

9 COMPART.

5276377



| REF | 1-2 COLORS | 2-3 COLORS | H cm | max. (cm) | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 52726 | + B + 0 | - | 10,5 | 7,1 | 6 |
| 52760 | + B + 0 | - | 12,4 | 8,3 | 5 |
| 52727 | + E + D | + B + C + D | 14,3 | 11,0 | 4 |
| 52761 | + E + D | + B + C + D | 16,2 | 12,2 | 4 |
| 52728 | + E + D | + B + C + D | 17,8 | 14,4 | 3 |
| 52762 | + E + D | + B + C + D | 19,7 | 15,9 | 3 |
| 52730 | + E + D | + B + C + D | 21,6 | 18,1 | 3 |
| 52763 | + E + D | + B + C + D | 23,5 | 19,5 | 2 |
| 52729 | + E + D | + B + C + D | 25,1 | 21,6 | 2 |
| 52764 | + E + D | + B + C + D | 26,8 | 23,0 | 2 |
| 52731 | + E + D | + B + C + D | 28,7 | 25,2 | 2 |
| 52765 | + E + D | + B + C + D | 30,8 | 26,8 | 2 |
| 52736 | + E + D | + B + C + D | 32,4 | 28,9 | 2 |

Signature NSF

Ø max. 111 mm

16 COMPART.

5272077



| REF | 1-2 COLORS | 2-3 COLORS | H cm | max. (cm) | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 52694 | + B + 0 | - | 10,5 | 7,1 | 6 |
| 52766 | + B + 0 | - | 12,4 | 8,3 | 5 |
| 52718 | + E + D | + B + C + D | 14,3 | 11,0 | 4 |
| 52767 | + E + D | + B + C + D | 16,2 | 12,2 | 4 |
| 52719 | + E + D | + B + C + D | 17,8 | 14,4 | 3 |
| 52768 | + E + D | + B + C + D | 19,7 | 15,9 | 3 |
| 52720 | + E + D | + B + C + D | 21,6 | 18,1 | 3 |
| 52769 | + E + D | + B + C + D | 23,5 | 19,5 | 2 |
| 52721 | + E + D | + B + C + D | 25,1 | 21,6 | 2 |
| 52770 | + E + D | + B + C + D | 26,8 | 23,0 | 2 |
| 52732 | + E + D | + B + C + D | 28,7 | 25,2 | 2 |
| 52771 | + E + D | + B + C + D | 30,8 | 26,8 | 2 |
| 52737 | + E + D | + B + C + D | 32,4 | 28,9 | 2 |

Signature NSF

Ø max. 100 mm

20 COMPART.

5275773



| REF | 1-2 COLORS | 2-3 COLORS | H cm | max. (cm) | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 52691 | + B + 0 | - | 10,5 | 7,1 | 6 |
| 52692 | + B + 0 | - | 12,4 | 8,3 | 5 |
| 52693 | + E + D | + B + C + D | 14,3 | 11,0 | 4 |
| 52702 | + E + D | + B + C + D | 16,2 | 12,2 | 4 |
| 52703 | + E + D | + B + C + D | 17,8 | 14,4 | 3 |
| 52704 | + E + D | + B + C + D | 19,7 | 15,9 | 3 |
| 52706 | + E + D | + B + C + D | 21,6 | 18,1 | 3 |
| 52707 | + E + D | + B + C + D | 23,5 | 19,5 | 2 |
| 52708 | + E + D | + B + C + D | 25,1 | 21,6 | 2 |
| 52709 | + E + D | + B + C + D | 26,8 | 23,0 | 2 |
| 52754 | + E + D | + B + C + D | 28,7 | 25,2 | 2 |
| 52755 | + E + D | + B + C + D | 30,8 | 26,8 | 2 |
| 52757 | + E + D | + B + C + D | 32,4 | 28,9 | 2 |

## COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

**Indicar el código de color al final de la referencia**
**Indicate the colour code at the end of the item reference**
**Indiquer le code de couleur a la fin de la réference**
**Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer**

| | | 1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| D | D | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| C | E | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| B | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Signature NSF

Ø max. 89 mm

25 COMPART.

5271177



| REF | 1-2 COLORS | 2-3 COLORS | H cm | max. (cm) | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 52684 | + B + 0 | - | 10,5 | 7,1 | 6 |
| 52772 | + B + 0 | - | 12,4 | 8,3 | 5 |
| 52710 | + E + D | + B + C + D | 14,3 | 11,0 | 4 |
| 52773 | + E + D | + B + C + D | 16,2 | 12,2 | 4 |
| 52711 | + E + D | + B + C + D | 17,8 | 14,4 | 3 |
| 52774 | + E + D | + B + C + D | 19,7 | 15,9 | 3 |
| 52712 | + E + D | + B + C + D | 21,6 | 18,1 | 3 |
| 52775 | + E + D | + B + C + D | 23,5 | 19,5 | 2 |
| 52713 | + E + D | + B + C + D | 25,1 | 21,6 | 2 |
| 52776 | + E + D | + B + C + D | 26,8 | 23,0 | 2 |
| 52733 | + E + D | + B + C + D | 28,7 | 25,2 | 2 |
| 52777 | + E + D | + B + C + D | 30,8 | 26,8 | 2 |
| 52738 | + E + D | + B + C + D | 32,4 | 28,9 | 2 |

Signature NSF

Ø max. 81 mm

30 COMPART.

5281277

Lemon Drop



| REF | 1-2 COLORS | 2-3 COLORS | H cm | max. (cm) | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 52790 | + B + 0 | - | 10,5 | 7,1 | 6 |
| 52811 | + B + 0 | - | 12,4 | 8,3 | 5 |
| 52812 | + E + D | + B + C + D | 14,3 | 11,0 | 4 |
| 52813 | + E + D | + B + C + D | 16,2 | 12,2 | 4 |
| 52816 | + E + D | + B + C + D | 17,8 | 14,4 | 3 |
| 52817 | + E + D | + B + C + D | 19,7 | 15,9 | 3 |
| 52832 | + E + D | + B + C + D | 21,6 | 18,1 | 3 |
| 52844 | + E + D | + B + C + D | 23,5 | 19,5 | 2 |
| 52845 | + E + D | + B + C + D | 25,1 | 21,6 | 2 |
| 52846 | + E + D | + B + C + D | 26,8 | 23,0 | 2 |
| 52847 | + E + D | + B + C + D | 28,7 | 25,2 | 2 |
| 52848 | + E + D | + B + C + D | 30,8 | 26,8 | 2 |
| 52849 | + E + D | + B + C + D | 32,4 | 28,9 | 2 |

Signature NSF

Ø max. 73 mm

36 COMPART.

5271577



| REF | 1-2 COLORS | 2-3 COLORS | H cm | max. (cm) | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 52689 | + B + 0 | - | 10,5 | 7,1 | 6 |
| 52778 | + B + 0 | - | 12,4 | 8,3 | 5 |
| 52714 | + E + D | + B + C + D | 14,3 | 11,0 | 4 |
| 52779 | + E + D | + B + C + D | 16,2 | 12,2 | 4 |
| 52715 | + E + D | + B + C + D | 17,8 | 14,4 | 3 |
| 52780 | + E + D | + B + C + D | 19,7 | 15,3 | 3 |
| 52716 | + E + D | + B + C + D | 21,6 | 18,1 | 3 |
| 52781 | + E + D | + B + C + D | 23,5 | 18,9 | 2 |
| 52717 | + E + D | + B + C + D | 25,1 | 21,6 | 2 |
| 52782 | + E + D | + B + C + D | 26,8 | 22,4 | 2 |
| 52734 | + E + D | + B + C + D | 28,7 | 25,2 | 2 |
| 52783 | + E + D | + B + C + D | 30,8 | 26,2 | 2 |
| 52739 | + E + D | + B + C + D | 32,4 | 28,9 | 2 |

Signature NSF

Ø max. 62 mm

49 COMPART.

5278470



| REF | 1-2 COLORS | 2-3 COLORS | H cm | max. (cm) | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 52699 | + B + 0 | - | 10,5 | 7,1 | 6 |
| 52784 | + B + 0 | - | 12,4 | 8,3 | 5 |
| 52722 | + E + D | + B + C + D | 14,3 | 11,0 | 4 |
| 52785 | + E + D | + B + C + D | 16,2 | 12,2 | 4 |
| 52723 | + E + D | + B + C + D | 17,8 | 14,4 | 3 |
| 52786 | + E + D | + B + C + D | 19,7 | 15,3 | 3 |
| 52724 | + E + D | + B + C + D | 21,6 | 18,1 | 3 |
| 52787 | + E + D | + B + C + D | 23,5 | 18,9 | 2 |
| 52725 | + E + D | + B + C + D | 25,1 | 21,6 | 2 |
| 52788 | + E + D | + B + C + D | 26,8 | 22,4 | 2 |
| 52735 | + E + D | + B + C + D | 28,7 | 25,2 | 2 |
| 52789 | + E + D | + B + C + D | 30,8 | 26,2 | 2 |
| 52740 | + E + D | + B + C + D | 32,4 | 28,9 | 2 |

Signature

## COLORES / COLOURS / COULEURS / FARBEN

**Indicar el código de color al final de la referencia**
**Indicate the colour code at the end of the item reference**
**Indiquer le code de couleur a la fin de la réference**
**Angabe des Farbcodes am Ende der Artikelnummer**

| | | 1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| D | D | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| C | E | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| B | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

## 52670 Cesta universal / Open rack / Panier universel / Universalspülkorb

Signature

NSF



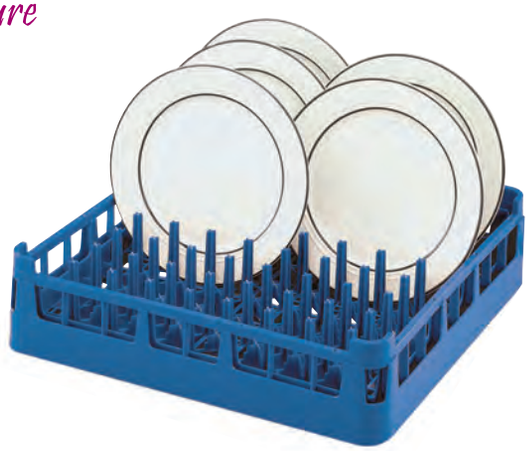
5268077

| REF | 1-2 COLORS | 2-3 COLORS | H cm | max. (cm) | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 52670 | + B + 0 | - | 10,5 | 10,5 | 6 |
| 52696 | + B + 0 | - | 12,4 | 12,4 | 5 |
| 52680 | + E + D | + B + C + D | 14 | 14 | 4 |
| 52681 | + E + D | + B + C + D | 17,5 | 17,5 | 3 |
| 52682 | + E + D | + B + C + D | 20,8 | 20,8 | 3 |
| 52683 | + E + D | + B + C + D | 24,3 | 24,3 | 2 |

## 52695 Cesta para platos / Plate racks / Casiers assiettes / Tellerspülkörbe

Signature

NSF



5269570

| REF | 1-2 COLORS | H cm | U |
|---|---|---|---|
| 52695 | + B + 0 | 12,4 | 5 |
| 52672 | + B + 0 | 9,5 | 6 |

## 52671 Cesta para cubiertos / Cutlery baskets / Panier pour couverts / Körbe für Besteck

Signature

NSF



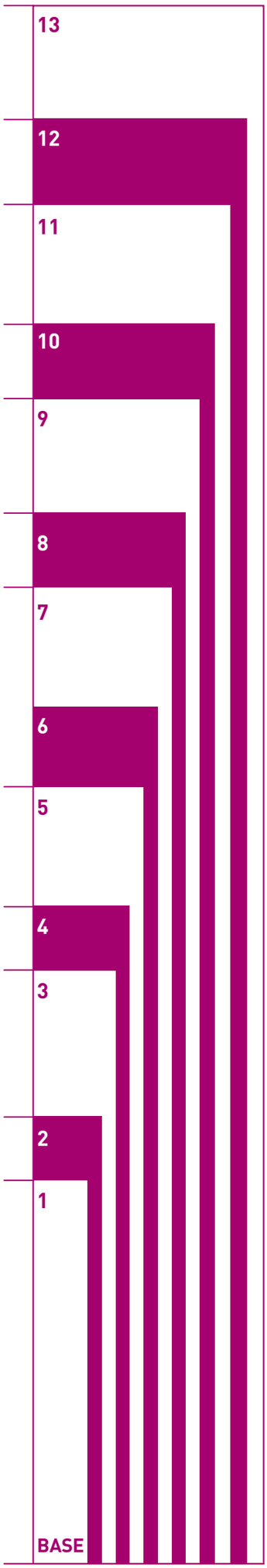
5267170

| REF | 1-2 COLORS | H cm | U |
|---|---|---|---|
| 52671 | + B + 0 | 10,5 | 6 |

Signature

# GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES / REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS / GUIDE DE SELECTION POUR BASES ET EXTENTIONS / AUSWAHLÜBERSICHT FÜR DIE BASIS UND VERGRÖSSERUNGEN









| | cm |
|---|---|
| 1 SHORT | 7,1 |
| 2 SHORT PLUS | 8,3 |
| 3 MEDIUM | 11,0 |
| 4 MEDIUM PLUS | 12,2 |
| 5 TALL | 14,4 |
| 6 TALL PLUS | 15,9 |

| | cm |
|---|---|
| 7 X-TALL | 18,1 |
| 8 X-TALL PLUS | 19,5 |
| 9 XX-TALL | 21,6 |
| 10 XX-TALL PLUS | 23,0 |
| 11 XXX-TALL | 25,2 |
| 12 XXX-TALL PLUS | 26,8 |
| 13 XXXX-TALL | 28,9 |

Scan me



# CUBIC®

## COLD

CARRO BUFFET CON POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN / BUFFET TROLLEY WITH POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE / CHARIOT BUFFET AVEC POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION / BUFFETSERVIERWAGEN MIT DER MÖGLICHKEIT DIESEN IN EINEN PRÄSENTATIONSTISCH UMZUWANDELN

**P90490** **Carro buffet negro 4 GN 1/1 / Black buffet trolley for 4 1/1 GN inserts / Chariot buffet noir pour 4 bacs GN 1/1 / Schwarzer Buffetservierwagen 4 GN 1/1**

Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza /
Wood with special waterproof treatment, easy to clean /
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer /
Holz mit spezieller wasserabweisender Behandlung, einfach zu reinigen

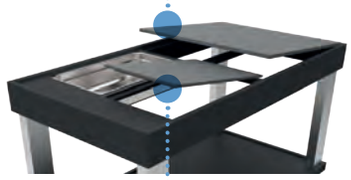
Adaptado a medidas gastronorm /
Suitable for gastronorm sizes /
Adapté aux mesures gastronorme /
Geeignet für gastronormgrössen

EXCLUSIVE




*Dos tapas incluidas en precio /
*Two cover are included on the price /
*Deux tablettes comprises dans le prix /
*Zwei Deckel im Preis inklusive

**REF. P90.492**



Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio / Cover for 1/1 GN insert not included on the price / Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix / Individueller Deckel passend zu GN 1/1 nicht im Preis inklusive

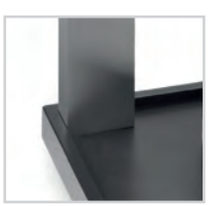
**REF. P90493**

Barra refuerzo nivel inferior / Reinforcement bar / Barre de renforcement / Bewehrungsstab

Elegante combinación de madera y aluminio /
Outstanding combination of wood and aluminium /
Combinaison élégante en bois et en aluminium /
Elegante Kombination aus Holz und Aluminium

Ruedas giratorias e insonoras de ø 125 mm, con freno /
Soundproof and revolving castors ø 125 mm, with brakes /
Roulettes insonores et pivotantes de ø 125 mm, avec freins /
Bewegliche und geräuschlose räder ø 125 mm, mit bremsen

Se suministran desmontados entre 3 a 5 minutos de montaje /
Delivered flatpacked between 3 to 5 minutes assembly /
Livrés démontés entre 3 et 5 minutes de montage /
Lieferung unmontiert räder montage zwischen 3 und 5 minuten







| REF | TIPO / TYPE | U |
|---|---|---|
| P90.490* | 4 X GN 1/1 | 1 |
| P90.492 | TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL | 1 |
| P90.493 | TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL 1/1 | 1 |

# WARM



**CARRO BUFFET ESPECIAL PARA TODO TIPO DE COMIDAS, FRÍAS, SEMI-FRÍAS O CALIENTES /
BUFFET TROLLEY SUITABLE FOR ALL KINDS OF FOOD, COLD, SEMI-COLD OR HOT /
CHARIOT BUFFET SPÉCIAL POUR TOUT TYPE DE NOURRITURES, FROIDES, SEMI-FROIDES OU CHAUDES /
BUFFETWAGEN GEIGNET FÜR ALLE MAHLZEITEN, KALT, WARM ODER GEMISCHT**

## P90495 Carro buffet 4 1/1 GN caliente / Buffet trolley 4 1/1 GN hot / Chariot buffet 4 1/1 GN chaud / Buffetwagen (warm) 4 1/1 GN

Superfície superior de abedúl finlandés de altísima resistencia a ambientes húmedos e incluso a la intemperie/

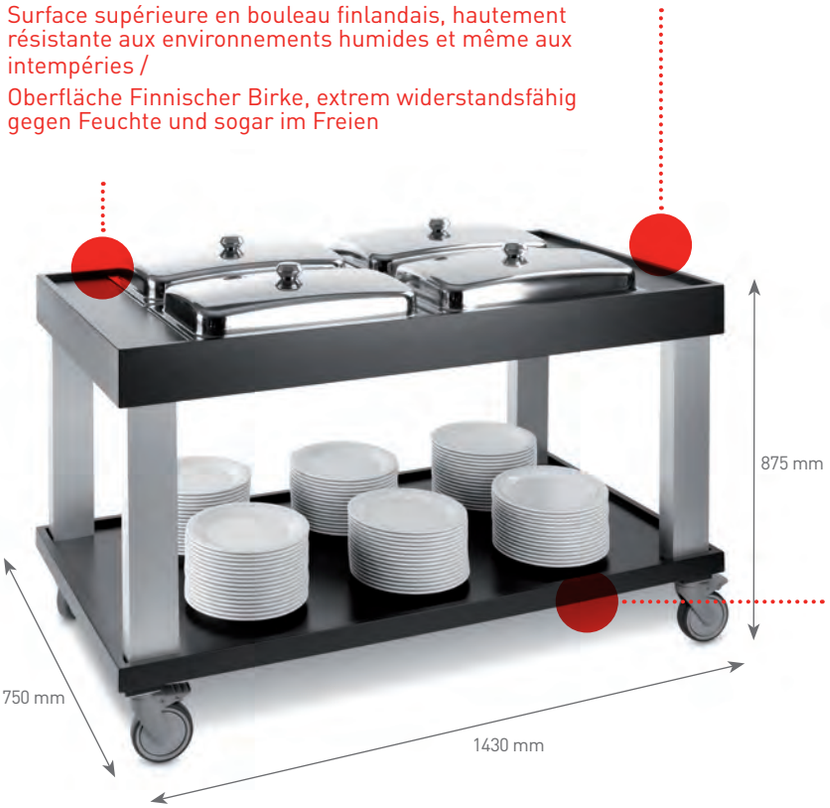
Upper surface of Finnish birch, extremely resistant to humid environments and even outdoors /

Surface supérieure en bouleau finlandais, hautement résistante aux environnements humides et même aux intempéries /

Oberfläche Finnischer Birke, extrem widerstandsfähig gegen Feuchte und sogar im Freien

Adaptado a medidas gastronorm /
Suitable for gastronorm sizes /
Adapté aux mesures gastronorme /
Geeignet für GastronormGrössen

EXCLUSIVE






Opcional: se pueden adaptar placas de inducción /
Optional: can be adapted for induction plates /
Optionnel : on peut adapter des plaques à induction /
Zusatzausstattung: Passende Induktionsplatten verfügbar

Barra refuerzo nivel inferior /
Reinforcement bar /
Barre de renforcement /
Bewehrungsstab

*Se entrega con: 2 Elementos eléctricos Ref. 9500 + 4 cubetas GN 1/1 100 mm con soporte elemento eléctrico + 4 Tapas GN 1/1 + 2 Tapas madera /

*Comes with: 2 Electrical elements Ref. 9500 + 4 trays GN 1/1 100 mm with support electric element + 4 Covers GN 1/1 + 2 Wooden covers /

*Fourni avec : 2 éléments électriques Réf. 9500 + 4 bacs GN 1/1 100 mm avec support élément électrique + 4 couvercles GN 1/1 + 2 couvercles bois /

*Im Lieferumfang enthalten: 2 elektrische Elemente Ref. 9500 + 4 Speisebehälter GN 1/1 100 mm mit elektrischem Anschluss + 4 Deckel GN 1/1 + 2 Deckel, Holz

Instalación eléctrica preparada para 4 elementos eléctricos /

Electrical system designed for 4 electrical elements /

Installation électrique prévue pour 4 éléments électriques /

Elektrische Installation vorbereitet für vier elektrische Elemente

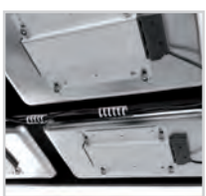
Lateral con soporte especial para tapas chafing dish /

Side with special support for chafing dish covers /

Partie latérale avec support spécial pour couvercles chafing dish /

Seitenelemente mit Halterung für Deckel des Chafing-Dish







| REF | TIPO / TYPE | W max. | U |
|---|---|---|---|
| P90.495* | 4 x GN 1/1 | 3.500 | 1 |
| P90.492 | TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL | | 1 |
| P90.493 | TAPA / COVER / TABLETTE / DECKEL 1/1 | | 1 |

## TREND CUBIC®

**Carro madera-aluminio 2 estanterías / Wooden-aluminium trolley 2 shelves / Chariot en bois-aluminium 2 plateaux / Servierwagen Holz-Aluminium mit 2 Regalen**

| REF | COLOUR | U |
|---|---|---|
| P80.210 | BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS | 1 |
| P80.220 | NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ | 1 |

Tratamiento hidrófugo.
Waterproof treatment.
Traitement hydrofuge.
Wasserabweisender Behandlung.

REF. P80.210



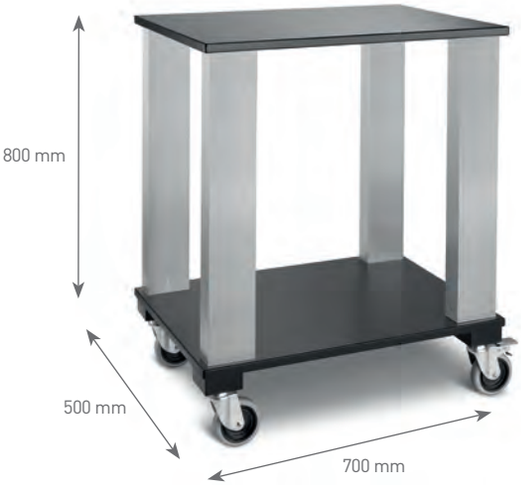

REF. P80.220




## P80219 CUBIC®

**Gueridón o carro auxiliar madera / Wooden gueridon trolley / Chariot guéridon en bois / Abräum- oder Hilfswagen aus Holz**

Tratamiento hidrófugo / Waterproof treatment.
Traitement hydrofuge / Wasserabweisender Behandlung.




| REF | COLOUR | U |
|---|---|---|
| P80.219 | NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ | 1 |

## P80216 CUBIC®

**Carro gueridón melamina roble / Oak melamine gueridon trolley / Chariot guéridon mélamine roure / Servierwagen aus eiche melamine**

EXCLUSIVE




| REF | U |
|---|---|
| P80.216 | 1 |

## P90813 Carro porta-cubiertos / Cutlery dispenser trolley / Chariot porte couverts / Transportwagen für besteck

EXCLUSIVE

CUBIC®

N

| REF | | U |
|---|---|---|
| P90.8132 | | 1 |
| P90.813 | | 1 |






REF. P90.8132




REF. P90.813



No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas /
Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included /
Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris /
Besteckbehälter, GN behälter, platten und tablett nicht inklusive

## P90814 Porta-cubiertos / Cutlery bin / Ramasse-couverts / Besteckbehälter

EXCLUSIVE

CUBIC®

N

| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| P90.8142 | 710 x 335 x 155 | | 1 |
| P90.814 | 710 x 335 x 155 | | 1 |

**4 x 1/3 GN**
**H max. 100 mm**



REF. P90.8142



REF. P90.814



No incluye cubetas GN /
GN containers not included /
Bacs GN non inclus /
GN behälter nicht inklusive

## P8090 Carro aluminio desembarace / Aluminium clearing trolley / Chariot débarrassage en aluminium / Aluminium Abräumwagen

EXCLUSIVE




| REF | U |
|---|---|
| P80.900 | 1 |

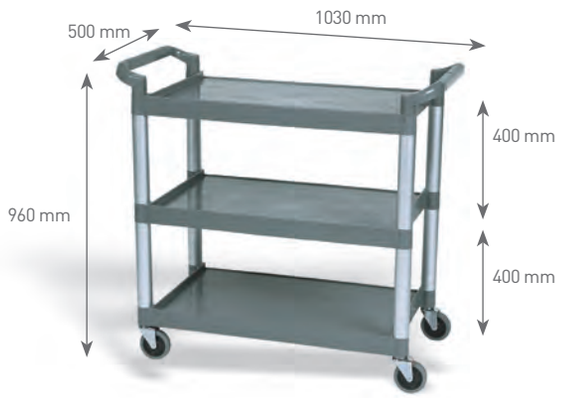
Medidas de estantes adaptables a cubetas GN 1/1 y cestas FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Carga máxima: total 150 Kg y con un máximo de 75 Kg por estante.

Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.

Clayettes adaptables à des bacs GN 1/1 et à casiers à vaisselle FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Charge maximale: total 150 Kg et 75 Kg par niveau.

Masse der regale passend für GN behälter 1/1 und FLAP-RACK® spülkörbe (500 x 500 mm). Maximale tragkraft: total 150 Kg und maximal 75 Kg pro regal.

## P6411 Carro de servicio / Trolley / Chariot de service / Servierwagen




| REF | DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm | U |
|---|---|---|
| P641.100 | 780 x 485 | 1 |

Carga máxima 120 kgs
Maximum weight load 120 kgs
Charge maximale 120 kgs
Maximale Tragkraft 120 kg

Soportes de aluminio
Aluminium supports
Supports en aluminium
Aluminiumständer

## P642 / P643 Contenedor para cubiertos / Silverware container / Conteneur pour couverts / Besteckkasten Contenedor para desperdicios / Refuse container / Conteneur pour déchets / Abfalleimer



REF. 642.000 REF. 643.000

| REF | cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P642.000 | 32 x 19,5 x 16,5 | 9,00 | 1 |
| P643.000 | 33,5 x 23 x 56 | 80,00 | 1 |

## P640 Conjunto carro / Set trolley / Ensemble chariot / Servierwagenset




| REF | DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm | U |
|---|---|---|
| P640.000 | 780 x 485 | 1 |

ESPAÑOL

Estructura tubular en acero inoxidable de 1,5 mm espesor.
Estantes insonorizados y soldados a la estructura tubular (VersiÓn carros montados).
Ruedas giratorias insonoras de acero Ø 125 mm. Dos de ellas con freno.
Carga máxima: Total 250 kg con un máximo de 80 kg por estante.

ENGLISH

1,5 mm thick St/Steel tubular frame.
Soundproof moulded shelves welded on frame. (Only for assembled trolleys).
Soundproof revolving castors Ø 125 mm. Two of them with brakes.
Maximum load: 250 kg and max. per level 80 kg.

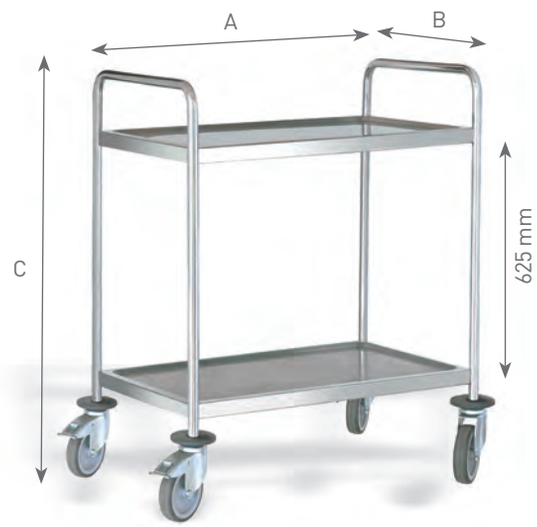
FRANÇAIS

Structure tubulaire en acier inoxydable 1,5 mm épaisseur.
Plateaux insonorisés soudés à la structure tubulaire. (Version chariots montés).
Roulettes giratoires insonores de Ø 125 mm. Deux avec freins.
Charge maximale: Total 250 kg et 80 kg par niveau.

DEUTSCH

Struktur aus Edelsathlrohr von 1,5 mm Dicke.
Geräuschlose Regale mit der Struktur verschweisst. (Version Montierte Servierwagen).
Bewegliche geräuschlose Räder Ø 125 mm, zwei mit Bremsen.
Maximale Tragkraft: Total 250 KG und max 80 KG pro regal.

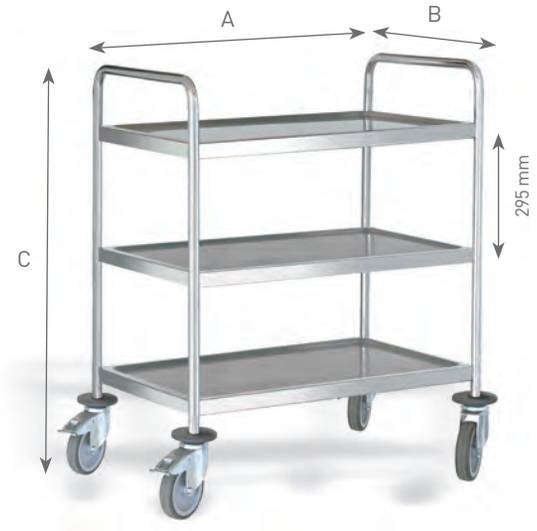
## Carro servicio acero inox / St/steel serving trolley / Chariot service en acier inox / Servierwagen Edelstahl

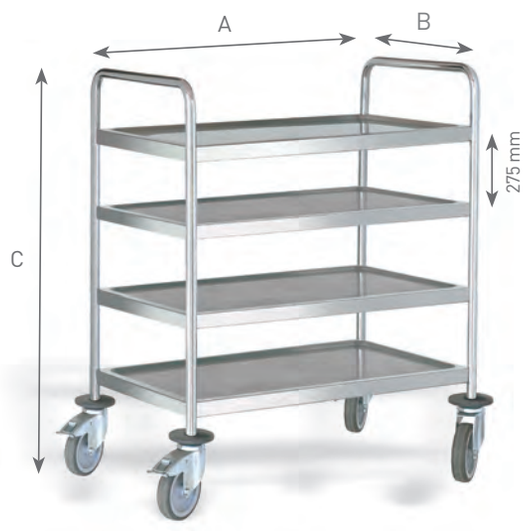



| REF | ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE | DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm | A x B x C mm | U |
|---|---|---|---|---|
| **P80.240** | 2 | 800 x 500 | 880 x 580 x 1015 | 1 |
| **P80.250** | 2 | 900 x 500 | 980 x 580 x 1015 | 1 |
| **P80.260*** | 2 | 1000 x 600 | 1080 x 680 x 1015 | 1 |
| **P80.270** | 3 | 800 x 500 | 880 x 580 x 1015 | 1 |
| **P80.280** | 3 | 900 x 500 | 980 x 580 x 1015 | 1 |
| **P80.290*** | 3 | 1000 x 600 | 1080 x 680 x 1015 | 1 |
| **P80.300** | 4 | 800 x 500 | 880 x 580 x 1300 | 1 |
| **P80.310** | 4 | 900 x 500 | 980 x 580 x 1300 | 1 |
| **P80.320*** | 4 | 1000 x 600 | 1080 x 680 x 1300 | 1 |

***Estantes de chapa de mayor espesor / Thicker shelves / Plateaux plus épais / Regal aus dickerem Blech.**

**Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.**



ESPAÑOL

Se entregan desmontados. Muy robustos y sólidos una vez montados. Carga máxima por bandeja de 80 Kg y total máximo por carro 250 Kg.
El tiempo medio de montaje es de 10 minutos.

ENGLISH

Delivered flatpacked. Very strong and resistant once assembled. Maximum load per shelf is 80 Kg and maximum per trolley is 250 Kg.
Approximate time of assembly is about 10 minutes.

FRANÇAIS

Livrés démontés. Très robustes et solides une fois montés. La charge max. par plateau est 80 Kg et par chariot 250 Kg.
Temps moyen de montage 10 min.

DEUTSCH

Lieferung Unmontiert. einmal montiert sind sie Sehr robust und solide. Maximale tragkraft pro regal 80 kg und total 250 kg.
Die montage dauert im durchschnitt 10 minuten.

## Carro desmontable / Disassembled trolley / Chariot démontable / Demontierbarer Servierwagen

| REF | ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE | DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm | A x B x C mm | U |
|---|---|---|---|---|
| **P80.330** | 2 | 800 x 500 | 810 x 545 x 1040 | 1 |
| **P80.340** | 2 | 900 x 500 | 910 x 545 x 1040 | 1 |
| **P80.350** | 3 | 800 x 500 | 810 x 545 x 1040 | 1 |
| **P80.360** | 3 | 900 x 500 | 910 x 545 x 1040 | 1 |







## Carro desmontable ligero / Light disassembled trolley / Chariot démontable légère / Leichter demontierbarer Servierwagen

Ruedas acero Ø 100 mm. Dos con freno.
Castors Ø 100 mm. Two with brakes.
Roulettes Ø 100 mm. Deux avec freins.
Edelstahlräder Ø 100 mm. Zwei mit Bremsen.

GAMA ECONÓMICA / ECONOMIC LINE / GAMME ECONOMIQUE / ÖKONOMISCHE SERIE

| REF | ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE | DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm | U |
|---|---|---|---|
| **P80.960** | 2 | 830 x 510 | 1 |
| **P80.961** | 3 | 830 x 510 | 1 |






## P8094 Carro servicio con barandilla / Serving trolley with guard-rail shelf / Chariot service avec galerie / Servierwagen mit Geländer

| REF | ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE | DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm | U |
|---|---|---|---|
| P80.940 | 2 | 800 x 500 | 1 |
| P80.941 | 3 | 800 x 500 | 1 |

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.







## P8068 Carro desembarace inox / St/Steel clearing trolley / Chariot de débarrassage en inox / Abräumwagen




| REF | ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX/ REGALE | DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU / REGALGRÖSSE mm | U |
|---|---|---|---|
| P80.680 | 2 | 1.000 x 600 | 1 |

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

No incluye cubeta Gastronorm 1/2.
1/2 Gastronorm container not included.
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.
1/2 Gastronorm Behälter nicht im Preis inklusive.

Ø 165 mm

## P80374 Cubertero para carro servicio / Cutlery dispenser for serving trolley / Ramasse-couverts pour chariot service / Behälter für Servicewagen



| REF | Mod | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P80.374 | GN 1/3 | 150 | 1 |



## P8080 Carro basculante 17 guias GN 1/1 / Swinging troLley 17 rails for 1/1 GN pans / Chariot basculant 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1

PATENTED EXCLUSIVE




| REF | U |
|---|---|
| P80.800 | 1 |

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Carro especial para pequeños desniveles /
Special trolley for uneven surfaces /
Chariot spécial pour légers dénivelés /
Spezieller Wagen für kleine Unebenheiten

IDEA!

Ideal para catering y cámaras frigoríficas /
Ideal for catering service and cold rooms /
Idéal pour traiteurs et chambres froids /
Ideal für Catering oder Kühlkammern

## P8043 Carro 17 guias GN 1/1 / 17 rails trolley for 1/1 GN pans / Chariot 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1




| REF | U |
|---|---|
| P80.430 | 1 |

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8067 Carro doble 17 x 2 guias 1/1 / Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans / Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1 / Doppelservierwagen mit 17 x 2 Einschüben für GN 1/1

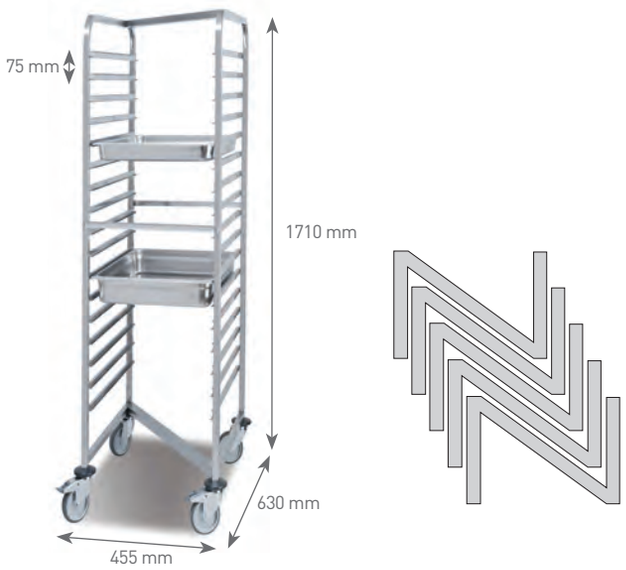



| REF | U |
|---|---|
| P80.670 | 1 |

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8052 Carro encastrable 17 guías GN 1/1 / Stackable trolley 17 rails for 1/1 GN pans / Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1




| REF | U |
|---|---|
| P80.520 | 1 |

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8047 Carro desmontable 17 guías GN 1/1 / Disassembled trolley 17 rails for 1/1 GN pans / Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 1/1 / Demontierbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 1/1




Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert

| REF | U |
|---|---|
| P80.470 | 1 |

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8097 Carro desmontable ligero 15 guías GN 1/1 / Light Disassembled trolley 15 rails for 1/1 GN pans / Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN 1/1 / Leichter Demontierbarer Servierwagen mit 15 Einschüben für GN 1/1




| REF | U |
|---|---|
| P80.970 | 1 |

Entrada 325 mm
Entrance 325 mm
Entrée 325 mm
Eingang 325 mm

Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.
Castors Ø 120 mm. Two with brakes.
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.
Edelstahlrollen Ø 120 mm. Zwei mit Bremsen.

GAMA ECONÓMICA / ECONOMIC LINE / GAMME ECONOMIQUE / ÖKONOMISCHE SERIE

## P8044 Carro 17 guías GN 2/1 / 17 rails trolley for 2/1 GN pans / Chariot 17 glissières pour bacs GN 2/1 / Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1




| REF | U |
|---|---|
| P80.440 | 1 |

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8048 Carro desmontable 17 guías GN 2/1 / Disassembled trolley 17 rails for 2/1 GN pans / Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN 2/1 / Demontierbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1






Desmontado /
Flat packed /
Livré démonté /
Demontiert

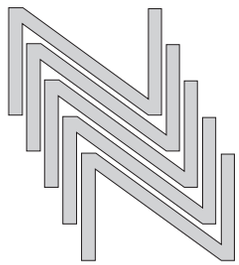
| REF | U |
|---|---|
| P80.480 | 1 |

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8051 Carro encastrable 17 guías GN 2/1 / Stackable trolley 17 rails for 2/1 GN pans / Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN 2/1 / Klappbarer Servierwagen mit 17 Einschüben für GN 2/1



| REF | U |
|---|---|
| P80.510 | 1 |

Entrada 530 mm
Entrance 530 mm
Entrée 530 mm
Eingang 530 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8084 / P8085 / P8046 Carro pastelería / Pastry trolley / Chariot pâtisserie / Patisseriewagen




| REF | MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm | Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE | DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTÄNDE mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P80.840 | 600 x 400 | 15 | 85 | 1 |
| P80.850 | 600 x 400 | 20 | 70 | 1 |
| P80.460 | 600 x 400 | 30 | 45 | 1 |

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8087 / P8088 / P8050 Carro desmontable bandejas pastelería / Disassembled rail trolley for bakery / Chariots démontable pour plaques à pâtisserie / Demontierbarer Wagen für Patisserietabletts



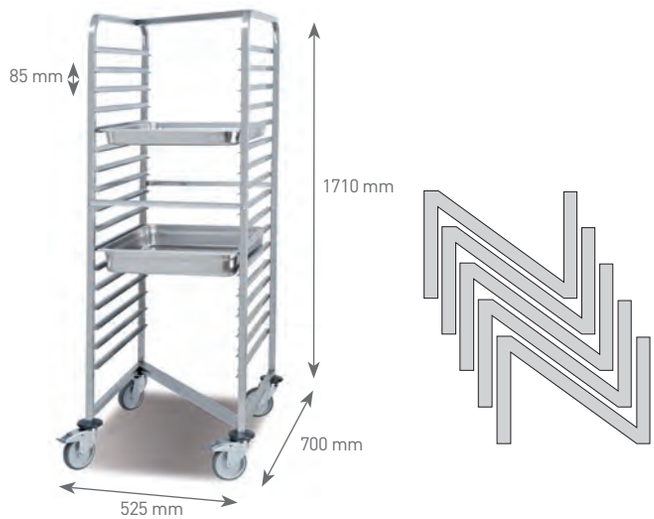

Desmontado / Flat packed / Livré démonté / Demontiert

| REF | MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm | Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE | DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTÄNDE mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P80.870 | 600 x 400 | 15 | 85 | 1 |
| P80.880 | 600 x 400 | 20 | 70 | 1 |
| P80.500 | 600 x 400 | 30 | 45 | 1 |

Entrada 400 mm
Entrance 400 mm
Entrée 400 mm
Eingang 400 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8053 Carro encastable pastelería 15 guías / Stackable pastry trolley 15 rails / Chariot emboîtable pâtisserie 15 glissières / Klappbarer Patisseriewagen 15 Einschübe




| REF | U |
|---|---|
| P80.530 | 1 |

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8081 Carro descongelación 9 guías / Defrost trolley 9 rails / Chariot à dégivrage 9 glissières / Auftauwagen mit 9 Einschüben

PATENTED EXCLUSIVE

| REF | Mod | A x B x C mm | U |
|---|---|---|---|
| P80.810 | GN 2/1 | 665 x 755 x 1720 | 1 |
| P80.813 | GN 1/1 | 455 x 635 x 1720 | 1 |




Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.
Space saver while foodstuff defrost.
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.
Platzsparend im Auftauungsverfahren von Lebensmitteln.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P80811 Cubeta especial GN para carro descongelación / Special GN container for defrost trolley / Bac GN spécial pour chariot dégivrage / Spezial GN Behälter zum Auftauen

| REF | Mod | mm | Lts | H mm | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P80.811 | GN 2/1 | 650 x 530 | 28,90 | 100,0 | 1 |
| P80.814 | GN 1/1 | 530 x 325 | 14,20 | 100,0 | 1 |



Cubeta con desagüe.
Container with drainer hole.
Bac avec dégorgement.
Behälter mit Abwasserloch.

## P215 / P115 Fondo perforado para cubeta / Perforated bottom / Egouttoir pour bac / Gelochter Einlegeboden für Behälter

| REF | Mod | U |
|---|---|---|
| P215.000[1] | GN 2/1 | 1 |
| P115.000[2] | GN 1/1 | 1 |



[1] Recomendado para ref. 80811
Recommended for item code 80811
Recommandé pour réf. 80811
Empfohlen für Art.Nr. 80811

[2] Recomendado para ref. 80814
Recommended for item code 80814
Recommandé pour réf. 80814
Empfohlen für Art.Nr. 80814

## P8095 Carro self-service 12 guías / Self-service trolley 12 rails / Chariot self-service 12 glissières / Selbstbedienungswagen 12 Einschübe




| REF | U |
|---|---|
| P80.950 | 1 |
| P80.951* | 1 |

Para bandejas de ancho 365 mm hasta 420 mm
For trays from 365 mm to 420 mm width
Pour plateaux de 365 mm à 420 mm
Für Tabletts der Breite von 365 mm bis 420 mm.

* Con dos paneles laterales composite+aluminio.
* With two side panels made of aluminium+composite .
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.
* Mit zwei Seitenwänden aus composite+Aluminium.

## P8091 Carro doble para bandejas fast-food 12 guías / Double fast-food tray trolley 12 rails / Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières / Doppelwagen für Fast-Food Tabletts 12 Einschübe




| REF | MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSE mm | U |
|---|---|---|
| P80.910 | 480 x 800 | 1 |

Entrada 480 mm
Entrance 480 mm
Entrée 480 mm
Eingang 480 mm

Ideal para bandejas 480 x 370 mm
Suitable for trays 480 x 370 mm
Ideal pour plateaux 480 x 370 mm
Ideal für Tabletts 480 x 370 mm

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P925 Carro transporte bandejas isotérmicas / Transport trolley for isothermal trays / Chariot transport plateaux isothermes / Transportwagen für isothermische Tabletts




| REF | MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm | Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE | U |
|---|---|---|---|
| P925.001 | 550 x 375 | 10 | 1 |
| P925.002 | 550 x 375 | 20 | 1 |

## P8039 Carro porta cubetas GN / GN containers transport trolley / Chariot transport bacs GN / Tranportwagen für GN Behälter




| REF | U |
|---|---|
| P80.390 | 1 |

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8038 Carro porta cubeta GN 2/1 / 2/1 GN transport trolley / Chariot transport bac GN 2/1 / Tranportwagen für GN Behälter 2/1




| REF | U |
|---|---|
| P80.380 | 1 |

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

**Ref. 8039 / 8038**
CARRO TRANSPORTE PARA CUBETAS GN
TRANSPORT TROLLEY FOR GN CONTAINERS
CHARIOTS DE TRANSPORT POUR BACS GN
TRANSPORTWAGEN FÜR GN BAEHÄLTER

Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantiades.
Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.
Hergestellt aus Edelstahl. Ideal für die Lagerung und den Transport von vorbereiteten Lebensmittel und Sossen in grossen Mengen.

## P8074 Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas / Trolley cutlery dispenser GN 1/3 / Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3 / Transportwagen für GN 1/3 Besteckbehälter und Tabletts




| REF | U |
|---|---|
| P80.740 | 1 |

No incluye cubetas GN.
GN containers not included.
Bacs GN non inclus.
GN Behälter nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8057 Carro para cargas pesadas / Trolley for heavy loads / Chariot à charges lourdes / Wagen für schwere Last



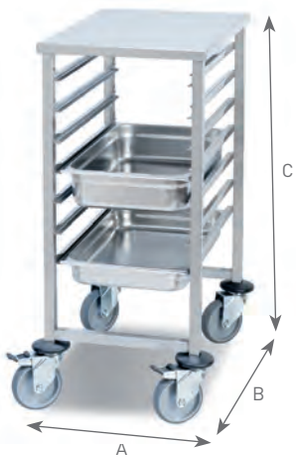

| REF | U |
|---|---|
| P80.570 | 1 |

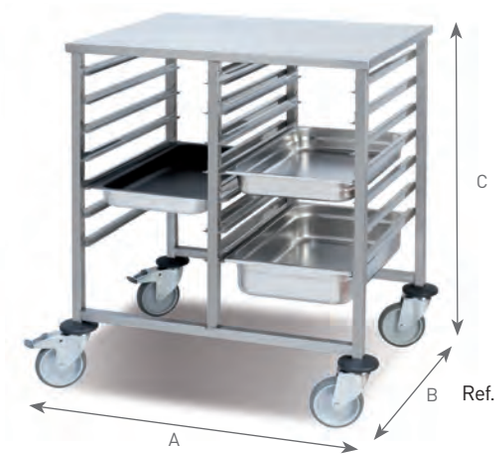
Carga máxima: 350 kg
Maximum load: 350 kg
Charge maximale: 350 kg
Maximale Tragkraft: 350 kg

## P8054 Carro transporte bandejas 7 guías / Tray transport trolley 7 rails / Chariot transport plateaux 7 glissières / Tabletttransportwagen 7 Einschübe

| REF | MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm | A x B x C mm | DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / EINSCHUBABSTAND mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P80.540 | GN 1/1 | 455 x 635 x 900 | 75 | 1 |
| P80.550 | GN 2/1 | 660 x 750 x 900 | 75 | 1 |
| P80.560 | Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Patisserie (600 x 400 mm) | 525 x 700 x 900 | 85 | 1 |
| P80.780 | GN 1/1 Doble | 810 x 635 x 900 | 75 | 1 |

Ref. P80.540




Ref. P80.780

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte Preis nachfragen.

## P8061 / P8062 / P8063 Fundas desechables de polietileno para carros (rollo de 100 unidades) / Disposable covers for trolleys (pack 100 pieces) / Housses jetables pour chariots (rouleau de 100 unitées) / Einweghüllen aus Polyethylen für Wagen (Rollen von 100 Stück)



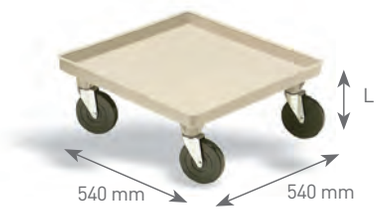
| REF | | U |
|---|---|---|
| P80.610 | para carro 1/1 / for trolley 1/1 / pour chariot 1/1 / für Wagen 1/1 | 1 |
| P80.620 | para carro 2/1 / for trolley 2/1 / pour chariot 2/1 / für Wagen 2/1 | 1 |
| P80.630 | para carro pastelería 600 x 400 / for pastry trolley 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400 / für Patisseriewagen 600 x 400 | 1 |
| P80.640 | dispensador / dispenser / distributeur / Rollenhalter | 1 |

Polietileno de densidad media.
Medium density poliethylene.
Polieth ylène de densité moyenne.
Polyethylen mittlere Stärke.

Para carros altos.
For high trolleys.
Pour chariots hauts.
Für hohe Wagen.

## P5015 / P5017 Carro de plástico para cestas / Plastic trolley for dishwasher racks / Chariot pour casiers à vaisselle / Plastikwagen für Spülkörbe



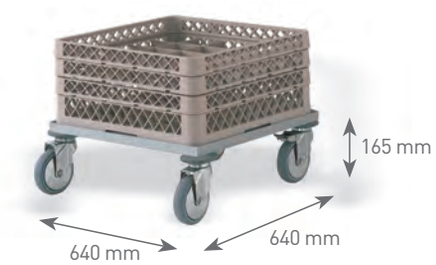




| REF | | L mm | U |
|---|---|---|---|
| P5015 | sin asa / without handle / sans anse / ohne Griff | 230 | 1 |
| P5017 | con asa / with handle / avec anse / mit Griff | 980 | 1 |

Ruedas giratorias insonoras. Dos de ellas con freno.
Soundproof revolving castors. Two of them with brakes.
Roulettes giratoires insonores. Deux avec freins.
Bewegliche geräuschlose Räder. Zwei mit Bremsen.

## P8058 / P8059 Carro inox para cestas / St/steel trolley for dishwasher racks / Chariot inox pour casiers à vaisselle / Edelstahlwagen für Spülkörbe

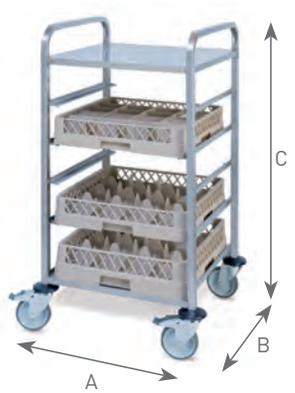



| REF | | U |
|---|---|---|
| P80.580 | sin asa / without handle / sans anse / ohne Griff | 1 |
| P80.590 | con asa / with handle / avec anse / mit Griff | 1 |

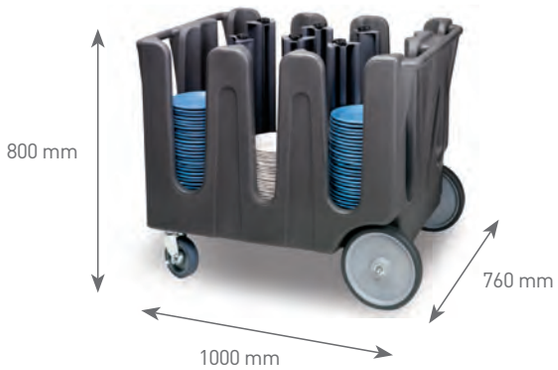
## P8075 / P8076 / P8077 Carro para cestas Vajillas / Dishwasher rack trolley / Chariot casiers à vaisselle / Wagen für Spülkörbe




| REF | MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES / EINSCHUBGRÖSSEN mm | Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE | A x B x C mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P80.750 | 500 x 500 | 5 | 640 x 633 x 1160 | 1 |
| P80.760 | 500 x 500 | 9 | 640 x 633 x 1710 | 1 |
| P80.770 | 500 x 500 (doble/double) | 9 | 1185 x 633 x 1710 | 1 |

## ADC-4 Carro ajustable para platos / Adjustable dish caddy / Chariot modulable pour assiettes / Einstellbarer Tellerwagen

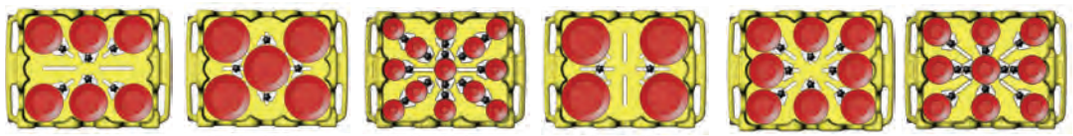



| REF | U |
|---|---|
| ADC-4 | 1 |

Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.
Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.
Lieferung mit 4 Unterteilungssäulen und einer Schutzhülle.

Ajuste único y fácil por la parte superior.
Unique and easy adjustment from the top.
Reglage unique et facile de la partie supérieure.
Einzigartige und einfache Einstellung des Oberteils.

COMBINACIONES / COMBINATIONS / COMBINATIONS / KOMBINATIONEN



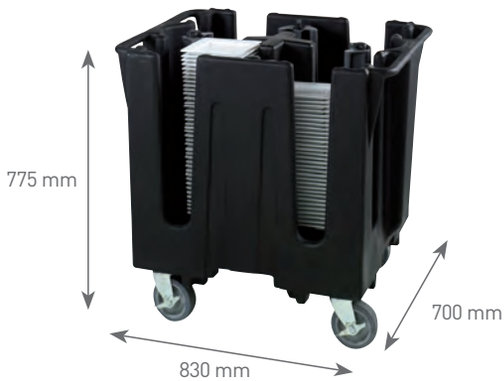
Tamaño platos
Size plates
Taille assiettes
Tellergrösse

22,40 - 23,16 cm | 27,30 - 29,20 cm | 11,43 - 13,97 cm | 29,5 - 31,75 cm | 11,43 - 21,59 cm | 14,60 - 18,08 cm

## SAC-SQ5-06 Carro ajustable para platos cuadrados y redondos / Adjustable caddy for square & round dishes / Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes / Einstellbarer Wagen für runde und quadratische Teller



Diseño exclusivo apilable.
Unique, stackable design.
Design exclusif empilable.
Exclusives Design stapelbar.




| REF | U |
|---|---|
| SAC-SQ5-06 | 1 |

Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.
Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.
Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.
Lieferung mit 5 Unterteilungssäulen, eine von Ihnen in Kreuz-form und einer Schutzhülle.



23,48 - 26 cm | 20,32 - 24 cm | 10,16 - 20,32 cm | 25,78 - 28,58 cm | 21,13 - 24,13 cm | 23,48 - 26 cm | 29,20 - 31,75 cm

## ADP Columna separadora carro platos / Post for dish trolley / Colonne séparation chariot assiettes / Unterteilungssäule für Tellerwagen



| REF | U |
|---|---|
| ADP | 1 |

Compatible ref: ADC-4 y SAC-SQ5-06.
Compatible ref: ADC-4 & SAC-SQ5-06.
Compatible réf: ADC-4 et SAC-SQ5-06.
Passend für Art.Nr.: ADC-4 und SAC-SQ5-06.

# ICE140-06 Carro hielo / Ice caddy / Chariot à glaçons / Eiswagen

| REF | KG | cm | Hcm | U |
|---|---|---|---|---|
| ICE140-06 | 63,5 | 91,5 x 70 | 77,5 | 1 |





TRANSPORTE Y ALMACENAM. /
TRANSPORT & STORAGE /
TRANSPORT ET STOCKAGE

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN




P. 257

# ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE MODULAR SHELVING / ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE / KOMBINIERBARE REGALMODULE AUS ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

ESPAÑOL

**ANTICORROSION** - Estanterías inoxidables fabricadas con estructura de aluminio anodizado especial que las hace resistentes al frío y al calor, llegando a soportar desde -30 ºC hasta +75 ºC. Estantes/parrillas de polipropileno apto para uso alimentario.

ENGLISH

**ANTICORROSIVE** - Rust-resistant shelving. Manufactured with special anodised aluminium frame providing cold and heat resistance from -30 ºC to +75 ºC. Polypropylene rack/shelves, suitable for foodstuffs use.

FRANÇAIS

**ANTI-CORROSION** - Étagères inoxydables, fabriquées avec une structure en aluminium anodisé spécial qui les fait résistantes à la chaleur et au froid, du -30 ºC jusqu'aux +75 ºC. Clayettes en polypropylène alimentaire.

DEUTSCH

**ANTIKORRUSION** - nicht rostende Regale aus Spezial eloxiertem Aluminium hergestellt, welches sie resistent gegen Kälte und Wärme macht (von -30 ºC bis +75 ºC). Regale und Böden aus polypropylen geeignet für Lebensmittel.







FACILIDAD Y RAPIDEZ DE MONTAJE / EASY AND QUICK ASSEMBLY / FACILE ET RAPIDE MONTAGE / EINFACHE UND SCHNELLE MONTAGE

ROBUSTEZ Y RESISTENCIA
Muy robustas y resistentes con una capacidad de carga por estante de 150 kg (carga repartida uniformemente a lo largo de todo el estante) y total por conjunto estantería de 420 Kg.

Estantes/parrillas con un diseño especial que da gran robustez a la misma y hace que el apoyo sobre la estantería sea muy firme y resistente.

ROBUSTNESS AND RESISTANCE
Very strong and resistant with a load capacity per shelf of 150 kg (uniformly distributed load along the entire shelf) and 420 Kg total shelving.

Rack/shelves with a special design providing robustness to itself and providing also a very strong and resistant support on the frame.

ROBUSTESSE ET RESISTANCE
Très robustes et résistantes, avec une charge maximale de 150 kg (poids répartie uniformemet tout au long de l'étagère) par niveau et 420 Kg de charge totale.

Clayettes avec un dessin qui donne une grande robustesse et un appui très ferme et solide sur la structure.

ROBUST UND RESISTENT
Sehr robust und resistent mit einer Tragkraft von 150 kg pro regalboden (Last gleichmässig auf der länge des regalbodens verteilt) und die gesamttragkraft des regals beträgt 420 kg.

Regalböden/Gitter mit speziellem Design, Welches eine grosse robustheit ansich verleiht und einen sehr sicheren und resistenten Halt garantiert.

# ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE MODULAR SHELVING / ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE / KOMBINIERBARE REGALMODULE AUS ALUMINIUM UND POLYPROPYLEN

ESPAÑOL

**Compatibilidad con gastronorm**

Medidas adaptadas a la norma gastronorm. Hay dos fondos disponibles, gastronorm 1/1 y 2/3, que permiten colocar indistintamente tanto los estantes/ parillas o directamente cubetas gastronorm 1/1 ó 2/3 sean de acero inoxidable o de policarbonato (compatibles con la mayoría de cubetas gastronorm del mercado).

ENGLISH

**Gastronorm compatibility**

Adapted to gastronorm sizes. Two available depths, 1/1 and 2/3 gastronorm sizes. it is possible to put equally the rack/shelves or directly the 1/1 and 2/3 gastronorm containers, st/steel or polycarbonate (compatible with most of gastronorm pans of the market).

FRANÇAIS

**Compatibilité avec gastronorme**

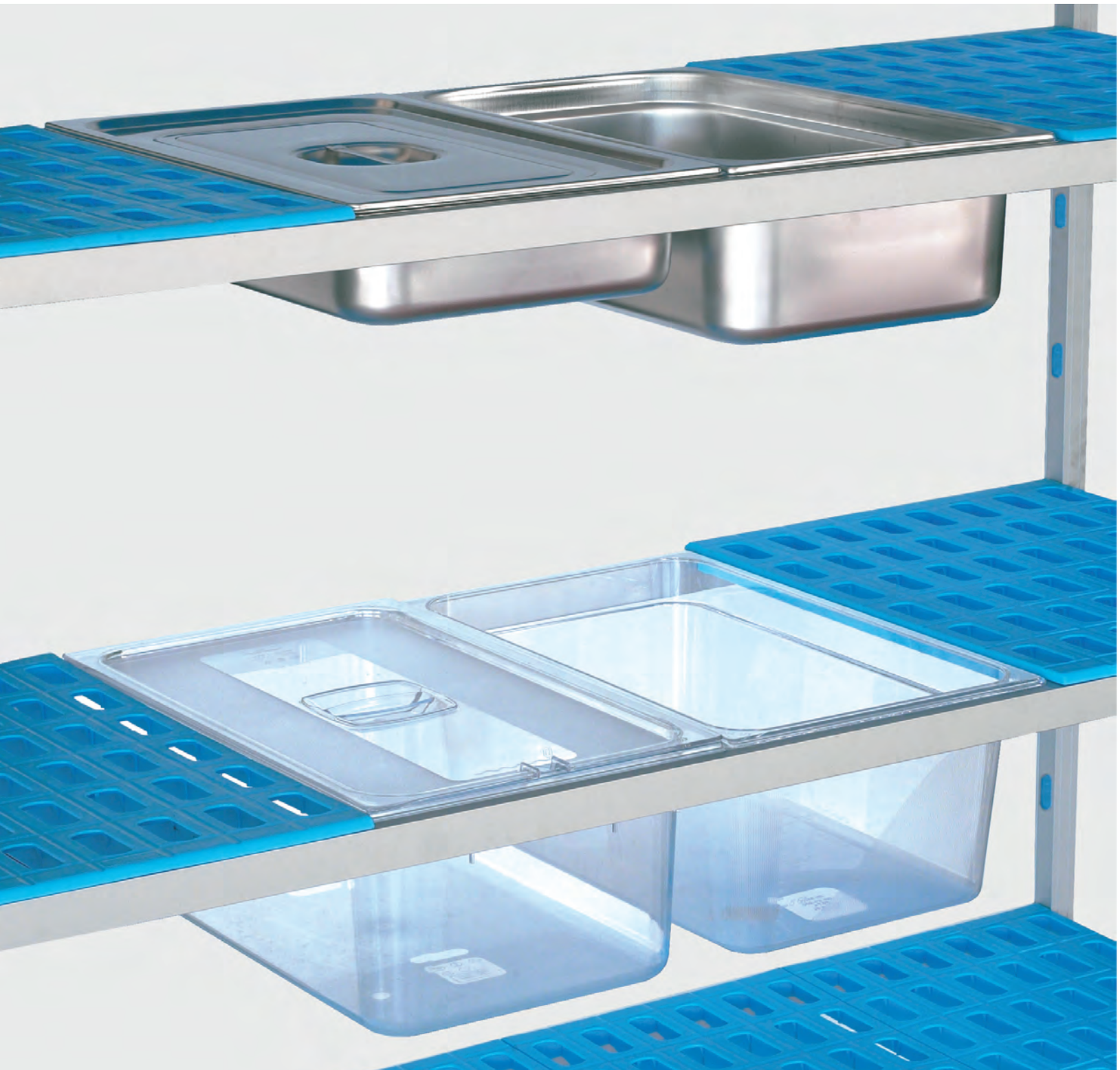
Étagères adaptées aux dimensions gastronorme. Deux profondeurs disponibles, gastronorme 1/1 et 2/3. on peut parfaitement y poser indistinctement les clayettes ou directement les bacs gastronorme 1/1 ou 2/3 soit en inox ou en polycarbonate (compatibles avec la plupart des bacs du marché).

DEUTSCH

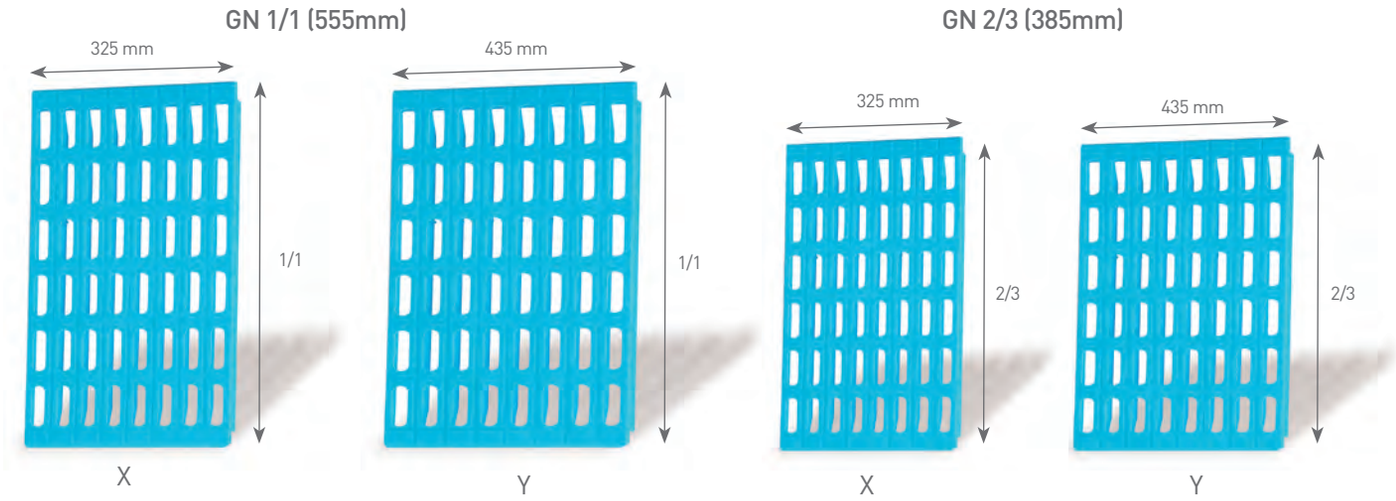
**Passend für gastronorm**

Passend für Gastronormgrössen. Es gibt zwei lieferbare Tiefen, gastronorm 1/1 und 2/3. sowohl die regal/ Gitterboden als auch die Gastronormbehälter 1/1 und 2/3 aus Edelstahl oder Polycarbonat sind in den Rahmen einsetzbar (Passend für die Meisten GastronormBehälter auf dem Markt).





## Parrillas / Rack shelves / Clayettes / Gitterböden




Apto para lavavajillas
Dishwasher safe
Apte pour lave-vaisselle
Geeignet für Spülmaschinen

Combinando parrillas de la misma profundidad (X/Y) permite personalizar las longitudes de las estanterías a cada una de las necesidades.
(Ver en página siguiente combinaciones propuestas)

Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf.
(Refer to next page for proposed combinations)

En combinant des clayettes du même groupe (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des étagères à n'importe quel besoin.
(Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

Die Kombination der Gitterböden gleicher Tiefe (X/Y) erlaubt die Länge der Regale individuell je nach Bedarf zu bestimmen.
(Siehe Kombinierungsvorschläge folgende Seite)

## Pieza soporte travesaños / Support for grossbars / Crochet suppor pour largerons / Halterungsteil Traversen

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

Spezielles System der Halterverankerung für die Traversen, welches die höchste Sicherheit, Zuverlässigkeit und Robustheit bietet.



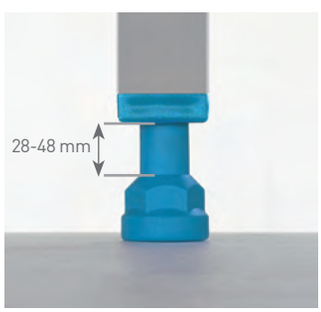
## Pies regulables / Leveling feet / Pieds régulateurs / Regulierbare Füsse

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles.
Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 125 mm.

Levelling feet with hidden thread, for gradient floors.
It is also possible to adapt Ø 125 mm wheels.

Pieds régulateurs avec filet cache.
Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 125 mm.

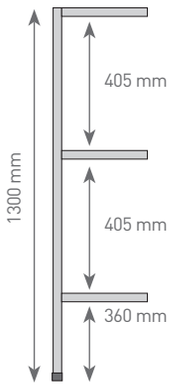
Regulierbare Füsse mit verborgenem Gewinde für unebene Böden.
Mit der Möglichkeit Räder Ø 125 mm anzubringen.



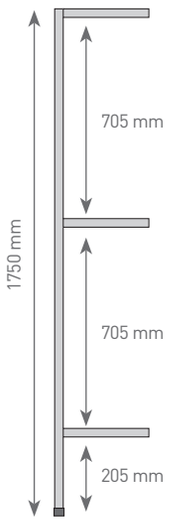



## Alturas estándar de los niveles / Standard heights of levels / Hauteur standard des niveaux / Standardhöhe der Ebenen

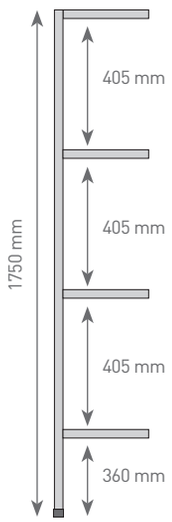
Altura 1280 mm / 3 niveles
Height 1280 mm / 3 levels
Hauteur 1280 mm / 3 niveaux
Höhe 1280 mm / 3 Ebenen



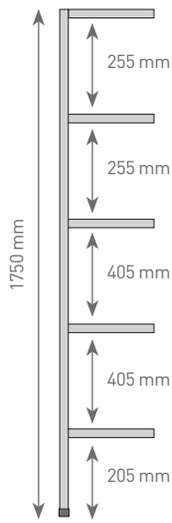

Altura 1750 mm / 3 niveles
Height 1750 mm / 3 levels
Hauteur 1750 mm / 3 niveaux
Höhe 1750 mm / 3 Ebenen



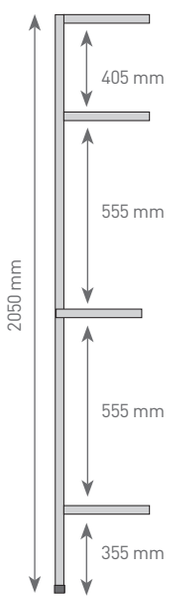

Altura 1750 mm / 4 niveles
Height 1750 mm / 4 levels
Hauteur 1750 mm / 4 niveaux
Höhe 1750 mm / 4 Ebenen



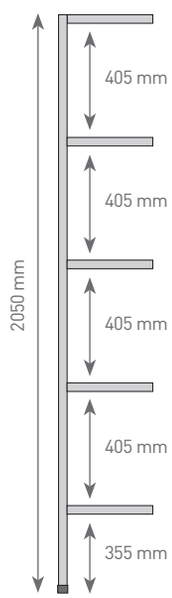

Altura 1750 mm / 5 niveles
Height 1750 mm / 5 levels
Hauteur 1750 mm / 5 niveaux
Höhe 1750 mm / 5 Ebenen



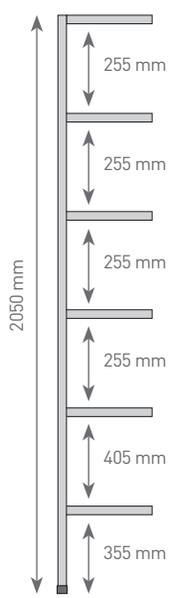

Altura 2050 mm / 4 niveles
Height 2050 mm / 4 levels
Hauteur 2050 mm / 4 niveaux
Höhe 2050 mm / 4 Ebenen



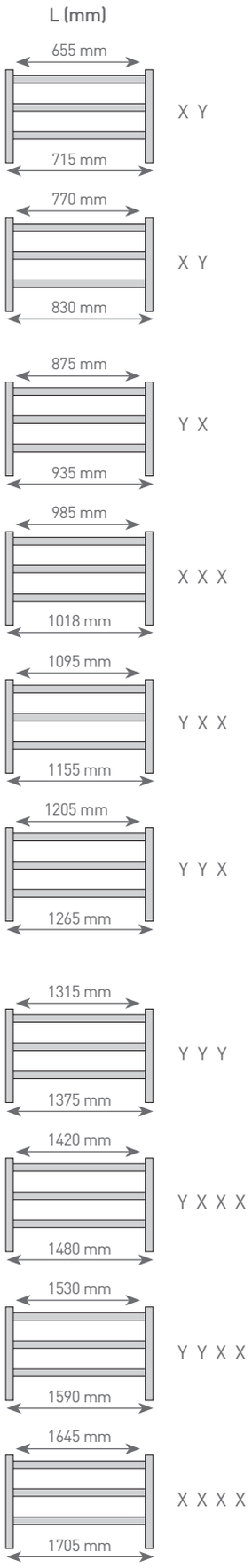

Altura 2050 mm / 5 niveles
Height 2050 mm / 5 levels
Hauteur 2050 mm / 5 niveaux
Höhe 2050 mm / 5 Ebenen




Altura 2050 mm / 6 niveles
Height 2050 mm / 6 levels
Hauteur 2050 mm / 6 niveaux
Höhe 2050 mm / 6 Ebenen




Combinaciones /
Combinations /
Combinaisons /
Kombinationen



**Fondo 385 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3**
**Depth 385 mm. Suitable for 2/3 gastronorm containers**
**Profondeur 385 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3**
**Tiefe 385 mm. Passend für Gastronormbehälter 2/3**

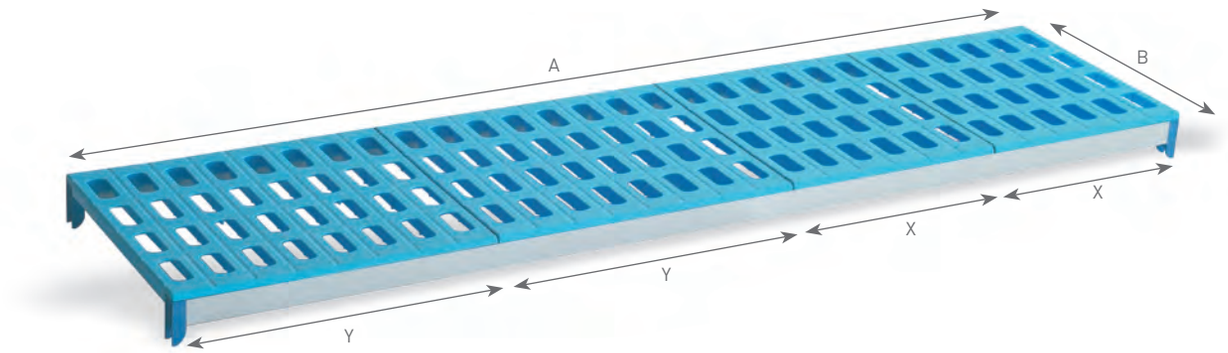
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.

X est une clayette de 325 mm de largeur.
Y est une clayette de 435 mm de largeur.

X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

| REF | MOD | COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON / KOMBINATION | A mm | B mm | U |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7575** | T61 | X + X | 655 | 385 | 1 |
| **P7576** | T71 | X + Y | 770 | 385 | 1 |
| **P7577** | T81 | Y + Y | 875 | 385 | 1 |
| **P7578** | T91 | X + X + X | 985 | 385 | 1 |
| **P7579** | T101 | Y + X + X | 1095 | 385 | 1 |
| **P7580** | T111 | Y + Y + X | 1205 | 385 | 1 |
| **P7581** | T131 | Y + Y + Y | 1315 | 385 | 1 |
| **P7582** | T141 | Y + X + X + X | 1420 | 385 | 1 |
| **P7583** | T151 | Y + Y + X + X | 1530 | 385 | 1 |
| **P7584** | T161 | Y + Y + Y + X | 1645 | 385 | 1 |




**Fondo 555 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1**
**Depth 555 mm. Suitable for 1/1 gastronorm containers**
**Profondeur 555 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1**
**Tiefe 555 mm. Passend für Gastronormbehälter 1/1**

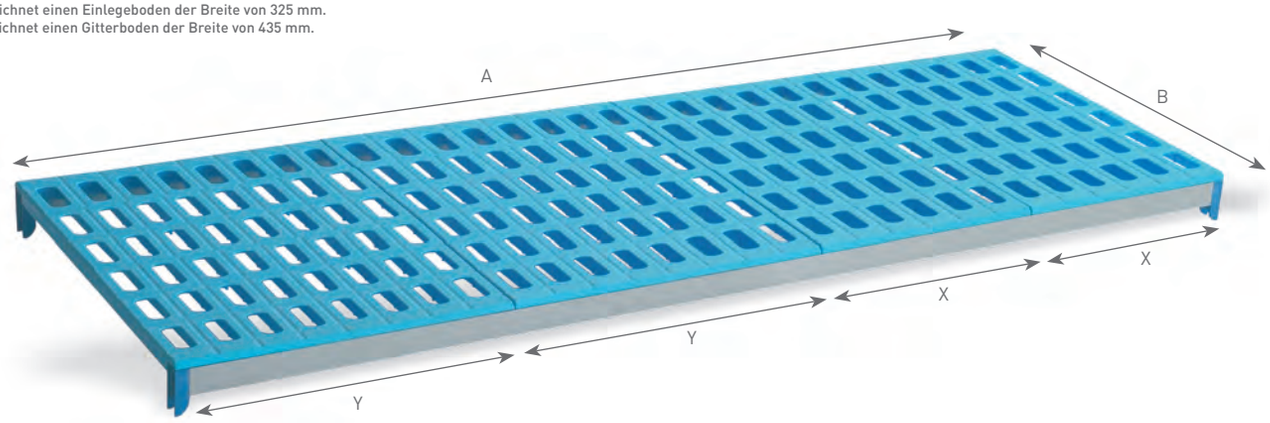
X significa una parrilla de ancho 325 mm.
Y significa una parrilla de ancho 435 mm.

X is a rack 325 mm width.
Y is a rack 435 mm width.

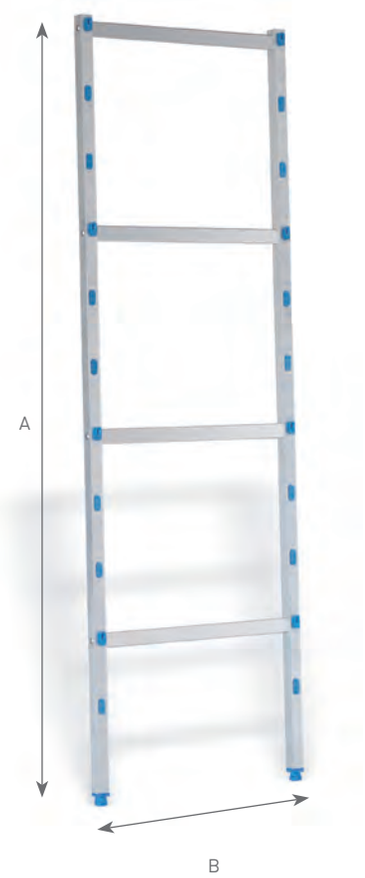
X est une clayette de 325 mm de largeur.
Y est une clayette de 435 mm de largeur.

X Bezeichnet einen Einlegeboden der Breite von 325 mm.
Y Bezeichnet einen Gitterboden der Breite von 435 mm.

| REF | MOD | COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON / KOMBINATION | A mm | B mm | U |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7565** | T6 | X + X | 655 | 555 | 1 |
| **P7566** | T7 | X + Y | 770 | 555 | 1 |
| **P7567** | T8 | Y + Y | 875 | 555 | 1 |
| **P7568** | T9 | X + X + X | 985 | 555 | 1 |
| **P7569** | T10 | Y + X + X | 1095 | 555 | 1 |
| **P7570** | T11 | Y + Y + X | 1205 | 555 | 1 |
| **P7571** | T13 | Y + Y + Y | 1315 | 555 | 1 |
| **P7572** | T14 | Y + X + X + X | 1420 | 555 | 1 |
| **P7573** | T15 | Y + Y + X + X | 1530 | 555 | 1 |
| **P7574** | T16 | Y + Y + Y + X | 1645 | 555 | 1 |



## Soportes laterales / Lateral supports / Support latérals / Seitliche Ständer




| REF | MOD | A mm | B mm | NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P7585 | S1 | 1750 | 555 | 3 | 1 |
| P7586 | S2 | 1750 | 555 | 4 | 1 |
| P7587 | S3 | 1750 | 555 | 5 | 1 |
| P7646 | S0 | 2000 | 555 | 4 | 1 |
| P7588 | S4 | 2000 | 555 | 5 | 1 |
| P7589 | S5 | 2000 | 555 | 6 | 1 |
| P7590 | S6 | 1300 | 555 | 3 | 1 |
| P7591 | S7 | 1750 | 385 | 3 | 1 |
| P7592 | S8 | 1750 | 385 | 4 | 1 |
| P7593 | S9 | 1750 | 385 | 5 | 1 |
| P7647 | S13 | 2000 | 385 | 4 | 1 |
| P7594 | S10 | 2000 | 385 | 5 | 1 |
| P7595 | S11 | 2000 | 385 | 6 | 1 |
| P7596 | S12 | 1300 | 385 | 3 | 1 |

2 Fondos disponibles :
555 mm, gastronorm 1/1
385 mm, gastronorm 2/3

2 Available depths:
555 mm, 1/1 gastronorm
385 mm, 2/3 gastronorm

2 profondeurs disponibles:
555 mm, gastronorme 1/1
385 mm, gastronorme 2/3

2 Tiefen erhältlich:
555 mm, Gastronorm 1/1
385 mm, Gastronorm 2/3

## Soportes laterales con ruedas / Lateral support with wheels / Supports latérals avec roues / Seitliche Ständer mit Räder




| REF | A mm* | B mm | NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN | U |
|---|---|---|---|---|
| P7597 | 1.880 | 555 | 3 | 1 |
| P7598 | 1.880 | 555 | 4 | 1 |
| P7599 | 1.880 | 555 | 5 | 1 |

Para montar estanterías móviles con ruedas.
To assembly mobile shelving with wheels.
Pour monter étagères mobiles avec roues.
Für die Montage von mobilen Regalen mit Räder.

* Altura con rueda incluida
* Height including wheel
* Hauteur avec la roue
* Höhe inklusive Räder

Ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
Wheels Ø 125 mm, two of them with brake.
Roues de Ø 125 mm, deux avec frein.
Räder Ø 125 mm, zwei von ihnen mit Bremsen.

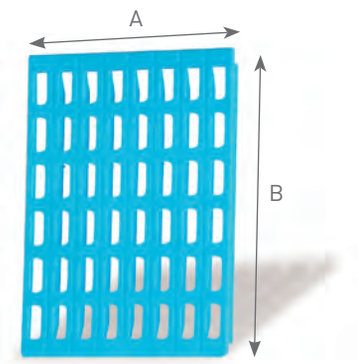
No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 1400 mm.
We do not advise crossbars longer than 1400 mm.
Nous ne consillons pas des lonerons plus longues de 1400 mm.
Wir empfehlen nicht die Länge der Traversen von 1400 mm zu überschreiten.

## Travesaños / Crossbars / Longerons / Traversen



| REF | L mm | U |
|---|---|---|
| P7632 | 655 | 1 |
| P7633 | 770 | 1 |
| P7634 | 875 | 1 |
| P7635 | 985 | 1 |
| P7636 | 1095 | 1 |
| P7637 | 1205 | 1 |
| P7638 | 1315 | 1 |
| P7639 | 1420 | 1 |
| P7640 | 1530 | 1 |
| P7641 | 1645 | 1 |

## Parrillas / Rack-shelves / Clayettes / Einlegeböden




| REF | TIPO / TYPE | A mm | B mm | GN Para / For / Pour / Für | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P7628 | Y | 435 | 555 | 1/1 | 1 |
| P7629 | X | 325 | 555 | 1/1 | 1 |
| P7630 | Y | 435 | 385 | 2/3 | 1 |
| P7631 | X | 325 | 385 | 2/3 | |

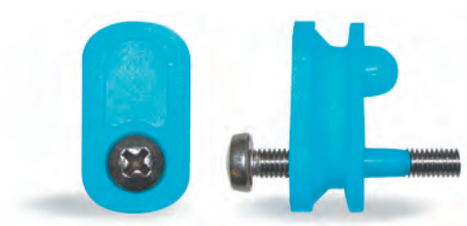
## Ganchos para formar ángulos / Hooks to form angles / Crochets pour faire les angles / Haken für Winkelbildung



| REF | U |
|---|---|
| P7642 | 1 |

Permiten el montaje de los ángulos por lo que se ahorran soportes laterales y se aprovecha al máximo el espacio.
With these hooks it is possible to form angles so you will not need lateral supports and will save the maximum space as possible.
Pour le montage des angles avec un maximum profit de place.
Diese Haken erlauben es Winkel zu montieren ohne den Gebrauch zusätzlicher Seitenständer, um so den maximalen Raum auszunutzen.

## Pieza soporte para travesaños / Support for crossbars / Support pour largerons / Halterteil für Traversen



| REF | U |
|---|---|
| P7643 | 1 |

Esta pieza es necesaria para ampliar el número de niveles estándares en las referencias del catálogo.
This piece is necessary to increase the number of standard levels from the catalogue's references.
Cette pièce est nécessaire pour augmenter le nombre de niveaux standards des références du catalogue.
Dieses Teil ist nötig, um die Standardanzahl der Regalebenen, im Katalog aufgelistet, zu erhöhen.

## Bancadas / Bench / Bancs / Bänke

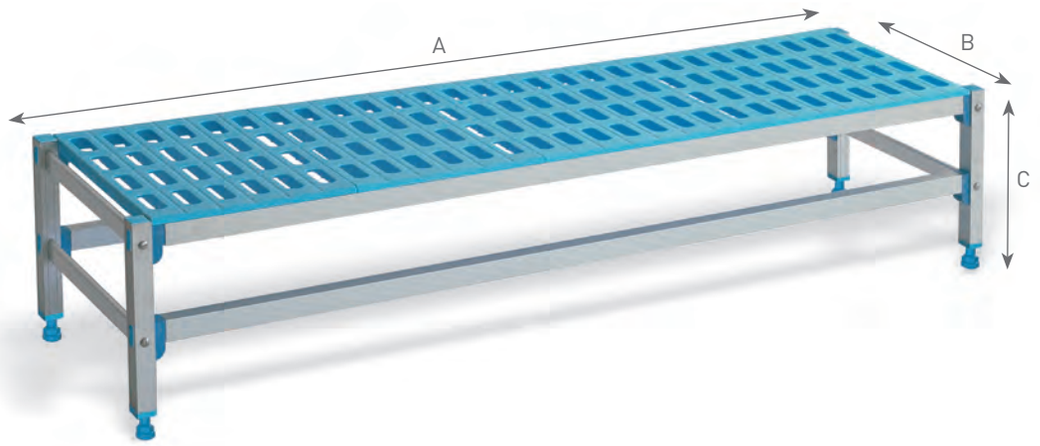
Diseñadas para su uso en lugares donde se prohibe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.

Dessinés pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds régulateurs pour sols inégaux.

Designt für den Gebrauch in Räumen, in denen es verboten ist Kisten direkt auf den Boden zu stellen. Die Tragkraft beträgt bis zu 175 Kg pro Bank, wenn die Last gleichmässig auf der Länge verteilt ist. Regulierbare Füsse für unebene Böden.

| REF | A mm | B mm | C mm | U |
|---|---|---|---|---|
| **P7603** | 715 | 555 | 280 | 1 |
| **P7604** | 830 | 555 | 280 | 1 |
| **P7605** | 935 | 555 | 280 | 1 |
| **P7606** | 1045 | 555 | 280 | 1 |
| **P7607** | 1155 | 555 | 280 | 1 |
| **P7608** | 1265 | 555 | 280 | 1 |
| **P7609** | 1375 | 555 | 280 | 1 |
| **P7610** | 1480 | 555 | 280 | 1 |
| **P7611** | 715 | 385 | 280 | 1 |
| **P7612** | 830 | 385 | 280 | 1 |
| **P7613** | 935 | 385 | 280 | 1 |
| **P7614** | 1045 | 385 | 280 | 1 |
| **P7615** | 1155 | 385 | 280 | 1 |
| **P7616** | 1260 | 385 | 280 | 1 |
| **P7617** | 1375 | 385 | 280 | 1 |
| **P7618** | 1480 | 385 | 280 | 1 |




## Conjunto completo con ruedas / Complet kits with wheels / Kit preparés avec roues / Komplettes Set mit Rädern




NSF

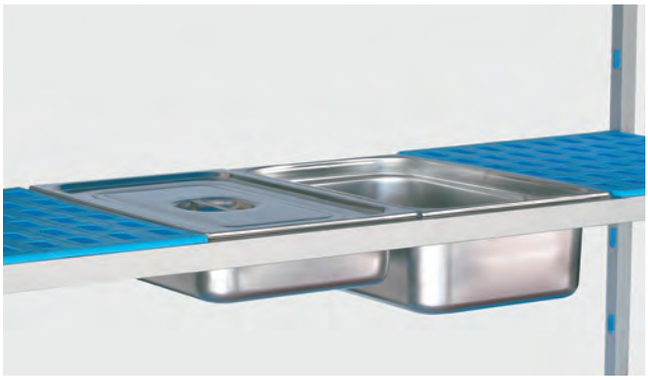
Reforzada /
Reinforced /
Renforcée /
Verstärkte

| REF | A mm | B mm | A mm | TIPO / TYPE | NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P7145R** | 1145 | 555 | 1880 | GN 1/1 | 3 | 1 |
| **P7004R** | 1145 | 385 | 1880 | GN 2/3 | 3 | 1 |
| **P7146R** | 1265 | 555 | 1880 | GN 1/1 | 3 | 1 |
| **P7005R** | 1265 | 385 | 1880 | GN 2/3 | 3 | 1 |
| **P7147R** | 1375 | 555 | 1880 | GN 1/1 | 3 | 1 |
| **P7006R** | 1375 | 385 | 1880 | GN 2/3 | 3 | 1 |

# 3 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

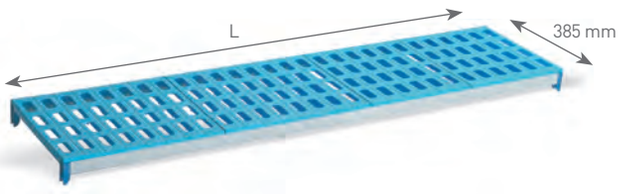
## Kits completos / Complete kits / Kits preparés / Komplettsets

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen





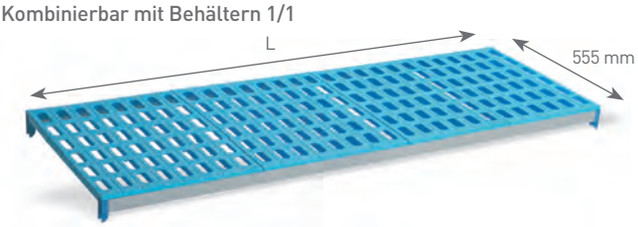

Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3




| REF | L mm |
|---|---|
| P7000 | 715 |
| P7001 | 830 |
| P7002 | 935 |
| P7003 | 1045 |
| P7004 | 1155 |
| P7005 | 1265 |
| P7006 | 1375 |
| P7007 | 1480 |
| P7008 | 1590 |
| P7009 | 1705 |
| P7010 | 1840 |
| P7011 | 1950 |
| P7012 | 2060 |
| P7013 | 2170 |
| P7014 | 2280 |
| P7015 | 2388 |
| P7016 | 2496 |
| P7017 | 2608 |
| P7018 | 2720 |
| P7019 | 2825 |
| P7020 | 2930 |
| P7021 | 3040 |
| P7022 | 3150 |
| P7023 | 3265 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7024 | 3380 |
| P7025 | 3513 |
| P7026 | 3621 |
| P7027 | 3729 |
| P7028 | 3841 |
| P7029 | 3953 |
| P7030 | 4065 |
| P7031 | 4170 |
| P7032 | 4275 |
| P7033 | 4380 |
| P7034 | 4490 |
| P7035 | 4600 |
| P7036 | 4710 |
| P7037 | 4825 |
| P7038 | 4940 |
| P7039 | 5055 |
| P7040 | 5186 |
| P7041 | 5298 |
| P7042 | 5410 |
| P7043 | 5515 |
| P7044 | 5620 |
| P7045 | 5725 |
| P7046 | 5830 |

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1




| REF | L mm |
|---|---|
| P7141 | 715 |
| P7142 | 830 |
| P7143 | 935 |
| P7144 | 1045 |
| P7145 | 1155 |
| P7146 | 1263 |
| P7147 | 1375 |
| P7148 | 1480 |
| P7149 | 1590 |
| P7150 | 1705 |
| P7151 | 1840 |
| P7152 | 1950 |
| P7153 | 2060 |
| P7154 | 2170 |
| P7155 | 2280 |
| P7156 | 2388 |
| P7157 | 2496 |
| P7158 | 2608 |
| P7159 | 2720 |
| P7160 | 2825 |
| P7161 | 2930 |
| P7162 | 3040 |
| P7163 | 3150 |
| P7164 | 3265 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7165 | 3380 |
| P7166 | 3513 |
| P7167 | 3621 |
| P7168 | 3729 |
| P7169 | 3841 |
| P7170 | 3953 |
| P7171 | 4065 |
| P7172 | 4170 |
| P7173 | 4275 |
| P7174 | 4380 |
| P7175 | 4490 |
| P7176 | 4600 |
| P7177 | 4710 |
| P7178 | 4825 |
| P7179 | 4940 |
| P7180 | 5055 |
| P7181 | 5186 |
| P7182 | 5298 |
| P7183 | 5410 |
| P7184 | 5515 |
| P7185 | 5620 |
| P7186 | 5725 |
| P7187 | 5830 |

# 3 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

## Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

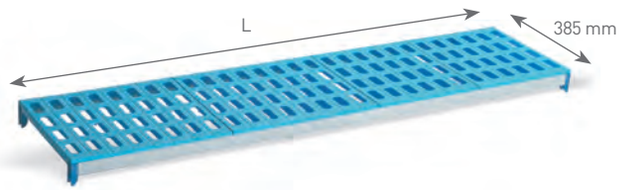
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



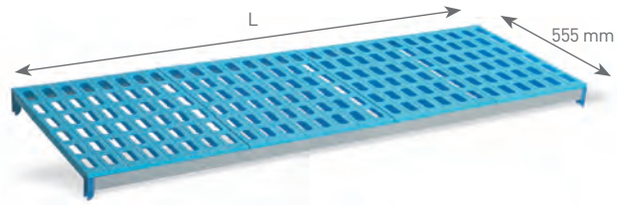

Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3




| REF | L mm |
|---|---|
| P7282 | 685 |
| P7283 | 800 |
| P7284 | 905 |
| P7285 | 1015 |
| P7286 | 1125 |
| P7287 | 1233 |
| P7288 | 1345 |
| P7289 | 1450 |
| P7290 | 1560 |
| P7291 | 1675 |
| P7292 | 1810 |
| P7293 | 1920 |
| P7294 | 2030 |
| P7295 | 2140 |
| P7296 | 2250 |
| P7297 | 2358 |
| P7298 | 2466 |
| P7299 | 2578 |
| P7300 | 2690 |
| P7301 | 2795 |
| P7302 | 2900 |
| P7303 | 3010 |
| P7304 | 3120 |
| P7305 | 3235 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7306 | 3350 |
| P7307 | 3483 |
| P7308 | 3591 |
| P7309 | 3699 |
| P7310 | 3811 |
| P7311 | 3923 |
| P7312 | 4035 |
| P7313 | 4140 |
| P7314 | 4245 |
| P7315 | 4350 |
| P7316 | 4460 |
| P7317 | 4570 |
| P7318 | 4680 |
| P7319 | 4795 |
| P7320 | 4910 |
| P7321 | 5025 |
| P7322 | 5156 |
| P7323 | 5268 |
| P7324 | 5380 |
| P7325 | 5485 |
| P7326 | 5590 |
| P7327 | 5695 |
| P7328 | 5800 |

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



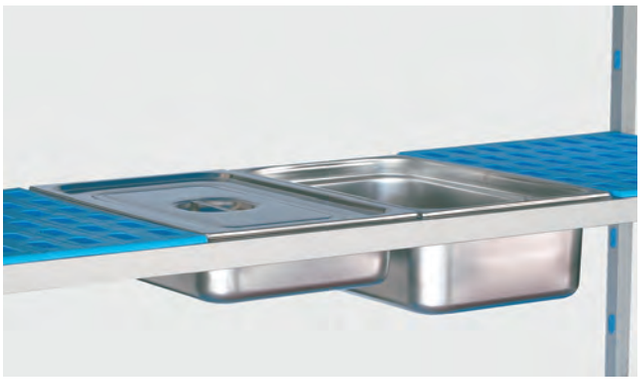

| REF | L mm |
|---|---|
| P7423 | 685 |
| P7424 | 800 |
| P7425 | 905 |
| P7426 | 1015 |
| P7427 | 1125 |
| P7428 | 1233 |
| P7429 | 1345 |
| P7430 | 1450 |
| P7431 | 1560 |
| P7432 | 1675 |
| P7433 | 1810 |
| P7434 | 1920 |
| P7435 | 2030 |
| P7436 | 2140 |
| P7437 | 2250 |
| P7438 | 2358 |
| P7439 | 2466 |
| P7440 | 2578 |
| P7441 | 2690 |
| P7442 | 2795 |
| P7443 | 2900 |
| P7444 | 3010 |
| P7445 | 3120 |
| P7446 | 3235 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7447 | 3350 |
| P7448 | 3483 |
| P7449 | 3591 |
| P7450 | 3699 |
| P7451 | 3811 |
| P7452 | 3923 |
| P7453 | 4035 |
| P7454 | 4140 |
| P7455 | 4245 |
| P7456 | 4350 |
| P7457 | 4460 |
| P7458 | 4570 |
| P7459 | 4680 |
| P7460 | 4795 |
| P7461 | 4910 |
| P7462 | 5025 |
| P7463 | 5156 |
| P7464 | 5268 |
| P7465 | 5380 |
| P7466 | 5485 |
| P7467 | 5590 |
| P7468 | 5695 |
| P7469 | 5800 |

# 4 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

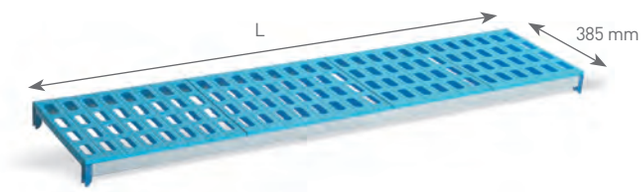
## Kits completos / Complete kits / Kits preparés / Komplettsets

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen





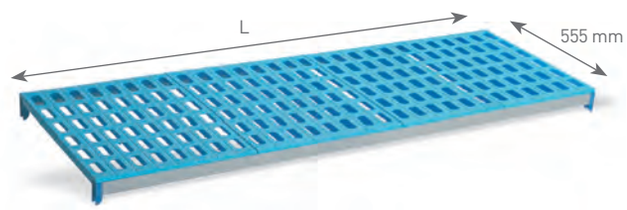

Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3




| REF | L mm |
|---|---|
| P7047 | 715 |
| P7048 | 830 |
| P7049 | 935 |
| P7050 | 1045 |
| P7051 | 1155 |
| P7052 | 1263 |
| P7053 | 1375 |
| P7054 | 1480 |
| P7055 | 1590 |
| P7056 | 1705 |
| P7057 | 1840 |
| P7058 | 1950 |
| P7059 | 2060 |
| P7060 | 2170 |
| P7061 | 2280 |
| P7062 | 2388 |
| P7063 | 2496 |
| P7064 | 2608 |
| P7065 | 2720 |
| P7066 | 2825 |
| P7067 | 2930 |
| P7068 | 3040 |
| P7069 | 3150 |
| P7070 | 3265 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7071 | 3380 |
| P7072 | 3513 |
| P7073 | 3621 |
| P7074 | 3729 |
| P7075 | 3841 |
| P7076 | 3953 |
| P7077 | 4065 |
| P7078 | 4170 |
| P7079 | 4275 |
| P7080 | 4380 |
| P7081 | 4490 |
| P7082 | 4600 |
| P7083 | 4710 |
| P7084 | 4825 |
| P7085 | 4940 |
| P7086 | 5055 |
| P7087 | 5186 |
| P7088 | 5298 |
| P7089 | 5410 |
| P7090 | 5515 |
| P7091 | 5620 |
| P7092 | 5725 |
| P7093 | 5830 |

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1




| REF | L mm |
|---|---|
| P7188 | 715 |
| P7189 | 830 |
| P7190 | 935 |
| P7191 | 1045 |
| P7192 | 1155 |
| P7193 | 1263 |
| P7194 | 1375 |
| P7195 | 1480 |
| P7196 | 1590 |
| P7197 | 1705 |
| P7198 | 1840 |
| P7199 | 1950 |
| P7200 | 2060 |
| P7201 | 2170 |
| P7202 | 2280 |
| P7203 | 2388 |
| P7204 | 2496 |
| P7205 | 2608 |
| P7206 | 2720 |
| P7207 | 2825 |
| P7208 | 2930 |
| P7209 | 3040 |
| P7210 | 3150 |
| P7211 | 3265 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7212 | 3380 |
| P7213 | 3513 |
| P7214 | 3621 |
| P7215 | 3729 |
| P7216 | 3841 |
| P7217 | 3953 |
| P7218 | 4065 |
| P7219 | 4170 |
| P7220 | 4275 |
| P7221 | 4380 |
| P7222 | 4490 |
| P7223 | 4600 |
| P7224 | 4710 |
| P7225 | 4825 |
| P7226 | 4940 |
| P7227 | 5055 |
| P7228 | 5186 |
| P7229 | 5298 |
| P7230 | 5410 |
| P7231 | 5515 |
| P7232 | 5620 |
| P7233 | 5725 |
| P7234 | 5830 |

# 4 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBEBEN

## Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

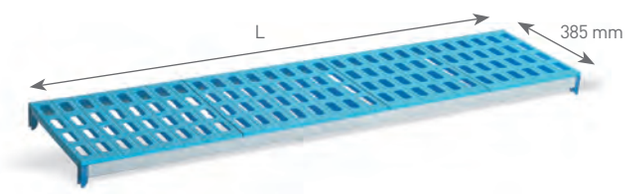
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



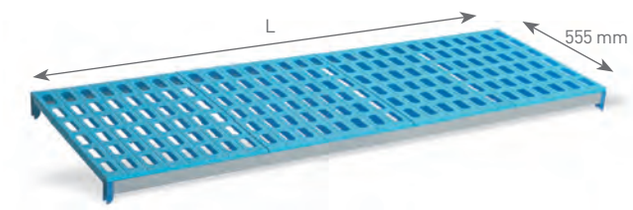

Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3




| REF | L mm |
|---|---|
| P7329 | 685 |
| P7330 | 800 |
| P7331 | 905 |
| P7332 | 1015 |
| P7333 | 1125 |
| P7334 | 1233 |
| P7335 | 1345 |
| P7336 | 1450 |
| P7337 | 1560 |
| P7338 | 1675 |
| P7339 | 1810 |
| P7340 | 1920 |
| P7341 | 2030 |
| P7342 | 2140 |
| P7343 | 2250 |
| P7344 | 2358 |
| P7345 | 2466 |
| P7346 | 2578 |
| P7347 | 2690 |
| P7348 | 2795 |
| P7349 | 2900 |
| P7350 | 3010 |
| P7351 | 3120 |
| P7352 | 3235 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7353 | 3350 |
| P7354 | 3483 |
| P7355 | 3591 |
| P7356 | 3699 |
| P7357 | 3811 |
| P7358 | 3923 |
| P7359 | 4035 |
| P7360 | 4140 |
| P7361 | 4245 |
| P7362 | 4350 |
| P7363 | 4460 |
| P7364 | 4570 |
| P7365 | 4680 |
| P7366 | 4795 |
| P7367 | 4910 |
| P7368 | 5025 |
| P7369 | 5156 |
| P7370 | 5268 |
| P7371 | 5380 |
| P7372 | 5485 |
| P7373 | 5590 |
| P7374 | 5695 |
| P7375 | 5800 |

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1



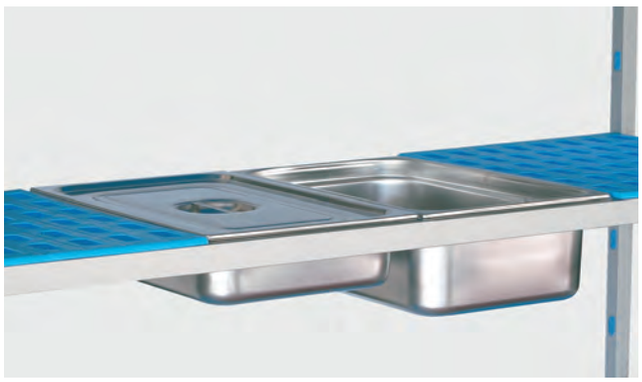

| REF | L mm |
|---|---|
| P7470 | 685 |
| P7471 | 800 |
| P7472 | 905 |
| P7473 | 1015 |
| P7474 | 1125 |
| P7475 | 1233 |
| P7476 | 1345 |
| P7477 | 1450 |
| P7478 | 1560 |
| P7479 | 1675 |
| P7480 | 1810 |
| P7481 | 1920 |
| P7482 | 2030 |
| P7483 | 2140 |
| P7484 | 2250 |
| P7485 | 2358 |
| P7486 | 2466 |
| P7487 | 2578 |
| P7488 | 2690 |
| P7489 | 2795 |
| P7490 | 2900 |
| P7491 | 3010 |
| P7492 | 3120 |
| P7493 | 3235 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7494 | 3350 |
| P7495 | 3483 |
| P7496 | 3591 |
| P7497 | 3699 |
| P7498 | 3811 |
| P7499 | 3923 |
| P7500 | 4035 |
| P7501 | 4140 |
| P7502 | 4245 |
| P7503 | 4350 |
| P7504 | 4460 |
| P7505 | 4570 |
| P7506 | 4680 |
| P7507 | 4795 |
| P7508 | 4910 |
| P7509 | 5025 |
| P7510 | 5156 |
| P7511 | 5268 |
| P7512 | 5380 |
| P7513 | 5485 |
| P7514 | 5590 |
| P7515 | 5695 |
| P7516 | 5800 |

# 5 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

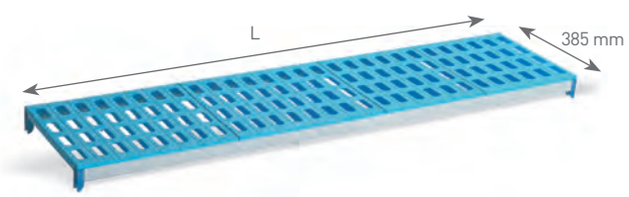
## Kits completos / Complete kits / Kits preparés / Komplettsets

Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen





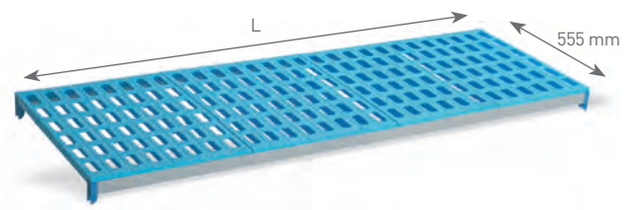

Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3




| REF | L mm |
|---|---|
| P7094 | 715 |
| P7095 | 830 |
| P7096 | 935 |
| P7097 | 1045 |
| P7098 | 1155 |
| P7099 | 1263 |
| P7100 | 1375 |
| P7101 | 1480 |
| P7102 | 1590 |
| P7103 | 1705 |
| P7104 | 1840 |
| P7105 | 1950 |
| P7106 | 2060 |
| P7107 | 2170 |
| P7108 | 2280 |
| P7109 | 2388 |
| P7110 | 2496 |
| P7111 | 2608 |
| P7112 | 2720 |
| P7113 | 2825 |
| P7114 | 2930 |
| P7115 | 3040 |
| P7116 | 3150 |
| P7117 | 3265 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7118 | 3380 |
| P7119 | 3513 |
| P7120 | 3621 |
| P7121 | 3729 |
| P7122 | 3841 |
| P7123 | 3953 |
| P7124 | 4065 |
| P7125 | 4170 |
| P7126 | 4275 |
| P7127 | 4380 |
| P7128 | 4490 |
| P7129 | 4600 |
| P7130 | 4710 |
| P7131 | 4825 |
| P7132 | 4940 |
| P7133 | 5055 |
| P7134 | 5186 |
| P7135 | 5298 |
| P7136 | 5410 |
| P7137 | 5515 |
| P7138 | 5620 |
| P7139 | 5725 |
| P7140 | 5830 |

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1




| REF | L mm |
|---|---|
| P7235 | 715 |
| P7236 | 830 |
| P7237 | 935 |
| P7238 | 1045 |
| P7239 | 1155 |
| P7240 | 1263 |
| P7241 | 1375 |
| P7242 | 1480 |
| P7243 | 1590 |
| P7244 | 1705 |
| P7245 | 1840 |
| P7246 | 1950 |
| P7247 | 2060 |
| P7248 | 2170 |
| P7249 | 2280 |
| P7250 | 2388 |
| P7251 | 2496 |
| P7252 | 2608 |
| P7253 | 2720 |
| P7254 | 2825 |
| P7255 | 2930 |
| P7256 | 3040 |
| P7257 | 3150 |
| P7258 | 3265 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7259 | 3380 |
| P7260 | 3513 |
| P7261 | 3621 |
| P7262 | 3729 |
| P7263 | 3841 |
| P7264 | 3953 |
| P7265 | 4065 |
| P7266 | 4170 |
| P7267 | 4275 |
| P7268 | 4380 |
| P7269 | 4490 |
| P7270 | 4600 |
| P7271 | 4710 |
| P7272 | 4825 |
| P7273 | 4940 |
| P7274 | 5055 |
| P7275 | 5186 |
| P7276 | 5298 |
| P7277 | 5410 |
| P7278 | 5515 |
| P7279 | 5620 |
| P7280 | 5725 |
| P7281 | 5830 |

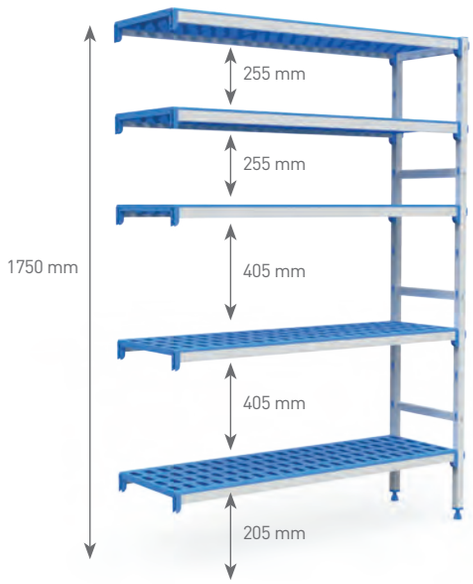
# 5 NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN

## Estanterías angulares / Shelvings for angle / Étagères angulaires / Rechtwinklige Regale

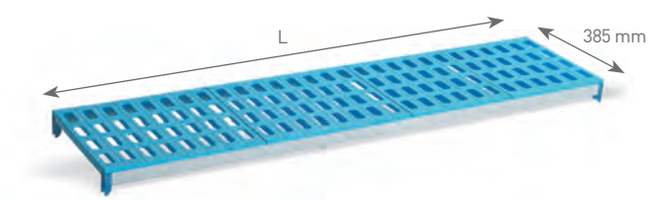
Distintas combinaciones /
Diferent combinations /
Diferentes combinaisons /
Verschiedene Kombinationen



Incluido / Included / Compris / Inklusive:
Ganchos para formar ángulos /
Hooks to form angles /
Crochets pour faire les angles /
Haken für Winkelbildung



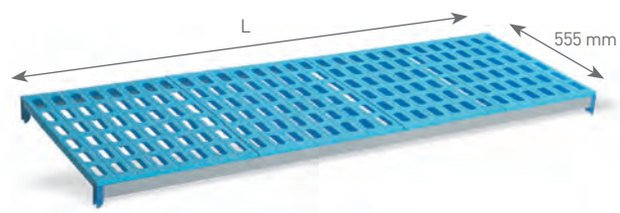

Compatible con cubetas 2/3 /
Compatible with 2/3 containers /
Compatible avec bacs 2/3 /
Kombinierbar mit Behältern 2/3




| REF | L mm |
|---|---|
| P7376 | 685 |
| P7377 | 800 |
| P7378 | 905 |
| P7379 | 1015 |
| P7380 | 1125 |
| P7381 | 1233 |
| P7382 | 1345 |
| P7383 | 1450 |
| P7384 | 1560 |
| P7385 | 1675 |
| P7386 | 1810 |
| P7387 | 1920 |
| P7388 | 2030 |
| P7389 | 2140 |
| P7390 | 2250 |
| P7391 | 2358 |
| P7392 | 2466 |
| P7393 | 2578 |
| P7394 | 2690 |
| P7395 | 2795 |
| P7396 | 2900 |
| P7397 | 3010 |
| P7398 | 3120 |
| P7399 | 3235 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7400 | 3350 |
| P7401 | 3483 |
| P7402 | 3591 |
| P7403 | 3699 |
| P7404 | 3811 |
| P7405 | 3923 |
| P7406 | 4035 |
| P7407 | 4140 |
| P7408 | 4245 |
| P7409 | 4350 |
| P7410 | 4460 |
| P7411 | 4570 |
| P7412 | 4680 |
| P7413 | 4795 |
| P7414 | 4910 |
| P7415 | 5025 |
| P7416 | 5156 |
| P7417 | 5268 |
| P7418 | 5380 |
| P7419 | 5485 |
| P7420 | 5590 |
| P7421 | 5695 |
| P7422 | 5800 |

Compatible con cubetas 1/1 /
Compatible with 1/1 containers /
Compatible avec bacs 1/1 /
Kombinierbar mit Behältern 1/1




| REF | L mm |
|---|---|
| P7517 | 685 |
| P7518 | 800 |
| P7519 | 905 |
| P7520 | 1015 |
| P7521 | 1125 |
| P7522 | 1233 |
| P7523 | 1345 |
| P7524 | 1450 |
| P7525 | 1560 |
| P7526 | 1675 |
| P7527 | 1810 |
| P7528 | 1920 |
| P7529 | 2030 |
| P7530 | 2140 |
| P7531 | 2250 |
| P7532 | 2358 |
| P7533 | 2466 |
| P7534 | 2578 |
| P7535 | 2690 |
| P7536 | 2795 |
| P7537 | 2900 |
| P7538 | 3010 |
| P7539 | 3120 |
| P7540 | 3235 |

| REF | L mm |
|---|---|
| P7541 | 3350 |
| P7542 | 3483 |
| P7543 | 3591 |
| P7544 | 3699 |
| P7545 | 3811 |
| P7546 | 3923 |
| P7547 | 4035 |
| P7548 | 4140 |
| P7549 | 4245 |
| P7550 | 4350 |
| P7551 | 4460 |
| P7552 | 4570 |
| P7553 | 4680 |
| P7554 | 4795 |
| P7555 | 4910 |
| P7556 | 5025 |
| P7557 | 5156 |
| P7558 | 5268 |
| P7559 | 5380 |
| P7560 | 5485 |
| P7561 | 5590 |
| P7562 | 5695 |
| P7563 | 5800 |

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPTH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM / PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3 / Tiefe 385 mm. Passend für Gastronorm 2/3

| **REF.** **3 niveles** 3 levels *3 niveaux* *3 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7000 | 2 S7 + 3 T61 |
| P7001 | 2 S7 + 3 T71 |
| P7002 | 2 S7 + 3 T81 |
| P7003 | 2 S7 + 3 T91 |
| P7004 | 2 S7 + 3 T101 |
| P7005 | 2 S7 + 3 T111 |
| P7006 | 2 S7 + 3 T131 |
| P7007 | 2 S7 + 3 T141 |
| P7008 | 2 S7 + 3 T151 |
| P7009 | 2 S7 + 3 T161 |
| P7010 | 3 S7 + 6 T81 |
| P7011 | 3 S7 + 3 T81 + 3 T91 |
| P7012 | 3 S7 + 6 T91 |
| P7013 | 3 S7 + 3 T91 +3 T101 |
| P7014 | 3 S7 + 6 T101 |
| P7015 | 3 S7 + 3 T101 + 3 T111 |
| P7016 | 3 S7 + 6 T111 |
| P7017 | 3 S7 + 3 T111 + 3 T131 |
| P7018 | 3 S7 + 6 T131 |
| P7019 | 3 S7 + 3 T131 + 3 T141 |
| P7020 | 3 S7 + 6 T141 |
| P7021 | 3 S7 + 3 T141 + 3 T151 |
| P7022 | 3 S7 + 6 T151 |
| P7023 | 3 S7 + 3 T151+ 3 T161 |
| P7024 | 3 S7 + 6 T161 |
| P7025 | 4 S7 + 6 T101+ 3 T111 |
| P7026 | 4 S7 + 3 T101 + 6 T111 |
| P7027 | 4 S7 + 9 T111 |
| P7028 | 4 S7 + 6 T111 + 3 T131 |
| P7029 | 4 S7 + 3 T111 + 6 T131 |
| P7030 | 4 S7 + 9 T131 |
| P7031 | 4 S7 + 6 T131 + 3 T141 |
| P7032 | 4 S7 + 3 T131 + 6 T141 |
| P7033 | 4 S7 + 9 T141 |
| P7034 | 4 S7 + 6 T141 + 3 T151 |
| P7035 | 4 S7 + 3 T141 + 6 T151 |
| P7036 | 4 S7 + 9 T151 |
| P7037 | 4 S7 + 6 T151 + 3 T161 |
| P7038 | 4 S7 + 3 T151 + 6 T161 |
| P7039 | 4 S7 + 9 T161 |
| P7040 | 5 S7 + 6 T111 + 6 T131 |
| P7041 | 5 S7 + 3 T111 + 9 T131 |
| P7042 | 5 S7 + 12 T131 |
| P7043 | 5 S7 + 3 T141 + 9 T131 |
| P7044 | 5 S7 + 6 T131 + 6 T141 |
| P7045 | 5 S7 + 3 T131 + 9 T141 |
| P7046 | 5 S7 + 12 T141 |

| **REF.** **4 niveles** 4 levels *4 niveaux* *4 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7047 | 2 S8 + 4 T61 |
| P7048 | 2 S8 + 4 T71 |
| P7049 | 2 S8 + 4 T81 |
| P7050 | 2 S8 + 4 T91 |
| P7051 | 2 S8 + 4 T101 |
| P7052 | 2 S8 + 4 T111 |
| P7053 | 2 S8 + 4 T131 |
| P7054 | 2 S8 + 4 T141 |
| P7055 | 2 S8 + 4 T151 |
| P7056 | 2 S8 + 4 T161 |
| P7057 | 3 S8 + 8 T81 |
| P7058 | 3 S8 + 4 T81 + 4 T91 |
| P7059 | 3 S8 + 8 T91 |
| P7060 | 3 S8 + 4 T91 +4 T101 |
| P7061 | 3 S8 + 8 T101 |
| P7062 | 3 S8 + 4 T101 + 4 T111 |
| P7063 | 3 S8 + 8 T111 |
| P7064 | 3 S8 + 4 T111 + 4 T131 |
| P7065 | 3 S8 + 8 T131 |
| P7066 | 3 S8 + 4 T131 + 4 T141 |
| P7067 | 3 S8 + 8 T141 |
| P7068 | 3 S8 + 4 T141 + 4 T151 |
| P7069 | 3 S8 + 8 T151 |
| P7070 | 3 S8 + 4 T151 + 4 T161 |
| P7071 | 3 S8 + 8 T161 |
| P7072 | 4 S8 + 8 T101 + 4 T111 |
| P7073 | 4 S8 + 4 T101 + 8 T111 |
| P7074 | 4 S8 + 12 T111 |
| P7075 | 4 S8 + 8 T111 + 4 T131 |
| P7076 | 4 S8 + 4 T111 + 8 T131 |
| P7077 | 4 S8 + 12 T131 |
| P7078 | 4 S8 + 8 T131 + 4 T141 |
| P7079 | 4 S8 + 4 T131 + 8 T141 |
| P7080 | 4 S8 + 12 T141 |
| P7081 | 4 S8 + 8 T141 + 4 T151 |
| P7082 | 4 S8 + 4 T141 + 8 T151 |
| P7083 | 4 S8 + 12 T151 |
| P7084 | 4 S8 + 8 T151 + 4 T161 |
| P7085 | 4 S8 + 4 T151 + 8 T161 |
| P7086 | 4 S8 + 12 T161 |
| P7087 | 5 S8 + 8 T111 + 8 T131 |
| P7088 | 5 S8 + 4 T111 + 12 T131 |
| P7089 | 5 S8 + 16 T131 |
| P7090 | 5 S8 + 4 T141 + 12 T131 |
| P7091 | 5 S8 + 8 T131 + 8 T141 |
| P7092 | 5 S8 + 4 T131 + 12 T141 |
| P7093 | 5 S8 + 16 T141 |

| **REF.** **5 niveles** 5 levels *5 niveaux* *5 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7094 | 2 S9 + 5 T61 |
| P7095 | 2 S9 + 5 T71 |
| P7096 | 2 S9 + 5 T81 |
| P7097 | 2 S9 + 5 T91 |
| P7098 | 2 S9 + 5 T101 |
| P7099 | 2 S9 + 5 T111 |
| P7100 | 2 S9 + 5 T131 |
| P7101 | 2 S9 + 5 T141 |
| P7102 | 2 S9 + 5 T151 |
| P7103 | 2 S9 + 5 T161 |
| P7104 | 3 S9 + 10 T81 |
| P7105 | 3 S9 + 5 T81 + 5 T91 |
| P7106 | 3 S9 + 10 T91 |
| P7107 | 3 S9 + 5 T91 +5 T101 |
| P7108 | 3 S9 + 10 T101 |
| P7109 | 3 S9 + 5 T101 + 5 T111 |
| P7110 | 3 S9 + 10 T111 |
| P7111 | 3 S9 + 5 T111 + 5 T131 |
| P7112 | 3 S9 + 10 T131 |
| P7113 | 3 S9 + 5 T131 + 5 T141 |
| P7114 | 3 S9 + 10 T141 |
| P7115 | 3 S9 + 5 T141 + 5 T151 |
| P7116 | 3 S9 + 10 T151 |
| P7117 | 3 S9 + 5 T151 + 5 T161 |
| P7118 | 3 S9 + 10 T161 |
| P7119 | 4 S9 + 10 T101 + 5 T111 |
| P7120 | 4 S9 + 5 T101 + 10 T111 |
| P7121 | 4 S9 + 15 T111 |
| P7122 | 4 S9 + 10 T111 + 5 T131 |
| P7123 | 4 S9 + 5 T111 + 10 T131 |
| P7124 | 4 S9 + 15 T131 |
| P7125 | 4 S9 + 10 T131 + 5 T141 |
| P7126 | 4 S9 + 5 T131 + 10 T141 |
| P7127 | 4 S9 + 15 T141 |
| P7128 | 4 S9 + 10 T141 + 5 T151 |
| P7129 | 4 S9 + 5 T141 + 10 T151 |
| P7130 | 4 S9 +15 T151 |
| P7131 | 4 S9 + 10 T151 + 5 T161 |
| P7132 | 4 S9 + 5 T151 + 10 T161 |
| P7133 | 4 S9 + 15 T161 |
| P7134 | 5 S9 + 10 T111 + 10 T131 |
| P7135 | 5 S9 + 5 T111 + 15 T131 |
| P7136 | 5 S9 + 20 T131 |
| P7137 | 5 S9 + 5 T141 + 15 T131 |
| P7138 | 5 S9 + 10 T131 + 10 T141 |
| P7139 | 5 S9 + 5 T131 + 15 T141 |
| P7140 | 5 S9 + 20 T141 |

FONDO 555 mm. Adaptable a GASTRONORM 1/1 / DEEPTH 555 mm. Suitable for 1/1 GASTRONORM / PROFONDEUR 555 mm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1 / Tiefe 555 mm. Passend für Gastronorm 1/1

| **REF.** **3 niveles** 3 levels *3 niveaux* *3 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7141 | 2 S1 + 3 T6 |
| P7142 | 2 S1 + 3 T7 |
| P7143 | 2 S1 + 3 T8 |
| P7144 | 2 S1 + 3 T9 |
| P7145 | 2 S1 + 3 T10 |
| P7146 | 2 S1 + 3 T11 |
| P7147 | 2 S1 + 3 T13 |
| P7148 | 2 S1 + 3 T14 |
| P7149 | 2 S1 + 3 T15 |
| P7150 | 2 S1 + 3 T16 |
| P7151 | 3 S1 + 6 T8 |
| P7152 | 3 S1 + 3 T8 + 3 T9 |
| P7153 | 3 S1 + 6 T9 |
| P7154 | 3 S1 + 3 T9 +3 T10 |
| P7155 | 3 S1 + 6 T10 |
| P7156 | 3 S1 + 3 T10 + 3 T11 |
| P7157 | 3 S1 + 6 T11 |
| P7158 | 3 S1 + 3 T11 + 3 T13 |
| P7159 | 3 S1 + 6 T13 |
| P7160 | 3 S1 + 3 T13 + 3 T14 |
| P7161 | 3 S1 + 6 T14 |
| P7162 | 3 S1 + 3 T14 + 3 T15 |
| P7163 | 3 S1 + 6 T15 |
| P7164 | 3 S1 + 3 T15 + 3 T16 |
| P7165 | 3 S1 + 6 T16 |
| P7166 | 4 S1 + 6 T10 + 3 T11 |
| P7167 | 4 S1 + 3 T10 + 6 T11 |
| P7168 | 4 S1 + 9 T11 |
| P7169 | 4 S1 + 6 T11 + 3 T13 |
| P7170 | 4 S1 + 3 T11 + 6 T13 |
| P7171 | 4 S1 + 9 T13 |
| P7172 | 4 S1 + 6 T13 + 3 T14 |
| P7173 | 4 S1 + 3 T13 + 6 T14 |
| P7174 | 4 S1 + 9 T14 |
| P7175 | 4 S1 + 6 T14 + 3 T15 |
| P7176 | 4 S1 + 3 T14 + 6 T15 |
| P7177 | 4 S1 + 9 T15 |
| P7178 | 4 S1 + 6 T15 + 3 T16 |
| P7179 | 4 S1 + 3 T15 + 6 T16 |
| P7180 | 4 S1 + 9 T16 |
| P7181 | 5 S1 + 6 T11 + 6 T13 |
| P7182 | 5 S1 + 3 T11 + 9 T13 |
| P7183 | 5 S1 + 12 T13 |
| P7184 | 5 S1 + 3 T14 + 9 T13 |
| P7185 | 5 S1 + 6 T13 + 6 T14 |
| P7186 | 5 S1 + 3 T13 + 9 T14 |
| P7187 | 5 S1 + 12 T14 |

| **REF.** **4 niveles** 4 levels *4 niveaux* *4 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7188 | 2 S2 + 4 T6 |
| P7189 | 2 S2 + 4 T7 |
| P7190 | 2 S2 + 4 T8 |
| P7191 | 2 S2 + 4 T9 |
| P7192 | 2 S2 + 4 T10 |
| P7193 | 2 S2 + 4 T11 |
| P7194 | 2 S2 + 4 T13 |
| P7195 | 2 S2 + 4 T14 |
| P7196 | 2 S2 + 4 T15 |
| P7197 | 2 S2 + 4 T16 |
| P7198 | 3 S2 + 8 T8 |
| P7199 | 3 S2 + 4 T8 + 4 T9 |
| P7200 | 3 S2 + 8 T9 |
| P7201 | 3 S2 + 4 T9 +4 T10 |
| P7202 | 3 S2 + 8 T10 |
| P7203 | 3 S2 + 4 T10 + 4 T11 |
| P7204 | 3 S2 + 8 T11 |
| P7205 | 3 S2 + 4 T11 + 4 T13 |
| P7206 | 3 S2 + 8 T13 |
| P7207 | 3 S2 + 4 T13 + 4 T14 |
| P7208 | 3 S2 + 8 T14 |
| P7209 | 3 S2 + 4 T14 + 4 T15 |
| P7210 | 3 S2 + 8 T15 |
| P7211 | 3 S2 + 4 T15 + 4 T16 |
| P7212 | 3 S2 + 8 T16 |
| P7213 | 4 S2 + 8 T10 + 4 T11 |
| P7214 | 4 S2 + 4 T10 + 8 T11 |
| P7215 | 4 S2 + 12 T11 |
| P7216 | 4 S2 + 8 T11 + 4 T13 |
| P7217 | 4 S2 + 4 T11 + 8 T13 |
| P7218 | 4 S2 + 12 T13 |
| P7219 | 4 S2 + 8 T13 + 4 T14 |
| P7220 | 4 S2 + 4 T13 + 8 T14 |
| P7221 | 4 S2 + 12 T14 |
| P7222 | 4 S2 + 8 T14 + 4 T15 |
| P7223 | 4 S2 + 4 T14 + 8 T15 |
| P7224 | 4 S2 + 12 T15 |
| P7225 | 4 S2 + 8 T15 + 4 T16 |
| P7226 | 4 S2 + 4 T15 + 8 T16 |
| P7227 | 4 S2 + 12 T16 |
| P7228 | 5 S2 + 8 T11 + 8 T13 |
| P7229 | 5 S2 + 4 T11 + 12 T13 |
| P7230 | 5 S2 + 16 T13 |
| P7231 | 5 S2 + 4 T14 + 12 T13 |
| P7232 | 5 S2 + 8 T13 + 8 T14 |
| P7233 | 5 S2 + 4 T13 + 12 T14 |
| P7234 | 5 S2 + 16 T14 |

| **REF.** **5 niveles** 5 levels *5 niveaux* *5 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7235 | 2 S3 + 5 T6 |
| P7236 | 2 S3 + 5 T7 |
| P7237 | 2 S3 + 5 T8 |
| P7238 | 2 S3 + 5 T9 |
| P7239 | 2 S3 + 5 T10 |
| P7240 | 2 S3 + 5 T11 |
| P7241 | 2 S3 + 5 T13 |
| P7242 | 2 S3 + 5 T14 |
| P7243 | 2 S3 + 5 T15 |
| P7244 | 2 S3 + 5 T16 |
| P7245 | 3 S3 + 10 T8 |
| P7246 | 3 S3 + 5 T8 + 5 T9 |
| P7247 | 3 S3 + 10 T9 |
| P7248 | 3 S3 + 5 T9 +5 T10 |
| P7249 | 3 S3 + 10 T10 |
| P7250 | 3 S3 + 5 T10 + 5 T11 |
| P7251 | 3 S3 + 10 T11 |
| P7252 | 3 S3 + 5 T11 + 5 T13 |
| P7253 | 3 S3 + 10 T13 |
| P7254 | 3 S3 + 5 T13 + 5 T14 |
| P7255 | 3 S3 + 10 T14 |
| P7256 | 3 S3 + 5 T14 + 5 T15 |
| P7257 | 3 S3 + 10 T15 |
| P7258 | 3 S3 + 5 T15 + 5 T16 |
| P7259 | 3 S3 + 10 T16 |
| P7260 | 4 S3 + 10 T10 + 5 T11 |
| P7261 | 4 S3 + 5 T10 + 10 T11 |
| P7262 | 4 S3 + 15 T11 |
| P7263 | 4 S3 + 10 T11 + 5 T13 |
| P7264 | 4 S3 + 5 T11 + 10 T13 |
| P7265 | 4 S3 + 15 T13 |
| P7266 | 4 S3 + 10 T13 + 5 T14 |
| P7267 | 4 S3 + 5 T13 + 10 T14 |
| P7268 | 4 S3 + 15 T14 |
| P7269 | 4 S3 + 10 T14 + 5 T15 |
| P7270 | 4 S3 + 5 T14 + 10 T15 |
| P7271 | 4 S3 +15 T15 |
| P7272 | 4 S3 + 10 T15 + 5 T16 |
| P7273 | 4 S3 + 5 T15 + 10 T16 |
| P7274 | 4 S3 + 15 T16 |
| P7275 | 5 S3 + 10 T11 + 10 T13 |
| P7276 | 5 S3 + 5 T11 + 15 T13 |
| P7277 | 5 S3 + 20 T13 |
| P7278 | 5 S3 + 5 T14 + 15 T13 |
| P7279 | 5 S3 + 10 T13 + 10 T14 |
| P7280 | 5 S3 + 5 T13 + 15 T14 |
| P7281 | 5 S3 + 20 T14 |

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPTH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM / PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3 / Tiefe 385 mm. Passend für Gastronorm 2/3

| **REF.** **3 niveles** 3 levels *3 niveaux* *3 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7282 | 1 S7 + 3 T61 |
| P7283 | 1 S7 + 3 T71 |
| P7284 | 1 S7 + 3 T81 |
| P7285 | 1 S7 + 3 T91 |
| P7286 | 1 S7 + 3 T101 |
| P7287 | 1 S7 + 3 T111 |
| P7288 | 1 S7 + 3 T131 |
| P7289 | 1 S7 + 3 T141 |
| P7290 | 1 S7 + 3 T151 |
| P7291 | 1 S7 + 3 T161 |
| P7292 | 2 S7 + 6 T81 |
| P7293 | 2 S7 + 3 T81 + 3 T91 |
| P7294 | 2 S7 + 6 T91 |
| P7295 | 2 S7 + 3 T91 +3 T101 |
| P7296 | 2 S7 + 6 T101 |
| P7297 | 2 S7 + 3 T11 + 3 T111 |
| P7298 | 2 S7 + 6 T111 |
| P7299 | 2 S7 + 3 T111 + 3 T131 |
| P7300 | 2 S7 + 6 T131 |
| P7301 | 2 S7 + 3 T131 + 3 T141 |
| P7302 | 2 S7 + 6 T141 |
| P7303 | 2 S7 + 3 T141 + 3 T151 |
| P7304 | 2 S7 + 6 T151 |
| P7305 | 2 S7 + 3 T151+ 3 T161 |
| P7306 | 2 S7 + 6 T161 |
| P7307 | 3 S7 + 6 T101+ 3 T111 |
| P7308 | 3 S7 + 3 T101 + 6 T111 |
| P7309 | 3 S7 + 9 T111 |
| P7310 | 3 S7 + 6 T111 + 3 T131 |
| P7311 | 3 S7 + 3 T111 + 6 T131 |
| P7312 | 3 S7 + 9 T131 |
| P7313 | 3 S7 + 6 T131 + 3 T141 |
| P7314 | 3 S7 + 3 T131 + 6 T141 |
| P7315 | 3 S7 + 9 T141 |
| P7316 | 3 S7 + 6 T141 + 3 T151 |
| P7317 | 3 S7 + 3 T141 + 6 T151 |
| P7318 | 3 S7 + 9 T151 |
| P7319 | 3 S7 + 6 T151 + 3 T161 |
| P7320 | 3 S7 + 3 T151 + 6 T161 |
| P7321 | 3 S7 + 9 T161 |
| P7322 | 4 S7 + 6 T111 + 6 T131 |
| P7323 | 4 S7 + 3 T111 + 9 T131 |
| P7324 | 4 S7 + 12 T131 |
| P7325 | 4 S7 + 3 T141 + 9 T131 |
| P7326 | 4 S7 + 6 T131 + 6 T141 |
| P7327 | 4 S7 + 3 T131 + 9 T141 |
| P7328 | 4 S7 + 12 T141 |

| **REF.** **4 niveles** 4 levels *4 niveaux* *4 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7329 | 1 S8 + 4 T61 |
| P7330 | 1 S8 + 4 T71 |
| P7331 | 1 S8 + 4 T81 |
| P7332 | 1 S8 + 4 T91 |
| P7333 | 1 S8 + 4 T101 |
| P7334 | 1 S8 + 4 T111 |
| P7335 | 1 S8 + 4 T131 |
| P7336 | 1 S8 + 4 T141 |
| P7337 | 1 S8 + 4 T151 |
| P7338 | 1 S8 + 4 T161 |
| P7339 | 2 S8 + 8 T81 |
| P7340 | 2 S8 + 4 T81 + 4 T91 |
| P7341 | 2 S8 + 8 T91 |
| P7342 | 2 S8 + 4 T91 +4 T101 |
| P7343 | 2 S8 + 8 T101 |
| P7344 | 2 S8 + 4 T101 + 4 T111 |
| P7345 | 2 S8 + 8 T111 |
| P7346 | 2 S8 + 4 T111 + 4 T131 |
| P7347 | 2 S8 + 8 T131 |
| P7348 | 2 S8 + 4 T131 + 4 T141 |
| P7349 | 2 S8 + 8 T141 |
| P7350 | 2 S8 + 4 T141 + 4 T151 |
| P7351 | 2 S8 + 6 T151 |
| P7352 | 2 S8 + 4 T151 + 4 T161 |
| P7353 | 2 S8 + 8 T161 |
| P7354 | 3 S8 + 8 T101 + 4 T111 |
| P7355 | 3 S8 + 4 T101 + 8 T111 |
| P7356 | 3 S8 + 12 T111 |
| P7357 | 3 S8 + 8 T111 + 4 T131 |
| P7358 | 3 S8 + 4 T111 + 8 T131 |
| P7359 | 3 S8 + 12 T131 |
| P7360 | 3 S8 + 8 T131 + 4 T141 |
| P7361 | 3 S8 + 4 T131 + 8 T141 |
| P7362 | 3 S8 + 12 T141 |
| P7363 | 3 S8 + 8 T141 + 4 T151 |
| P7364 | 3 S8 + 4 T141 + 8 T151 |
| P7365 | 3 S8 + 12 T151 |
| P7366 | 3 S8 + 8 T151 + 4 T161 |
| P7367 | 3 S8 + 4 T151 + 8 T161 |
| P7368 | 3 S8 + 12 T161 |
| P7369 | 4 S8 + 8 T111 + 8 T131 |
| P7370 | 4 S8 + 4 T111 + 12 T131 |
| P7371 | 4 S8 + 16 T131 |
| P7372 | 4 S8 + 4 T141 + 12 T131 |
| P7373 | 4 S8 + 8 T131 + 8 T141 |
| P7374 | 4 S8 + 4 T131 + 12 T141 |
| P7375 | 4 S8 + 16 T141 |

| **REF.** **5 niveles** 5 levels *5 niveaux* *5 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7376 | 1 S9 + 5 T61 |
| P7377 | 1 S9 + 5 T71 |
| P7378 | 1 S9 + 5 T81 |
| P7379 | 1 S9 + 5 T91 |
| P7380 | 1 S9 + 5 T101 |
| P7381 | 1 S9 + 5 T111 |
| P7382 | 1 S9 + 5 T131 |
| P7383 | 1 S9 + 5 T141 |
| P7384 | 1 S9 + 5 T151 |
| P7385 | 1 S9 + 5 T161 |
| P7386 | 2 S9 + 10 T81 |
| P7387 | 2 S9 + 5 T81 + 5 T91 |
| P7388 | 2 S9 + 10 T91 |
| P7389 | 2 S9 + 5 T91 +5 T101 |
| P7390 | 2 S9 + 10 T101 |
| P7391 | 2 S9 + 5 T101 + 5 T111 |
| P7392 | 2 S9 + 10 T111 |
| P7393 | 2 S9 + 5 T111 + 5 T131 |
| P7394 | 2 S9 + 10 T131 |
| P7395 | 2 S9 + 5 T131 + 5 T141 |
| P7396 | 2 S9 + 10 T141 |
| P7397 | 2 S9 + 5 T141 + 5 T151 |
| P7398 | 2 S9 + 10 T151 |
| P7399 | 2 S9 + 5 T151 + 5 T161 |
| P7400 | 2 S9 + 10 T161 |
| P7401 | 3 S9 + 10 T101 + 5 T111 |
| P7402 | 3 S9 + 5 T101 + 10 T111 |
| P7403 | 3 S9 + 15 T111 |
| P7404 | 3 S9 + 10 T111 + 5 T131 |
| P7405 | 3 S9 + 5 T111 + 10 T131 |
| P7406 | 3 S9 + 15 T131 |
| P7407 | 3 S9 + 10 T131 + 5 T141 |
| P7408 | 3 S9 + 5 T131 + 10 T141 |
| P7409 | 3 S9 + 15 T141 |
| P7410 | 3 S9 + 10 T141 + 5 T151 |
| P7411 | 3 S9 + 5 T141 + 10 T151 |
| P7412 | 3 S9 +15 T151 |
| P7413 | 3 S9 + 10 T151 + 5 T161 |
| P7414 | 3 S9 + 5 T151 + 10 T161 |
| P7415 | 3 S9 + 15 T161 |
| P7416 | 4 S9 + 10 T111 + 10 T131 |
| P7417 | 4 S9 + 5 T111 + 15 T131 |
| P7418 | 4 S9 + 20 T131 |
| P7419 | 4 S9 + 5 T141 + 15 T131 |
| P7420 | 4 S9 + 10 T131 + 10 T141 |
| P7421 | 4 S9 + 5 T131 + 15 T141 |
| P7422 | 4 S9 + 20 T141 |

FONDO 555 mm. Adaptable a GASTRONORM 1/1 / DEEPTH 555 mm. Suitable for 1/1 GASTRONORM / PROFONDEUR 555 mm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1 / Tiefe 555 mm. Passend für Gastronorm 1/1

| **REF.** **3 niveles** 3 levels *3 niveaux* *3 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7423 | 1 S1 + 3 T6 |
| P7424 | 1 S1 + 3 T7 |
| P7425 | 1 S1 + 3 T8 |
| P7426 | 1 S1 + 3 T9 |
| P7427 | 1 S1 + 3 T10 |
| P7428 | 1 S1 + 3 T11 |
| P7429 | 1 S1 + 3 T13 |
| P7430 | 1 S1 + 3 T14 |
| P7431 | 1 S1 + 3 T15 |
| P7432 | 1 S1 + 3 T16 |
| P7433 | 2 S1 + 6 T8 |
| P7434 | 2 S1 + 3 T8 + 3 T9 |
| P7435 | 2 S1 + 6 T9 |
| P7436 | 2 S1 + 3 T9 +3 T10 |
| P7437 | 2 S1 + 6 T10 |
| P7438 | 2 S1 + 3 T10 + 3 T11 |
| P7439 | 2 S1 + 6 T11 |
| P7440 | 2 S1 + 3 T11 + 3 T13 |
| P7441 | 2 S1 + 6 T13 |
| P7442 | 2 S1 + 3 T13 + 3 T14 |
| P7443 | 2 S1 + 6 T14 |
| P7444 | 2 S1 + 3 T14 + 3 T15 |
| P7445 | 2 S1 + 6 T15 |
| P7446 | 2 S1 + 3 T15 + 3 T16 |
| P7447 | 2 S1 + 6 T16 |
| P7448 | 3 S1 + 6 T10 + 3 T11 |
| P7449 | 3 S1 + 3 T10 + 6 T11 |
| P7450 | 3 S1 + 9 T11 |
| P7451 | 3 S1 + 6 T11 + 3 T13 |
| P7452 | 3 S1 + 3 T11 + 6 T13 |
| P7453 | 3 S1 + 9 T13 |
| P7454 | 3 S1 + 6 T13 + 3 T14 |
| P7455 | 3 S1 + 3 T13 + 6 T14 |
| P7456 | 3 S1 + 9 T14 |
| P7457 | 3 S1 + 6 T14 + 3 T15 |
| P7458 | 3 S1 + 3 T14 + 6 T15 |
| P7459 | 3 S1 + 9 T15 |
| P7460 | 3 S1 + 6 T15 + 3 T16 |
| P7461 | 3 S1 + 3 T15 + 6 T16 |
| P7462 | 3 S1 + 9 T16 |
| P7463 | 4 S1 + 6 T11 + 6 T13 |
| P7464 | 4 S1 + 3 T11 + 9 T13 |
| P7465 | 4 S1 + 12 T13 |
| P7466 | 4 S1 + 3 T14 + 9 T13 |
| P7467 | 4 S1 + 6 T13 + 6 T14 |
| P7468 | 4 S1 + 3 T13 + 9 T14 |
| P7469 | 4 S1 + 12 T14 |

| **REF.** **4 niveles** 4 levels *4 niveaux* *4 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7470 | 1 S2 + 4 T6 |
| P7471 | 1 S2 + 4 T7 |
| P7472 | 1 S2 + 4 T8 |
| P7473 | 1 S2 + 4 T9 |
| P7474 | 1 S2 + 4 T10 |
| P7475 | 1 S2 + 4 T11 |
| P7476 | 1 S2 + 4 T13 |
| P7477 | 1 S2 + 4 T14 |
| P7478 | 1 S2 + 4 T15 |
| P7479 | 1 S2 + 4 T16 |
| P7480 | 2 S2 + 8 T8 |
| P7481 | 2 S2 + 4 T8 + 4 T9 |
| P7482 | 2 S2 + 8 T9 |
| P7483 | 2 S2 + 4 T9 +4 T10 |
| P7484 | 2 S2 + 8 T10 |
| P7485 | 2 S2 + 4 T10 + 4 T11 |
| P7486 | 2 S2 + 8 T11 |
| P7487 | 2 S2 + 4 T11 + 4 T13 |
| P7488 | 2 S2 + 8 T13 |
| P7489 | 2 S2 + 4 T13 + 4 T14 |
| P7490 | 2 S2 + 8 T14 |
| P7491 | 2 S2 + 4 T14 + 4 T15 |
| P7492 | 2 S2 + 8 T15 |
| P7493 | 2 S2 + 4 T15 + 4 T16 |
| P7494 | 2 S2 + 8 T16 |
| P7495 | 3 S2 + 8 T10 + 4 T11 |
| P7496 | 3 S2 + 4 T10 + 8 T11 |
| P7497 | 3 S2 + 12 T11 |
| P7498 | 3 S2 + 8 T11 + 4 T13 |
| P7499 | 3 S2 + 4 T11 + 8 T13 |
| P7500 | 3 S2 + 12 T13 |
| P7501 | 3 S2 + 8 T13 + 4 T14 |
| P7502 | 3 S2 + 4 T13 + 8 T14 |
| P7503 | 3 S2 + 12 T14 |
| P7504 | 3 S2 + 8 T14 + 4 T15 |
| P7505 | 3 S2 + 4 T14 + 8 T15 |
| P7506 | 3 S2 + 12 T15 |
| P7507 | 3 S2 + 8 T15 + 4 T16 |
| P7508 | 3 S2 + 4 T15 + 8 T16 |
| P7509 | 3 S2 + 12 T16 |
| P7510 | 4 S2 + 8 T11 + 8 T13 |
| P7511 | 4 S2 + 4 T11 + 12 T13 |
| P7512 | 4 S2 + 16 T13 |
| P7513 | 4 S2 + 4 T14 + 12 T13 |
| P7514 | 4 S2 + 8 T13 + 8 T14 |
| P7515 | 4 S2 + 4 T13 + 12 T14 |
| P7516 | 4 S2 + 16 T14 |

| **REF.** **5 niveles** 5 levels *5 niveaux* *5 Ebenen* | **DESGLOSE** BREAKDOWN *COMPOSITION* *AUFLISTUNG* |
|---|---|
| P7517 | 1 S3 + 5 T6 |
| P7518 | 1 S3 + 5 T7 |
| P7519 | 1 S3 + 5 T8 |
| P7520 | 1 S3 + 5 T9 |
| P7521 | 1 S3 + 5 T10 |
| P7522 | 1 S3 + 5 T11 |
| P7523 | 1 S3 + 5 T13 |
| P7524 | 1 S3 + 5 T14 |
| P7525 | 1 S3 + 5 T15 |
| P7526 | 1 S3 + 5 T16 |
| P7527 | 2 S3 + 10 T8 |
| P7528 | 2 S3 + 5 T8 + 5 T9 |
| P7529 | 2 S3 + 10 T9 |
| P7530 | 2 S3 + 5 T9 +5 T10 |
| P7531 | 2 S3 + 10 T10 |
| P7532 | 2 S3 + 5 T10 + 5 T11 |
| P7533 | 2 S3 + 10 T11 |
| P7534 | 2 S3 + 5 T11 + 5 T13 |
| P7535 | 2 S3 + 10 T13 |
| P7536 | 2 S3 + 5 T13 + 5 T14 |
| P7537 | 2 S3 + 10 T14 |
| P7538 | 2 S3 + 5 T14 + 5 T15 |
| P7539 | 2 S3 + 10 T15 |
| P7540 | 2 S3 + 5 T15 + 5 T16 |
| P7541 | 2 S3 + 10 T16 |
| P7542 | 3 S3 + 10 T10 + 5 T11 |
| P7543 | 3 S3 + 5 T10 + 10 T11 |
| P7544 | 3 S3 + 15 T11 |
| P7545 | 3 S3 + 10 T11 + 5 T13 |
| P7546 | 3 S3 + 5 T11 + 10 T13 |
| P7547 | 3 S3 + 15 T13 |
| P7548 | 3 S3 + 10 T13 + 5 T14 |
| P7549 | 3 S3 + 5 T13 + 10 T14 |
| P7550 | 3 S3 + 15 T14 |
| P7551 | 3 S3 + 10 T14 + 5 T15 |
| P7552 | 3 S3 + 5 T14 + 10 T15 |
| P7553 | 3 S3 +15 T15 |
| P7554 | 3 S3 + 10 T15 + 5 T16 |
| P7555 | 3 S3 + 5 T15 + 10 T16 |
| P7556 | 3 S3 + 15 T16 |
| P7557 | 4 S3 + 10 T11 + 10 T13 |
| P7558 | 4 S3 + 5 T11 + 15 T13 |
| P7559 | 4 S3 + 20 T13 |
| P7560 | 4 S3 + 5 T14 + 15 T13 |
| P7561 | 4 S3 + 10 T13 + 10 T14 |
| P7562 | 4 S3 + 5 T13 + 15 T14 |
| P7563 | 4 S3 + 20 T14 |



# MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES / MASCHINEN


4.1 MANTECADORAS HELADO / ICE-CREAM MAKERS / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN 238

4.2 PROCESADOR ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMASCHINEN 242

4.3 BRAZOS TRITURADORES / IMMERSION BLENDERS / MIXEURS / STABMIXER 248

4.4 BATIDORAS / BLENDERS / MIXEURS/ MIXER 251

4.5 FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES/ FRITEUSEN 264

4.6 TOSTADORAS / TOASTERS / TOASTEURS/ TOASTER 266

4.7 GRILL DE CONTACTO Y PLANCHAS ELÉCTRICAS / CONTACT GRILL AND ELECTRIC GRIDDLES / GRILL DE CONTACT ET PLAQUES ÉLECTRIQUES / KONTAKTGRILL UND ELEKTRISCHE GRILLS 270

4.8 HORNOS Y MICRO-ONDAS / OVENS & MICRO-WAVES / FOURS ET MICRO-ONDES / OFEN UND MIKROWELLEN 274

4.9 MAQUINARIA PARA CHOCOLATE / MACHINES FOR CHOCOLATE / MACHINES POUR LE CHOCOLAT / MASCHINEN FÜR SCHOKOLADE 276

4.10 MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / MACHINERY FOR KEEPING TEMPERATURE / APPAREILS DE MAINIEN EN TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN 279

# GELATO 5K CREA SC

**La mantecadora más compacta totalmente automática / The most compact completely automatic ice-cream maker / La turbine à glace la plus compacte totalement automatique / Die kompakteste vollautomatische Eismaschine**

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**

**70 RPM**

| REF | VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L | W | V | Hz | Kg | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P38.250.250 | 3,20 | 650 | 220-240 | 50 | 34 | 1 |

**1,25 Kg / 1,75 L**
Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.

**12-15 min.**
Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

**5 Kg / 7,00 L**
Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.








Función manual.
Manual function.
Fonction manuelle.
Manueller Betrieb.



4 programas de mantecación.
4 ice-cream making programmes.
4 programmes de malaxage.
Vier Eiszubereitungsprogramme.



4 x 4 programas de conservación.
4 x 4 conserving programmes.
4 x 4 programmes de conservation.
4 x 4 Konservationsprogramme.




**Mantecadora para producir, almacenar y distribuir helado.**
1. Produce helado de forma automática y en poco tiempo.
2. Conserva el helado dentro de la máquina.
3. Distribuir el helado directamente.
Los 4 programas de mantecación.
- Gelato clásico.
- Gelato semi-soft.
- Granita (Granizado).
- Abatidor rápido de temperatura.
Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Desagüe de limpieza.
Cuerpo y pala en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

**Turbine à glace pour produire, conserver et distribuer des glaces.**
1. Produit des glaces de façon automatique et en peu de temps.
2. Conserve la glace dans la machine.
3. Distribue directement les glaces.
Les 4 programmes de malaxage.
- Gelato classique.
- Gelato semi-soft.
- Granita (Granité).
- Refroidisseur rapide de température.
Contrôle de densité automatique. La pale s'arrête automatique quand la glace est prête.
Écoulement de nettoyage.
Corps et pale en acier inoxydable.
Réfrigération à l'air. Gaz R404.

**Ice-cream maker to produce, store and dispense ice-cream.**
1. Quickly and automatically produce ice-cream.
2. Conserve the ice-cream inside the machine.
3. Dispense ice-cream directly.
The 4 ice-cream making programmes.
- Classic ice-cream.
- Semi-soft ice-cream.
- Granita (crystallised ice).
- Fast chiller.
Automatic density control. The blade stops automatically when the ice cream is ready.
Cleaning drain.
Stainless steel body and blade.
Air cooling. Gas R404.

**Eismaschine für die Herstellung, Aufbewahrung und Ausgabe von Eis**
1. Automatische, schnelle Eisherstellung
2. Aufbewahrung des Eis in der Maschine
3. Ausgabe des Eis direkt aus der Maschine
Die vier Eiszubereitungsprogramme
- Klassisches Eis
- Halbweiches (semi-soft)Eis
- Granita (Slush – sizilianische Eisspeise).
- Schnellfrierprogramm
Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Rührklinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Ablaufreinigung.
Körper und Klinge aus rostfreiem Stahl.
Luftkühlung. Gas R404



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Introducción fàcil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.



Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

# GELATO 5K SC

## Mantecadora / Ice-cream maker / Turbine à glace / Eismaschine

### INOX - ST/STEEL
### EDELSTAHL

### 70 RPM




| REF | VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L | W | V | Hz | Kg | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P38.240.250 | 3,20 | 600 | 220-240 | 50 | 34 | 1 |

**Mantecadora para producir helados y sorbetes.**
Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Desagüe de limpieza.
Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

**Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.**
Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
Écoulement de nettoyage.
Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
Réfrigération par air. Gaz R404.

**Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.**
Automatic density control. The blade stops automatically
when the ice-cream is ready.
Drain for cleaning.
Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
Air cooled. Gas R404.

**Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets**
Automatische Kontrolle der Festigkeit.
Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Reinigungsablauf
Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl
Luftkühlung. Gas R404.




**1.** Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.

**2.** Introducción fàcil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.

**3.** Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.

**4.** Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

**1,25 Kg / 1,75 L**
Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.

**12-15 min.**
Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

**5 Kg / 7,00 L**
Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

**IDEA!**

**Ideal para los pequeños restaurantes.**
**Ideal for small restaurants.**
**Idéal pour les petits restaurants.**
**Ideal für kleine Restaurants.**

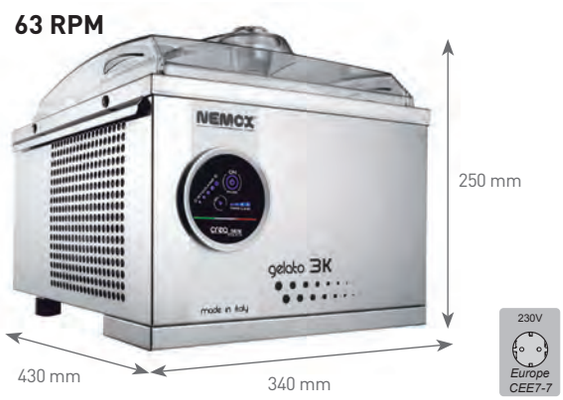



# GELATO 3K TOUCH

## Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

### INOX - ST/STEEL
### EDELSTAHL

### 63 RPM




| REF | VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L | W | V | Hz | Kg | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P38.550.250 | 1,70 | 350 | 220-240 | 50 | 21 | 1 |

**Mantecadora para producir helados y sorbetes.**
Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

**Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.**
Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
Réfrigération par air. Gas R404.

**Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.**
Automatic density control. The blade stops automatically
when the ice-cream is ready.
Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
Air cooled. Gas R404.

**Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets**
Automatische Kontrolle der Festigkeit.
Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl
Luftkühlung. Gas R404.




**1.** Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.

**2.** Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.

**3.** Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.

**4.** Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

**0,8 Kg / 1,20 L**
Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb.

**12-15 min.**
Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

**3 Kg / 4,40 L**
Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

# GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

## Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**

**63 RPM**

| REF | VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L | W | V | Hz | Kg | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P36.790.250** | 2,50 | 280 | 220-240 | 50/60 | 20 | 1 |




**Mantecadora para uso profesional.**
Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
Timer mecánico de 60 minutos.
Refrigeración por aire. Gas R404.

**Ice-cream maker for professional use.**
Automatic density control. The blade stops automatically
when the ice-cream is ready.
Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
60 minute mechanical timer.
Air cooled. Gas R404.

**Turbine à glace à usage professionnel.**
Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
Minuteur mécanique de 60 minutes.
Réfrigération par air. Gas R404.

**Eismaschine für die professionelle Nutzung.**
Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, , wenn das Eis fertig ist.
Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
Luftkühlung. Gas R404.













**1.** Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.

**2.** Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.

**3.** Cubeta extraible (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).

**4.** Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

| 1 Kg / 1,50 L | 20-30 min. | 2 Kg / 3,20 L |
|---|---|---|
| Capacidad productiva por ciclo.<br>Production capacity per cycle.<br>Capacité productive par cycle.<br>Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb. | Tiempo de preparación.<br>Preparation time.<br>Temps de préparation.<br>Zubereitungszeit. | Preparación máxima horaria.<br>Maximum hourly preparation.<br>Préparation maximum horaire.<br>Maximierte stündliche Zubereitung. |

## COMPARATIVA / COMPARISON / COMPARATIF / VERGLEICH

| | GELATO 5K CREA SC | GELATO 5K SC | GELATO 3K TOUCH | GELATO CHEF 5L AUTOMATIC |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| Alimentación / Power supply / Alimentation / Befüllung | **220-240 V 50 Hz** | **220-240 V 50 Hz** | **220-240 V 50 Hz** | **220-240 V 50/60 Hz** |
| Potencia / Power / Puissance / Leistung | **650 W** | **600 W** | **350 W** | **280 W** |
| Revoluciones por minuto / Revolutions per minute / Tours par minute / Umdrehungen pro Minute | **70 RPM** | **70 RPM** | **63 RPM** | **63 RPM** |
| Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Behältergrösse | **3,20 L** | **3,20 L** | **1,70 L** | **2,50 L** |
| Desagüe / Drain / Vidange / Wasserablaufsystem | ✓ | ✓ | x | x |
| Cubeta extraible / Removable pail / Cuve amovible / Herausnehmbarer Behalter | x | x | ✓ | ✓ |
| Capacidad productiva por ciclo / Production capacity per cycle / Capacité productive par cycle / Verbesserte Produktionskapazitat durch zyklischen Betrieb | **1,25 Kg / 1,75 L** | **1,25 Kg / 1,75 L** | **0,8 Kg / 1,20 L** | **1 Kg / 1,50 L** |
| Tiempo de preparación / Preparation time / Temps de préparation / Zubereitungszeit | **12-15 min.** | **12-15 min.** | **12-15 min.** | **20-30 min.** |
| Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung / | **5 Kg / 7,00 L** | **5 Kg / 7,00 L** | **3 Kg / 4,40 L** | **2 Kg / 3,20 L** |
| Programa de producción y conservación automática / Automatic production and preservation programme / Programme de production et conservation automatique / Programm für die automatische Produktion und Lagerung | ✓ | x | x | x |
| Dimensiones / Dimensions / Dimensions / Abmessungen | **465 x 480 x 395 mm** | **465 x 480 x 395 mm** | **340 x 430 x 250 mm** | **450 x 320 x 315 mm** |
| Peso neto / Net weight / Poids net / Nettogewicht | **34 Kg** | **34 Kg** | **21 Kg** | **20 Kg** |




# FRIX'AIR

## Emulsionador y procesador de alimentos / Food emulsifier and processor / Émulsionneur et processeur d'aliments / Emulgator und Küchenmaschine

| REF | W | V | Hz | Kg | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P94.500.250 | 600 | 220-240 | 50/60 | 21 | 1 |

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**

230V
Europe
CEE7-7

**2000 RPM**
2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).

**Procesador profesional que permite emulsionar, mezclar y triturar tanto alimentos congelados como frescos.**
Frix'Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml con muchas ventajas:
- Máxima higiene.
- Congelación muy rápida.
- Disponibilidad inmediata de varias preparaciones.
- Garantiza la cadena de frío.
- Ocupan poco espacio.
- Apilables.

**Professional processor that allows emulsifying, mixing and blending of both frozen and fresh food.**
Frix'Air works with 180 ml single-dose containers with many advantages:
-Maximum hygiene.
-Very quick freezing.
-Immediate availability of various preparations.
-It guarantees the cold chain.
-They take up little space.
-Stackable.

**Robot professionnel à émulsionner, mixer et mouliner des aliments surgelés ou frais.**
Frix'Air fonctionne à l'aide de récipients monodose de 180 ml offrant de nombreux avantages :
- Hygiène maximum.
- Congélation très rapide.
- Disponibilité immédiate de plusieurs préparations.
- Garantit la chaîne du froid.
- Prend peu de place.
- Empilables.

**Profi-Prozessor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene undals auch frische Lebensmittel.**
Frix'Air arbeitet mit 180 ml Einzelbehältern mit vielen Vorteilen:
- Maximale Hygiene.
- Sehr schnelles Einfrieren.
- Sofortige Verfügbarkeit der verschiedenen Zubereitungen.
- Gewährleistet Kühlkette.
- Raumsparend.
- Stapelbar.



**IDEA!**

Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.

Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and apéritifs.

Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces, sauces, soupes, cocktails et apéritifs.

Ideal für die Herstellung Mousses, Sorbets, Eis, Soßen, Suppen, Cocktails und Aperitifs.

## Set recipientes Frix'Air en plástico para congelador y microondas / Set of Frix'Air plastic containers for freezers and microwaves / Set récipients Frix'Air en plastique pour congélateur et micro-ondes / Plastikbehälter Frix'Air zum Einfrieren und für die Mikrowelle

| REF | ml | Ø mm | H mm | U/pack |
|---|---|---|---|---|
| P99.00.000 | 180 | 72 | 95 | 50 |

**Accesorios incluidos:**
2 Cuchillas de acero inoxidable.
1 Cuchilla de plástico.
2 Junta protectora.
2 Lleva recipientes en acero.
5 Recipientes de plástico con tapa.
1 Desmontador de cuchilla.

**Accessoires inclus :**
2 lames en acier inoxydable.
1 lame en plastique.
2 joints protecteurs.
2 Muni de récipients en acier.
5 Récipients en plastique avec couvercle.
1 Outil démontage de lame.

**Accessories included:**
2 St/Steel blades.
1 Plastic blade.
2 Protective seals.
2 Stainless steel containers.
5 Plastic containers with lid.
1 Blade remover.

**Zubehör im Lieferumfang enthalten:**
2 Edelstahlklingen.
1 Kunststoffmesser.
2 Schutzstecker
2 Stahlbehälter eingeschlossen.
5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
1 Abnehmbare Klinge.



H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

**Colores / Colours / Couleurs / Farben**

**Cada pack contiene 10 u. de cada color.**
**Each pack contains 10 units of each colour.**
**Chaque pack contient 10 u. de chaque couleur.**
**Jedes Set enthält zehn Stück jeder Farbe.**

**IDEA!**

Fácil identificación y separación de diferentes preparaciones.

Easy for identification and separation of different foodstuffs.

Identification et séparation faciles des différentes préparations.

Einfaches Erkennen und Unterscheiden unterschiedlicher Zubereitungen.

## P15090 / P15091

### Cortadora eléctrica de fiambres / Electric slicing machine / Trancher électrique / Elektrische Aufschnittmaschine

Cuerpo: aluminio pintado.
Body: painted aluminium.
Corps: aluminium peint.
Körper : Aluminiumbeschichtet.

| REF | V | Hz | W | Ø CUCHILLA BLADE LAME MESSER cm | ESPESOR CORTE SLICER THICKNESS ÉPAISSEUR DE COUPE SCHNITTBREITE mm | Dim cm | Kg | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P15.089 | 220 | 50 | 120 | 22 | 0-11 | 48 x 40 x 37 | 13,3 | 1 |
| P15.090 | 220 | 50 | 150 | 25 | 0-11 | 48 x 40 x 37 | 13,8 | 1 |
| P15.091 | 220 | 50 | 250 | 30 | 0-14 | 59 x 38 x 43 | 24,0 | 1 |



Ref. P15.090

Ø 25 cm
Cuchilla / Blade / Lame / Messer




Ref. P15.091

Ø 30 cm
Cuchilla / Blade / Lame / Messer

## P15095

### Cortador de verduras / Vegetable cutter / Coupe-légumes / Gemüseschneider

Cuerpo / Body / Corps / Körper :
Aluminio / Aluminium

| REF | V | Hz | W | Kg | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P15.095 | 220 | 50 | 3/4 HP / 550 W | 26,0 | 1 |

150 Kg/h




A: Ø 5,8 x 14 cm
B: 15,5 x 7,5 x 15,5 cm

**5 discos Incluidos / 5 disk included/ 5 lames Incluses / 5 Scheiben inklusive:**
Disco rallador de 3, 5 y 7 mm + Disco rebanador de 2 y 4 mm /
Shredding disc 3, 4 & 7 mm + Slicing disc 2 & 4 mm /
Disque à émincer de 3, 5 et 7 mm + Disque à trancher 2 et 4 mm /
Scheibenschneider 3, 5 und 7 mm + Reibescheibe 2 und 4 mm

Disco rallador / Shredding disc / Disque à émincer / Reibscheibe



| REF | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT | U |
|---|---|---|
| RE15095-1 | 3 mm | 1 |
| RE15095-2 | 5 mm | 1 |
| RE15095-3 | 7 mm | 1 |

Disco rebanador / Slicing disc / Disque à trancher / Schneidscheibe



| REF | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT | U |
|---|---|---|
| RE15095-4 | 2 mm | 1 |
| RE15095-5 | 4 mm | 1 |

### DISCOS DE RECAMBIO / REPLACEMENT DISCS / DISQUES DE RÉCHANGE / WECHSELSCHEIBEN

Disco patatas fritas / French fries disc / Disque Coupe frites / Pommesschneider



| REF | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT | U |
|---|---|---|
| RE15095-6 | 8 x 8 | 1 |
| RE15095-7 | 10 x 10 | 1 |

Disco para dados / Dicing disc / Disque dés / Würfelscheibe



| REF | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT | U |
|---|---|---|
| RE15095-8 | 8 x 8 | 1 |
| RE15095-9 | 10 x 10 | 1 |

Disco rebanador complementario / Complementary slicing disc / Disque laminoir complémentaire / Ergänzende Schneidscheibe



| REF | CORTE / CUT COUPE / SCHNITT | U |
|---|---|---|
| RE15095-10 | 8 x 8 | 1 |
| RE15095-11 | 10 x 10 | 1 |

*Para cortar patatas fritas o dados es imprescindible utilizar junto con el disco rebanador complementario.

*In order to cut chipped or diced potatoes the use of the complementary slicing disc is essential.

*Pour couper des frites ou des dés, il est indispensable d'utiliser, avec le disque, le laminoir complémentaire.

*Zum Schneiden von Pommes Frites oder für Würfel, ist die Benutzung der Zusatzscheibe unabdinglich.



# AMASADORA / MIXERS / MÉLANGEURS / MIXERS

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso/
Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation/
Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux/
Zahnräder und Wellen aus wärmebehandeltem legiertem Stahl gewährleisten eine lange Lebensdauer und einen leiseren Betrieb

Acción de batido elíptico /
Planetary mixing action
Mélangeur planétaire /
Planetenrad-Misch-getriebe /



Paro automático por sobre calentamiento / Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage Arrêt automatique par la surchauffe / Wärmeüberlastschutz schaltet den Mixer zur Schadens-verhütung automatisch aus

Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica / 30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal / Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore / 30-Minuten-Digitalzeituhr mit automatischem Stopp und akustischem Abschaltsignal

Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen / Consistent mixing speeds regardless of volume/ Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume / Gleichmäßige, von der Menge unabhängige Mischgeschwindigkeiten

Protección Seguridad / Safety guard / Protecteur de sécurité / Schutzblende

Construcción extra robusta / Heavy-duty construction / Construction robuste / Stark belastbare Ausführung

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

Incluye / Comes with / Livré avec / Standardausstattung:



Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen



Gancho para masa / Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken



Espátula / Spatula / Spatule / Schaber



Bol acero inoxidable / S/Steel mixing bowl / Bol mélangeur en acier inoxydable / Edelstahl-Mischschüssel

## 4075502 Amasadora sobre mesa / Countertop Mixers / Mélangeurs de comptoir / Arbeitsflächen-Mixer

CE

**1/3 HP / 250 W / 3 A**

| REF | Lts. | cm (W X D X H) | VELOCIDAD / SPEED / VITESSE / GESCHWINDIGKEIT | V | ENCHUFE / PLUG / PRISE / STECKER | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **4075502** | 6,6 | 33,5 x 45 x 51,5 | 5 | 220-230 | Europe | 1 |
| **4075503** | 6,6 | 33,5 x 45 x 51,5 | 5 | 220-230 | UK | 1 |
| **4075602** | 9,5 | 33,5 x 45 x 54 | 5 | 220-230 | Europe | 1 |
| **4075603** | 9,5 | 33,5 x 45 x 54 | 5 | 220-230 | UK | 1 |



4075503

| REF | PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS) | U |
|---|---|---|
| Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen | | |
| **XMIX0705** | 6.6 | 1 |
| **40762** | 9.5 | 1 |
| Gancho para masa /Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken | | |
| **XMIX0704** | 6.6 | 1 |
| **40763** | 9.5 | 1 |

| REF | PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS) | U |
|---|---|---|
| Espátula/ Spatula / Spatule / Schaber | | |
| **XMIX0703** | 6.6 | 1 |
| **40764** | 9.5 | 1 |
| Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel | | |
| **XMIX0702** | 6.6 | 1 |
| **40761** | 9.5 | 1 |

Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.

Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

Digitalbedienfeld ermöglicht einfache Drehzahländerungen bei laufendem Gerät

# 4075702

## Amasadora de pié / Floor-Bench mixers / Mélangeurs au sol-sur plan de travail / Boden-Tisch-Mixer

CE



4075702

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

| REF | Lts. | cm (W X D X H) | VELOCIDAD / SPEED / VITESSE / GESCHWINDIGKEIT | V | HP | W | A | ENCHUFE / PLUG / PRISE / STECKER | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **4075702** | 19 | 52 x 52 x 91 | 3 | 220-230 | 0,5 | 370 | 4 | Europe | 1 |
| **4075703** | 19 | 52 x 52 x 91 | 3 | 220-230 | 0,5 | 370 | 4 | UK | 1 |
| **4075802** | 28 | 64 x 62 x 122 | 3 | 220-230 | 1,0 | 750 | 8 | Europe | 1 |
| **4075803** | 28 | 64 x 62 x 122 | 3 | 220-230 | 1,0 | 750 | 8 | UK | 1 |
| **4075902** | 38 | 68 x 68 x 120 | 3 | 220-230 | 1,5 | 1120 | 11 | Europe | 1 |
| **4075903** | 38 | 68 x 68 x 120 | 3 | 220-230 | 1,5 | 1120 | 11 | UK | 1 |
| **4076002** | 57 | 70 x 76 x 142 | 3 | 220-230 | 2,0 | 1500 | 16 | Europe | 1 |
| **4076003** | 57 | 70 x 76 x 142 | 3 | 220-230 | 2,0 | 1500 | 16 | UK | 1 |

| REF | PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS) | U |
|---|---|---|
| Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen | | |
| **40766** | 19 | 1 |
| **40770** | 28 | 1 |
| **40774** | 38 | 1 |
| **40778** | 57 | 1 |
| Gancho para masa /Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken | | |
| **40767** | **19** | **1** |
| **40771** | **28** | **1** |
| **40775** | **38** | **1** |
| **40779** | **57** | **1** |

| REF | PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS) | U |
|---|---|---|
| Espátula/ Spatula / Spatule / Schaber | | |
| **40768** | 19 | 1 |
| **40772** | 28 | 1 |
| **40776** | 38 | 1 |
| **40780** | 57 | 1 |
| Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel | | |
| **40765** | **19** | **1** |
| **40769** | **28** | **1** |
| **40773** | **38** | **1** |
| **40777** | **57** | **1** |








pujadas® A VOLLRATH® COMPANY






Ref. WFP116



Ref. WFP113

230V
Europe
CEE7-7

# WFP7E

**Procesador de alimentos de 1.7 L / 1.7-Liter Commercial Food Processor / Robot de cuisine professionnel de 1,7 L / 1.7 Liter Küchenroboter**

| REF | W | U |
|---|---|---|
| WFP7E | 3/4 HP / 560W | 1 |

Motor de servicio pesado de 3/4 HP/560W.
Bol transparente irrompible.
Control de ENCENDIDO/APAGADO/PULSO fácil de usar.
Cuchilla tipo "S" de acero inoxidable para picar, moler, mezclar y hacer purés (WFP7K1), disco rebanador 2 mm (WFP116), disco rallador fino (WFP113) y adaptador amovible (WFP7K2).
Juego de empujadores con sistema de seguridad.
230V CA, 50 Hz, 410 vatios, 1.8 A
Homologado CE y RoHS.

Moteur haute performance de 3/4 HP/560W.
Bol transparent incassable.
Touche MARCHE/ARRÊT/PULSE facile à utiliser.
Couteau en acier inoxydable pour hacher, broyer, mélanger et réduire en purée (WFP7K1), disque à trancher 2 mm (WFP116), disque à râper fin (WFP113) et adaptateur amovible (WFP7K2).
Petit et gros poussoirs avec mécanisme de sécurité.
230V C.A., 50 Hz, 410 watts, 1,8 A
Homologué CE et RoHS.

Heavy-duty 3/4 HP high performance motor/560W.
Clear-view unbreakable workbowl.
Easy ON/OFF/PULSE control
Stainless steel serrated S-blade to chop, grind, mix, and purée (WFP7K1), 2 mm slicing disc (WFP116), fine grating disc (WFP113), and detachable disc stem (WFP7K2).
Small and large pushers with safety interlock sleeve.
230 VAC, 50 Hz, 410 W, 1.8 amps
CE, RoHS.

Hochleistungsmotor 3/4 HP/560W.
Unzerbrechlicher transparenter Behälter. Einfache EIN/AUS/PULSE Bedienung.
Messer Typ "S" aus rostfreiem Stahl zum Zerkleinern, Mahlen, Mixen und Pürieren (WFP7K1), Schneidscheibe 2 mm (WFP116), feine Reibscheibe (WFP113) und austauschbarer Adapter (WFP7K2).
Schubsatz mit Sicherheitssystem.
230 V CA, 50 Hz, 410 W, 1.8 A
Zertifiziert mit CE, RoHS.




230V
Europe
CEE7-7




# WCG75E

**Picadora - Moledora Pro Prep / Pro Prep Chopper Grinder / Hachoir - Broyeur Pro Prep / Fleischwolf - Mühle Pro Prep**

| REF | W | U |
|---|---|---|
| WCG75E | 3/4 HP / 560W | 1 |

Capacidad de 700 ml .
Dos juegos de bol y cuchilla: uno para picar y otro para moler
Potente motor de inducción de dos polos, de ¾ HP/560W.
230V CA, 50 Hz, 0.9 A.
Homologado RoHS.

Capacité de 700 ml.
Deux bols/couteaux : un pour moudre et un pour émincer. Puissant moteur 2 pôles à induction de ¾ HP/560W.
230V C.A., 50 Hz, 0,9 A.
Homologué RoHS.

700 ml capacity.
Two separate bowl and blade assemblies: one for grinding — one for chopping.
Powerful high-speed 2-pole ¾ HP induction motor/560W.
230 VAC, 50 Hz, 0.9 amps.
RoHS.

700 ml Fassungsvermögen.
2 Behälter und Messer; eines für den Fleischwolf eines für die Mühle.
Starker Induktionsmotor mit zwei Polen, von 3/4 HP/560W.
230V CA, 50 Hz, 0.9 A
Zertifiziert mit RoHS.




Lleve a cabo cualquier tarea de mezclado/licuado con los brazos trituradores portátiles Waring Commercial. Desde el versátil modelo QuickStik hasta el modelo de servicio pesado de 1 HP Big Stix, estos brazos trituradores son herramientas básicas para las cocinas más atareadas de hoy. Con varillas de 17.75 a 53.5 cm, permiten procesar desde 11.5 hasta 200 litros a la vez. Las cuchillas multifunción de acero inoxidable garantizan un licuado homogéneo,y el cómodo mango ofrece mayor control. ¡Licue, bata, mezcle y haga purés sin esfuerzo gracias a Waring!

Power through any mixture with the portable handheld Waring Commercial Immersion Blenders. From the versatile QuikStik to the heavy-duty 1 HP Big Stix, these are essential tools for today's busy kitchens. The shaft sizes range from 17.75 cm to 53.5 cm with capacities from 11.5 to 200 liters. The all-purpose stainless steel blades ensure smooth, consistent blending, and the comfort grips keep the user in control. Blend, whisk, mix, purée and whip with Waring!

Mixez en toute facilité grâce aux mixeurs Waring Commercial. Du plus pratique (le QuikStik) au plus puissant (le Big Stix de 1 HP), ce sont des outils essentiels pour les cuisines modernes. Leurs pieds de 17,75 à 53,5 cm permettent de mixer 11,5 à 200 L à la fois. Leurs lames en acier inoxydable garantissent des résultats homogènes. Leurs poignées ergonomiques offrent un maximum de confort. Mixez, fouettez, mélangez et réduisez en purée sans effort grâce à Waring !

Leistungsstarkes Mixen und Verflüssigen mit den Stabmixern Waring Commercial. Von dem vielseitigem Modell QuickStik bis hin zum robusten 1 HP Big Stick sind diese Stabmixer heutzutage ein wesentliches Werkzeug der vielbeschäftigten modernen Küchen. Mit Stablängen von 7.75 bis 53.5 cm kann man von 11.5 bis 200 Liter auf einmal bearbeiten. Die Multifunktionsmesser aus rostfreiem Stahl garantieren ein homogenes Zerkleinern und die bequemen Griffe bieten eine gute Kontrolle. Verflüssigen, Mixen und Pürieren Sie mühelos mit Waring!

# Brazo triturador de servicio pesado Big Stix / Heavy-Duty Big Stix / Mixeur à usage intensif Big Stix / Einarmiger Hochleistungsstabmixer Big Stix

Bloque motor universal adaptable a todos los brazos y batidores. Motor de servicio pesado de 1 HP (potencia de entrada máxima). Velocidad variable. 18 000 RPM a velocidad alta (1600 RPM con los batidores). Función de encendido continuo. Acoplamientos (bloque-motor y varilla) reemplazables por el usuario. Cómodo mango cubierto de caucho y empuñadura auxiliar, para mayor control y seguridad. Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas.

Universal power pack fits all shafts and whisk attachments. 1 peak input HP heavy-duty motor. Variable speed operation. 18,000 RPM on high (1,600 for whipping paddles). Continuous ON feature. User-replaceable couplings on power pack and shaft. Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation. Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe.

Bloc-moteur universel adaptable à tous les pieds et fouets. Moteur haute performance de 1 HP (puissance d'entrée maximale). Vitesse variable. 18.000 tr/mn à haute vitesse (1 600 tr/mn avec les fouets). Marche continue. Accouplements (bloc-moteur et pied) faciles à changer. Poignée caoutchoutée et poignée auxiliaire, pour davantage de confort et de sécurité. Pied hermétique en acier inoxydable, amovible et compatible lave-vaisselle.

Universeller Motorblock geeignet für alle Stablängen und Halter. Hochleistungsmotor von 1 HP (max. Eingangsleistung). Variable Geschwindigkeit. Max.18.000 U/min (1.600 U/min. Rührbesen). Funktion Dauerbetrieb. Durch Kopplung (Motorblock - Stab) vom Benutzer austauschbar. Bequemer Griff mit Kautschukbeschichtung und Hilfsgriff bieten eine höhere Kontrolle und Sicherheit. Stab aus versiegeltem rostfreiem Stahl, austauschbar und Spülmaschinen geeignet.




## WSBPPCE Bloque motor / Bloc-moteur / Power Pack / Motorblock

| REF | Hz | U |
|---|---|---|
| WSBPPCE | 50 | 1 |




## Varilla / Shaft / Pied / Stab

| REF | Varilla extraíble / Removable Shaft / Pied amovible / Abnehmbarer Stab | Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität | U |
|---|---|---|---|
| WSB50ST | 30,5 cm | 40 L | 1 |
| WSB55ST | 35,5 cm | 60 L | 1 |
| WSB60ST | 40,5 cm | 100 L | 1 |
| WSB65ST | 45,5 cm | 140 L | 1 |
| WSB70ST | 53,5 cm | 200 L | 1 |





INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

## WSB2W

**Accesorio batidor / Whisk Attachment /
Fouets / Rührbesen Zubehör**

| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| WSB2W | 25,5 | 1 |

Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño.

Die-cast gears for optimal performance.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales.

Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.



LOW: 14000 RPM
HIGH: 17000 RPM

230V
Europe
CEE7-7

## WSB40E

**Brazo triturador de servicio mediano /
Quik Stik Plus / Medium-Duty Quik Stik Plus /
Mixeur Quick Stik Plus à usage moyen /
Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus**

| REF | U |
|---|---|
| WSB40E | 1 |

Motor de servicio pesado de ½ HP, con 2 velocidades/370 W. Varilla fija de 25.5 cm. Capacidad de 23 litros . 230V, 50 Hz, 1.5 A. Homologado CE y RoHS.

½ HP, 2-speed. heavy-duty motor/370 W. 25.5 cm fixed shaft. 23-liter capacity. 230 volts, 50 Hz, 1.5. amps. CE, RoHS.

Puissant moteur de ½ HP, à deux vitesses/370 W. Pied fixe de 25,5 cm. Capacité de 23 litres. 230V, 50 Hz, 1,5A. Homologué CE et RoHS.

Ochleistungsmotor von ½ HP, mit 2 Geschwindigkeiten /370 W. Fester Stab von 25.5 cm. Bearbeitungsvermögen 23 Liter. 230 V, 50 Hz, 1,5 A, Zertifiziert mit CE und RoHS.




LOW: 11000 RPM
HIGH: 14500 RPM

230V
Europe
CEE7-7

## WSB33XE

**Brazo triturador de servicio ligero Quik Stik /
Light-Duty Quik Stik /
Mixeur Quick Stik à usage léger /
Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik**

| REF | U |
|---|---|
| WSB33XE | 1 |

Motor de alta eficacia, con dos velocidades. Varilla fija de 17.75 cm. Capacidad de 11.5 litros. 230V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Homologado CE y RoHS.

2-speed high-efficiency motor. 17.75 cm fixed shaft. 11.5-liter capacity. 230 volts, 50 Hz, 0.4 amps, 175 W. CE, RoHS.

Moteur hautement efficace à deux vitesses. Pied fixe de 17,75 cm. Capacité de 11,5 litres. 230V, 50 Hz, 0,4A, 175 W. Homologué CE et RoHS.

Motor mit hoher Leistung und zwei Geschwindigkeiten und festem Stab von 17.75 cm Länge. Bearbeitungsvermögen 11.5 Liter. 230 V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Zertifiziert mit CE und RoHS




Las batidoras de vaso profesionales Waring Commercial son herramientas esenciales para cualquier bar o restaurante. Esta línea clásica siempre logra resultados profesionales, gracias a características profesionales: resistentes jarras de alta capacidad de acero inoxidable, copoliéster sin bisfenol-A o cristal;  potentes motores de hasta 1120W y cuchillas de acero inoxidable que siempre logran resultados rápidos y homogéneos. ¡Pique hielo y prepare bebidas en tan sólo segundos con las potentes licuadoras profesionales Waring Commercial!

The staple in any bar or restaurant, the Waring Commercial Blender consistently delivers a professional blend. This classic product line offers a variety of sizes, styles and capacities in durable stainless, BPA-free copolyester, or glass containers. Powerful, professional motors with up to 1120W HP drive stainless steel cutting blades for quick, consistent results. Crush ice in seconds and make drinks instantly with the power of Waring Commercial!

Les blenders Waring Commercial sont les outils de base par excellence pour tout type de bar ou restaurant. Disponibles en plusieurs tailles et styles (acier inoxydable, copolyester sans BPA, verre), ces outils classiques sont équipés de puissants moteurs professionnels jusqu'à 1120W et de couteaux en acier inoxydable, pour des résultats rapides et homogènes. Broyez de la glace  et préparez des boissons en quelques secondes grâce aux puissants bols mixeurs Waring Commercial!

Die professionellen Standmixer von Waring Commercial sind essentielle Werkzeuge für jede Bar oder Restaurant. Die klassische Produktlinie bietet immer professionelle Ergebnisse, dank seiner professionellen Eigenschaften:
Resistente Behälter von grossem Fassungsvermögen aus rostfreiem Stahl, Glas oder Copolyester ohne Bisfenol-A (BPA); leistungsstarken Motoren von bis zu 1120W und messer aus rostfreim Stahl, die immer für ein schnelles und homogenes Ergebnis sorgen. Zerkleinern Sie Eis und bereiten Sie Getränke in Sekundenschnelle mit den leistungsstarken Mixern von Waring Commercial!

## BB300E

**Batidora de vaso comercial Blade Series / Blade Series Commercial Blender / Mixeur à jarre commerciale Blade Series / Gewerblicher Standmixer Blade Series**

BLADE

21700 RPM - 3,6 A




| REF | V | W | Hz | U |
|---|---|---|---|---|
| BB300E | 220-240 | 1 HP / 820 W | 50/60 | 1 |

Jarra copoliéster.
Controles mecánicos: Alto, Bajo, Apagado y Pulso.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse toggle switches.

Bol en copolyester.
Interrupteurs à bascule: Haut, Bas, Arrêt et Pulse.

Behälter aus copolyester.
Mechanische Kontrolle: High, Low, Off und Puls.

### CAC132

**Jarra / Container / Bol / Karaffen**

| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| CAC132 | 1,40 | 1 |

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar



## BB340E

**Batidora de vaso comercial Blade Series / Blade Series Commercial Blender / Mixeur à jarre commerciale Blade Series / Gewerblicher Standmixer Blade Series**

BLADE

21700 RPM - 3,6 A




| REF | V | W | Hz | U |
|---|---|---|---|---|
| BB340E | 220-240 | 1 HP / 820 W | 50/60 | 1 |

Jarra copoliéster.
Controles electrónicos: Alto, Bajo, Apagado y Pulso.
Con temporizador de cuenta regresiva de 99 segundos.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse electronic controls.
With 99-second countdown timer.

Copolyester.
Contrôle électronique: Haut, Bas, Arrêt et Pulse.
Avec minuteur de 99 secondes

Copolyester.
Elektronische Kontrolle: High, Low, Off und Puls.
Mit 99 Sekunden Countdown Timer.

## BB255E

**Batidoras de vaso para cócteles básicas / Basic Bar Blenders /Blenders de bar / Basis Cocktail Mixer**

21000 RPM - 2,2 A



| REF | Lts | V | W | Hz | U |
|---|---|---|---|---|---|
| BB255E | 1,30 | 220-240 | 3/4 HP / 500 W | 50/60 | 1 |

2 velocidades. Resistente cuchilla de acero inoxidable de dos piezas. Acoplamiento de goma reforzado con metal y reemplazable por el usuario.
BB255E: Jarra copoliéster.
BB155SE: Jarra de acero inoxidable.

2 speeds. Rugged, two-piece stainless steel cutting blade. User-replaceable, metal-reinforced rubber drive coupling.
BB255E: Copolyester container.
BB155SE: St/Steel container.

2 vitesses. Couteau 2 pièces robuste et en acier inoxydable.
BB255E: Bol en copolyester.
BB155SE: Bol en acier inoxydable.

2 geschwindigkeiten. Zweiteilige robuste Edelstahl Klingen
BB255E: Behälter aus copolyester.
BB155SE: Behälter aus rostfreiem Stahl.




Desde 1937, Waring Commercial domina el mercado de las batidoras de vaso profesionales, gracias a sus potentes batidoras de alto rendimiento. Equipadas con motores de servicio pesado de hasta 2800W, estas rápidas e inigualables herramientas son capaces de licuar cualquier combinación de alimentos, rápidamente y sin esfuerzo. Sus vasos de policarbonato, cristal o acero inoxidable con capacidad de 1 a 4 litros han sido diseñados para satisfacer las exigencias de cualquier cocina comercial. ¡Estas potentes batidoras son herramientas básicas, con habilidades excepcionales!

Since 1937, the Waring  Commercial Blender has led the industry in power and performance. With unequaled speed and efficiency, the heavy-duty motors use up to 2800W to power through any combination of ingredients in no time. Capacities range from 1 to 4 liters with polycarbonate, glass, and stainless containers designed to meet the demands of every commercial kitchen. It's the basic tool with exceptional abilities!

Depuis 1937, les puissants bols mixeurs à usage intensif Waring Commercial dominent le marché des bols mixeurs professionnels. Équipés de moteurs haute performance jusqu'à 2800W, ces puissants appareils sont capables de mixer n'importe quels ingrédients, rapidement et sans effort. Leurs bols en polycarbonate, verre ou acier inoxydable de 1 à 4 L ont été conçus pour répondre aux exigences de toutes les cuisines commerciales.
Des outils de base...un talent hors du commun !

Seit 1937 dominiert Waring Commercial den Markt der professionellen Standmixer und Behälter, dank seiner leistungsstarken Mixer. Ausgestattet mit starken und effizienten Motoren bis zu 2800W sind sie schnelle und unvergleichbare Werkzeuge, die jedwedige Lebensmittelkombination verflüssigen; schnell und einfach. Ihre Behälter aus Polycarbonat, Glas oder Edelstahl mit einem Fassungsvermögen von 1 bis 4 Liter sind entwickelt worden um die Ansprüche der professionellen Küche zufriedenzustellen. Diese leistungsstarken Standixer sind Basiswerkzeuge mit aussergewöhnlichen Qualitäten!

# CB15VE

## Batidora de vaso 4 litros / 4-Liter food blender / Bol mixeur 4 litres / Standmixer mit 4 Liter Behälter

28000 RPM - 1,4 A

CE




## CBL10



Tapa para líquidos calientes.
Hot blending lid.
Couvercle pour liquides chauds.
Deckel für heisse Flüssigkeiten.

| REF | Lts | V | W | Hz | U |
|---|---|---|---|---|---|
| CB15VE | 4,0 | 230 | 3,75 HP / 2800W | 50 | 1 |
| CAC72 | | Jarra / Container / Bol / Behälter | | | 1 |
| CBL10 | | | | | 1 |

Jarra de acero inoxidable con asas y tapa de caucho.
Cojinete amortiguador de una pieza, apto para lavavajillas.
Controles de velocidad variable (no se muestra).

Stainless steel container with two handles and rubberized lid.
Dishwasher-safe one-piece jar pad for easy cleaning.
Variable speed controls (not shown).

Bol en acier inoxydable avec anses et couvercle caoutchouté.
Coussin amortisseur d'une pièce, compatible lave-vaisselle.
Contrôle de vitesse variable (non représenté).

Behälter und Griffe aus rostfreiem Stahl und Deckel aus Kautschuk.
Stossdämpfereinheit aus einem Stück füf Spülmaschinen geeignet.
Variable Geschwindigke itskontrolle (nicht gezeigt).

# TORQ 2.0

Tapa para alimentos/ líquidos calientes de vinilo con tapón extraible.

Vinyl lid for hot food/ beverage blending and removable center cap that locks into place or can be removed to feed ingredients while blending.

Couvercle en vinyle pour aliments/liquides chauds avec bouchon doseur amovible.

Deckel für heisse Lebensmittel/ Flüssigkeiten aus Vinyl mit abnehmbaren Verschlusskopf.

Jarra apilable transparente de 1.4 L resistente, de servicio pesado y de calidad profesional. Diseño único, para máxima eficacia y rendimiento.

1.4L clear-view stackable jar – commercial grade, heavy-duty and breakresistant. Uniquely shaped for maximum efficiency and performance.

Bol transparent empilable de 1,4 L résistant, à usage intensif et de qualité professionnelle. Spécialement conçu pour maximiser l'efficacité et le rendement.

1,4 l stapelbarer transparenter Behälter, resistent gegen häufigen Gebrauch und mit professioneller Qualität. Einzigartiges Design für höchste Effizienz und Leistung.

Resistente cuchilla de acero inoxidable con robustas piezas de acero, hechas para durar pero reemplazables por el usuario. Su forma "agresiva" ha sido especialmente diseñada para este vaso y es capaz de picar hielo al instante.

Heavy-duty stainless steel blade with solid steel blending assembly – built to last but completely user-replaceable. This aggressive blade design is configured specifically for this jar and is engineered to crush ice instantly.

Couteau en acier inoxydable avec pièces en acier massif construits pour durer mais remplaçables par l'utilisateur. Couteau "agressif" spécialement conçu pour le bol et capable de broyer la glace instantanément.

Resistente Messer aus rostfreiem Stahl mit robusten Stahlteilen, gemacht für Langlebigkeit aber auch durch den Benutzer austauschbar. Die "aggressive" Form ist speziell für den Behälter disignt und ist in der Lage Eis sehr schnell zu crashen.

Controles HI/LO/STOP/ PULSE con temporizador de cuenta progresiva de 60 segundos (modelos sin temporizador también disponibles) – Las batidoras de vaso Margarita Madness® Elite vienen equipadas con tres tipos de controles: mecánicos, electrónicos y electrónicos con temporizador.

HI/LO/STOP/PULSE controls with 60-second countdown timer (non-timer versions available) – the Margarita Madness Elite Series Blenders feature three control styles – a simple toggle switch control, electronic keypad and electronic keypad with 60-second countdown timer.

Commandes HAUT/BAS/ ARRÊT et PULSE avec minuteur de 60 secondes (modèles sans minuteur également disponibles). Les bols mixeurs de la série Margarita Madness Elite sont disponibles en trois styles : commandes mécaniques, commandes électroniques ou commandes électroniques avec minuteur de 60 secondes.

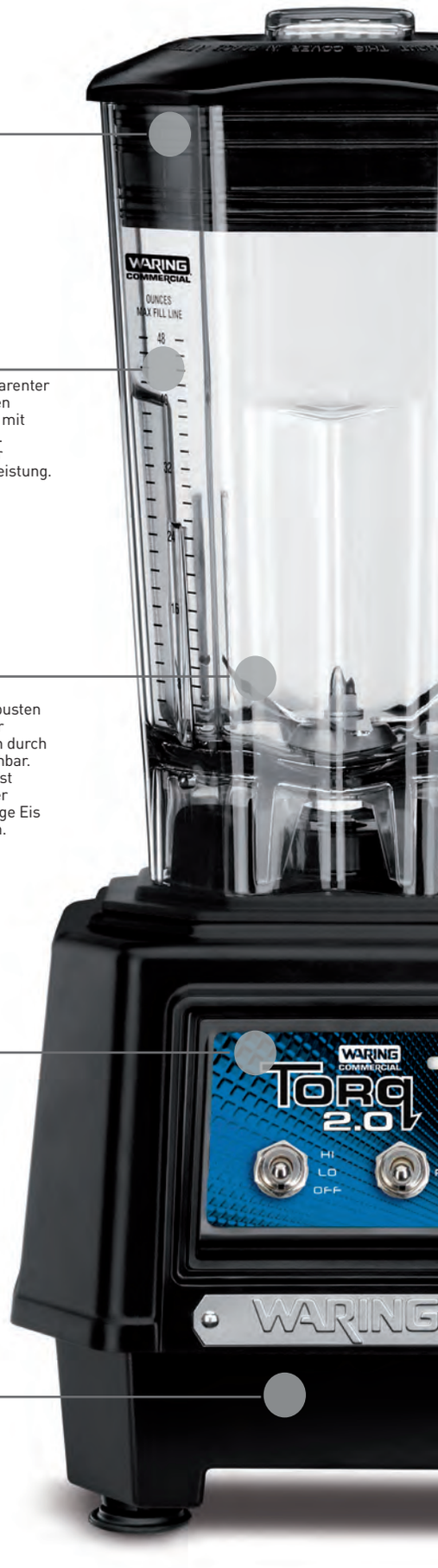
HI/LO/STOP/PULSE Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown. (Modelle ohne Timerfunktion auch erhältlich) - Die Mixer Margarita Madness® Elite sind ausgestattet mit 3 verschiedenen Kontrollen: Meschanisch, Elektronisch oder Elektronisch mit Timerfunktion.

Base resistente y compacta con potente motor de 2 HP/1490 vatios y cojinete amortiguador removible para facilitar la limpieza.

Heavy-duty base with powerful 2 HP, 1490W motor – this amazing combination makes for big power yet small foot print and includes a removable jar pad for easy cleanup.

Boitier résistant et compact avec puissant moteur de 2 HP/1490W et coussin amortisseur amovible pour faciliter le nettoyage.

Resistente und kompakte Basis mit einem leistungsstarkem Motor von 2 HP, 1490W und mit abnehmbarer Stossdämfungseinheit zur einfachen Reinigung



# TORQ 2.0

**2 HP / 1490 W**
**24500 RPM - 6,1 A**

**1,4 Lts**
Jarra.
Container.
Bol.
Karaffen.

HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE
100% BPA FREE
NO BISPHENOL-A. NON-TOXIC PLASTIC

**Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml en 8 segundos o menos.**
**Blend three 470 ml margaritas in 8 seconds or less.**
**Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondes ou moins.**
**Fähig 3 margaritas von 470 ml in 8 oder weniger Sekunden herzustellen**















## TBB145E

**Batidora de vaso Torq / Torq blender / Blender Torq / Mixer der Torq**

| REF | V | W | Hz | U |
|---|---|---|---|---|
| **TBB145E** | 220-240 | 2 HP / 1400 W | 50/60 | 1 |

Controles mecánicos clásicos.
Classic toggle switch.
Interrupteur à bascule.
Klassischer.

CE

## TBB160E

**Batidora de vaso Torq / Torq blender / Blender Torq / Mixer der Torq**

| REF | V | W | Hz | U |
|---|---|---|---|---|
| **TBB160E** | 220-240 | 2 HP / 1400 W | 50/60 | 1 |

Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos.
Electronic keypad with 60-second countdown timer.
Contrôle électronique avec minuteur de 60 secondes.
Elektronische Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown Timer.

CE

WARING COMMERCIAL XTREME

Con potencia máxima de hasta 3½ HP/2600W, las batidoras de vaso de alta potencia de la serie Xtreme de Waring Commercial dan una potente ventaja a cualquier negocio. Logran impecables resultados y ofrecen mayor versatilidad, gracias a características únicas como temporizador integrado y velocidad variable hasta 30 000+ RPM. Con duraderas jarras de acero inoxidable o copoliéster sin bisfenol A (BPA) y controles electrónicos o mecánicos fáciles de usar, son perfectas para todas sus tareas de preparación de bebidas y alimentos.

Waring Commercial heavy-duty 3½ peak HP/2600W Blenders give every commercial environment a high-powered advantage. With 30,000+ RPM and models with built-in timers and variable speeds, these high-performance blenders produce flawless results every time. The durable BPA-free copolyester or stainless steel containers with simple touchpads or toggles are perfect for anything from food prep to smoothies!

Les blenders de la gamme Xtreme, équipés de moteurs de 3½ HP/2600W, sont un atout de taille pour les professionnels de la restauration. Dotés de caractéristiques uniques (moteurs à vitesse variable de 30.000+ tr/mn, minuteur sur certains modèles), ces puissants appareils permettent de toujours obtenir des résultats optimaux. Équipés de bols en copolyester sans PBA ou en acier inoxydable et de contrôles électroniques ou interrupteurs à bascule, ils sont parfaits pour toutes les tâches de préparation d'aliments et de boissons.

Mit der Höchstleistung von bis zu 3½ HP/2600W, geben die Xtreme Hochleistungsstandmixer von Waring Commercial jedem Geschäft einen aussagekräftigen Vorteil.
Sie bieten unschlagbare Ergebnisse und eine hohe Vielseitigkeit, dank seiner einzigartigen Eigenschaften mit einem integrierten Timer und einer regulierbaren Geschwindigkeit von bis zu 300.000+ U/min. Mit langlebigen Behältern aus Edelstahl oder Copolyester ohne Bisfenol A (BPA) und einer elektronischen oder mechanischen Kontrolle für die einfache Handhabung, eignen sie sich perfekt für alle Aufgaben der Getränke und Lebensmittelzubereitung.

ROBUSTO MOTOR DE 3½ HP/2600W
VELOCIDAD SUPERIOR A 30 000 RPM COJINETE AMORTIGUADOR DE UNA PIEZA,
EXTRAIBLE Y APTO PARA LAVAVAJILLAS

HEAVY-DUTY 3.5 PEAK/2600W HP MOTOR
BLADE SPEED OF OVER 30,000 RPM
ONE-PIECE DISHWASHER-SAFE
REMOVABLE JAR PAD

MOTEUR HAUTE PERFORMANCE DE 3½ HP/2600W VITESSE SUPÉRIEURE À 30 000 TR/MN COUSSIN AMORTISSEUR D'UNE PIÈCE, AMOVIBLE ET COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE

ROBUSTER MOTOR 3½ HP/2600W
HÖCHSTGESCHWINDIGKEIT ÜBER 30 000 U/MIN
STOSSDÄMPEREINHEIT AUS EINEM STÜCK
AUSSTAUSCHBAR UND SPÜLMASCHINEN GEEIGNET



Cojinete amortiguado de una sola pieza extraible y apto para lavavajillas.
One-piece dishwasher-safe removable jar pad.
Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.
Stossdämpfereinheit aus einem Stück.

30000 RPM






## MX1000XTXEE / MX1000XTPEE

| REF | Lts | W | U |
|---|---|---|---|
| MX1000XTXEE | 2,00 | 3,5 HP / 2600 W | 1 |
| MX1000XTPEE | 1,40 | 3,5 HP / 2600 W | 1 |

Sencillos controles mecánicos: ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO.

Simple HIGH, LOW, OFF and PULSE paddle switches.

Interrupteurs à bascule HAUT/ BAS/ARRÊT et PULSE.

Einfache mechanische Kontrolle: HIGH, LOW, OFF und PULSE.

45000 RPM






## MX1100XTXSEE / MX1100XTPSEE

| REF | Lts | W | U |
|---|---|---|---|
| MX1100XTXSEE | 2,00 | 3,5 HP / 2600 W | 1 |
| MX1100XTPSEE | 1,40 | 3,5 HP / 2600 W | 1 |

Controles electrónicos fáciles de limpiar con funciones de ENCENDIDO/APAGADO, ALTO, BAJO, PAUSA y PULSO
Temporizador electrónico de cuenta regresiva de 30 segundos
Con recinto insonorización

Easy-to-clean electronic membrane keypad with simple ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and PULSE controls
30-second electronic countdown timer
With sound enclosure

Contrôle électronique facile à nettoyer avec boutons MARCHE/ARRÊT, HAUT, BAS, PAUSE et PULSE
Minuteur électronique de 30 secondes
Avec système d'insonorisation

Elektronische Kontrolle einfach zu reinigen mit Funktionen ON/OFF, HIGH, LOW, STOP und PULSE.
Elektronischer Timer mit 30 Sekunden Countdown Funktion.
Gehäuse mit Geräuschisolierung

45000 RPM






## MX1500XTXSEE / MX1500XTPSEE

| REF | Lts | W | U |
|---|---|---|---|
| MX1500XTXSEE | 2,00 | 3,5 HP / 2600 W | 1 |
| MX1500XTPSEE | 1,40 | 3,5 HP / 2600 W | 1 |

4 botones programables para preparar bebidas
Pantalla LCD con retroiluminación azul, para mayor comodidad
Contador de bebidas con total y total diario
Velocidad variable
Función de pulso con control de velocidad programable
Con recinto de insonorización.

4 reprogrammable beverage stations
LCD display with blue backlight for easy viewing and program selection
Daily and total drink counter display
Adjustable speed controls
Dual PULSE feature with reprogrammable speed control.
With sound enclosure.

Quatre boutons programables pour la préparation des boissons
Écran numérique avec rétro-éclairage
Compteur qui affiche le total de préparations du jour et le grand total
Vitesse variable
Double fonction PULSE avec vitesse programmable
Avec système d'insonorisation.

Station mit 4 programmierbaren Knöpfen zur Getränkezubereitung.
LCD Display mit blauer Beleuchtung, für die einfache Handhabung.
Gesamt- und Tageseinheitenzähler.
Variable Geschwindigkeit
PULSE Funktion mit programmierbarer Geschwindigkeit.
Gehäuse mit Geräuschisolierung.

20000 RPM



# MX1200XTXEE

**Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable / Hi-Power Variable Speed Blender / Blender haute puissance à vitesse variable / Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit**

| REF | Lts | W | U |
|---|---|---|---|
| MX1200XTXEE | 2,00 | 3,5 HP / 2600 W | 1 |

Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas.
Garantía limitada de tres años (motor) y dos años (materiales y mano de obra).
Jarras y recintos de insonorización disponibles.

One-piece dishwasher-safe removable jar pad.
Limited three year motor and two year parts and labor warranty.
All units available with the following jars and sound enclosures.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.
Garantie limitée de 3 ans (moteur) et deux ans (pièces et main d'œuvre).
Bols et systèmes d'insonorisation disponibles.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück, austauschbar und spülmaschinengeeignet.
3 Jahres Garantie (Motor) und 2 Jahre auf Material und Funktion.
Behälter und Gehäuse mit Geräuschisolierung erhältlich.



**IDEA!**

Ideal para amasar masa de pan, montar claras, licuar sopas y batidos y mucho más.
Ideal for whipped egg whites, soups, smoothies and everything in between.
Idéal pour pain aux blancs d'œufs en neige, soupes, milk-shakes et plus encore.
Ideal für durchzuführen, Durchkneten von Teigmassen, Eiweiss schlagen, Suppen verflüssigen, Mischen und vieles mehr.

ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU:

VIOLET COLLECTION
P. 79



## CAC95I / CAC95I-10

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.

| REF | L | U |
|---|---|---|
| CAC95I | 2 | 1 |
| N CAC95I-10 | 2 | 1 |



## CAC93XI / CAC93XI-10

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.

| REF | L | U |
|---|---|---|
| CAC93XI | 1,4 | 1 |
| N CAC93XI-10 | 1,4 | 1 |



## SE1000

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 2 L

Commercial Xtreme.
Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 2 L containers

Compatible avec tous les blenders de 2 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme

Geeignet für alle 2 l. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.

| REF | U |
|---|---|
| SE1000 | 1 |



## SE500

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 1.4 L

Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series – 1,4 L containers

Compatible avec tous les blenders 1,4 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme.

Geeignet für alle 1,4 l. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.

| REF | U |
|---|---|
| SE500 | 1 |

WARING COMMERCIAL

UNA BATIDORA DE VASO PARA CADA NECESIDAD /
A BLENDER FOR EVERY NEED /
UN BLENDER POUR TOUS LES BESOINS /
EIN STANDMIXER FÜR JEDES BEDÜRFNIS



Batidora de vaso para cócteles
Bar Blender
Blender de bar
Barcocktailstandmixer



BLADE

Batidoras de vaso profesionales
NuBlend Commercial Blenders
Blenders professionnels NuBlend
NuBlend professioneller
Standmixer



TORQ 2.0

Torq Series



PREP XTREME

Batidoras de vaso de servicio pesado
Heavy Duty Blenders
Blenders haute puissance
Hochleistungsstandmixer



Batidoras de vaso de 4 L
4-Liter Food Blenders
Blenders de 4 L
4 Liter Standmixer



## BEBIDAS POR DÍA / DRINKS PER DAY / BOISSONS - JOUR / GETRÄNKE PRO TAG

| 1 – 25 | 25 – 49 | 50 – 74 | 75 + | 100 + |
|---|---|---|---|---|
| **USO Y SERVICIO / USAGE AND APPLICATION TYPE / UTILISATION / GEBRAUCH UND EINSATZMÖGLICHKEIT** | | | | |
| Preparación de bebidas<br>Servicio ligero a mediano | Preparación de alimentos y bebidas<br>Servicio ligero a mediano | Preparación de alimentos y bebidas<br>Servicio mediano a pesado | Preparación de bebidas y alimentos<br>Servicio pesado | Preparación de alimentos<br>Servicio pesado |
| Light to Medium<br>Beverage Prep | Light to Medium Food<br>and Beverage Prep | Medium to Heavy Food and<br>Beverage Prep | Heavy Food and<br>Beverage Prep | Heavy Food Prep |
| Préparation de boissons<br>Usage léger à moyen | Préparation de boissons et<br>culinaire, usage léger et moyen | Préparation de boissons et<br>préparation culinaire<br>Usage moyen à intensif | Préparation de boissons et<br>préparation culinaire Usage<br>intensif | Préparation culinaire Usage<br>intensif |
| Zubereitung von Getränken<br>Gering- oder<br>Mittelgebrauch | Zubereitung von Lebensmittel<br>und Getränken<br>Gering- oder Mittelgebrauch | Zubereitung von Lebensmittel und<br>Getränken<br>Mittel- und Vielgebrauch | Zubereitung von Lebensmittel<br>und Getränken Vielgebrauch | Zubereitung von Lebensmittel<br>Vielgebrauch |
| **IDEAL PARA / GREAT FOR USE IN / TYPES DE COMMERCE / IDEAL FÜR** | | | | |
| Bares | Bares, restaurantes<br>pequeños y heladerías | Bares, restaurantes<br>y heladerías | Heladerías, cafeterías,<br>restaurantes, bares,<br>establecimientos de cuidado de<br>la salud, escuelas, instituciones | Restaurantes grandes,<br>establecimientos de cuidado de<br>la salud, escuelas, instituciones |
| Bars | Bars, Small Restaurants,<br>Smoothie Shops | Bars, Restaurants,<br>Smoothie Shops | Smoothie Shops, Coffee Shops,<br>Restaurants, Bars, Healthcare,<br>Schools, Institutions | Large Restaurants, Healthcare,<br>Schools, Institutions |
| Bars | Bars, petits restaurants,<br>commerces de jus de fruits frais | Bars, restaurants, commerces de<br>jus de fruits frais | Bars/Commerces de jus de<br>fruit, salons de thé, restaurants,<br>centres de remise en forme,<br>établissements scolaires ou<br>médicaux, institutions | Restaurants, brasseries,<br>établissements scolaires ou<br>médicaux, institutions |
| Bars | Bars, kleine Restaurants und<br>Eisdielen | Bars, Restaurants und Eisdielen | Eisdielen, Bsitros, Restaurants,<br>Bars, Wellnesseinrichtungen,<br>Schulen, Institute | Grosse Restaurants,<br>Wellnesseinrichtungen, Schulen,<br>Institute |
| **APLICACIONES RECOMENDADAS / RECOMMENDED APPLICATIONS / IDÉAL POUR LA PRÉPARATION DE / IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON** | | | | |
| Bebidas heladas, batidos<br>de fruta, margaritas y<br>mucho más | Cócteles helados, batidos de<br>helado, salsas frías y calientes,<br>aderezos y más | Margaritas, daiquiris,<br>granitas, salsas, sopas y más | Batidos de fruta, bebidas de café<br>helado, cócteles helados, salsas,<br>aderezos, sopas, postres, aliños<br>y mucho más | Aliños, salsas, aderezos,<br>sopas y más |
| Frozen Drinks, Smoothies,<br>Margaritas and More | Frozen Cocktails, Ice Cream<br>Drinks, Dips, Salsas, Sauces<br>and More | Margaritas, Daiquiris,<br>Granitas, Sauces, Soups and more | Fruit Smoothies, Iced<br>Coffee Drinks, Frozen Cocktails,<br>Salsas, Sauces, Soups, Desserts,<br>Dressings and more | Dressings, Salsas, Sauces,<br>Soups and More |
| Milkshakes, boissons<br>glacées, cocktails,<br>Margaritas, etc. | Boissons glacées, milkshakes,<br>cocktails, sauces, etc. | Margaritas, Daiquiris,<br>Granitas, sauces, soupes, etc. | Smoothies, café glacé, cocktails<br>glacés, sauce, crèmes, soupes,<br>desserts, vinaigrettes, etc. | Vinaigrettes, sauces, crèmes,<br>soupes, etc. |
| Gefrorene Getränke,<br>Fruchtcocktails, Magaritas<br>und vieles mehr | Eiscocktails, Eisshakes, kalte und<br>heisse Sossen, Dressings und<br>vieles mehr | Magaritas, Daiquiris, Granitas,<br>Sossen, Suppen und vieles mehr | Fruchtcocktails, gefrorene<br>Kaffeegetränke, Eiscocktails,<br>Sossen, Nachtisch, Dressings<br>und vieles mehr | Dressing, Sossen, Suppen und<br>vieles mehr |






Ref. WDM120E
**16000 RPM**




Ref. WDM360E
**25000 RPM**



Ref. CAC20



**INCLUYE VASOS DE ACERO INOXIDABLE / INCLUDES STAINLESS STEEL MALT BEVERAGE CUPS / INCLUT DES GOBELETS EN ACIER INOXYDABLE / INKLUSIVE EDELSTAHLBEHÄLTER**

# WDM120E / WDM360E

## Batidora para batidos / Drink Mixers / Shaker électrique / Getränkemixer

| REF | Lts | W | U |
|---|---|---|---|
| **WDM120E** | 0,80 | 1 HP / 740 W | 1 |
| **WDM360E** | 0,80 | 1 HP / 740 W | 1 |

Incluye un agitador de aletas, un agitador macizo y un vaso de acero inoxidable. Potente motor comercial, reemplazable por el usuario.

Includes solid and butterfl y removable agitator and stainless steel malt beverage cup. Powerful, user-replaceable commercial motor.

Inclut un agitateur plein, un agitateur à ailettes et un gobelet en acier inoxydable. Puissant moteur commercial remplaçable par l'utilisateur.

Inklusive Schmetterlingsmixer, massiver Mixer und Edelstahlbehälter. Starker professioneller Motor durch den Benutzer austauschbar.

**3600 RPM - 1,4 A**




## 6001X

**Licuadora de servicio pesado / Heavy-Duty Juice Extractor / Centrifugeuse à usage intensif / Hochleistungs Entsafter**

| REF | V | W | Hz | U |
|---|---|---|---|---|
| 6001X | 230 | 330 | 50 | 1 |

Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el zumo y eliminar la pulpa rápidamente.

Stainless steel blade speeds up juice fl ow with faster distribution of pulp.

Lame flottante en acier inoxydable qui extrait le jus rapidement, réduisant ainsi la quantité de pulpe.

Messer aus rostfreiem Stahl, zum schnellen Entsaften und Fruchtfleischentfernung.

8,00 - 10,00 L

**Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung**

## BJX240

**Exprimidora para bares / Bar juicer / Presse-agrumes de bar / Fruchtpresse für Bars**

**0,5 A**




| REF | V | W | Hz | U |
|---|---|---|---|---|
| BJX240 | 230 | 110 | 50 | 1 |

Incluye un vaso de 1 L (no enseñado).
120 naranjas/h.

Includes 1 L serving container (not shown).
120 oranges/h.

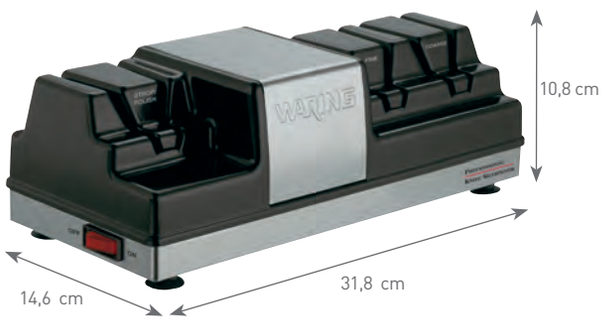
Inclut un récipient de 1 L pour servir le jus (non montré).
120 oranges/h.

Inclusive 1 L Behälter (nicht gezeigt).
120 Orangen/h.

## WKS800E

**Afilador de cuchillos comercial / Commercial Knife Sharpener
Aiguiseur électrique commercial / Kommerzieller Messerschärfer**

| REF | V | W | Hz | A | U |
|---|---|---|---|---|---|
| WKS800E | 230 | 25 | 50/60 | 0,1 | 1 |




Dos ruedas de afilar (fino/grueso) y una rueda de pulir.
Afila a un ángulo de 18–22 °, el ángulo recomendado por los fabricantes de cuchillos.
La rueda de pulir gira en dirección opuesta para remover las asperidades en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo

Two grinding wheels (fine/coarse), one stropping wheel.
Grinds at 18–22° angles — optimum angles recommended by knife manufacturers.
Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade.

Deux meules d'affûtage (grains fins/grossiers) et une meule de polissage.
Aiguise à un angle de 18–22°, l'angle recommandé par les fabricants de couteaux.
La meule de polissage tourne dans les deux sens, pour un meilleur affilage.

Zwei Schärfräder (fein/grob) und ein Polierrad.
Schärfwinkel 18–22 °, von den Messerhersteller empfohlen.
Das Polierrad dreht sich in der entgegengesetzten Richtung, um die Schärfrückstände optimal zu entfernen und um eine effiziente Polierung zu erreichen.

## WSG30E

**Molinillo de especias profesional / Professional Electric Spice Grinder /
Moulin à épices professionnel / Professionelle Gewürzmühle**

**19000 RPM - 0,76 A**

CE RoHS




| REF | V | W | Hz | Lts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| WSG30E | 230 | 175 | 50 | 0,40 | 1 |

Acción de pulso para controlar precisamente la consistencia de las especias.
Incluye tres recipientes de acero inoxidable con tapas, aptos para lavavajillas.

PULSE actuation to easily manage consistency of grind.
Includes 3 fully removable and dishwasher-safe stainless steel grinding bowls with convenient storage lids.

Action intermittente, pour davantage de contrôle.
Inclut trois récipients en acier inoxydable avec couvercles, compatibles lave-vaisselle.

Pulsefunktion um die perfekte Konsistenz der Gewürze zu kontrollieren.
Inklusive 3 Edelstahlbehälter mit Deckeln, spülmaschinengeeignet.

## WSG60E

**Molinillo profesional - seco & húmedo / Professional grinder - dry & wet /
Moulin professionnel - sec & humide / Professionelle Mühle - trocken und feucht**

**25000 RPM - 3 A**

CE RoHS




| REF | V | W | Hz | Lts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| WSG60E | 230 | 200 | 50 | 0,70 | 1 |

Carcasa de alta resistencia de aluminio de fundición. Incluye tres recipientes.
Bloqueo de seguridad de la carcasa superior.
Cuchillas de acero inoxidable durables.
Incluye dos recipientes de acero inoxidable con tapas, aptos para lavavajillas.

High-strength aluminium casing.
It includes three containers.
Upper housing safety lock upper.
Durable stainless steel blades.
It includes two stainless steel containers with lids, dishwasher safe.

Carcasse haute résistance en fonte d'aluminium.
Muni de trois récipients.
Blocage de sécurité de la carcasse supérieur.
Lames en acier inoxydable durables.
Muni de deux récipients en acier inoxydable à couvercles, va au lave-vaisselle.

Strapazierfähiges Aluminiumgehäuse.
Beinhaltet drei Behälter.
Behälter mit leistungsfähigerem Sicherheitsverschluss.
Haltbare Edelstahlklingen.
Zwei Stahlbehälter mit Deckel, spülmaschinenfest sind eingechlossen.

**IDEA!**

**Perfecto para los granos de pimienta, canela, nueces, ajo, hierbas y otras mezclas secas y húmedas /
Perfect for peppercorns, cinnamon, nuts, garlic, herbs, and other dry and wet blends /
Parfait pour grains de poivre, cannelle, noix, ail, herbes et autres mélanges secs et humides /
Perfekt für Pfefferkörner, Zimt, Walnüsse, Knoblauch, Kräutern und andere trockene und feuchte Mischungen**




Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadoras y zona fría.
Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.
Temperatura vaiable hasta 190 ºC.
Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone.
The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.
Variable temperature control up to 190 ºC.
Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide.
Resistance amovible pour faciliter le nettoyage.
Température variable jusqu'à 190 ºC.
Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).

Fritteuse hergestellt ausgestattet mit EGO-Thermostat, ein Sicherheitsthermostat, Kontrolllichter und kalte Zone.
Zur besseren Reinigung lassen sich die Hitzeelemente einfach herausnehmen und zusammenbauen.
Variable Temperatur bis 190 ºC.
Die Frittierkörbe werden mit abnehmbaren Griffen geliefert (15070, 15071, 15000, 15001).

## P15070 Freidora 5 lts / 5 lts fryer / Friteuse 5 lts / 5 Liter Fritteuse

**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10**




| REF | Lts | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.070 | 5,00 | 230 | 2000 | 1 |

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 21 x 14 x 12,5 cm

## P15071 Freidora 5+5 lts / 5+5 lts fryer / Friteuse 5+5 lts / 5+5 Liter Fritteuse

**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10**




| REF | Lts | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.071 | 5,00+5,00 | 2 x 230 | 2 x 2000 | 1 |

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 21 x 14 x 12,5 cm

## P15000 Freidora 8 Lts / 8 Lts Fryer / Friteuse 8 Lts / 8 Liter Fritteuse

**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10**




| REF | Lts | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.000 | 8,00 | 230 | 3250 | 1 |

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 24 x 18 x 14 cm

## P15001 Freidora 8+8 Lts / 8+8 Lts Fryer / Friteuse 8+8 Lts / 8+8 Liter Fritteuse

**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10**




| REF | Lts | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.001 | 8,00+8,00 | 2 x 230 | 2 x 3250 | 1 |

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 24 x 18 x 14 cm

## P15002 Freidora 8 Lts con grifo de vaciado / 8 Lts fryer with drainage tap / Friteuse 8 Lts avec robinet vidange / 8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn

**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10**




CE

| REF | Lts | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.002 | 8,00 | 230 | 3250 | 1 |

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 24 x 18 x 14 cm

## P15003 Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado / 8+8 Lts fryer with drainage tap / Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange / 8+8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn

**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10**




CE

| REF | Lts | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.003 | 8,00+8,00 | 2 x 230 | 2 x 3250 | 1 |

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgrösse 24 x 18 x 14 cm


CAUTION : HOT SURFACES
WARING
COMMERCIAL
C·T·S
CONVEYOR TOASTING SYSTEM
POWER ON
READY
ON
OFF
DARKER
LIGHTER
WARING
D047378

## P15042 Tostadora continua / Conveyor toaster / Toasteur convoyeur / Durchlauftoaster

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**

CE

| REF | TIPO / TYPE | A X B X C CM | CAP. MAX | V | W | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P15.042 | 200 | 37 x 39 x 39 | 500 u/h | 230 | 1940 | 1 |




El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200) y 3 hileras (tipo 300).

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to 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 and 3 rows, 300 type.

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 et 3 rangéss, type 300.

Die Farbe der Toasts kann durch die Geschwindikgeit des Laufbands bestimmt werden, sowie durch die oberen als auch durch die unteren Hitzeelementen, welche unabhängig von einander kontrolliert werden können. Das Gerät ist komplett isoliert um die Umgebungstemperatur minimal zu beeinflussen. Ein/ Aus Schalter mit extra Standby Position. Die Breite des Laufbands erlaubt 2 Toastreihen (Typ 200) y 3 Toastreihen (Typ 300).

## CTS1000E Tostadora comercial de servicio pesado con transportador / Heavy - Duty Commercial Conveyor Toaster / Grille - pain à convoyeur à usage intensif / Kommerzieller Hochleistungs - Durchlaufstoaster

CE RoHS

| REF | V | W | A | U |
|---|---|---|---|---|
| CTS1000E | 230 | 2700 | 11,25 | 1 |




Pre-calentamiento ultra rápido de 5 minutos.
Ancha abertura de 5 cm para tostar rebanadas gruesas y panecillos.
Modo de espera para ahorrar energía.
Transportador con velocidad variable.
Permite tostar por una sola cara.
450 rebanadas por hora.

Ultra-fast, 5-minute heat-up time.
Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels.
Energy-saving standby function
Conveyor speed control to suit all toasting preferences.
Allows toasting on one side only.
450 slices per hour.

Mise à température rapide (5 minutes).
Ouverture de 5 cm, pour les tranches épaisses.
Mode veille pour économiser de l'énergie.
Convoyeur à vitesse variable.
Permet de griller d'un seul côté.
Capacite de 450 tranches/heure.

Ultra schnelle Vorerhitzung von 5 Minuten. Öffnungshöhe von 5 cm zum Toasten von dicken Scheiben und Brötchen. Energiesparende Standby Funktion.
Laufband mit regulierbarer Geschwindigkeit.
Einseitiger Toaster.
450 Scheiben pro Stunde.

## P15038 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sandwichtoaster

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**

CE




| REF | V | W | U |
|---|---|---|---|
| P15.038 | 230 | 1700 | 1 |

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.
80-100 rebanadas por hora.

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quarz heating elements.
80-100 slices per hour.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quarz.
80-100 tranches/heure.

Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 4 Quarzrohre.
80-100 Scheiben pro Stunde.

**Se entregan con 3 pinzas para sandwich /**
**Delivered with 3 sandwich tongs /**
**Livrées avec 3 pinces à sandwich /**
**Lieferung mir 3 Sandwichzangen**

## P15039 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sanwichtoaster

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**

CE




| REF | V | W | U |
|---|---|---|---|
| P15.039 | 230 | 3000 | 1 |

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 6 tubos de cuarzo.
120-130 rebanadas por hora.

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 6 quarz heating elements.
120-130 slices per hour.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 6 tubes quarz.
120-130 tranches/heure.

2 Ebenen. Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 6 Quarzrohre.
120-130 Scheiben pro Stunde.

**Se entregan con 6 pinzas para sandwich /**
**Delivered with 6 sandwich tongs /**
**Livrées avec 6 pinces à sandwich /**
**Lieferung mir 6 Sandwichzangen**

# P15040 / P15041

## Tostadora / Toaster / Toasteur / Toaster

| REF | RANURAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| **P15.040** | 4 | 230 | 2000 | 1 |
| **P15.041** | 6 | 230 | 3000 | 1 |

Ref. 15040




Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar.
2 ó 4 (ref.15040) / 3 ó 6 (ref.15041).
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 rebanadas por hora.
P15.041 - 180 rebanadas por hora.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller:
2 ou 4 (ref. 15040) / 3 ou 6 (ref. 15041).
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 tranches/heure.
P15.041 - 180 tranches/heure.

Ref. 15041




All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.
2 or 4 (ref.15040) / 3 or 6 (ref.15041).
With timer.
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 slices per hour.
P15.041 - 180 slices per hour.

Hergestellt aus rostfreiem Stahl.
Mit energiesparendem Schalter um die Anzahl der zu toastenden Scheiben zu bestimmen. 2 oder 4 (Art.Nr.15040) / 3 oder 6 (Art. Nr.15041). Mit Timer.
Schlitz: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.
P15.040 - 120 Scheiben pro Stunde.
P15.041 - 180 Scheiben pro Stunde.

# WCT708E

## Tostadora de servicio mediano de 4 rebanadas / 4 - Slice Medium - Duty Toaster / Grille - pain à usage moyen / 4 Scheiben Mittelleistungs Toaster

| REF | RANURAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE | V | W | Hz | A | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **WCT708E** | 4 | 230 | 1800 | 50 | 7,8 | 1 |




Ranura: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
225 rebanadas por hora.
Con expulsión automática.

Fente: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
Capacité de 225 tranches/heure.
Avec éjection automatique.

Slot: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
225 slices per hour.
With pop up system.

Schlitz: 3,5 x 13,5 x 13,5 cm.
Automatischer Auswurf.
225 Scheiben pro Stunde.


WARING
Panini Ottimo
READY
ON
OFF
LOW
WARING COMMERCIAL
NSF

Planchas de fundición.
*Ranuras arriba y abajo.
Tiempo de precalentamiento muy breve.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 ºC.

Cast iron griddle plates.
*Both plates with parallel grooves.
Short warming-up time.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 ºC.

Plaque en fonte.
*Rainures en bas et en haut.
Mise à température rapide.
Tiroir de propreté.
Bourdure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC.

Grillplatten aus Gusseisen.
*Rillen oben und unten.
Sehr kurze Aufwärmzeit.
Fettauffangsschale.
Seiten mit Antispritzschutz.
Kontrollleuchten.
Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.



Ref. 818.000

**Incluido en el precio / Included on the price / Inclus dans le prix / Inklusiv im Preis**

## P15004 Grill de contacto "SOLO COMPACT" / "SOLO COMPACT" Contact grill / Grill de contact "SOLO COMPACT" / "SOLO COMPACT" Kontaktgrill

CE

**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10**




| REF | Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.004* | 22 x 23 | 230 | 1800 | 1 |

## P15005 P15006 Grill de contacto "SOLO GRANDE" / "SOLO GRANDE" Contact grill / Grill de contact "SOLO GRANDE" / "SOLO GRANDE" Kontaktgrill

CE

**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10**




| REF | Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.005* | 32 x 21 | 230 | 2200 | 1 |
| P15.006 | 32 x 21 | 230 | 2200 | 1 |

## P15007 P15008 Grill de contacto "DUETTO COMPACT" / "DUETTO COMPACT" Contact grill / Grill de contact "DUETTO COMPACT" / "DUETTO COMPACT" Kontaktgrill

CE

**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL 18/10**




| REF | Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.007* | 47 x 23 | 230 | 3600 | 1 |
| P15.008 | 47 x 23 | 230 | 3600 | 1 |

## P15009 Grill de contacto "DUETTO GRANDE" / "DUETTO GRANDE" Contact grill / Grill de contact "DUETTO GRANDE" / "DUETTO GRANDE" Kontaktgrill

CE




| REF | Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.009* | 2 x (32 x 21) | 2x230 | 2x2200 | 1 |

Placa superior articulada y auto-equilibrada, para acomodar piezas gruesas de hasta 7,5 cm.
Termostato ajustable hasta 300 ºC.

Hinged self-balancing top plate to accommodate foods up to 7,5 cm thick.
Adjustable thermostat to 300 ºC.

Charnière flottante qui s'adapte à l'épaisseur des aliments (jusqu'à 7,5 cm).
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC.

Obere Grillplatte beweglich und selbsteinstellend, um sich dicken Stücken bis zu 7,5 cm selbst anzupassen.
Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.



Ref. CAC105

**Incluido en el precio / Included on the price**
**Inclus dans le prix / Inklusiv im Preis**

## WPG150E — Parrilla/Sandwichera compacta / Compact Panini Grill / Grill/Presse - panini compact / Kompakter Sandwichgrill




| REF | Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| WPG150E | 24 x 23,5 | 230 | 2000 | 1 |

## WPG250E — Parrilla/Sandwichera grande / Large Panini Grill / Grand grill/presse - panini / Grosser Sandwichgrill




| REF | Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| WPG250E | 37 x 28 | 230 | 2400 | 1 |

Borde antisalpicaduras alto.
Máximo aprovechamiento de la superficie de la plancha.
Termostato de la superficie con dos pilotos de control y bandeja recogegrasas incorporada.
Termostato ajustable hasta 300 ºC.

High anti-splash upstand.
Two indicators lights, thermostat and build-in fat dripping tray.
Adjustable thermostat to 300 ºC.

Avec bords anti-éclaboussement.
Profit maximum de la plaque.
Thermostat, deux voyants de contrôle et bac ramasse-graisse.
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC.

Hohen Antipritzschutzseiten.
Maximale Nutzung der Grilläche.
Oberflächenthermostat mit zwei Kontrollleuchten und eingebauter Fettauffangschale.
Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.

## P15084 — Plancha eléctrica lisa / Electric griddle plain / Plaque électrique unie / Elektrische Grillplatte

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**




| REF | DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENTIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm / DIMENSIONEN GRILLFLÄCHE mm / | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.084 | 400 x 400 | 230 | 3000 | 1 |

## P15086 — Plancha eléctrica ½ lisa – ½ ranurada / Electric griddle ½ plain – ½ grooved / Plaque électrique ½ unie – ½ rainurée / Elektrische Grillplatte ½ glatt – ½ gerillt

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**




| REF | DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENTIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm / DIMENSIONEN GRILLFLÄCHE mm / | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.086 | 400 x 400 | 230 | 3000 | 1 |

## P688085 Hervidor de arroz / Rice cooker / Cuiseur à riz / Reiskocher

CE

| REF | Ø cm | Lts | H | V | W | ARROZ / RICE / RIZ / REIS Kg | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P688.085** | 46 | 5,40 | 40 | 5,40 | 5,40 | 9,8 | 1 |
| **P688.087** | 56 | 8,20 | 40 | 8,20 | 8,20 | 15 | 1 |




Ref: 688.085



Ref: 688.087

## P15036 Salamandra con parte superior regulable / Salamander with adjustable top / Salamandre hauteur reglable / Salamander mit regulierbarem Oberteil

CE

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**




| REF | Grill cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| **P15.036** | 44 x 33 | 230 | 3.000 | 1 |

Con bandeja limpieza, rejilla cromada móvil y regulador de temperatura /

With dripping tray, heavy chrome-plated grid and adjustable temperature switch /

Avec tiroir de properté, grille chromée amovible et régulateur de temperature

Mit Reinigungsblech, herausnehmbaren Chromrost und Temperaturregler.

## P15044 Máquina para cocer pasta con grifo de desagüe / Pasta cooker with drainage tap / Cuiseur à pâtes avec robinet vidange / Nudelkocher mit Ablaufhahn




| REF | Lts | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| **P15.044** | 25,00 | 230 | 3.250 | 1 |

Con 3 cestas de malla fina:
1 de 145 x 280 x 175 (H) mm y 2 de 145 x 145 x 175 (H) mm.

With 3 fine mesh baskets,
1-145 x 280 x 175 (H) mm and
2-145 x 145 x 175 (H) mm

Avec 3 corbeilles à mailles fines.
1-145 x 280 x 175 (H) mm et
2-145 x 145 x 175 (H) mm

Mit 3 feinmaschigen Nudelsieben:
1-145 x 280 x 175 (H) mm und
2-145 x 145 x 175 (H) mm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

## PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSKOCHFELDER




P. 464

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

## BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD




P. 441

## P6881 Horno convección función vapor / Convection oven with steam function / Four à air pulsé avec fonction vapeur / Konvektionsbackofen mit Dampfgarfunktion

CE

| REF | CAP. | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P688.150 | 4 x 2/3 GN | 230 | 2.500 | 1 |




Interruptor de selección para convección, vapor o combinación vapor/convección. Termostato max. 200ºC. Reloj 120 minutos.

Switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function. Thermostat max. 200 ºC. Timer 120 minutes.

Bouton de réglage convection, vapeur or une combinasion de ces 2 systèmes. Fonction décongélation. Thermostat 200ºC max. 120 minutes.

Schalter für die Auswahl Konvektion, Dampf oder Kombination Dampf/Konvektion. Thermostat max. 200ºC. Timer 120 Minuten.

## P15035 Horno multifuncional de convección / Convection oven / Four à air pulse / Multifunktioneller Konvektionsbackofen

CE

| REF | REJILLA / GRILL / GRILLE / ROST | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.035 | 43 x 32 | 230 | 2.670 | 1 |

**4 rejillas incluidas / 4 grids included / 4 grilles incluses / 4 Roste inklusive**




Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 ºC), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 ºC) thermal cut-out and double glass.

Avec minuterie, voyants lumineaux, thermostat (max. 300 ºC), thermostat de sécurité et avec double vitre.mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.

Timer, Kontrollleuchten, Thermostat (max. 300 ºC), Sicherheitsthermostat und Doppelglas gegen Verbrennungen.

## P688 Microondas profesional "magnetron" / "magnetron" professional micro - waves / Four micro - ondes professionnel "magnetron" / Professionelle "magnetron" Mikrowelle

CE

**OUTPUT 1800 W**

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**

| REF | Lts | Kg | DIM INT / INNER SIZES / DIM. INT. / INNENMASSE cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P688.010 | 30,00 | 35 | 39 x 37 x 19 | 230 | 2.800 | 1 |




**2 magnetrones / 2 magnetrons /**
**2 magnétrons / 2 Magnetrones**

**10 Programas. 3 Velocidades. Programa descongelación**
**10 Proggram options. 3 Speeds. Defrost system**
**10 Programmes. 3 Puissances. Décongélation**
**10 verschiedenen Programmen. Drei Geschwindigkeiten**

**Contiene / Contents / Livré:**
Fuente cerámica + bandeja 39x37 cm
Ceramic plate + tray of 39x37 cm
Plaque céramique + plaque 39x37 cm
Keramische Platte +Zwischentablett von 39x37 cm.

## WM090E Microondas / Micro-waves / Micro-ondes / Mikrowelle

CE RoHS

N

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**

| REF | Lts | DIM INT / INNER SIZES / DIM. INT. / INNENMASSE cm | V | Hz | W | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| WM090E | 25,00 | 31 x 30 x 20 | 220-240 | 50 | 1.550 | 1 |




**Output / Ausgangsleisung: 1.550 W**

10 botones programables.
100 programas distintos.
3 tipos de cocinado. 5 niveles de potencia.
Operaciones programables y manuales.
Botones táctiles con Braille.
Luz interior.
Tiempo máx. de cocción: 60 minutos.

10 programmable memory pads.
100 memory capability.
3-stage cooking. 5 power levels.
Programmable and manual operations.
Touch control keypad with Braille.
Interior oven light.
60-minute max cook time.

10 boutons programmables.
100 mémoires de capacité.
3 types de cuisson. 5 niveaux de puissance.
Opérations programmables et manuelles.
Boutons tactiles avec braille.
Lumière intérieure.
60 minutes: Temps max. de cuisson.

10 programmierbare Tastknöpfe.
100 Kapazitätsspeicher. 3 Kocharten.
5 Leistungsstufen.
Programmierbare und manuelle Operationen.
Tastknöpfe auf Braille.
Innenbeleuchtung.
Maximale Kochzeit: 60 Minuten.

## P15080 Microondas combi / Combi micro - wave / Four micro - ondes / Kombi - Mikrowelle

CE

| REF | Lts | Dim int / Inner sizes / Dim. int. / Innenmasse cm | V | Max W | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P15.080 | 23,0 | 31,5 x 31,5 x 19 | 230 | 2.400 | 1 |




Output / Ausgangsleisung: 800 W
Grill: 1200 W
Convección / Convection / Konvektion: 1200 W

Ø plato giratorio / glass round dish /
Plateau tournant / Drehplatte 27 cm

Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Functions: defrosting, baking and heating
Fonctions: décongeler, grattiner et chauffer
Funktionen: Auftauen, überbacken und erhitzen

## P15096 Fuente Fondue chocolate / Chocolate fountain / Fontaine à chocolat / Schokoladenbrunnen




| REF | ml | NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN | V | Hz | Ø cm | H cm | W | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P15.096 | 700 | 3 | 230 | 50 | 21 | 38,0 | 250 | 1 |
| P15.097 | 1200 | 4 | 230 | 50 | 23 | 45,0 | 250 | 1 |

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura y un regulador de velocidad. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

St/Steel body and parts. Temperature and speed control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Corps et composants en acier inoxydable. Regulateur température et vitesse. Trés facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

Gehäuse und Teile aus rostfreiem Stahl. Eingebauter Temperatur- und Geschwindigkeitsregler. Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen. Regulierbarer Fuss für einen stabilen Stand.

## P15010 Baño maría chocolate / Chocolate warmer / Chauffe-chocolat / Wasserbad

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**
**Temp. Max 40 ºC**




| REF | UNIDADES / UNITS / UNITÉS / EINHEIT | Lts | V | W | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P15.010 | 1 | 4,50 | 230 | 165 | 1 |

IDEA!

Especial chocolate
Special chocolate
Spécial chocolat
Spezial Schokolade

## P15075 Crêpera / Crêpe maker / Crêpière / Crêpe

Termostato / Thermostat / Thermostat / Thermostat :

Temp. Max 300 ºC




| REF | Ø cm | cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P15.075 | 40 | 45 x 49 | 230 | 3000 | 1 |

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revëtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

Rostfreier Stahl und Platten aus Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige, Schublade und Spachtel.





# WW180E / WW200E

**Gofrera profesional / Heavy - duty waffle maker /
Gaufrier professionnelle / Professionelles Waffeleisen**

CE RoHS

| REF | ml | NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN | V | Hz | Ø cm | H cm | W | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **WW180E** | 25 u/h | 100 | sencilla/ single | 19,5 | 230 | 1200 | 50 | 1 |
| **WW200E** | 50 u/h | 200 | doble/ double | 19,5 x 2 | 230 | 1400 | 50 | 1 |

Ref. WW180E



Ref. WW200E




Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

# WWCM180E

**Máquina profesional para hacer conos de galleta /
Professional machine for making waffle cones /
Machine professionnelle pour faire des cônes en biscuit /
Gewerbliche Maschine zur Herstellung von Waffeltüten**

CE RoHS

| REF | Cap. Max. | Tipo/Type | Ø cm | V | W | Hz | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **WWCM180E** | 60 u/h | sencilla/ single | 19 | 230 | 1200 | 50 | 1 |



Resistente base de fundición.
Placas con triple capa antiadherente.
Indicadores de "encendido", "listo para cocer" y "listo para comer".

Durable cast-iron base. Plates with triple non-stick layer. "Power on", "ready to cook" and "ready to eat" indicators.

Résistant base en fonte. Plaques à triple couche anti-adhérente. Voyants "allumage", "prêt à cuire" et "prêt à manger".

Solides Gusseisengestell. Dreifach-antihaftbeschichtete Platten Signalleuchten: "ein", "kochbereit" und "gar/ essfertig".



Ref. CAC121

INCLUIDO / INCLUDED /
INCLUS / INKLUSIV





ESPAÑOL

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 ºC.

ENGLISH

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 ºC.

FRANÇAIS

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualite maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 ºC.

DEUTSCH

Neue Produktpalette von Warmhalteschränken für Banketts und Catering, um die Küche dem Kunden anzunähern, um ihm eine maximale Qualität und eine Speisenlieferung von über 65 ºC zu versichern.

## UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / EVEN CIRCULATION OF HOT AIR / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD / EINHEITLICHE HEISSLUFTZIRKULATION

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.

Einheitliche und konstante Heissluftzirkulation dank eines einzigartigen Systems, welches den Kontakt der Behälter mit den Böden oder Wänden unmöglich macht.




1

## AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / ROCKWOOL INSULATION / ISOLATION EN LAINE DE ROCHE / ISOLIERUNG MIT STEINWOLLE

### + DURADERO
Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

### + AHORRO ENERGÉTICO
Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

### + HIGIÉNICO
Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

### +LONG LASTING
Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

### +ENERGY SAVING
Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

### +HYGIENE
With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

### +DURABLE
Isolation 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.

### + LANGLEBIGKEIT
Hitzeisolierung durch Steinwolle, welche eine Hitzedeformierung ausschliesst und die Gebrauchsdauer verlängert.

### + ENERGIEERSPARNIS
Dank des aussergewöhnlichen Isolierungsystems lässt sich die gewünschte Temperatur schnell erreichen und sie wird für einen längeren Zeitraum beibehalten.

### + HYGIENE
Mit dem Einschubführungssystem Monoblock (ohne Verschweissungen) ist die Reinigung des Inneren besser, einfacher und schneller.

2

### CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT

Guías monobloc (sin soladuras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1. Para platos hasta diámetro 31 cm.
Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1. For dishes up to 31 cm diameter.
Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des assiettes jusqu'à 31 cm diamètre.
Einschubführungen Monoblock (ohne Verschweissungen) für Roste aus rostfreiem Stahl und Gastronormbehälter 2/1 und 1/1. Für Teller bis zu einem Diameter 31 cm.

### FÁCIL MANEJO / EASY HANDLING / MANUPULATION AISÉE / EINFACHE HANDHABUNG

Asas posteriores
Ruedas pivotantes & 360º. Dos con freno

Back side handles
Rotating wheels 360º. Front wheels with brakes

Poignées postérieures
Roues pivotantes 360º. Roues avant avec freins

Griffe hinten
Räder 360º drehbar. Zwei mit Bremsen.

3

### BLOQUE CALÓRICO / HEAT BLOCK / BLOC CHAUFFANT / HITZEBLOCK

Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 ºC a 100 ºC. Recipiente humidificador integrado.

Extractable without the need of tools Thermostat for regulation of temperature 0 ºC to 100 ºC. Provided with humidifcation container.

Amovile sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 ºC - 100 ºC. Bac humidification intégré.

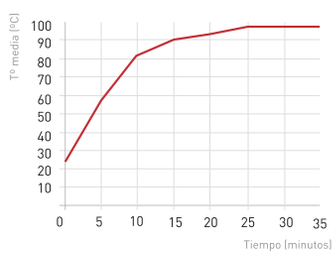
Auseinandernehmbar ohne den Bedarf von Werkzeugen. Regulierbares Thermostat von 0 ºC a 100 ºC. Integrierter Behälterluftbefeuchter.

## P810

**Ref. P81.000**



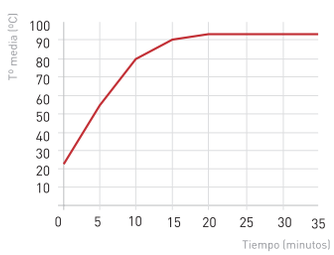

| | |
|---|---|
| Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse | GN 2/1 |
| Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen | 10 GN 2/1<br>20 GN 1/1 |
| Potencia / Potency / Puissance / Leistung | 3000W |
| Tensión / Voltage / Voltage / Spannung | 230 V II |
| | |




**Ref. P81.010**



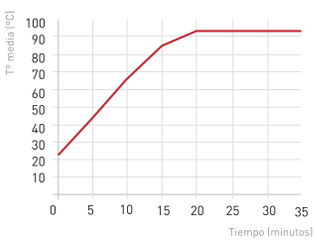

| | |
|---|---|
| Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse | GN 2/1 |
| Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen | 20 GN 2/1<br>40 GN 1/1 |
| Potencia / Potency / Puissance / Leistung | 3000W |
| Tensión / Voltage / Voltage / Spannung | 230 V II |
| | |




**Ref. P81.020**




| | |
|---|---|
| Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse | GN 2/1 |
| Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen | 40 GN 2/1<br>80 GN 1/1 |
| Potencia / Potency / Puissance / Leistung | 4000W |
| Tensión / Voltage / Voltage / Spannung | 230 V II |
| | |



# P15026 / P15027 / P15028

## Calentador de platos / Hot cupboards / Chauffe - assiettes / Tellerwärmer

+35 ºC
+85 ºC

| REF | CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERKAPAZITÄT | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.026 | 30 | 230 | 400 | 1 |
| P15.027 | 60 | 230 | 750 | 1 |
| P15.028 | 120 | 230 | 1250 | 1 |

Ref. P15.027




MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
41 x 38 x 66,5 cm

Ref. P15.026




MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
33,5 x 37,5 x 38,5 cm

Ref. 15028




Calentadores de platos Cater Chef. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente.
Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraibles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

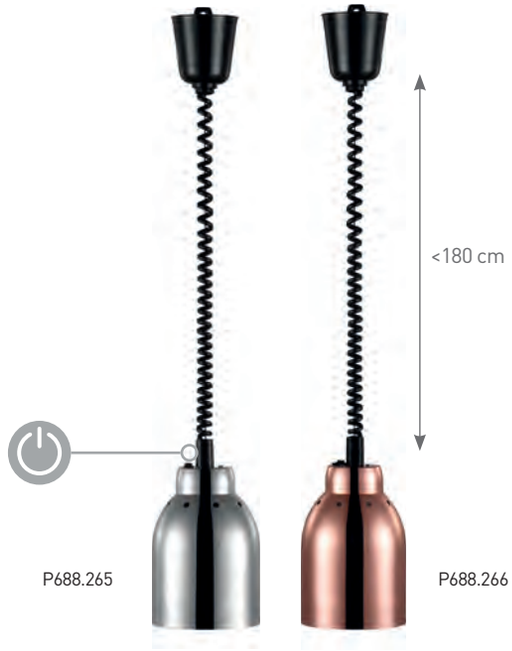
Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated.
With thermostat and switch with indicator light, removable and ajustable shelves. Door with heavy duty hinges.
Diameter max. plates 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très resistantes. Diametre max. assiettes 32 cm.

Tellerwärmer Cater Chef aus rostfreiem Stahl, Doppelwändig, komplett wärmeisoliert. Mit Thermostat und Schalter mit Kontrollleuchten. Innere Einlegeböden regulierbar und herausnehmbar. Türen mit verstärkten Scharnieren. Max. Tellerdiameter 32 cm.

MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
70 x 35 x 80 cm

## P688265 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade / Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe

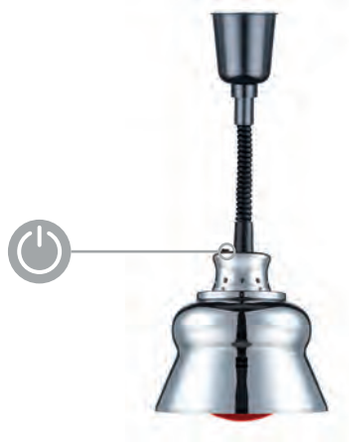



| REF | | Ø cm | V | U |
|---|---|---|---|---|
| P688.265 | Inox / St/Steel / Edelstahl | 16 | 230 | 1 |
| P688.266 | Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer | 16 | 230 | 1 |

**Bombilla no incluida.**
**Bulb not included.**
**Ampoule non comprise.**
**Glühbirne nicht inklusive.**

Cable extensible hasta 180 cm.
Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'a 180 cm.
Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

## P6880 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade / Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



| REF | Ø cm | V | U |
|---|---|---|---|
| P688.045 | 23 | 230 | 4 |

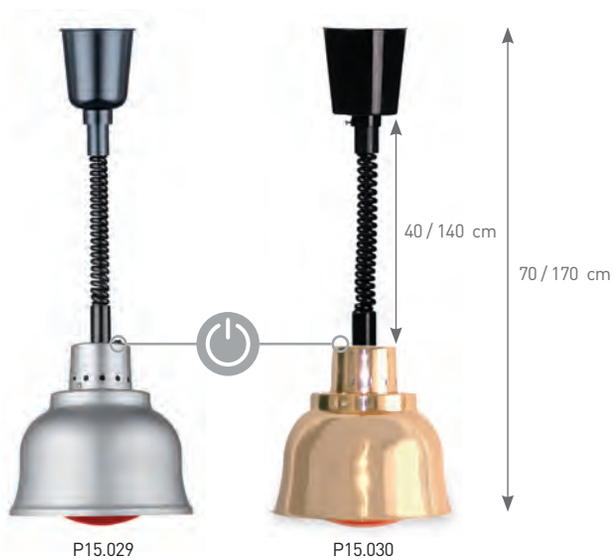
Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin lámpara. Cable extensible hasta 180 cm.

Aluminium with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Alumnium avec interrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.

Aluminium. Mit Schalter. Lieferung ohne Birne. Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

## P15029 / P15030 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp / Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge / Wärmelampe




| REF | Ø cm | V | U |
|---|---|---|---|
| P15.029 | 23 | 230 | 1 |
| P15.030 | 23 | 230 | 1 |

**Cable extensible**
**Rise&fall cable**
**Cable extensible**
**Festes Kabel**

**Se entrega con lámpara roja**
**Delivered with red bulb**
**Livraison avec ampoule rouge**
**Lieferung mit roter Lampe**

Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionaminento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

Aluminium or copper. With on/off switch. It gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with bulb (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

Aluminium ou cuivre. Avec interrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable extensible (max. 140 cm).

Aluminium oder Kupfer. Mit Schalter. Schnelles Einschalten und verteilt eine durchdringende Wärme ohne die Oberfläche der Sossen zu verbrennen. Einfache Installierung. Lieferung mit Birne (250 W max). Mit ausziehbarem Kabel (máx. 140 cm).

## P15031 / P15032

**Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp /
Abat - jour pour lampe chauffante infra - rouge / Wärmelampe**




REF. P15.031 REF. P15.032

| REF | Ø cm | V | U |
|---|---|---|---|
| P15.031 | 23 | 230 | 1 |
| P15.032 | 23 | 230 | 1 |

Cable fijo
Fixed cable
Cable fixe
Festes Kabel

**250 W**

Se entrega con bombilla roja.
Delivered with red bulb.
Livraison avec ampoule rouge.
Lieferung mit roter Lampe.

Aluminio o cobre.
Aluminium or copper.
Aluminium ou cuivre.
Aluminium oder Kupfer.

## P688260

**Lámpara mantenedora de comida caliente con mármol / Heat shade with marble /
Abat - jour pour lampe chauffante avec marbre / Wärmelampe mit marmor**

N

FLEXIBLE /
FLEXIBEL




P688.260 P688.261

| REF | | cm | V | U |
|---|---|---|---|---|
| P688.260 | Inox / St/Steel / Edelstahl | 50 x 45 | 230 | 1 |
| P688.261 | Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer | 50 x 45 | 230 | 1 |

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

## P688250

**Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe**

N

FLEXIBLE /
FLEXIBEL




P688.250 P688.251

| REF | | Ø cm | V | U |
|---|---|---|---|---|
| P688.250 | Inox / St/Steel / Edelstahl | 24 | 230 | 1 |
| P688.251 | Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer | 24 | 230 | 1 |

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

## P5080 Lámpara mantenimiento comida caliente con soporte mesa / Heat shade with table support / Lampe chauffante avec support / Wärmelampe mit Tischständer



| REF | cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P508.015 | 22 x 22 x 65 | 230 | 250 | 1 |

Lámpara adaptada para mantenir caliente todos platos. Estructura compuesta de lampara infrarojos con base en acero inoxidable. Bombilla roja (250 W) incluida en el precio.

Appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base. Delivered with red bulb (250 W).

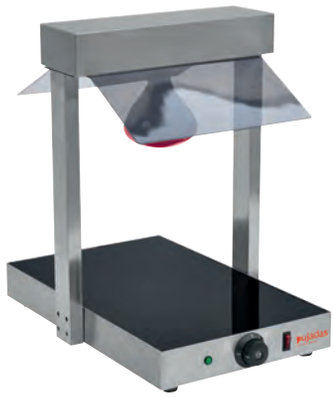
Lampe adaptée pour maitenir au chaud tous vos plates. Structure composée par lampe infrarouge ave base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).

Lampe geeignet zum Warmhalten von allen Speisen. Struktur zusammengebaut aus Infrarotbirne mit Gehäuse aus rostfreien Stahl.
Rote Birne (250 W) im Preis inklusive.

## P688600 Placa caliente con lámpara mantenedora de comida caliente / Heating plate with heat shade / Plaque chauffante avec abat - jour pour lampe chauffante / Heizplatte mit Wärmelampe

N

| REF | Tipo / Type | cm | H cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P688.600 | 1 x 1/1 | 38 x 58 | 57 | 230 | 400 | 1 |
| P688.620 | 2 x 1/1 | 73 x 58 | 57 | 230 | 800 | 1 |



P688.600



P688.620

**150 W**
Bombilla incluida.
Bulb included.
Ampoule comprise.
Glühbirne inklusive.

Acrílic / Acrylic / Acrylique / Acryl

Termostato regulable hasta 90 ºC.
Adjustable thermostat up to 90 ºC.
Thermostat réglable jusqu'à 90 ºC.
Thermostat regulierbar bis 90 ºC.

Vitro-cerámica.
Glass-ceramic.
Vitrocéramique.
kochfelder.

## P15033 / P15034 Bombilla / Bulb only / Ampoule seule / Ersatzbirnen



| REF | COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE | W | U |
|---|---|---|---|
| P15.033 | rojo / red / rouge / Rot | 175 | 1 |
| P710.205 | rojo / red / rouge / Rot | 250 | 1 |
| P15.034 | blanco / white / blanc / Weiss | 175 | 1 |
| P710.206 | blanco / white / blanc / Weiss | 250 | 1 |

CE

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

**ESTACIÓN BUFFET TRINCHANTE /
CONTOURED CARVING STATION /
STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE /
GEWELLTE TRANCHIERSTATION**

**P. 463**





## P15073 / P15074 Placa caliente / Heating plate / Plaque chauffante / Heizplatte




| REF | mm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.073 | 600 x 400 | 230 | 600 | 1 |
| P15.074 | 530 x 325 | 230 | 600 | 1 |
| | (gastronorm 1/1) | | | |

CE

Fabricada en acero inoxidable 18/10.
Termostato regulable hasta 75 ºC.
Con interruptor central y piloto de control.

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 ºC.
With on / off switch and indicator light.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 ºC.
Interrupteur central et voyant de contrôle.

Hergestellt aus Edelstahl 18/10.
Thermostat regulierbar bis 75 ºC.
Mit zentralem Schalter und Kontrollleuchten.

## P962 Calentador de platos o bandejas / Hot tray warmer / Réchaud / Tablett - oder Tellerwarmhalter



| REF | COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE | W | U |
|---|---|---|---|
| P962.002 | 2 | 370 x 175 x 70 | 1 |
| P962.003 | 3 | 430 x 175 x 70 | 1 |

Inox con placa base de aluminio.
St/Steel with aluminium cover plate.
Inox avec plaque couvercle en aluminium.
Rostfreier Stahl mit Aluminium Basisplatte.

2 ó 3 quemadores.
2 or 3 burners.
2 ou 3 brûleurs.
2 oder 3 Brenner.



# CATERING E INSTITUCIÓN / CATERING AND INSTITUTION / CATERING ET COLLECTIVITÉS / CATERING UND INSTITUTION


5.1 MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN 288

5.2 COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS / KOLLEKTIVITÄT 322

5.3 ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS EN CAOUTCHOUC / KAUTSCHUKMATTEN 327

5.4 SEÑALIZACIÓN / SIGNS / SIGNALISATION / MARKIERUNG 328

# MELAMINA Y PRESENTACIÓN / MELAMINE & PRESENTATION / MÉLAMINE ET PRÉSENTATION / MELAMIN UND PRÄSENTATION



ESPAÑOL

La melamina es una resina Sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento. Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.

ENGLISH

Melamine is a synthetic resin Which becomes harden and Formed after heating. It is highly recommended for table & buffet service for its properties.

FRANÇAIS

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffement. Trés utilisée dans le service de table et buffet par ses properties.

DEUTSCH

Melamin ist ein kunstharz, welches sich verhärtet und nach einem erhitzungsprozess eine form annimmt. Aufgrund seiner eigenschaften ist es ein vielbenutztes material für den tischservice und die präsentation.

## CARACTERÍSTICAS / MAIN FEATURES / PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES / PRODUKTMERKMALE

Contacto con alimentos: certificado por sgs
Condiciones de trabajo: entre -20ºc y +70ºc

Food contact approved: certified by sgs
Withstands temperatures: -20ºc & +70ºc

Contact avec aliments: certifié par sgs
Températures entre: -20ºc et +70ºc

Kontakt mit lebensmitteln: zertifiziert durch sgs
Arbeitstemperaturen: zwischen -20ºc und +70ºc

## PROPIEDADES / PROPERTIES / PROPRIÉTÉS / EIGENSCHAFTEN

Resistente al calor
Resistente a la corrosión
No tóxico
Inodoro
Ligero e indeformable
Poco conductor del calor

Heat resistant
Corrosion resistant
Non-toxic
Non-odorous
Light weight and free form deformation
Low heat conductivity

Résistante à la chaleur
Résistante à la corrosion
Non-toxique
Inodore
Légère et indéformable
Baisse conductivité de la chaleur

Hitzebeständig, resistent gegen korrosion,
nicht giftig, geruchlos, leicht und unverformbar,
Geringe wärmeleitung

## USOS / USES / USAGES / GEBRAUCH

No recomendada / not recomended /
Non recommandée / nicht empfholen

Microondas
Horno
Directo al fuego
Aceite y productos químicos

Microwave
Oven
Direct flame
Oil and chemical products

Micro-ondes
Four
Direct au feu
Huile ou produits chimiques

Mikrowellen
Öfen
Direkte flamme
Öl und chemische produkte

# TERRACOTA

N



## P22740 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



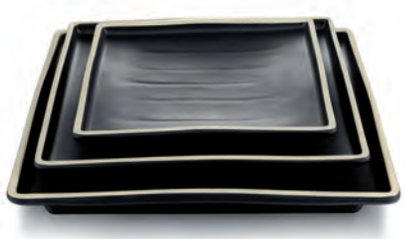
| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.740 | 19,0 | 4,0 | 1 |
| P22.741 | 24,0 | 5,1 | 1 |
| P22.742 | 28,5 | 6,5 | 1 |
| P22.743 | 35,5 | 6,5 | 1 |

## P22744 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.744 | 10,5 | 3,5 | 1 |
| P22.745 | 13,0 | 4,0 | 1 |
| P22.746 | 15,5 | 4,5 | 1 |

## P22750 Bandeja cuadrada / Square tray / Plateau carré / Quadratische Schale



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.750 | 20,5 x 20,5 | 3,0 | 1 |
| P22.751 | 25,5 x 25,5 | 3,5 | 1 |
| P22.752 | 29,0 x 29,0 | 4,0 | 1 |

## P22755 Bandeja rectangular / Rectangular tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.755 | 21 x 11 | 2,0 | 1 |
| P22.756 | 26 x 13 | 3,0 | 1 |

## P22760 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.760 | 30 x 10 | 3,0 | 1 |

N



## P22700 Bol cónico / Conical bowl / Bol conique / Konische Schüssel

TERRACOTA



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.700 | 9,5 | 5,5 | 1 |
| P22.701 | 12,5 | 5,5 | 1 |
| P22.702 | 15,0 | 6,0 | 1 |
| P22.703 | 18,0 | 9,5 | 1 |
| P22.704 | 20,5 | 7,5 | 1 |
| P22.705 | 23,0 | 8,0 | 1 |

## P22710 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller

TERRACOTA



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.710 | 10,5 | 3,5 | 1 |
| P22.711 | 15,5 | 4,5 | 1 |
| P22.712 | 18,0 | 4,5 | 1 |

## P22770 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



P22.772 P22.770

| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.770 | 22,0 x 18,5 | 1,0 | 1 |
| P22.772 | 44,5 x 35,0 | 1,5 | 1 |

## P22775 Bandeja repostería / Confectionnery tray / Plateau à pâtisserie / Gebäckschale



| REF | | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.775 | | 36,5 x 29,5 | 2 | 1 |
| P22.776 | | 36,5 x 29,5 | 2 | 1 |
| P22.777 | | 36,5 x 29,5 | 2 | 1 |
| P22.778 | | 36,5 x 29,5 | 2 | 1 |

N

## P22730 Plato / Dish / Assiette / Teller



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.730 | 16,0 | 2,0 | 1 |
| P22.731 | 20,5 | 3,0 | 1 |
| P22.732 | 23,0 | 3,0 | 1 |
| P22.733 | 28,0 | 3,5 | 1 |
| P22.734 | 30,5 | 4,0 | 1 |

## P22724 Pala / Peel / Pelle / Schaufel



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.724 | 19,5 | 1,5 | 1 |
| P22.721 | 24,5 | 1,5 | 1 |
| P22.722 | 28,5 | 1,5 | 1 |

## P22715 Plato tapas / Tapas dish / Plat à tapas / Tapas Teller



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.715 | 10,5 | 3,5 | 1 |
| P22.716 | 11,5 | 3,5 | 1 |
| P22.717 | 13,0 | 4,0 | 1 |

## P22735 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.735 | 21,5 x 8,0 | 3,0 | 1 |

STONE



## P22824 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.824 | 11,5 | 4,0 | 1 |
| P22.823 | 14,0 | 5,5 | 1 |
| P22.825 | 19,0 | 6,5 | 1 |

## P22815 Plato oval / Oval plate / Assiette oval / Ovaler Teller



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.815 | 22,5 | 3,0 | 1 |
| P22.816 | 25,0 | 3,0 | 1 |
| P22.817 | 27,5 | 3,5 | 1 |

## P22850 Tabla presentación curvada / Curved board / Planche incurvée présentaion / Servierbrett



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.850 | 20,0 x 14,0 | 2,0 | 1 |
| P22.851 | 25,0 x 17,5 | 2,5 | 1 |
| P22.852 | 30,0 x 20,0 | 2,5 | 1 |

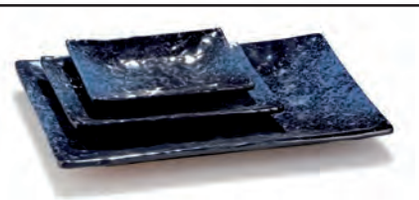
## P22800 Tabla presentación / Serving board / Planche de service / Servierbrett



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.800 | 21 x 12 | 2,5 | 1 |
| P22.801 | 24 x 14 | 2,5 | 1 |
| P22.802 | 27 x 18 | 2,5 | 1 |
| P22.803 | 33 x 19 | 2,5 | 1 |



## P22782 Bandeja exhibición rectangular / Oblong display tray / Plateau rectangulaire / Quadratische Präsentationsplatte



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.782 | 35 x 25 | 4,0 | 1 |

## P22780 Fuente rectangular / Oblong plate / Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.780 | 25 x 16 | 3,0 | 1 |

## P22781 Bandeja rectangular / Rectangular tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.781 | 32 x 12 | 2,5 | 1 |

## P22783 Fuente oval / Oval serving dish / Plat ovale / Ovale Buffetschale



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.783 | 35 x 15 | 2,5 | 1 |

## P22784 Bandeja forma hoja / Leaf plate / Plateau forme feuille / Schale Blattform



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.784 | 34,5 x 13,5 | 3,0 | 1 |




ESPAÑOL

Exclusiva gama de tablas de melamina donde la apariencia y el tacto hacen que la imitación de roble viejo sea prácticamente perfecta. Para una presentación elegante.

ENGLISH

Exclusive range of melamine boards similar to oak thanks to its appearance and its touch.
Ideal for a nice presentation.

FRANÇAIS

Gamme exclusive de tablettes de mélamine dont l'apparence et le toucher ressemblent très fortement au bois de chêne.
Idéal pour une présentation élégante.

DEUTSCH

Exclusive serie von melaminplatten, welche durch ihre äussere erscheinung und der oberfläche der rustikalen eiche praktisch perfekt ähnelt. Für eine elegante präsentation.

## P2265 Pala horno roble / Oven oak peel / Pelle four chêne / Backofenschaufel Eiche





| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P22.650 | Ø 300 | 6 |
| P22.651 | 530 x 200 | 6 |
| P22.652 | 610 x 200 | 6 |

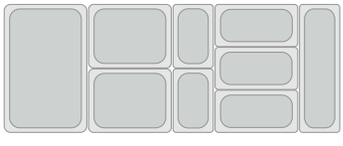
## P2260 Soporte presentación roble / Oak display plate / Présentoir chêne / Präsentationsständer Eiche





| REF | MOD. | mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.600 | 1/1 | 530 x 325 | 3 |
| P22.601 | 1/2 | 325 x 265 | 6 |
| P22.602 | 1/3 | 325 x 176 | 6 |
| P22.603 | 1/4 | 265 x 162 | 6 |
| P22.604 | 2/4 | 530 x 165 | 6 |
| P22.605 | | 500 x 250 | 3 |
| P22.606 | | 250 x 150 | 6 |

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4





Con pies antideslizantes
With non-slip feet
Avec pieds antidérapants
Mit Antirutschfüssen

## P2262 Bandeja presentación roble / Oak serving tray / Plateau présentation bois / Eichentablett

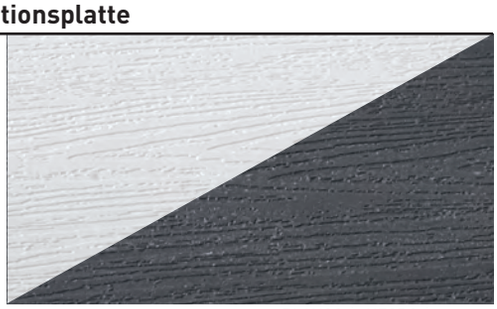




| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.620 | 300 x 150 | 18 | 12 |
| P22.621 | 300 x 200 | 18 | 12 |
| P22.622 | 400 x 300 | 18 | 6 |

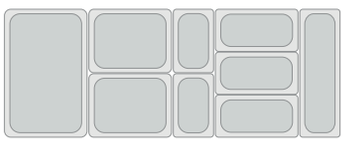
## P2261 Soporte presentación / Display plate / Présentoir / Präsentationsplatte





| REF | MOD. | mm | BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS | NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P22.610 | 1/1 | 530 x 325 | B | N | 3 |
| P22.611 | 1/2 | 325 x 265 | B | N | 4 |
| P22.612 | 1/3 | 325 x 176 | B | N | 6 |
| P22.613 | 1/4 | 265 x 162 | B | N | 6 |
| P22.614 | 2/4 | 530 x 165 | B | N | 6 |
| P22.615 | | 500 x 250 | B | N | 3 |
| P22.616 | | 250 x 150 | B | N | 6 |

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4



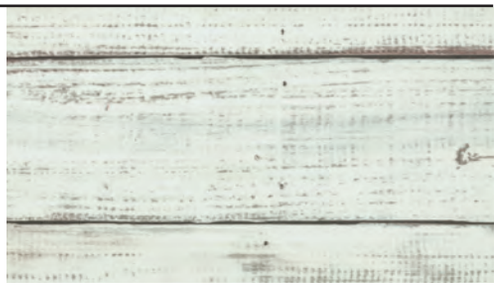


| | |
|---|---|
| Con pies antideslizantes | REF + código color |
| With non-slip feet | REF + color code |
| Avec pieds antidérapants | REF + code couleur |
| Mit Antirutschfüssen | REF + Farbcode |

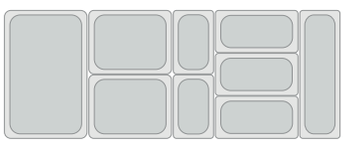
## P22664 Soporte presentación madera blanca / White wood serving tray / Plateau présentation bois blanc / Weiße Holzpräsentationstablett

N





1/1 1/2 1/4 1/3 2/4

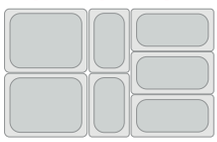


| REF | Mod | L mm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.660 | 1/1 | 530 x 325 | 10 | 6 |
| P22.661 | 1/2 | 325 x 265 | 10 | 24 |
| P22.662 | 1/3 | 325 x 176 | 10 | 24 |
| P22.663 | 1/4 | 265 x 162 | 10 | 24 |
| P22.664 | 2/4 | 530 x 163 | 10 | 12 |



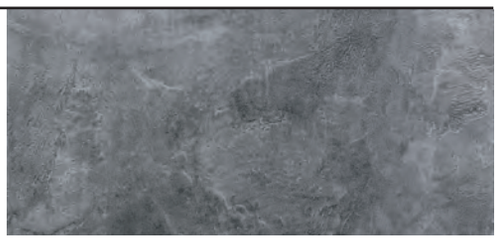

## P22690 Soporte presentación pizarra / Slate display plate / Présentoir base ardoise / Präsentationstablett Schiefertafel

1/2 1/4 1/3



N

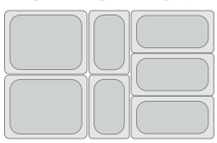




| REF | Mod | L mm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.690 | 1/2 | 325 x 265 | 10 | 24 |
| P22.691 | 1/3 | 325 x 175 | 10 | 24 |
| P22.692 | 1/4 | 265 x 160 | 10 | 24 |

## P2264 Bandeja base pizarra / Slate display plate / Présentoir base ardoise / Präsentationstablett Schiefertafel

1/2 1/4 1/3









| REF | MOD. | mm | BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS | NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P22.640 | 1/2 | 325 x 265 | B | N | 6 |
| P22.641 | 1/3 | 325 x 175 | B | N | 6 |
| P22.642 | 1/4 | 265 x 160 | B | N | 6 |



| | |
|---|---|
| Con pies antideslizantes | REF + código color |
| With non-slip feet | REF + color code |
| Avec pieds antidérapants | REF + code couleur |
| Mit Antirutschfüssen | REF + Farbcode |

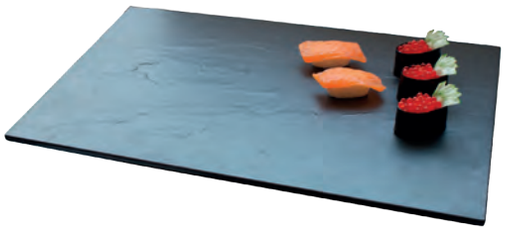
## P2267 Pala horno pizarra / Slate oven peel / Pelle four ardoise / Ofenschieber, Schiefer

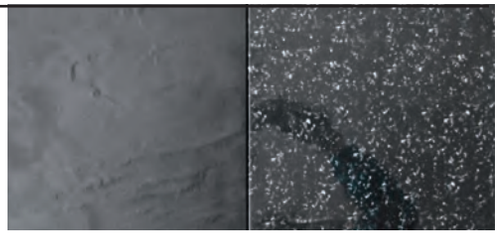




| REF | Ø mm | L mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.670 | 230 | 320 | 15 | 1 |
| P22.671 | 300 | 430 | 15 | 1 |
| P22.672 | 380 | 530 | 15 | 1 |

## P22161 Soporte presentación Pizarra - granito / Slate - granite Display plate / Presentoir Ardoise - granite / Präsentationsplatte Schiefer - Granit





1/1 1/2



| REF | MOD. | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.161 | 1/1 | 530 x 325 | 7,0 | 3 |
| P22.162 | 1/2 | 325 x 265 | 7,0 | 3 |

Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito
Reversible: 1 slate side - 1 granite side
Réversible: 1 face ardoise - 1 face granite
Reversibel: 1 Seite Schiefer - 1 Seite Granit

## P22144 / P22145 Soporte presentación doble cara pizarra - bambú / Double face slate - bamboo display plate / Présentoir double face bambou - ardoise / Zweiseitige Präsentationsplatte Schiefer - Bambus

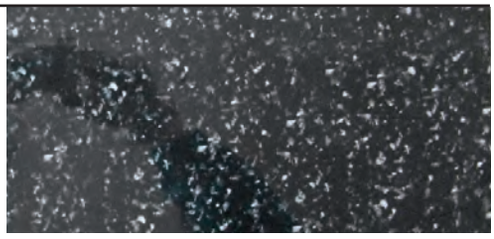




| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.144 | 330 | 10 | 3 |
| P22.145 | 430 | 10 | 3 |

## P22017 Soporte "mármol" / "Marble" display plate / Plateau "Marbre" / "Marmor" Platte





| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.017 | 590 x 240 | 24 | 3 |

## P22695 Soporte presentación mármol / Marble display plate / Présentoir base marbre / Präsentationstablett Marmor

1/1 1/2 1/3



N







BASE*



| REF | Mod | L mm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.695 | 1/1 | 530 x 325 | 20 | 9 |
| P22.696 | 1/2 | 325 x 265 | 20 | 12 |
| P22.697 | 1/3 | 325 x 176 | 20 | 24 |
| P22.698* | | 150 x 150 | 95 | 48 |

N




## P23990 Bandeja presentación / Display tray / Plateau présentation / Präsentationsschale

1/1 1/2 1/3 2/4





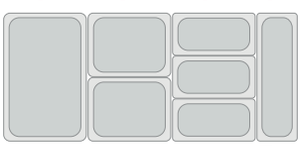




| REF | Mod | L mm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.990 | 1/1 | 530 x 325 | 18 | 12 |
| P23.991 | 1/2 | 325 x 265 | 18 | 24 |
| P23.992 | 1/3 | 265 x 146 | 18 | 36 |
| P23.993 | 2/4 | 530 x 162 | 18 | 24 |

## P590110 Tapas GN transparentes presentación / Clear GN lids for presentation / Couvercles GN transparents de présentation / Transparente GN-Präsentationdeckel

1/1 1/2 1/3 2/4






| REF | Mod | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P590.110 | 1/1 | 10 | 6 |
| P590.120 | 1/2 | 10 | 12 |
| P590.130 | 1/3 | 10 | 18 |
| P590.240 | 2/4 | 10 | 12 |

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

### COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



P. 399



P. 298



P. 299



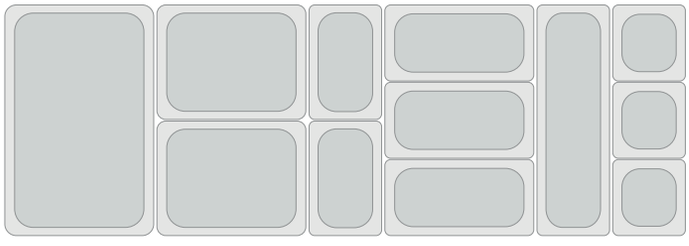
# GN *SLIM* CUBETA LIGERA / SLIM PAN / BAC LÉGER / LEICHTE BEHÄLTER

**IDEA!**

**Ideal buffets fríos.**
**Ideal for cold buffets.**
**Idéal pour buffets froids**
**Ideal für kalte Buffets**

**Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar**

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4 1/6



**BASE**
**ESTRUCTURA ROBUSTA / STRONG STRUCTURE / STRUCTURE ROBUSTE / ROBUSTE STRUKTUR**



**Estilizada / Stylized / Stylisée / Stilisiert**

CLASSIC
Cubeta tradicional.
Current pan.
Bac traditionnel.
Traditioneller GN-Behälter.

## GN 1/1 530 x 325 mm

N



| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P23.030 | 20 | 12 |
| P23.031 | 65 | 6 |
| P23.032 | 100 | 6 |

## GN 1/2 325 x 265 mm

N



| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P23.033 | 20 | 24 |
| P23.034 | 65 | 12 |
| P23.035 | 100 | 12 |

## GN 2/4 530 x 162 mm

N



| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P23.044 | 20 | 12 |
| P23.045 | 65 | 12 |
| P23.046 | 100 | 12 |

## GN 1/3 325 x 176 mm

N



| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P23.036 | 20 | 24 |
| P23.037 | 65 | 24 |
| P23.038 | 100 | 12 |

## GN 1/4 265 x 162 mm

N



| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P23.039 | 20 | 48 |
| P23.040 | 65 | 24 |
| P23.041 | 100 | 12 |

## GN 1/6 176 x 162 mm

N



| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P23.042 | 65 | 24 |
| P23.043 | 100 | 24 |

## GN 1/1

530 x 325 mm



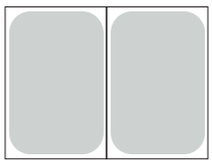


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.052 | 20 | 6 |
| P22.054 | 40 | 3 |
| P22.006 | 65 | 2 |

## GN 1/1 DOUBLE

530 x 325 mm



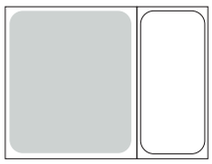


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.089 | 65 | 2 |

## GN 2/3

353 x 325 mm



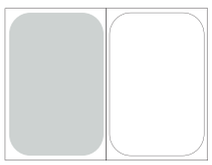


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.048 | 65 | 3 |

## GN 1/2

325 x 265 mm



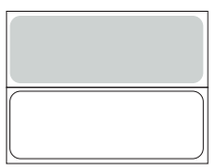


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.040 | 20 | 6 |
| P22.042 | 40 | 3 |
| P22.007 | 65 | 3 |
| P22.083 | 100 | 3 |

## GN 2/4

530 x 162 mm



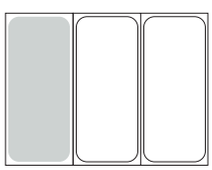


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.087 | 20 | 6 |
| P22.050 | 65 | 3 |

## GN 1/3

325 x 175 mm



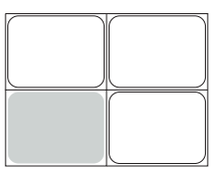


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.008 | 65 | 3 |
| P22.079 | 100 | 3 |

## GN 1/4

265 x 162 mm



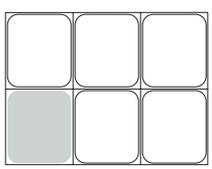


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.044 | 65 | 3 |

## GN 1/6

176 x 162 mm

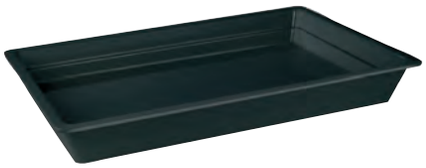




| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.046 | 65 | 6 |
| P22.081 | 100 | 6 |

## GN 1/1

530 x 325 mm



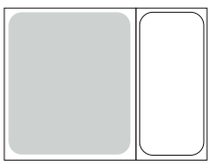


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.051 | 20 | 6 |
| P22.053 | 40 | 3 |
| P22.009 | 65 | 2 |

## GN 2/3

353 x 325 mm



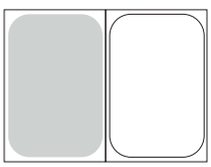


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.047 | 65 | 3 |

## GN 1/2

325 x 265 mm



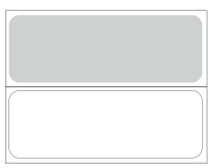


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.039 | 20 | 6 |
| P22.041 | 40 | 3 |
| P22.010 | 65 | 3 |
| P22.084 | 100 | 3 |

## GN 2/4

530 x 162 mm



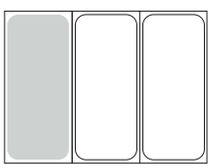


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.049 | 65 | 3 |

## GN 1/3

325 x 175 mm



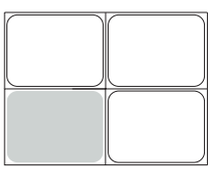


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.011 | 65 | 3 |
| P22.080 | 100 | 3 |

## GN 1/4

265 x 162 mm



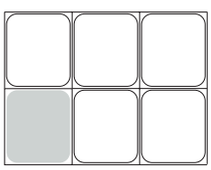


| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.043 | 65 | 3 |

## GN 1/6

176 x 162 mm

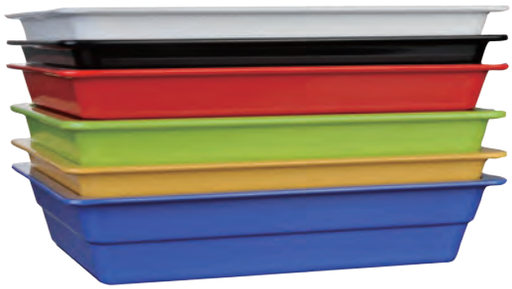




| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.045 | 65 | 6 |
| P22.082 | 100 | 6 |

## GN 1/1

530 x 325 mm



Rojo / Red / Rouge / Rot

| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.055 | 20 | 6 |
| P22.056 | 40 | 3 |
| P22.057 | 65 | 2 |

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.058 | 20 | 6 |
| P22.059 | 40 | 3 |
| P22.060 | 65 | 2 |

Verde / Green / Vert / Grün

| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.061 | 20 | 6 |
| P22.062 | 40 | 3 |
| P22.063 | 65 | 2 |

Azul / Blue / Bleu / Blau

| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.064 | 20 | 6 |
| P22.065 | 40 | 3 |
| P22.066 | 65 | 2 |

## GN 1/2

325 x 265 mm



Rojo / Red / Rouge / Rot

| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.067 | 20 | 6 |
| P22.068 | 40 | 3 |
| P22.069 | 65 | 2 |

Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.070 | 20 | 6 |
| P22.071 | 40 | 3 |
| P22.072 | 65 | 2 |

Verde / Green / Vert / Grün

| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.073 | 20 | 6 |
| P22.074 | 40 | 3 |
| P22.075 | 65 | 2 |

Azul / Blue / Bleu / Blau

| REF | H mm | U |
|---|---|---|
| P22.076 | 20 | 6 |
| P22.077 | 40 | 3 |
| P22.078 | 65 | 2 |



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

BUF
FET



P. 399

## P22154 Expositor buffet para cubetas GN 1/1 / 1/1 Gastronorm buffet displayer / Présentoir buffet pour bacs GN 1/1 / Buffetständer für GN 1/1 Behälter



| REF | TIPO/TYPE | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.154 | 1/1 | 565 x 525 | 325 | 6 |

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

## P22155 Expositor buffet para cubetas GN 1/2 / 1/2 Gastronorm buffet displayer / Présentoir buffet pour bacs GN 1/2 / Buffetständer für GN 1/2 Behälter



| REF | TIPO/TYPE | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.155 | 1/2 | 360 x 525 | 325 | 6 |

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

## P22156 Expositor buffet para cubetas GN 1/3 / 1/3 Gastronorm buffet displayer / Présentoir buffet pour bacs GN 1/3 / Buffetständer für GN 1/3 Behälter



| REF | TIPO/TYPE | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.156 | 1/3 | 360 x 525 | 325 | 6 |

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

## P22157 Expositor buffet para cubetas GN 1/6 / 1/6 Gastronorm buffet displayer / Présentoir buffet pour bacs GN 1/6 / Buffetständer für GN 1/6 Behälter



| REF | TIPO/TYPE | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.157 | 1/6 | 215 x 525 | 325 | 6 |

Cubetas no incluidas /
Containers not included /
Bacs non inclus /
Behälter nicht inklusive

## P22123 Expositor 3 pisos con 3 bandejas / 3 Tier squared stand with 3 plates / Présentoir 3 niveaux avec 3 Plateaux / Buffetständer 3 Ebenen mit 3 Platten



| REF | L mm | U |
|---|---|---|
| P22.123 | 770 x 460 x 830 | 1 |

## P22158 Expositor 4 vasijas / 4 Crocks system stand / Présentoir 4 cruches / Buffetständer 4 Gefässe



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.158 | 190 x 525 | 325 | 6 |

Vasijas no incluidas. Ver 22160 pg 320 /
Crocks not included. View 22160 pg 320 /
Cruches pas incluses. Voir 22160 pg 320 /
Gefässe nicht inklusive. Siehe 22160 Seite 320

OLA



## P22272 Bandeja presentación oval grande / Large oval plate / Plateau présentation ovale grand / Grosses ovales Buffettablett



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.272 | 530 x 265 | 45 | 6 |

## P22275 Bol ovalado grande / Large oval bowl / Bol ovale grand / Grosse ovale Schüssel



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.275 | 530 x 270 | 107 | 2 |

## P22271 Bandeja presentación cuadrada / Square plate / Plateau présentation carré / Quadratisches Buffettablett



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.271 | 365 x 365 | 44 | 3 |

## P22274 Bol cuadrado / Square bowl / Bol carré / Quadratische Schüssel



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.274 | 355 x 355 | 123 | 3 |

## P22170 Bandeja forma hoja / Leaf plate / Plateau forme feuille / Schale Blattform

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.170 | 505 x 240 | 70 | 3 |



## P22169 Bol oval / Oval bowl / Bol ovale / Ovale Schüssel



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.169 | 290 x 165 | 150 | 6 |

## P2217 Bol torneado / Spin round bowl / Bol tourné / Gedrehte Schüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.171 | 205 | 95 | 3 |
| P22.172 | 245 | 105 | 3 |
| P22.173 | 280 | 120 | 3 |

## P22270 Bandeja presentación oval pequeña / Small oval plate / Plateau présentation ovale petit / Kleines ovales Buffettablett



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.270 | 250 x 120 | 25 | 12 |

## P22273 Bol ovalado pequeño / Small oval bowl / Bol ovale petit / Kleine ovale Buffetschüssel



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.273 | 250 x 120 | 75 | 3 |




## P22037 Fuente rectangular alta / High oblong plate / Plateau rectangular haut / Hohe rechteckige Schale



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.037 | 500 x 200 | 50 | 3 |

## P22038 Fuente rectangular alta / High oblong plate / Plateau rectangular haut / Hohe rechteckige Schale



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.038 | 350 x 250 | 50 | 3 |

## P22164 Fuente rectangular / Oblong serving dish / Ravier / Quadratische Schale



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.164 | 250 x 150 | 70 | 3 |
| P22.165 | 350 x 250 | 70 | 3 |
| P22.166 | 450 x 300 | 70 | 2 |

## P2209 Fuente rectangular honda / Classic deep dish / Ravier carré / Tiefe quadratische Schale



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.091 | 250 x 150 | 65 | 6 |

## P22501 Fuente oval / Oval serving dish / Plat ovale / Ovale Buffetschale



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.501 | 325 x 200 | 40 | 1 |
| P22.502 | 435 x 265 | 40 | 1 |

## P2222 Expositor bambú con 3 bols / Bamboo displayer with 3 bowls / Présentoir bambou avec 3 bols / Buffetständer Bambus mit 3 Schalen



| REF | L mm | Ø mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P22.220 | 290 | 110 | 35 | 0,20 | 6 |
| P22.221 | 400 | 130 | 60 | 0,50 | 6 |
| P22.222 | 495 | 160 | 85 | 1,10 | 6 |

## P22003 Bandeja exhibición cuadrada / Squared display plate / Plateau carré présentation / Quadratische Präsentationsplatte



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.0031 | 310 | 40 | 3 |
| P22.003 | 350 | 40 | 3 |
| P22.0033 | 420 | 50 | 3 |

## P22103 Bandeja 5 compartimentos / 5 - Compartment bowl / Bol 5 compartiments / Schale 5 Unterteilungen



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.103 | 380 | 65 | 3 |

**IDEA!**

Espacio central ideal para salsas y dipear.
Central space ideal for sauces and dips.
Espace central idéal pour sauces et tartiner.
Das perfekte Mittelstück für Sossen und Dips.



## P2210 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.100 | 160 | 90 | 6 |
| P22.101 | 260 | 100 | 6 |
| P22.102 | 360 | 130 | 3 |

## P2216 Bol cónico / Conical bowl / Bol conique / Konische Schüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.167 | 130 | 85 | 6 |
| P22.168 | 160 | 108 | 6 |

## P22177 Bandeja redonda / Round plate / Plateau rond / Runder Servierteller



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.177 | 350 | 35 | 3 |

CANON



## P22002 Bandeja exhibición cuadrada / Squared display plate / Plateau carré présentation / Quadratische Präsentationsplatte



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.0021 | 305 | 35 | 3 |
| P22.002 | 355 | 40 | 3 |
| P22.0023 | 405 | 45 | 3 |

## P222 Bol cuadrado hondo / Deep squared bowl / Bol carré / Tiefe quadratische Schüssel



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.211 | 70 x 70 | 42 | 24 |
| P22.200 | 90 x 90 | 55 | 12 |
| P22.201 | 130 x 130 | 70 | 6 |
| P22.202* | 180 x 180 | 85 | 6 |
| P22.203 | 240 x 240 | 100 | 3 |
| P22.204 | 300 x 300 | 115 | 3 |

## P2220 Bol cuadrado hondo dos colores / Two tones deep squared bowl / Bol carré deux couleurs / Zweifarbige tiefe quadratische Schüssel

| REF | mm | H mm | ROJO / RED / ROUGE / ROT | AZUL / BLUE / BLEU / BLAU | AMARILLO / YELLOW / JAUNE / GELB | VERDE / GREEN / VERT / GRÜN | NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P22.200 | 90 x 90 | 55 | R | A | AM | V | N | 12 |
| P22.202 | 180 x 180* | 85 | R | A | AM | V | N | 6 |
| P22.203 | 240 x 240 | 100 | R | A | AM | V | N | 3 |



*Encaja en expositores CUBIC.
Fits in CUBIC display.
Adaptable aux présentoirs CUBIC.
Anpassbar an dem CUBIC Buffetaussteller

Ver/See/Voir/ Siehe seite/
**P. 419**

REF + Codigo color
REF + Color code
REF + Code couleur
REF + Farbcode

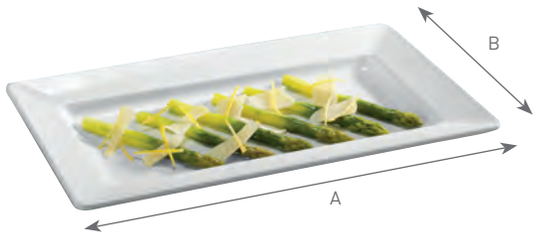


## P2200 Fuente cuadrada / Squared tray / Plateau carré / Quadratische Schale




| REF | A mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.001 | 335 | 55 | 3 |
| P22.000 | 373 | 28 | 3 |

## P2201 Fuente rectangular / Oblong plate / Plateau rectangulaire / Quadratische Schale




| REF | A x B mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.012 | 358 x 205 | 38 | 3 |
| P22.013 | 443 x 221 | 44 | 3 |
| P22.014 | 495 x 272 | 56 | 3 |
| P22.015 | 557 x 322 | 52 | 3 |
| P22.016 | 710 x 405 | 53 | 3 |

## P2215 Bandeja gastronorm / Gastronorm tray / Plateau gastronorme / Gastronormplatte



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.150 | 530 x 325 | 20 | 3 |
| P22.151 | 325 x 265 | 20 | 6 |

## P22163 Fuente oval / Oval serving dish / Plat ovale / Ovale Buffetschale



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.163 | 715 x 285 | 40 | 3 |

## P22099 Plato - bol / Bowl - plate / Plat - bol / Teller - Schüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.099 | 380 | 90 | 6 |

## P22004 Bol cuadrado / Deep squared bowl / Bol carré / Quadratische Schüssel



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.004 | 250 x 250 | 88 | 3 |
| P22.005 | 375 x 375 | 90 | 3 |



## P22023 Fuente oval honda / Oval plate / Plateau ovale / Ovale tiefe Buffetschale



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.023 | 500 x 360 | 67 | 3 |

## P22022 Fuente redonda / Round bowl / Bol rond / Runde Buffetschüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.022 | 360 | 70 | 3 |

## P22019 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.019 | 200 | 90 | 3 |
| P22.020 | 280 | 125 | 3 |
| P22.021 | 380 | 170 | 3 |

## P22174 Bol redondo inclinado / Slanted round bowl / Bol rond incliné / Schräge runde Schale



| REF | mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.174 | 212 x 208 | 104 | 0,60 | 6 |
| P22.175 | 300 x 291 | 137 | 1,60 | 3 |
| P22.176 | 360 x 349 | 163 | 2,85 | 3 |

## P22090 Plato redondo de presentación / Round plate presentation / Plateau rond présentation / Runder Servierteller



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.090 | 310 | 20 | 4 |

## P2208 Bandeja exhibición rectangular / Oblong display tray / Plateau rectangulaire / Quadratische Präsentationsplatte



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.085 | 390 x 150 | 15 | 6 |
| P22.086 | 500 x 180 | 18 | 6 |



## P2290 Plato / Dish / Assiette / Platte



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.901 | 195 | 28 | 12 |
| P22.902 | 280 | 29 | 12 |

## P2291 Bol / Bowl / Bol / Schüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.911 | 101 | 40 | 12 |
| P22.912 | 115 | 58 | 12 |

## P2295 Plato para bol / Dish for bowl / Assiette pour bol / Unterteller für Schüssel



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.950 | 159 x 127 | 23 | 12 |

## P2297 Bol para noodels / Noodles bowl / Bol pour nouilles / Nudelschüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.971 | 173 | 76 | 12 |
| P22.972 | 250 | 87 | 6 |

## P2296 Bol para salsas / Sauce bowl / Bol pour sauces / Schüssel für Sossen



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.960 | 115 | 55 | 20 |

## P2294 Bandeja rectangular / Rectangular Tray / Plateau rectangulaire / Rechteckiges Tablett



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.940 | 234 x 147 | 25 | 12 |

## P2293 Bandeja snacks o salsas / Snacks or sauce tray / Plateaux sauces / Schale für Snacks oder Sossen



P22.920



P22.930

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.920 | 190 x 80 | 30 | 12 |
| P22.930 | 92 x 69 | 31 | 24 |



## P22108 Platillo cuadrado / Squared bowl / Bol carré / Quadratisches Tellerchen



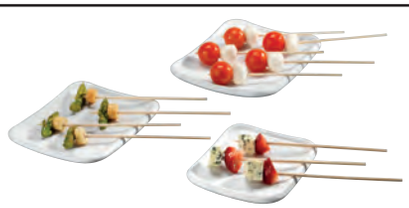
| REF | mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.108 | 100 x 100 | 33 | 0,10 | 24 |
| P22.109 | 125 x 125 | 35 | 0,18 | 24 |

## P22088 Platillo para huevo / Egg cup / Coquetier / Eierbecher



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.088 | 115 x 115 | 20 | 24 |

## P22104 Mini bandeja presentación / Mini square plate / Plateau miniature / Mini Buffettablett



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.104 | 125 x 105 | 20 | 24 |
| P22.105 | 140 x 130 | 20 | 24 |
| P22.106 | 170 x 140 | 25 | 24 |

## P867 Recipiente para salsas / Ramekin / Ramequin / Sossengefäss



| REF | ml | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P867.030 | 30 | 50 | 23 | 12 |
| P867.060 | 60 | 60 | 30 | 12 |
| P867.090 | 90 | 70 | 35 | 12 |
| P867.120 | 120 | 75 | 40 | 12 |

## P22107 Platillo concha / Shell saucer / Soucoupe coquille / Muscheltellerchen



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.107 | 155 x 115 | 20 | 24 |

## P22110 Cuchara degustación / Party spoon / Cuillère amuse bouche / Verkostungslöffel



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.110 | 145 x 45 | 50 | 60 |

## P22890 Fuente rectangular / Small tray / Ravier rectangulaire / Rechteckiges Buffettablett



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.890 | 130 x 90 | 20 | 24 |



Apilable / Stackable/ Empilable / Stapelbar




## P23841 Cacerola oval / Oval casserole / Casserole ovale / Ovale Kasserolle

P23.841



P23.840



| REF | cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.841 | 21 x 14 | 26,5 | 3,5 | 96 |
| P23.840 | 12 x 8 | 15,5 | 3,5 | 96 |

## P23836 Mini cacerola redonda / Mini round casserole / Mini cocotte ronde / Runder Minikasserolle



| REF | Ø cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.836 | 14,5 | 19 | 3,5 | 96 |
| P23.835 | 11,5 | 15 | 3,5 | 96 |

## P23830 Mini parrilla con asas / Mini hot plate with handles /Mini grill avec poignées / Mini Bratplatte mit Griffen



| REF | cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.830 | 26 x 16 | 32 | 2,0 | 96 |

## P23824 Mini sartén cuadrada / Mini squared fry pan / Mini poêle carrée / Quadratische Minibratpfanne



| REF | cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.824 | 12,5 x 10,5 | 16 | 2,0 | 96 |

## P23825 Mini sartén redonda / Mini round fry pan / Mini poêle ronde / Runder Minibratpfanne



| REF | Ø cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.825 | 11 | 16 | 3,0 | 96 |



# MEDITERRANEAN

N



## P22725 Plato / Dish / Assiette / Teller



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.720 | 22,0 | 2,0 | 1 |
| P22.725 | 27,0 | 2,0 | 1 |

## P22726 Plato hondo / Deep dish / Assiette creuse / Tief Teller



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.726 | 20,0 | 3,5 | 1 |

## P22727 Fuente rectangular / Oblong plate / Plateau rectangulaire / Quadratische Schale



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.727 | 20,0 x 14,5 | 4,5 | 1 |
| P22.728 | 23,0 x 17,5 | 4,5 | 1 |
| P22.729 | 27,0 x 20,0 | 4,5 | 1 |

## P22758 Bol redondo / Round bowl / Bol rond / Runde Schüssel



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.758 | 12,5 | 7,0 | 1 |

## P22759 Vaso / Glass / Verre / Becher



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.759 | 8,0 | 9,5 | 1 |

N




## P22830 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb

| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.830 | 22 | 2,5 | 1 |
| P22.833 | 28 | 2,5 | 1 |

## P22834 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Gris / Grey / Gris / Grau

| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.834 | 22 | 2,5 | 1 |
| P22.835 | 28 | 2,5 | 1 |

## P22838 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Naranja / Orange

| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.838 | 22 | 2,5 | 1 |
| P22.839 | 28 | 2,5 | 1 |

## P22844 Plato presentación / Serving plate / Assiette présentation / Präsentierteller-Teller



Rojo / Red / Rouge / Rot

| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.844 | 22 | 2,5 | 1 |
| P22.845 | 28 | 2,5 | 1 |



## P2211 Plato / Round dish / Assiette plate / Teller



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.111 | 160 | 23 | 12 |
| P22.112 | 200 | 23 | 12 |
| P22.113 | 230 | 23 | 6 |
| P22.114 | 265 | 23 | 6 |

## P22115 Plato sopa / Soup plate / Assiette à soupe / Suppenteller



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.115 | 240 | 37 | 6 |

## P22116 Bol grande / Big salad bowl / Saladier grand / Grosse Schüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.116 | 190 | 50 | 6 |

## P22182 Plato oval / Oval dish / Assiette ovale / Ovaler Teller



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.182 | 243 x 182 | 21 | 6 |
| P22.183 | 305 x 232 | 25 | 6 |
| P22.184 | 342 x 268 | 27 | 6 |

## P22160 Vasija 1l / 1l crock / Cruche 1l / Gefäss 1l



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.160 | 130 | 105 | 6 |

## P22097 Panera redonda y oval / Round and oval bread basket / Corbeille à pain ronde et ovale / Runder und ovaler Brotkorb



Ref. 22097



Ref. 22098

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.097 | Ø 240 | 70 | 6 |
| P22.098 | 275 x 210 | 70 | 6 |

## P2225 Bol cereales encastable / Stackable bowl / Bol empilable / Stapelbare Müslischüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.250 | 120 | 45 | 12 |
| P22.251 | 140 | 55 | 12 |

## P22117 Bol pequeño / Small salad bowl / Saladier petit / Kleine Schüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.117 | 140 | 60 | 12 |

## P22178 Taza / Cup / Tasse / Tasse Plato / Plate / Assiette / Unterteller



| | REF | Size | Ø mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TAZA / CUP / TASSE / TASSE | P22.178 | S | 70 | 48 | 0,10 | 12 |
| | P22.180 | L | 98 | 65 | 0,25 | 12 |
| PLATO / PLATE / ASSIETTE / UNTERTELLER | P22.179 | S | 103 | | | 12 |
| | P22.181 | L | 144 | | | 12 |

## P22118 Taza apilable / Stackable mug / Tasse empilable / Stapelbare Tasse



| REF | Ø mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P22.118 | 75 | 100 | 0,30 | 6 |

## P22033 Cuchara perforada / Slotted spoon / Cuillère ajourée / Gelochter Löffel



| REF | L mm | U |
|---|---|---|
| P22.033 | 300 | 24 |

## P22034 Cacillo / Soup ladle / Louche / Schöpflöffel



| REF | L mm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P22.034 | 170 | 0,08 | 24 |

## P22030 Cenicero redondo con tapa. Negro / Windproof ashtray round with lid. Black / Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir / Runder Aschenbecher mit Deckel. Schwarz



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.030 | 14,5 | 6,0 | 6 |

## P22031 Cenicero redondo. Negro / Round dinner ashtray. Black / Cendrier rond. Noir / Runder Aschenbecher. Schwarz



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.031 | 10 | 5,0 | 12 |

## P22185 Cenicero cónico melamina. Negro / Conical melamine ashtray. Black / Cendrier conique. Noir / Konischer Aschenbecher. Schwarz



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P22.185 | 10 | 2,7 | 24 |



ESPAÑOL

Carro self-service de acero inoxidable para bandejas de ancho 365 mm hasta 420 mm.
Posiblidad de incorporar plafones laterales composite-aluminio. Para más información ver en página 212

ENGLISH

Self-service trolley made of st/steel for trays from 365 mm to 420 mm width.
Available also with two aluminium-composite side panels. For further information refer to page 212

FRANÇAIS

Chariot self-service en acier inoxydable pour plateaux de 365 mm à 420 mm. Disponible aussi avec deux panneaux latéraux en composite-aluminium. Pour plus de renseignements veuillez consulter page 212

DEUTSCH

Selbstbedienungswagen aus rostfreiem Stahl für Tabletts der Breite 365 mm bis 420 mm.
Das Einsetzen von seitlichen ALUMINIUM-COMPOSIT Wänden ist möglich. Mehr Informationen auf seite 212

## P8074 Carro porta - cubiertos y bandejas / Trays and cutlery dispenser trolley / Chariot porte plateaux couverts / Besteck - und Tablettwagen



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P80.740 | 810 x 570 x 1.065 | 1 |

No incluye cubetas GN 1/3 ni bandejas.
Without 1/3 GN containers and trays.
Bacs GN 1/3 et plateaux pas inclus.
Behälter GN 1/3 und Tabletts nicht inklusive.

Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.
Auch lieferbar mit Polyamidrädern. Bitte fragen Sie nach dem Preis.

## P8610 Bandeja fast - food fibra de vidrio / Fiberglass fast - food tray / Plateau fast food fibre de verre / Fiberglas fast - food Tablett



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P861.045 | 455 x 355 | 12 |
| P861.053 | 530 x 325 | 12 |

Color gris / Grey color / Couleur gris /Farbe grau.

## 86100 Bandejas de polipropileno para comida rápida / Polypropylene Fast Food Trays / Plateaux de restauration rapide en polypropylene / Polypropylen - Imbisstabletts

NSF

+ 86 °C

Reciclable/
Recyclable/
Recyclable/
Recyclingfähig



| REF | | cm | U |
|---|---|---|---|
| 86100 | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| 86101 | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| 86103 | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| 86104 | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| 86105 | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| 86106 | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| 86107 | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| 86108 | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| 86109 | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| 86110 | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| 86111 | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| 86113 | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| 86114 | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| 86115 | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| 86116 | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| 86117 | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| 86118 | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| 86119 | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| 86120 | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| 86121 | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| 86123 | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| 86124 | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| 86125 | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| 86126 | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| 86127 | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| 86128 | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| 86129 | | 35,6 x 45,7 | 12 |

El borde grueso reforzado con acanalados en las esquinas añade resistencia a los impactos. Cuatro cuñas de apilado para secar rápidamente y evitar que se peguen entre sí. Acabado texturizado entretejido semibrillante que aporta una superficie menos resbaladiza.

Thick reinforced rim with corner ribs add impact strength. Four stacking lugs speed drying and prevent sticking. Semi-gloss, weave-grain textured finish provides a reduced-slip surface.

Rebord renforcé épais avec nervures aux angles pour accroître la résistance aux chocs. Les quatre cales d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux. La texture tissée semi-brillante donne une surface moins glissante.

Dicker, verstärkter Rand mit Eckenrippen verbessert die Schlagfestigkeit. Vier Stapelnasen beschleunigen das Trocknen und verhindern ein Aneinanderhaften der Tabletts. Texturierte Maserung erzeugt eine rutschbeständige Oberfläche.

## P8070

**Soporte para bandejas porta - cubiertos /
Counter - top cutlery dispenser /
Support porte - couverts /
Ständer für Besteckkasten**



Compatible: REF. P900.000

No incluye bandeja portacubiertos / Cutterly bin not included /
Bac ramasse - couverts non inclus / Besteckkasten nicht inklusive

| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P80.700 | 526 x 510 x 328 | 1 |

## P8071

**Soporte doble para bandejas porta - cubiertos /
Double counter - top cutlery dispenser /
Support double porte - couverts /
Doppelständer für Besteckkasten**



Compatible: REF. P900.000

No incluye bandeja portacubiertos / Cutterly bin not included /
Bac ramasse - couverts non inclus / Besteckkasten nicht inklusive

| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P80.710 | 526 x 510 x 580 | 1 |

## P8072

**Soporte para 4 cubetas GN 1/3 /
Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3 /
Support pour 4 bacs GN 1/3 /
Ständer für 4 Behälter GN 1/3**



No incluyen cubetas GN / GN containers not included /
Bacs GN non inclus / GN Behälter nicht inklusive

| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P80.720 | 738 x 310 x 430 | 1 |

## P8073

**Soporte para 8 cubetas GN 1/3 /
Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3 /
Support pour 8 bacs GN 1/3 /
Ständer für 8 Behälter GN 1/3**



No incluyen cubetas GN / GN containers not included /
Bacs GN non inclus / GN Behälter nicht inklusive

| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P80.730 | 738 x 465 x 600 | 1 |

## P900

**Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1 /
1/1 gastronorm cutlery bin /
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1 /
Besteckkasten GN 1/1**



Polipropileno alimentario / Food contact polypropylene /
Polypropylène alimentaire / Polypropylen geeignet für den Lebensmittelkontak

| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P900.000 | 530 x 325 x 100 | 1 |

## P340

**Bandeja auto - servicio acero inox /
St/steel self - service tray /
Plateau self - service acier inox /
Selbstbedienungstablett rostfreier Stahl**



6 Compartimentos / 6 Compartments /
6 Compartiments / 6 Unterleilungen

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P340.000 | 460 x 285 | 20 | 1 |

## P919 Bandeja isotérmica / Isothermal tray / Plateau Isotherme / Isothermisches Tablett



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P919.000 | 530 x 370 x 110 | 1 |

Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.
Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.
Fabriqué en polypropilène avec interieur de polyurètane sans CFC.
Hergestellt aus Polypropylen mit Innenisolierung aus Polyurethan. Ohne CFC.

Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.
Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on policarbonate, chinaware or melamine.
Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, raviers, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.
Geeignet für flache und tiefe Teller, Schüssel, rechteckige Schale aus Polycarbonat, Porzellan oder Melamin.

Complementos no incluidos / Complements not included /
Compléments non-inclus / Zubehör nicht inklusive

## P920

### Platos policarbonato / Polycarbonate plates / Assiettes en polycarbonate / Polycarbonat Teller



Ref. 920.001

| REF | Tipo / Type | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P920.001 | Llano / Flat / Plat / Flach | 206 | 29 | 1 |
| P920.002 | Hondo / Soup / À soupe / Tief | 185 | 45 | 1 |
| P920.003 | Desayuno / Breakfast / Petit déjeuner / Frühstück | 175 | 25 | 1 |

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

## P921

### Bol doble pared policarbonato con tapa / Double wall polycarbonate bowl with lid / Bol polycarbonate double paroi avec couvercle / Doppelwändige Schüssel aus Polycarbonat mit Deckel



| REF | Ø mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P921.001 | 125 | 68 | 0,45 | 1 |

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

## P922 Fuente rectangular policarbonato / Polycarbonate rectangular bowl / Ravier rectangulaire en polycarbonate / Rechteckige Schale aus Polycarbonat



| REF | mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P922.000 | 95 x 138 | 45 | 0,25 | 1 |
| P922.100* | 96 x 139 | 24 | | 1 |

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

*Tapa rígida /
*Rigid lid /
*Couvercle rigide /
*Harter Deckel

## P923 Taza desayuno policarbonato / Polycarbonate breakfast cup / Tasse dessert polycarbonate / Frühstückstasse aus Polycarbonat



| REF | mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P923.000 | 94 | 68 | 0,325 | 1 |
| P923.001* | 100 | | | 1 |

Apto para lavavajillas y microondas /
Dishwasher and microwave safe /
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes /
Geeignet für Spülmaschinen und Mikrowellen

*Tapa /
*Lid /
*Couvercle /
*Deckel

## P924 Vaso policarbonato / Polycarbonate glass / Verre en polycarbonate / Polycarbonat Becher



| REF | Color / Couleur | Ø mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P924.001 | | 70 | 102 | 0,25 | 1 |
| P924.002 | | 70 | 70 | 0,17 | 1 |
| P924.002A | | 70 | 70 | 0,17 | 1 |
| P924.002R | | 70 | 70 | 0,17 | 1 |
| P924.002V | | 70 | 70 | 0,17 | 1 |

- 30 ºC
+ 130 ºC

Apto para lavavajillas / Dishwasher safe
Utilisable au lave-vaisselle / Spülmaschinengeeignet

## P925 Carro transporte bandejas / Tray transport trolley / Chariot transport plateaux / Transportwagen

| REF | MEDIDA GUÍAS MM / SIZE OF RAILS MM / DIMENSIONS GLISSIÈRES MM / GRÖSSE DER EINSCHÜBE | Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX / NR. EINSCHÜBE | MEDIDAS TOTALES MM / TOTAL SIZES MM / MESURES TOTALES MM / GESAMTGRÖSSE | DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX / ABSTAND DER EINSCHÜBE | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P925.001 | 550 x 375 | 10 | 620 x 500 x 1520 | 120 mm | 1 |
| P925.002 | 550 x 375 | 20 | 620 x 920 x 1520 | 120 mm | 1 |

Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico. Ideal para el transporte de bandejas de distintas medidas, gracias al diseño especial de sus guías. Ruedas giratorias insonoras de Ø 125 mm.

Trolley made of St/Steel and plastic rails. Perfect for many different size trays transport thanks to the special rail design. Soundproof revolving castors Ø 125 mm.

Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique. Idéal pour le transport des plateaux de différentes mesures, grâce au design spécial des glissières. Roulettes insonores de Ø 125 mm.

Wagen hergestellt aus rostfreiem Stahl mit Plastikeinschüben. Ideal für den Transport von Tabletts verschiedener Grössen, dank seinem speziellen Design der Einschübe. Geräuschlose drehbare Räder Ø 125 mm.

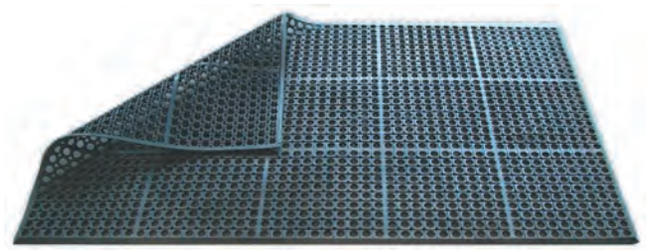



Ref. P925.001




Ref. P925.002

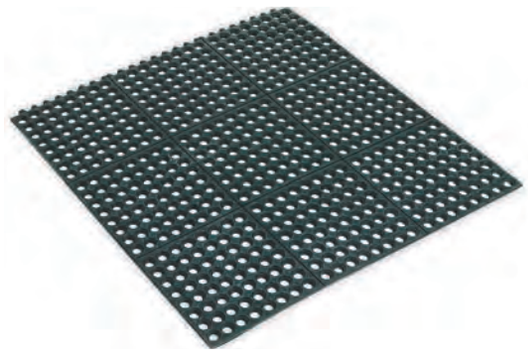
## P26000 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P26.000 | 90 x 150 x 1,20 | 1 |

REACH COMPLIANT

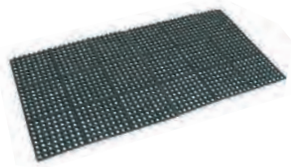
## P26001 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



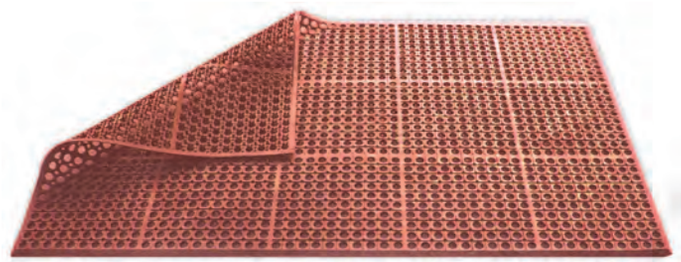
| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P26.001 | 90 x 90 x 1,20 | 1 |

REACH COMPLIANT

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.
You can connect these mats forming bigger surfaces.
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.
Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.



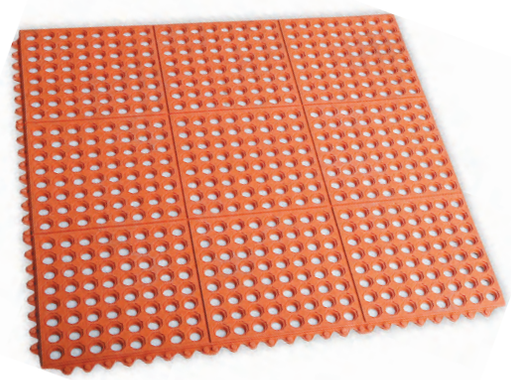
## P26002 Alfombra / Mat / Tapis / Matte



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P26.002 | 90 x 150 x 1,20 | 1 |

Resistente al aceite.
Oil resistant.
Résistant à l'huile.
Resistent gegen Öl.

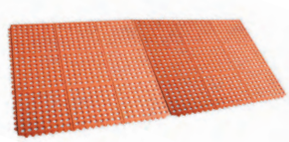
## P26003 Alfombra / Mat / Tapis / Matten



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P26.003 | 90 x 90 x 1,20 | 1 |

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.
You can connect these mats forming bigger surfaces.
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.
Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

Resistente al aceite.
Oil resistant.
Résistant à l'huile.
Resistent gegen Öl.



## P19100 / P19101 / P19113

**Poste separación acero inoxidable / St/Steel barrier /
Poteau acier inoxydable / Seperationspfosten rostfreier Stahl**




| REF | H cm | Kg | U |
|---|---|---|---|
| P19.100 | 95 | 10,5 | 1 |
| P19.101 | 100 | 10,5 | 1 |
| P19.113* | 100 | 8,0 | 1 |

Ref. P19.100 : Pulido brillante / Mirror Polished /
Polissage brillant / Glänzend poliert

Ref. P19.101 : Baño dorado / Golden coated /
Doré / Goldbeschichtet

*Poste separación aspecto madera /
*Barrier. Wooden looking /
*Poteau aspect bois /
*Seperationspfosten Holzlook

Cordón no incluido
Belt not included
Cordon non inclus
Seil nicht inklusive

## P19102

**Poste separación con cinta roja retráctil / Barrier with red retractable belt system /
Poteau dérouleur à sangle rouge / Seperationspfosten mit einziehbarem rotem Band**

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



| REF | H cm | L cm | Kg | U |
|---|---|---|---|---|
| P19.102 | 96 | 210 | 8 | 1 |

Cabezal fijo.
Fix Head.
Tête fixe.
Fester Kopf.

## P19114

**Poste con cinta retráctil. Brillante / Barrier with retractable belt. Mirror polished /
Poteau dérouleur à sangle. Brillant / Pfosten mit einziehbarem rotem Band. Glänzend**

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



| REF | Color/Couleur | H cm | L cm | Kg | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P19.114N | Negro / Black / Noir / Schwarz | 94 | 200 | 9 | 1 |
| P19.114A | Azul / Blue / Bleu / Blau | 94 | 200 | 9 | 1 |
| P19.114R | Rojo / Red / Rouge / Rot | 94 | 200 | 9 | 1 |

Cabezal removible.
Detachable head.
Tête amovible.
Kopf abnehmbar.

## P19115 Recambio cabezal poste / Spare head for barrier / Rechange de sangle / Ersatzkopf für Pfosten



| REF | Color/Couleur | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P19.115-N | Negro / Black / Noir / Schwarz | 200 | 1 |
| P19.115-A | Azul / Blue / Bleu / Blau | 200 | 1 |
| P19.115-R | Rojo / Red / Rouge / Rot | 200 | 1 |

Para poste ref. P19.114
For barrier ref. P19.114
Pour poteau réf. P19.114
Für Pfosten Art. P19.114

## P19116 Panel información / Information sign / Panneau information / Informationsschild



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P19.116 | 21,8 x 32 | 1 |

Para ref. / For ref / Pour ref / Für Art. :
P19.114

## P19105 / P19107 / P19103 Cordón con ganchos cromados / Belt with chromium-plated ends / Cordon à crochets chromés / Seil mit verchromten Haken



P19.107 P19.103

| REF | Color/Couleur | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P19.105 | Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot | 150 | 1 |
| P19.107 | Azul / Blue /Bleu / Blau | 150 | 1 |
| P19.103 | Bronce / Plaited Bronze / Bronze / Bronze | 150 | 1 |

## P19106 / P19108 / P19104 Cordón con ganchos dorados / Belt with golden ends / Cordon à crochets dorés / Seil mit vergoldeten Haken



P19.106 P19.104

| REF | Color/Couleur | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P19.106 | Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot | 150 | 1 |
| P19.104 | Bronce / Plaited Bronze / Bronze / Bronze | 150 | 1 |

ESPAÑOL

Fabricadas con un material plástico especial que no se raya. Marcos de madera resistentes al agua y al sol.
Pizarras especialmente diseñadas para el uso de tizas o rotuladores con base de agua.

ENGLISH

Produced from special plastic completely anti-scrath material. Solid wood frame double-lacquered.
Rain and sunproof. Writing-surfaces specially designed for using water based chalkmarkers.

FRANÇAIS

Fabriqués avec un matériel plastique spécial anti-rayures. Cadres en bois massif. Résistants à la pluie et
au soleil. Tableaux spécialement conçus pour l'utilisation des craies ou marqueurs avec base À eau.

DEUTSCH

Hergestellt aus einem speziellem Plastik, welches nicht verkratzt. Rahmen aus Holz resistent gegen Wasser
und Sonne. Spezielles tafeldesign für den gebrauch von Kreide und Filzstiften.

## P21000 / P21001 Caballete - Duo




| REF | A cm | B cm | U |
|---|---|---|---|
| P21.000 | 75 | 135 | 1 |
| P21.001 | 55 | 85 | 1 |

## P21003 Caballete - Uno




| REF | A cm | B cm | U |
|---|---|---|---|
| P21.003 | 55 | 85 | 1 |

## P2100 Universal



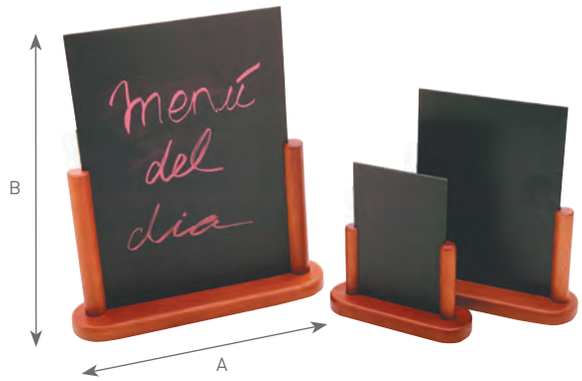

| REF | A cm | B cm | U |
|---|---|---|---|
| P21.004 | 40 | 50 | 1 |
| P21.005 | 50 | 60 | 1 |
| P21.006 | 60 | 80 | 1 |
| P21.007 | 70 | 90 | 1 |
| P21.008 | 80 | 100 | 1 |

## P21013 / P21014 Curva



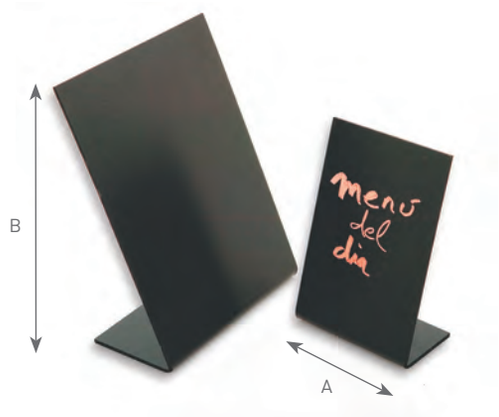

| REF | A cm | B cm | U |
|---|---|---|---|
| P21.013 | 50 | 80 | 1 |

## P2101 Lucky




| REF | A cm | B cm | U |
|---|---|---|---|
| P21.015 | 10 | 15 | 1 |
| P21.016 | 15 | 21 | 1 |
| P21.017 | 21 | 30 | 1 |

## P2102 Basic




| REF | A cm | B cm | U |
|---|---|---|---|
| P21.027 | 10 | 15 | 1 |
| P21.028 | 15 | 23 | 1 |
| P21.029 | 21 | 31 | 1 |

## P21020-26 Marcadores tiza fluorescentes, grueso 2 - 6 mm / Fluorescent Chalkmarkers widths, 2 - 6 mm / Marqueurs fluorescents épaisseur, 2 - 6 mm / Fluoreszierende Kreidemarker, Breite 2 - 6 mm




| REF | Color/Couleur | U |
|---|---|---|
| P21.020 | Blanco / White / Blanc / Weiss | 1 |
| P21.023 | Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb | 1 |
| P21.025 | Naranja / Orange / Orange / Orange | |

Resistentes a la lluvia. Fácil de borrar con un trapo húmedo / Rainproof. Easy to wipe off with damp cloth / Résistants à la pluie. S'efface facilement avec un chiffon humide / Resistent gegen Regen. Einfach zu löschen mit einem feuchten Tuch



# HELADERÍA Y PASTELERÍA / ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY / USTENSILES À GLACE ET PÂTISSERIE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME UND PATISSERIE


6.1 HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE/ ZUBEHÖR FÜR EISCREME 334

6.2 UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR 338

6.3 MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORMEN 352

6.4 CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGSCHNEIDER 356

6.5 MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL 357

6.6 MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN 361

6.7 MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN 366

6.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLEXIPAN / FLEXIPANBACKFORMEN 372



## 47274 Racionador helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskungelportionierer




| REF | COLOR | TAMAÑO / SIZE | BOL cm | L cm | Mlts | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 47274 | | 8 | 5,4 | 19,5 | 118,3 | 12 |
| 47275 | | 10 | 5,2 | 19,5 | 88,7 | 12 |
| 47276 | | 12 | 4,8 | 19,5 | 73,9 | 12 |
| 47277 | | 16 | 4,4 | 19,0 | 59,1 | 12 |
| 47278 | | 20 | 4,1 | 19,5 | 44,4 | 12 |
| 47279 | | 24 | 3,7 | 19,0 | 29,6 | 12 |




VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

MÁQUINA PROFESIONAL PARA HACER CONOS DE GALLETA /

PROFESSIONAL MACHINE FOR MAKING WAFFLE CONES /

MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DES CÔNES EN BISCUIT /

GEWERBLICHE MASCHINE ZUR HERSTELLUNG VON WAFFELTÜTEN

**P. 277**



## 47245 Racionador helado / Squeeze dishers / Cuillères de service à presser / Eisportionierer




| REF | FORMA | cm | Mlts | U |
|---|---|---|---|---|
| 47245 | △ | 4,5 x 4,8 | 37 | 10 |
| 47247 | □ | 5,6 x 4,1 | 37 | 10 |
| 47248 | ⌓ | 3 x 5,6 | 37 | 10 |



## 47169 Racionador ovalado / Oval squeeze disher / Doseur à presser oval / Ovale Eisportionierer



| REF | TAMAÑO / SIZE | cm | Mlts | U |
|---|---|---|---|---|
| 47169 | 14 | 7 x 5,5 | 68 | 10 |
| 47170 | 20 | 6,3 x 4,8 | 46 | 10 |
| 47171 | 24 | 5,8 x 4,6 | 38 | 10 |
| 47172 | 30 | 5,3 x 4,1 | 28 | 10 |
| 47200 | 40 | 5 x 3,6 | 22,2 | 10 |

## 47150 Racionador helado / Round Squeeze Disher / Doseur à presser ronde / Runde Eisportionierer



| REF | TAMAÑO / SIZE | Ø cm | L cm | Mlts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| T7206 | 6 | 7,90 | 23,2 | 157,6 | 12 |
| 47150 | 8 | 6,70 | 23,2 | 118,3 | 12 |
| 47151 | 10 | 6,50 | 22,5 | 92,4 | 12 |
| 47152 | 12 | 6,20 | 22,5 | 81,3 | 12 |
| 47153 | 16 | 5,60 | 21,6 | 59,1 | 12 |
| 47154 | 20 | 5,20 | 21,6 | 44,4 | 12 |
| 47155 | 24 | 4,90 | 21,0 | 40,7 | 12 |
| 47156 | 30 | 4,80 | 21,0 | 37 | 12 |
| 47157 | 40 | 4,10 | 20,3 | 25,9 | 12 |
| 47158 | 50 | 3,80 | 20,0 | 18,5 | 12 |
| 47159 | 60 | 3,50 | 19,7 | 16,6 | 12 |
| 47160 | 70 | 3,30 | 19,7 | 14,3 | 12 |
| 47161 | 100 | 2,90 | 19,1 | 11,1 | 12 |

## P331 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



| REF | Ø mm | Mlts | U |
|---|---|---|---|
| P331.039 | 39 | 15 | 12 |
| P331.044 | 44 | 22 | 12 |
| P331.050 | 50 | 32 | 12 |
| P331.056 | 56 | 46 | 12 |
| P331.059 | 59 | 54 | 12 |
| P331.066 | 66 | 75 | 12 |
| P331.070 | 70 | 90 | 12 |

## P908 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

*METACRILATO / METHACRYLATE /
MÉTHACRYLATE / METAAKRYLAT

| REF | COLOR / COLOUR / COLEUR FARBE | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P908.000 | Blanca / White / Blanc / Weiss | 26 | 1 |
| P908.001* | Transparente / Clear / Trasparente / Tramsparent | 26 | 1 |
| P908.002 | Roja / Red / Rouge / Rot | 26 | 1 |
| P908.003 | Azul / Blue / Bleu / Blau | 26 | 1 |
| P908.004 | Amarilla / Yellow / Jaune / Gelb | 26 | 1 |

## P332 Copa helado / Ice cream cup / Coupe à glace / Eisschale

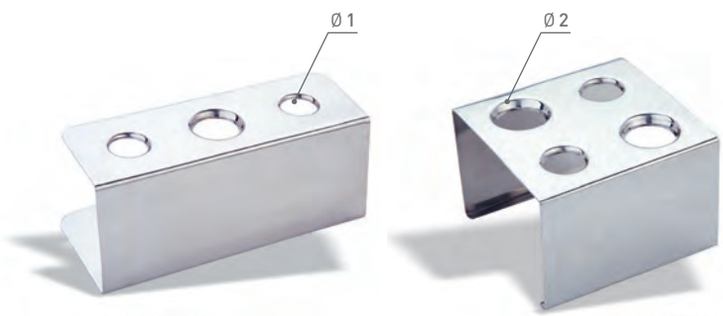


P332.095

P332.010

| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P332.095 | 9,5 | 8,5 | 0,15 | 1 |
| P332.010 | 10,5 | 6,0 | 0,17 | 12 |

## P875 Soporte para cucuruchos / Cornet stand / Support pour cornets / Eiswaffelständer




Ref. P875.003

Ref. P875.004

| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P875.003 | 21 x 7 x 8,5 | 1 |
| P875.004 | 12 x 12 x 7,5 | 1 |

Ø 1 25 mm
Ø 2 32 mm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

GELATO 5K CREA SC

LA MANTECADORA MÁS COMPACTA TOTALMENTE AUTOMÁTICA /
THE MOST COMPACT COMPLETELY AUTOMATIC ICE-CREAM MAKER /
LA TURBINE À GLACE LA PLUS COMPACTE TOTALEMENT AUTOMATIQUE /
DIE KOMPAKTESTE VOLLAUTOMATISCHE EISMASCHINE

P. 238



## P914 360 x 165 mm

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P914.080 | 360 x 165 | 80 | 3,4 | 10 |
| P914.120 | 360 x 165 | 120 | 5 | 10 |
| P914.150 | 360 x 165 | 150 | 7 | 10 |

## P915 360 x 250 mm

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P915.080 | 360 x 250 | 80 | 5,4 | 10 |
| P915.150 | 360 x 250 | 150 | 11 | 10 |

## P9161 360 x 165 mm



Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

| REF | mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P916.120 | 360 x 165 | 120 | 5 | 10 |

## P917 360 x 250 mm



Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

| REF | mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P917.080 | 360 x 250 | 80 | 3,4 | 10 |

## P9160 Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle en polycarbonate / Deckel Polycarbonat



Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.
Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.
Passend für Eisbehälter Edelstahl und Polycarbonat.

| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P916.000 | 360 x 165 | 10 |

## P918 Lava - racionador acero inoxidable / St/steel scoop - washer / Rince - cuillères acier inoxydable / Eisportioniererspüle rostfreier Stahl



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P918.000 | 375 x 195 x 270 | 1 |

# PASTELERÍA

ESPAÑOL

PUJADAS ofrece un amplio abanico de MOLDES, AROS Y FORMAS de extraordinaria solidez y fabricados en diversos materiales de máxima calidad. Ideales para que el profesional pueda llevar a cabo sus más sofisticadas creaciones de repostería.

También se presentan multitud de ARTÍCULOS COMPLEMENTARIOS propios del oficio de la pastelería para que el profesional repostero pueda realizar sus labores creativas en las mejores condiciones.

**1. ANTIADHERENTE:**
Moldes con calidad profesional. ANTIADHERENTE PTFE DE DOBLE CAPA que asegura una mayor resistencia a la abrasión, excelente antiadherencia, mayor duración del molde y gran facilidad de limpieza.

**2. ACERO INOXIDABLE:**
Por sus CUALIDADES HIGIÉNICAS, el acero inoxidable ha ido tomando posiciones también en el sector de la pastelería. Aquí le presentamos una variada gama de aros y formas.

**3. MOLDES DE SILICONA:**
Flexibles y antiadherentes. Fácil de desmoldar y limpiar. Cumplen las NORMAS DE USO ALIMENTARIO HACCP

**4. MOLDES FLEXIPAN®**
El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.

El Flexipan® permite realizar qualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción
(+280 ºC) o en congelación (-40 ºC).

# PASTRY

ENGLISH

PUJADAS offers an extensive array of extremely resistant MOULDS, RINGS AND FORMS in various materials of the highest quality. Ideally suited for professionals devoted to the creation of their most sophisticated works of art.

A large number of ANCILLARY ITEMS are also introduced to enable professional pastry cooks and confectioners to carry out their creative work in the best possible conditions

**1. NON-STICK MOULDS:**
Professional quality moulds. DOUBLE-PLY NON-STICK PFTE to guarantee the best possible resistance to abrasion, excellent non-stick characteristics. Very easy to clean and long lasting.

**2. ST/STEEL MOULDS:**
Due to their HYGIENIC QUALITIES, st/steel has also bEen introduced and it is now really valued in the pastry. This series introduces a wide range of rings and moulds.

**3. SILICON MOULDS:**
Flexible and non-stick. Easy removal and easy to clean. Suitable for food contact as per INTERNATIONAL REGULATIONS HACCP.

**4. FLEXIPAN® MOULDS**
The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.

The FLEXIPAN can be used to bake (+280 ºC) or freeze
(-40 ºC) the most sweet and savoury products.



# PÂTISSERIE

FRANÇAIS

PUJADAS propose un large éventail de MOULES, CERCLES et FORMES TRÈS ROBUSTES, fabriqués AVEC DIFFÉRENTS matériaux d'une qualité maximale pour permettre au professionnel de réaliser des créations de pâtisserie les plus sophistiquées. PUJADAS propose également de nombreux ARTICLES COMPLEMENTAIRES particuliers à la pâtisserie pour permettre au pâtissier de mener à terme ses tâches de création dans les meilleures conditions possibles

**1. MOULES ANTI-ADHÉSIFS:**
Moules de qualité professionelle. ANTI-ADHÉSIF PTFE DE DOUBLE COUCHE pour assurer une meilleure résistance à l'abrasion. Excellente anti-adhérence, longue durée du moule et nettoyage très facile.

**2. MOULES EN ACIER INOX:**
Pour ses CARACTERISTIQUES HYGIENIQUES, l'acier inoxydable est devenu un matériel important en pâtisserie. Nous vous présentons ici une gamme très complète de moules et formes.

**3. MOULES EN SILICONE:**
Flexibles et anti-adhésifs. Rapide et facile démoulage. Minimum d'entretien. Ces moules sont conformes au contact alimentaire selon les NORMES INTERNATIONALES CERTIFIES HACCP.

**4. MOULES FLEXIPAN®**
Le Flexipan® est une combinaison de tissues de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 ºC) ou en congélation (-40 ºC).

# PATISSERIE

DEUTSCH

Pujadas bietet eine grosse Anzahl von Schablonen, Ringen und Formen von aussergewöhnlicher Festigkeit aus verschiedenen Materialien höchster Qualität an.
Ideal für jeden Profi, der die höchstentwickelten Nachspeisen kreiren möchte.

Auch präsentieren Wir Ihnen Eine Vielzahl von Konditoreieigenen zubehörArtikeln, mit denen der professionelle Konditor seine kreativsten Arbeiten unter den besten Bedingungen realisieren kann.

**1. ANTIHAFTEND:**
Rahmen professioneller Qualität. Doppelte Antihaftbeschichtung PFTE, welche die Höchste Resistenz gegen den Verschleiss Garantiert, excellente Antihaftung, Höchste Lebensdauer der Rahmen und einfachste Reinigung.

**2. ROSTFREIER STAHL:**
Aufgrund seiner hygienischen Eigenschaften hat der rostfreie Stahl auch seinen Platz in dem Sektor der Konditorei eingenommen. Hier präsentieren wir Ihnen Verschiedene Serien von Ringen und Formen.

**3. SILIKONRAHMEN:**
Flexibel und Antihaftend. Einfach vom Rahmen zu lösen und zu reinigen. Erfüllen die Normen für die Lebensmittelverarbeitung entsprechend HACCP.

**4. FORMEN FLEXIPAN®**
Flexipan® ist eine Kombination aus Fiberglas und Silikon angepasst an die Lebensmittelverarbeitung.

Flexipan® erlaubt es jedwedige Art der Vorbereitung von Nachspeisen zu realisieren, Sowohl Backen (+280 ºC) als auch einfrieren (-40 ºC).





## P304 Cazo bombeado / Conical saucepan / Casserole bombée / Kugelförmige Stielkasserole

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P304.016 | 16 | 7,5 | 1,00 | 1 |
| P304.018 | 18 | 8,0 | 1,70 | 1 |
| P304.020 | 20 | 10,0 | 2,50 | 1 |
| P304.022 | 22 | 11,5 | 3,70 | 1 |
| P304.024 | 24 | 12,0 | 4,50 | 1 |

## P3070 Caldero fondo plano / Boiler / Bassine à fond plat / Kessel ebener Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P307.020 | 20 | 10,5 | 2,20 | 1 |
| P307.025 | 25 | 11,5 | 3,50 | 1 |
| P307.030 | 30 | 14,0 | 6,00 | 1 |
| P307.035 | 35 | 14,5 | 8,50 | 1 |
| P307.040 | 40 | 16,5 | 13,00 | 1 |
| P307.045 | 45 | 17,5 | 20,00 | 1 |
| P307.050 | 50 | 20,0 | 25,00 | 1 |
| P307.060 | 60 | 22,5 | 45,00 | 1 |
| P307.070 | 70 | 24,5 | 65,00 | 1 |

## P3072 Caldero con fondo difusor / boiler with sandwich bottom / Bassine à fond plat avec fond thermo-diffuseur / Kessel mit Sandwichboden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P307.230 | 30 | 14,2 | 6,00 | 1 |
| P307.240 | 40 | 16,0 | 13,50 | 1 |






## P3071 Caldero fondo bombeado / Conical boiler / Bassine à fond bombé / Kessel kugelförmiger Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P307.125 | 25 | 13,0 | 3,80 | 1 |
| P307.130 | 30 | 16,0 | 6,50 | 1 |
| P307.140 | 40 | 19,0 | 13,00 | 1 |
| P307.150 | 50 | 23,5 | 25,00 | 1 |

## P306 Caldero timbal / Mixing boiler / Bol mixeur / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P306.035 | 35 | 18,0 | 10,00 | 1 |

## P356 Fuente honda cónica / Kitchen bowl / Bassine pâtissière / Rührschüssel

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P356.016 | 16 | 5,5 | 0,65 | 1 |
| P356.020 | 20 | 7,5 | 1,30 | 1 |
| P356.024 | 24 | 8,5 | 2,10 | 1 |
| P356.028 | 28 | 11,0 | 3,70 | 1 |
| P356.032 | 32 | 12,5 | 6,00 | 1 |

Medidas exteriores / Outer sizes /
Dimensions extérieures / Aussenmasse

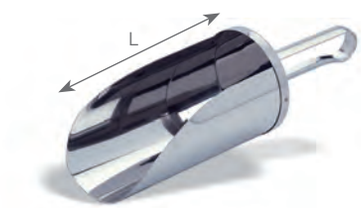
## P107 Caldero fondo plano / Conical boiler / Bassine à fond plat / Kessel ebener Boden

**ALUMINIO /**
**ALUMINIUM**



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P107.060 | 60 | 23,5 | 45,00 | 1 |

## P951 Librador de acero inox / St/steel scoop / Pelle à farine en acier inox / Mehlschaufel rostfreier Stahl



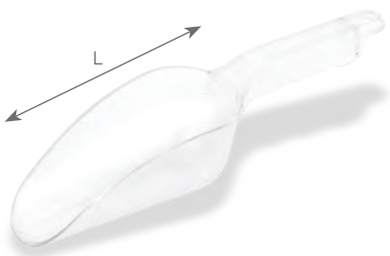

| REF | L cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P951.010 | 10 | 0,10 | 5 |
| P951.015 | 15 | 0,40 | 5 |
| P951.019 | 19 | 1,00 | 5 |
| P951.024 | 24 | 1,70 | 5 |

## P953 Librador aluminio / Aluminium scoop / Pelle à farine aluminium / Mehlschaufel Aluminium




| REF | L cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P953.001 | 11 | 0,15 | 12 |
| P953.002 | 15 | 0,35 | 12 |
| P953.003 | 18,5 | 0,71 | 12 |
| P953.004 | 21,5 | 1,10 | 12 |
| P953.005 | 25,5 | 1,71 | 12 |

## P952 Librador policarbonato / Polycarbonate scoop / Pelle à farine polycarbonate / Mehlschaufel Polycarbonat




| REF | L cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P952.001 | 13 | 0,17 | 12 |
| P952.002 | 15,5 | 0,35 | 12 |
| P952.003 | 17,5 | 0,71 | 12 |

## P316 Batidor (12 varillas) / Whisk (12 wires) / Fouet (12 fils) / Rührbesen (12 Drähte)

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils / Drahtdicke : 1,3 mm



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P316.025 | 25 | 12 |
| P316.030 | 30 | 12 |
| P316.035 | 35 | 12 |
| P316.040 | 40 | 12 |
| P316.045 | 45 | 12 |
| P316.050 | 50 | 12 |

## P3161 Batidor (10 varillas) / Whisk (10 wires) / Fouet (10 fils) / Rührbesen (10 Drähte)

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils / Drahtdicke: 1,8 mm



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P316.125 | 25 | 12 |
| P316.130 | 30 | 12 |
| P316.135 | 35 | 12 |
| P316.140 | 40 | 12 |
| P316.145 | 45 | 12 |
| P316.150 | 50 | 12 |

## P354 Batidor grueso (8 varillas) / Heavy whisk (8 wires) / Fouet épais (8 fils) / Rührbesen (8 Drähte)

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils / Drahtdicke: 2,4 mm



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P354.025 | 25 | 12 |
| P354.030 | 30 | 12 |
| P354.035 | 35 | 12 |
| P354.040 | 40 | 12 |
| P354.045 | 45 | 12 |
| P354.050 | 50 | 12 |

## P959 Batidor mango abs antideslizante (8 varillas) / Whisk with anti-slip abs handle (8 wires) / Fouet avec poignée abs anti-crispation (8 fils) / Rührbesen Antirutschgriff ABS (7 Drähte)

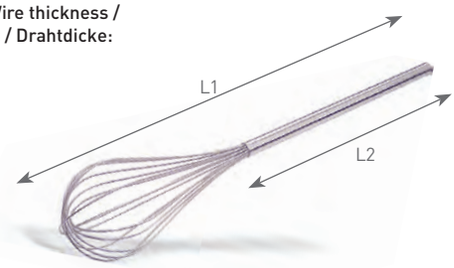
Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils / Drahtdicke: 2 mm



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P959.025 | 25 | 12 |
| P959.030 | 30 | 12 |
| P959.035 | 35 | 12 |
| P959.040 | 40 | 12 |
| P959.045 | 45 | 12 |
| P959.050 | 50 | 12 |

## P393 Batidor gigante / Big whisk / Fouet à purée / Grosser Rührbesen

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils / Drahtdicke: 3 mm




| REF | L1 cm | L2 cm | U |
|---|---|---|---|
| P393.080 | 80 | 45 | 1 |
| P393.100 | 100 | 65 | 1 |
| P393.125 | 125 | 90 | 1 |

## P3166 Batidor bolas / Ball whisk / Fouet à boules / Kugelrührbesen



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P316.630 | 30 | 1 |
| P316.635 | 35 | 1 |
| P316.640 | 40 | 1 |

## P3165 Batidor rotatorio / Rotatory whisk / Fouet rotatif / Drehbarer Rührbesen



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P316.530 | 30 | 12 |

## P398 Espátula de goma / Rubber spatula / Spatule en caoutchouc / Gummispachtel



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P398.024 | 23 | 24 |
| P398.035 | 33 | 12 |
| P398.042 | 41 | 12 |

## P398290 Espátula estrecha goma / Narrow rubber spatula / Spatule étroite en caoutchouc / Gerade Gummispachtel

IDEA!

Perfecta para vaciar tarros / Perfect to empty small jars / Parfait pour vider des petits pots / Perfekt für das Leeren von schmalen Behältern



| REF | PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P398.290 | 8,8 x 3,3 | 25,5 | 24 |

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.
Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.
Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaiselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.
Ergonomischer Griff. Gummi geeignet für die Lebensmittelverarbeitung. Spülmachinenfest. Spezieller Rahmen, der das Trennen von Gummi und Stiel vorsieht.

## P3981 Espátula silicona alta temperatura / High heat silicone spatula. Bowl scraper / Spatule silicone haute température / Silikonspachtel hohe Temperaturen



| REF | PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P398.125 | 9 x 6 | 25 | 24 |
| P398.135 | 11 x 7 | 35 | 12 |
| P398.140 | 11 x 7 | 40 | 12 |

Resistente hasta 260 ºC / Heat reasistance to 260 ºC / Résistante à 260 ºC / Hitzeresistent bis 260 ºC

## P3982 Cuchara silicona alta temperatura / High heat silicone spoon / Cuillère silicone haute température / Silikonlöffel hohe Temperaturen



| REF | PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P398.225 | 9 x 6 | 25 | 1 |
| P398.235 | 11 x 7 | 35 | 1 |
| P398.240 | 11 x 7 | 40 | 1 |

Resistente hasta 260 ºC / Heat reasistance to 260 ºC / Résistante à 260 ºC / Hitzeresistent bis 260 ºC

## P9602 Espátula multi-usos / Multi-purpose spatula / Spatule multi-usage / Spachtel Multigebrauch

-5 ºC
+70 ºC



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P960.225* | 25 | 1 |
| P960.230* | 30 | 1 |
| P960.235** | 35 | 1 |

*Poliestireno / Polyestyrene / Polyestyrène / Polystyroen
**Polietileno / Polyethylene / Polyéthylène / Polyethylen

## P807 Rodillo para perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle




| REF | U |
|---|---|
| P807.000 | 1 |

## P839 Rodillo perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



| REF | U |
|---|---|
| P839.000 | 1 |

## P840 Rodillo enrejado / Lattice cutting roller / Rouleau découpoir / Gitterschneiderolle



| REF | U |
|---|---|
| P840.000 | 1 |

## P842 Cortapastas doble. Liso y rizado / Double pastry cutter. Plain and serrated / Roulette à pâtes double. Unie et cannelée / Doppelter Teigschneider. Glatt und Gezackt




| REF | U |
|---|---|
| P842.000 | 1 |

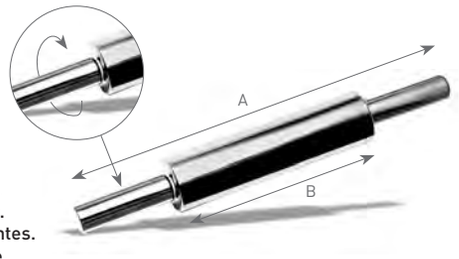
## P805 Cortapastas extensible 7 ruedas / Extendable cutter roller 7 castors / Rouleau extensible 7 roulettes / Ausziebarer Teigschneider 7 Rollen



| REF | U |
|---|---|
| P805.000 | 1 |

## P801

**Rodillo acero inox / St/Steel rolling pin / Rouleau pâtissier acier inox / Teigrolle rostfreier Stahl**

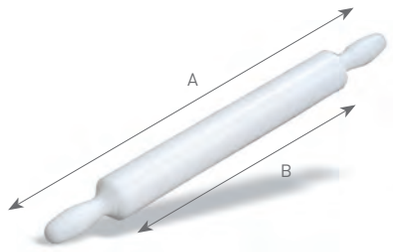



Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

| REF | A cm | B cm | Ø cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P801.040 | 40 | 20 | 5,1 | 3 |
| P801.048 | 48 | 25 | 6,4 | 3 |

## P802

**Rodillo polietileno con asas / Polyethylene rolling pin with handles / Rouleau en polyéthylène avec poignées / Teigrolle Polyethylen mit Griffen**




| REF | A cm | B cm | Ø cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P802.000 | 60 | 40 | 4,8 | 1 |

## P803

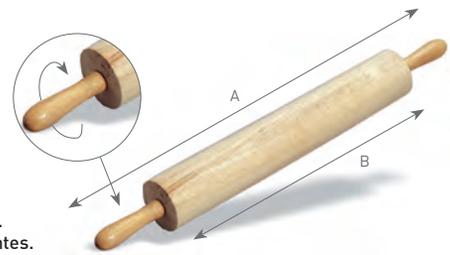
**Rodillo polietileno sin asas / Polyethylene rolling Pin without handles / Rouleau en polyéthylène Sans poignées / Teigrolle Polyethylen ohne Griffen**



| REF | L cm | Ø cm | U |
|---|---|---|---|
| P803.000 | 50 | 4,8 | 1 |

## P804

**Rodillo de madera / Wooden rolling pin / Rouleau en bois / Holzteigrolle**

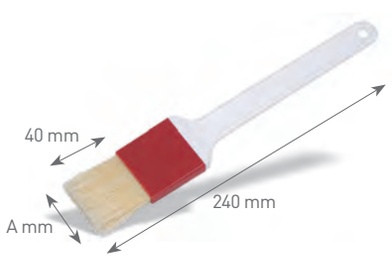



Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

| REF | A cm | B cm | Ø cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P804.000 | 67,5 | 45,5 | 7,7 | 1 |

## P845

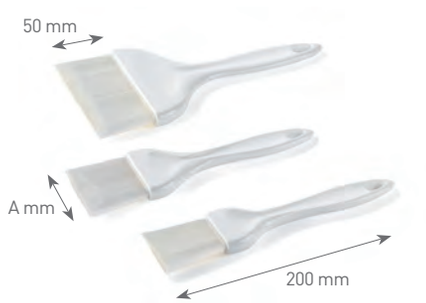
**Pincel de polipropileno / Polypropylene brush / Pinceau en polypropylène / Pinsel Polypropylen**




| REF | A mm | U |
|---|---|---|
| P845.040 | 40 | 1 |
| P845.050 | 50 | 1 |
| P845.060 | 60 | 1 |
| P845.075 | 75 | 1 |

## P8451

**Cepillo plástico + cerdas nylon / Plastic brush + nylon bristle / Pinceau plastique + poils nylon / Plastikbürste + Nylonborsten**




| REF | A mm | U |
|---|---|---|
| P845.138 | 38 | 1 |
| P845.155 | 55 | 1 |
| P845.110 | 100 | 1 |

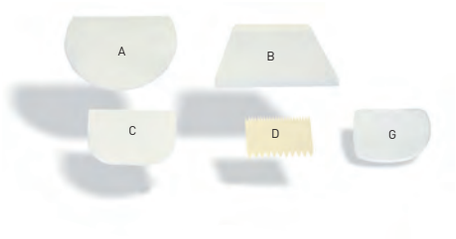
## P8452

**Cepillo cerdas nylon con soporte olla / Nylon bristles brush with hook for pot / Pinceau poils nylon avec support pot / Bürste Nylonborsten mit Topfhalterung**




| REF | A mm | U |
|---|---|---|
| P845.275 | 75 | 1 |

## P836 Rasquetas de polipropileno / Polypropylene scrapers / Raclettes en polypropylène / Schaber aus Polypropylen




| REF | mm | U |
|---|---|---|
| A P836.200 | 204 x 151 | 1 |
| B P836.215 | 221 x 130 | 1 |
| C P836.147 | 151 x 102 | 1 |
| D P836.110 | 112 x 78 | 1 |
| G P836.120 | 128 x 90 | 1 |

## P808 Peine decorador / Decorating comb / Peigne à decor / Dekorationskamm



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P808.000 | 11 x 8 | 1 |

## P848 Marcador de tartas doble / Double cake divider / Séparateur de portions double / Doppelter Tortenschneider



| REF | PORCIONES / PORTIONS / PORTIONEN | U |
|---|---|---|
| P848.008 | 8 / 12 | 1 |
| P848.014 | 14 / 16 | 1 |

Polipropileno. Ø Total: 26,5 cm
Polypropylene.
Polypropylène.
Polypropylen.

## P8725 Rasqueta mango ABS / Scraper ABS handle / Raclette manche ABS / Schaber ABS Griff



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P872.500 | 21 x 14,5 | 1 |

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

UTENSILIOS / UTENSILS /
USTENSILES / ZUBEHÖR



P. 77



## P979 Soplete cocina / Pastry torch by gas / Torche à caraméliser / Küchengasbrenner

CE



Ref. P979.000

Llama super fuerte /
Super strong flame /
Flamme extra fort /
Super starke Flamme

| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P979.100 | 10 x 13,6 | 1 |
| P979.200 | 13 x 17,5 | 1 |
| P979.000 | 16,5 x 21 | 1 |

Duración: 120 min.
Lenght: 120 min.
Durée: 120 min.
Dauer: 120 min.



Ref. P979.100

Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme



Ref. P979.200

Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme

IDEA!

Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización / kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brulee, caramelization / Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation / Auftauen, Sterilisieren, eisskulptur, Crème Brulee, Karamelisieren

## P991 Quemador eléctrico redondo / Round electric caramelizer / Fer à caraméliser électrique rond / Elektrischer runder Brenner

CE



| REF | Ø cm | L cm | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P991.010 | 8 | 34 | 400 | 1 |

## P9911 Quemador eléctrico rectangular / Rectangular electric caramelizer / Fer à caraméliser électrique rectangulaire / Rechteckiger elektrischer Brenner

CE



| REF | cm | L cm | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P991.108 | 24 x 8 | 49,5 | 1200 | 1 |
| P991.112 | 24 x 12 | 49,5 | 2000 | 1 |

## P834 Tapa rectangular GN de policarbonato / GN polycarbonate rectangular lid / Couvercle rectangulaire GN en polycarbonate / Rechteckicker GN Deckel Polycarbonat



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P834.000 | 530 x 325 | 100,0 | 1 |

## P835 Campana GN de policarbonato / GN polycarbonate dome lid / Dôme de protection GN en polycarbonate / GN Haube Polycarbonat



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P835.000 | 530 x 325 | 190,0 | 1 |

## P837 Expositor de tartas de aluminio / Aluminium cake stand / Présentoir de tartes en aluminium / Tortenständer aus Aluminium



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P837.003 | 20 / 26 / 32 | 1 |
| P837.005 | 20 / 26 / 32 / 40 / 45 | 1 |
| P837.007 | 16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50 | 1 |

## P8373 Expositor de tartas giratorio / Revolving cake stand / Présentoir giratoire de tartes / Drehbarer Tortenständer



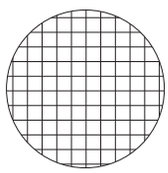
| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P837.300 | 30 | 8,00 | 1 |

## P350 Cedazos en acero inox / St/Steel sieves / Tamis en acier inox / Siebe aus rostfreiem Stahl

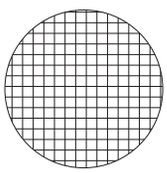
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Detail of the 6 sieves at real scale.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.
Detail der 6 Maschen in realer Skala.



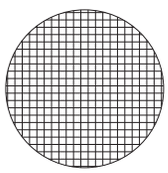
| NUM. | LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm |
|---|---|
| 10 | 2,000 |
| 14 | 1,400 |
| 20 | 0,850 |
| 25 | 0,710 |
| 35 | 0,500 |
| 50 | 0,300 |



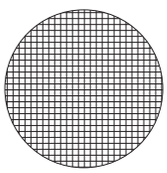
| REF | Ø cm | Num | U |
|---|---|---|---|
| P350.230 | 30 | 10 | 6 |
| P350.235 | 35 | 10 | 6 |



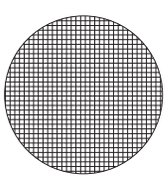
| REF | Ø cm | Num | U |
|---|---|---|---|
| P350.330 | 30 | 14 | 6 |
| P350.335 | 35 | 14 | 6 |



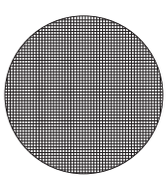
| REF | Ø cm | Num | U |
|---|---|---|---|
| P350.426 | 26 | 20 | 6 |
| P350.430 | 30 | 20 | 6 |
| P350.435 | 35 | 20 | 6 |
| P350.440 | 40 | 20 | 6 |



| REF | Ø cm | Num | U |
|---|---|---|---|
| P350.530 | 30 | 25 | 6 |
| P350.535 | 35 | 25 | 6 |



| REF | Ø cm | Num | U |
|---|---|---|---|
| P350.630 | 30 | 35 | 6 |
| P350.635 | 35 | 35 | 6 |



| REF | Ø cm | Num | U |
|---|---|---|---|
| P350.730 | 30 | 50 | 6 |
| P350.735 | 35 | 50 | 6 |

## P830 Embudo dosificador / Confectionery funnel / Entonnoir doseur / Dosierungstrichter










| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P830.001 | 1,00 | 1 |
| P830.002 | 2,00 | 1 |

Boquilla recambio Ø 6 mm
Spare tube Ø 6 mm
Douille rechange Ø 6 mm
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

**P970**
**Soporte para embudo o chino / Stand for funnel or chinese colander / Support pour entonnoir ou chinois / Ständer für Trichter oder Sieb**

**P. 91**



## P830.003 Embudo dosificador económico / Economic confectionery funnel / Entonnoir doseur economique / Ökonomischer Dosierungstrichter




| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P830.003* | 1,00 | 1 |
| P830.004** | | 1 |

*Boquilla de recambio Ø 6 mm.
Spare tube Ø 6 mm.
Douille de rechange Ø 6 mm.
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm.

** Soporte embudo. Se vende por separado.
Stand for funnel. Sell separately.
Support pour entonnoir. Vendu séparément.
Trichterständer. Separater Verkauf.

## P830.005 Embudo dosificador básico con soporte / Basic confectionery funnel with stand / Entonnoir doseur de base avec support / Basisdosierungstrichter mit Ständer




| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P830.005 | 1,00 | 1 |

Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Funnel and stand sold together.
Entonnoir et support vendu ensemble.
Trichter und Ständer werden zusammen verkauft.

## 2800 Dispensador con control de porciones / Portion control dispenser / Distributeur contrôle de la partie / Portionskontrollspender

SAUCE BOSS®





| REF | L | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| 2800-31 | 1,4 | 15,6 x 27,6 | 19,1 | 1 |

**Obtenga un control de porciones preciso y uniforme.**
Get accurate and consistent portion control.
Distribuez des portions précises et régulières.
Für eine präzise und einheitliche Portionskontrolle.

**Ajustes desde 15 hasta 0,9 ml.**
Settings from 15 to 0,9 ml.
Doses réglables entre 15 et 0,9 ml.
Von 15 bis 0,9 ml einstellbar.

## 2803 Dispensador con control de porciones / Portion control dispenser / Distributeur contrôle de la partie / Portionskontrollspender

BATTER BOSS®





| REF | L | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| 2803-18 | 1,4 | 15,6 x 27,6 | 19,1 | 1 |

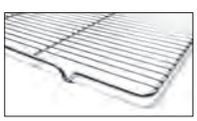
**Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.**
8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.
8 portionskontrolleinstellungen zur ausgabe von 30-90 ml.

**No se recomienda para batidos espesos.**
Not recommended for chunky batters.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.
Nicht für bröselige teige empfohlen.

## P9095 Rejilla inox pastelería con pies / St/steel pastry grid with feet / Grille pâtisserie inox avec pieds / Patisserierost rostfreier Stahl mit Füssen




| REF | mm | N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. TRAVERSEN | Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm TRAVERSEN | N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE | Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P909.559 | 590 x 390 x 20 | 3 | 5 | 29 | 2 | 1 |



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

P318 / P1232 / P1321 / P9092 / P972 / P833

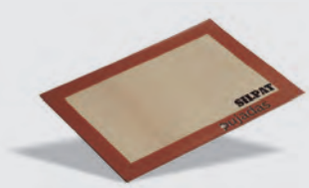
Bandeja pastelería / baking sheet / Plaque à pâtisserie / Patisserietablett



P. 54



P. 56




P. 58

## P7022 Molde cake profesional / Professional cake mould / Cake embouti professionnel / Professionelle Backform



| REF | cm (int.) | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P702.230 | 30 x 10,5 | 8,0 | 2,0 | 1 |

## P702 Molde cake / Cake mould / Cake embouti / Backform



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P702.026 | 26 x 9,5 | 7,5 | 1 |
| P702.028 | 28 x 10 | 7,5 | 1 |

## P704 Molde para paté o cake desmontable / Folding cake mould / Pâté ou cake démontable / Backform für Pastete oder Kuchen demontierbar



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P704.024 | 24 x 9,5 | 7,0 | 1 |
| P704.030 | 30 x 10 | 7,5 | 1 |

## P709 Molde fondo desmontable / Baking mould w/removable base / Tarte maison a/fond amovible / Backform Boden demontierbar



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P709.035 | 35 x 11 | 2,5 | 1 |

## P707 Placa madalenas pequeñas / Small madeleine sheet / Plaque madeleinettes / Backblech kleine Madeleine



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P707.039 | 39,5 x 12,5 | 6 |

2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.
2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.
2 Reihen von 10 kleinen Madeleinen von 4,2 cm.

## P706 Placa madelenas / Madeleine sheet / Plaque madeleines / Backblech Madeleine



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P706.039 | 39,5 x 20 | 6 |

2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.
2 Reihen von 6 Madeleinen von 8 cm.

## P723

**Molde desmontable Antiadherente /
Non-stick spring form /
Moule rond démontable /
Demontierbare Backform Antihaft**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P723.024 | 24 | 7,0 | 1 |
| P723.028 | 28 | 7,0 | 1 |

## P703

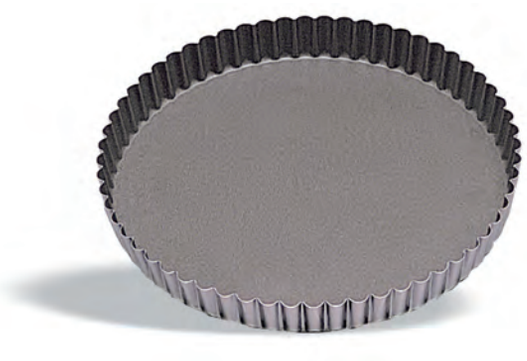
**Molde para tarta /
High cake mould /
Manqué rond uni /
Tortenbackform**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P703.020 | 20 | 4,5 | 1 |
| P703.024 | 24 | 5,0 | 1 |
| P703.028 | 28 | 5,0 | 1 |
| P703.032 | 32 | 5,5 | 1 |

## P710

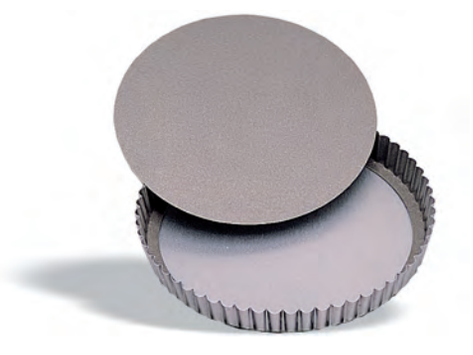
**Molde rizado para tarta /
Round tart mould with fluted edges /
Tourtière ronde avec Bord cannelé /
Runde Ecken Tortenbackform**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P710.020 | 20 | 2,5 | 1 |
| P710.024 | 24 | 2,5 | 1 |
| P710.028 | 28 | 2,5 | 1 |
| P710.032 | 32 | 2,5 | 1 |

## P711

**Molde rizado fondo desmontable /
Flutted edge mould with removable base /
Tourtière avec fond amovible /
Runde Ecken Backform Boden demontierbar**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P711.010 | 10 | 1,8 | 1 |
| P711.012 | 12 | 2,0 | 1 |
| P711.020 | 20 | 2,5 | 6 |
| P711.024 | 24 | 2,5 | 6 |
| P711.028 | 28 | 2,5 | 6 |
| P711.032 | 32 | 2,5 | 6 |

## P701 Flanero rizado 14 costados / 14 Wide ribs brioche mould / Brioche 14 côtes / Briochebackform mit 14 Rundungen



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P701.014 | 14 | 5,5 | 0,40 | 6 |
| P701.018 | 18 | 6,5 | 0,65 | 6 |
| P701.020 | 20 | 8,3 | 1,00 | 6 |

## P708 Molde savarin / Savarin mould / Moule savarin / Savarin Backform



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P708.008 | 8 | 2,0 | 1 |
| P708.022 | 22 | 4,5 | 1 |
| P708.024 | 24 | 5,0 | 1 |

## P712 Molde savarin “trois frères” / “Trois frères” ring mould / Moule savarin “trois frères” / Savarin Backform “trois frères”



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P712.022 | 22 | 5,5 | 6 |

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

MAQUINARIA / MACHINERY /
MACHINES / MASCHINEN

P. 249



## P715 Molde redondo para bizcocho / Baba mould / Baba rond / Baba Backform



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P715.006 | 6,5 | 6,0 | 6 |

Borde vuelto / Rolled edge /
Bord roulé / Gerollter Rand

## P713 Molde ovalado para aspic / Oval aspic mould / Moule aspic ovale / Ovale Backform für Aspic



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P713.075 | 7,5 x 5,5 | 3,8 | 6 |

## P718 Molde madalenas con 10 costados / 10 Wide ribs brioche mould / Moule brioche 10 côtes / Madeleinenbackform 10 Rundungen



Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados / Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs /
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes / Ø 6: 9 Rundungen. Resto ø: 10 Rundungen

| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P718.006 | 6 | 2,5 | 6 |
| P718.008 | 8 | 3,2 | 6 |
| P718.010 | 10 | 3,8 | 6 |
| P718.011 | 11 | 4,0 | 6 |

## P716 Molde barquita acanalada / Fluted oval boat mould / Moule barquette cannelée / Ovale Schiffchenbackform mit runden Ecken



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P716.008 | 8 x 4 | 1,0 | 6 |
| P716.010 | 10 x 4,5 | 1,0 | 6 |
| P716.012 | 12 x 5 | 1,4 | 6 |

## P717 Molde barquita lisa / Plain oval boat mould / Moule Barquette unie / Glatte Schiffchenbackform



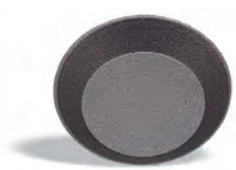
| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P717.008 | 8 x 3,3 | 1,2 | 6 |
| P717.010 | 10 x 4,3 | 1,3 | 6 |

## P720 Molde tartaleta acanalada redonda / Round fluted tart mould / Moule tartelette ronde cannelée / Törtchenbackform mit runden Ecken



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P720.005 | 5 | 1,2 | 6 |
| P720.006 | 6 | 1,2 | 6 |
| P720.007 | 7 | 1,2 | 6 |
| P720.008 | 8 | 1,2 | 6 |
| P720.010 | 10 | 1,8 | 6 |
| P720.012 | 12 | 2,0 | 6 |

## P721 Molde tartaleta redonda lisa / Round plain tart mould / Moule tartelette ronde unie / Glatte runde Törtchenbackform



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P721.005 | 5 | 1,2 | 6 |
| P721.006 | 6 | 1,2 | 6 |
| P721.007 | 7 | 1,2 | 6 |
| P721.008 | 8 | 1,2 | 6 |
| P721.010 | 10 | 1,2 | 6 |

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

JARRAS DE MEDIDAS /
MEASURING JUGS /
POTS MESUREURS /
MESSBECHER



P. 123

## P722 Caja de 60 pequeños moldes "Petits fours" / 60 "Petits fours" moulds set / Boîte de 60 "petits fours" / Kisten mit 60 kleinen Backformen "Petits fours"



| REF | U |
|---|---|
| P722.000 | 1 |

5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".
5 Pieces of each 12 "Petits fours".
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".
5 Teile von jeden 12 "Petits fours".



## P732

**Caja de 8 cortapastas redondos lisos /**
**Set of 8 round plain cutters /**
**Boîte de 8 découpoirs ronds unis /**
**Kiste mit 8 runden glatten Teigausstechformen**

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P732.000 | 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 | 3,5 | 1 |

## P733

**Caja de 8 cortapastas redondos rizados /**
**Set of 8 round fluted cutters /**
**Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés /**
**Kiste mit 8 Teigausstechformen mit runden Ecken**

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P733.000 | 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 | 3,5 | 1 |

## P796

**Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas /**
**9 pcs set polyglass plain cutters /**
**Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass /**
**Kiste mit 9 runden glatten Teigausstechformen Polyglas**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P796.000 | 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 | 3,5 | 1 |

## P7961

**Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas /**
**9 pcs set polyglass fluted cutters /**
**Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass /**
**Kiste mit 9 Polyglas Teigausstechformen mit runden Ecken**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P796.100 | 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 | 3,5 | 1 |

## P780 Aro redondo para tarta / Tart ring / Cercle à tarte / Runder Tortenring



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P780.006 | 6 | 2,0 | 1 |
| P780.008 | 8 | 2,0 | 1 |
| P780.010 | 10 | 2,0 | 1 |

## P781 Aro redondo para tarta / "Entremets" ring / Cercle à entremets / Runder Tortenring



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P781.006 | 6 | 3,5 | 1 |
| P781.008 | 8 | 3,5 | 1 |
| P781.010 | 10 | 3,5 | 1 |

## P785 Aro redondo para mousse / Mousse ring / Cercle à mousse / Runder Moussering



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P785.006 | 6 | 4,0 | 1 |
| P785.008 | 8 | 4,0 | 1 |
| P785.010 | 10 | 4,0 | 1 |

## P782 Aro redondo para mousse / Mousse ring / Cercle à mousse / Runder Moussering



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P782.075 | 7,5 | 4,0 | 1 |
| P782.008 | 8 | 4,5 | 1 |
| P782.010 | 10 | 4,5 | 1 |
| P782.012 | 12 | 4,5 | 1 |
| P782.014 | 14 | 4,5 | 1 |
| P782.016 | 16 | 4,5 | 1 |
| P782.018 | 18 | 4,5 | 1 |
| P782.020 | 20 | 4,5 | 1 |
| P782.022 | 22 | 4,5 | 1 |
| P782.024 | 24 | 4,5 | 1 |
| P782.026 | 26 | 4,5 | 1 |
| P782.028 | 28 | 4,5 | 1 |

## P783 Aro redondo para tarta / Ice cream cake ring / Cercle à vacherin / Runder Tortenring

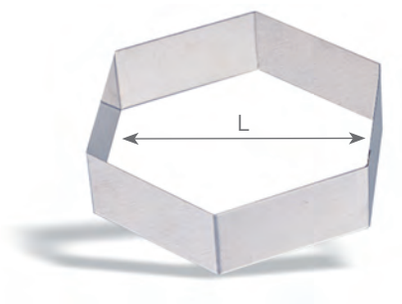


| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P783.006 | 6 | 6,0 | 1 |
| P783.008 | 8 | 6,0 | 1 |
| P783.010 | 10 | 6,0 | 1 |
| P783.012 | 12 | 6,0 | 1 |
| P783.014 | 14 | 6,0 | 1 |
| P783.016 | 16 | 6,0 | 1 |
| P783.018 | 18 | 6,0 | 1 |
| P783.020 | 20 | 6,0 | 1 |
| P783.022 | 22 | 6,0 | 1 |
| P783.024 | 24 | 6,0 | 1 |
| P783.026 | 26 | 6,0 | 1 |
| P783.028 | 28 | 6,0 | 1 |
| P783.030 | 30 | 6,0 | 1 |

**IDEA**

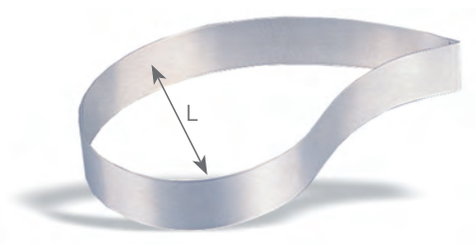
Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

## P765 Molde hexagonal / Hexagon / Hexagone / Sechseckige Form



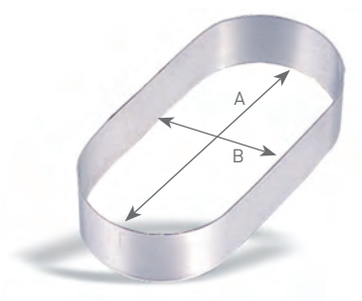

| REF | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P765.020 | 20 | 4,5 | 1 |
| P765.024 | 24 | 4,5 | 1 |

## P768 Molde forma lágrima / Tear / Larme / Tränenform



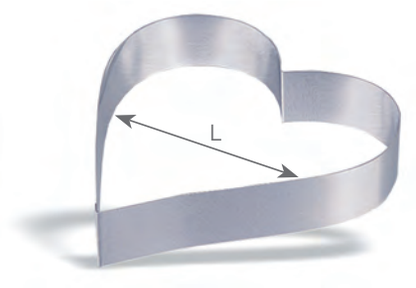

| REF | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P768.006 | 6 | 4,5 | 1 |
| P768.008 | 8 | 4,5 | 1 |

## P771 Molde forma oval / Oval / Ovale / Ovalform



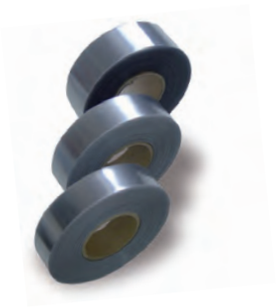

| REF | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P771.025 | 25 x 11,2 | 4,5 | 1 |

## P769 Molde forma corazón / Heart / Coeur / Herzform




| REF | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P769.008 | 8 | 4,5 | 1 |
| P769.010 | 10 | 4,5 | 1 |
| P769.018 | 18 | 4,5 | 1 |
| P769.020 | 20 | 4,5 | 1 |
| P769.022 | 22 | 4,5 | 1 |

## P992 Cinta PVC para mousse / PVC ribbon for mousse / Ruban pâtissier en PVC / PVC Band für Mousse



| REF | LONGITUD / LENGTH / LONGUEUR/ LÄNGEA | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P992.040 | 100 m | 4,0 | 1 |
| P992.045 | 100 m | 4,5 | 1 |
| P992.050 | 100 m | 5,0 | 1 |

## P355 Flanero / Caramel cream mould / Moule à flan / Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P355.007 | 7,5 | 5,2 | 0,12 | 10 |
| P355.008 | 8,5 | 5,4 | 0,17 | 10 |

## P3551 Flanero reforzado / Heavy duty caramel cream mould / Moule à flan renforcé / Verstärkte Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P355.107 | 7 | 5,5 | 0,14 | 1 |
| P355.108 | 8 | 5,8 | 0,22 | 1 |

## P136 Molde industrial para flan / Reinforced caramel cream mould / Moule à flan / Industrielle Karamellcremeform

ALUMINIO /
ALUMINIUM



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P136.006 | 6 | 5,5 | 0,10 | 1 |
| P136.007 | 7 | 6,5 | 0,15 | 1 |
| P136.008 | 8 | 6,5 | 0,25 | 1 |

## P788 Molde 1/2 caña desmontable triangular / Triangle cake mould / Gouttière triangulaire / Dreieckige demontierbare Backform



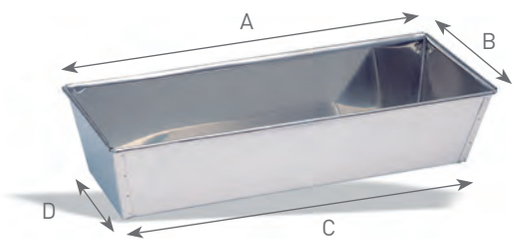
| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P788.025 | 25 x 9 x 6 | 1 |
| P788.050 | 50 x 9 x 6 | 1 |

## P764 Molde semiesférico / Hemispherical mould / Demi-sphérique / Halbkugelform



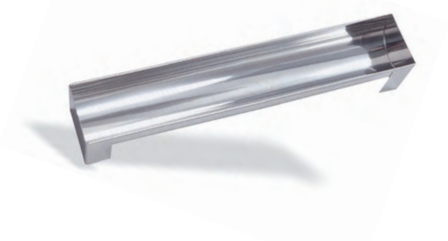
| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P764.004 | 4 | 2,0 | 0,015 | 1 |
| P764.006 | 6 | 3,0 | 0,050 | 1 |
| P764.008 | 8 | 4,0 | 0,130 | 1 |
| P764.010 | 10 | 5,0 | 0,260 | 1 |
| P764.012 | 12 | 6,2 | 0,450 | 1 |
| P764.014 | 14 | 6,7 | 0,700 | 1 |

## P784 Molde cake / Cake mould / Moule à cake / Kuchenbackform




| REF | A x B cm | C x D cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P784.020 | 20 x 13 | 18 x 10 | 8 | 1 |
| P784.025 | 25 x 13 | 22 x 10 | 8 | 1 |
| P784.030 | 30 x 13 | 27 x 10 | 8 | 1 |
| P784.035 | 35 x 13 | 32 x 10 | 8 | 1 |
| P784.040 | 40 x 13 | 36,5 x 10 | 8 | 1 |

## P789 Molde 1/2 caña desmontable redondo / Round cake mould / Gouttière ronde / Halbrunde demontierbare Backform



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P789.025 | 25 x 9 x 6 | 1 |
| P789.050 | 50,5 x 9 x 9 | 1 |



## P826 Juego pistola repostería / Cooking press cum icing set / Pistolet pour pâtisserie / Spritztüllenset



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P826.000 | 220 x 60 | 1 |

## P798 Mangas desechables / Disposable pastry bags / Poches jetables / Einweg Spritzbeutel



| REF | cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P798.040 | 43 | 2,00 | 1 |
| P798.055 | 55 | 3,50 | 1 |
| P798.065 | 65 | 5,00 | 1 |

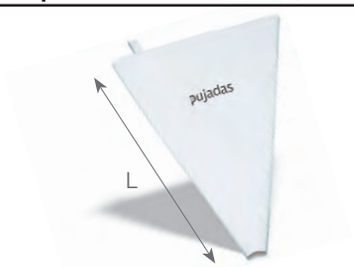
Caja de 100 unidades / 100 pieces set /
Boîte de 100 pièces / Kiste von 100 Stück.

## P849 Soporte para mangas pasteleras y boquillas / Support for pastry bags and tubes (nozzles) / Support pour poches pâtissières et douilles / Ständer für Spritzbeutel und Tüllen



| REF | U |
|---|---|
| P849.000 | 1 |

## P851 Manga pastelera de algodón / Cotton pastry bag / Poches pâtissières en cotton / Baumwolle Spritzbeutel




| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P851.040 | 40 | 1 |
| P851.046 | 46 | 1 |
| P851.050 | 50 | 1 |

## P800 Mangas de nylon / Nylon pastry bags / Poches pâtissières en nylon / Nylon Spritzbeutel



| REF | cm | Ø cm | U |
|---|---|---|---|
| P800.030 | 30 | 17,0 | 6 |
| P800.035 | 35 | 19,5 | 6 |
| P800.040 | 40 | 22,0 | 6 |
| P800.045 | 45 | 25,0 | 6 |
| P800.050 | 50 | 27,5 | 6 |
| P800.055 | 55 | 30,5 | 6 |
| P800.060 | 60 | 33,0 | 6 |
| P800.065 | 65 | 35,0 | 6 |
| P800.070 | 70 | 39,0 | 6 |

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable /

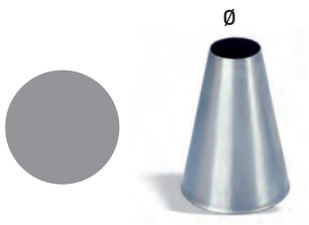
Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end /

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable /

Hergestellt aus Nylon und auf einer Seite mit Polyurethan beschichtet. Undurchlässig und ultraleicht. Sie sind sehr einfach zu benutzen. Sie lassen sich abkochen. Ohne Nähte, langlebige Hitzeverschweissung mit einer anpassbaren Spitze

## P810 Boquilla redonda / Plain tube / Douille unie / Rundtülle

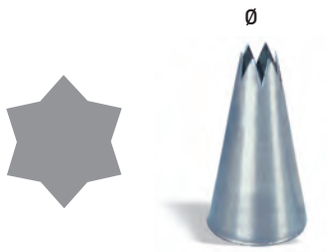





| REF | Ø mm | U |
|---|---|---|
| P810.004 | 4 | 25 |
| P810.006 | 6 | 25 |
| P810.008 | 8 | 25 |
| P810.010 | 10 | 25 |
| P810.012 | 12 | 25 |
| P810.014 | 14 | 25 |

## P811 Boquilla estrella / Star tube / Douille cannelée / Sterntülle

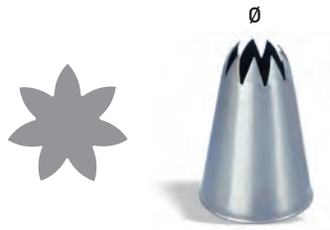





| REF | Ø mm | Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN | U |
|---|---|---|---|
| P811.004 | 4 | 6 | 25 |
| P811.006 | 6 | 6 | 25 |
| P811.008 | 8 | 6 | 25 |
| P811.010 | 10 | 7 | 25 |
| P811.012 | 12 | 7 | 25 |
| P811.014 | 14 | 8 | 25 |
| P811.016 | 16 | 9 | 25 |
| P811.018 | 18 | 10 | 25 |

## P812 Boquilla estrella cerrada/ Closed star tube / Douille cannelée fermée / Geschlossene Sterntülle

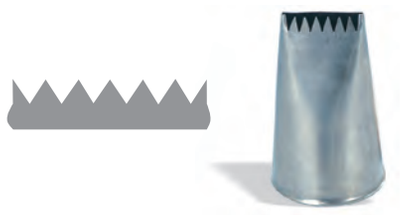





| REF | Ø mm | Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN | U |
|---|---|---|---|
| P812.003 | 3 | 6 | 25 |
| P812.005 | 5 | 6 | 25 |
| P812.007 | 7 | 6 | 25 |
| P812.009 | 9 | 8 | 25 |
| P812.011 | 11 | 8 | 25 |

## P813 Boquilla cinta estrella / Yule log tube / Douille à bûche de noël / Sternbandtülle

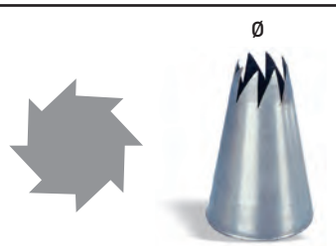




| REF | mm | Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN | U |
|---|---|---|---|
| P813.016 | 16 x 2 | 6 | 25 |
| P813.020 | 20 x 3 | 6 | 25 |
| P813.028 | 28 x 4 | 6 | 25 |

## P816 Boquilla flor / Flower tube / Douille fleur / Blumentülle

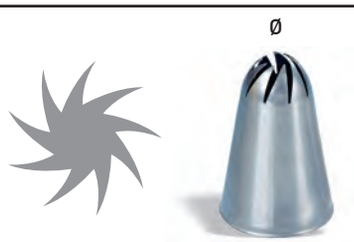





| REF | Ø mm | Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN | U |
|---|---|---|---|
| P816.011 | 11 | 6 | 25 |
| P816.013 | 13 | 8 | 25 |
| P816.015 | 15 | 9 | 25 |

## P817 Boquilla flor cerrada / Closed flower tube / Douille fleur fermée / Geschlossene Blumentülle

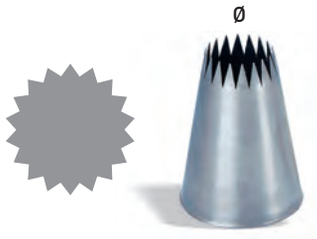





| REF | Ø mm | Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN | U |
|---|---|---|---|
| P817.005 | 5 | 6 | 25 |
| P817.006 | 6 | 8 | 25 |
| P817.008 | 8 | 9 | 25 |

## P815 Boquilla rizada / "petits fours" tube / Douille à "petits fours" / Tülle "petits fours"






| REF | Ø mm | Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN | U |
|---|---|---|---|
| P815.004 | 4 | 9 | 25 |
| P815.006 | 6 | 9 | 25 |
| P815.009 | 9 | 12 | 25 |
| P815.012 | 12 | 15 | 25 |
| P815.015 | 15 | 16 | 25 |
| P815.018 | 18 | 18 | 25 |

## P814 Boquilla para relleno / Bismark tube / Douille petit choux / Fülltülle






| REF | Ø mm | U |
|---|---|---|
| P814.000 | 4 | 25 |

## P820 Conjunto de 6 boquillas nº 0 / Set of 6 tubes nr. 0 / Boîte de 6 douilles num. 0 / Set von 6 Tüllen Nr. 0



| REF | U |
|---|---|
| P820.000 | 1 |

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm

1 Boquilla cinta estrella 20 x 3 mm
1 Yule log 20 x 3 mm
1 Douille à bûche de Noël 20 x 3 mm
1 Sternbandtülle 20 x 3mm

1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm

1 Boquilla flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm

## P821 Conjunto de 6 boquillas nº 1 / Set of 6 tubes nr. 1 / Boîte de 6 douilles num. 1 / Set von 6 Tüllen Nr. 1



| REF | U |
|---|---|
| P821.000 | 1 |

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.

1 Boquilla redonda 2 mm
1 Plain tube 2 mm
1 Douille unie 2 mm
1 Rundtülle 2 mm

1 Boquilla redonda 6 mm
1 Plain tube 6 mm
1 Douille unie 6 mm
1 Rundtülle 6 mm

1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm

1 Boquilla redonda12 mm
1 Plain tube 12 mm
1 Douille unie 12 mm
1 Rundtülle 12 mm

## P822 Conjunto de 6 boquillas nº 2 / Set of 6 tubes nr. 2 / Boîte de 6 douilles num. 2 / Set von 6 Tüllen Nr. 2



| REF | U |
|---|---|
| P822.000 | 1 |

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.



1 Boquilla estrella 2 mm
1 Star tube 2 mm
1 Douille cannelée 2 mm
1 Sterntülle 2 mm



1 Boquilla estrella 4 mm
1 Star tube 4 mm
1 Douille cannelée 4 mm
1 Sterntülle 4 mm



1 Boquilla estrella 6 mm
1 Star tube 6 mm
1 Douille cannelée 6 mm
1 Sterntülle 6 mm



1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm



1 Boquilla estrella 10 mm
1 Star tube 10 mm
1 Douille cannelée 10 mm
1 Sterntülle 10 mm



1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm

## P823 Conjunto de 6 boquillas nº 3 / Set of 6 tubes nr. 3 / Boîte de 6 douilles num. 3 / Set von 6 Tüllen Nr. 3



| REF | U |
|---|---|
| P823.000 | 1 |

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.



1 Boquilla rizada 12 mm
1 "Petits fours" tube 12 mm
1 Douille à "petits fours" 12 mm
1 Tülle "petits fours" 12 mm



1 Boquilla flor 13 mm
1 Flower tube 13 mm
1 Douille fleur 13 mm
1 Blumentülle 13 mm



1 Boquilla estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm



1 Boquilla flor cerrada 6 mm
1 Closed flower tube 6 mm
1 Douille fleur fermée 6 mm
1 Geschlossene Blumentülle 6 mm



1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm



1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm

## P824 Conjunto de 12 boquillas nº 4 / Set of 12 tubes nr. 4 / Boîte de 12 douilles num. 4 / Set von 12 Tüllen Nr. 4




| REF | U |
|---|---|
| P824.000 | 1 |

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.



1 Boquilla redonda 6 mm
1 Plain tube 6 mm
1 Douille unie 6 mm
1 Rundtülle 6 mm



1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm



1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm



1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm



1 Boquilla estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm



1 Boquilla estrella cerrada 11 mm
1 Closed star tube 11 mm
1 Douille cannelée fermée 11 mm
1 Geschlossene Sterntülle 11 mm



1 Boquilla cinta estrella 20 mm
1 Yule log tube 20 mm
1 Douille à bûche de Noël 20 mm
1 Sternbandtülle 20 mm



1 Boquilla rizada 9 mm
1 "Petits fours" tube 9 mm
1 Douille à "petits fours" 9 mm
1 Tülle "petits fours" 9 mm



1 Boquilla rizada 15 mm
1 "Petits fours" tube 15 mm
1 Douille à "petits fours" 15 mm
1 Tülle "petits fours" 15 mm



1 Boquilla flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm



1 Boquilla flor 15 mm
1 Flower tube 15 mm
1 Douille fleur 15 mm
1 Blumentülle 15 mm



1 Boquilla flor cerrada 8 mm
1 Closed flower tube 8 mm
1 Douille fleur fermée 8 mm
1 Geschlossene Blumentülle 8 mm

## P853 Boquilla redonda de policarbonato / Polycarbonate plain tube / Douille unie en polycarbonate / Rundtülle Polycarbonat





| REF | Ø mm | Num. | U |
|---|---|---|---|
| P853.004 | 4 | 0 | 1 |
| P853.006 | 6 | 2 | 1 |
| P853.008 | 8 | 4 | 1 |
| P853.010 | 10 | 6 | 1 |
| P853.012 | 12 | 8 | 1 |
| P853.014 | 14 | 10 | 1 |

## P854 Boquilla estrella de policarbonato / Polycarbonate star tube / Douille cannelée en polycarbonate / Sterntülle Polycarbonat





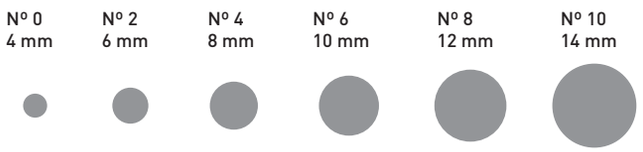
| REF | Ø cm | Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ZACKEN | Num. | U |
|---|---|---|---|---|
| P854.006 | 6 | 7 | 2 | 1 |
| P854.008 | 8 | 7 | 4 | 1 |
| P854.010 | 10 | 7 | 6 | 1 |
| P854.012 | 12 | 7 | 8 | 1 |
| P854.014 | 14 | 8 | 10 | 1 |
| P854.016 | 16 | 8 | 12 | 1 |

## P855 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5 / Set of 6 polycarbonate tubes nº 5 / Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5 / Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 5

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle




| REF | U |
|---|---|
| P855.000 | 1 |

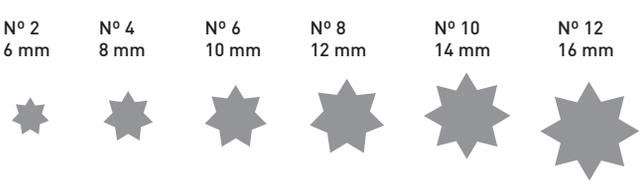



## P856 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6 / Set of 6 polycarbonate tubes nº 6 / Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6 / Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 6

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle




| REF | U |
|---|---|
| P856.000 | 1 |



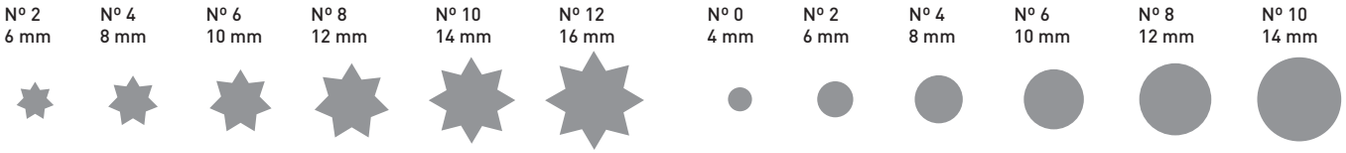

## P857 Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12 / Set of 12 polycarbonate tubes nº 12 / Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12 / Set von 12 Tüllen Polycarbonat Nr. 12

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle

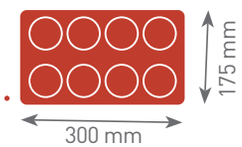



| REF | U |
|---|---|
| P857.000 | 1 |

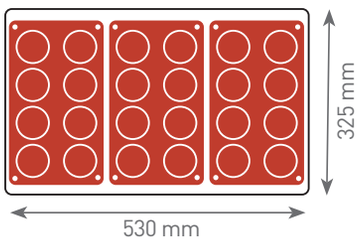




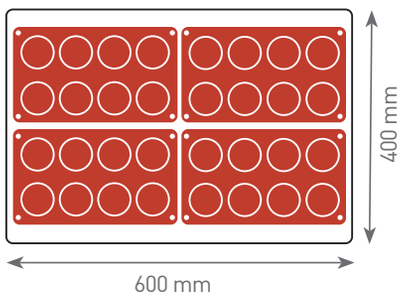
MEDIDAS /
SIZES /
MESURES /
GRÖSSEN




Gastronorm




Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Patisserie




ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Fabricado en silicona 100% apta para uso alimentario según las normas internacionales H.A.C.C.P. . Estos moldes son antiadherentes por lo que no es necesario engrasarlos antes. Su flexibilidad permite un rápido y fácil desmolde. Fácil de limpiar con solo agua caliente y una suave esponja o en el lavavajillas. Mínimo mantenimiento, máxima resistencia y larga duración.

UTILIZACIÓN
Resistente a temperaturas de -60 ºC a +230 ºC. Ideal para congelador y horno. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Manufactured in plain 100% silicone. The moulds are suitable for food contact as per international regulations H.A.C.C.P. The surface is non-stick so it is not necessary to grease it before use. The flexibility of the moulds guarantees a quick and easy removal. The moulds are easy to clean with hot water and soft sponge. Safe dishwasher. Minimun maintenance, long durability and maximun resistance.

UTILISATION
The resistance of the moulds to extreme temperatures from –60 ºC to +230 ºC makes them ideal for freezing or for baking. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.

FRANÇAIS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Fabrication 100% silicone alimentaire. Ces moules sont conformes au contact alimentaire selon les normes internationales H.A.C.C.P. Ces moules sont anti-adhésifs et ne nécessitent pas de graissage avant utilisation. La flexibilité des moules garantit un rapide et facile demoulage. Lavable en machine à laver ou avec une éponge à l'eau. Minimum d'entretien, longue durabilité et maximum de resistance.

UTILISATION
Résistant à des températures de –60 ºC à +230 ºC. Idéal pour la congélation ou cuissons au four. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.

DEUTSCH

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Hergestellt aus 100% Silikon geeignet für die Lebensmittelverarbeitung entsprechend der internationalen Normen H.A.C.C.P. Diese Formen sind antihaftend und man benötigt kein vorheriges einfetten. Seine Flexibilität erlaubt eine einfache und schnelle Ablösung von der Form. Einfache Reinigung nur mit warmen Wasser und einem weichen Schwamm oder in der Spülmaschine. Minimale instandhaltung, Maximale Resistenz und Langlebigkeit.

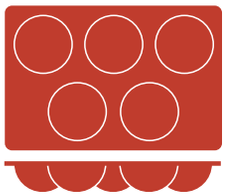
**Gebrauch**
Resistent gegen temperaturen von -60 ºC bis +230 ºC. Ideal für den Gefrierschrank und den Ofen. Sie sind geeignet für alle arten der Zubereitung von kleinen Nachspeisen, Keksen oder Schokoladen.

-60 ºC / - 140 ºF
+230 ºC / + 446 ºF



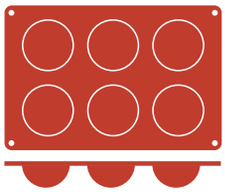
H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

MEDIA BOLA



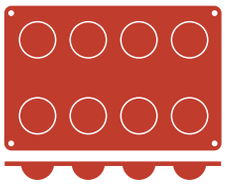
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.001 | 5 5 | 80 | 40 |

MEDIA BOLA



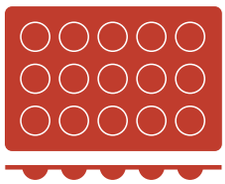
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.002 | 6 | 70 | 35 |

MEDIA BOLA



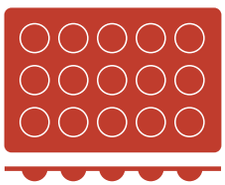
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.003 | 8 | 60 | 30 |

MEDIA BOLA



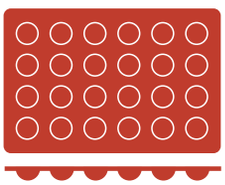
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.004 | 15 | 15 | 25 |

MEDIA BOLA



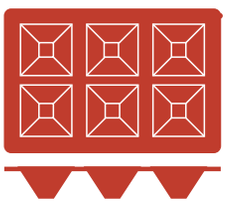
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.005 | 15 | 40 | 20 |

MEDIA BOLA



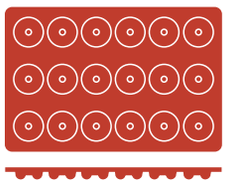
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.006 | 24 | 30 | 15 |

PIRAMIDE



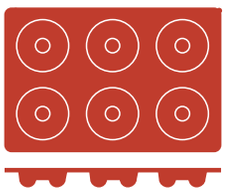
| REF | Fig | mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.007 | 6 | 71 x 71 | 40 |

MINI-SAVARIN



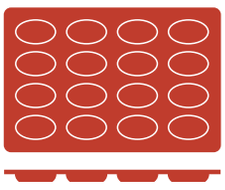
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.010 | 18 | 41 | 12 |

SAVARIN



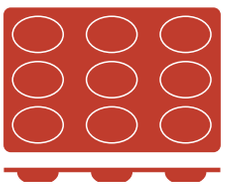
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.012 | 6 | 72 | 23 |

OVAL



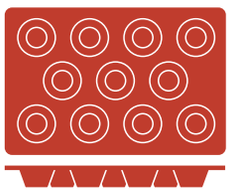
| REF | Fig | mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.017 | 24 | 30 | 15 |

OVAL



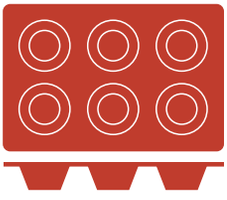
| REF | Fig | mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.018 | 9 | 70 x 50 | 20 |

MUFFIN



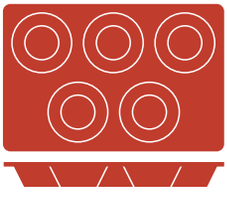
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.022 | 11 | 50 | 28 |

MUFFIN



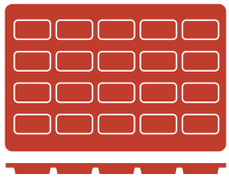
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.023 | 6 | 70 | 37 |

MUFFIN



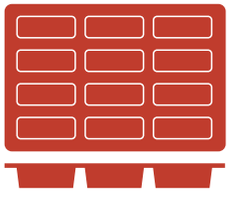
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.024 | 5 | 80 | 35 |

CAKE



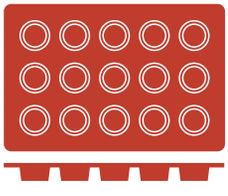
| REF | Fig | mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.025 | 20 | 49 x 26 | 11 |

CAKE



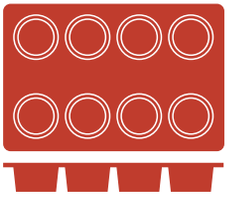
| REF | Fig | mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.026 | 12 | 80 x 30 | 30 |

PETIT FOUR



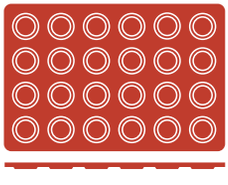
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.027 | 15 | 40 | 20 |

CILINDRO



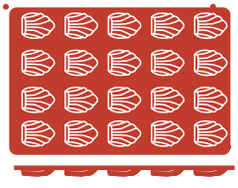
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.028 | 8 | 60 | 35 |

FLORENTINO



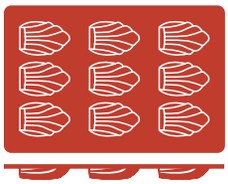
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.030 | 24 | 35 | 5 |

MADALENA



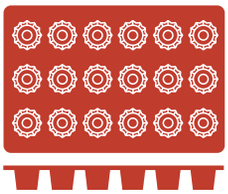
| REF | Fig | mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.031 | 20 | 38 x 30 | 10 |

MADALENA



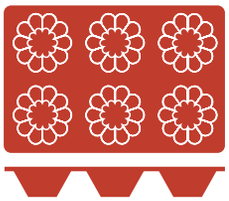
| REF | Fig | mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.032 | 9 | 78 x 45 | 17 |

BORDELAIS



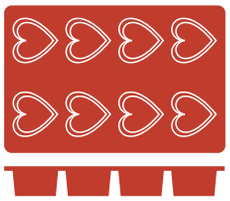
| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.033 | 18 | 35 | 35 |

BRIOCHE



| REF | Fig | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.034 | 6 | 79 | 37 |

CORAZON



| REF | Fig | mm | H mm |
|---|---|---|---|
| P850.037 | 8 | 65 x 60 | 35 |



## P8504 Molde cake / Cake mould / Moule à cake / Kuchenbackform



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P850.424 | 24 x 10,5 x 6,5 | 1 |
| P850.426 | 26 x 10 x 7 | 1 |

## P8501 Molde tarta / High cake mould / Manqué rond uni / Tortenbackform



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P850.124 | 24 | 4,2 | 1 |
| P850.128 | 28 | 4,7 | 1 |

## P8502 Molde savarin alto / Gugelhoph / Moule savarin haut / Hohe Savarinbackform



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P850.222 | 22,5 | 11,5 | 1 |

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

## P8505 Molde rizado para tarta / Round tart mould with fluted edges / Tourtière ronde avec bord cannelé / Tortenbackform mit runden Ecken



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P850.528 | 28 | 3,0 | 1 |

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

## P8506 Flanero rizado / Brioche mould / Moule à brioche / Briochebackform



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P850.614 | 14 | 5,0 | 1 |

Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico /
Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design /
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symetrie /
Silikonformen 600 x 400 mm. Dank seinem symetrischen Design können sie in zwei Formen von 300 x 200 mm geteilt werden.

## P859900 Mini-cakes / Mini-cakes / Mini-cakes / Minikuchen



600 x 400 mm

| REF | Fig | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.900 | 20 | 100 x 50 | 30 | 1 |

## P859901 Briochette



600 x 400 mm

| REF | Fig | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.901 | 24 | 79 | 37 | 1 |

## P859902 Semi-esferas / Half-spheres / Demi-sphères / Halbkugeln



600 x 400 mm

| REF | Fig | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.902 | 24 | 70 | 35 | 1 |

## P859903 Muffin



600 x 400 mm

| REF | Fig | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.903 | 24 | 70 | 42 | 1 |

## P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

| REF | Fig | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.904 | 20 | 50 | 28 | 1 |

## P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

| REF | Fig | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.905 | 24 | 70 | 36 | 1 |

## P859906 Savarin



600 x 400 mm

| REF | Fig | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.906 | 24 | 72 | 23 | 1 |

## P859907 Mini madalenas / Mini madeleines / Mini madeleines / Minimadeleines



600 x 400 mm

| REF | Fig | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.907 | 84 | 42 x 30 | 11 | 1 |

## P859908 Tartaletas / Tartalets / Tartalettes / Törtchen



600 x 400 mm

| REF | Fig | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.908 | 60 | 50 | 15 | 1 |

## P859909 Canalados / Cannelés



600 x 400 mm

| REF | Fig | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.909 | 60 | 85 | 50 | 1 |

## P859910 Piramides / Pyramids / Pyramides / Pyramiden



600 x 400 mm

| REF | Fig | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.910 | 30 | 71 x 71 | 40 | 1 |

## P859911 Florentinas / Florentiners / Florentins / Florentiner



600 x 400 mm

| REF | Fig | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P859.911 | 40 | 55 | 12 | 1 |

# 6.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN






ESPAÑOL

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.
Esta 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 (+280ºC) como en congelación (-40ºC).
VENTAJAS FLEXIPAN®
- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cociones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas

ENGLISH

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact. This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing. The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould. According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise. The FLEXIPAN can be used to bake (+280ºC) or freeze (-40ºC) the most sweet and savoury products.
ADVANTAGES FLEXIPAN®
- No need to be greased for an easy and quick realise
- Easy to clean
- Between 2000 and 3000 times can be used
- Professional pastry measures (60x40 cm)
- Large range of moulds

FRANÇAIS

Le Flexipan® est une combinaison de 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 (+ 280ºC) ou en congélation (-40ºC).
AVANTAGES FLEXIPAN®
- Ne précise d'aucun graissage pour un démoulage facile et rapide
- Facile à nettoyer
- De 2000 à 3000 cuissons par moule
- Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
- Large gamme de moules

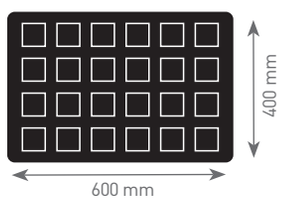
DEUTSCH

Flexipan® ist eine Kombination aus Fiberglas und Silikon angepasst an die lebensmittelverarbeitung.
Diese MaterialKombination gibt der Form sowohl eine Festigkeit und eine unvergleichliche Langlebigkeit, als auch antihafteigenschaften Während des Backens und der Einfrierung.
Flexipan® braucht keine Einfettung aufgrund seiner zusammenstellung und erlaubt eine schnelle und einfache Ablösung von der form.Flexipan® bietet bei einem korrekten Gebrauch und Behandlung die realisierung zwischen 2.000 und 3.000 Backungen bevor man die ersten Verschleisserscheinungen bemerkt.
Flexipan® elaubt die Realisierung aller Arten der Zubereitung von nachspeisen sowohl beim Backen (+280ºC) als auch beim Einfrieren (-40ºC).

Vorteile FLEXIPAN®
- Keine Einfettung nötig um ein perfektes AbLösen von der form zu erreichen
- Einfachste Ablösung der eingefrorenen Stücke von der form
- einfache und Schnelle Reinigung der Formen
- Langlebigkeit der Formen (2.000-3.000) Backungen
- Grösse für die professionelle Patisserie (60x40 cm)
- Grosse Produktvielfalt

Medidas
Sizes
Mesures
Grösse

**Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Patisserie**




**- 40 ºC / - 104 ºF**
**+ 280 ºC / + 539 ºF**

H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

## CONOS / CONES / CONES / KEGEL



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.134 |  | 40 | 50 | 40,0 | 24 | 1 |
| P859.135 |  | 20 | 70 | 60,0 | 80 | |



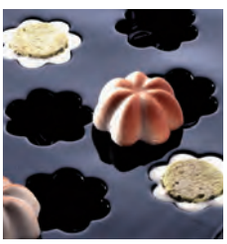
## BAVAROIS / ROSACE SHAPE / BAVAROIS / BAYERISCH



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.139 |  | 18 | 78 | 35,0 | 100 | 1 |



## CHARLOTTES



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.141 |  | 24 | 62 | 35,0 | 60 | 1 |
| P859.113 |  | 18 | 78 | 40,0 | 100 | |



## MAGDALENAS / MADELEINES /MADELEINES / MADELEINES



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.142 |  | 56 | 52 x 33 | 15,0 | 15 | 1 |
| P859.115 |  | 40 | 78 x 47 | 19,0 | 35 | |



## CONCHAS / SAINT JACQUES SHELL / COQUILLES SAINT-JACQUES / JAKOBSMUSCHELN



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.132 |  | 24 | 80 x 75 | 20,0 | 70 | 1 |



## MARGARITAS / DEEP FLOWER / MARGUERITES EN RELIEF / MAGERITEN



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.143 | | 24 | 24 | 27,0 | 70 | 1 |



## FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN



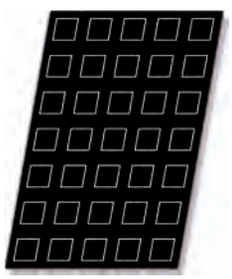
| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.144 | | 24 | 78 | 20,0 | 80 | 1 |



## PIRÁMIDES / PYRAMIDS / PYRAMIDES / PYRAMIDEN



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.109 | | 54 | 35 x 35 | 23,0 | 15 | 1 |
| P859.111 | | 35 | 50 x 50 | 35,0 | 35 | 1 |
| P859.110 | | 24 | 71 x 71 | 41,0 | 90 | 1 |



## SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES / DEMI-SPHÈRES / HALBKUGELN



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.151 | | 96 | 26 | 16,0 | 6 | 1 |
| P859.105 | | 70 | 29 | 18,0 | 10 | 1 |
| P859.103 | | 48 | 42 | 21,0 | 20 | 1 |
| P859.102 | | 28 | 58 | 31,0 | 50 | 1 |
| P859.101 | | 24 | 70 | 40,0 | 105 | 1 |
| P859.104 | | 24 | 80 | 40,0 | 126 | 1 |



## SEMI-ESFERAS INVERTIDAS / HALF-SPHERES UPSIDE DOWN / DEMI-SPHÈRES INVERSÈES / UMGEKEHRTE HALBKUGELN



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.150 | | 45 | 26 | 16,0 | 6 | 1 |



## CUADRADOS / SQUARES / CARRÉS / QUADRATE



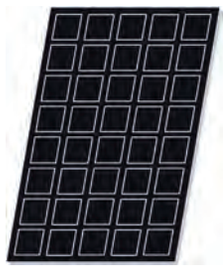
| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.152 | | 60 | 37 x 37 | 17,0 | 18 | 1 |
| P859.153 | | 35 | 56 x 56 | 24,0 | 60 | 1 |



## TARTALETAS CUADRADAS / SQUARE TARTLET / TARTELETTES CARRÉES / QUADRATISCHE TÖRTCHEN



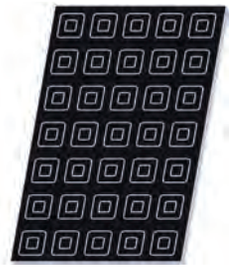
| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.154 | | 60 | 45 x 45 | 12,0 | 20 | 1 |
| P859.155 | | 40 | 60 x 60 | 15,0 | 40 | 1 |



## SAVARINS CUADRADAS / SQUARE SAVARINS / SAVARINS CARRÉES / QUADRATISCHE SAVARINE



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.156 | | 60 | 37 x 37 | 17,0 | 15 | 1 |
| P859.157 | | 35 | 56 x 56 | 24,0 | 45 | 1 |
| P859.158 | | 24 | 70 x 70 | 30,0 | 100 | 1 |



## SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS / SAVARINS RONDS / RUNDE SAVARINE



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.159 | | 60 | 41 | 12,0 | 10 | 1 |
| P859.124 | | 35 | 66 | 20,0 | 50 | 1 |
| P859.219 | | 24 | 70 | 23,0 | 65 | 1 |
| P859.122 | | 24 | 80 | 20,0 | 70 | 1 |



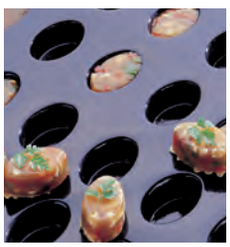
## SAVARINS OVALADOS / OVAL SAVARINS / SAVARINS OVALES / OVALE SAVARINE



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.123 | | 24 | 80 x 60 | 25,0 | 70 | 1 |



## ÓVALOS / OVAL / OVALES / OVALE



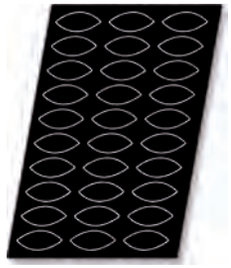
| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.167 | | 30 | 70 x 50 | 30,0 | 75 | 1 |
| P859.130 | | 30 | 85 x 60 | 30,0 | 100 | 1 |



## TARTALETAS OVALADAS / OVAL TARTLETS / TARTELETTES OVALES / OVALE TÖRTCHEN



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.169 | | 48 | 66 x 27 | 11,0 | 10 | 1 |



## TARTALETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES RONDS / RUNDE TÖRTCHEN



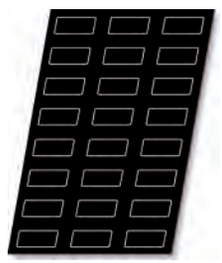
| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.114 | | 60 | 42 | 10,0 | 13 | 1 |
| P859.171 | | 48 | 48 | 15,0 | 20 | 1 |
| P859.172 | | 40 | 58 | 20,0 | 35 | 1 |
| P859.126 | | 24 | 77 | 20,0 | 65 | 1 |



## TRONCOS / LOGS / BÛCHE / BLÖCKE



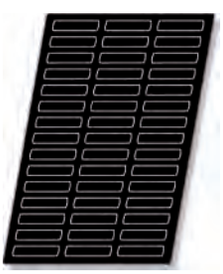
| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.125 | | 24 | 95 x 40 | 30,0 | 80 | 1 |
| P859.183 | | 24 | 122 x 42 | 32,0 | 115 | 1 |
| P859.184 | | 8 | 339 x 40 | 39,0 | 450 | 1 |
| P859.185 | | 5 | 495 x 40 | 39,0 | 700 | 1 |



## CAKES/BIZCOCHOS / CAKES-LADY FINGERS / CAKES-COUDOIRS / KUCHEN/ BISKUIT



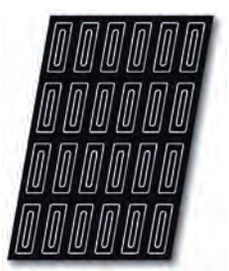
| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.186 | | 120 | 40 x 15 | 12,0 | 6 | 1 |



## LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS / BARREN



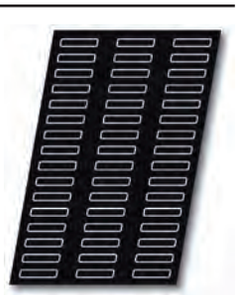
| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.189 | | 24 | 100 x 40 | 25,0 | 70 | 1 |
| P859.190 | | 24 | 120 x 40 | 25,0 | 90 | 1 |



## SEMI-CILINDROS / HALF-CYLINDRES / DEMI-CYLINDRES / HALBZYLINDER



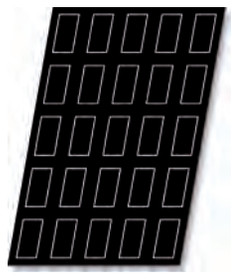
| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.191 | | 48 | 85 x 17 | 15,0 | 20 | 1 |



## CAKES



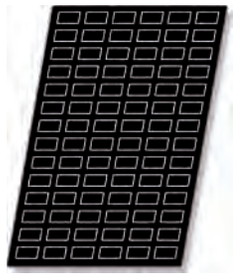
| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.192 | | 24 | 80 x 30 | 30,0 | 55 | 1 |
| P859.195 | | 16 | 110 x 60 | 25,0 | 105 | 1 |



## FINANCIERS



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.196 | | 84 | 50 x 26 | 11,0 | 10 | 1 |
| P859.197 | | 24 | 86 x 46 | 14,0 | 45 | 1 |



## MUFFINS



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.106 | | 40 | 51 | 29,0 | 45 | 1 |
| P859.107 | | 24 | 73 | 40,0 | 125 | 1 |
| P859.198 | | 15 | 82 | 50,0 | 220 | 1 |



## CILINDROS / CYLINDERS / CYLINDRES / ZYLINDER



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.206 | | 48 | 40 | 20,0 | 25 | 1 |
| P859.207 | | 24 | 63 | 25,0 | 65 | 1 |
| P859.117 | | 24 | 63 | 35,0 | 90 | 1 |



## FLORENTINA / FLORENTINERS / FLORENTINS / FLORENTINER



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.129 | | 15 | 102 | 20,0 | 140 | 1 |



## TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS / TARTES TATIN / TATINTORTEN



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.210 | | 15 | 82 | 30,0 | 135 | 1 |
| P859.211 | | 12 | 100 | 35,0 | 245 | 1 |
| P859.212 | | 12 | 105 | 40,0 | 305 | 1 |



## ENTREMETS-PIZZAS-QUICHES / ROUND-PIZZA-QUICHES / EMPREINTES RONDES-PIZZA-QUICHES / VORSPEISE-PIZZA-QUICHES



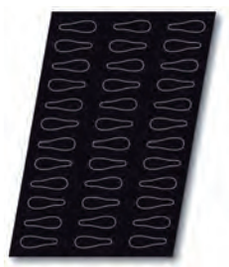
| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.116 | | 6 | 186 | 12,0 | 300 | 1 |



## CUCHARAS / SPOONS / CUILLÈRES / LÖFFEL



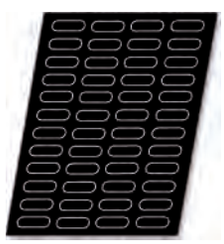
| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.174 | | 36 | 90 x 28 | 12,0 | 15 | 1 |



## LANZADERAS / MINI-BRIOCHES / NAVETTES / SCHIFFCHEN



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.200 | | 48 | 70 x 30 | 10,0 | 15 | 1 |



## ALARGADAS / LONG / LONGUES / LANGE



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.201 | | 24 | 130 x 48 | 18,0 | 80 | 1 |



## REDONDAS / ROUNDS / RONDS / RUNDE



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.202 | | 24 | 79 | 15,0 | 65 | 1 |



## FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.203 | | 24 | 62 x 49 | 26,0 | 60 | 1 |



## ACANALDA / CANNELÉES / CANNELÉES / RUNDE ECKEN



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.204 | | 24 | 68 | 25,0 | 60 | 1 |
| P859.205 | | 24 | 78 | 30,0 | 105 | 1 |
| P859.112 | | 24 | 81 | 37,0 | 105 | 1 |



## OCTÁGONOS / OCTAGONS / OCTAGONES / ACHTECKE



| REF | Forma | Fig | mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.119 | | 40 | 43 x 40 | 26,0 | 28 | 1 |



## MEDALLONES / MEDAILLONS / MÉDAILLONS / MEDAILLEN



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.179 | | 96 | 28 | 8,0 | 5 | 1 |



## POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.120 | | 96 | 36 | 17,0 | 14 | 1 |



## POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES



| REF | Forma | Fig | Ø mm | H mm | ml | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P859.121 | | 54 | 40 | 20,0 | 22 | 1 |





# BUFFET


**7.1** **SUPER SHAPES**
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET /
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS /
BACS PRÉSENTATION BUFFET /
BUFFET PRÄSENTATION DAMPFBEHEIZTE WANNEN **382**

**7.2** **MIRAMAR®** **386**

**COOKWARE**
BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN / DISPLAY COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION / PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR 388

**DECORATIVE**
CUBETAS / PANS / BACS / BEHÄLTER 393

**CONTEMPORARY**
CUBETAS / PANS / BACS / BEHÄLTER 396

**7.3** **BOXES** **398**

**7.4** **CUBIC** **402**

**7.5** **EXPOSITORES / DISPLAY STANDS /
PRÉSENTOIRS / PRÄSENTATIONSSTÄNDER** **427**

# Super Shapes

NSF

PATENTED EXCLUSIVE

ESPAÑOL

Presentación de las comidas en chafers, líneas buffet calientes o fríos, vitrinas de presentación y más.

ENGLISH

Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.

FRANÇAIS

Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.

DEUTSCH

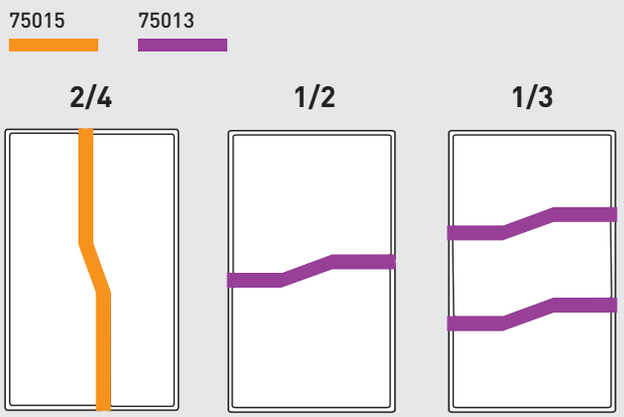
Eine kosteneffektive methode zur eleganteren darstellung von speisen in rechauds, beheizten oder gekühlten büffets, vitrinen und mehr.

Combine con /
Mix with
Combiner avec /
Kombinieren
**P. 161**






Referencia Barra adaptadora / Adaptor Bar Reference /
Référence barre intermédiaire / Adapterschiene




Apilable / Stackable /
Empilable / Stapelbar

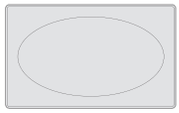


## 3101015 Ovalada / Full Oval / Ovale / Oval, volle Größe

1/1

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3101015 | 530 x 325 | 51 | 3,7 | 6 |
| 3101020 | 530 x 325 | 65 | 4,6 | 6 |
| 3101040 | 530 x 325 | 100 | 7,8 | 6 |

## 3102015 Óvalo / Half Oval / Ovale / Oval, halbe Größe

1/2

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3102015 | 265 x 325 | 51 | 1,6 | 6 |
| 3102020 | 265 x 325 | 65 | 2,1 | 6 |
| 3102040 | 265 x 325 | 100 | 3,5 | 6 |

## 3103040 Óvalo / Third Oval / Ovale / Oval, Drittelgröße

1/3

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3103040 | 176 x 325 | 100 | 2,1 | 6 |

## 3101220 Hexágono / Full Hexagon / Hexagonal / Sechseckige

1/1

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3101220 | 530 x 325 | 65 | 5 | 6 |
| 3101240 | 530 x 325 | 100 | 8,8 | 6 |

## 3102220 Hexágono / Full Hexagon / Hexagonal / Sechseckige

1/2

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3102220 | 265 x 325 | 65 | 2,1 | 6 |
| 3102240 | 265 x 325 | 100 | 3,6 | 6 |

## 3101120 Reniforme / Full Kidney / Rein / Niere, volle Größe

1/1

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3101120 | 530 x 325 | 65 | 4,8 | 6 |

## 3102120 Reniforme / Half Kidney / Rein / Niere, halbe Größe

1/2

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3102120 | 265 x 325 | 65 | 2,1 | 6 |

## 3100020 Wild Pan larga / Long Wild Pan / Wild Pan long / Lange Wild Pan

2/4

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3100020 | 530 x 165 | 65 | 3,5 | 6 |
| 3100040 | 530 x165 | 89 | 4,8 | 6 |



75015

## 3100220 Wild Pan corta / Short Wild Pan / Wild Pan court / Kurze Wild Pan

1/2

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3100220 | 265 x 325 | 65 | 3,9 | 6 |
| 3100240 | 265 x 325 | 100 | 6,1 | 6 |



75013

## 3100320 Wild Pan externa / Third Outer Wild Pan / Troisième Wild Pan extérieur / Wild Pan, Drittelgröße, außen

1/3

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3100320 | 176 x 325 | 65 | 2,5 | 6 |
| 3100340 | 176 x 325 | 100 | 3,6 | 6 |



75013

## 3100321 Wild Pan interna / Inner Wild Pan / Troisième Wild Pan intérieur / Wild Pan, Drittelgröße, innen

1/3

NSF





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 3100321 | 176 x 325 | 65 | 2,5 | 6 |
| 3100341 | 176 x 325 | 100 | 3,6 | 6 |



75013

## 75015 Barra adaptadora / Adaptor Bar / Barre intermédiaire / Adapterschiene

NSF



| REF | PARA / FOR / POUR / FÜR | U |
|---|---|---|
| 75015 | 3100020 / 3100040 | 12 |
| 75013 | 3100220 / 3100240 / 3100320 3100321 / 3100340 / 3100341 | 12 |

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN




VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN



# MIRAMAR®

## COOKWARE

Batería de cocina para presentación/
Display Cookware/
Batterie de cuisine de présentation/
Kochgeschirr zur Präsentation



ESPAÑOL

- La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente
- Variedad de utensilios de cocina para todo tipo de comidas

ENGLISH

- Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel
- Variety of cookware items or any menu

FRANÇAIS

- Passez directement de la cuisine au buffet sans changer de plat
- Variété d'articles pour tout type de menu

DEUTSCH

- Das Kochgeschirr kommt im selben Behälter direkt aus der Küche zum Bankett
- Auswahl an Kochbehältern für jede Art von Menü

## DECORATIVE

Fuentes y plantillas /
Pans and templates /
Bacs et gabrits /
Wannen und Einsetzschablonen



ESPAÑOL

- Plantillas disponibles en acero inoxidable y color negro
- Diversidad de formas con bordes decorados

ENGLISH

- Templates available in Stainless Steel and Night Sky
- Variety of shapes with embossed pattern rims

FRANÇAIS

- Gabarits disponibles en Inox, Pierre blancheou Bleu nuit (en photo)
- Variété de formes avec motif bosselé sur les rebords

DEUTSCH

- Einsetzschablonen erhältlich in Edelstahl, White Stoneund Night Sky
- Verschiedenste Formen mit Rändern in Reliefdruck

## CONTEMPORARY

Cubetas y plantillas /
Pans and templates /
Bacs et gabrits /
Wannen und Einsetzschablonen



ESPAÑOL

- Estas cubetas, de gran reconocimiento, se distinguen por su línea elegante que se integran fácilmente a cualquier estilo, desde informal hasta formal
- Las plantillas termofijadas se presentan en color negro y acero inoxidable

ENGLISH

- Award-winning pans feature sleek lines that easily integrate into any serving style from casual to formal
- Thermoset templates available in black and stainless steel

FRANÇAIS

- Bacs aux lignes esthétiques qui s'intègrent facilement à tout style de service - du plus original au plus traditionnel
- Gabarits thermodurcis disponibles en noir, pierre blanche, marron, inox ou granite noir

DEUTSCH

- Die preisgekrönten Wannen im eleganten Design integrieren sich problemlos sowohl bei zwanglosen als auch förmlichen Anlässen
- Die Thermofix-Einsetzschablonen sind in Schwarz, White Stone, Braun, Edelstahl und schwarzem Granit erhältlich







# COOKWARE

INDUCTION

GAS VITRO ELECTR OVEN

ASAS Y MANGOS BRILLANTES /
SATIN-FINISHED INTERIOR AND EXTERIOR /
DES POIGNÉES ULTRA-BRILLANTES /
MIT GLÄNZENDEN GRIFFEN



MANGOS DISEÑADOS PARA LA SUJECIÓN DE LAS TAPAS /

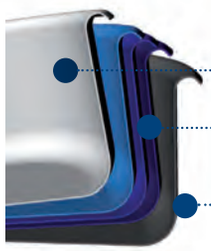
HANDLE DESIGN SERVES AS A CONVENIENT COVER REST /

LA CONCEPTION DES MANCHES ET POIGNÉES SERT DE REPOSECOUVERCLE /

DAS DESIGN DES GRIFFS ERMÖGLICHT BEI DIE PRAKTISCHE VERWENDUNG ALS DECKELHALTER.

3 CAPAS PLY

MULTIMETAL / MULTI-PLY /
MULTI-METAL / MULTIMETALL




INTERIOR Y EXTERIOR SATINADOS /
MIRROR-FINISHED HANDLES /
FINITION SATINÉE À L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR /
EINZELNE TEILE DES KOCHGESCHIRRS INNEN UND AUßEN SATINIERT

NSF JP









## 49410 Cacerola baja con tapa de cúpula / Casseroles / Faitouts avec couvercle dôme bas / Kasserolle mit Flachhaubendeckel



| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **49410** | 200 x 200 | 95 | 2,9 | 1 |
| **49411** | 241 x 241 | 113 | 4,8 | 1 |

## 49420 Fuente para gratinar / Oval Au Gratin / Plat à gratin ovale / Ovale Gratin-Pfanne



| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **49420** | 254 x 191 | 52 | 1,7 | 1 |
| **49412*** | 305 x 216 | 51 | 2,5 | 1 |

*Acabado brillante / *Mirror-finished interior /
*Ultra-brillant / *Durchgängige Hochglanzausführung

## 49416 Sartén / Sauté Pan / Sauteuse / Sautierpfanne



49416



49413

| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **49416** | 203 x 203 | 51 | 1,2 | 1 |
| **49413** | 260 x 260 | 48 | 2,1 | 1 |

## 49417 Paellera / French Omelet Pans / Poêle à omelette / Omelettpfanne



49417



49424

| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **49417** | 203 x 203 | 60 | 1,7 | 1 |
| **49424** | 260 x 260 | 60 | 2,9 | 1 |

## 49418 Sautex bombeado / Stir Fry Pan / Wok/plat de service / Anbratpfanne



49418



49428

| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **49418** | 302 x 302 | 94 | 4,9 | 1 |
| **49428** | 321 x 321 | 92 | 6,0 | 1 |

## 49425 Cacerola baja / Brazier Pan / Plat à braiser/ Schmorpfanne



| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **49425** | 300 x 300 | 89 | 6 | 1 |

## 49430 Cazo / Sauce Pans / Casserole / Kochpfann



49430



49414

| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **49430** | 140 x 140 | 68 | 0,9 | 1 |
| **49414** | 159 x 159 | 95 | 1,9 | 1 |

## 49434 Fuente / Food Pans / Plat / Speisenpfanne



*Sin asas / Without handles /
Sans poignées / Kleine Ohne
**49434 - 49432**



Con asas / With handles /
Avec poignées / Kleine mit Griffe
**49435 - 49433**

| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **49434*** | 291 x 236 | 51 | 2,6 | 1 |
| **49435** | 291 x 236 | 51 | 2,6 | 1 |
| **49432*** | 373 x 300 | 51 | 4,4 | 1 |
| **49433** | 373 x 300 | 51 | 4,4 | 1 |

## 49431 Fuente Horno con tapa / French Oven with cover / Cocotte avec couvercle / Gusseisentopf mit Deckel



| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **49431** | 363 x 282 | 97 | 6,6 | 1 |

## 49429 Tapa / Covers / Couvercles / Deckel



49429



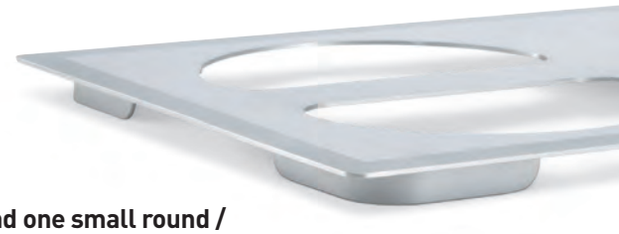
49415

| REF | PARA / FOR / POUR / FÜR | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **49429** | 49428 | 356 x 356 | 120 | 1 |
| **49426** | 49418 - 49425 | 324 x 324 | 102 | 1 |
| **49415** | 49414 | 168 x 168 | 51 | 1 |
| **49427** | 49430 | 149 x 149 | 51 | 1 |
| **49419** | 49416 - 49417 | 203 x 203 | 51 | 1 |
| **49423** | 49416 - 49417 | 273 x 273 | 51 | 1 |

## Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastausführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel

**+150ºC**



### 8242014 Plantilla agujeros redondo grande y pequeño / One large and one small round / Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde / Ein großer und ein kleiner, runder Ausschnitt

1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8242014 | 536 x 324 | | 1 |
| 8242010 | 536 x 324 | | 1 |

### 8242314 Plantilla agujero oval grande / One large oval / Une grande découpe ovale / Ein großer, ovaler Ausschnitt

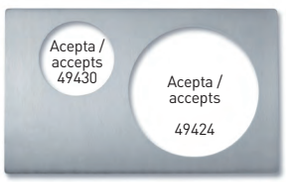
1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8242314 | 536 x 324 | | 1 |
| 8242310 | 536 x 324 | | 1 |

### 8242414 Plantilla agujeros redondo grande y pequeño / One large round and one small round / Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde / Ein großer, runder und ein kleiner, runder Ausschnitt

1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8242414 | 536 x 324 | | 1 |

### 8242514 Plantilla agujeros redondos grandes / Two large round / 2 grandes découpes rondes / 2 große, runde Ausschnitte

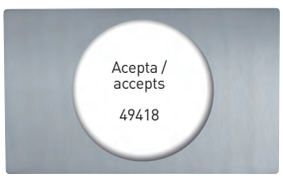
1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8242514 | 536 x 324 | | 1 |

### 8242614 Plantilla agujero redondo grande / One large round / Une grande découpe ronde / Ein großer, runder Ausschnitt

1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8242614 | 536 x 324 | | 1 |
| 8242610 | 536 x 324 | | 1 |

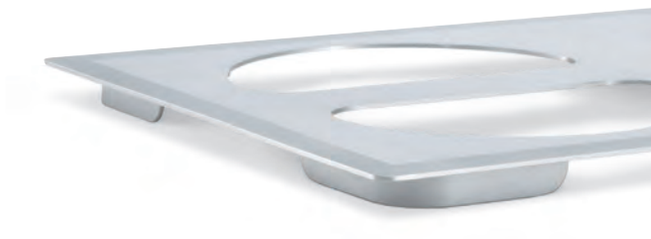
### 8242714 Plantilla agujero oval grande / One large oval / Un grand ovale / Ein großes Oval

1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8242714 | 536 x 324 | | 1 |
| 8242710 | 536 x 324 | | 1 |

## Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

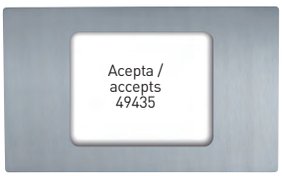


Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastausführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel

**+150ºC**

### 8242814 Plantilla para fuente / One small food pan / Un petit bac à aliments / Eine kleine Speisenschale

1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8242814 | 536 x 324 | | 1 |
| 8242810 | 536 x 324 | | 1 |

### 8242914 Plantilla para fuente / One large food pan / Un grand bac à aliments / Eine grosse Speisenschale

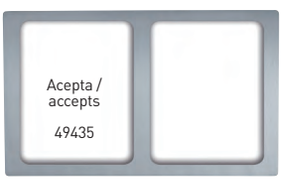
1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8242914 | 536 x 324 | | 1 |

### 8243014 Plantilla para fuente / Two small food pans / Deux petits bacs à aliments / Zwei kleine Speisenschalen

1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8243014 | 536 x 324 | | 1 |

### 8243114 Plantilla agujeros ovales grande y pequeño / One large and one medium oval / Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale / Ein großer und ein mittelgroße, ovaler Ausschnitt

1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8243114 | 536 x 324 | | 1 |

### 8243214 Plantilla agujeros redondos medianos / Two medium oval / Deux découpes ovales moyennes / Zwei mittelgroße, ovale Ausschnitte

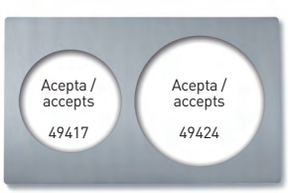
1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8243214 | 536 x 324 | | 1 |
| 8243210 | 536 x 324 | | 1 |

### 8243314 Plantilla agujeros redondos grande y mediano / One large and one medium round / Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ronde / Grosse runde Löcher Vorlage

1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8243314 | 536 x 324 | | 1 |

# DECORATIVE GN




## 8230310

### GN 1/1

INOX





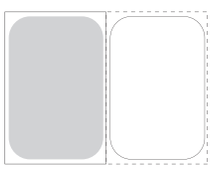
| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 8230310 | 546 x 338 | 32 | 2,7 | 1 |
| 8230410 | 546 x 338 | 64 | 6,6 | 1 |

## 8231820

### GN 1/2

INOX





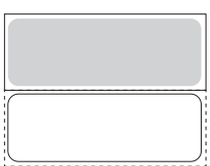
| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 8231820 | 332 x 270 | 38 | 2,0 | 1 |
| 8230720 | 332 x 270 | 70 | 3,2 | 1 |

## 8230820

### GN 2/4

INOX





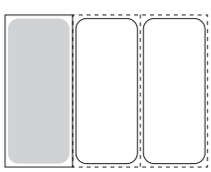
| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 8230820 | 532 x 165 | 70 | 2,8 | 1 |
| 8230920 | 532 x 165 | 102 | 4,1 | 1 |

## 8231120

### GN 1/3

INOX





| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 8231120 | 332 x 178 | 64 | 1,8 | 1 |
| 8231020 | 332 x 178 | 102 | 2,5 | 1 |

# DECORATIVE



Acero inoxidable 18-8 altamente brillante.
18-8 High-polished stainless steel.
Inox 18-8 ultra-brillant.
Hochglanzpolierter 18/8-Edelstahl.



## 8230210 Fuente oval pequeña / Small oval pans / Ovale, petit modèle / Oval, klein



| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **8230210** | 333 x 225 | 64 | 1,9 | 1 |
| **8230110** | 333 x 225 | 102 | 3,2 | 1 |

## 8231420 Fuente oval grande / Large oval pans / Grand modèle / Oval, grob



| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **8231420** | 484 x 302 | 51 | 2,8 | 1 |
| **8231320** | 484 x 302 | 102 | 6,1 | 1 |

## 8230620 Fuente oval media / Half oval pan / Ovale, demi-taille / Oval, habe Gröbe



| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **8230620** | 225 x 165 | 108 | 1,6 | 1 |

## 8203510 Fuente redonda / Casserole pans / Bacs / Schmorschalen

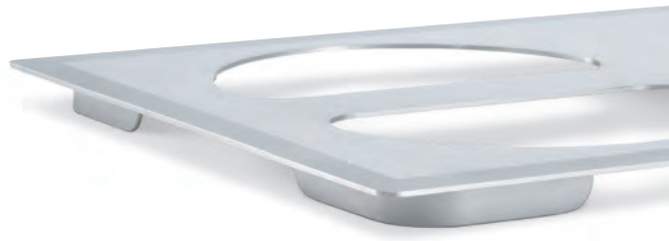


| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **8203510** | 305 x 330 | 64 | 2,3 | 1 |
| **8230510** | 305 x 330 | 102 | 3,9 | 1 |

## Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastausführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel

**+150ºC**



### 8240014 Plantilla sólida / Blank template / Gabarit générique / Leere schablone

1/1



| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8240014 | 536 x 324 | | 1 |
| 8240010 | 536 x 324 | | 1 |

### 8240114 Plantilla fuente oval grande / One large oval / Un grand ovale / Ein großes Oval

1/1




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8240114 | 536 x 324 | | 1 |
| 8240110 | 536 x 324 | | 1 |

### 8240314 Plantilla 2 fuentes ovales pequeñas / Two small oval / Deux petits ovales / Zwei kleine Ovale

1/1

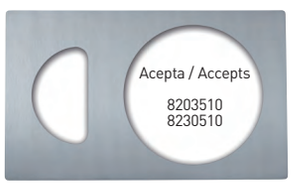



| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8240314 | 536 x 324 | | 1 |
| 8240310 | 536 x 324 | | 1 |

### 8241414 Plantilla fuente redonda y oval pequeña / One casserole and one half oval / Une cocotte et un semi-ovale / Eine Kasserole und ein Halboval

1/1

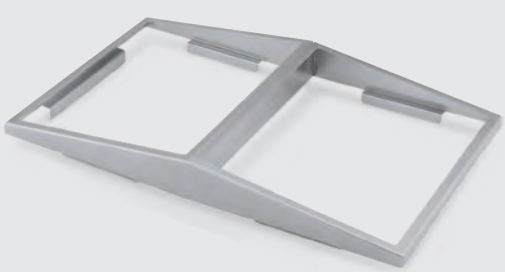
Acepta / Accepts
8230620




| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8241414 | 536 x 324 | | 1 |
| 8241410 | 536 x 324 | | 1 |

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

**Placa adaptadora angular / Angled Adaptor Plate / Plaque intermédiaire inclinée / Gewinkelte Adapterplatte**









**P. 165**

# CONTEMPORARY



POLYPROPILEON TRANSPARENTE QUE PERMITE UNA MEJOR VISUALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CLEAR POLYPROPYLENE PROVIDES GREAT FOOD VISIBILITY

LE POLYPROPYLÈNE TRANSPARENT PERMET UNE GRANDE VISIBILITÉ DES ALIMENTS

DURCHSICHTGES POLYPROPYLEN BRINGT HERVORRAGENDE SICHTBARKEIT DER SPEISEN

APTAS PARA LAVAVAJILLAS
DISHWASHER SAFE
VA AU LAVE-VAISSELLE
SPÜLMASCHINENFEST

APILABLE
STACKABLE
EMPILABLE
STAPELBAR

TAPA A PRESIÓN
SNAP ON LID
FERMETURE À PRESSION
SCHNAPPDECKEL

ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
HIGH QUALITY STAINLESS STEEL
INOX DE HAUTE QUALITÉ
HOCHWERTIGER EDELSTAHL

REALZAN LA PRESENTACIÓN DE COMIDAS
ENHANCES FOOD PRESENTATION
AMÉLIORE LA PRÉSENTATION DES ALIMENTS
ATTRAKTIVERE SPEISENPRÄSENTATION



## 40003 Cubetas / Containers / Bacs / Behälter




| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| **40003** | 146 x 146 | 121 | 0,9 | 1 |
| **40004** | 146 x 292 | 121 | 2,4 | 1 |
| **40005** | 292 x 235 | 121 | 4,3 | 1 |
| **40006** | 292 x 483 | 79 | 5,7 | 1 |

## 40030 Tapa Polipropileno para cubeta Contemporary / Polypropylene Contemporary pan lids / Couvercle Polypropylène pour bac Contemporary / Polypropylen-Deckel für Contemporary-Behälter




| REF | mm | U |
|---|---|---|
| **40030** | 40003 | 1 |
| **40040** | 40004 | 1 |
| **40050** | 40005 | 1 |
| **40060** | 40006 | 1 |

## Plantillas / Templates / Gabarits / Schablonen

Acero inox. / Stainless Steel Plain / Inox / Edelstahl
Resina / Resin / Résine / Duroplastausführung
Negro / Night Sky / Bleu nuit / Nachthimmel

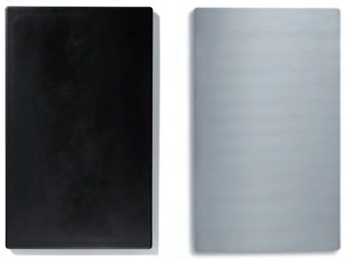
+150ºC

### 8240018 Plantilla sólida de resina / Solid blank thermoset template / Gabarit thermodurci générique plein / Unbedruckte Duroplastschablone

1/1

NSF

8240018



8240014

| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8240018 | 530 x 325 | | 1 |
| 8240014 | 530 x 325 | | 1 |

### 8244018 Plantilla para cubeta grande / Large-Size pan template / Gabarit pour bac complet / Vorlage für großen Behälter

1/1

NSF

8244018



8244014

| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8244018 | 530 x 325 | | 1 |
| 8244014 | 530 x 325 | | 1 |

Para / For / Pour / Für ref. 40006

### 8244118 Plantilla doble para media cubeta / Half-Size pan template / Gabarit 2 compartiments pour demi bac / Doppelvorlage für mittelgroßen Behälter

1/1

NSF

8244118



8244114

| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8244118 | 530 x 325 | | 1 |
| 8244114 | 530 x 325 | | 1 |

Para / For / Pour / Für ref. 40005

### 8244218 Pantilla triple para cubeta un tercio / Third-Size pan template / Gabarit 3 compartiments / Dreifachvorlage für Drittelbehälter

1/1

NSF

8244218



8244214

| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8244218 | 530 x 325 | | 1 |
| 8244214 | 530 x 325 | | 1 |

Para / for ref. 40004

### 8244318 Pantilla para cubeta un sexto / Sixth-Size pan template / Gabarit 6 compartiments / Vorlage für Sechstelbehälter

1/1

NSF

8244318



8244314

| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 8244318 | 530 x 325 | | 1 |
| 8244314 | 530 x 325 | | 1 |

Para / For / Pour / Für ref. 40003

# BUFFET Y PRESENTACIÓN / BUFFET AND PRESENTATION / BUFFET ET PRÉSENTATION / BUFFET UND PRÄSENTATION

N



BUF
FET

N

NATURAL
FIBERS



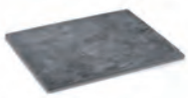
## COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



Dos posiciones: derecho y revés.
Two positions: right and reverse.
Deux positions: droit et envers
Zwei Positionen: rechts und rückwärts.



P.295



P.296



P.297



P.299

## P59511 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/1

N



| REF | Mod | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P595.110 | 1/1 | 10 | 1 |
| P595.111 | 1/1 | 20 | 1 |

## P59512 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/2

N



| REF | Mod | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P595.120 | 1/2 | 10 | 1 |
| P595.121 | 1/2 | 20 | 1 |

## P59513 Caja GN bambú buffet / GN buffet bamboo box / Présentoir GN buffet bambou / Buffet GN-Bambusbox

1/3

N



| REF | Mod | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P595.130 | 1/3 | 10 | 1 |
| P595.131 | 1/3 | 20 | 1 |

## P59510 Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet / Tray - Lid for GN buffet bamboo box / Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou / Abdeckung - Tablett für Buffet GN-Bambusbox

N





| REF | Mod | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P595.100 | 1/1 | 2 | 1 |
| P595.200 | 1/2 | 2 | 1 |
| P595.300 | 1/3 | 2 | 1 |

BUF
FET

N



## P596110 Cesta rejilla GN negra / Black GN wire basket / Pannier metalique GN noir / Schwarzer GN Grillkorb

1/1

N



| REF | Mod | L mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P596.110 | 1/1 | 520 x 315 | 120 | 6 |

## P596120 Cesta rejilla GN negra / Black GN wire basket / Pannier metalique GN noir / Schwarzer GN Grillkorb

1/2

N



| REF | Mod | L mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P596.120 | 1/2 | 315 x 255 | 120 | 6 |

## COMPATIBLE CON / SUITABLE FOR / ADAPTABLE POUR / GEEIGNET FÜR



P.296



P.297



P.299



P.399



Se pueden lavar.
Washable.
Peuvent se laver.
Kann gewaschen werden.

## P100807 Cesta pan marrón / Brown bread basket / Corbeille à pain marron / Brauner Brotkorb



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.807 | 17,5 x 17,5 | 15 | 48 |

## P100808 Cesta pan gris / Grey bread basket / Corbeille à pain gris / Grauer Brotkorb



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.808 | 13 x 13 | 15 | 48 |

# CUBIC®



**Descubre la mejor presentación de buffet, porque:**
es elegante, es original, ahorra espacio, ofrece múltiples y variadas combinaciones.

**Discover the best buffet display, thanks to its:**
Elegance, originality, space saving properties, multi-combinations.

EXCLUSIVE

PATENT PENDING



**Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :**
élégance, originalité, gain d'espace, multiples combinaisons possibles.

**Entdecken Sie die beste Buffet-Präsentation:**
Eleganz, Originalität, Platzsparend, Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten.





VOLLRATH

# Muebles presentación buffet / Display buffet cases / Meubles présentation buffet / Buffet Präsentationsmöbel

ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /
SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /
ADAPTÉS AUX MESURES GASTRONORME /
GEEIGNET FÜR GASTRONORMGRÖSSEN

DOS COLORES DISPONIBLES:
BLANCO Y NEGRO /

TWO COLORS AVAILABLE:
WHITE AND BLACK /

DEUX COULEURS DISPONIBLES:
BLANC ET NOIR /

IN ZWEI FARBEN LIEFERBAR:
SCHWARZ UND WEISS



FABRICADOS EN MADERA CON TRATAMIENTO HIDRÓFUGO ESPECIAL, DE FÁCIL LIMPIEZA /

MADE OF WOOD WITH SPECIAL WATERPROOF TREATMENT, EASY TO CLEAN /

FABRIQUÉ EN BOIS AVEC UN TRAITEMENT HYDROFUGE SPÉCIAL, FACILE À NETTOYER /

HERGESTELLT AUS HOLZ, SPEZIELL WASSERABWEISEND BEHANDELT, EINFACH ZU REINIGEN

# Carro madera presentación buffet / Wooden buffet serving trolley / Chariot buffet en bois présentation buffet / Buffetservierwagen aus Holz

Ver en / See in / Voir / Siehe P. 198

ELEGANTE COMBINACIÓN DE MADERA Y ALUMINIO /
OUTSTANDING COMBINATION OF WOOD AND ALUMINIUM /
COMBINAISON ÉLÉGANTE EN BOIS ET EN ALUMINIUM /
ELEGANTE KOMBINATION AUS HOLZ UND ALUMINIUM

ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /

SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /

ADAPTÉS AUX MESURES GASTRONORME /

GEEIGNET FÜR GASTRONORMGRÖSSEN

TRATAMIENTO HIDRÓFUGO ESPECIAL, DE FÁCIL LIMPIEZA /

WOOD WITH SPECIAL WATERPROOF TREATMENT, EASY TO CLEAN /

BOIS AVEC UN TRAITEMENT HYDROFUGE SPÉCIAL, FACILE À NETTOYER /

SPEZIELLE WASSERABWEISENDE BEHANDLUNG, EINFACH ZU REINIGEN



POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN /

POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE /

POSSIBILITÉ DE TRANSFORMER LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION /

MÖGLICHKEIT DEN BUFFETWAGEN IN EINEN PRÄSENTATIONSTISCH ZU VERWANDELN

# Cubos y estantes /Cubes & shelves / Cubes et tablettes / Behälter und Regale

EXCLUSIVE
PATENT PENDING







**Cubo**
Con tapa superior transformable en mini estante, apilables entre sí, múltiples combinaciones posibles, ahorro de espacio durante el almacenaje de las piezas, tratamiento hidrófugo especial.

**Cubes**
Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.

**Estantes**
Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable, dos colores: blanco y negro. Posibilidad de combinación de colores, tratamiento hidrófugo especial.

**Shelves**
Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood, two colors: white and black. Possibility of color combinations, special waterproof treatment.

**Cubes**
Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

**Behälter**
Mit Deckeloberteil umwandelbar in ein Miniregal, stapelbar.
Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten, platzsparend bei Lagerung der Teile, spezielle Wasserabweisende Behandlung.

**Tablettes**
Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable,deux couleurs: blanc et noir. Combinaison de couleurs possible, traitement hydrofuge spécial.

**Regale**
Drei Längen: 50, 80 und 100 cm., Zwei Tiefen: 18 und 35 cm. Unverformbares Holz, zwei Farben: weiss oder schwarz. Möglichkeit der Farbenkombinierung, spezielle wasserabweisende Behandlung.

EXCLUSIVE
PATENT PENDING










Un buffet como nunca antes habías imaginado /
A buffet display you could never have dreamt of /
Un buffet comme vous ne l'aviez jamais imaginé /
Ein Buffet wie Sie es sich früher nie vorstellen konnten



# Máxima versatilidad para tus buffets / Maximum versatility for your buffets / Versatilité optimum pour vos buffets / Maximale Vielfältigkeit ihrer Buffets

EXCLUSIVE
PATENT PENDING

Con Cubic, ahora es el producto que se adapta a sus necesidades /
With Cubic, you now have the product that adapts to your needs /
Avec Cubic, c'est dorénavant le produit qui s'adapte à vos besoins /
Mit Cubic haben Sie jetzt das Produkt, welches sich Ihren Bedürfnissen anpasst





## MAYOR COMODIDAD Y FUNCIONALIDAD / GREATER CONVENIENCE AND FUNCTIONALITY / PLUS PRATIQUE ET PLUS FONCTIONEL / HÖHERER KOMFORT UND FUNKTIONALITÄT



Bandejas apilables entre sí /
Stackable trays /
Plateaux empilables entre eux /
Stapelbare tabletts

## MODULARIDAD A LA MÁXIMA EXPRESIÓN / MODULARITY THAT REFLECTS MAXIMUM EXPRESSION / MODULARITÉ À SON EXPRESSION MAXIMALE / MODULVIELFALT FÜR DEN MAXIMALEN AUSDRUCK



· Permite optimizar espacio de exposición
· Reduce el tiempo de montaje y desmontaje
· Facilidad de transporte y almacenaje /

· Allows you to maximize display space
· Reduces assembly and disassembly time
· Easy transportation and storage /

· Permet d'optimiser l'espace d'exposition
· Réduit le temps de montage et de démontage
· Facilité de transport et entreposage /

· Optimiert den platz der präsentation
· Reduzierung der aufbau- und abbauzeit
· Einfacher transport und lagerung



## PERSONALIZACIÓN DEL BUFFET / PERSONALISE YOUR BUFFET / PERSONNALISATION DU BUFFET / PERSONALIESIERUNG DES BUFFETS



Con los soportes de metacrilato se puede identificar el contenido de cada uno de los recipientes, de una forma ágil y elegante /

Methacrylate supports allow you to identify the contents of each container, in an agile and elegant way /

Grâce aux supports en méthacrylate on peut identifier le contenu de chacun des récipients de façon rapide et élegante /

Mit den ständern aus metaakrylat können sie den inhalt jedes einzelnen behälters identifizieren, in einer geschickten und eleganten art und weise

## P905.504 Conjunto soporte 4 bols cuadrados / Presentation kit for 4 square bowls / Kit support 4 bols carrés / Ständerset mit 4 quadratischen Schalen




| REF | U |
|---|---|
| P905.504 | 1 |

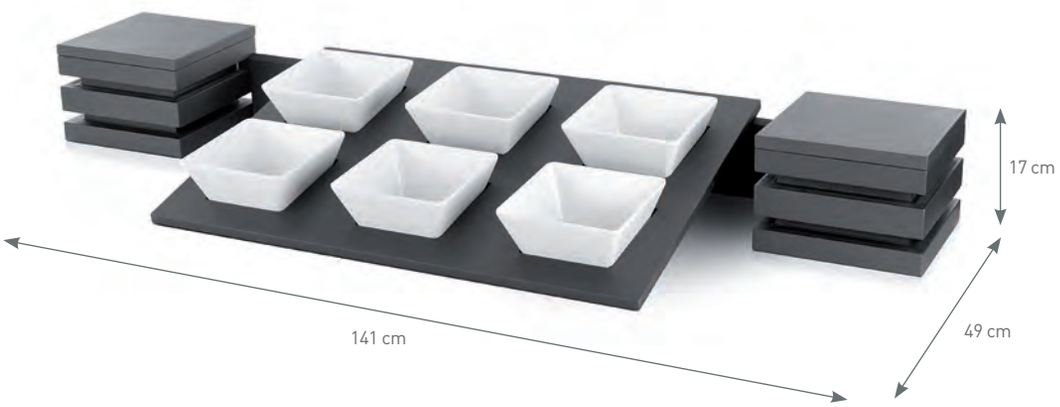
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 50 cm + 1 presentador de 4 bols + 4 bols de melamina.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 50 cm lenght + 1 displayer for 4 bowls + 4 melamine bowls.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 50 cm + 1 présentoir pour 4 bols + 4 bols mélamine.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 50 cm + 1 Halter für 4 Schalen + 4 Schalen aus Melamin.

## P905.506 Conjunto soporte 6 bols cuadrados / Presentation kit for 6 square bowls / Kit support 6 bols carrés / Ständerset mit 6 quadratischen Schalen




| REF | U |
|---|---|
| P905.506 | 1 |

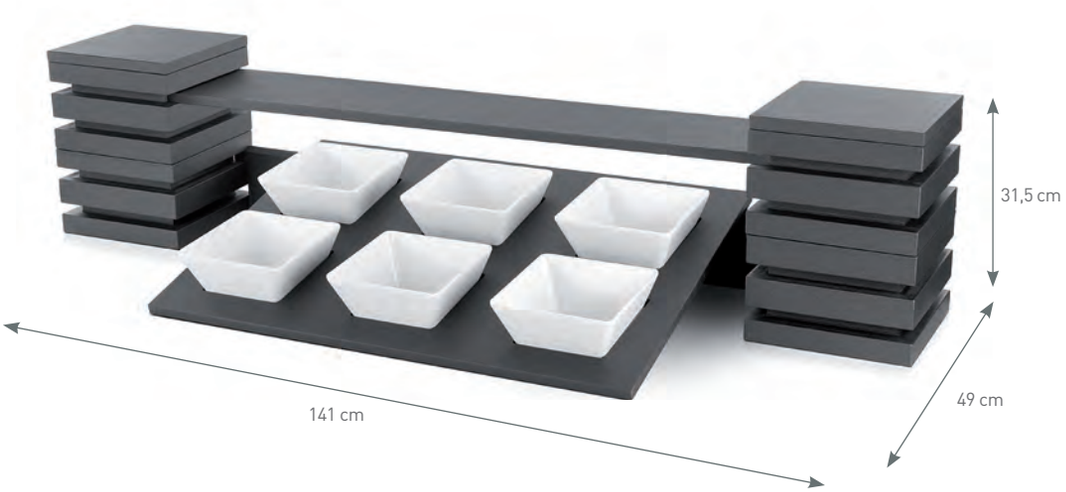
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 1 presentador de 6 bols + 6 bols de melamina.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 1 displayer for 6 bowls + 6 melamine bowls.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 1 présentoir pour 6 bols + 6 bols mélamine.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 1 Halter für 6 Schalen + 6 Schalen aus Melamin.

## P905.516 Conjunto 2 niveles soporte 6 bols / Two levels presentation kit for 6 square bowls Kit support 6 bols carrés deux niveaux / 2 Ebenen Ständerset mit 6 quadratischen Schalen




| REF | U |
|---|---|
| P905.516 | 1 |

Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 1 presentador de 6 bols + 6 bols de melamina + 1 estante estrecho de 100 cm.

Includes: 4 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 1 displayer for 6 bowls + 6 melamine bowls + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 1 présentoir pour 6 bols + 6 bols mélamine + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 1 Halter für 6 Schalen + 6 Schalen aus Melamin + 1 schmales Regal von 100 cm.

## P905.508 Conjunto soporte 8 bols cuadrados / Presentation kit for 8 square bowls / Kit support 8 bols carrés / Ständerset mit 8 quadratischen Schalen




| REF | U |
|---|---|
| P905.508 | 1 |

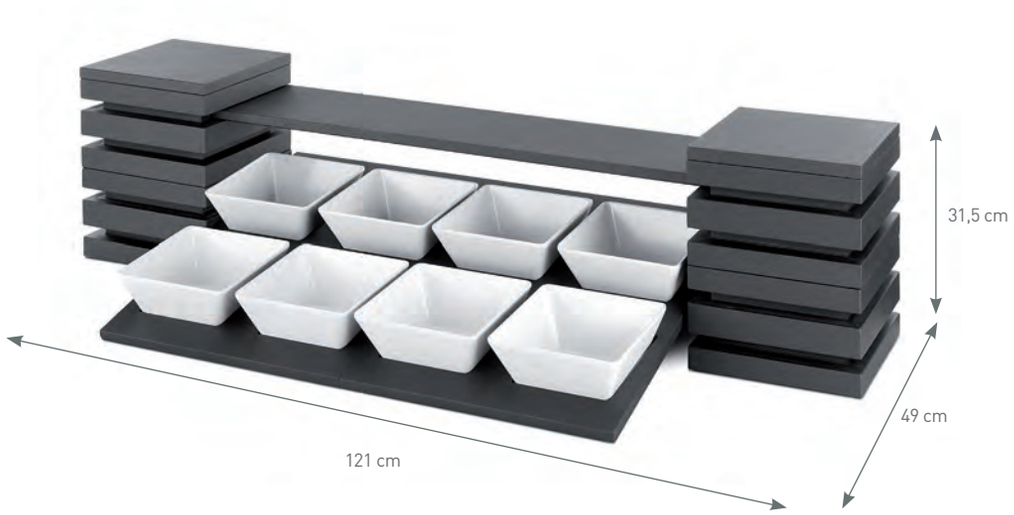
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 80 cm + 2 presentadores de 4 bols + 8 bols de melamina.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 80 cm lenght + 2 displayers for 4 bowls + 8 melamine bowls .

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 80 cm + 2 présentoirs pour 4 bols + 8 bols mélamine.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 80 cm + 1 Halter für 4 Schalen + 8 Schalen aus Melamin.

## P905.518 Conjunto 2 niveles soporte 8 bols / Two levels presentation kit for 8 square bowls / Kit support 8 bols carrés deux niveaux / 2 Ebenen Ständerset mit 8 quadratischen Schalen




| REF | U |
|---|---|
| P905.518 | 1 |

Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 80 cm + 2 presentadores de 4 bols + 8 bols de melamina + 1 estante estrecho de 80 cm.

Includes: 4 cubes with lid + 1 crossbar 80 cm lenght + 2 displayers for 4 bowls + 8 melamine bowls + 1 narrow shelf 80 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 longeron 80 cm + 2 présentoirs pour 4 bols + 8 bols mélamine + 1 tablette étroite 80 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 80 cm + 1 Halter für 4 Schalen + 8 Schalen aus Melamin + 1 schmales Regal von 80 cm.

## P905.400 Conjunto básico estante 2 niveles / Basic two levels presentation kit / Kit basique présentation 2 niveaux / Basisregalset 2 Ebenen




| REF | U |
|---|---|
| P905.400 | 1 |

Incluye: 4 cubos con tapa + 1 estante ancho de 100 cm + 1 estante estrecho de 100 cm.

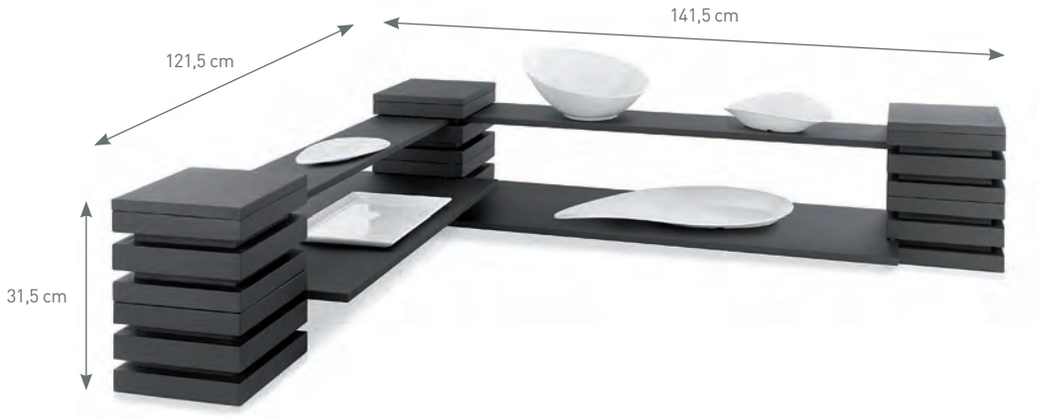
Includes: 4 cubes with lid + 1 wide shelf 100 cm + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 tablette large 100 cm + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 breites Regal von 100 cm + 1 schmales Regal von 100 cm.

## P905.410

**Conjunto estante dos niveles forma "L" / "L" shape two levels presentation kit / Kit présentation "L" 2 niveaux / Regalset 2 Ebenen "L" Form**




| REF | U |
|---|---|
| P905.410 | 1 |

Incluye: 6 cubos con tapa + 1 estante ancho de 100 cm + 1 estante estrecho de 100 cm + 1 estante ancho de 80 cm + 1 estante estrecho de 80 cm.

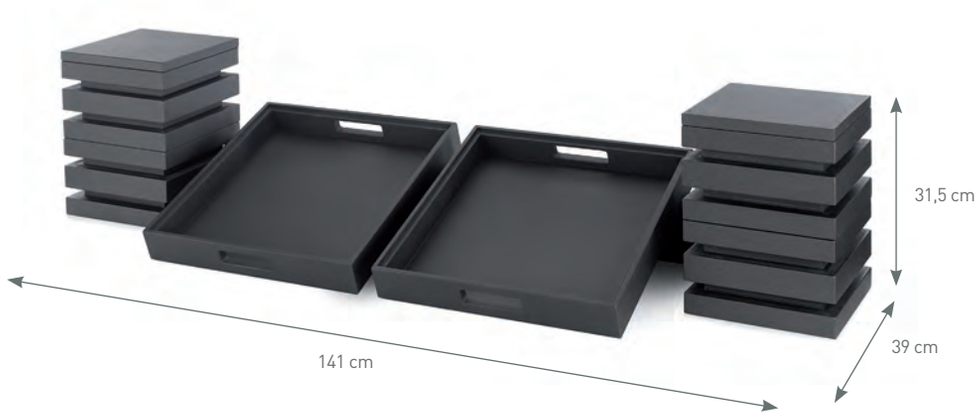
Includes: 6 cubes with lid + 1 wide shelf 100 cm + 1 narrow shelf 100 cm + 1 wide shelf 80 cm + 1 narrow shelf 80 cm.

Inclus: 6 cubes avec couvercle + 1 tablette large 100 cm + 1 tablette étroite 100 cm + 1 tablette large 80 cm + 1 tablette étroite 80 cm.

Inklusive: 6 Behälter mit Deckel + 1 breites Regal von 100 cm + 1 schmales Regal von 100 cm + 1 breites Regal von 80 cm + 1 schmales Regal von 80 cm.

## P905.300

**Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm / Two trays 40x40 cm presentation kit / Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm / Set mit 2 Präsentationstabletts 40x40 cm**




| REF | U |
|---|---|
| P905.300 | 1 |

Incluye: 4 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm.

Includes: 4 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 2 serving trays 40 x 40 cm.

Inclus: 4 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 40 x 40 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 tabletts 40 x 40 cm.

## P905.310

**Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm / Two levels presentation kit for 40x40 cm trays / Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm / Set 2 Ebenen mit 2 Präsentationstabletts 40 x 40 cm**




| REF | U |
|---|---|
| P905.310 | 1 |

Incluye: 6 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm + 1 estante estrecho de 100 cm.

Includes: 6 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 2 serving trays 40 x 40 cm + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 6 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 40 x 40 cm + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 4 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 Präsentationstabletts 40 x 40 cm + 1 schmales Regal 100 cm.

## P905.320 Conjunto 2 bandejas 60x40 cm / Two trays 60x40 cm presentation kit / Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm / Set mit 2 Präsentationstabletts 60x40 cm




| REF | U |
|---|---|
| P905.320 | 1 |

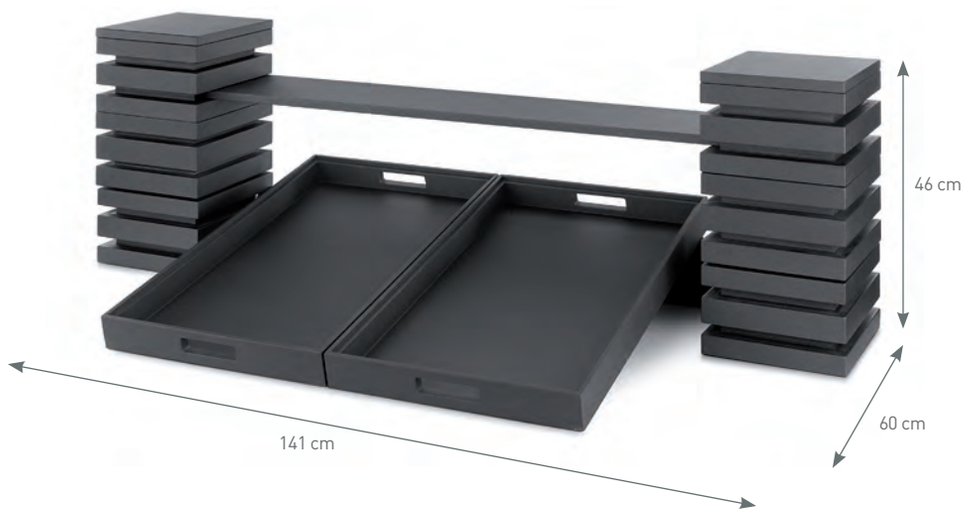
Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 2 serving trays 60 x 40 cm.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 60 x 40 cm.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm.

## P905.340 Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm / Two levels for trays 60x40 cm presentation kit / Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 60x40 cm / Set 2 Ebenen mit 2 Präsentationstabletts 60x40 cm




| REF | U |
|---|---|
| P905.340 | 1 |

Incluye: 6 cubos con tapa + 1 travesaño de 100 cm + 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm + 1 estante estrecho de 100 cm.

Includes: 6 cubes with lid + 1 crossbar 100 cm lenght + 2 serving trays 60 x 40 cm + 1 narrow shelf 100 cm.

Inclus: 6 cubes avec couvercle + 1 longeron 100 cm + 2 plateaux présentation 60 x 40 cm + 1 tablette étroite 100 cm.

Inklusive: 6 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 100 cm + 2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm + 1 schmales Regal 100 cm.

## P905.200 Conjunto buffet desayuno / Breakfast buffet displayer kit / Kit présentation petit déjeuner / Frühstücksbuffetset




| REF | U |
|---|---|
| P905.200 | 1 |

Incluye: 2 cubos con tapa + 1 travesaño de 80 cm + 1 bandeja presentación de 60 x 40 cm + 1 kit completo dispensador de zumos de 6 lts.

Includes: 2 cubes with lid + 1 crossbar 80 cm lenght + 1 serving tray 60 x 40 cm + 1 complet kit juice dispenser 6 lts.

Inclus: 2 cubes avec couvercle + 1 longeron 80 cm + 1 plateau présentation 60 x 40 cm + 1 kit complet distributeur à jus 6 lts.

Inklusive: 2 Behälter mit Deckel + 1 Traverse von 80 cm + 2 Präsentationstabletts 60 x 40 cm + 1 komplettes Saftspenderset 6 Liter.

## P904.800

**Dispensador zumos 6 lts. /
Juice dispenser 6 lts. /
Distributeur à jus 6 lts /
Saftspender 6 Liter**



| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.800 | 230 x 390 | 490 | 6 | 1 |

Superfície superior de Abedúl finlandés / Upper Surface Of Finnish Birch / Surface supérieure en bouleau finlandais / Oberfläche Finnischer Birke.

## P904.790

**Expositor GN 2/3, tres niveles /
Three levels 2/3 GN stand /
Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3 /
Ständer GN 2/3 drei Ebenen**



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.790 | 650 x 380 | 590 | 1 |

Incluye: 3 cubetas GN 2/3 20 mm / Includes: 3 GN containers 2/3 20 mm / Inclus: 3 bags GN 2/3 20 mm / Inklusive: 3 GN 2/3 20 mm.

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN



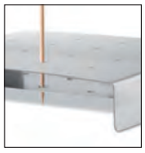
EXCLUSIVE



## P904.350

**Bandeja GN presentación pinchos / GN skewer serving tray /
Plateau GN présentation piques / GN Servierplatte für Spiesschen**

| REF | mm | H mm | AGUJEROS HOLES Ø mm | PINCHOS PIQUES | U |
|---|---|---|---|---|---|
| **P904.350** | 539 x 335 | 77 | 4 | 84 | 1 |





GN 1/1

Incluye: bandeja madera + bandeja melamina roble
+ soporte interior pinchos /
Includes: wooden tray + oak melamine tray
+ interior skewer stand /
Inclus : plateau bois + plateau mélamine chêne
+ support intérieur piques /
Enthält: Holztablett + Platte aus Eiche/Melamin
+ Lochplatte für Spiesschen

## P904.370

**Soporte polietileno presentación pincho / Polyethylene skewer serving stand /
Support polyéthylène présentation pique / Polyethylenhalterung zum Angebot von Spiesschen**

| REF | mm | H mm | AGUJEROS HOLES Ø mm | PINCHOS PIQUES | U |
|---|---|---|---|---|---|
| **P904.370** | 250 x 250 | 30 | 4 | 25 | 1 |



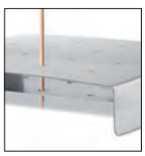
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.360

**Soporte presentación pincho estante/ Skewer serving rack stand /
Support présentation piques plaque / Schmalle Regalhalterung zum Angebot von Spiesschen**

INOX /
ST/STEEL /
EDELSTAHL

| REF | mm | H mm | AGUJEROS HOLES Ø mm | PINCHOS PIQUES | U |
|---|---|---|---|---|---|
| **P904.360*** | 448 x 182 | 42 | 4 | 40 | 1 |
| **P904.361**** | 748 x 182 | 42 | 4 | 68 | 1 |






* Para estante / For shelf / Pour tablette / Für holsregal
**P904.650 / P904.651**.

** Para estante / For shelf / Pour tablette / Für holsregal
**P904.680 / P904.681**.

Ver en página / Refer to page / Consulter page / Siehe
**418**.

## P904.780 Bandeja porta-cubiertos / Cutlery-holder tray / Plateau porte-couverts / Beteckbehälter

**4 compartimentos / 4 compartments /
4 compartiments / 4 Fächer**
303 x 115 mm



GN 1/1

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.780 | 539 x 335 | 77 | 1 |

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

## P904.740 Bandeja presentación / Serving tray / Plateau présentation / Präsentationstablett



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.740 | 400 x 400 | 65 | 1 |

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

## P904.760 Bandeja servicio y presentación / Serving tray / Plateau service et présentation / Servier- und Präsentationstablett



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.760 | 600 x 400 | 65 | 1 |

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.

**Idea!**

Perfecta para servicio de habitaciones.
Room service tray.
Plateau ideal pour service de chambre.
Perfekt für den Zimmerservice.

## P904.711 Bandeja servicio y presentación GN 1/1 / 1/1 GN serving tray / Plateau service et présentation GN 1/1 / Servier- und Präsentationstablett GN 1/1



GN 1/1

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.711 | 539 x 335 (1/1) | 77 | 1 |

Apilables.
Stackables.
Empilables.
Stapelbar.



No incluye cubeta gastronorm 1/1.
1/1 Gastronorm container not included.
Bac gastronorme 1/1 non inclus.
Nicht inklusive Gastronormbehälter 1/1.

## P904.720 Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar / Napkin and tea & sugar bags dispenser / Distributeur serviettes et des saquettes thé & sucre / Serviettenhalter und Tee- und Zuckerbeutelhalter



P904.720

P904.725

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| **P904.720** | 220 x 220 | 55 | 1 |
| **P904.725** | 220 x 220 | 55 | 1 |

## P904.810 Mesita buffet baja + taco madera / Low wooden table + cutting board / Table basse en bois + planche à découper / Flaches Buffettischchen + Holzschneidebrett



P904.890

P904.820

P904.810

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| **P904.810** | 325 x 220 | 120 | 1 |
| **P904.820** | 325 x 220 | 165 | 1 |
| **P904.890** | 325 x 220 | 210 | 1 |

## P904.850 Mesita buffet GN 1/1 + taco madera / 1/1 GN wooden table + cutting board / Table GN 1/1 en bois + planche à découper / Buffettischchen GN 1/1 + Holzschneidebrett



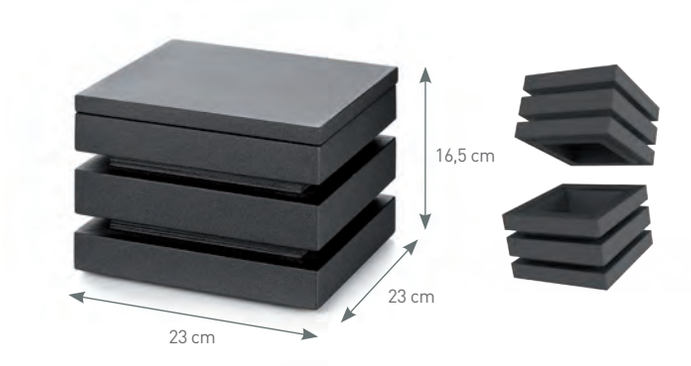
| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| **P904.850** | 530 x 325 | 120 | 1 |

## P20.072 Portamenús metacrilato / Methacrylate holder / Porte-menus méthacrylate / Methacrylat Menühalter



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P20.072 | 6 x 6 | 1 |

## P904.600 Cubo con tapa madera / Wooden cube with lid / Cube en bois avec couvercle / Behälter mit Holzdeckel




| REF | | U |
|---|---|---|
| P904.600 | ● | 1 |
| P904.601 | ○ | 1 |

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

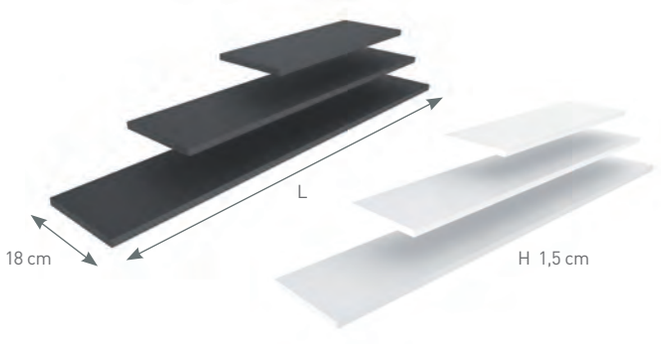
## P904.660 Tapa madera / Wooden lid / Couvercle en bois / Holzdeckel




| REF | | U |
|---|---|---|
| P904.660 | ● | 1 |
| P904.661 | ○ | 1 |

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

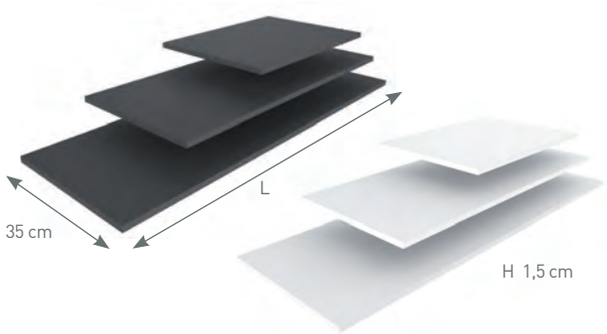
## P904.650 Estante madera estrecho / Wooden narrow shelf / Tablette en bois étroite / Schmales Holzregal




| REF | | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P904.650 | ● | 50 | 1 |
| P904.680 | ● | 80 | 1 |
| P904.610 | ● | 100 | 1 |
| P904.651 | ○ | 50 | 1 |
| P904.681 | ○ | 80 | 1 |
| P904.611 | ○ | 100 | 1 |

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.652 Estante madera ancho / Wooden wide shelf / Tablette en bois large / Breites Holzregalbrett




| REF | | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P904.652 | ● | 50 | 1 |
| P904.682 | ● | 80 | 1 |
| P904.612 | ● | 100 | 1 |
| P904.653 | ○ | 50 | 1 |
| P904.683 | ○ | 80 | 1 |
| P904.613 | ○ | 100 | 1 |

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.950 Travesaño soporte bandejas / Crossbar buffet trays / Longerons pour plateaux buffet / Tablethaltertraverse

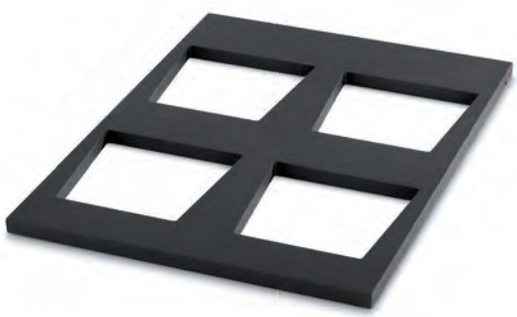
| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| **P904.950** | 500 x 124 | 20 | 1 |
| **P904.980** | 800 x 124 | 20 | 1 |
| **P904.990** | 1000 x 124 | 20 | 1 |






## P904.937 Presentador 4 bols melamina cuadrados / Displayer for 4 melamine bowls / Présentoir 4 bols mélamine / Halter für 4 quadratische Melaminschalen

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| **P904.937** | 375 x 500 | 15 | 1 |



Para bols cuadrados 180 x 180 /
For square bowls 180 x 180 /
Pour bols carrés 180 x 180 /
Für quadratische Schalen 180 x 180
**REF. P22.202**

Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
**310**

## P904.975 Presentador 6 bols melamina cuadrados / Displayer for 6 melamine bowls / Présentoir 6 bols mélamine / Halter für 6 quadratische Melaminschalen

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| **P904.975** | 750 x 500 | 15 | 1 |



Para bols cuadrados 180 x 180 /
For square bowls 180 x 180 /
Pour bols carrés 180 x 180 /
Für quadratische Schalen 180 x 180
**REF. P22.202**

Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
**310**

## P904.155 Enfriador botellas buffet / Buffet wine cooler / Rafraîchisseur bouteilles / Buffetflaschenkühler



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.155 | 570 x 370 | 145 | 1 |

Incluye: marco madera + cubeta GN 1/1 150 mm.
Includes: wooden frame + 1/1 GN pan 150 mm.
Inclus: cadre en bois + bac GN 1/1 150 mm.
Inklusive: Holzrahmen + GN 1/1 Behälter 150 mm.

## P904.157 Enfriador botellas caja madera / Wine cooler wooden box / Boîte en bois refroidissement bouteilles / Flaschenkühler Holzkiste



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.157 | 325 x 265 | 150 | 1 |

Incluye: caja madera + cubeta GN 1/2 150 mm.
Includes: wooden box + 1/2 GN pan 150 mm.
Inclus: boite en bois + bac GN 1/2 150 mm.
Inklusive: Holzkiste + GN 1/2 Behälter 150 mm.

## P904.150 Buffet cubiteras / Buffet buckets display / Buffet seaux à champagne / Buffetsektkühler



| REF | | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.150 | ● | 570 x 370 | 255 | 1 |
| P904.150W | ○ | 570 x 370 | 255 | 1 |

Incluye: marco madera + soporte cubetas + cubeta GN 1/1 20 mm + 2 u. cubiteras.
Includes: wooden frame + bucket holder + gastronorm pan 1/1 20 mm + 2 u. wine buckets.
Inclus: cadre en bois + support seaux + bac GN 1/1 20 mm + 2 u. seaux à champagne.
Inklusive: Holzkiste + Kühlerhalter + GN 1/1 Behälter 20 mm + 2 Sektkühler.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.165 Buffet perforado / Perforated buffet display / Buffet perforé / Gelochte Buffetvitrine



| REF | | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.165 | ● | 570 x 370 | 310 | 1 |
| P904.165W | ○ | 570 x 370 | 310 | 1 |

Incluye: marco madera + bandeja perforada gn 1/1 65 mm + cubeta GN 1/1 20 mm + cúpula roll-top.
Includes: wooden frame + perforated 1/1 GN pan 65 mm + gastronorm pan 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + bac gn 1/1 65 mm perforé + bac GN 1/1 20 mm + couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + gelochtes Tablett GN 1/1 Behälter 65 mm + GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.120 Buffet estandar / Standard buffet display / Buffet standard / Standardbuffet



| REF | | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.120 | ● | 570 x 370 | 310 | 1 |
| P904.120W | ○ | 570 x 370 | 310 | 1 |

Incluye: marco madera + 2 u. cubeta GN 1/1 20 mm + cúpula roll-top.
Includes: wooden frame + 2u. 1/1 GN 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + 2 u. bacs GN 1/1 20 mm + couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + 2 GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.113 Buffet triple / Triple buffet display / Buffet triple / Dreifach Buffetvitrine



| REF | | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.113 | ● | 570 x 370 | 310 | 1 |
| P904.113W | ○ | 570 x 370 | 310 | 1 |

Incluye: marco madera + 3 cubetas GN 1/3 65 mm + cubeta GN 1/1 20 mm + cúpula roll-top.
Includes: wooden frame + 3 units 1/3 GN pans 65 mm + GN pan 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + 3 bacs GN 1/3 65 mm + bac GN 1/1 20 mm + couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + 3 GN 1/3 65 mm Behälter + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.140 Buffet quesos / Cheese buffet display / Buffet fromage / Buffetvitrine für Käse



| REF | | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.140 | ● | 570 x 370 | 310 | 1 |
| P904.140W | ○ | 570 x 370 | 310 | 1 |

Incluye: marco madera + bandeja corte madera + cubeta GN 1/1 20 mm + cupula roll-top.
Includes: wooden frame + wooden cutting board + gastro-norm pan 1/1 20 mm + roll-top lid.
Inclus: cadre en bois + planque à découper en bois + bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.
Inklusive: Holzrahmen + Holzschneidebrett + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm + Rolldeckel.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.145 Buffet pan / Bread buffet display / Buffet pain / Buffet Brotplatte



| REF | | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.145 | ● | 570 x 370 | 145 | 1 |
| P904.145W | ○ | 570 x 370 | 145 | 1 |

Incluye: marco madera + cortador pan madera + cubeta GN 1/1 20 mm.
Includes: wooden frame + bread cutting board + 1/1 GN container 20 mm.
Inclus: cadre en bois + plaque à découper pain en boiss + bac GN 1/1 20 mm.
Inklusive: Holzrahmen + Holzbrotschneidebrett + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.160 Buffet pizarra melamina / Melaminese slate buffet displayer / Mélamine buffet ardoise / Buffet Melaminschiefertafel



| REF | | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.160 | ● | 570 x 370 | 145 | 1 |
| P904.160W | ○ | 570 x 370 | 145 | 1 |

Incluye: marco madera + tabla pizarra melamina + cubeta GN 1/1 20 mm.
Includes: wooden frame + melamine slate board + 1/1 GN container 20 mm.
Inclus: cadre en bois + plaque ardoise en mélamine + bac GN 1/1 20 mm.
Inklusive: Holzrahmen + Melaminschiefertafel + 1 GN 1/1 Behälter 20 mm.

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.200 Marco madera / Wooden frame / Cadre en bois / Holzrahmen




| REF | | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.200 | ● | 570 x 370 | 145 | 1 |
| P904.100 | ○ | 570 x 370 | 145 | 1 |

● Negro / Black / Noir / Schwarz
○ Blanco / White / Blanc / Weiss

## P904.300 Tapa roll-top / Roll-top lid / Couvercle roll-top / Rolldeckel




| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.300 | 570 x 325 | 175 | 1 |

## P904.500 Placa enfriadora / Cooling plate / Plaque réfrigérante / Kühlakku



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.500 | 475 x 277 | 30 | 1 |

● - 12 ºC

Adaptable a cubeta GN 1/1.
Adjustable to 1/1 GN pan.
Adaptable à bac GN 1/1.
Geeignet Für GN 1/1 Behälter.

## P904.400 Tapete isotérmico / Isothermal mat / Tapis isotherme / Isothermische Matte

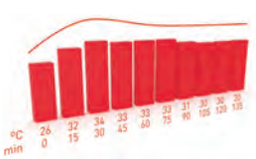



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.400 | 470 x 260 | 20 | 1 |

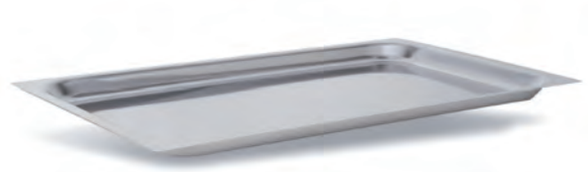
FRÍO / COLD / FROID / KALT




CALIENTE / HOT / CHAUD / WARM




## P110.201 Cubeta gastronorm / Gastronorm container / Bac gastronorme / Gastronormbehälter



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P110.201 | 530 x 325 | 20 | 1 |

Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
**158**

## P904.151 Soporte cubiteras / Buckets holder / Support seaux / Kühlerhalter

| REF | mm | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.151 | 530 x 325 | 220 | 50 | 1 |



## P311.051.0 Cubitera y tapa / Bucket and lid / Seau et couvercle / Kühler und Deckel

| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P311.051.0 | 200 | 200 | 1 |
| P236.020 | 200 | - | 1 |



P311.051.0



P236.020

## P904.142 Conjunto tabla madera + cubeta inox / Set wooden board + St/Steel container / Set tablette en bois + bac inox / Set Holzschneidebrett + Edelstahlbehälter

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.142 | 530 x 325 | 20 | 1 |

GN 1/1



## P22.161 Presentador pizarra-granito melamina / Melamine slate-granite display / Présentoir ardoise-granite mélamine / Melamin Schiefer-Granittafel

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P22.161 | 530 x 325 | 7 | 1 |

GN 1/1



Ver en página / Refer to page /
Consulter page / Siehe Seite:
**297**

## P904.146 Cortador pan madera / Wooden bread cutting board / Plaque à découper pain en bois / Brotschneidebrett aus Holz

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.146 | 520 x 315 | 20 | 1 |



## P904.804 Taco madera para mesita buffet / Cutting board for wooden table / Planche à découper pour table en bois / Holzschneidebrett für Buffettisch



P904.804



P904.809

| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.804[1] | 292 x 187 | 22 | 1 |
| P904.809[2] | 497 x 292 | 22 | 1 |

(1) Para / For / Pour / Für ref. P904.810 / P904.820 / P904.890
(2) Para / For / Pour / Für ref. P904.850

## P904.721 Soporte bolsas te y azúcar / Tea & sugar bag holder / Support pour saquettes de thé & sucre / Tee- & Zuckerbeutelhalter



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.721 | 198 x 198 | 49 | 1 |

Para / For / Pour / Für ref. P904.720

## P904.801 Cubo base dispensador zumos / Juice dispenser cube holder / Cube base distributeur à jus / Basisständer für Saftspender



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.801 | 230 x 230 | 215 | 1 |

Superfície superior de Abedúl finlandés.
Upper surface of finnish birch.
Surface supérieure en bouleau finlandais.
Oberfläche Finnischer Birke.

## P904.807 Contenedor acrílico 6 Lts dispensador zumos con tapa / 6 Lts acrylic container with lid for juice dispenser / Conteneur acrylic 6 Lts avec couvercle pour distributeur à jus 6 Liter Acrylbehälter mit Deckel für Saftspender



| REF | Ø mm | H mm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P904.807 | 220 | 280 | 6 | 1 |

## P904.806 Soporte y rejilla dispensador de zumos / Base and grid for water drain / Base et grille pour distributeur à jus / Basis und Gitter für Saftspender



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P904.806 | 230 x 190 | 20 | 1 |

Superfície superior de Abedúl finlandés.
Upper surface of finnish birch.
Surface supérieure en bouleau finlandais.
Oberfläche Finnischer Birke.



## SBC1014

**Expositor pastelería 2 niveles / Bakery show case 2 levels /
Présentoir pâtisserie 2 niv. / Backwarenständer 2 Ebenen**



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| SBC1014-2F-06* | 370 x 370 | 400 | 1 |
| SBC1014-2R-06** | 370 x 370 | 400 | 1 |

*Puertas frontales. **Puerta posterior.
Incluye 2 bandejas negras de 25,5 x 35,5 cm.

*Front doors. **Rear door.
Includes two black trays: 25,5 x 35,5 cm

*Portes avant. **Portes arrière.
2 plateaux noirs de 25,5 x 35,5 cm inclus.

*Fronttüren. **Hintertür.
Inklusive 2 Tabletts schwarz 25,5 x 35,5 cm

## LBC1418

**Expositor pastelería 3 niveles / Bakery show case 3 levels /
Présentoir pâtisserie 3 niv. / Backwarenständer 3 Ebenen**



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| LBC1418-3F-06* | 470 x 500 | 560 | 1 |
| LBC1418-3R-06** | 470 x 500 | 560 | 1 |

*Puertas frontales. **Puerta posterior.
Incluye 3 bandejas negras de 35,5 x 45,5 cm.

*Front doors. **Rear door.
Includes three black trays: 35,5 x 45,5 cm

*Portes avant. **Portes arrière.
3 plateaux noirs de 35,5 x 45,5 cm inclus

*Fronttüren. **Hintertür.
Inklusive 3 Tabletts schwarz 35,5 x 45,5 cm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN



## P590.001 Vitrina rectangular / Rectangular display cabinet / Vitrine rectangulaire / Auslagevitrine, rechteckige



| REF | cm | H cm | BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE GRUNDAUSRÜSTUNG cm | U |
|---|---|---|---|---|
| **P590.001** | 40 x 24,5 | 15,5 | 34 x 19 | 1 |
| **P590.002** | 50,5 x 30,5 | 18,0 | 44 x 24,5 | 1 |

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

## P590.003 Vitrina doble / Double display cabinet / Vitrine double / Doppel–Auslagevitrine



| REF | cm | H cm | BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE GRUNDAUSRÜSTUNG cm | U |
|---|---|---|---|---|
| **P590.003** | 40 x 24,5 | 32 | 2 x (34 x 19) | 1 |
| **P590.004** | 50,5 x 30,5 | 40 | 2 x (44 x 24,5) | 1 |

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

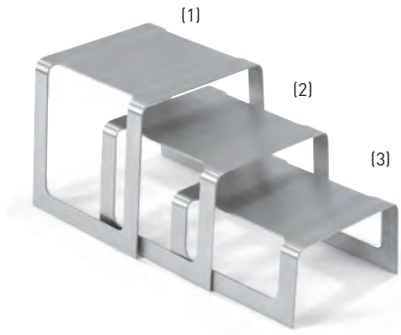
## P590.005 Vitrina redonda / Round display cabinet / Vitrine ronde / Auslagevitrine, rund



| REF | cm | H cm | BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE GRUNDAUSRÜSTUNG cm | U |
|---|---|---|---|---|
| **P590.005** | 38 | 22 | Ø 31,5 | 1 |
| **P590.006** | 46 | 26 | Ø 37,5 | 1 |

Plástico / Plastic / Plastique / Plastik

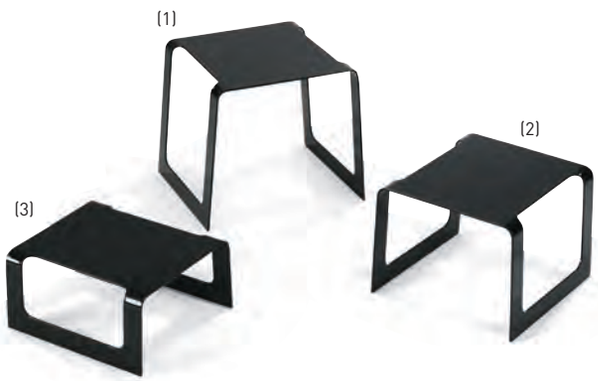
## 46009 Juego 3 expositores ángulos redondos / Set of 3 Square Bent Risers / Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis / Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern




| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| 46009 | **(1)** 203 x 203 | 203 | 1 |
| | **(2)** 203 x 191 | 152 | |
| | **(3)** 203 x 178 | 102 | |

Acero inoxidable pulido / Brushed Stainless Steel /
Inox brossé / Gebürsteter Edel

## 4600960 Juego 3 expositores ángulos redondos / Set of 3 Square Bent Risers / Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis / Set mit 3 quadratischen, gebogenen Ständern




| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| 4600960 | **(1)** 203 x 203 | 203 | 1 |
| | **(2)** 203 x 191 | 152 | |
| | **(3)** 203 x 178 | 102 | |

Acero inoxidable / St/Steel /
Acier inoxydable / Rostfreier stahl
Negro / Black / Noir / Schwarz

## 46251 Juego 3 expositores ángulos redondos negro / Set of 3 Square Bent Risers / Plats de service et arrondis / Geschwungene Serviertabletts

Pedestal para plato mediano /
Stand for medium platter /
Piètements pour plat de service moyen /
Ständer für mittelgroßes Tablett



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| 46251 | 419 x 213 | 76 | 1 |
| 46252 | 419 x 213 | 127 | 1 |
| 46253 | 419 x 213 | 178 | 1 |

Bandejas elegantes y versátiles para servir, de alta resistencia. Aptas para el lavavjillas. El plato mediano cuenta con pedestales elevadores de acero cromado disponibles en tres alturas.

Elegant and versatile serving platters with the durability of melamine. Platters available in two sizes and dishwasher safe. Medium platter has accompanying chrome plated steel riser stands available in three heights.

Plats de service disponibles dans deux tailles ; passent au lave-vaisselle. Le plat de service moyen a un piètements en acier chromé disponible en trois hauteurs.

Elegante und vielseitig einsetzbare Teller mit der Langlebigkeit von zelamina. Die Teller werden in zwei Größen angeboten und sind geschirrspülerfest. Der mittelgroße Teller verfügt über verchromte Stahlständer, lieferbar in drei Höhen.

## 46292 Bandeja superior peana exposición / Contoured Platter / Piètementss arrondis / Geschwungene Ständer

Plato de melamina mediano /
Medium melamine platter /
Plat de service moyen en mélamine /
Mittelgroßes Melamintablett



| REF | mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| 46292 | 359 x 229 | 30 | 1 |


160°F
warming

# RETERMALIZADORES Y BUFFET CALIENTE / RETHERMALIZERS AND BUFFET WARMERS / AP. REMISE TEMPÉRATURE ET BUFFET CHAUD / RETHERMALISIERER UND BUFFET SPEISEWÄRMER


## 8.1 RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIERER 432

3D INDUCTION - RETHERMIALIZER 434

RETHERMALIZER RETRO 436

BAÑO MARIA / BAIN MARIE CAYENNE 439

## 8.2 CALENTADORES BUFFET / BUFFET FOOD WARMERS / BUFFET CHAUD / BUFFET SPEISEWÄRMER 444

BAÑO MARÍA / BAIN MARIES / BAIN-MARIE / WASSERBAD 444

CHAFING 446

ACCESORIOS PARA CHAFERS / CHAFER ACCESSORIES / ACCESSOIRES POUR CHAFERS / SAFT- / FRÜHSTÜCKFLOCKEN-SPENDER 457

## 8.3 DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SPENDER 461

## 8.4 ESTACIONES PARA BANQUETES / BUFFET STATIONS / STATIONS POUR BUFFET / BÜFFETSTATIONEN 460

## 8.5 PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS / PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN 464

# Guia de selección: calentadores y retermalizadores / Rethermalizer and Warmer: selection guide / Guide de sélection: appareils de remise à température et appareils de maintien à température / Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich Auswahlübersicht

## RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / AP. DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIERER

| | MIRAGE® 3D | RETRO | CAYENNE | CAYENNE |
|---|---|---|---|---|
| | Diseñado para calentar y mantener alimentos a la temperatura deseada. Incluso permite calentar comidas salidas directamente del refrigerador en menos de 90 minutos. | Designed to take a container of prepared food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes. | Conçu pour chauffer un aliment préparé congelé jusqu`à la température de service en moins de 90 minutes. | Ausgelegt, um einen Behälter mit gekühlten zubereiteten Speisen in weniger als 90 Minuten auf Temperatur zu bringen. |
| | **Aplicación**<br>Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos. | **Application**<br>Retherm Chilled Food. Hold Heated Food. | **Application**<br>Remise à température des aliments réfrigérés. Tenir les aliments chauffés. | **Anwendung**<br>Aufwärmen von gekühlten Speisen. Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen. |
| |  |  |  |  |
| Calentadores y retermalizadores / Warmer and rethermalizer / Ap. de remise à température et ap. de maintien à température / Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Solo calentador / Warmer only / Chauffant seulement / Nur speisenwärmer | - | - | - | - |
| Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) / Leistung (W) | 800 | 800 | 800 | 1000 |
| Calentamiento a través de contacto directo / Direct contact heating system / Système de chauffage par contact direct / Direktkontakt Erhitzungssystem | - | - | ✓ | ✓ |
| Agua / Water / Eau / Wasser | - | ✓ | ✓ | ✓ |
| Luz indicadora nivel de agua bajo / Low water light / Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux / Wassertiefstandsanzeige | - | - | ✓ | ✓ |
| Inducción / Induction / Induction / Induktion | ✓ | - | - | - |
| Capacidad (L) / Capacity (L) / Capacité (L) / Fassungsvermögen (L) | 6,6 - 10,4 | 6,6 - 10,4 | 6,6 - 10,4 | 20 |
| Control de Temperatura / Temperature control / Contrôle de température / Temperaturüberwachung | ✓ | - | ✓ | ✓ |

# CALENTADORES / WARMERS / CHAUD / SPEISEWÄRMER

Diseñado para mantener calientes las comidas preparadas.

**Aplicación**
Mantiene calientes los alimentos.

Designed to hold heated prepared foods.

**Application**
Hold Heated Food.

Conçu pour contenir des aliments préparés et chauffés.

**Application**
Tenir les aliments chauffés.

Ausgelegt auf das Halten der Temperatur von aufgewärmten zubereiteten Speisen.

**Anwendung**
Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.

| OLLA ELÉCTRICA / SOUP KETTLE / MARMITE CHAUD / ELEKTRISCHER BUFFERTOP | BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD | CHAFING DISH | BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| - | - | - | - |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 400 | 1200 | - | - |
| - | - | - | - |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - |
| - | - | - | ● |
| 10 | 20 | 9 | 3,10 - 5,00 |
| ✓ | ✓ | - | - |

● Con placas de inducción / With induction hob / Sur plaque induction / Mit Induktionskochplatte

# INDUCTION 3D

## RETHERMALIZER




Inducción 3D de bajo consumo (inferior a 180 W), 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.

Low power, 3D induction (less than 180 W), without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Induction 3D basse consommation (inférieure à 180 W), sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.

3D-Induktion mit niedrigem Stromverbrauch (weniger als 180 W), Verwendung von Wasser nicht erforderlich.
Schnelle Rethermalisierungszeit (50 - 60 Min.).
Die Speisen brauchen nicht vorgewärmt werden.
Direkt vom Tiefkühler in den Rethermalisierer.
Vorauswahl-Menü und Regler für präzise Temperatureinstellung.

## 7470210 Retermalizador de inducción Mirage® / Mirage® Induction Rethermalizers / Appareil de remise en température à induction Mirage® / Mirage® Induktions Rethermalisierer



| REF | | L | cm (Ø x H) | PROF. cm | VOLT. CA / AC | W | A | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7470210 | | 6,6 | 30,3 x 34,2 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | EU | 1 |
| 7470240 | | 6,6 | 30,3 x 34,2 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | EU | 1 |
| 7470310 | | 6,6 | 30,3 x 34,2 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | UK | 1 |
| 7470340 | | 6,6 | 30,3 x 34,2 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | UK | 1 |
| 74110210 | | 10,4 | 35,3 x 34,2 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | EU | 1 |
| 74110240 | | 10,4 | 35,3 x 34,2 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | EU | 1 |
| 74110310 | | 10,4 | 35,3 x 34,2 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | UK | 1 |
| 74110340 | | 10,4 | 35,3 x 34,2 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | UK | 1 |

Natural / Natural / Naturel / Naturfarben

Rojo / Red / Rouge / Rot

NACUFS IICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

## 74702D Cocinas de inducción Mirage® encastrable / Mirage® Drop-In Induction / Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage® / Mirage® Einbau-Induktionswärmer

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)

1,8 m




| REF | L | cm (Ø x H) | PROF. cm | VOLT. CA / AC | W | A | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 74702D | 6,6 | 30,3 x 31,3 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | EU | 1 |
| 74703D | 6,6 | 30,3 x 31,3 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | UK | 1 |
| 741102D | 10,4 | 35,3 x 31,3 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | EU | 1 |
| 741103D | 10,4 | 35,3 x 31,3 | 17,6 | 230 | 800 | 3,5 | UK | 1 |

Drop-In / Drop-In / Encast. / Einbau



## 88184 Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D y Retro / Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction and Retro Rethermalizers / Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D et Retro / Behälter geeignet für Mirage® 3D und Retro Rethermalizer



| REF | L | PARA OBERTURA FITS OPENING cm | PROF. cm | U |
|---|---|---|---|---|
| 88184 | 6,6 | 21,6 | 20,8 | 6 |
| 88204 | 10,4 | 26,7 | 20,8 | 6 |

# Retro




El Retermalizador Reto calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

Retro Rethermalizer unit heats products with water, like any bain marie. Heats food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

L'unité de remise à la température Retro chauffe les produits avec de l'eau, comme tout bain marie. Chauffe les aliments d'un état réfrigéré à une température en moins de 90 minutes.

Der Retro Rethermalisierer erhitzt Speisen mit Wasser wie im Wasserbad.
Er erhitzt gekühlte Speisen in weniger als 90 Minuten.

## 7217 Retermalizadores Estilo Retro / Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers / Marmite de remise en température Rétro / Retro-Suppenkessel-Rethermalisierer



| REF | L | cm (Ø x H) | VOLT. CA / AC | W | A | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7217810 | 6,6 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 1 |
| 7217910 | 6,6 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 1 |
| 7217835 | 6,6 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 1 |
| 7217935 | 6,6 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 1 |
| 7217850 | 6,6 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 1 |
| 7217950 | 6,6 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 1 |
| 7217855 | 6,6 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 1 |
| 7217955 | 6,6 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 1 |
| 7217860 | 6,6 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 1 |
| 7217960 | 6,6 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 1 |
| 7217310 | 10,4 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 1 |
| 7217410 | 10,4 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 1 |
| 7217335 | 10,4 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 1 |
| 7217435 | 10,4 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 1 |
| 7217350 | 10,4 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 1 |
| 7217450 | 10,4 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 1 |
| 7217355 | 10,4 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 1 |
| 7217455 | 10,4 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 1 |
| 7217360 | 10,4 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 1 |
| 7217460 | 10,4 | 41,9 x 34,3 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 1 |

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

Natural / Natural / Naturel / Naturfarben
Manzana verde / Green apple / Pomme verte / Grüner Apfel
Rojo / Red / Rouge / Rot
Blanco perla / Blanc cassé / Pearl white / Perlweiß
Negro / Black / Noir / Schwarz

El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme. El cuerpo expeterior no se calienta durante el uso del Retermalizador. Los cacillos se venden por separado.

Ceramic base element ensures a fast start-up and consistent performance. Heavy duty exterior body ensures the unit remains cool to the touch while operating. Ladles sold separately.

L'élément de base en céramique garantit un démarrage rapide et une performance homogène. L'extérieur ultra-robuste garantit que l'appareil reste frais au toucher tout en fonctionnant.

Keramik-Grundelement garantiert ein schnelles Aufwärmen beim Einschalten und eine gleichmäßige Leistung. Strapazierbare Ummantelung gewährleistet, dass das Gerät sich während des Betriebs kalt anfühlt.

## 4980 Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch® / One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles / Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch® / Einteilige Ergo Grip™ Schöpflöffel mit Kool-Touch® Griffen



| REF | ml | BOL/ BOWL Ø cm | TOTAL cm | *cm | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 4980322 | 88,7 | 7,3 | 33,3 | 27,6 | 6 |
| 4980422 | 118,3 | 7,9 | 33,3 | 27,6 | 6 |
| 4980622 | 177,4 | 8,6 | 33,6 | 27,6 | 6 |
| 4980822 | 236,6 | 10,3 | 36,2 | 29,2 | 6 |

*Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa /
*Length from bowl bottom to bend in handle /
*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche /
*Länge von der Unterseite der Höhlung bis zur Krümmung im Griff

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.
Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82˚C.

One-piece construction. Stainless steel.
Plastic-coated handles are heat resistant to 82˚C.

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82 °C.

Einteilige Ausführung. Präzise Schöpfteilabmessungen.
Kunststoffbeschichtete Griffe sind bis 82 °C hitzebeständig.

cayenne®
THE HEAT IS ON

# BAÑO MARÍA / BAIN MARIES / BAIN-MARIE / WASSERBAD

Cuerpo de resina reforzada con fibra termofijada auto aislante. Máxima eficiencia energética. Fácil de limpiar.

Thermoset Fiber-Reinforced Resin Well Selfinsulating. Maximum energy efficiency. Easy to clean.

Compartiment en résine thermodurcie renforcée Isotherme. Rendement énergétique maximal. Nettoyage facile.

Faserverstärkte Duroplast-Wanne Selbstisolierend. Maximale Energieeffizienz. Einfach zu reinigen.

Borde superior diseñado para evitar goteos y drenar la humedad.

Upper rim designed to prevent drips and to drain off the moisture.

Bordure supérieure conçue pour éviter l'égouttement et drainer l'humidité.

Der obere Rand ist darauf ausgelegt, Tropfenbildung zu verhindern und Feuchtigkeit abzuleiten.

Calentador con cúpula usa hasta un 25% menos de energía. La superficie antiadherente evita la acumulación de comida, facilitando la limpieza y prolongando la vida útil. Resisténcia incrustada que alarga la vida útil y ajuda a difundir mejor el calor. Concentra la energía dentro del recipiente; produce vapor rápidamente.

Dome Heater. Uses up to 25% less energy. Non-stick surface prevents scale build-up for easy cleaning and longer operating life. Cast-in heating element for longer service life and greater energy transfer. Concentrates energy into the well – producing steam quickly.

Élément chauffant avec dôme qui utilise jusqu'à 25 % d'énergie en moins La surface anti-adhésive empêche l'accumulation de dépôts calcaires pour faciliter le nettoyage et prolonger la durée de vie Élément chauffant moulé pour prolonger la durée de service et augmenter le transfert d'énergie Concentre l'énergie dans le compartiment ; produit rapidement de la vapeur.

Haubenheizung Verbraucht bis zu 25 % weniger Energie. Antihaftoberfläche verhindert Kalkablagerungen, vereinfacht das Reinigen u. gewährleistet eine längere Nutzungsdauer Eingegossenes Heizelement stellt längere Nutzungsdauer und besseren Energietransfer sicher Konzentriert die Energie in der Wanne für eine schnelle Dampferzeugung.

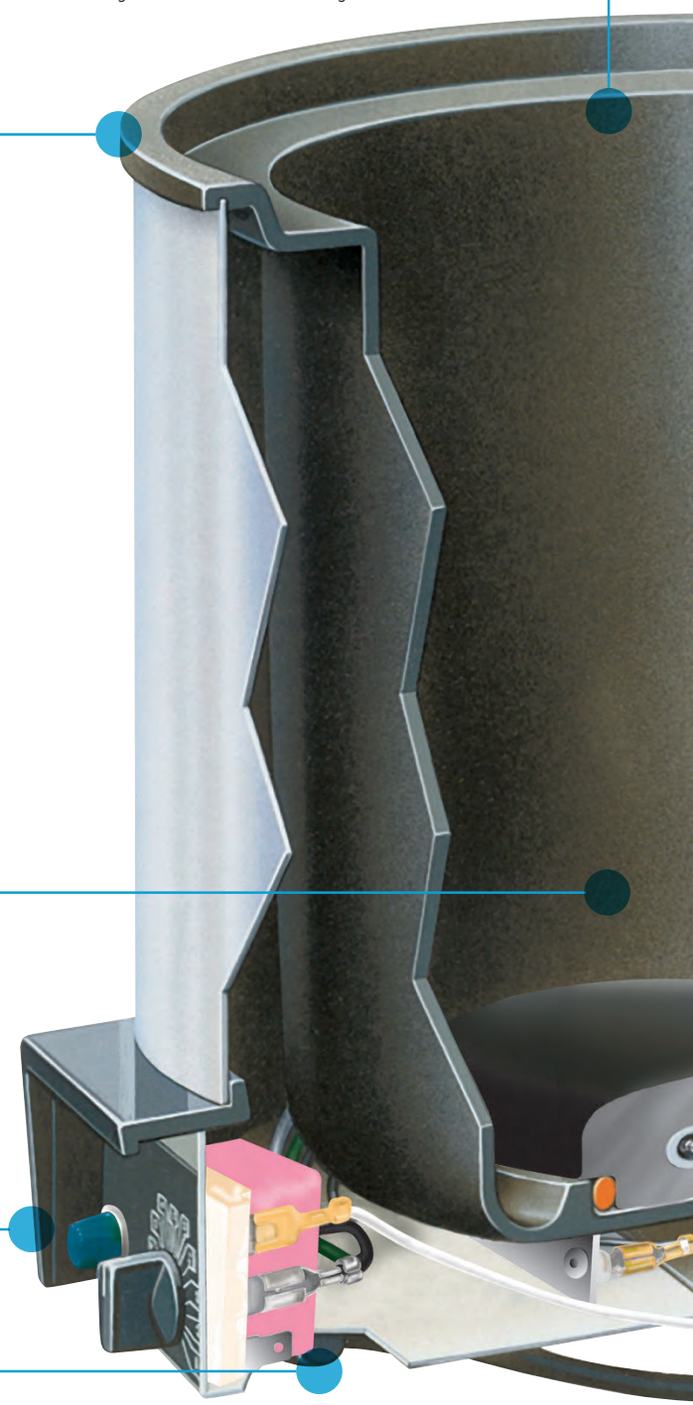
Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

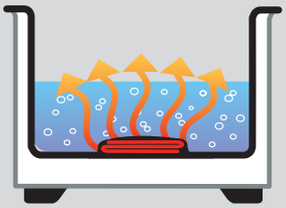
Capillary tube thermostat, provides energy only when it is required to reach the desired temperature.

Thermostat à tube capillaire, il fournit de l'énergie que lorsque c'est nécessaire pour atteindre la température souhaitée.

Ein Thermostat mit Kapillarrohr liefert Energie nur bei Bedarf, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

Pies antideslizantes / Non-skid Feet /
Pieds antidérapants / Rutschsichere Standfüße





**SIN VENTILACIONES**
**NO VENTS**
**SANS VENTILATION**
**KEINE ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN**

**+**

**ALTA EFICIENCIA**
**HIGH EFFICIENCY**
**TRÈS ÉCOÉNERGÉTIQUE**
**HOHE EFFIZIENZ**

## SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE CONTACTO DIRECTO / DIRECT CONTACT HEATING SYSTEM / SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR CONTACT DIRECT / DIREKTKONTAKT-HEIZSYSTEM

### La última palabra en rendimiento y eficiencia / The ultimate in performance and efficiency / Performance et efficacité maximales / Ultimative Leistung und Effizienz

La resistencia está en contacto directo con el agua, transfiriendo el calor de una forma más eficiente. Esto se combina con el exclusivo cuerpo de resina reforzada, permitiendo un máximo aislamiento y máxima eficiencia energética. No neceista ventilación.

The heating element is in direct contact with the water for the most efficient heat transfer possible. This is coupled with Vollrath's exclusive Thermoset fiber-reinforced resin well, which provides superior insulation for maximum energy efficiency. So much heat is saved that there is no need for vents.

L'élément chauffant est en contact direct avec l'eau afin de permettre un transfert de la chaleur le plus efficace possible. De plus, le compartiment exclusif de Vollrath en résine thermodurcie renforcée offre une insolation supérieure rendant possible un rendement écoénergétique maximum. La conservation de chaleur est telle qu'il est inutile d'utiliser des évents.

Das Heizelement befindet sich in direktem Kontakt mit dem Wasser und gewährleistet dadurch einen möglichst effizienten Wärmetransfer. In Verbindung mit Vollraths exklusiver, faserverstärkter Duroplast-Wanne ist für eine hervorragende Isolierung und damit eine maximale Energieeffizienz gesorgt.
Es wird so viel Wärme gespart, dass keine Entlüftungsöffnungen notwendig sind.



Mayor capacidad de agua reducen los costos de mano de obra. Mejoran la calidad de la comida manteniendo el máximo calor húmedo.

Increased Water Capacity. Reduce labor costs. Improve food quality by maintaining maximum moist heat.

Capacité d'eau supérieure ayant pour conséquence une diminution des frais de main-d'oeuvre Amélioration de la qualité des aliments grâce au maintien d'un maximal de chaleur humide.

Erhöhtes Wasservolumen Arbeitskosten werden gesenkt. Durch Aufrechterhaltung eines Maximums an feuchter Wärme wird die Speisenqualität verbessert.

Exterior más fresco concentra el calor dentro del receptáculo, no en la superficie exterior ni en el reborde.

Cooler Exterior Concentrates heat inside the well, not to the outside surface and rim.

Extérieur plus frais qui concentre la chaleur à l'intérieur du compartiment et non sur la surface extérieure ou sur le rebord.

Kühlere Außenausführung Konzentriert die Wärme in der Wanne, nicht aber an den Außenflächen oder am Rand.

Cable eléctrico con salida inferior se adapta a la ubicación de la toma de corriente para una instalación segura. Permite controlar la ubicación en 360º. Largo estándar del cable de 183 cm.

Low positioning of electrical cord outlet adapts to the location of the power socket for safe installation. Allows the location to be controlled 360°. Standard cable length of 183 cm.

Câble d'alimentation muni d'une sortie située à la base S'adapte à la prise de courant pour une installation sûre. Permet le positionnement des commandes à 360 degrés. Câble d'une longueur standard de 183 cm.

Unten aus dem Gerät austretendes Netzkabel Lässt sich der Steckdosenposition anpassen und ermöglicht so eine sichere Installation Ermöglicht eine 360-Grad Platzierung des Steuerteils. 183 cm langes Standardkabel.

## 72517 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer / Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®/ Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer

800 W - 3,5 A
230 V

230V
Europe
CEE7-7




HS-7

| REF | cm (Ø x H) | L | V | W | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **72517** | 26,8 x 24,5 | 6,6 | 230 | 800 | EU | 1 |
| **72521** | 32,0 x 24,5 | 10,4 | 230 | 800 | EU | 1 |

Solo unidad / Unit only / Modèle seul / Model Einheit.

## 72518 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer / Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®/ Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer

800 W - 3,5 A
230 V

230V
Europe
CEE7-7




HS-11

| REF | cm (Ø x H) | L | V | W | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **72518** | 26,8 x 24,5 | 6,6 | 230 | 800 | EU | 1 |
| **72522** | 32,0 x 24,5 | 10,4 | 230 | 800 | EU | 1 |

Con recipiente interior y tapa con visagra /
With inset, hinged cover /
Avec conteneur et couvercle /
Mit Einsatz, Scharnierdeckel.

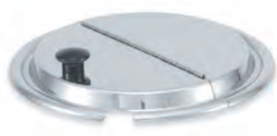
## 78184 Recipiente interior / Insert / Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne® / Einsatzbehälter



| REF | PARA FOR | Ø cm | AL cm | L | U |
|---|---|---|---|---|---|
| **78184** | 72518* | 24,0 | 20,8 | 6,6 | 6 |
| **78204** | 72522 | 28,7 | 20,8 | 10,4 | 6 |

*Cubeta no apta para Inducción /
*Not induction-ready insert /
*Conteneur non Induction /
Behälter nicht für Induktion geeignet.

## 47488 Tapa con visagra y orificio / Lid with hinge / Couvercle / Deckel



| REF | PARA FOR | Ø cm | AL cm | L | U |
|---|---|---|---|---|---|
| **47488** | 78184 | 24,0 | 20,8 | 6 | 6 |
| **47490** | 78204 | 28,7 | 20,8 | 6 | 6 |




## 72630

**Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve 1/1 Gastronorm /
Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve full size /
Appareils de remise en temp. Cayenne® Heat'N Serve 1/1 Gastronorme /
Cayenne® Heat'N Serve-Rethermalisierer in Standardgröße**

CE 1.000 W - 4,3 A
230 V

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)




| REF | PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|
| 72630 | 16,8 | EU | 1 |
| 72550 | 16,8 | UK | 1 |

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

## 72620

**Calentador Cayenne® 1/1 Gastronorm / Warmer Cayenne® 1/1 Gastronorm /
Chauffer Cayenne® 1/1 Gastronorme / Wasserbad 1/1 Gastronorm Cayenne®**

CE 700 W - 3,0 A
230 V

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)




| REF | PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|
| 72620 | 16,8 | EU | 1 |
| 72553 | 16,8 | UK | 1 |

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

## 72958 Cayenne® Calentador con drenaje / Cayenne® Warmer with Drain / Réchaud Cayenne® avec vidange / Cayenne® Speisenwärmer mit Ablauf

CE 1.200 W - 5,2 A
230 V

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)




| REF | PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|
| 72958 | 16,5 | EU | 1 |
| 72959 | 16,5 | UK | 1 |

Recipiente de acero inoxidable pulido serie 300. Con válvula de drenaje. Capacidad para cubetas de tamaño completo y fraccionales, hasta 10 cm de profundidad.

300 series brushed stainless steel well. Drain valve. Holds up to 10 cm deep pans — full and fractional sizes.

Compartiment en inox brossé série 300. Robinet d'évacuation. Bacs d'une profondeur maximale de 10 cm — grande taille et fractions de taille.

Gebürstete Edelstahlwanne, 300er Serie. Ablaufventil. Nimmt bis zu 10 cm tiefe Schalen auf – Standard- und Bruchteilgrößen.

## P15.014 / P15.020 Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo desagüe / Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drainage tap / Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorme avec robinet de vidange / Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablaufhahn

CE

230V Europe CEE7-7

+30 ºC
+90 ºC

| REF | TIPO / TYPE | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.014 | A | 230 | 1200 | 1 |
| P15.020 | A | 230 | 1200 | 1 |

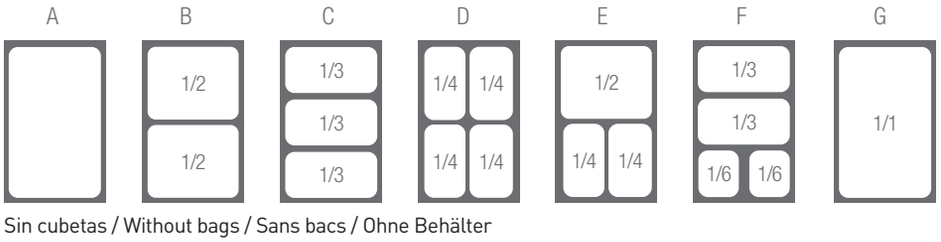
Termostato / Thermostat

P15.014




P15.020




Sin cubetas / Without bags / Sans bacs / Ohne Behälter



# BAÑO MARÍA ESPECIAL SERVICIO BUFFET / SPECIAL BAIN MARIE BUFFET SERVICE / BAIN-MARIE SPÉCIAL SERVICE BUFFET / WASSERBAD SPEZIELL FÜR BUFFETSERVICE

EXCLUSIVE

INDUCTION



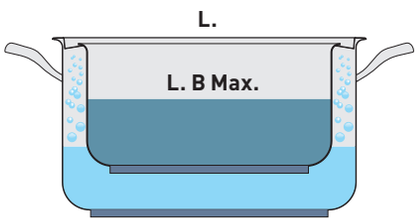

Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

A Recipiente interior / Inner pot / Récipient intérieur / Innenbehälter

Anillo sujeción / Clamping ring / Anneau fixation / Klemmring

B Cacerola / Sauce pot / Braisière / Kasserole

INDUC GAS VITRO ELECTR




## P8945 Conjunto alto baño maría / High Bain marie set / Ensemble bain marie haut / Hohes Wasserbad Set

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE



| REF | Ø cm | H cm | L | L B Max. | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P894.524 | A 20 | 10 | 3,10 | - | 1 |
| | B 24 | 14 | - | 1,50 | |
| P894.528 | A 24 | 12 | 5,40 | - | 1 |
| | B 28 | 16 | - | 2,75 | |
| P894.532 | A 28 | 14 | 8,60 | - | 1 |
| | B 32 | 19 | - | 3,50 | |

## P8946 Conjunto bajo baño maría / Low Bain marie set / Ensemble bain marie bas / Flaches Wasserbad Set

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE



| REF | Ø cm | H cm | L | L B Max. | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P894.632 | A 28 | 6 | 3,70 | - | 1 |
| | B 32 | 12,5 | - | 5,0 | |

## P8945 Conjunto alto baño maría color / Colored High Bain marie Set / Ensemble bain marie haut coleur / Wasserbad-set farbe

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE

| REF | Ø cm | H cm | L | L B Max. | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P894.524+color | A 20 | 10 | 3,10 | - | 1 |
| | B 24 | 14 | - | 1,50 | |
| P894.528+color | A 24 | 12 | 5,40 | - | 1 |
| | B 28 | 16 | - | 2,75 | |
| P894.532+color | A 28 | 14 | 8,60 | - | 1 |
| | B 32 | 19 | - | 3,50 | |



Color / Colour / Couleur / Farbe




## P8946 Conjunto bajo baño maría color / Colored Low Bain marie Set / Ensemble bain marie bas coleur / Flaches wasserbad-set farbe

INDUC GAS VITRO ELECTR

EXCLUSIVE

| REF | Ø cm | H cm | L | L B Max. | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P894.632+color | A 28 | 6 | 3,70 | - | 1 |
| | B 32 | 12,5 | - | 5,00 | |



Color / Colour / Couleur / Farbe




VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN




RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / AP. REMISE TEMP.



# Intrigue™

## CHAFERS DE INDUCCIÓN / INDUCTION CHAFERS / CHAFERS POUR PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONS-RECHAUDS

**Un elegante y versátil chafer con un diseño de perfil bajo para una mejor presentación / An elegant yet versatile chafer with a low profile design for the best food presentation / Un chafer élégant à la fois polyvalent et discret pour la meilleure présentation des plats / Eleganter und zugleich vielseitiger Rechaud in schlichtem Design für die niveauvolle Präsentation von Speisen.**

ESPAÑOL

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Apto para inducción. | Modelo con parte superior de vidrio que permite ver la comida sin abrir el chafer – manteniendo la calidad del alimento. | Tapa removible con bisagra de cierre lento. Tres ángulos de apertura, cerrada, 45º ó 90º. | Soporte reforzado con piés antideslizantes que permite una mayor estabilidad. | La tapa y cubeta con sistema anti-goteo mantienen la condensación fuera del alimento. | Se presenta con cubetas de acero inoxidable brillante o de porcelana. |

ENGLISH

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Induction ready. | Glass top version allows viewing of food without opening chafer – maintaining food quality. | Removable cover with baffle, "stay put" hinge design holds cover in closed, 45° or 90° position. | Reinforced bracket with rubber table feet for longer life and to keep chafer in place. | Dripless cover and pans keep condensation off of food and tabletop. | Available with mirror-finished stainless steel or porcelain food pans. |

FRANÇAIS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Compatible avec les plaques à induction. | Le modèle muni d'un couvercle en verre permet de voir le contenu sans ouvrir le chafer – tout en préservant la qualité des aliments. | Couvercle amovible équipé d'un déflecteur et d'une charnière bloquante qui permet de mantenir le couvercle fermé, à 45° ou à 90°. | Support renforcé avec des pieds de table en caoutchouc afin d'offir une durée de vie plus longue et un meilleur maintien des chafers. | Le couvercle antigouttes et les bacs empêchent la condensation des aliments et de la table. | Disponibles avec bac à aliments en inox ultra-brillant ou en porcelaine. |

DEUTSCH

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Induktion-sgeeignet. | Die Version mit Glashaube ermöglicht den Blick auf die Speisen ohne den Rechaud zu öffnen und bewahrt so ihre Qualität. | Die zurück-klappbare Haube mit gedämpftem Haltescharnier hält die Haube geschlossen oder im 45° oder 90° Winkel geöffnet. | Die verstärkte Basis mit Gummifüßen sorgt dafür, dass der Rechaud lange einsatzfähig sowie standsicher bleibt. | Die tropffreie Haube und tropffreien Wannen halten Kondenswasser von Speisen und Tischen fern. | Erhältlich mit Wannen aus hochglanzpoliertem Edelstahl oder Porzellan. |

VOLLRATH®

## 46123 Chafing dish redondo con tapa acero inoxidable / Solid top S/S chafer with S/S trim / Chafer inox à couvercle plein / Edelstahl-Chafer mit glattem Deckel, Details und Schüssel in Edelstahl

INDUC



| REF | | mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46123 | Fuente acero inox.<br>S/S food pan<br>Bac gastr. inox<br>Edelstahlschüssel | 394 x 80 | 5,8 | 1 |

## 46125 Chafing dish redondo con tapa cristal / Glass top S/S chafer with S/S trim / Chafer inox à couvercle en verre / Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl

INDUC



| REF | | mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46125 | Fuente acero inox.<br>S/S food pan<br>Bac gastr. inox<br>Edelstahlschüssel | 394 x 80 | 5,8 | 1 |

## 46130 Fuente interior redonda / Food pan / Bac à aliments / Geflieste Schüssel




| REF | | mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46130 | Porcelana<br>Porcelain<br>Porcelaine<br>Porzellan | 395 x 71 | 4,0 | 1 |
| 49130 | Porcelana div.<br>Divided porcelain<br>Porcelaine<br>Porzellan | 395 x 71 | 3,5 | 1 |
| 46131 | Acero inoxidable S/S<br>Acier inoxydable<br>Edelstahl | 394 x 70 | 5,6 | 1 |

## 46114 Pies chafing dish redondo / S/S stand* / Socle en acier inoxydable* / Ständer* aus Edelstahl



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| 46114 | 431 x 228 | 1 |

*El pedestal requiere gel o elemento eléctrico universal para chafers.

*Stand requires a fuel cup or universal chafer heater – order separately.

*Le socle exige un porte-brûleur ou un élément chauffant de plat-réchaud universel – à commander séparément

* Der Ständer benötigt einen universellen Wärmer für Chafers - wird getrennt bestellt

## 46132 Chafing dish cuadrado con tapa acero inoxidable / Solid top S/S chafer with S/S trim / Chafer inox à couvercle plein / Edelstahl-Chafer mit glattem Deckel, Details und Schüssel in Edelstahl

INDUC



| REF | | mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46132 | Fuente acero inox. S/S food pan Bac gastr. inox Edelstahlschüssel | 392 x 176 x 412 | 5,8 | 1 |

## 46134 Chafing dish cuadrado con tapa cristal / Glass top S/S chafer with S/S trim / Chafer inox à couvercle en verre / Edelstahl-Chafer mit Glasdeckel, Details und Schüssel in Edelstahl

INDUC



| REF | | mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46134 | Fuente acero inox. S/S food pan Bac gastr. inox Edelstahlschüssel | 392 x 176 x 412 | 5,8 | 1 |
| 46135 | Fuente porcelana Porcelain food pan Bac gastr. porcel. Porzellanschüssel | 392 x 176 x 412 | 5,8 | 1 |

## 46136 Fuente interior cuadrada / Food pan / Bac à aliments / Geflieste Schüssel




| REF | | mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46136 | Porcelana Porcelain Porcelaine Porzellan | 392 x 52 x 388 | 3,5 | 1 |
| 49136 | Porcelana div. Divided porcelain Porcelaine Porzellan | 392 x 52 x 388 | 3,5 | 1 |
| 46137 | Acero inoxidable S/S Acier inoxydable Edelstahl | 392 x 71 x 392 | 6,3 | 1 |

## 46113 Pies chafing dish cuadrado / S/S stand* / Socle en acier inoxydable* / Ständer* aus Edelstahl



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| 46113 | 362 x 364 x 220 | 1 |

*El pedestal requiere gel o elemento eléctrico universal para chafers.

*Stand requires a fuel cup or universal chafer heater – order separately.

*Le socle exige un porte-brûleur ou un élément chauffant de plat-réchaud universel – à commander séparément.

* Der Ständer benötigt einen universellen Wärmer für Chafers - wird getrennt bestellt.

INDUCTION

# MIRAGE®
INDUCTION

## BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN /
## BUFFET INDUCTION WARMER /
## BUFFET RECHAUD INDUCTION /
## BÜFFET-INDUKTIONS-RECHAUD

Mantener la comida caliente durante el servicio.
Low wattage to keep food warm during serving.
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.
Geringer Wattverbrauch zum Warmhalten der Speisen beim Servieren.



Parte superior de cristal templado negro.
Tempered, black glass top.
Plateau en verre noir trempé.
Haube aus schwarzem gehärtetem Glas.

Con 4 ajustes de potencia. Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance. Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.
Touch Control mit 4 Stufen. LED-Anzeigeleuchten auf Steuerpanel und Glas.



Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.
lSchließen Sie bis zu 3 Geräte mit einer Weiterverbindungs-Geräteanschlussleitung an.

## 595027502 Placa inducción mantenedora de temperatura / Buffet induction warmer / Plaque induction de maintien température / Warmehalte-Induktionsplatte

| REF | mm | VOLT. CA / AC | V | W | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **595027502** | 400 x 400 x 80 | 230 | 300 | 1,30 | EU | 1 |
| **595027503** | 400 x 400 x 80 | 230 | 300 | 1,30 | UK | 1 |
| **595087502** | 600 x 400 x 80 | 230 | 375 | 1,63 | EU | 1 |
| **595087503** | 600 x 400 x 80 | 230 | 375 | 1,63 | UK | 1 |

INDUCTION

N



595087502
595087503



595027502
595027503

230V Europe CEE7-7

230V UK-15P (BS546)



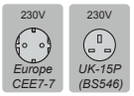
## 59641 Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable / Drop in warmer / Plaque induction de maintien température encastrable / Einsetzbare Warmhalte-Induktionsplatte

CE



| REF | cm | cm* | VOLT. CA / AC | V | A | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 59641 | 37 x 32 x 7,5 | 34 x 30 | 230 | 650 | 2,8 | EU | 1 |
| 59642 | 37 x 32 x 7,5 | 34 x 30 | 230 | 650 | 2,8 | UK | 1 |

* Encastrable / Drop in / Encastrable / Einsetzbare




## Juegos de placas de inducción bajo mostrador / Induction undercounter warming Kits / Ensembles de réchauds à induction encastrables / Glas für einsetzbare Induktionsheizplatten

CE NSF cULus LISTED FC

- Negro / Black / Noir / Schwarz
- Granito / Granite / Granite / Granit
- Crema / Cream / Crème / Creme
- Blanco / White / Blanc / Weiß

| Nº PLACA / WARMER / PLAQUE / PLATTE | | cm | ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE mm | U |
|---|---|---|---|---|
| 1 | | 45,7 x 61 | 4 | 1 |
| 1 | | 45,7 x 61 | 4 | 1 |
| 1 | | 45,7 x 61 | 4 | 1 |
| 1 | | 45,7 x 61 | 4 | 1 |
| 2 | | 91,4 x 61 | 4 | 1 |
| 2 | | 91,4 x 61 | 4 | 1 |
| 2 | | 91,4 x 61 | 4 | 1 |
| 2 | | 91,4 x 61 | 4 | 1 |

Llame a su representante de ventas para obtener el número de artículo correcto. Los juegos incluyen placas de inducción y plantillas aptas para inducción.

Call your sales rep for the correct item number. The kits includes Drop-in warmer and glass template.

Contactez le service commercial pour obtenir la référence de l'article. Les Kits incluent des réchauds à induction et des gabarits spéciaux induction.

Rufen Sie Ihren zuständingen Vertriebspartner für korrekten Artikelnummern. Diese Kits beinghalten induktionswärmer und induktionsgeeignete Schablonen.



# New York, New York®



ESPAÑOL

## Chafers retráctiles

Acero inoxidable 18-8 brillante. Patas robustas y sólidas . Los chafers cuentan con una tapa acanalada que transfiere la condensación al interior de la cubeta del baño maría. Incluye protecciones contra el viento. El diseño de tapa con bisagras que permite tres opciones de apertura: cerrada, 90º y totalmente abierta. La tapa removible para facilitar su limpieza.

ENGLISH

## Retractable chafers

Mirror-finished, 18-8 stainless steel. Durable solid legs and welded construction. Chafers feature channeled cover that transfers condensation into the water pan. Includes windguards. Cover hinge design enables three cover positions - closed, 90º and fully open.Cover removes for easy cleaning.

FRANÇAIS

## Chafers rétractables

Acier inoxydable 18-8 ultra-brillant. Pieds pleins soudés et de fabrication robuste. Les chafers disposent d'un couvercle à gorge qui transfère la condensation dans le bac à eau. Inclus une protection contre le vent. Le design de la charnière permet trois positions – couvercle fermé, à 90° et totalement ouvert. Couvercle amovible qui facilite le nettoyage.

DEUTSCH

## Rechauds mit Rolldeckel

Hochglanzpoliert, 18-8 Edelstahl. Strapazierbare robuste Standfüße und verschweißte Struktur. Die Rechauds sind mit einer gerillten Haube ausgestattet, die Kondenswasser in die Wasserwanne ableitet. Mit Windschutzvorrichtungen. Die Haubenscharniere ermöglichen drei Stellungen - geschlossen, 90° und vollständig geöffnet. Die Haube kann zur müheloseren Reinigung abgenommen werden.

## 46255 Chafing rectangular de sobremesa / Countertop rectangular chafer / Chafer rectangulaire de comptoir / Rechteckiger Chafer für Arbeitsflächen

RETRÁCTIL / RETRACTABLE / RÉTRACTABLE / RECHTECKIGER



| REF | mm | L | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|---|
| **46255** | 635 x 444,5 x 470 | 8,6 | 30022 | 1 |

Totalment retráctil, con fuente de baño maría sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones /
Fully retractable with SuperPan V® food pan, dripless water pan, 3-position dome cover and windguard shield /
Chauffe-plats rectangulaire 8,5 litres entièrement rétractable avec bac à eau anti-gouttes, couvercle dôme 3 positions /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel mit 3 Positionen.

## 46258 Chafing rectangular encastrable / Drop-in rectangular chafer / Chafer rectangulaire encastrable / Eingebauter, rechteckiger Chafer

RETRÁCTIL / RETRACTABLE / RÉTRACTABLE / RECHTECKIGER



| REF | mm | L | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|---|
| **46258** | 647,7 x 457,2 x 470 | 8,6 | 30022 | 1 |

Con fuente de baño maria sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones /
Fully retractable with SuperPan V® food pan, dripless water pan, 3-position dome cover /
Rectangulaire 8,5 litres avec bac à eau rectangulaire antigouttes et couvercle dôme /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel mit 3 Positionen.

## 46265 Chafing redondo de sobremesa / Countertop round chafer / Chafer rond de comptoir / Runder Chafer für Arbeitsflächen

RETRÁCTIL /
RETRACTABLE /
RÉTRACTABLE /
RECHTECKIGER



| REF | mm | L | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|---|
| 46265 | 482,6 x 482,6 x 470 | 5,7 | 46862 | 1 |

Totalmente retráctil.
Con fuente de baño maría sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones /
Fully retractable with food pan, dripless water pan, 3-position dome cover and windguard shield /
Chauffe-plats rond 5,7 litres entièrement rétractable avec bac à eau anti-gouttes, couvercle dôme 3 positions /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel mit 3 Positionen.

## 46268 Chafing redondo empotrable / Drop-in round chafer / Chafer rond encastrable / Eingebauter, runder Chafer

RETRÁCTIL /
RETRACTABLE /
RÉTRACTABLE /
RECHTECKIGER



| REF | mm | L | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|---|
| 46268 | 482,6 x 482,6 x 209,6 | 5,7 | 46862 | 1 |



Con fuente de baño maria sin goteo y tapa de cúpula de 3 posiciones /
Fully retractable with food pan, dripless water pan, 3-position dome cover /
Rectangulaire 5,7 litres avec bac à eau rectangulaire antigouttes et couvercle dôme /
Rund, 5,7 l mit Wanne ohne Tropfen mit Haubendeckel.

## 46080 Chafing rectangular de sobremesa / Countertop rectangular chafer / Chafer rectangulaire de comptoir / Rechteckiger Chafer für Arbeitsflächen

ESTÁNDAR /
STANDARD

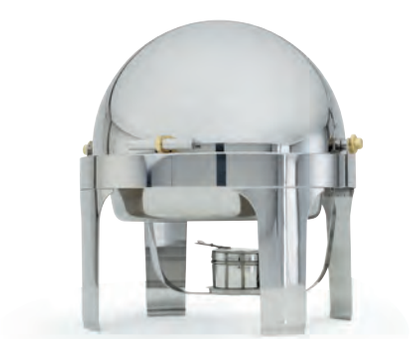


| REF | mm | L | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|---|
| 46080 | 648 x 470 x 470 | 8,6 | 30022 | 1 |

Con fuente de baño maria estándar y tapa con obertura hasta 90° /
With standard water pan, dome cover only opens to 90° /
Chafer rectangulaire 8,5 litres grande taille avec bac à eau standard, couvercle dôme s'ouvrant à 90° seulement /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Standardwanne ohne Tropfen mit Haubendeckel , der sich bis 90° öffnet.

## 46070 Chafing redondo de sobremesa / Countertop round chafer / Chafer rond de comptoir / Runder Chafer für Arbeitsflächen

ESTÁNDAR /
STANDARD



| REF | mm | L | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|---|
| 46070 | 470 x 457 x 476 | 5,7 | 46862 | 1 |



Con fuente de baño maria estándar y tapa con obertura hasta 90° /
With standard water pan, dome cover only opens to 90° /
Chafer rectangulaire 8,5 litres grande taille avec bac à eau standard, couvercle dôme s'ouvrant à 90° seulement /
Rechteckiger Chafer 8,6 l komplett einziehbar mit Standardwanne ohne Tropfen mit Haubendeckel, der sich bis 90° öffnet.

## 46093 Dispensador de café / Coffee urn / Percolateurs / Kaffeeurne




| REF | mm | L | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|---|
| **46093** | 324 x 330 x 502 | 11,4 | - | 1 |
| **46094** | 394 x 419 x 552 | 18,9 | - | 1 |

## 46090 Dispensador de sopa / Soup chafer / Chafer à soupe 7 qt / Suppen-Rechaud



| REF | mm | L | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|---|
| **46090** | 324 x 260 x 502 | 6,6 | 46088 | 1 |

## 46095 Dispensador de salsas / Gravy/sauce chafer / Chafer à sauce / Soßen-Rechaud



| REF | mm | L | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|---|
| **46095** | 324 x 260 x 381 | 2,4 | 46104 | 1 |

## 46280 Dispensador de líquidos / Beverage dispenser / Chafer à sauce / Soßen-Rechaud



| REF | mm | L | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|---|
| **46280** | 533 x 203 x Ø279 | 7,6 | - | 1 |

# Chafers serie estándar / Value chafers / Chafers série standard / Standard Rechauds

## P3875 Chafing dish rectangular con tapa roll top / Rectangular chafing dish roll top lid / Chafing dish rectangulaire avec couvercle roll top / Rechteckiger Chafing dish mit Rolldeckel



| REF | mm | L | U |
|---|---|---|---|
| P387.500 | 740 x 450 x 410 | 9,0 | 1 |

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.

Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners.

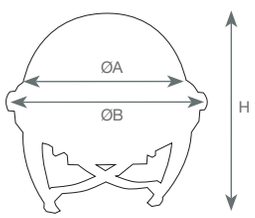
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

## P8975 Chafing dish redondo tapa roll top / Round chafing dish roll top lid / Chafing dish rond avec couvercle roll top / Runder Chafing dish mit Rolldeckel



| REF | ØA mm | ØB mm | AL mm | U |
|---|---|---|---|---|
| P897.500 | Ø350 | Ø515 | 485 | 1 |




Apertura máxima: 180º.
Max. opening: 180º.
Ouverture maximale: 180º.
Max. Öffnung: 180º.

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN




RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / AP. REMISE TEMP.

# Chafers serie económica / Economy chafers / Chafers série économique / Ökonomisch Rechauds

## P379 Chafing dish con tapa / Chafing dish with lid / Chafing dish avec couvercle / Chafing dish mit Deckel



| REF | mm | L | U |
|---|---|---|---|
| P379.065 | 650 x 350 x 340 | 9,5 | 1 |

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores /
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners /
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs /
Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

## P3795 Chafing dish económico con tapa / Economical chafing dish with lid / Chafing dish économique avec couvercle / Preiswerter Chafing Dish mit Deckel



| REF | mm | L | U |
|---|---|---|---|
| P379.500 | 650 x 350 x 320 | 9,0 | 1 |

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores /
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners /
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs /
Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

## P387 Chafing dish con tapa tipo roll top / Chafing dish with roll top lid / Chafing dish avec couvercle "roll top" / Chafing Dish mit Roll-top Deckel



| REF | mm | L | U |
|---|---|---|---|
| P387.065 | 650 x 380 x 390 | 9,5 | 1 |

Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores /
Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners /
Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs /
Ständer, Behälter, Wanne, Deckel und Griffe aus Edelstahlblech. Mit 2 Brennern.

# Accesorios para chafers / Chafers accessories / Accessoires pour chafers / Rechaud-zubehör

## 46861 Fuente interior redonda 2 compartimentos / Round divided food pan / Bac à aliments compartimenté rond / Rund Geteilte Speisenwannen

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



| REF | Ø mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46861 | 384 | 62 | 2,5 | 1 |
| 49334 | 340 | 54 | 1,2 | 1 |

Para / For / Pour / Für:
46861: 46030, 46070, 46265, 46268, 46293, 46298, 46860, 46360
49334: 48323, 49521

No apto para chafers inducción / Not for use with induction chafers
Pas pour chafer induction / Nicht für Induktion Chafing-Dish geeignet

## 46853 Fuente interior 2 compartimentos / Divided Food Pan / Bacs à aliments compartimentés / Geteilte Speisenwannen

**1/1**

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



| REF | | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|---|
| 46853 | GN 1/1 | 530 x 325 | 64 | 3,3 | 6 |

Para / For / Pour / Für: Chafing dish GN 1/1

## MB98719 Protección Anti-aliento / Mobile Breath Guards / Pare-haleine mobiles / Mobile Atemschutzplatten




| REF | L cm | | U |
|---|---|---|---|
| MB98719 | 61 | Cromo/Negro | 1 |
| MB98720 | 91 | Cromo/Negro | 1 |
| MB98721 | 122 | Cromo/Negro | 1 |
| MB98722 | 152 | Cromo/Negro | 1 |





Resistente base de acero con revestimiento pulvimetálico. Cristal acrílico curvado duradero. De fácil montaje. Se envían desmontadas.

Rugged steel base with powder coating. Curved acrylic glass which is durable and contemporary. Shipped knocked-down — easy to assemble.

Base en acier robuste avec revêtement en poudre. La vitre en acrylique incurvée est durable et contemporaine. Expédiés démontés — faciles à monter.

Widerstandsfähiger Stahlboden mit Beschichtung gebogenes, langlebiges und zeitgemäßes. Sie werden in Einzelteilen geliefert — sie sind einfach zu bestücken.

## MBA928 Protección acrílica Anti-aliento / Mobile Acrylic Breath Guards / Pare-haleine mobiles en acrylique / Mobile Acryl-Atemschutzplatten

NSF





Bolsa de nylon incluida.
Nylon bag included.
Sac en nylon compris.
Nylontasche nicht enthalten.

Solución para cubrir superficies de alimentos. Paneles acrílicos de 1 cm de grosor. Duradero. De fácil montaje y transporte.

Convenient, durable and portable solution to cover food serving areas. Folds down flat and secures with magnetic latches - for ease in transporting. 1 cm thick acrylic panels can be securely fastened in place with easy thumb turns.

Solution pratique, durable et portable pour couvrir les zones de service des aliments.

Praktische, haltbare und tragbare Lösung zur Abdeckung von Speisen-Servierbereichen.

| REF | cm | U |
|---|---|---|
| MBA92819 | 61 x 49,5 x 40,6 | 1 |
| MBA92820 | 91,4 x 49,5 x 40,6 | 1 |
| MBA92821 | 121,9 x 49,5 x 40,6 | 1 |



# Accesorios para chafers / Chafers accessories / Accessoires pour chafers / Rechaud-zubehör

## 46110 Elemento eléctirco universal para chafing dish / Universal electric chafer heater / Résistance électrique pour chafers / Universelle Rechaud-Elektroheizung

CE

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)



| REF | PARA / FOR | VOLT. CA / AC | V | A | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 46110 | EU | 230 | 120/230 | 1.0 | EU | 1 |
| 46115 | UK | 230 | 120/230 | 1.0 | UK | 1 |

Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Sized to fit standard fuel opening.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.
Abmessungen sind kompatibel mit den Öffnungen für Standardbenzin.

## P9500 Elemento eléctrico para chafing dish / Electric heating unit for chafing dish / Corps de chauffe pour chafing dish / Elektrisches Element für chafing dish

CE

230V Europe CEE7-7



| REF | V | U |
|---|---|---|
| P950.000 | 240 | 1 |

Para / For / Pour / Für: P379.065, P387.065

## P3871/P3872 Fuel para chafing dish / Chafing dish fuel / Fuel pour chafing dish / Brennstoff für chafing dish




| REF | mm | DURACIÓN / LENGHT / DURÉE / DUAER | U |
|---|---|---|---|
| P387.100 | 650 x 550 | 3 h | 75 |
| P387.200 | 830 x 600 | 6 h | 60 |

Gracias a su fórmula especial no hay ninguna restricción especial por almacenaje o transporte. No se derrama. No se evapora si se deja abierto. Puede guardarse si no se consume todo. No inflamable. No tóxico. Fácil de abrir y cerrar. La lata no se calienta. Fácil de encender una vez apagada.

Thanks to its special formula no storage or transport restriction are involved. Resealable. Non spill - Non drip. Non flammable. Non combustible. Non toxic fuel. Easy open & close. Container does not become hot to touch. Does not evaporate if left uncapped.

Grâce à sa formule spéciale il n'y pas de restriction pour le stockage et le transport. Hermétique. Non inflammable. Non combustible. Non toxique. Facile à ouvrir et fermer. On peut le garder si on ne le consomme pas tout. Facile à allumer une fois èteint.

Dank seiner speziellen Formel gibt es keinerlei spezielle Beschränkung für den Transport oder Lagerung. Wiederverschliessbar. Keine Verdampfung beim Auflassen. Wiederverwendbar bei nicht vollständigem Verbrauch. Nicht leicht entzündbar. Nicht giftig. Einfach zu öffnen und verschliessen. Die Dose erhitzt sich nicht. Einfach anzuzünden einmal ausgegangen.

## P3722 Contenedor para combustible de chafing dish / Burner holder for chafing dish / Porte-brûleur pour chafing dish / Brennstoffbehälter für chafing dish



| REF | U |
|---|---|
| P372.200 | 1 |

Adaptable. REF:
P379, P387, P898, P8991

## P685 Fuel para chafing dish / Chafing dish fuel barrel / Bidón fuel chafing dish / Brennstoff für chafing dish



| REF | L | KG | U |
|---|---|---|---|
| P685.004 | 5 | 5 | 1 |

ETANOL / ETHANOL

Sin hollín. Sin olor / No soot. No smell /
Pas de suie. Inodore / Kein Russ. Kein Gerusch.



# DISPENSADORES LÍQUIDOS Y CEREALES /
# JUICE & CEREALS /
# DISTRIBUTEUR À JUS ET CÉRÉALES /
# SAFT- / FRÜHSTÜCKFLOCKENSPENDER



VOLLRATH®

## P8992 Dispensador de zumos - acero inox / Juice dispenser St/Steel / Distributeur à jus - acier inox / Saftspender - Edelstahl



P899.200 P899.202

| REF | | L | U |
|---|---|---|---|
| P899.000 | Pie dorado / Golden leg | 6,0 | 1 |
| P899.200 | Acero inox / St/Steel | 8,0 | 1 |
| P899.202 | Acero inox / St/Steel | 8,0 + 8,0 | 1 |

## P8993 Dispensador de leche - acero inox / St/Steel milk dispenser / Distributeur à lait - acier inox / Milchspender Edelstahl



P899.300 P899.302

| REF | | L | U |
|---|---|---|---|
| P899.300 | Acero inox / St/Steel | 8,0 | 1 |
| P899.302 | Acero inox / St/Steel | 8,0 + 8,0 | 1 |

## 4635210 Dispensador de cereales doble / Double Cereal Dispenser / Distributeur à céréales double / Getreideflocken-Doppelbehälter



| REF | mm | L (x2) | U |
|---|---|---|---|
| 4635210 | 310 x 220 x 600 | 3,8 | 1 |

## T3660 Dispensador de cereales doble / D-Lux cereal dispenser / Distributeur à céréales D-Lux / D-Lux-Getreideflockenspender



| REF | mm | L | U |
|---|---|---|---|
| T3660 | 254 x 356 x 686 | 8,0 | 1 |

## P9100 Olla eléctrica para buffet / Soup kettle / Marmite buffet chaud / Elektrischer Buffettopf

CE



| REF | mm | L | U |
|---|---|---|---|
| P910.008 | 340 x 390 | 10,0 | 1 |

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuerpo de aluminio con baño epoxy. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Corps en aluminium laqué époxy. Cuve intériure en acier inox. capacité 10 lts.

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. External aluminium body with epoxy coating. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Temperaturkontrolle. Kotrollleuchten. Deckel Thermostat regulierbar Heizelement 400W, 1,9 A, 230V, 50/60 Hz. Edelstahldeckel, Aluminiumkörper mit Epoxybeschichtung. Innenbehälter aus Edelstahl mit Fassungsvermögen von 10 Liter.



# ESTACIONES CONTORNEADAS PARA BANQUETES / CONTOURED BUFFET STATIONS / STATIONS POUR BUFFET ARRONDIES / GEWELLTE BÜFFETSTATIONEN

Opción elegante y flexible para servir los alimentos calientes. Aluminio y acero cromado de alta calidad.

Stylish yet flexible option for hot food buffet serving. High quality and durable aluminium and chrome-plated steel.

Option élégante et flexible pour le service de buffets chauds. Aluminium et acier chromé robustes et de haute qualité.

Eine elegante und zugleich zuverlässige Option für das warme Büffet. Hochwertiges strapazierfähiges Aluminlum und verchromter Stahl.

## 4667470 Estación buffet con rejilla / Buffet station with wire grill / Station pour buffet avec grille / Kleine Büffetstation mit Stabrost



4667470*



4667570

*Bandeja no incluida /
*Griddle pan not included /
*Plaque non incluse /
*Grillpfanne nicht enthalten

| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| **4667470*** | 406 x 406 x 191 | Marrón / Brown | 1 |
| **4667570** | 533 x 406 x 191 | Marrón / Brown | 1 |

## 4667670 Estación buffet para cocina inducción / Induction buffet station / Station pour buffet à induction / Induktionsbüffetstation



| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| **4667670** | 502 x 438 x 191 | Marrón / Brown | 1 |

**Placa inducción no incluida / Induction unit sold sparetely / Plaque induction non incluse / Induktionsplatte nicht enthalten.**



## 77540 Bandeja presentación estación buffet / Griddle pan / Plaque de grill / Griddle-Pfanne



77540



77541

| REF | mm | PARA FOR | U |
|---|---|---|---|
| **77540** | 443 x 406 x 37 | 4667470 | 1 |
| **77541** | 624 x 438 x 37 | 4667570 | 1 |

# ESTACIÓN BUFFET TRINCHANTE / CONTOURED CARVING STATION / STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE / GEWELLTE TRANCHIERSTATION

Atractiva estación trinchante (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/ apagado en la base.

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/ arrêt sur la base.

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving. On/off lighted switch on base.

Attraktive Tranchierstation mit Lampen für zusätzliche Wärme beim Servieren. Ein/Aus-Schalter an der Basis.

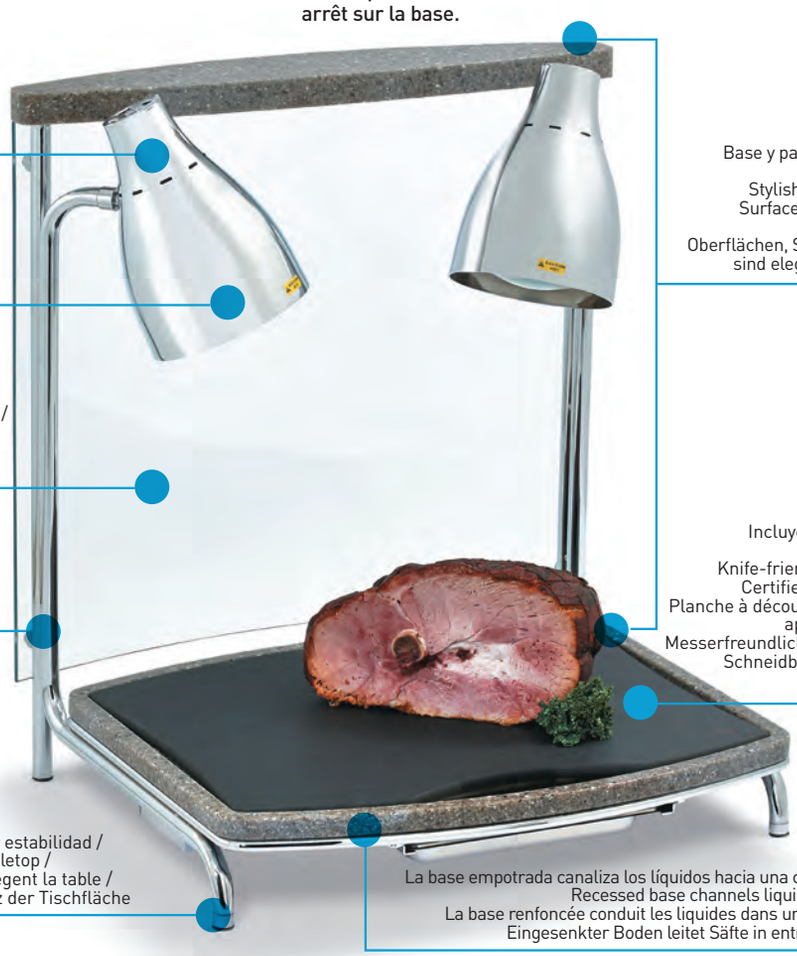
**2 x 250 W**

Lámparas calentadoras dobles.
Dual heat lamps.
Deux lampes chauffantes.
Zwei Heizlampen.

Pantallas de aluminio para disipar el calor / Spun aluminum shades for heat dissipation / Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur / Schirme aus gedrehtem Aluminium zur Wärmeabfuhr.

Protección contra aliento con vidrio templado transparente / Clear tempered glass customer breath guard / Pare-haleine en verre trempé transparent / Durchsichtiger Kundenatemschutz aus gehärtetem Glas

Marco de acero cromado altamente resistente / Heavy-duty steel frame, chrome-plated / Cadre en acier chromé extra-robuste / Strapazierfähiger Stahlrahmen, verchromt.



Base y parte superior elegantes con superficie lisa / Stylish solid surface base & top / Surface pleine esthétique (base et dessus) / Oberflächen, Schneidfläche und Oberteil sind elegant und solide ausgeführt

Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF / Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included / Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle / Messerfreundliches, spülmaschinenfestes Schneidbrett mit NSFZertifizierung inbegriffen.

Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad / Rubber feet provide stability and protect tabletop / Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table / Gummifüße sorgen für Stabilität und Schutz der Tischfläche

La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable / Recessed base channels liquids into removable drip pan / La base renfoncée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes / Eingesenkter Boden leitet Säfte in entnehmbare Abtropfwanne ab

## 46671 Estación buffet trinchante / Contoured Carving Station / Station de découpage concave / Gewellte Tranchierstation



Incluye 2 bombillas de infrarojos
2 Infrated bulb included
Inclus 2 ampoules infrarouges
Inlusive 2 infrarot-Lamp

| REF | mm | VOLT. CA / AC | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|
| 46671 | 610 x 559 x 686 | 230 | EU | 1 |
| 46672 | 610 x 559 x 686 | 230 | UK | 1 |

Bombilla de infrarrojos / Infrared bulb / Ampoule infrarouge / Infrarot-Lampe
Ver en / Refer to / Consulter / Siehe **P. 284**

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

Cable / Cord / Cordon / Kabel
L: 1,8 m.

## 25154 Tabla corte para estación buffet trinchante / Contoured carving station cutting board only / Planche à découper de station de découpage concave seule / Schwarzes, konturiertes Schneidbrett nur für Fleisch



| REF | mm | | U |
|---|---|---|---|
| 25154 | 541 x 425 x 12,7 | Negro / Black | 1 |

# PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSFELDER

INDUCTION

Las placas de inducción ofrecen máxima productividad / Induction hobs offer maximum productivity / Les plaques à induction offrent une productivité optimale / Die Induktionsfelder bieten eine maximale produktivität

Alta velocidad de cocción, y una alta eficiencia energética / High-speed cooking and high energy efficiency / Grande vitesse de cuisson et grande efficacité énergétique / Hochgeschwindigkeits Kochen und Hohe Energieeffizienz

Mientras las cocinas vitro-cerámicas tradicionales calientan el recipiente a través de una resistencia eléctrica, las placas de incucción crean un campo electromagnético que se transforma en vibración y ésta en calor. Para ello, es necesario que el recipiente esté preparado para activar la vibración, por eso es necesario que su base tenga una parte magnética.

While traditional ceramic hobs heat the cooking vessel using electrical resistance, induction hobs create an electro-magnetic field which is turned into vibration and thus into heat. To do this, the pan needs to be able to activate the vibration which means that the base has to be partly magnetic.

Alors que les cuisinières vitrocéramique traditionnelles chauffent le récipient au moyen d'une résistance électrique, les plaques à induction créent un champ magnétique qui se transforme en une vibration qui par la suite génère chaleur. Pour cela, il faut que le récipient soit à même d'activer la vibration, c'est pourquoi celui-ci doit disposer d'une partie magnétique à la base.

Während die tradiotionellen Kochfelder die Kochtöpfe mit Hilfe einer elektrischen Wärmequelle erhitzen, erzeugen die induktionsfelder ein elektromagnetisches Feld und erhitzen durch vibration. Dafür ist es nötig, dass die zu erhitzenden BeHälter für die Vibration vorbereitet sein müssen, d.h. sie müssen einen zum Teil Magnetischen Unterboden haben.







Más seguridad: calor de placas residual, reduciendo lesiones y quemaduras /
Safer: the heat of the hob is residual, reducing injuries and burns /
Plus de sécurité : la chaleur de la plaque est résiduelle, ce qui réduit le risque de lésion et de brûlure /
Mehr Sicherheit: Die Kochfelder erzeugen nur Nachwärme, deshalb werden Verletzungen und Verbrennungen minimiert.




Más limpieza: facilidad de limpieza de las manchas porque no se pegan /
Cleaner: easier to clean up spills as food won't stick to the surface /
Plus de propreté : facilité de nettoyage des taches car les aliments n'accrochent pas /
Reinigung: Einfache Reinigung von Flecken, weil sie sich nicht festbrennen.

# mirage® INDUCTION




Memoria de temperatura –permite usar el último ajuste de temperatura programado. Cuadro de selección de temperatura y potencia /

Temperature memory — powers up to the last used temperature setting. Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment /

Mémoire de température – offre la possibilité d'utiliser le dernier réglage de température. Cadran de réglage avant-gardiste permettant un réglage rapide de la température et de la puissance /

Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet. Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe.

Resistente caja de acero inoxidable con superficie cerámica 100% sellada /

Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability /

Boîtier inox solide avec une surface supérieure à 100 % en céramique afin de garantir de une durée de vie plus longue /

Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit.

## 59650 Placa inducción / Induction cooker / Plaque induction / Induktionskochplatten

CE

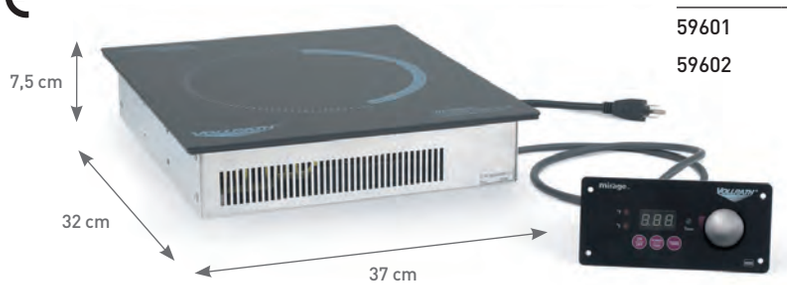



| REF | cm | V | W | A | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 59650 | 36 | 230 | 1800 | 7,8 | EU | 1 |
| 59651 | 36 | 230 | 1800 | 7,8 | UK | 1 |

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

## 59601 Placa inducción encastrable / Drop in induction cooker / Plaque induction encastrable / Einsetzbare Induktionsplatte

CE




| REF | Ø cm | cm | V | W | A | ENCH. PLUG | U |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 59601 | 36 | 34 x 30 | 230 | 1800 | 7,8 | EU | 1 |
| 59602 | 36 | 34 x 30 | 230 | 1800 | 7,8 | UK | 1 |

230V Europe CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

Control con ajuste de alta velocidad para nivel de potencia y temperatura. Cuerpo resistente de acero inoxidable con superficie cerámica. Memoria de temperatura, permite utilizar el último ajuste de temperatura usado.

Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment. Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability. Temperature memory — powers up to the last used temperature setting.

Cadran de réglage à la pointe de la technique permettant le réglage rapide de la température et de la puissance. Boîtier inox solide avec dessus 100 % céramique pour plus de durabilité. Mémoire de température – monte au dernier réglage de empérature utilisé.

Hochmoderne Wahlscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe. Robustes Edelstahlgehause mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit. Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet.

VOLLRATH

# Placas inducción estándar / Standard Induction / Plaque induction standard / Induktionsplatten standard

## P15078 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld




| REF | Ø cm | V | HZ | W | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P15.078 | 20 | 220 - 240 | 50 | 3500 | 1 |

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 ºC. Cuatro ventiladores de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 ºC. Four fans.

Corps en acier inoxidable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Temperatures: 60-240 ºC. Quatre ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer. Timer (0-180 Minuten). LED Display mit Touch control. Temperaturregler 1-10 (500-3500W). Temperaturbereich von 60-240 ºC. 4 Kühlventilatoren.

## P15072 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld




| REF | Ø cm | V | W | U |
|---|---|---|---|---|
| P15.072 | 25 | 230 | 3500 | 1 |

Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 ºC. Potencia de 500-3500 W. 2 Ventiladores.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 ºC and power 500-3500 W. 2 Fans.

Corps en acier inoxydable. Minuterie digitale de 0-180 minutes. Température de 60-240 ºC. Puissance: 500-3500 W. 2 Ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 ºC. Leistung von 500-3500 W. 2 Kühlventilatoren.

## P15079 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld




| REF | Ø cm | V | HZ | W | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P15.079 | 25 | 230 | 50 | 3500 | 1 |

Cuerpo en acero inoxidable
Reloj temporizador (0-180 minutos).
Pantalla LED.
Rango temperatura 60-240 ºC.
Un ventiladores de refrigeración.

St/steel housing.
Timer. LED display (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 ºC.
One fan.

Corps en acier inoxydable.
Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 ºC.
Un ventilateur.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
Timer von 0-180 Minuten. LED Display.
Temperaturbereich von 60-240 ºC.
1 Kühleventilator.

## P15077 Placa de inducción pequeña / Induction cooker / Plaque induction petite / Kleines induktionskochfeld




| REF | Ø cm | V | HZ | W | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P15.077 | 20 | 230 | 50 / 60 | 2000 | 1 |

Cuerpo en plástico. Con panel control táctil LC D.
Reloj temporizador (0-180 minutos).
Rango temperaturas: 60-240 ºC.

Plastic housing with touch control LCD panel.
Timer (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 ºC.

Corps en plastique avec écran LCD tactile.
Minuteur (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 ºC.

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LC D Bildschirm.
Timer (0-180 Minuten).
Temperaturbereich von 60-240 ºC.


TIMER
TEMP
HEATING
Function Selection
Lock
ON/OFF



# ACCESORIOS Y UTENSILIOS BUFFET / BUFFET ACCESSORIES & UTENSILS / ACCESSOIRES ET USTENSILES BUFFET / BUFFET ZUBEHÖR UND UTENSILIEN


9.1 BOLS DOBLE PARED / DOUBLE WALL BOWLS / BOLS DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGE SCHALEN 470

9.2 BANDEJAS DE SERVICIO / SERVING TRAYS / PLATEAUX / SERVIERTABLETTS 474

9.3 UTENSILIOS DE SERVICIO / SERVING TOOLS / USTENSILES DE SERVICE BUFFET / SERVIERBESTECK 478

9.4 PINZAS DE SERVICIO / SERVING TONGS / PINCES BUFFET/ SERVIERZANGE 485

# BOLS SERVICIO DOBLE PARED/ DOUBLE WALL INSULATED SERVING BOWLS/ BOLS SERVICE DOUBLE PAROI ISOTHERMES/ DOPPELWANDINGE SCHALEN

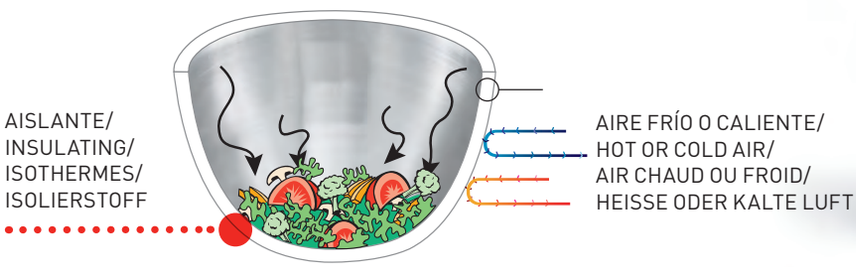


CONSTRUCCIÓN AISLANTE DE PARED DOBLE QUE PERMITE CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, YA SEAN FRÍOS O CALIENTES/

DOUBLE WALL INSULATED SERVING BOWLS THAT ALLOWS KEEPING THE FOOD TEMPERATURE, WHETHER COLD OR HOT/

CONSTRUCTION D'ISOLATION À DOUBLE PAROI QUI PERMET DE MAINTENIR LA TEMPÉRATURE DE LA NOURRITURE, FROIDE OU CHAUDE/

DOPPELWANDIGE ISOLIERUNGSSCHALEN, DIE DIE TEMPERATUR DES LEBENSMITTELS HALTEN, SEI ES KALT ODER HEISS




NO TRANSPIRAN. NO ES NECESARIO PRECALENTAR O ENFRIAR/
WILL NOT TRANSPIRE. REQUIRES NO PREHEATING OR CHILLING/
PAS DE CONDENSATION SUR LES PAROIS. N'EXIGE AUCUN PRÉCHAUFFAGE OU REFROIDISSEMENT/
KEINE KONDENSATBILDUNG.ERFORDERT KEIN VORWÄRMEN ODER ABKÜHLEN

PAREDES AISLANTES QUE MANTIENEN LOS ALIMENTOS A LA TEMPERATURA DE SERVICIO/
INSULATING WALLS THAT KEEP FOOD AT SERVICE TEMPERATURE/
CONSTRUCTION ISOLANT QUI GARDE LES ALIMENTS À LA TEMPÉRATURE DE SERVICE/
DIE ISOLIERUNGSWÄNDE HALTEN DAS ESSEN AUF BETRIEBSTEMPERATUR.

LAVAR A MANO/
HAND WASHING/
LAVER À LA MAIN/
VON HAND WASCHEN

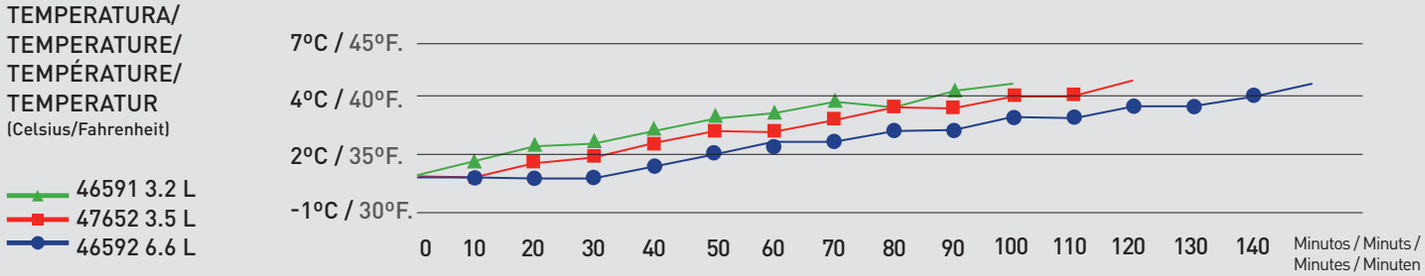
**RETENCIÓN DEL FRÍO: BOLS AISLANTES DE DOBLE PARED**
Protocolo de prueba, 2004

**COLD RETENTION: DOUBLE WALL INSULATED BOWLS**
Test protocol, 2004

**RÉTENTION DU FROIDE: CONSTRUCTION D'ISOLATION À DOUBLE PAROI**
Protocolo de prueba, 2004

**KÄLTESPEICHERUNG: DOPPELWANDIGE ISOLIERTE SCHALEN**
Protocolo de prueba, 2004

**TEMPERATURA/ TEMPERATURE/ TEMPÉRATURE/ TEMPERATUR**
(Celsius/Fahrenheit)




1) Se colocó ensalada de patatas en diversos bols, llenando ¾ de la capacidad del bol.
2) Temperatura inicial de la comida 0,6ºC; temperatura ambiente 20,6ºC.
3) Cada 10 minutos se registró la temperatura en el centro de la ensalada.
4) La prueba concluyó cuando la comida alcanzó una temperatura de 5ºC.

1) Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.
2) Initial temperature of the food 0.6ºC; ambient temperature 20.6ºC.
3) The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.
4) The test concluded when the food reached a temperature of 5ºC.

1) La salade de pommes de terre a été placée dans différents bols. Remplissage ¾ de la capacité du bol.
2) La température initiale de l'aliment 0,6ºC; température ambiante 20,6ºC.
3) La température au centre de la salade a été enregistrée toutes les 10 minutes.
4) Le test s'est terminé lorsque la nourriture a atteint une température de 5ºC.

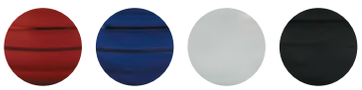
1) Kartoffelsalat wurde in verschiedene Schalen gegeben. Es wurden ¾ der Kapazität der Schüssel gefüllt.
2) Anfangstemperatur des Lebensmittels 0,6ºC; Umgebungstemperatur 20.6ºC.
3) Die Temperatur in der Mitte des Salats wurde alle 10 Minuten aufgezeichnet.
4) Der Test wurde abgeschlossen, als das Essen eine Temperatur von 5ºC erreichte.

## 46587

**Bol colores redondo doble pared /**
**Round Colored Double Wall Bowls /**
**Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs /**
**Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig**



| REF | Ø mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46587 + COLOR | 114 | 76 | 0,7 | 6 |
| 46590 + COLOR | 184 | 103 | 1,6 | 6 |
| 46591 + COLOR | 241 | 129 | 3,2 | 6 |
| 46592 + COLOR | 300 | 165 | 6,6 | 3 |
| 46569 + COLOR | 350 | 175 | 9,6 | 2 |

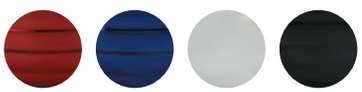



## 47619

**Bol colores cuadrado doble pared /**
**Square Colored Double Wall Bowls /**
**Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs /**
**Runde Servierschalen, doppelwandig isoliert und farbig**



| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 47619 + COLOR | 139 x 139 | 70 | 0,7 | 6 |
| 47632 + COLOR | 184 x 184 | 87 | 1,7 | 12 |
| 47634 + COLOR | 216 x 216 | 108 | 3,0 | 6 |
| 47635 + COLOR | 258 x 258 | 130 | 4,9 | 4 |
| 47637 + COLOR | 299 x 299 | 150 | 7,9 | 3 |




# V I O L E T

C O L L E C T I O N



ACCESORIOS / ACCESORIES / ACCESSOIRES

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTEN IN **P. 79**

## 46584 Bol inclinado doble pared / Angled Beehive Bowls / Bols nid d'abeilles à paroi inclinée / Angewinkelte Bienenstock-Schüsseln



| REF | Ø mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46584 | 188 | 139 | 0,95 | 6 |
| 46585 | 240 | 173 | 1,7 | 6 |
| 46586 | 300 | 209 | 3,5 | 2 |
| 46582 | 350 | 239 | 4,7 | 2 |

## 47619 Bol estriado cuadrado doble pared / Double-Wall Square Beehive Serving Bowls / Bol lis carré double paroi / Doppelwandige, quadratische, gerillte Schale



| REF | mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 47619 | 139 x 139 | 70 | 0,7 | 6 |
| 47632 | 185 x 185 | 89 | 1,7 | 12 |
| 47634 | 218 x 218 | 108 | 3,0 | 6 |
| 47635 | 244 x 244 | 131 | 4,9 | 4 |
| 47637 | 299 x 299 | 150 | 7,8 | 3 |

## 46587 Bol estridado redondo doble pared / Beehive Style Double-Wall Serving Bowls / Bol à bande rond double paroi / Geriffelte, runde, doppelwandige Schüssel



| REF | Ø mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46587 | 144 | 76 | 0,7 | 6 |
| 46590 | 184 | 103 | 1,6 | 6 |
| 46591 | 241 | 129 | 3,2 | 6 |
| 46592 | 300 | 165 | 6,6 | 3 |
| 46569 | 350 | 175 | 9,6 | 2 |

Acero inoxidable brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Mirror finished

## 46665 Bol redondo doble pared con aro brillante / Beehive Style Double-Wall Serving Bowls / Bol bande brillant rond double paroi / Runde, doppelwandige Schale mit glänzendem Ring



| REF | Ø mm | H mm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| 46665 | 144 | 76 | 0,7 | 6 |
| 46666 | 184 | Z103 | 1,6 | 6 |
| 46667 | 241 | 129 | 3,2 | 6 |
| 46668 | 300 | 165 | 6,6 | 3 |
| 46669 | 350 | 175 | 9,6 | 2 |

Cuerpo pulido satinado. Borde superior pulido brillante /
Body mat finished. Rim mirror finished /
Finition corps satinée / Finition bande brillante /
Matte Lackierung aussen / Glänzende Lackierung am Rand

## 82005 Tapa para bol redondo doble pared / Covers for Double Wall Round Bowls / Couvercles pour bols ronds à double paroi / Deckel für runde, doppelwandige Schüsseln



| REF | Para / For / Pour / Für | Ø mm | U |
|---|---|---|---|
| 82005 | 46587 & 46665 | 144 | 3 |
| 82006 | 46590 & 46666 | 184 | 10 |

Combinaciones de acabados satinados/brillantes /
Combination satin/mirror finish for beautiful food presentations /
Finition satinée/brillante mixte pour une belle présentation des plats /
Glänzende Lackierungkombination für eleganten Präsentation

# BOLS DE MELAMINA / MELAMINE BOWLS / BOLS DE MÉLAMINE / MELAMIN-SCHÜSSELN





VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTEN IN **P. 288-321**




ESPAÑOL

Borde con acabado satinado e interior brillante, creando una elegante contraste visual /

ENGLISH

Satin-finished rim and mirror-finished interior creates a visual contrast that accentuates the food product /

FRANÇAIS

Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant crée un contraste visuel qui met en valeur les plats /

DEUTSCH

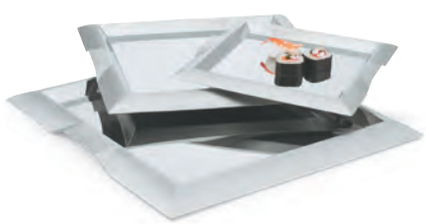
Rand mit satiniertem Finish und Innenseite glänzend, wodurch sich ein optischer Kontrast ergibt, der die Speisen hervorhebt.

## 82093 Bandeja servicio rectangular acero inoxidable / Rectangular Stainless Steel serving trays / Plateau service rectangulaire / Rechteckiges Serviertablett



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| 82093 | 305 x 229 | 3 |
| 82094 | 457 x 254 | 3 |
| 82095 | 533 x 305 | 3 |

## 82090 Bandeja servicio cuadrada acero inoxidable / Square Stainless Steel serving trays / Plateau service carré / Quadratisches Serviertablett



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| 82090 | 298 x 298 | 3 |
| 82091 | 400 x 400 | 3 |
| 82092 | 470 x 470 | 3 |

## 82096 Bandeja servicio redonda acero inoxidable / Round Stainless Steel serving trays / Plateau service rond / Rundes Serviertablett



| REF | Ø mm | U |
|---|---|---|
| 82096 | 305 | 3 |
| 82097 | 355 | 3 |
| 82098 | 406 | 3 |

## 82060 Bandeja servicio oval acero inoxidable / Oval Stainless Steel serving trays / Plateau service oval / Ovales Serviertablett



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| 82060 | 375 x 276 | 3 |
| 82061 | 448 x 330 | 3 |
| 82062 | 537 x 394 | 3 |

Superficie segura para contacto directo con la alimentos Aptas para lavavajillas.
Surface safe for direct food contact. Dishwasher safe.
Surface sûre pour un contact direct avec les aliments. Aptes au lave-vaisselle.
Lebensmittelsichere Oberfläche. Spülmaschinenfest.

## 82100 Bandeja servicio redonda borde decorado / Round serving trays / Plateaux de service ronds / Runde Serviertabletts



| REF | Ø mm | U |
|---|---|---|
| 82100 | 314 | 1 |
| 82101 | 387 | 1 |
| 82102 | 473 | 1 |

## 82111 Bandeja servicio ovalada borde decorado / Oval serving tray / Plateaux de service ovales / Ovale Serviertabletts



| REF | mm | U |
|---|---|---|
| 82111 | 552 x 406 | 1 |

## 82122 Bandeja servicio oblonga borde decorado / Oblong serving trays / Plateaux de service oblongs / Rechteckige Serviertabletts

Sin asas /
Without handles /
Sans poignées /
Ohne Griffe
82120 / 82121



Con asas /
With handles /
Avec poignées /
Mit Griffen
82122 / 82123

| REF | mm | U |
|---|---|---|
| 82122 | 454 x 352 | 1 |
| 82123 | 597 x 470 | 1 |
| 82120* | 454 x 352 | 1 |
| 82121* | 597 x 470 | 1 |

*Certificado NSF / *NSF Certified /
*NSF Certifié / *NSF Bestätigt

## 82131 Bandeja servicio redonda / Round gallery tray / Plateaux de galerie ronds / Runde Galerietabletts



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| 82131 | 387 | 38 | 1 |

## P317 Fuente oval borde vuelto / Oval serving dish with rolled edge / Plat ovale à bords ronds / Ovales Serviertablett mit abgerundetem Rand



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P317.025 | 25 x 17,2 | 1 |
| P317.030 | 30 x 20,2 | 1 |
| P317.035 | 35 x 23,3 | 1 |
| P317.040 | 40 x 26,7 | 1 |
| P317.045 | 45 x 29,2 | 1 |
| P317.050 | 50 x 31,2 | 1 |

Pulido satinado / Satin finished /
Polissage satiné / Satiniert poliert

## P3174 Fuente oval borde vuelto económica / Economical oval serving dish with rolled edge / Plat ovale à bords ronds économique / Ovales ökonomisches Serviertablett mit abgerundetem Rand



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P317.425 | 25 x 17,5 | 1 |
| P317.430 | 30 x 21,0 | 1 |
| P317.435 | 35 x 24,0 | 1 |
| P317.440 | 40 x 26,5 | 1 |
| P317.445 | 45 x 29,5 | 1 |
| P317.450 | 50 x 34,0 | 1 |

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

## P3172 Fuente oval borde vuelto / Oval serving dish with rolled edge / Plat ovale à bords ronds / Ovales Serviertablett mit abgerundetem Rand



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P317.260 | 60 x 38,5 | 3,0 | 1 |
| P317.280 | 80 x 40,5 | 3,5 | 1 |

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

## P3171 Fuente de pescado borde vuelto / Fish tray with rolled edge / Plat à poisson à bords ronds / Ovales Fischserviertablett mit abgerundetem Rand



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P317.170 | 70 x 31,5 | 3,0 | 1 |

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

## P907 Sopera inox con base / St/Steel soup tureen with stand / Soupière inox avec pied / Edelstahlsuppenschüssel mit Fuss



| REF | Ø cm | L | U |
|---|---|---|---|
| P907.024 | 24 | 2,50 | 1 |
| P907.026 | 26 | 3,50 | 1 |

Pulido brillante / Mirror finished /
Polissage brillant / Satiniert poliert

## P927 Ensaladera acrílica redonda / Acrylic round salad bowl / Saladier rond acrylique / Runde Acrylsalatschüssel



| REF | Ø mm | H mm | U |
|---|---|---|---|
| P927.000 | 258 x 158 | 158 | 6 |

## P928 Ensaladera acrílica cuadrada / Acrylic Squared salad bowl / Saladier carré acrylique / Quadratische Acrylsalatschüssel



P928.000



P928.001

| REF | mm | U |
|---|---|---|
| P928.000 | 285 x 285 x 124 | 12 |
| P928.001 | 147 x 147 x 70 | 24 |

## P903 Placa enfriadora / Cooling plate / Plaque réfrigérante / Kälteplatte

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**




| REF | TIPO/TYPE | mm | U |
|---|---|---|---|
| P903.001 | 1/1 | 530 x 325 | 1 |
| P903.002 | 1/2 | 325 x 265 | 1 |

Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets. En el congelador: Mínimo 4h por debajo de los -4 ºC. Aguanta 5-6h con temperaturas por debajo de los 23 ºC.

For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4ºC. Tolerance under 23ºC: 5-6h.

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.

Für die einfache und hygienische Präsentation von kalten Lebensmittel auf den Buffets. Im Gefrierschrank: Mindestens 4h unter -4 ºC. Hält 5-6h Temperaturen unter 23 ºC stand.

## P361 Cacillo monobloc / One piece ladle / Louche monobloc / Schöpflöffel Monoblock

| REF | Ø cm | L cm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| P361.000 | 9 | 30 | 0,10 | 1 |



Mango anatómico
Anatomical handle
Manche anatomique
Anatomischer Griff

Monobloc
One piece
Monobloc
Monoblock

## P362 Espumadera monobloc / One piece skimmer / Écumoire monobloc / Schaumlöffel Monoblock

| REF | Ø cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P362.000 | 11 | 33,5 | 1 |



## P363 Espátula monobloc / One piece turner / Spatule monobloc / Pfannenwender Monoblock

| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P363.000 | 32 | 1 |



## P364 Cuchara de servicio monobloc / One piece serving spoon / Cuillère de service monobloc / Servierlöffel Monoblock

| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P364.000 | 31 | 1 |



## P365 Tenedor monobloc / One piece fork / Fourchette monobloc / Fleischgabel Monoblock

| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P365.000 | 32 | 1 |

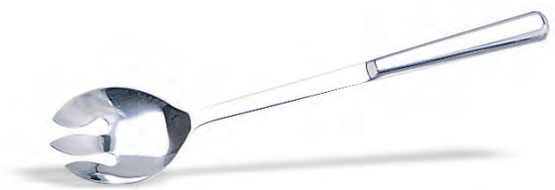


## P366 Cacillo salsas monobloc / One piece sauce ladle / Cuillère à sauces monobloc / Sossenlöffel Monoblock



| REF | Ø cm | L cm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| P366.000 | 7 | 28 | 0,10 | 1 |

## P367 Cuchara ensalada monobloc / One piece salad spoon / Cuillère à salade monobloc / Salatlöffel Monoblock



| REF | L cm | L |
|---|---|---|
| P367.000 | 30 | 1 |

## P368 Cuchillo cocina / Carving knife / Couteau à pâtisserie / Küchenmesser



| REF | L cm | L |
|---|---|---|
| P368.000 | 28,5 | 1 |

## P369 Pala pasteles / Cake server / Pelle à gâteau / Keksschaufel



| REF | L cm | L |
|---|---|---|
| P369.000 | 22 | 1 |

## P370 Cuchillo pastelería / Cake knife / Couteau à pâtisserie / Patisseriemesser



| REF | L cm | L |
|---|---|---|
| P370.000 | 29,5 | 1 |

## P3611 Cacillo monobloc / One piece ladle / Louche monobloc / Schöpflöffel Monoblock




| REF | Ø cm | L cm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| P361.100 | 9,5 | 32 | 0,15 | 1 |

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

## P3621 Espumadera monobloc / One piece skimmer / Écumoire monobloc / Schaumlöffel Monoblock



| REF | Ø cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P362.100 | 11 | 35 | 1 |

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

## P3631 Espátula monobloc / One piece turner / Spatule monobloc / Pfannenwender Monoblock



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P363.100 | 37 | 1 |

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

## P3641 Cuchara de servicio monobloc / One piece serving spoon / Cuillère de service monobloc / Servierlöffel Monoblock



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P364.100 | 34,5 | 1 |

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

## P3651 Tenedor monobloc / One piece fork / Fourchette monobloc / Fleischgabel



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P365.100 | 37 | 1 |

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

## P3671 Cuchara para spaghetti / Spaghetti server / Cuillère à spaghetti / Spaghettilöffel



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P367.100 | 35 | 1 |

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

## P368 Cuchillo cocina / Carving knife / Couteau de cuisine / Küchenmesser



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P368.000 | 28,5 | 1 |

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

## P3691 Pala pasteles / Cake server / Pelle à gâteau / Keksschaufel



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P369.100 | 31 | 1 |

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

## P370 Cuchillo pastelería / Cake knife / Couteau à pâtisserie / Patisseriemesser



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P370.000 | 29,5 | 1 |

Pulido brillante.
Mirror polishing.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

## P341 Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr. / One piece ladle. 18% cr. St/Steel / Louche monobloc. inox 18% cr. / Schöpflöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



| REF | Ø cm | L cm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| P341.000 | 8,5 | 28 | 0,10 | 12 |

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

## P342 Espumadera monobloc. inox 18% cr. / One piece skimmer. 18% cr. St/Steel / Écumoire monobloc. inox 18% cr. / Schaumlöffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



| REF | Ø cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P342.000 | 11 | 33 | 12 |

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

## P343 Espátula monobloc. inox 18% cr. / One piece turner. 18% cr. St/Steel / Spatule monobloc. inox 18% cr. / Pfannenwender Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P343.000 | 33 | 12 |

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

## P344 Tenedor monobloc. inox 18% cr. / One piece fork. 18% cr. St/Steel / Fourchette monobloc. inox 18% cr. / Fleischgabel Monoblock.Edelstahl 18 % Cr



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P344.000 | 30 | 12 |

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

## P345 Cuchara monobloc. inox 18% cr. / One piece spoon. 18% cr. St/Steel Cuillère monobloc. inox 18% cr. / Servieröffel Monoblock. Edelstahl 18 % Cr



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P345.000 | 34 | 12 |

Pulido satinado mate.
Mat satiny finished.
Poli satiné mat.
Matt satiniert poliert.

## 46940 Cacillo servicio acero inoxidable / St/Steel Serving ladle / Louches de service en acier inoxydable / Edelstahl-Servierkelle



| REF | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|
| 46940 | 15,2 | 14,8 | 12 |
| 46941 | 16,8 | 29,6 | 12 |
| 47892 | 30,5 | 177,4 | 24 |

## 46942 Cacillo servicio acero inoxidable / St/Steel Serving ladle / Louche en acier inoxydable / Edelstahl-Utensilien Schöpfkelle



| REF | L cm | ml | U |
|---|---|---|---|
| 46942 | 22,9 | 59,1 | 12 |
| 46944 | 30,5 | 118,3 | 12 |

Diseño grabado elegante / Elegant embossed pattern / Relief élégant / Elegantes Gravurdesign.

## 46954 Tenedor servicio acero inoxidable / St/Steel Serving Fork / Fourchette en acier inoxydable / Edelstahl-Utensilien Gabel



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46954 | 33 | 12 |

Diseño grabado elegante / Elegant embossed pattern / Relief élégant / Elegantes Gravurdesign.

## 46951 Cuchara servicio acero inoxidable / St/Steel Serving Spoons / Cuillère en acier inoxydable / Edelstahl-Utensilien Löffel



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46951 | 29,2 | 12 |
| 46953 | 33 | 12 |

Diseño grabado elegante / Elegant embossed pattern / Relief élégant / Elegantes Gravurdesign.

## 48144 Cuchillo chuletero, mango plástico negro / Steak knife black plastic handle / Couteau Steak manche noir plastique / Steakmesser, Kunststoffgriff, schwarz



| REF | HOJA / BLADE / LAME / BLATT L cm | TOTAL L cm | U |
|---|---|---|---|
| 48144 | 12,4 | 25,1 | 12 |

Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

## 48148 Cuchillo chuletero, mango plástico madera / Steak knife riveted wooden handle / Couteau Steak manche bois plastique / Steakmesser, Kunststoff- / Holzgriff



| REF | HOJA / BLADE / LAME / BLATT L cm | TOTAL L cm | U |
|---|---|---|---|
| 48148 | 12,7 | 25,1 | 12 |

Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

# V I O L E T

C O L L E C T I O N




VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTEN IN **P. 62, 84**

## P358 Pinza buffet BPA Free color / Coloured BPA Free utility tong / Pince buffet SANS BPA en couleurs / Farbige BPA Free buffetzangen




| REF | L cm | Transp. Clear | Blanco White Blanc Weiss | Rojo Red Rouge Rot | Negro Black Noir Schwarz | U |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P358 | 23 | 0 | 1 | 2 | 7 | 1 |

REF 358 + L + COLOR

## 46926 Pinza servicio / Serving tong / Pince de service / Servierzange




| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46926 | 21 | 12 |

## 46938 Pinza buffet / Buffet tong / Pince à buffet / Büffetzange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46938 | 30,5 | 6 |

## P359 Pinza de servicio / Serving tong / Pince de service / Servierzange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P359.000 | 24 | 1 |

## 46925 Pinza servicio ensalada / Scissors salad tong Pince-ciseaux à salade / Salat-Scherenzange/

Construcción de dos piezas /
Two piece construction /
Construction en deux pièces /
Zweiteilige Ausführung.



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46925 | 25 | 10 |

## P353 Pinza ensalada / Salad tong / Pince à salade / Salatzange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P353.000 | 26,5 | 1 |

## 46928 Pinza Pan / Bread tong / Pince à pain / Brotzange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46928 | 23,5 | 12 |

## P606 Pinza pan / Bread tong / Pince à pain / Brotzange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P606.000 | 25 | 1 |

## 46988 Pinza spaghetti / Spaghetti tong / Pince à spaghetti / Spaghettizange




| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46988 | 22,9 | 12 |

## 46989 Pinza spaghetti / Spaghetti tong / Pince à spaghetti / Spaghettizange




| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46989 | 29,2 | 12 |

## P605 Pinza pasta / Pasta tong / Pince à pâtes / Nudelzange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P605.000 | 24 | 1 |

## P351 Pinza spaghetti / Spaghetti tong / Pince à spaghetti / Spaghettizange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P351.000 | 19 | 12 |

## P3511 Pinza spaghetti reforzada / Reinforced spaghetti tong / Pince à spaghetti renforcée / Reinforced spaghetti tong



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P351.100 | 19 | 12 |

## P352 Pinza repostería / Cake tong / Pince à gâteau / Konditoreizange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P352.000 | 18 | 1 |

## P617 Pinza anillas / Tong with ring / Tong with ring / Zange mit Ringen



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P617.014 | 14 | 1 |
| P617.017 | 17 | 1 |

## P618 Pinza hamburguesa / Burger tong / Pince à "burger" / Hamburgerzange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P618.000 | 24 | 1 |

## 46929 Pinza pastelería / Pastry tong / Pince à pâtisserie / Gebäckzange

TOP Quality



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46929 | 20 | 24 |

## P615 Cascanueces / Nut cracker / Casse-noix / Nussknacker



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P615.000 | 16,5 | 1 |

## P6151 Cascanueces inox / St/Steel nut cracker / Casse-noix en inox / Edelstahl Nussknacker



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P615.100 | 16,5 | 6 |

## P389 Pinza para mariscos en aluminio / Aluminium lobster cracker / Casse-pattes en aluminium / Meeresfrüchtezange aus Aluminium



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P389.000 | 14 | 1 |

## P902 Pinza charcutería / Butcher's tong / Pince à charcuterie / Metzgereizange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P902.000 | 10,5 x 5 | 1 |

## 46760 Pinza caracoles / Snail tong, mirror-finished stainless steel / Pince à escargot, inox ultra-brillant / Schneckenzange, glänzender Edelstahl



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46760 | 15,2 | 12 |

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

PINZAS / TONGS /
PINCES / ZANGEN



P. 75



# SERVICIO DE MESA / FOOD & TABLE SERVICE / ARTS DE TABLE / TAFELSERVICE


## 10.1 PRESENTACIÓN BUFFET / BUFFET PRESENTATION / PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET-PRÄSENTATION 490

BAMBÚ NATURAL & MADERA / NATURAL BAMBOO & WOODEN / BAMBOU NATUREL & BOIS / NATURBAMBUS & HOLZ 490

CESTAS POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE BASKETS / CORBEILLES POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN KÖRBE 492

MANTELES INDIVIDUALES / PLACE MATS / SETS DE TABLE / PLATZMATTEN 498

PIZARRAS / SLATES / ARDOISES / SCHIEFFERTFELN 500

## 10.2 MINIATURAS / MINIATURE POTS / MINIATURES / MINIATURGEFÄSSE 502

ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL 502

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN 504

ALUMINIO DE FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM / FONTE D'ALUMINIUM / ALUMINIUMGUSS 504

HIERRO FUNDIDO / CAST IRON / FONTE ÉMAILLÉE / GUSSEISEN 506

## 10.3 SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE / SERVICE DE TABLE / TISCHSERVICE 508

## 10.4 SERVICIO POSTRE / DESSERT SERVICE / SERVICE DESSERT / DESSERTSERVICE 516

## BAMBÚ NATURAL & MADERA / NATURAL BAMBOO & WOOD / BAMBOU NATUREL & BOIS / NATURBAMBUS & HOLZ

NATURAL FIBERS

**GAMA PRESENTACIÓN BAMBÚ NATURAL PARA LOS MÁS EXIGENTES.**

**NATURAL BAMBOO PRESENTATION RANGE FOR THE MOST DEMANDINNG HOTELS AND RESTAURANTS.**

**GAMME DE PRÉSENTATION BAMBOU NATUREL PLUS EXIGEANTS.**

**PRÄSENTATIONSREIHE NATURBAMBUS FÜR DEN HÖCHSTEN ANSPRUCH.**



### P10051 Tabla bambú presentación sushi / Bamboo sushi board / Planche bamboú présentation sushi / Bambus Sushitisch



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.511 | 24 x 15 | 3,0 | 24 |
| P100.512 | 27 x 18 | 3,0 | 24 |

### P10052 Tabla curvada bambú sushi / Curved bamboo sushi board / Planche incurvée bambou présentation sushi / Gebogener Bambus Sushitisch



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.520 | 21 x 12 | 2,5 | 36 |
| P100.521 | 24 x 15 | 3,0 | 24 |
| P100.522 | 27 x 18 | 3,0 | 24 |

### P10060 Barco presentación sushi / Sushi boat presentation / Bateau présentation sushi / Präsentations Sushi-Boot



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.600 | 50 x 20 | 31,0 | 6 |
| P100.601 | 70 x 25,5 | 45,0 | 6 |

## P10054 Vaporera bambú redonda / Round bamboo steamer / Cuit vapeur bambou rond / Runder Bambus Dampfgarer

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.540 | 10 | 4,0 | 375 |
| P100.541 | 13 | 5,0 | 224 |
| P100.542 | 15 | 5,0 | 144 |
| P100.543 | 21 | 5,0 | 72 |
| P100.544 | 27 | 5,5 | 44 |

## P10055 Tapa vaporera redonda / Round steamer lid / Couvercle cuit vapeur rond / Runder Dampfgarerdeckel



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.550 | 10 | 3,0 | 500 |
| P100.551 | 13 | 3,5 | 272 |
| P100.552 | 15 | 3,5 | 204 |
| P100.553 | 21 | 4,0 | 102 |
| P100.554 | 27 | 4,0 | 60 |

## P10053 Bandeja rectangular presentación sushi / Sushi rectangular tray / Plateau rectangulaire présentation sushi / Sushi-Tablett, rechteckig



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.530 | 33 x 22,5 | 8,0 | 6 |
| P100.531 | 42 x 32 | 8,5 | 6 |

## P10057 Pinza bambú / Bamboo tong / Pince bambou / Bambuszange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P100.570 | 20,0 | 780 |
| P100.571 | 25,5 | 504 |
| P100.572 | 30,0 | 444 |

## P906100 / P906150 Dispensador de pan / Bread basket stand / Présentoir à pain / Brotbehälter

EXCLUSIVE

| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P906.100 | 35,5 x 50 | 160 | 1 |
| P906.150 | 35,5 x 50 | 160 | 1 |




P906.100 P906.150

Para cestas 10075 y 10078 (Ø 36 cm) / For baskets P10075 / P10078 (Ø 36 cm) / Pour corbeilles 10075 et 10078 (Ø 36 cm) / Für kôrbes 10075 und 10078 (Ø 36 cm).

No incluye cestas / Baskets not included / Corbeilles non incluses / Körbe nicht inklusive.

Incluye dos ruedas posteriores / Includes two rear castors / Pourvu de deux roues arrières / Enthält zwei Hinterräder.

Ver en página / See on page / Consulter page / Siehe Seite **493**

## P10074 Cesta pan / Bread basket / Corbeille à pain / Brotkorb

| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.740 | 29 x 29 | 47,5 | 12 |
| P100.741 | 36 x 30 | 21 / 39 | 6 |
| P100.742 | Ø 29 | 21 / 39 | 6 |



P100.740 P100.741 P100.742

## P10075 Cesta redonda inclinada / Slated bread basket / Corbeille ronde inclinée / Schräger runder Korb



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.750 | 36 | 10 / 20 | 6 |
| P100.751 | 40 | 13 / 23 | 6 |
| P100.752 | 36 | 10 / 20 | 6 |
| P100.753 | 40 | 13 / 23 | 6 |
| P100.754 | 36 | 10 / 20 | 6 |
| P100.755 | 40 | 13 / 23 | 6 |

## P10076 Cesta rectangular inclinada / Slated rectangular basket / Corbeille rectangulaire inclinée / Schräger rechteckiger Korb



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.760 | 40 x 28 | 6 / 10 | 12 |
| P100.761 | 58 x 38 | 8 / 12 | 6 |

## P10077 Cesta rectangular dos compartimentos / Two compartment rectangular basket / Corbeille rectangulaire deux compartiments / Rechteckiger Korb zwei Unterteilungen



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.770 | 49 x 31 | 10 / 14,3 | 6 |

## P10078 Cesta baguettes / Baguette basket / Corbeille à baguettes / Baguettekorb



P100.780



P100.781

| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.780 | 35 | 35 | 12 |
| P100.781 | 36 | 36 | 6 |

## P10079 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.790 | 31 | 7,0 | 12 |
| P100.792 | 24 | 5,5 | 60 |

## P10080 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.800 | 18,5 | 7,5 | 48 |
| P100.803 | 18 | 6,0 | 48 |
| P100.804 | 23 | 6,0 | 48 |
| P100.805 | 25 | 6,0 | 48 |

## P10081 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.810 | 19,5 | 7,5 | 84 |
| P100.813 | 18,5 | 6,0 | 84 |
| P100.814 | 23 | 6,0 | 84 |

## P10082 Cesta redonda / Round basket / Corbeille ronde / Runder Korb



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.820 | 18,5 | 6,0 | 84 |
| P100.821 | 23 | 6,0 | 84 |
| P100.822 | 25,5 | 6,0 | 84 |

## P10084 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.840 | 21,5 x 18 | 8,0 | 84 |
| P100.841 | 26 x 20 | 7,5 | 48 |
| P100.842 | 23 x 23 | 9,0 | 12 |

## P10085 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.850 | 30 x 22 | 6,0 | 24 |
| P100.851 | 40 x 28,5 | 7,0 | 24 |

## P10086 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.860 | 37 x 27 | 7,0 | 24 |
| P100.861 | 46 x 34 | 7,0 | 24 |
| P100.862 | 46 x 34 | 12,0 | 12 |

## P10087 Cesta rectangular / Rectangular basket / Corbeille rectangulaire / Rechteckiger Korb



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.870 | 37 x 26 | 7,0 | 12 |
| P100.871 | 42 x 30 | 7,0 | 24 |
| P100.872 | 46 x 34 | 7,0 | 24 |

## P10088 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.880 | 18 x 12 | 6,5 | 60 |
| P100.881 | 23,5 x 15 | 7,0 | 60 |
| P100.882 | 28 x 14,5 | 7,5 | 36 |

## P10089 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.890 | 19 x 13 | 7,0 | 48 |
| P100.891 | 25 x 15 | 8,0 | 60 |
| P100.892 | 29 x 19 | 10,0 | 60 |

## P10090 Cesta oval / Oval basket / Corbeille ovale / Ovaler Korb



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.900 | 30 x 23,5 | 7,5 | 36 |

## P10093 Cesta para cubiertos / Cutlery dispenser / Corbeille à couverts / Besteckkorb



P100.931

P100.932

| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.931 | 29 x 11 | 7,0 | 96 |
| P100.932 | 30 x 11 | 7,0 | 96 |

## P10094 Cesta para cubiertos / Cutlery dispenser / Corbeille à couverts / Besteckkorb



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.940 | 13 | 14,0 | 36 |

## P10095 Cesta buffet rectangular / Rectangular buffet basket / Corbeille rectangulaire buffet / Rechteckiger Buffetkorb

GN 1/1



| REF | Ø cm | TOTAL H cm | BASE H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P100.950 | 53 x 31,5 | 26,0 | 8,5 | 12 |
| P100.951 | 53 x 31,5 | 26,0 | 8,5 | 12 |
| P100.955* | | | | 6 |

*Tapa / Lid / Couvercle / Deckel Policarbonato /Polycarbonate Polycarbonate / Polycarbonat

## P10096 Cesta buffet redonda / Round buffet basket / Corbeille ronde buffet / Runder Buffetkorb



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.960 | 40 | 30 | 24 |
| P100.965* | | | 6 |

*Tapa / Lid / Couvercle / Deckel Policarbonato /Polycarbonate Polycarbonate / Polycarbonat

## P10097 Bandeja oval madera / Oval wooden tray / Plateau ovale en bois / Ovale Holzplatte



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P100.970.2 | 26 x 20 | 1,5 | 12 |
| P100.971.1 | 30 x 24 | 1,5 | 12 |

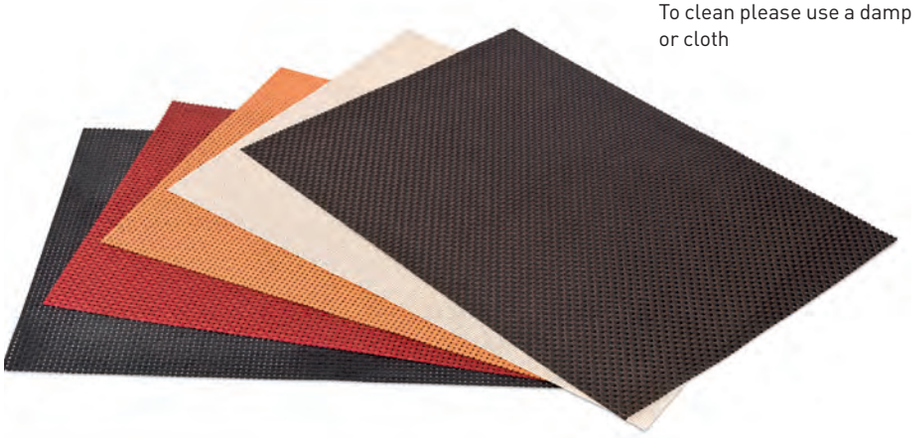
# MANTELES INDIVIDUALES / PLACE MATS / SETS DE TABLE / PLATZMATTEN

Manteles individuales fabricados en PVC + poliester. Para su limpieza se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.

Place mats made of PVC + polyester. To clean please use a damp sponge or cloth

Sets de table fabriqués en PVC + polyester. Nettoyer à l´aide d´une éponge ou un chiffon humide.

Individuelle PlatzMatten Hergestellt aus PVC + Polyester. Für die einfache Reinigung empfehlen Wir einen Schwamm oder ein Feuchtes tuch.



## P92605 Manteles individuales DECO / DECO place mats / Sets de table DECO / Individuelle Platzmatten DECO

| REF | cm | U |
|---|---|---|
| **P926.051** | 45 x 30 | 6 |
| **P926.052** | 45 x 30 | 6 |
| **P926.053** | 45 x 30 | 6 |



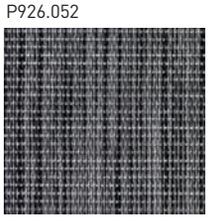
P926.051



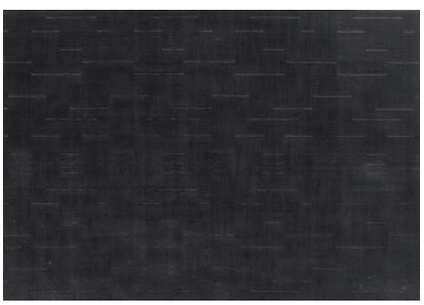
Líneas marrones-negras / Brown&Black Lines /
Lignes marrons et noirs / Braune und schwarze Linien



P926.052



Marrón-negro / Brown&Black /
Marron et noir / Braun - Schwarz

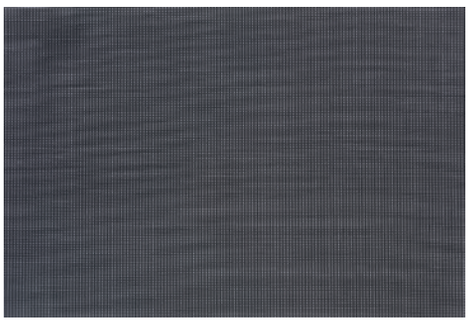


P926.053



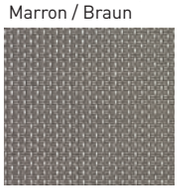
Negro / Black / Noir / Schwarz

## P9260 Mantel individual trama fina / Place mat fine band / Set de table maille fine / Platzmatte feinmaschig



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P926.006 | 45 x 30 | 6 |
| P926.007 | 45 x 30 | 6 |
| P926.008 | 45 x 30 | 6 |
| P926.009 | 45 x 30 | 6 |

Marrón / Brown / Marron / Braun



P926.006

Café / Coffee / Café / Kaffee



P926.007

Negro-Blanco / Black&White / Noir et blanc / Schwarz-Weiss



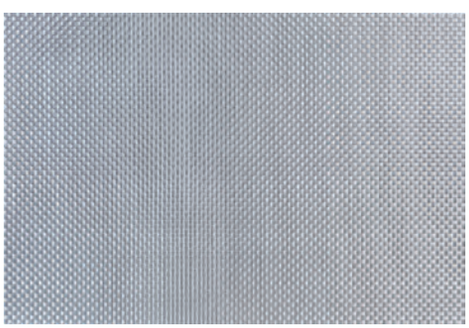
P926.008

Verde / Green / Vert / Grün



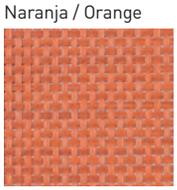
P926.009

## P926 Mantel individual trama gruesa / Place mat wide band / Set de table maille épaisse / Platzmatte grobmaschig



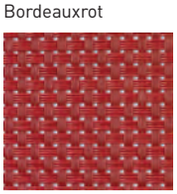
| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P926.002 | 45 x 30 | 6 |
| P926.003 | 45 x 30 | 6 |
| P926.004 | 45 x 30 | 6 |
| P926.005 | 45 x 30 | 6 |
| P926.010 | 45 x 30 | 6 |
| P926.011 | 45 x 30 | 6 |
| P926.012 | 45 x 30 | 6 |
| P926.102 | 140 x 40 | 6 |
| P926.103 | 140 x 40 | 6 |
| P926.104 | 140 x 40 | 6 |
| P926.105 | 140 x 40 | 6 |

Naranja / Orange



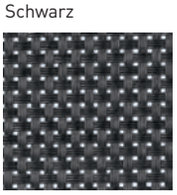
P926.002 / P926.102

Burdeos / Burgundy / Bordeuaux / Bordeauxrot



P926.003 / P926.103

Negro / Black / Noir / Schwarz



P926.004 / P926.104

Marrón-Negro / Brown&Black / Marron et noir / Braun-Schwarz



P926.005 / P926.105

Marrón-Plata / Brown&Silver / Marron Et Argent / Braun Versilbert



P926.010

Marrón-Dorado / Brown&Gold / Marron Et Doré / Braun-Vergoldet



P926.011

Plateado / Silver / Argent / Versilbert



P926.012





# PIZARRAS / SLATES / ARDOISES / SCHIEFERPLATTEN

Presentación natural, elegante y exclusiva de platos fríos o calientes.

Natural, elegant and exclusive presentation of cold or hot plates.

Présentation naturelle, élégante et exclusive de plats froids ou chauds.

Naturelle, exclusive und elegante Präsenation von kalten und warmen Speisen.

## P28600 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

N



| REF | cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| P28.600 | 33 x 23 | 1,5 | 1 |

## P28610 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

N



| REF | cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P28.610 | 26 x 18 | 34 | 1,5 | 1 |

## P28620 Tabla pizarra y acacia / Slate and acacia board / Plateau ardoise et bois / Schieferplatte und Akazie

N



| REF | Ø cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P28.620 | 21,0 | 31 | 1,5 | 1 |
| P28.621 | 26,5 | 37 | 1,5 | 1 |

# PIZARRAS / SLATES / ARDOISES PRÉSENTATION / SCHIEFERPLATTEN



CANTOS PULIDOS / POLISHED EDGES /
COINS BISEAUTÉS / ABGESCHRÄGTE ECKEN

PIES ESPUMADOS / RUBBER FEET /
PIEDS MOUSSE / SCHAUMSTOFFFÜSSE

**4-5 mm**
ESPESOR / THICKNESS /
EPAISSEUR / DICKE

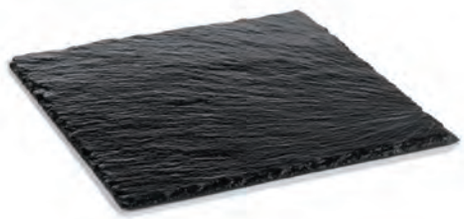
## P28202 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P28.202 | 20 x 20 | 24 |
| P28.252 | 25 x 25 | 16 |
| P28.303 | 30 x 30 | 12 |
| P28.302 | 30 x 20 | 16 |
| P28.403 | 40 x 30 | 10 |

## P28501 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte

N



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P28.501 | 25 x 25 | 1 |
| P28.502 | 30 x 30 | 1 |
| P28.503 | 30 x 20 | 1 |
| P28.504 | 40 x 30 | 1 |

## P28505 Pizarra presentación / Slate serving tray / Ardoise presentation / Schieferplatte

N

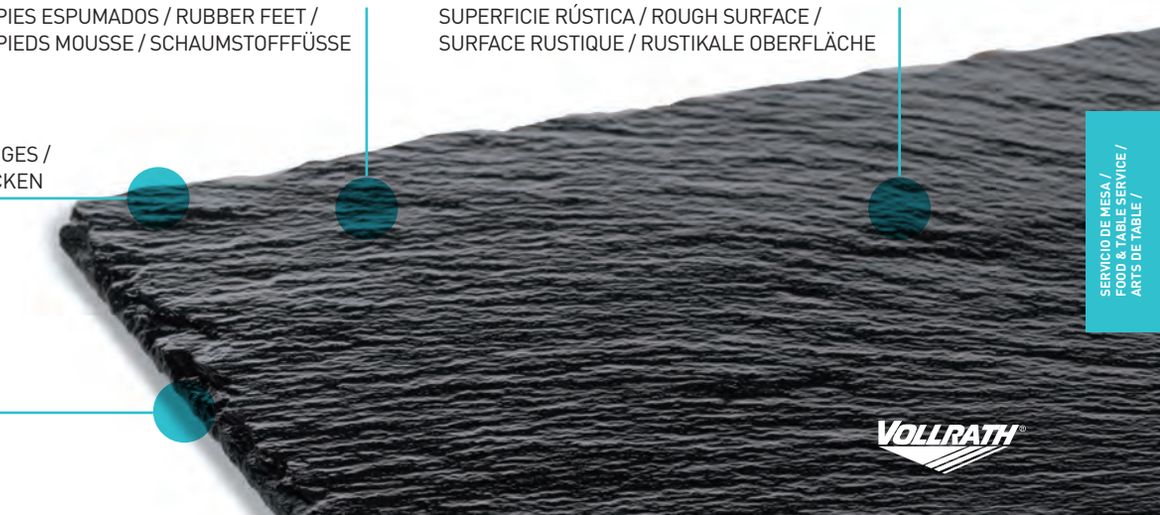


| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P28.505 | 20 | 1 |
| P28.506 | 30 | 1 |

PIES ESPUMADOS / RUBBER FEET /
PIEDS MOUSSE / SCHAUMSTOFFFÜSSE

SUPERFICIE RÚSTICA / ROUGH SURFACE /
SURFACE RUSTIQUE / RUSTIKALE OBERFLÄCHE

CANTOS NATURALES / NATURAL EDGES /
COINS NATURELS / NATÜRLICHE ECKEN



**5-6 mm**
ESPESOR / THICKNESS /
EPAISSEUR / DICKE

# MINIATURAS INOX /
# ST/STEEL MINIATURES /
# MINIATURES INOX /
# EDELSTAHL MINIATUREN

EXCLUSIVE

INDUC GAS VITRO OVEN



ESPAÑOL

Gama de miniaturas en acero inoxidable para una presentación exclusiva y elegante. Se pueden lavar en el lavavajillas /

ENGLISH

Wide range on miniatures made of st/steel for a nice and exclusive presentation. Dishwasher safe /

FRANÇAIS

Gamme de miniatures en acier inoxydable pour una présentation exclusive et élégante. Apte pour lave-vaisselle /

DEUTSCH

Modellreihe von Miniaturen aus rostfreiem Stahl Für eine exclusive und elegante Präsentation. Spülmaschinengeeignet.

## P2470 Mini cacerola alta con tapa / Mini high round casserole with lid / Mini cocotte haute avec couvercle / Minikasserolle hoch mit Deckel

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| P24.701 | 8 | 4,8 | 0,20 | 1 |
| P24.702 | 10 | 6,0 | 0,45 | 1 |
| P24.703 | 12 | 7,2 | 0,80 | 1 |

## P2460 Mini cacerola con tapa / Mini round casserole with lid / Mini cocotte avec couvercle / Minikasserolle mit Deckel

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| P24.600 | 8 | 3,2 | 0,15 | 1 |
| P24.601 | 10 | 4,0 | 0,30 | 1 |
| P24.602 | 12 | 4,8 | 0,55 | 1 |

## P2480 Mini cazo recto / Mini deep saucepan / Mini casserole haute / Gerade Minisossenpfanne

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | L cm | H cm | L | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P24.801 | 8 | 15,2 | 4,8 | 0,20 | 1 |
| P24.802 | 10 | 20,0 | 6,0 | 0,45 | 1 |

## P2490 Mini cazo / Mini saucepan / Mini casserole / Minisossenpfanne

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | L cm | H cm | L | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P24.901 | 8 | 15,2 | 3,2 | 0,15 | 1 |
| P24.902 | 10 | 20,0 | 4,0 | 0,30 | 1 |

## P2450 Mini sautex / Mini sauté pan / Mini sauteuse / Minisauteuse

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | L cm | H cm | L | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P24.500 | 8 | 15,2 | 1,6 | 0,08 | 1 |
| P24.501 | 10 | 20,0 | 2,0 | 0,15 | 1 |
| P24.502 | 12 | 23,0 | 2,4 | 0,25 | 1 |

## P2440 Mini cubo / Mini bucket / Mini seau / Minieimer

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| P24.407 | 7,5 | 6,5 | 0,15 | 6 |
| P24.409 | 9,0 | 8,5 | 0,32 | 6 |

## Miniaturas melamina / Melamine Miniatures / Miniatures mélamine / Melamin Miniaturen

EXCLUSIVE

### P23800 Mini cacerola con tapa / Mini round casserole with lid / Mini cocotte avec couvercle / Minikasserolle mit Deckel

| REF | COLOR | Ø cm | H cm | L | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P23.800 | ● | 10 | 6,5 | 0,25 | 1 |
| P23.810 | ● | 14 | 8,0 | 0,75 | 1 |

- 20 ºC
+ 70 ºC



P23.810



P23.800

## Miniaturas aluminio de fundición / Cast Aluminium Miniatures / Miniatures en fonte d'aluminium / Aluminiumguss Miniaturen

### P1510 / P1410 Mini cacerola sin tapa / Mini round casserole without lid / Mini cocotte sans couvercle / Minikasserolle ohne Deckel

GAS VITRO ELECTR OVEN

| REF | Ø cm | H cm | L | U |
|---|---|---|---|---|
| P151.012 | 12 | 8,5 | 0,75 | 1 |
| P151.014 | 14 | 8,5 | 1,00 | 1 |
| P141.016 | 16 | 5,0 | 0,80 | 1 |

ETERNA



P151.012
P151.014



P141.016



Fondo torneado / Ground base / Fond dressé / Gedrechselter Unterboden





VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTEN IN **P.315**

# Miniaturas hierro fundido / Cast Iron Miniatures / Miniatures fonte émaillée / Miniaturen Gusseisen

GAS VITRO ELECTR OVEN



ESPAÑOL

Miniaturas en hierro fundido y esmaltado interior, perfectas para servicio ndividual y presentación /

ENGLISH

Enamelled cast iron miniatures perfect for individual service and presentations /

FRANÇAIS

Miniatures en fonte émaillée (à l´intérieur) idéales pour le service individuel et la présentation /

DEUTSCH

Miniaturen aus innen emailierten Gusseisen eignen sich perfekt für den individuellen Service und Präsentation.

## P23500 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne



| REF | Ø cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.500 | 10,5 | 16 | 2,6 | 1 |

## P23501 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne



| REF | Ø cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.501 | 13,5 | 21 | 2,5 | 1 |

## P23502 Mini sartén alta / Mini deep fry pan / Mini poêle ronde haute / Hohe Minibratpfanne



| REF | Ø cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.502 | 14 | 23,5 | 3,8 | 1 |

## P23503 Mini sartén cuadrada / Mini squared fry pan / Mini poêle carrée / Quadratische Minibratpfanne



| REF | cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.503 | 13,6 x 13,6 | 23,3 | 3,6 | 1 |

## P23504 Mini sartén rectangular / Mini oblong fry pan / Mini poêle rectangulaire / Rechteckige Minibratpfanne



| REF | cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.504 | 12,7 x 10,5 | 18 | 2,5 | 1 |

## P23508 Cacerola oval / Oval casserole / Mini casserole ovale / Ovale Kasserolle



| REF | cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.508 | 21,5 x 15,5 | 6,5 | 0,60 | 1 |

## P23505 Mini cacerola con tapa / Mini round casserole with lid / Mini cocotte avec couvercle / Minikasserolle mit Deckel



| REF | Ø cm | L cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|---|
| P23.505 | 10 | 13 | 7,5 | 0,20 | 1 |

## P23507 Cacerola alta con tapa / High round casserole with lid / Cocotte haute avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.507 | 14 | 9,5 | 0,70 | 1 |

## P23506 Mini fuente oval con tapa / Mini oval pan with lid / Mini plateau ovale avec couvercle / Mini Buffetschale mit Deckel



| REF | cm | L cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.506 | 12 x 8 | 15,5 | 5,0 | 1 |

## P23509 Mini fuente oval alta con tapa / High mini oval pan with lid / Mini plateau ovale haut avec couvercle / Ovale hohe Minibuffetschale mit Deckel



| REF | cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P23.509 | 12,5 x 9,3 | 7,5 | 0,25 | 1 |

# Twister®

## Conos de alambre / Wire cones / Cônes métalliques / Drahtgeflecht-Glashalter

Exclusivos conos de alambre para patatas fritas, entremeses y más.

Cônes métalliques originaux pour les frites, les hors-d'oeuvre et bien plus encore.

Unique wire cones for Chips, appetizers, and more.

Einmalige Drahtgeflechthalter für Pommes, Appetitanreger und mehr.

## WC-6009

**Cono alambre grande negro con porta-salsas / Large black wire cone w/ramekin holder / Grand cône métallique avec porte-ramequin,noir / Großer Drahtkonus mit Auflaufform-Halter, schwarz**



WC-6009 533-06

Recipiente para salsas (ref. 533-06) negro no incluido. / Accommodates ramekin 533-06 shown above (not included). / Pour ramequin 533-06 ci-dessous (non inclus). / Anpassbar an unteren Sossengefäss (nicht enthalten).

| REF | cm | L | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| **WC-6009** | 17,8 x 19 | 0,8 | | 1 |
| **533-06** | | | 59 | 72 |

## WC-6004

**Cono alambre mediano cromado / Medium wire cone, chrome / Cône métallique moyen, chromé / Drahtkonus, mittelgroß, verchromt**



| REF | cm | L | U |
|---|---|---|---|
| **WC-6004** | 13,3 x 15,2 | 0,3 | 1 |

# Salseras / Flared Sauce Cups / Saucières / Gewellte Sossenschalen

Exterior brillante e interior satinado. Retiene la temperatura durant un tiempo más prolongado que los recipientes de plástico o melamina.

Mirror-finished outside, satin-finished inside. Retains temperature longer (than plastic or melamine). Flared design is attractive, and allows for easier dipping or pouring

Ultra-brillant à l'extérieur ; satiné à l'intérieur. Retient la chaleur plus longtemps que le plastique ou la mélamine. Forme évasée attrayante; plus facile pour tremper ou verser.

Hochglanzpoliertes Äußeres, mattpoliertes Inneres Konserviert die Temperatur länger (als Plastik oder Melamin). Design mit nach oben zunehmendem Durchmesser ist attraktiv und ermöglicht ein einfacheres Eintauchen und Ausgießen.

## 46714 / 46716 Recipiente para salsas / Flared sauce cup / Saucière évasée / Soßenbecher

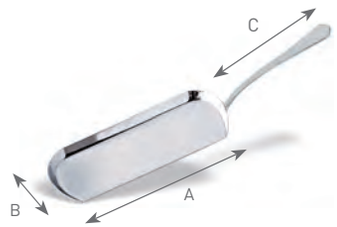
**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL**



46714 46716

| REF | Ø cm | H cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| **46714** | 4,1 | 7,6 | 118 | 12 |
| **46716** | 4,6 | 9,5 | 177 | 12 |

## P625 Pala recogemigas / Table crumber / Pelle ramasse-miettes / Krümmelschaufel



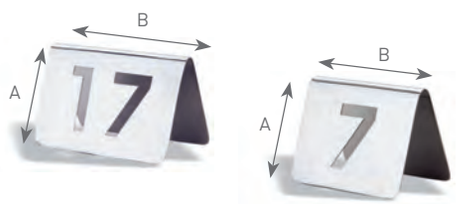

| REF | A x B x C cm | U |
|---|---|---|
| P625.000 | 18 x 7 x 12,5 | 1 |

## P630 Soporte para número "banquete" / Number card holder / Support numéro "banquet" / Bankettnummerhalter



| REF | H cm | U |
|---|---|---|
| P630.010 | 10 | 1 |
| P630.020 | 20 | 1 |
| P630.030 | 30 | 1 |
| P630.040 | 40 | 1 |

## P632 Número de mesa / Table number / Numéro de table / Tischnummer



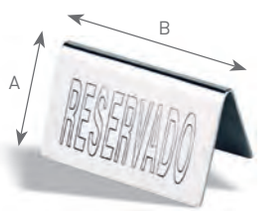

| REF | A x B cm | U |
|---|---|---|
| P632 + NÚMERO | 5,6 x 6,4* | 1 |
| P632 + NÚMERO | 5,6 x 7,6** | 1 |

* número de 1 digito.
* number with 1 digit.
* numero d'un seul chiffre.
* number with 1 digit.

** número de 2 digitos.
** number with 2 digits.
** numero de 2 chiffres.
** number with 2 digits.

N. 1 - N. 30

## P633 Placa "Reservado" / "Reserved" table sign / Plaque "reserve" / "Reserviert" Schild




| REF | TEXT | A x B cm | U |
|---|---|---|---|
| P633.000 | RESERVADO | 5 x 10 | 1 |
| P633.002 | RESERVED | 5 x 10 | 1 |
| P633.003 | RESERVE | 5 x 10 | 1 |

## P634 Placa "Prohibido fumar" / "Non-smoking" sign / Plaque "Défense de fumer" / "Nichtraucher" Schild




| REF | A x B cm | U |
|---|---|---|
| P634.000 | 5,6 x 7,6 | 1 |

## P967 Molinillos pimienta y sal. Acrílico / Pepper mill-salt mill. Acrylic / Moulins à poivre et sel. Acrylique / Pfeffer- und Salzmühlen. Acryl.




| | REF | TIPO /TYPE | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| A | P967.001 | A | 15,5 | 1 |
| A | P967.002 | A | 20,0 | 1 |
| A | P967.003 | A | 23,0 | 1 |
| B | P967.004 | B | 15,5 | 1 |
| B | P967.005 | B | 20,0 | 1 |
| B | P967.006 | B | 23,0 | 1 |

## P333 Salsera / Gravy boat / Saucière / Sossenkännchen



| REF | L | U |
|---|---|---|
| P333.010 | 0,10 | 1 |
| P333.020 | 0,20 | 1 |
| P333.035 | 0,35 | 1 |

## P623 Portasalados o portasalsas / Snack bowl set or sauce bowl set / Ensemble bols pour snacks ou sauces / Snack- oder Sossenständer



| REF | UNI. | Ø cm/U | ml/U | U |
|---|---|---|---|---|
| P623.003 | 3 | 9 | 200 | 1 |

## P9691 Bandeja para mariscos / Seafood tray / Plateau fruits de mer / Meeresfrüchteplatte



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P969.132 | 32 | 4,0 | 1 |
| P969.136 | 36 | 4,0 | 1 |

## P969 Soporte de mesa para bandeja marisco / Stand for sea food tray / Support pour plateau fruits de mer / Ständer für Meeresfrüchteplatte



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P969.000 | 25 / 20 | 19,0 | 1 |

## P9681 Pincho / Skewer / Brochette / Spiess



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P968.125 | 25 | 12 |
| P968.130 | 30 | 12 |
| P968.135 | 35 | 12 |

## P968 Porta brochetas / Carry-skewers / Porte-brochettes / Spiesshalter



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P968.000 | 22 | 46 | 1 |

## P874 Pinchanotas / Bill spike / Epingle porte-tickets / Bonspiess



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P874.000 | 9 | 22 | 1 |

## P8621 Bandeja oval antideslizante / Non slip oval serving tray / Plateau antidérapant forme ovale / Ovales Servicetablett Antirutschbeschichtung



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P862.100 | 68 x 56 | 1 |

Color negro /Black color /
Couleur noir / Farbe Schwarz.

## P863 Soporte para bandejas de gran tamaño / Large tray holder / Support pour grands plateaux / Support pour grands plateaux




No incluye bandeja /
Serving tray not included /
Plateau non inclus /
Servicetablett nicht enthalten

| REF | A x B x C cm | U |
|---|---|---|
| P863.000 | 47 x 47 x 82 | 1 |

## P650 Papelera sobremesa acero inox / St/Steel table-tidy / Receptacle à déchets de table / Tischabfalleimer rostfreier Stahl

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**




| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P650.000 | 12 | 21 | 1 |

## P638 Cenicero de agua / Water ashtray / Cendrier à eau / Wasseraschenbecher

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P638.000 | 11 | 5,5 | 1 |

## P639 Cenicero hondo / Deep ashtray / Cendrier profond / Tiefer Aschenbecher

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P639.000 | 12,5 x 12,5 x 2,5 | 1 |

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

**MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN**

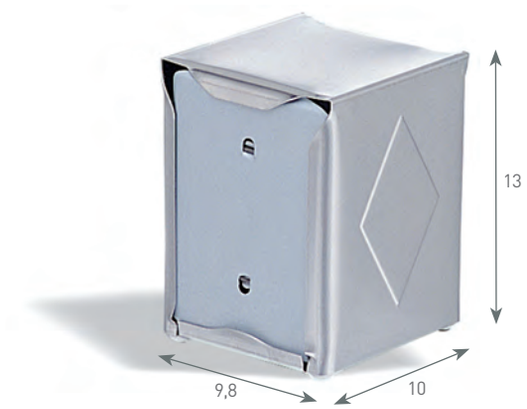
P. 321



## P357

**Servilletero / Napkin holder /
Porte-serviettes / Serviettenspender**

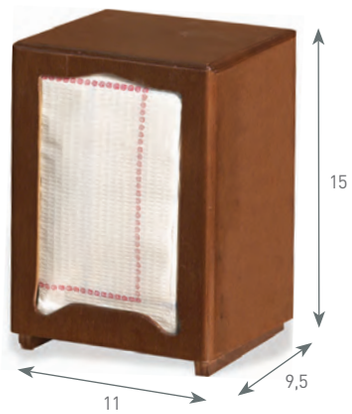
**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**




| REF | U |
|---|---|
| P357.000 | 1 |

## P25000

**Servilletero madera /
Wooden napkin holder /
Porte-serviettes en bois /
Holz Serviettenspender**

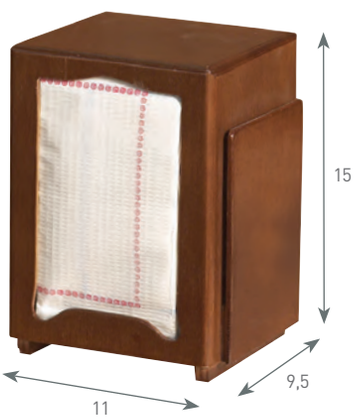



| REF | U |
|---|---|
| P25.000 | 1 |

## P25002

**Servilletero madera con portamenús /
Wooden napkin holder with menu holder /
Porte-serviettes en bois avec porte-menus /
Holz Serviettenspender mit Kartenhalter**



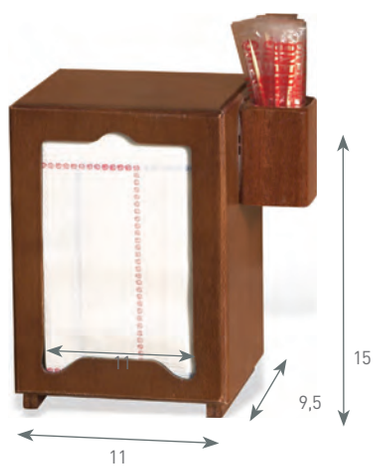



| REF | U |
|---|---|
| P25.002 | 1 |

## P25020

**Servilletero madera con portamenús y palillero /
Napkin holder with menu and toothpick holder /
Porte-serviettes avec porte-cure-dents et porte-menus /
Holz Serviettenspender mit Zahnstocher und Kartenhalter**






| REF | U |
|---|---|
| P25.020 | 1 |

Fabricado en PVC. Bolsillos en contratapa interior.
Para hojas DIN A4 y DIN A5.
Personalización disponible.

Made of PVC. Pockets on each back cover. For DIN A4 and DIN A5 sheets
Personalisation available.

Fabriqué en PVC. Poches avec couverture intérieure.
Pour feuilles DIN A4 et DIN A5
Personalisation disponible.

Hergestellt aus PVC. Hüllen im Inneren. Für din a4 und din a5 Blätter personalisierung möglich.

## P2004

### Portamenús Elegance / Elegance menu holder / Porte-Menus Elegance / Eleganz Menümappe

Para 10 pàginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.
Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.
Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.
Für 10 Blatt Papier – 2 Plastikhüllen auf Umschlazseiten + 4 Plastikhüllen.



| REF | cm | COLOR / COLOUR | U |
|---|---|---|---|
| P20.041 | 33 x 24 | Burdeos / Burgundy / Bordeaux / Bordeauxrot | 1 |
| P20.042 | 33 x 24 | Negro / Black / Noir / Schwarz | 1 |
| P20.043 | 33 x 24 | Marrón / Brown/ Marron / Braun | 1 |

## P20050

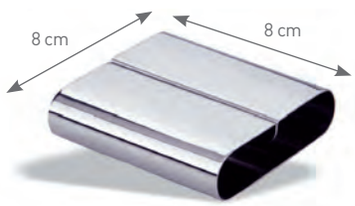
### Porta blocs Elegance / Elegance Bill holder / Porte-addition Elegance / Eleganz Blockhalter



| REF | cm | COLOR / COLOUR | U |
|---|---|---|---|
| P20.050 | 23 x 13 | Negro / Black / Noir / Schwarz | 1 |

## P636

### Portamenús / Menu holder / Porte-menu de table / Menühalter




| REF | H cm | U |
|---|---|---|
| P636.000 | 2 | 1 |

## P637/P6371

### Platillo cambio / Bill holder / Porte-addition / Wechselgeldtellerche



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P637.000 | 15,5 x 11 | 1 |
| P637.100 | 21,5 x 12,5 | 1 |

## P20066

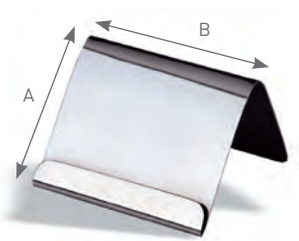
### Porta facturas / Bill Holder / Porte-addition / Rechnungshalter




| REF | cm | COLOR / COLOUR | U |
|---|---|---|---|
| P20.066 | 24,5 x 17 | Negro / Black / Noir / Schwarz | 1 |
| P20.069 | 20 x 13,5 | Negro / Black / Noir / Schwarz | 1 |

## P635

### Portatarjetas / Card holder / Porte-cartes / Kartenhalter




| REF | A x B cm | U |
|---|---|---|
| P635.000 | 5,2 x 6,2 | 1 |

## 86280

### Platillo cambio / Plastic Tip Trays / Assiettes à pourboire en plastique / Trinkgeldtablett



| REF | cm | COLOR / COLOUR | U |
|---|---|---|---|
| 86280 | 10,2 x 15,2 | Negro / Black / Noir / Schwarz | 36 |
| 86282 | 12,7 x 17,8 | Negro / Black / Noir / Schwarz | 36 |

Material atractivo resistente a las rayas /
Attractive scratch-resistant material /
Matériau attrayant résistant aux rayures /
Attractive scratch-resistant material.

# Tapas para platos / Plate Covers / Couvercles à assiette / Tellerhauben



Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.

Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.

Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.

Tellerhauben bewahren die ideale Serviertemperatur der Speisen zur höheren Zufriedenheit der Kunden. Gesäumtes Fingerloch.

## 62300 Tapas Acero inoxidable para platos / Stainless Steel Plate Covers / Inox couvercles à assiette / Edelstahl-Tellerhauben

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas /
Satin-finish keeps covers looking better longer /
Fini satin pour un attrait durable /
Die matte Version behält das schöne Aussehen der Deckel längere Zeit.

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar

| REF | PARA / FOR / POUR / FÜR Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| 62300 | 22,9 - 23,2 | 5,9 | 12 |
| 62301 | 23,3 - 23,5 | 5,9 | 12 |
| 62302 | 23,7 - 23,8 | 5,9 | 12 |
| 62303 | 24,0 - 24,1 | 5,9 | 12 |
| 62304 | 24,3 - 24,4 | 5,9 | 12 |
| 62305 | 24,6 - 24,8 | 5,9 | 12 |
| 62306 | 24,9 - 25,1 | 5,9 | 12 |
| 62307 | 25,2 - 25,4 | 5,9 | 12 |
| 62308 | 25,6 - 25,7 | 5,9 | 12 |
| 62312 | 26,8 - 27,0 | 5,9 | 12 |
| 62313 | 27,1 - 27,3 | 5,9 | 12 |
| 62314 | 27,5 - 27,6 | 5,9 | 12 |
| 62315 | 27,8 - 27,9 | 5,9 | 12 |
| 62326 | 30,6 - 30,8 | 5,9 | 12 |

## 918 Tapa plástico para platos / Plastic Plate Covers / Plastique couvercles à assiette / Kunststoff-Tellerhauben

**+ 93ºC**



Transparente / Clear / Transparent

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar

Lavavajillas / Dishwasher / lave-vaisselle / spülmaschinenfest

| REF | PARA / FOR / POUR / FÜR Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| 918-13 | 21,6 - 23,2 | 6,7 | 12 |
| 958-13 | 23,2 - 24,5 | 6,7 | 12 |
| 978-13 | 24,5 - 25,1 | 7 | 12 |
| 1018-13 | 25,1 - 25,7 | 7 | 12 |
| 1038-13 | 25,7 - 26,2 | 7 | 12 |
| 1078-13 | 26,7 - 27,0 | 7 | 12 |
| 1100-13 | 27,9 | 7,2 | 12 |
| 1200-13 | 30,5 | 7,2 | 12 |

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

**COLECTIVIDADES / INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS / KOLLEKIVITAT**

**P. 325**



## 48013 / 48015

**Copa helado / Ice cream cup /
Coupe à glace / Eisschale**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

TOP Quality



| REF | H cm | ml | U |
|---|---|---|---|
| 48013 | 4,8 | 103 | 12 |
| 48015 | 5,7 | 148 | 12 |

## 46701

**Copa helado /
Paneled sherbet dish with gadroon base /
Coupelle à sorbet à facettes, base godronnée /
Eisteller mit Wänden und dekoriertem Boden**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

TOP Quality



| REF | H cm | ml | U |
|---|---|---|---|
| 46701 | 8,6 | 473 | 12 |

## 46772

**Salsera con borde decorado /
Sauce bowl with gadroon top /
Bol à sauce godronné en haut /
Minisauciere mit dekoriertem oberen Teil**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

TOP Quality



| REF | Ø cm | H cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 46772 | 7,6 | 7,6 | 59 | 72 |

## 48003

**Copa helado con borde decorado /
Sherbet bowl with gadroon top /
Bol à sorbet godronné en haut /
Eisbecher mit dekoriertem oberen Teil**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

TOP Quality



| REF | Ø cm | H cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 48003 | 9,6 | 5,1 | 103 | 12 |

## 46704

**Copa helado estilo paneles /
Desert cup with paneled design /
Coupelle à dessert à facettes /
Dessertbecher mit Wänden und Zeichnung**

TOP Quality



| REF | Ø cm | H cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 46704 | 9,3 | 4,1 | 118 | 48 |

## 48060

**Copa helado forma tulipán /
Tulip sundae with gadroon base /
Coupe en forme de tulipe avec base godronnée /
Hoher Eisbecher mit dekoriertem Boden**

TOP Quality



| REF | H cm | ml | U |
|---|---|---|---|
| 48060 | 12 | 177 | 12 |

VOLLRATH

## 48023 Expositor de tartas / Cake stand shipped knocked down / Assiette à gâteaux (Livrée démontée) / Tortenständer



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| 48023 | 16,8 | 33 | 1 |

## 48083 Pala pasteles / Cake server / Pelle à gâteau / Keksschaufel



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 48083 | 27 | 12 |

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

HELADERÍA Y PASTELERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY /
USTENSILES À ET PÂTISSERIE /
ISPEISEEIS UND BACKUTENSILIEN

P. 334



# SERVICIO DE BEBIDAS Y BAR / BEVERAGE AND BAR SERVICE / SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE UND BARSERVICE


## 11.1 BAR 520

CUBITERAS / WINE BUCKETS / SEAUX À CHAMPAGNE / KÜHLER 520
COCTELERIA / COCKTAIL SERVICE / COCKTAIL / COCKTAIL-SERVICE 524
ALFOMBRAS PARA BAR / BAR MATS / TAPIS DE BAR / BARMATTEN 526
DISPENSADOR DE CONDIMENTOS / CONDIMENT DISPENSERS / DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS / BEILAGENSPENDER 527
COMPLEMENTOS DE VINO / WINE COMPLEMENTS / ACCESSOIRES DU VIN / WEINZUBEHÖR 528
BANDEJAS / TRAYS / PLATEAUX/ TABLETTS 530

## 11.2 TÉ Y CAFETERÍA / TEA & COFFEE SERVICE / THÉ ET CAFÉTÉRIA / TEE- UND KAFFEESERVICE 532

TRIENIUM® 532
ORION® 533
PLANET 535
COSMOS 536
ATLANTIS 536
TETERAS / TEA POTS / THÉIÈRES / TEEKANNE 537

## 11.3 SERVICIO DE BEBIDAS / BEVERAGE SERVICE SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE-SERVIC 539

SERVIDORES / SERVERS / VERSEUSES / GETRÄNKE-SERVIERKANNEN 539
JARRAS / PITCHERS / PICHETS / GETRÄNKEKRÜGE 540

## 11.4 LIDSAVER™

DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SAFTSTENTER 544

## P311F71

**Cubo champán cónico con anillas /**
**Conical champagne bucket with rings /**
**Seau à champagne conique à anneaux /**
**Konischer**

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P311.071 | 20 | 19,5 | 1 |

## P311F2

**Cubo champán con asas fijas /**
**Champagne bucket with fixed handles /**
**Seau à champagne à poignées fixes /**
**Champagnerkühler mit festen Griffen**

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P311.002 | 18 | 19 | 1 |

## P311F6

**Cubo champán con anillas /**
**Champagne bucket with rings /**
**Seau à champagne à anneaux /**
**Champagnerkühler mit Ringen**

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P311.006 | 18 | 19 | 1 |

## P311F1

**Cubo champán con base y anillas /**
**Champagne bucket with base and rings /**
**Seau à champagne avec socle et anneaux/**
**Champagnerkühler mit Fuss und Ringen**

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P311.001 | 18 | 23 | 1 |

## P311F3

**Cubo champán con anillas /**
**Champagne bucket with rings /**
**Seau à champagne à anneaux /**
**Champagnerkühler mit Ringen**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P311.003 | 18 | 20 | 1 |

## P378

**Cubitera para botella pequeña /**
**Champagne bucket "junior" /**
**Seau à champagne pour demi-bouteilles /**
**Eiskühler für kleine Flaschen**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P378.000 | 14 | 16,5 | 1 |

## P311F52

**Cubo champán dos botellas con pomo /**
**Champagne bucket two bottles /**
**Seau à champagne deux Bouteilles avec boutons /**
**Champagnerkühler zwei Flaschen mit Knäufenn**

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P311.052 | 20 | 20 | 1 |

## P326

**Cubo champán dos botellas /**
**Champagne bucket two bottles /**
**Seau à champagne deux bouteilles /**
**Champagnerkühler zwei Flaschen**

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P326.000 | 25 | 22 | 1 |

## P9762

**Cubo champán cónico con asas /**
**Conical champagne bucket with handles/**
**Seau à champagne conique avec poignées /**
**Konischer Champagnerkühler mit Griffen**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P976.200 | 21 | 20 | 6 |

## P9763

**Cubo champán cónico con anillas /**
**Conical champagne bucket with rings /**
**Seau à champagne conique à anneaux /**
**Konischer Champagnerkühler mit Griffen**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P976.300 | 19 | 19 | 6 |

## P312

**Enfriador isotérmico (doble pared) /**
**Double wall insulated cooler /**
**Rafraichisseur isotherme double paroi /**
**Doppelwändiger isothermischer Sektkühler**

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P312.000 | 11 | 13 | 1 |

## P974

**Cubo para hielo con disco separador /**
**Ice bucket /**
**Seau à glaçons, disque de séparation /**
**Eisbehälter mit Seperationsscheibe**



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P974.000 | 10,5 | 20 | 1 |

## P988 Cubitera plástico / Plastic champagne bucket / Seau à champagne/ Plastikkühler

PLÁSTICO ACRÍLICO /
ACRYLIC PLASTIC /
PLASTIQUE ACRYLIQUE /
ACRYLPLASTIK



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P988.000 | 21 | 21,5 | 6 |

## P9881 Cubitera cónica acrílica / Conical acrylic champagne bucket / Seau à champagne conique/ Konischer Acrylkühler



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P988.100 | 20 | 18,5 | 12 |

## P9882 Cubitera ovalada acrílica / Oval acrylic champagne bucket / Seau à champagne ovale / Ovaler Acrylkühler

*3 BOTELLAS
*3 BOTTLES
*3 BOUTEILLES
*3 BOTELLAS



| REF | cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P988.200 | 27 x 20 | 20 | 12 |
| P988.300* | 35 x 26 | 27 | 6 |

## P989 Enfriador isotérmico acrílico (doble pared) / Acrylic double wall insulated cooler / Rafraichisseur isotherme / Doppelwändiger isothermischer Kühler

PLÁSTICO ACRÍLICO /
ACRYLIC PLASTIC /
PLASTIQUE ACRYLIQUE /
ACRYLPLASTIK



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P989.000 | 9,5 | 23 | 1 |

## P990 Manta enfriadora / Wine cooler / Rafraichisseur / Flaschenkühler

Reversible: burdeos y plata /
Reversible: burgundy and silver
Réversible: bordeaux et argenté /
Reversibel: bordeauxrot und silber /



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P990.000 | 35 x 18 | 16 |

## P646 Soporte de mesa para cubo champán / Champagne bucket holder / Support de table pour seau à champagne / Tischhalterung für Champagnerkühler



Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:
Suitable with all champagne bucket but:
Adaptable à tous les modèles sauf :
Geeignet für alle Modelle der Campagnerkühler ausser Artikel:
**REF. P326, P311.F51, P311.F52**

| REF | Ø cm | cm | U |
|---|---|---|---|
| P646.000 | 18 | 52 x 17 | 1 |

## P311F4/F20/F35 Pie con portacubos acero inox / St/Steel bucket-holder stand / Pied porte-seau / Kühlerhalter mit Fuss rostfreier Stahl



P311.004




P311.020

| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P311.004* | 18 | 67,5 | 1 |
| P311.020** | 22 | 69,0 | 1 |

*
Compatible con los modelos
Suitable for references
Adaptable pour les réferences
Geeignet für Modelle
P311.F2, P311.F3, P311.F6, P311.F8, P311.F71, P311.F72

**
Para cubitera 2 botellas / For 2 bottles bucket /
Pour seau à champagne deux bouteilles /
Für Kühler 2 Flaschen

Compatible con todos los modelos de cubos champán
Suitable with all champagne bucket models
Adaptable pour tous les modèles de seau à champagne
Geeignet für alle Modelle der Campagnerkühler

## P327 Cubitera tipo ensaladera / Ice cube bowl / Seau à glaçons type "saladier" / Eiskühler Schale-Form



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P327.000 | 35 | 25 | 10,00 | 1 |

## P310 Cubitera tipo ensaladera / Ice cube bowl / Vasque / Eiskühler Schale-Form



| REF | Ø cm | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|---|
| P310.000 | 40 | 24,5 | 13,00 | 1 |

## 47225 Barreño doble pared para bebidas / Beverage bin/ Bac à boissons / Getränkewanne

Construcción de pared doble /
Double wall construction /
Double paroi /
DoppelwandigeAusführung



| REF | Ø ↑ cm | Ø ↓ cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| 47225 | 47 | 38 | 20,8 | 1 |

## 46548 Pie barreño bebidas / Floor stand for beverage bin/ Piètement pour bac à boissons / Fußbodenständer für Getränkewanne

Encaja con 47225
Fits on 47225
Adaptable à 47225
Fits auf 47225



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| 46548 | 35 | 66 | 1 |

# COCTELERIA / COCKTAIL SERVICE / COCKTAIL / COCKTAIL-SERVICE



## P330 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P330.035 | 18,0 | 0,35 | 1 |
| P330.050 | 20,5 | 0,50 | 1 |
| P330.070 | 23,5 | 0,70 | 1 |

## 47610 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker

**INOX - ST/STEEL EDELSTAHL**




Pulido brillante. La tapa se quita fácilmente.
Mirror finished. Crimped top removes easily.
Polissage brillant. La partie supérieure gaufrée se retire facilement.
Hochglanzpolierter. Der eingefasste Deckel lässt sich ganz einfach abnehmen.

| REF | L | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|---|
| 47610 | 0,35 | 6,4 | 17,8 | 10 |
| 47612 | 0,71 | 8,9 | 22,3 | 5 |
| 47622 | 0,65 | 8,9 | 20,3 | 12 |

**IDEA!**

Tamaño pequeño perfecto para servicio individual.
Small size perfect for individual service.
Petite taille parfaite pour un service individuel.
Kleine Größe, perfekt für den Einzelservice.

## 46793 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker




Acero inoxidable brillante. Bases reforzadas /
Acier inoxydable ultra-brillant. Bases renforcées /
Mirror-finished stainless steel. Reinforced bases /
Glänzender Edelstahl. Verstärkte Böden

| REF | Ø cm | H cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 46793 | 9,2 | 17,8 | 887,20 | 12 |
| 46791 | 8,64 | 11,4 | 443,60 | 12 |

## 48070 Coctelera / Shaker / Shakers Cocktail / Shaker



| REF | Ø cm | H cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| 48070 | 10,2 | 17,1 | 887,20 | 12 |

VOLLRATH

## P388 Pinza hielo / Ice tong / Pince à glace / Eiszange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P388.014 | 14 | 12 |
| P388.018 | 18,5 | 12 |

## 47104 Pinza hielo / Ice tong / Pince à glace / Eiszange



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 47104 | 15,9 | 12 |

## P3181 Colador gusanillo / Cocktail strainer / Passoire à cocktail / Cocktailsieb



| REF | Ø cm | cm | U |
|---|---|---|---|
| P318.100 | 7,6 | 11,7 x 15 | 12 |

## P616 Exprime limones / Lemon squeezer / Presse citron / Zitronenpresse



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P616.000 | 17 | 1 |

## P319 Cuchara batidora / Cocktail spoon / Cuillère à cocktail / Mixerlöffel




| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| P319.000 | 26,5 | 1 |
| P319.100 | 28,0 | 12 |

## P399 Dosificador licor / Jigger / Mesure à cocktail / Messbecher




| REF | Ø cm | H cm | ml | U |
|---|---|---|---|---|
| P399.000 | A 3,7 | A 2,8 | 25 | 1 |
| | B 4,1 | B 5,7 | 50 | |

## P26100 Alfombra de bar para escurrido de copas / Bar mat / Tapis égouttoir pour verres / Thekenabtropfmatten





| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P26.100 | 30 x 30 x 1,20 | 1 |

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayoressuperfícies / They can be connected with each other forming bigger surfaces / Avec système de liaison pour composer une surface plus grande / Für grössere Flächen kann man diese Matten mit anderen verbinden.

## 2330-99 Alfombra bar rectangular / Rail-mate glass rail mat / Tapis à verres Rail-mate / Rail-Mate-Gläserabstellmatte

Caucho termoplástico flexible.
Flexible thermoplastic rubber.
Caoutchouc thermoplastique flexible.
Flexibles Thermoplast-Gummimaterial.



| REF | cm | | U |
|---|---|---|---|
| 2330-99 | 59,7 x 7,9 x 1,3 | ● | 12 |

## 2331 Alfombra bar rectangular / Service mat / Tapis de service / Serviermatte

Caucho termoplástico flexible.
Flexible thermoplastic rubber.
Caoutchouc thermoplastique flexible.
Flexibles Thermoplast-Gummimaterial.



| REF | cm | | U |
|---|---|---|---|
| 2331-01 | 45,7 x 30,5 x 1,3 | ● | 12 |
| 2331-99 | 45,7 x 30,5 x 1,3 | ● | 6 |

## 4741-06 Caja condimentos negra / Condiment Bar Dispenser. Black / Boîte à condiments / Cocktail Zutaten Spender

PLÁSTICO /
PLASTIC

| REF | cm | Lts | COMPART. | U |
|---|---|---|---|---|
| **4741-06** | 30,5 x 15,2 x 11,4 | 1,9 | 4 | 1 |
| **4743-06** | 45,7 x 15,2 x 15,6 | 2,8 | 6 | 1 |
| **4746-06** | 61 x 15,2 x 11,4 | 3,8 | 8 | 1 |
| **4740-06** | 30,5 x 15,2 x 11,4 | 2,2 | 2 | 1 |
| **4742-06** | 45,7 x 15,2 x 15,6 | 3,3 | 3 | 1 |
| **4745-06** | 61 x 15,2 x 11,4 | 4,4 | 4 | 1 |



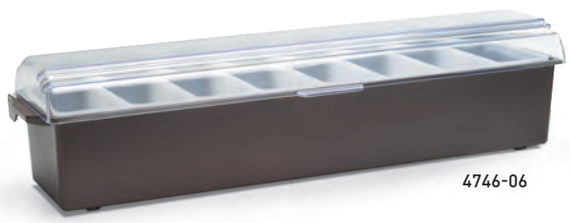
4743-06



4741-06



4740-06



4746-06

- Diseño contemporáneo.
- No aptos para lavavajillas.
- Tapa policarbonato transparente con cierre automático.
- El diseño de la tapa aumenta la capacidad y permite llenar el artículo.
- Las tapas con orificios permiten mantener el utensilio dentro con la tapa cerrada.
- Las placas enfriadoras se colocan en la parte inferior, manteniendo los condimentos fríos.

- Self-closing lid
- Positive stacking
- Reduces contamination
- Refreezable bottles fit under inserts keeping condiments cool and fresh longer
- Not recommended for dishwashers
- Clear polycarbonate lid for easy viewing
- Domed design increases capacity and allows for overfill

- Couvercle à fermeture automatique.
- Design contemporain.
- Empilage positif.
- Réduit la contamination.
- Les flacons recongelables tiennent sous des inserts, gardant les condiments au frais plus longtemps.
- Lave-vaisselle déconseillé.
- Couvercle en polycarbonate transparent pour voir plus facilement le contenu.
- La forme en dôme accroît la capacité et permet le remplissage au-dessus du bord.
- Les couvercles crantés vous permettent de maintenir les cuillères en place avec le couvercle fermé.

- Deckel mit automatischer Schließung.
- Zeitgenössisches Design.
- Positive Stapelnasen.
- Reduziert Verschmutzung Die Kühlplatten passen unter die Behälter, so dass die Gewürze längere Zeit kalt und frisch gehalten werden.
- Nicht spülmaschinenfest
- Transparenter Polycarbonatdeckel für gute Sichtbarkeit
- Das Haubendesign erhöht die Kapazität und erlaubt das Vollfüllen der Einheit
- Durch die Deckel mit Kerben bleiben die Löffel bei geschlossenem Deckel an ihrem Platz.

## 4747 Placa enfriadora para caja condimentos / Refreezable bottle for condiment holder / Plaque réfrigérante pour Bpîte à condiments / Kühlakku

| REF | cm | U |
|---|---|---|
| 4747 | 13,2 x 11,4 x 2,9 | 6 |



## P3994 Caja condimentos / Condiment holder / Boîte à condiment / Gewürzkiste

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/10**

| REF | cm | H cm | L / COMPART. | U |
|---|---|---|---|---|
| P399.400 | 30 x 14 | 8,5 | 0,45 x 4 | 1 |
| P399.500 | 38 x 14 | 8,5 | 0,45 x 5 | 1 |
| P399.600 | 45 x 14 | 8,5 | 0,45 x 6 | 1 |



## 47609 Tapón vacio botella / Vacuum Wine Saver/Stopper / Bouchon pour bouteille de vin /préservation sous vide/ Weinflaschen-Vakuumverschluss



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| 47609 | 10,2 x 4,4 | 6 |

Permite almacenar la botella verticalmente y horizontalmente.
Crea un sello al vacío. Manteniendo la calidad del vino.

Allows for upright or horizontal storage.
Creates vacuum seal. Maintains wine quality.

Permet un stockage à la verticale ou à l'horizontale.
Crée un vide étanche. Maintient la qualité du vin.

Erlaubt vertikale und horizontale Lagerung.
Generiert ein Vakuumsiegel. Erhält die Weinqualität.

## 46774 Tapón botella champan / Champagne Stopper / Bouchon de champagne / Sektflaschenverschluss



Posición abierta
Open position
Position ouverte
Offene Stellung



Posicióncerrada
Closed position
Position fermée
Geschlossene Stellung



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| 46774 | 6,7 x 4,8 x 3,8 | 12 (2 x pack.) |

Proporciona un sellado hermético.
Provides a hermetic seal.
Offre une fermeture hermétique.
Einzigartiger PVC-Innenstopper erlaubt starke Versiegelung und verlängert die Lebensdauer des Weins.

## P985/P986 Tapón botella / Bottle stopper/ Bouchon bouteille / Flaschenverschluss

P985.000



P986.000




P986.100



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P985.000 | 3 | 5,5 | 1 |
| P986.000 | 4 | 6,5 | 1 |
| P986.100 | 4 | 6,5 | 1 |

## P987 Cortacápsulas / Foil cutter / Coupe capsules / Folienschneider



| REF | L cm | H cm | | U |
|---|---|---|---|---|
| P987.100 | 6,5 | 2,85 | | 1 |
| P987.200 | 6,5 | 2,85 | | 1 |

## P983 Anillo anti-goteo / Ring stop drop / Stop gouttes / Antitropfring



| REF | Ø cm | H cm | U |
|---|---|---|---|
| P983.000 | 4 | 2 | 1 |

## P984 Sacacorchos doble palanca / Double-lever corkscrew / Tire-bouchon double lévier / Doppelflüglicher Korkenzieher




| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P984.100 | 17 x 6 | 12 |
| P984.150 | 21,5 x 7,5 | 3 |

## P9845 Sacacorchos de pared / Wall-mounted corkscrew/ Tire-bouchon mur / Korkenzieher Wandmontage



| REF | cm | U |
|---|---|---|
| P984.500 | 8 x 26 x 32 | 1 |

## 46789 Sacacorchos camarero / Waiter's corkscrew / Tire-bouchon de serveur / Kellnermesser



| REF | L cm | U |
|---|---|---|
| 46789 | 11,7 | 12 |

Acero inoxidable. Estilo de bolsillo con cuchillo, destapador y sacacorchos.
Stainless steel. Pocket style with knife, cork and cap lifter.
Inox. Style tire-bouchon de poche avec couteau, tire-bouchon.
Edelstahl. Hosentaschenstil mit Messer, Flaschenöffner und Korkenzieher.

## 47602 Sacacorchos camarero Pulltap's™ / Tire-bouchon de serveur Pulltap's™ / Pulltap's™ Kellnermesser / Pulltap's® Waiter's Corkscrew

PATENTED

Palanca doble /
Double lever /
Double levier /
Müheloser Korkenzieher



| REF | ESPIRAL / SPIRALE cm | L cm | U |
|---|---|---|---|
| 47602 | 5,1 | 11,7 | 10 |

Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.
Five turn Teflon® coated forged steel.
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours.
Geschmiedeter Stahl mit fünfmaliger Teflon®-Beschichtung.

## 46622 Platillo para botellas / Bottle coaster/spoon rest / Dessous de bouteille /porte-cuillère / Flaschenuntersetzer

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| 46622 | 15,6 | 24 |

IDEA!

Ideal para usarse como posacuchara, como tapa de hielera pequeña (46621) o como plato pequeño para entremeses/postres.

Ideal for use as a spoon rest, a cover for small ice bucket or as a small appetizer/dessert plate.

Idéal comme porte-cuillère, couvercle d'un petit seau à glaçons (46621) ou comme petite assiette à amuse-gueules/dessert.

Ideal als Löffelablage, Deckel für kleine Eiswürfelbehälter (46621) oder als kleiner Dessertteller.

## 2700L Bandeja camarero fibra de vidrio / Tuf Glas® Fiberglass Trays / Plateaux en fibre de verre Tuf Glas™ / Tuf Glas™ Glasfasertabletts



| REF | | Ø cm | U |
|---|---|---|---|
| 2700L-01 | | 68,6 x 55,6 x 2,1 | 6 |
| 2700L-06 | | 68,6 x 55,6 x 2,1 | 6 |

No deformable. Forro de caucho permanente. Resiste manchas y olores. 5 años de garantía.

Rubber liner is permanently bonded to the tray. Heavy-duty construction eliminates warping. Stain and odor resistant. 5 year warranty.

Le revêtement en caoutchouc est fi xé au plateau. Construction ultra-solide éliminant la déformation. Résiste aux taches et aux odeurs. Garantie de 5 ans.

Die Kautschukverkleidung ist permanent verbunden mit dem Tablett. Die hochresistente Konstruktion eliminiert Deformationen. Reststent gegen Flecken und Gerüche. 5 Jahre Garantie.

## 1474 Bandeja camarero antideslizante / Non-Skid Trays / Plateaux antidérapants / Rutschfeste Tabletts



| REF | | Ø cm | U |
|---|---|---|---|
| 1474-0901 | | 35,6 | 12 |
| 1474-0606 | | 35,6 | 12 |
| 1476-0901 | | 40,6 | 12 |
| 1476-0606 | | 40,6 | 12 |

Antideslizante.
Non-slip.
Antidérapant.
Rutschfeste.

## 1489 Talker® Bandejas / Talker® Trays / Talker® Plateaux / Tabletts Talker®



| REF | | Ø cm | U |
|---|---|---|---|
| 1489-0606 | | 35,6 | 12 |

Aumente sus ventas con un letrero, fijo en la bandeja en su lugar sin afectar los artículos en la bandeja.
Increase your sales with a POP sign that stays securely in place without disturbing the items on the tray.
Stimulez vos ventes avec un panneau qui reste en place sans gêner les articles qui se trouvent sur le plateau.
Steigern Sie Ihren Umsatz mit einem Klappschild, das sicher an Ort und Stelle bleibt, ohne die Objekte auf dem Tablett zu behindern.

## 1420 Mantel anti deslizante / Anti-Skid Mat Tray Accessories / Tapis antidérapant / Rutschfeste Matte







| REF | | Ø cm | U |
|---|---|---|---|
| 1420-01 | | 31,8 | 12 |
| 1620-01 | | 36,8 | 12 |
| 1620-06 | | 36,8 | 12 |
| 1612 | | 41 x 31,8 | 12 |
| 1612-06 | | 41 x 31,8 | 12 |

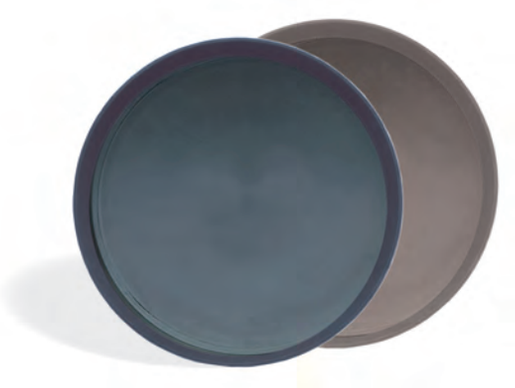
## P619 Bandeja camarero en acero inox /St/Steel round serving tray / Plateau limonadier en acier inox / Servicetablett aus Rostfreiem Stahl



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P619.001 | 30 | 1 |
| P619.002 | 35 | 1 |
| P619.000 | 40 | 1 |

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Glänzend poliert.

## P956 Bandeja de camarero antideslizante / Non slip serving tray / Plateau de service anti-dérapant / Servicetablett Antirutschbeschichtung



| REF | | Ø cm | U |
|---|---|---|---|
| P956.035 | | 35 | 1 |
| P956.040 | | 40 | 1 |
| P956.135 | | 35 | 1 |
| P956.140 | | 40 | 1 |

Color Negro i marrón.
Black and brown colour.
Couleur noir i marron.
Farben Schwarz und Braun.

## 3616 Botella bar / Bar keep / Bouteille de bar / Barflasche

| REF | L | cm | U |
|---|---|---|---|
| 3616 | 0,47 | 25,7 x 9,20 | 1 |
| 3632 | 0,95 | 34,0 x 9,50 | 1 |
| 3648 | 1,40 | 38,1 x 16,5 | 1 |
| 3664 | 1,90 | 34,90 x 12,7 | 1 |
| 3628 | 3,80 | 43,2 x 14,0 | 1 |

El juego incluye 1 cuello, 1 jarra, 1 tapa y 6 picos estándar de diversos colores.
Includes 1 neck, 1 jar, 1 lid and 6 assorted colored spouts.
Le kit comprend 1 goulot, 1 bombonne, 1 couvercle et un assortiment de 6 becs verseurs standard de couleur.
Kit-Inhalt: 1 Halsteil 1 Gefäß, 1 Deckel und 6 Standardausgüsse in verschiedenen Farben.



**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/8**

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



## 46200 Cafetera / Coffee pot / Cafetière / Kaffeekanne



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46200 | 20 | 0,3 | 1 |
| 46202 | 15,6 | 1,0 | 1 |
| 46203 | 21,3 | 2,2 | 1 |

## 46204 Jarra agua/ Water pitcher / Oichet à eau / Wasserkrug




| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46204 | 20 | 2,2 | 1 |
| 46206* | 20 | 2,2 | 1 |

*Con retén / With ice guard / Avec retenu / Mit Ice Guard.

## 46207 Tetera / Tea pot / Théière / Teekanne



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46207 | 7,6 | 0,35 | 1 |

## 46208 Lechera / Open creamer / Pot à crème ouvert / Offenes Milchkännchen



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46208 | 9,5 | 0,26 | 1 |

## 46209 Lechera con tapa / Covered creamer / Pot à crème fermé / Milchkännchen mit Deckel



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46209 | 9,5 | 0,26 | 1 |

Exterior brillante, interior satinado, acero inoxidable. Picos cuello de cisne para verter fácilmente mientras destacan su diseño elegante. El mango hueco aísla para verter cómodamente. Bisagra firme.

Finition ultra-brillante à l'extérieur; inox satiné à l'intérieur. Becs verseurs en col de cygne pour faciliter le service dans l'élégance. La poignée creuse isole pour un service confortable. Charnière solide pour plus de durabilité.

Mirror-finished exterior, satin-finished interior stainless steel. Gooseneck spouts for easy pouring while offering an elegant design. Hollow handle insulates for comfortable pouring. Sturdy hinge for greater durability.

Außen hochglanzpolierter, innen satinierter Edelstahl. Schwanenhals-Ausgüsse für müheloses Einschenken mit elegantem Design. Der hohle Griff isoliert und erleichtert das Eingießen. Robustes Scharnier für lange Haltbarkeit.

## 46593 Cafetera / Coffee pot / Cafetière / Kaffeekanne

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/8**

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46593 | 11,4 | 0,35 | 1 |
| 46594 | 13 | 0,6 | 1 |
| 46595 | 15 | 1 | 1 |
| 46596 | 19,5 | 2 | 1 |

## 46597 Azucarero / Sugar server / Sucrier / Zuckerdose

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/8**

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46597 | 8,5 | 0,35 | 1 |

## 46598 Lechera con tapa / Covered creamer / Pot à crème fermé / Milchkännchen mit Deckel

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/8**

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46598 | 11,4 | 0,35 | 1 |

## 46633/ 46634 Lechera / Open creamer / Pot à crème ouvert / Offenes Milchkännchen

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**
**18/8**

Pulido brillante.
Mirror finished.
Polissage brillant.
Hochglanzpolierter.



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46633 | 8,9 | 0,24 | 1 |
| 46634 | 17,1 | 2 | 1 |



## P890 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P890.125 | 0,15 | 1 |
| P890.025 | 0,25 | 1 |
| P890.035 | 0,35 | 1 |
| P890.060 | 0,60 | 1 |

## P891 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P891.035 | 0,35 | 1 |
| P891.060 | 0,60 | 1 |
| P891.100 | 1,00 | 1 |
| P891.150 | 1,50 | 1 |
| P891.200 | 2,00 | 1 |

## P892 Lechera / Creamer / Crémière / Milchkanne



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P892.015 | 0,15 | 1 |
| P892.025 | 0,25 | 1 |
| P892.035 | 0,35 | 1 |
| P892.060 | 0,60 | 1 |
| P892.100 | 1,00 | 1 |
| P892.150 | 1,50 | 1 |
| P892.200 | 2,00 | 1 |

## P893 Azucarero con tapa / Sugar bowl with lid / Sucrier avec couvercle / Zuckerdose mit Deckel



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P893.025 | 0,25 | 1 |
| P893.035 | 0,35 | 1 |

## COSMOS

### P885 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P885.025 | 0,25 | 1 |
| P885.040 | 0,40 | 1 |
| P885.060 | 0,60 | 1 |

### P886 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P886.035 | 0,35 | 1 |
| P886.060 | 0,60 | 1 |

### P887 Lechera / Creamer / Crémière / Milchkanne





| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P887.015* | 0,15 | 1 |
| P887.025* | 0,25 | 1 |
| P887.035 | 0,35 | 1 |
| P887.060 | 0,60 | 1 |
| P887.100 | 1,00 | 1 |

* Diseño especial asas refs. P887.015 y P887.025 para facilitar el manejo / Special handle design for refs. P887015 and P887025 for a better handling.
Spécial design pour anses ref. P887.015 et P887.025 pour améliorer la prise en main / Spezielles Griffdesign für Art. P887.015 und P887.025 für die einfache Handhabung.

## ATLANTIS

### P880 Tetera / Tea pot with filter / Théière / Teekanne



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P880.020 | 0,20 | 1 |
| P880.035 | 0,35 | 1 |
| P880.050 | 0,50 | 1 |

### P881 Cafetera / Coffee pot with filter / Cafetière / Kaffeekanne



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P881.100 | 1,00 | 1 |
| P881.175 | 1,75 | 1 |

### P882 Lechera / Creamer /Crémière / Milchkanne



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P882.015 | 0,15 | 1 |
| P882.035 | 0,35 | 1 |
| P882.050 | 0,50 | 1 |
| P882.100 | 1,00 | 1 |

## P23003/ P23004 Tetera “Japón” / “Japan” tea pot / Théière “Japon” / Teekanne “Japan”

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero inoxidable.

Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur émaillé. Avec filtre en acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.





| REF | FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P23.003 | 7,0 | 0,35 | 1 |
| P23.004 | 8,0 | 0,80 | 12 |

## P23008/ P23009 Tetera “Nipon”/ “Nipon” tea pot / Théière “Nipon” / Teekanne “Nipon”

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero inoxidable.

Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur émaillé. Avec filtre en acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.





| REF | FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P23.008 | 7,0 | 0,30 | 1 |
| P23.009 | 8,0 | 0,60 | 12 |

## P23010 Tetera “Asia” / “Asia” tea pot / Théière “Asia”/ Teekanne “Asia”

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero inoxidable.

Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur émaillé. Avec filtre en acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.





| REF | FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P23.010 | 6,3 | 0,40 | 1 |

## P23015 Tetera “Kenya”/ “Kenya” tea pot / Théière “Kenya” / Teekanne “Kenya”

Hierro fundido.
Esmaltado interior.
Con filtro de acero inoxidable.

Cast iron.
Enameled inside.
With St/Steel filter.

Fonte en fer. Intérieur émaillé. Avec filtre en acier inoxydable.

Gusseisen.
Innen emailiert.
Mit Edelstahlfilter.





| REF | FILTRO / FILTER / FILTRE / FILTER Ø cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P23.015 | 7,0 | 0,30 | 1 |

## P896 Jarra para infusiones / Coffee maker - herbal tea jug / Pot à infusions / Kaffee- und Teemacher

**+100ºC**

Para sacar el cristal es necesario desatornillar.
To remove the glass it is necessary to unscrew.
Pour enlever le verre il est nécessaire de dévisser.
Abschrauben notwendig um das Glas zu entfernen.



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P896.003 | 0,35 | 1 |
| P896.008 | 0,80 | 1 |

## P8965 Colador bola infusiones / Tea infusion mesh / Infuseur à thé / Teesieb



| REF | Ø cm | U |
|---|---|---|
| P896.500 | 4,5 | 12 |

# SERVICIO DE BEBIDAS / BEVERAGE SERVICE / SERVICE À BOISSONS / GETRÄNKE-SERVICE



## P349 Jarra termo luxe / Luxe insulated coffee pot / Pichet isolante luxe / Luxus Thermoskanne

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P349.030 | 0,30 | 1 |
| P349.060 | 0,60 | 1 |
| P349.100 | 1,00 | 1 |

## P337 Jarra termo luxe / Luxe insulated coffee pot / Pichet isolante luxe / Luxus Thermoskanne

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl




IDEA!

Ideal para lavavajillas.
Ideal for dishwasher.
Ideal pour lave-vaiselle.
Ideal für spülmaschinengeeignet.



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P337.030 | 0,30 | 1 |
| P337.060 | 0,60 | 1 |
| P337.090 | 0,90 | 1 |
| P337.150 | 1,50 | 1 |
| P337.200 | 2,00 | 1 |

## P895 Servidor termo / Vacuum jug / Verseuse thermo / Servierthermoskanne

Interior en acero inoxidable
Inner side in St/Steel
Interieur en acier inoxydable
Innen aus rostfreiem Stahl



P895.006

| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P895.006 | 0,60 | 1 |
| P895.010 | 1,00 | 1 |
| P895.015 | 1,50 | 1 |
| P895.020 | 2,00 | 1 |

## P894 Termo con dosificador / Air pot / Verseuse à pompe / Thermoskanne mit Spender

Base rotativa.
Rotative base.
Fond rotatif.
Drehbare Basis.



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P894.003 | 3,00 | 1 |
| P894.004 | 4,00 | 1 |
| P894.005 | 5,00 | 1 |

## SWIRLSERVE®

## 52122 Servidor termo Hot-N-Cold / Hot-N-Cold / Piche isotherme Hot-N-Cold / Heiss-und kaltgetränke-Servierkannen

Aspecto cerámico /
Looks like porcelain /
Ressemble à de la porcelaine /
Die Außenseite sieht zwar wie Porzellan



microwave

| REF | COLOR / COLOUR | ml | U |
|---|---|---|---|
| 52122 | ■ | 295 | 12 |
| 52120 | □ | 295 | 12 |
| 52172 | ■ | 591 | 12 |
| 52162 | □ | 591 | 12 |
| 52170 | ■ | 1.242 | 12 |
| 52160 | □ | 1.242 | 12 |
| 52174 | ■ | 1.892 | 6 |
| 52164 | □ | 1.892 | 6 |

Pestañas de color naranja, marrón o blanca que permiten diferenciar fácilmente.

Orange, brown, and white tabs allow easy differentiation.

Poussoirs orange, marron ou blanc pour une meilleure différenciation

Orange, Braun und Weiss Marke für bessere Differenzierung

## 465312 Jarra de acero inoxidable / Stainless Steel Pitcher / Pichet en acier inoxydable / Thermoskanne

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



Exterior satinado. Interior brillante / Outside mirror finish. Inside satin / Extérieur satiné. Intérieur brillant / Aussen satiniert. Innen glänzend

| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 465312 | 23,5 x 16,5 x 23,5 | 2,8 | 1 |

## 46550 Jarra doble pared / Double Wall Pitcher / Pichet à double paroi / Doppelwandige Krug

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46550 | 28,2 x 16,5 x 22,2 | 1,9 | 1 |

## 68174 Jarra con retén / Server with ice guard / Pichet avec retenu / Thermoskanne mit Reserve

**ALUMINIO /**
**ALUMINIUM**



Acabado satinado. Mango remachado / Satin finish. Riveted handle / Finition satinée. Manche riveté / Satinierte Ausführung. Vernieteter Griff.

| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 68174 | 20,1 | 2 | 12 |

## 82020 Jarras bombeada / Bell-Shaped Pitchers / Pichets en forme de cloche / Thermoskanne

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



Acabado satinado / Satin finish / Finition satinée / Satinierte Ausführung

| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 82020 | 20,3 | 2 | 4 |
| 82030 | 22,9 | 2,9 | 4 |

## 46599 Jarra agua / Water Pitcher / Pichets à eau / Wasserkanne

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



Exterior brillante. Interior satinado / Outside satin. Inside mirror finish / Extérieur brillant. Intérieur satiné / Aussen glänzend. Innen satiniert

| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46599 | 23 | 1,8 | 1 |

## 46403 Jarra agua / Water Pitcher / Pichets à eau / Wasserkanne

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46403 | 23,5 | 1,9 | 1 |

## 46402 Jarra agua / Water Pitcher / Pichets à eau / Wasserkanne

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 46402 | 18,4 | 1,9 | 6 |

## 81020 Jarra agua / Water Pitcher / Pichets à eau / Wasserkanne

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**

NSF



Pulido brillante / Mirror polishing /Polissage brillant / Glänzend poliert.

| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 81020 | 16,2 | 1,9 | 4 |

## P335 Jarra bombada con retén / Server without lid / Pichet bombé avec retenu / Thermoskanne mit Reserve

**INOX - ST/STEEL**
**EDELSTAHL**



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P335.002 | - | 1,80 | 1 |

## P6464 Jarra / Server / Pichets / Karaffe



Tubo para hielo
Tube for ice
Tube pour les glaçons
Rohr für Eis

IDEA!

Ideal para zumos.
Ideal for juices.
Idéal pour le jus.
Ideal für Säfte.

| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P646.400 | 1,9 | 1 |

## 6000 Jarra de policarbonato / Deluxe clear pitcher / Pichet Deluxe / Deluxe Wasserkaraffe



| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 6000-13 | 23,5 x 13 | 1,8 | 12 |

Policarbonato. Control de vertido con agarre para el pulgar.
Virtually unbreakable polycarbonate. Thumb grip pour control.
Polycarbonate quasi-incassable. Versement maîtrisé avec l'appui-pouce.
Praktisch unzerbrechliches. Polycarbonat Ausgusskontrolle per Daumengriff.

## P649 Jarra agua tritan / Carafe tritan / Carafe en tritan / Karaffe Tritan

HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE
100% BPA FREE
NO BISPHENOL-A. NON-TOXIC PLASTIC

EXCLUSIVE



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P649.050 | 0,60 | 1 |
| P649.100 | 1,00 | 1 |

Fabricado en Tritan
Made of Tritan
Fabriquée en Tritan
Hergestellt aus Tritan

VOLLRATH

## P6442 Jarra / Server / Pichets / Karaffe

EXCLUSIVE

100% BPA FREE

+80°C

Fabricada en SAN.
Made of SAN.
Fabriquée en SAN.
Hergestellt in SAN.



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P644.200 | 1,00 | 1 |
| P644.240 | 1,40 | 1 |
| P644.275 | 1,75 | 1 |

## P6441 Jarra de policarbonato / Policarbonate server / Pichet en polycarbonate / Karaffe aus Polycarbonat



| REF | Lts | U |
|---|---|---|
| P644.100 | 1,00 | 1 |
| P644.175 | 1,75 | 1 |

## 6010 Jarra con tres picos / Three-lip deluxe pitcher / Pichet de luxe à trois becs verseurs / Dreifachlippenkrug Deluxe





13



06 16 19 22 44

| REF | H cm | Lts | U |
|---|---|---|---|
| 6010+FARBE | 21,9 x 12,4 | 1,8 | 12 |

Policarbonato. Control de vertido con agarre para el pulgar.
Virtually unbreakable polycarbonate. Thumb grip pour control.
Polycarbonate quasi-incassable. Versement maîtrisé avec l'appui-pouce.
Praktisch unzerbrechliches. Polycarbonat Ausgusskontrolle per Daumengriff.

## P646 Jarra policarbonato apilable sin tapa / Stackable polycarbonate server without lid / Pichet polycarbonate Empilable sans couvercle / Karaffe aus Polycarbonat ohne Deckel

CE



| REF | | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P646.100 | | 1,00 | 1 |
| P646.103 | | 1,00 | 1 |
| P646.105 | | 1,00 | 1 |
| P646.200 | | 2,00 | 1 |

## P6463 Tapa polipropileno para jarra apilable / Polypropylene lid for stackable Server / Couvercle polypropylène pour pichet empilable / Polycarbonat Deckel für Karaffe



| REF | | Lts | U |
|---|---|---|---|
| P646.300 | | 1,00 | 1 |
| P646.310 | | 1,00 | 1 |
| P646.301 | | 2,00 | 1 |

Para Jarra policarbonato apilable sin tapa P646.
Fits only on the Stackable polycarbonate servers P646.
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.
Passt nur auf Polycarbonat Karaffe P646.




PULL
FOR LID
LIDSAVER
800.628.0830
PUSH

# LIDSAVER™

## DISPENSADORES / DISPENSERS / DISTRIBUTEURS / SAFTSTENTER

Maximice el espacio limitado en las ocupadas estaciones dispensadoras con el conocido dispensador Lid Saver™ de una sola tapa a la vez y una completa línea de dispensadores de condimentos, servilletas, toallitas de papel y palillos.

Maximize limited space at busy dispenser stations the popular Lid Saver™ single lid dispenser with a full-line of condiment, napkin, tissue and straw dispensers.

Maximisez l'espace limité dédié aux postes de distribution, généralement situés dans des endroits très fréquentés, grâce au distributeur de couvercles simples. Lid Saver™ populaire et une gamme complète de condiments, serviettes, papiers et pailles.

Maximieren Sie das begrenzte Platzangebot an Ausgabestationen mit dem beliebten Lid Saver™ Einzeldeckelspender und einem vollständigen Sortiment an Beilagen-, Servietten-, Papiertaschentuch- und Strohhalmspendern.



**Soluciones higiénicas**
- El sistema de dispensado higiénico previene la contaminación por manipulación excesiva.
- Mantiene las operaciones limpias y ordenadas y responde a las inquietudes de los consumidores en cuanto a salud y bienestar.

**Sanitary Solutions**
- Sanitary dispensing system helps eliminate contamination from excess handling
- Keeps operations clean and tidy, addressing major consumer concerns about health and well-being

**Solutions hygiéniques**
- Ce système de distribution hygiénique empêche la contamination causée par une manipulation excessive.
- Maintient les locaux propres et ordonnés, répondant ainsi aux principaux soucis des clients en ce qui concerne la santé et le bien-être.

**Hygienische Lösungen**
- Hygienisches Ausgabesystem schützt vor Kontamination, indem ein ständiges Anfassen verhindert wird
- Der Betrieb gestaltet sich sauber und ordentlich; verbreiteten Bedenken der Kunden bzgl. Hygiene und Schutz vor Keimen wird Rechnung getragen






**Beneficios para los clientes**
- Un ambiente agradable, limpio y ordenado
- Un servicio notablemente más higiénico fomenta la buena voluntad de los clientes
- El diseño fácil de usar permite a los clientes llenar bebidas y poner la tapa usando una sola mano.

**Customer Benefits**
- A welcome environment that is clean and tidy
- Noticeably more hygienic service fosters customer goodwill
- Simple-to-use design allows customers to fill beverages and put on a lid using only one hand

**Avantages pour le client**
- Un cadre accueillant, propre et ordonné.
- Un service de toute évidence plus hygiénique dope les ventes.
- Utilisation simple et facile qui permet aux clients de remplir leur gobelet de boisson et de mettre le couvercle d'une seule main.

**Vorteile für den Kunden**
- Eine einladende Umgebung, die sauber und ordentlich ist
- Die weitaus hygienischere Präsentation spricht die Kunden unmittelbar an
- Dank des einfach zu verwendenden Designs kann der Kunde mit nur einer Hand den Becher füllen und den Deckel aufsetzen.






# LIDSAVER™




**Ahorros**
• Menos pérdidas de tapas significan más ahorro.
• Los mostradores se mantienen libres de pilas de tapas nuevas y tapas rechazadas, desordenadas, lo cual se traduce en menos trabajo de limpieza.

**Cost Savings**
• Fewer wasted lids adds up to more savings
• Counters are kept free of stacks of new lids and messy rejected lids, requiring less labor for cleanup

**Économies**
• Moins de couvercles gaspillés, ce qui se traduit par plus d'économies.
• Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés et sales, ce qui demande moins de main-d'oeuvre pour le nettoyage.

**Einsparungen**
• Weniger verschwendete Deckel bedeuten reduzierte Kosten.
• Auf den Tischplatten sammeln sich keine herumliegenden neuen und gebrauchten Deckel an, sodass sie mit weniger Aufwand sauber gemacht werden können.

**Visite nuestra página web para consultar las gamas de dispensadores que le permiten ahorrar hasta un 30% de los costes.**

**Visit our web site to see the Lid Saver™ 30% cost savings and sanitary solutions.**

SCAN ME

**Visitez notre site Web pour voir le couvercle économiseur de 30% des coûts et des solutions sanitaires.**

**Sehen Sie sich den Lid Saver auf unserer Website an. 30% Kosteneinsparung und hygienische Lösungen.**

# RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE / ERSATZTEILE



## P142.000

ASADOR GRILL MANGO MADERA / GRILL WOODEN HANDLE / GRILL QUEUE EN BOIS / PFANNENHOLZGRIFF

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE142000 | MANGO MADERA | WOODEN HANDLE | QUEUE EN BOIS | HOLZGRIFF |



## P15.000

FREIDORA / FRYER / FRITEUSE / FRITEUSSE

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE15000 | CESTA MALLA | MESH BASKET | PANIER À MAILLES | MASCHENKORB |
| RE150001 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |
| RE1500010 | CABEZAL | COMPLETE HEAD | TÊTE COMPLÈTE | KOMPLETTER KOPF |
| RE1500011 | TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO | CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE | EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT | STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL |
| RE150003 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150004 | TERMOSTATO DE SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT DE SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150005 | MANDO TERMOSTATO | THERMOSTAT KNOB | COMMANDE THERMOSTAT | THERMOSTATREGLER |
| RE150006 | INTERRUPTOR DE CONTACTO | CONTACT SWITCH | INTERRUPTEUR DE CONTACT | KONTAKTSCHALTER |
| RE150009 | LUZ PILOTO VERDE | POWER INDICATOR GREEN | VOYANT VERT | GRÜNE KONTROLLLEUCHTE |
| RE1500091 | LUZ PILOTO NARANJA | POWER INDICATOR ORANGE | VOYANT ORANGE | ORANGE KONTROLLLEUCHTE |
| RE150025 | CABLE POTENCIA | POWER CORD | CABLE DE PUISSANCE | STROMKABEL |
| RE150026 | PIE | FOOT | PIED | FUSS |
| RE150703 | ASA LATERAL BAQUELITA | BAKELITE SIDE HANDLE | ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE | SEITLICHR BAKELITGRIFF |



## P15.001

FREIDORA / FRYER / FRITEUSE / FRITEUSSE

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE15000 | CESTA MALLA | MESH BASKET | PANIER À MAILLES | MASCHENKORB |
| RE150001 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |
| RE1500010 | CABEZAL | COMPLETE HEAD | TÊTE COMPLÈTE | KOMPLETTER KOPF |
| RE1500011 | TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO | CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE | EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT | STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL |
| RE150003 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150004 | TERMOSTATO DE SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT DE SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150005 | MANDO TERMOSTATO | THERMOSTAT KNOB | COMMANDE THERMOSTAT | THERMOSTATREGLER |
| RE150006 | INTERRUPTOR DE CONTACTO | CONTACT SWITCH | INTERRUPTEUR DE CONTACT | KONTAKTSCHALTER |
| RE150009 | LUZ PILOTO VERDE | POWER INDICATOR GREEN | VOYANT VERT | GRÜNE KONTROLLLEUCHTE |
| RE1500091 | LUZ PILOTO NARANJA | POWER INDICATOR ORANGE | VOYANT ORANGE | ORANGE KONTROLLLEUCHTE |
| RE150025 | CABLE POTENCIA | POWER CORD | CABLE DE PUISSANCE | STROMKABEL |
| RE150026 | PIE | FOOT | PIED | FUSS |
| RE150703 | ASA LATERAL BAQUELITA | BAKELITE SIDE HANDLE | ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE | SEITLICHR BAKELITGRIFF |



## P15.002

FREIDORA / FRYER / FRITEUSE / FRITEUSSE

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE15000 | CESTA MALLA | MESH BASKET | PANIER À MAILLES | MASCHENKORB |
| RE150001 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |
| RE1500011 | TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO | CAP + WASHER FOR + THERMOSTAT CABLE | EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT | STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL |
| RE150003 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150004 | TERMOSTATO DE SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT DE SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150005 | MANDO TERMOSTATO | THERMOSTAT KNOB | COMMANDE THERMOSTAT | THERMOSTATREGLER |
| RE150006 | INTERRUPTOR DE CONTACTO | CONTACT SWITCH | INTERRUPTEUR DE CONTACT | KONTAKTSCHALTER |
| RE150007 | CABEZAL | COMPLETE HEAD | TÊTE COMPLÈTE | KOMPLETTER KOPF |
| RE150008 | INTERRUPTOR | ON/OFF SWITCH | INTERRUPTEUR | AN/ AUSSCHALTER |
| RE150009 | ENCENDIDO/APAGADO LUZ PILOTO VERDE | POWER INDICATOR GREEN | ALLUMAGE/EXTINCTION VOYANT VERT | AN/ AUSSCHALTER GRÜNE KONTROLLLEUCHTE |
| RE1500091 | LUZ PILOTO NARANJA | POWER INDICATOR ORANGE | VOYANT ORANGE | ORANGE KONTROLLLEUCHTE |
| RE150022 | GRIFO VACIADO | DRAINAGE TAP | ROBINET VIDANGE | ABLAUFHAHN |
| RE150023 | SOPORTE RESISTENCIA | RESISTANCE SUPPORT | SUPPORT DE RÉSISTANCE | HALTERUNG FÜR HEIZELEMENT |
| RE150024 | JUNTA PROTECTORA RESISTENCIA | RESISTANCE PROTECTOR SEAL | ENSEMBLE PROTECTEUR DE RÉSISTANCE | SCHUTZDICHTUNGSRING FÜR HEIZELEMENT |
| RE150025 | CABLE POTENCIA | POWER CORD | CABLE DE PUISSANCE | STROMKABEL |
| RE150026 | PIE | FOOT | PIED | FUSS |



## P15.003

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITTEUSE

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE15000 | CESTA MALLA | MESH BASKET | PANIER À MAILLES | MASCHENKORB |
| RE150001 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |
| RE1500011 | TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO | CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE | EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT | STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL |
| RE150003 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150004 | TERMOSTATO DE SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT DE SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150005 | MANDO TERMOSTATO | THERMOSTAT KNOB | COMMANDE THERMOSTAT | THERMOSTATREGLER |
| RE150006 | INTERRUPTOR DE CONTACTO | CONTACT SWITCH | INTERRUPTEUR DE CONTACT | KONTAKTSCHALTER |
| RE150007 | CABEZAL | COMPLETE HEAD | TÊTE COMPLÈTE | KOMPLETTER KOPF |
| RE150008 | INTERRUPTOR ENCENDIDO/APAGADO | ON/OFF SWITCH | INTERRUPTEUR ALLUMAGE/EXTINCTION | AN/ AUSSCHALTER |
| RE150009 | LUZ PILOTO VERDE | POWER INDICATOR GREEN | VOYANT VERT | GRÜNE KONTROLLLEUCHTE |
| RE1500091 | LUZ PILOTO NARANJA | POWER INDICATOR ORANGE | VOYANT ORANGE | ORANGE KONTROLLLEUCHTE |
| RE150022 | GRIFO VACIADO | DRAINAGE TAP | ROBINET VIDANGE | ABLAUFHAHN |
| RE150025 | CABLE POTENCIA | POWER CORD | CABLE DE PUISSANCE | STROMKABEL |
| RE150026 | PIE | FOOT | PIED | FUSS |



## P15.004

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150041 | INTERRUPTOR | SWITCH | INTERRUPTEUR | SCHALTER |
| RE150042 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150043 | TERMOSTATO SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150044 | MUELLES | SPRING | RESSORTS | FEDERN |
| RE150045 | RESISTENCIA SUPERIOR | UPPER ELEMENT | RÉSISTANCE SUPÉRIEURE | OBERES HEIZELEMENT |
| RE150046 | RESISTENCIA INFERIOR | LOWER ELEMENT | RÉSISTANCE INFÉRIEURE | UNTERES HEIZELEMENT |
| RE150047 | MANGO INOX | ST/STEEL HANDLE | MANCHE INOX | GRIFF ROSTFREIER STAHL |
| RE150048 | SILICONA | SILICONE | SILICONE | SILIKON |
| RE150049 | MANGO INOX + SILICONA | ST/STEEL HANDLE + SILICONE | MANCHE INOX + SILICONE | GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON |



## P15.005

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE1500092 | FIJACIÓN SOPORTE ASA | FIXING SUPPORT FOR HANDLE SWITCH | FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE | GRIFFHALTERUNG |
| RE150041 | INTERRUPTOR | THERMOSTAT | INTERRUPTEUR | SCHALTER |
| RE150042 | TERMOSTATO | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150043 | TERMOSTATO SEGURIDAD | SPRING | THERMOSTAT SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150044 | MUELLES | UPPER ELEMENT | RESSORTS | FEDERN |
| RE150051 | RESISTENCIA SUPERIOR | LOWER ELEMENT | RÉSISTANCE SUPÉRIEURE | OBERES HEIZELEMENT |
| RE150052 | RESISTENCIA INFERIOR | REAR AXLE | RÉSISTANCE INFÉRIEURE | UNTERES HEIZELEMENT |
| RE150053 | EJE POSTERIOR | HANDLE | AXE POSTÉRIEUR | OBERE ACHSE |
| RE150054 | MANGO | SILICONE | MANCHE | GRIFF |
| RE150055 | SILICONA | ST/STEEL HANDLE + SILICONE | SILICONE | SILIKON |
| RE150056 | MANGO INOX + SILICONA | | MANCHE INOX + SILICONE | GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON |

## P15.006

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE1500092 | FIJACIÓN SOPORTE ASA | FIXING SUPPORT FOR HANDLE | FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE | GRIFFHALTERUNG |
| RE150041 | INTERRUPTOR | SWITCH | INTERRUPTEUR | SCHALTER |
| RE150042 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150043 | TERMOSTATO SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150044 | MUELLES | SPRING | RESSORTS | FEDERN |
| RE150051 | RESISTENCIA SUPERIOR | UPPER ELEMENT | RÉSISTANCE SUPÉRIEURE | OBERES HEIZELEMENT |
| RE150052 | RESISTENCIA INFERIOR | LOWER ELEMENT | RÉSISTANCE INFÉRIEURE | UNTERES HEIZELEMENT |
| RE150053 | EJE POSTERIOR | REAR AXLE | AXE POSTÉRIEUR | OBERE ACHSE |
| RE150054 | MANGO | HANDLE | MANCHE | GRIFF |
| RE150055 | SILICONA | SILICONE | SILICONE | SILIKON |
| RE150056 | MANGO INOX + SILICONA | ST/STEEL HANDLE + SILICONE | MANCHE INOX + SILICONE | GRIFF ROSTFREIER STAHL + SILIKON |
| RE150061 | PLANCHA LISA INFERIOR | LOWER SMOOTH PLATE | PLANCHE LISSE INFÉRIEURE | |



## P15.007

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150041 | INTERRUPTOR | SWITCH | INTERRUPTEUR | SCHALTER |
| RE150042 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150043 | TERMOSTATO SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150044 | MUELLES | SPRING | RESSORTS | FEDERN |

## P15.008

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150041 | INTERRUPTOR | SWITCH | INTERRUPTEUR | SCHALTER |
| RE150042 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150043 | TERMOSTATO SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150044 | MUELLES | SPRING | RESSORTS | FEDERN |
| RE150061 | PLANCHA LISA INFERIOR | LOWER SMOOTH PLATE | PLANCHE LISSE INFÉRIEURE | UNTERE GLATTE PLATTE |



## P15.009

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /
GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE1500092 | FIJACIÓN SOPORTE ASA | FIXING SUPPORT FOR HANDLE | FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE | GRIFFHALTERUNG |
| RE150041 | INTERRUPTOR | SWITCH | INTERRUPTEUR | SCHALTER |
| RE150042 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150043 | TERMOSTATO SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150044 | MUELLES | SPRING | RESSORTS | FEDERN |



## P15.010

BAÑO MARIA MÁX. 40 ºC / CHOCOLATE WARMER MAX. 40 ºC /
CHAUFFE-CHOCOLAT MAX. 40 ºC / WASSERBAD MAX. 40 ºC

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150101 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150102 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |



## P15.026

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 30 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 30 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 30 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 30 STÜCK

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150260 | SOPORTE PIE | SUPPORT FOOT | SUPPORT PIED | FUSSHALTER |
| RE150261 | ESTANTE | SHELF | ÉTAGÈRE | REGAL |
| RE150262 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |
| RE150263 | SOPORTE | SUPPORT | SUPPORT | HALTER |



## P15.027

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 60 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 60 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 60 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 60 STÜCK

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150271 | ESTANTE | SHELF | ÉTAGÈRE | REGAL |
| RE150272 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |



## P15028

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 120 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 120 U /
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 120 U / TELLERWÄRMER FASSUNGSVERMÖGEN 120 STÜCK

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150281 | ESTANTE | SHELF | ÉTAGÈRE | REGAL |
| RE150282 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |



## P15.035

HORNO MULTIFUNCIONAL DE CONVECCIÓN / CONVECTION OVEN /
FOUR À AIR PULSE / KONFEKTIONSOFEN

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE15035 | REJILLA | GRID | GRILLE | GRILLROST |
| RE1503510 | MANDO TEMPORIZADOR | TIMER KNOB | COMMANDE TEMPORISATEUR | TIMERKNOPF |
| RE1503511 | CRISTAL EXTERIOR | GLASS EXTERIOR | VITRE EXTÉRIEURE | AUSSENGLAS |
| RE1503512 | TIRADOR | HANDLE | POIGNÉE | GRIFF |
| RE1503513 | CRISTAL INTERIOR | GLASS INTERIOR | VITRE INTÉRIEURE | INNENGLAS |
| RE1503514 | SOPORTE INFERIOR CRISTAL | GLASS BOTTOM SUPPORT | SUPPORT INFÉRIEUR EN VERRE | HALTER FÚR INNENGLAS |
| RE1503515 | SOPORTE FIJO BISAGRA PARA PUERTA | FIXED SUPPORT WITH HINGE FOR DOOR | SUPPORT FIXE AVEC CHARNIÈRE POUR PORTE | FESTER SCHANIERHALTER FÜR DIE TÜR |
| RE1503516 | SOPORTE TIRADOR PUERTA | DOOR HANDLE SUPPORT | SUPPORT AVEC POIGNÉE DE PORTE | TÜRGRIFFHALTER |
| RE1503517 | BOMBILLA | LIGHT BULB | AMPOULLE | LAMPE |
| RE1503518 | PROTECTOR BOMBILLA | LIGHT BULB PROTECTOR | PROTECTION D'AMPOULLE | LAMPENSCHUTZ |
| RE150352 | BANDEJA | TRAY | PLATEAU | TABLETT |
| RE150353 | GOMA | RUBBER | CAOUTCHOUC | GUMMI |
| RE150354 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150355 | TERMOSTATO SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150356 | BISAGRA | HINGE | CHARNIÈRE | SCHANIER |
| RE150357 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |
| RE150358 | VENTILADOR - MOTOR | FAN - MOTOR | VENTILATEUR - MOTEUR | VENTILATIONSMOTOR |
| RE150359 | TEMPORIZADOR | TIMER | TEMPORISATEUR | TIMER |



## P15.036

SALAMANDRA CON PARTE SUPERIOR REGULABLE / SALAMANDER WITH ADJUSTABLE TOP /
SALAMANDRE AVEC REGULATION DU PLAFOND / SALAMANDER MIT BEWEGLICHEM OBERTEIL

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150361 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |
| RE150362 | BANDEJA GOTEO | DRIP PLATE | PLATEAU ÉGOUTTAGE | TROPFGITTER |
| RE150363 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |



## P15.038

TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS /
TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES / SANDWICHTOASTER MIT 3 UND 6 ZANGEN

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150381 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |
| RE150382 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150383 | MANDO TEMPORIZADOR | TIMER KNOB | COMMANDE TEMPORISATEUR | TIMERKNOPF |
| RE150384 | MANDO TERMOSTATO | THERMOSTAT KNOB | COMMANDE THERMOSTAT | THERMOSTATREGLER |
| RE150385 | TEMPORIZADOR | TIMER | TEMPORISATEUR | TIMER |
| RE150386 | REGLETA CERÁMICA | CERAMICAL TERMINAL | RÈGLETTE EN CÉRAMIQUE | KERAMISCHE SCHINE |
| RE150387 | PRENSA ESTOPAS | CABLE GLAND | PRESSE-ÉTOUPES | PRESSE- TUCH |
| RE150388 | AISLAMIENTO CERÁMICO | CERAMIC INSULATOR | ISOLANT EN CÉRAMIQUE | KERAMISCHE ISOLIERUNG |
| RE15039 | PINZA SANDWICH | SANDWICH TONG | PINCE À SANDWICH | SANDWICHZANGE |
| RE150391 | REGLETA | TERMINAL | RÈGLETTE | SCHIENE |



## P15.039

TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS /
TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES / SANDWICHTOASTER MIT 3 UND 6 ZANGEN

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150382 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150383 | MANDO TEMPORIZADOR | TIMER KNOB | COMMANDE TEMPORISATEUR | TIMERKNOPF |
| RE150384 | MANDO TERMOSTATO | THERMOSTAT KNOB | COMMANDE THERMOSTAT | THERMOSTATREGLER |
| RE150385 | TEMPORIZADOR | TIMER | TEMPORISATEUR | TIMER |
| RE150386 | REGLETA CERÁMICA | CERAMICAL TERMINAL | RÈGLETTE EN CÉRAMIQUE | KERAMISCHE SCHIENE |
| RE150387 | PRENSA ESTOPAS | CABLE GLAND | PRESSE-ÉTOUPES | PRESSE- TUCH |
| RE150388 | AISLAMIENTO CERÁMICO | CERAMIC INSULATOR | ISOLANT EN CÉRAMIQUE | KERAMISCHE ISOLIERUNG |
| RE15039 | PINZA SANDWICH | SANDWICH TONG | PINCE À SANDWICH | SANDWICHZANGE |
| RE150391 | REGLETA | TERMINAL | RÈGLETTE | SCHIENE |
| RE1503919A | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |



## P15.040

TOSTADORA / TOASTER /
TOASTEUR / TOASTER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150400 | PIÉS | FEET | PIEDS | FÜSSE |
| RE150401 | RESISTENCIA 500W | 500W ELEMENT | RÉSISTANCE 500W | HEIZELEMENT 500W |
| RE150402 | RESISTENCIA 370W | 370W ELEMENT | RÉSISTANCE 370W | HEIZELEMENT 370W |
| RE150403 | TEMPORIZADOR | TIMER | TEMPORISATEUR | TIMER |
| RE150404 | INTERRUPTOR | SWITCH | INTERRUPTEUR | SCHALTER |
| RE150405 | MANDO TEMPORIZADOR | TIMER KNOB | COMMANDE TEMPORISATEUR | TIMERKNOPF |



pujadas
A VOLLRATH COMPANY



## P15.041

TOSTADORA / TOASTER /
TOASTEUR / TOASTER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150400 | PIÉS | FEET | PIEDS | FÜSSE |
| RE150403 | TEMPORIZADOR | TIMER | TEMPORISATEUR | TIMER |
| RE150404 | INTERRUPTOR | SWITCH | INTERRUPTEUR | SCHALTER |
| RE150405 | MANDO TEMPORIZADOR | TIMER KNOB | COMMANDE TEMPORISATEUR | TIMERKNOPF |
| RE150411 | RESISTENCIA 500W | 500W ELEMENT | RÉSISTANCE 500W | HEIZELEMENT 500W |
| RE150412 | RESISTENCIA 370W | 370W ELEMENT | RÉSISTANCE 370W | HEIZELEMENT 370W |



## P15.042

TOSTADORA CONTINUA / CONVEYOR TOASTER /
TOASTEUR CONVEYEUR / DURCHLAUFTOASTER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150421 | RESISTENCIA SUPERIOR | UPPER ELEMENT | RÉSISTANCE SUPERIOR | OBERES HEIZELEMENT |
| RE150422 | RESISTENCIA INFERIOR | LOWER ELEMENT | RÉSISTANCE INFÉRIEURE | UNTERES HEIZELEMENT |
| RE150423 | MOTOR | MOTOR | MOTEUR | MOTOR |
| RE150424 | VENTILADOR | FAN | VENTILATEUR | VENTILATOR |
| RE150425 | SELECTION SWITCH | SELECTION SWITCH | SÉLECTION INTERRUPTEUR | AUSWAHLSCHALTER |
| RE150426 | REGULADOR VELOCIDAD | ADJUSTABLE SPEED | RÉGULATEUR VITESSE | GESCHWINDIGKEITSREGLER |
| RE150427 | POTENCIOMETRO | POTENTIOMETER | POTENCIOMÈTRE | POTENZREGLER |
| RE150428 | POMO | KNOB | POMMEAU | KNOPF |



## P15.044

MÁQUINA DE COCER PASTA / PASTA COOKER /
CUISER À PÂTE / NUDELKOCHER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150441 | CESTA MALLA GRANDE CON ASAS | BIG MESH BASKET WITH HANDLES | PANIER GRANDE MAILLE À ANSES | GROSSER MASCHENKORB MIT GRIFFEN |
| RE150442 | CESTA MALLA PEQUEÑA CON MANGO | SMALL MESH BASKET WITH HANDLE | PANIER PETITE MAILLE À MANCHE | KLEINER MASCHENKORB MIT GRIFFEN |
| RE150443 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150444 | GRIFO DESAGUE | DRAINAGE TAP | ROBINET ÉCOULEMENT | ABLAUFHAHN |
| RE150445 | CONEXIÓN BM GRIFO DRENAJE | BM CONNECTION DRAINING TAP | CONNECTION BM ROBINET DE DRAINAGE | BM VERBINDUNG ABLAUFHAHN |



## P15.070

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE1500011 | TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO | CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE | EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT | STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL |
| RE150003 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150004 | TERMOSTATO DE SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT DE SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150005 | MANDO TERMOSTATO | THERMOSTAT KNOB | COMMANDE THERMOSTAT | THERMOSTATREGLER |
| RE150006 | INTERRUPTOR DE CONTACTO | CONTACT SWITCH | INTERRUPTEUR DE CONTACT | KONTAKTSCHALTER |
| RE150009 | LUZ PILOTO VERDE | POWER INDICATOR GREEN | VOYANT VERT | GRÜNE KONTROLLLEUCHTE |
| RE1500091 | LUZ PILOTO NARANJA | POWER INDICATOR ORANGE | VOYANT ORANGE | ORANGE KONTROLLLEUCHTE |
| RE150025 | CABLE POTENCIA | POWER CORD | CABLE DE PUISSANCE | STROMKABEL |
| RE150026 | PIE | FOOT | PIED | FUSS |
| RE15070 | CESTA MALLA | MESH BASKET | PANIER MAILLE | MASCHENKORB |
| RE150701 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |
| RE150702 | CABEZAL PARA | HEAD | TÊTE | KOPF |
| RE150703 | ASA LATERAL BAQUELITA | BAKELITE SIDE HANDLE | ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE | SEITLICHR BAKELITGRIFF |



## P15.071

FREIDORA / FRYER /
FRITEUSE / FRITEUSSE

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE1500011 | TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO | CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE | EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT | STÖPSEL + DICHTUNGSRING FÜR THERMOSTATKABEL |
| RE150003 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT |
| RE150004 | TERMOSTATO DE SEGURIDAD | SECURITY THERMOSTAT | THERMOSTAT DE SÉCURITÉ | SICHERHEITSTHERMOSTAT |
| RE150005 | MANDO TERMOSTATO | THERMOSTAT KNOB | COMMANDE THERMOSTAT | THERMOSTATREGLER |
| RE150006 | INTERRUPTOR DE CONTACTO | CONTACT SWITCH | INTERRUPTEUR DE CONTACT | KONTAKTSCHALTER |
| RE150009 | LUZ PILOTO VERDE | POWER INDICATOR GREEN | VOYANT VERT | GRÜNE KONTROLLLEUCHTE |
| RE1500091 | LUZ PILOTO NARANJA | POWER INDICATOR ORANGE | VOYANT ORANGE | ORANGE KONTROLLLEUCHTE |
| RE150025 | CABLE POTENCIA | POWER CORD | CABLE DE PUISSANCE | STROMKABEL |
| RE150026 | PIE | FOOT | PIED | FUSS |
| RE15070 | CESTA MALLA | MESH BASKET | PANIER MAILLE | MASCHENKORB |
| RE150701 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |
| RE150702 | CABEZAL PARA | HEAD | TÊTE | KOPF |
| RE150703 | ASA LATERAL BAQUELITA | BAKELITE SIDE HANDLE | ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE | SEITLICHR BAKELITGRIFF |



## P15.073 / P15.074

PLACA CALIENTE / HEATING PLATE /
PLAQUE CHAUFFANTE / WÄRMEPLATTE

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150740 | PIE | BASE | PIED | FUSS |



## P15.075

CRÊPERA - CRÊPERA DOBLE / CRÊPE MAKER - DOUBLE CRÊPE MAKER /
CRÊPIÈRE - CRÊPIÈRE DOUBLE / CRÊPEEISEN

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150751 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |



## P15.084

PLANCHA ELÉCTRICA LISA / ELECTRIC GRIDDLE PLAIN /
PLAQUE ÉLECTRIQUE UNIE / GLATTER ELEKTRISCHER GRILL

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150841 | RESISTENCIA | ELEMENT | RÉSISTANCE | HEIZELEMENT |



## P15.097

FUENTE FONDUE CHOCOLATE / CHOCOLATE FOUNTAIN /
FONTAINE À CHOCOLAT / SCHOKOLADENBRUNNEN

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE150971 | ESPIRAL INTERIOR PLÁSTICO | INTERIOR PLASTIC SPIRALE | SPIRALE INTÉRIEUR EN PLASTIQUE | INNERE PLASTIKSPIRALE |
| RE1509741 | CARCASA CILÍNDRICA | CYLINDRICAL CARCASE | CARCASSE CYLINDRIQUE | ZYLINDERGEHÄUSE |
| RE1509744 | POMO DE PLÁSTICO | PLASTIC KNOB | POMMEAU EN PLASTIQUE | PLASTIKKNOPF |
| RE150978 | ARANDELA SILICONA | SILICONE WASHER | RONDELLE EN SILICONE | SILIKONDICHTUNG |
| RE1509799 | KIT FUENTE | FOUNTAIN KIT | KIT SOURCE | BRUNNENSET |



## P19.114-N / P19.114-A / P19.114-R

POSTE CON CINTA RETRÁCTIL ACERO INOX BRILLANTE / BARRIER WITH RETRACTABLE BELT. MIRROR POLISHED /
POTEAU DÉROULEUR À SANGLE. ACIER INOX BRILLANT / SEPERATIONSPFOSTEN MIT EINZIEHBAREM BAND GLÄNZEND

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE191110 | PIEZA PLÁSTICO | PLASTIC PIECE | PIÈCE EN PLASTIQUE | PLASTIKTEIL |
| RE191140 | BASE | BASE | BASE | BASIS |



## P248.028 / P248.032 / P248.035 / P248.040 / P248.045

OLLA CON GRIFO Y TAPA / STOCK POT WITH TAP AND LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET ET COUVERCLE / KOCHTOPF MIT ABLAUFHAHN UND DECKEL

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| IV248000 | GRIFO INOX | INOX TAP | ROBINET INOX | GRIFF ROSTFREIER STAHL |



pujadas
A VOLLRATH COMPANY



## P313.025

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE3130251 | FILTRO FINO | THIN FILTER | FILTRE FIN | FEINER FILTER |
| RE3130252 | FILTRO GRUESO | THICK FILTER | FILTRE EPAIS | GROBER FILTER |
| RE3130253 | POMO | KNOB | POMMEAU | KNOPF |
| RE3130254 | MECANISMO | MECHANISM | MÉCANISME | MECHANISMUS |
| RE3130255 | ASA | HANDLE | ANSE | GRIFF |

## P313.030

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE3130301 | FILTRO FINO | THIN FILTER | FILTRE FIN | FEINER FILTER |
| RE3130302 | FILTRO GRUESO | THICK FILTER | FILTRE EPAIS | GROBER FILTER |
| RE3130303 | POMO | KNOB | POMMEAU | KNOPF |
| RE3130304 | MECANISMO | MECHANISM | MÉCANISME | MECHANISMUS |



## P313.126

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE3130261 | FILTRO FINO | THIN FILTER | FILTRE FIN | FEINER FILTER |
| RE3130262 | FILTRO GRUESO | THICK FILTER | FILTRE EPAIS | GROBER FILTER |
| RE3130263 | POMO | KNOB | POMMEAU | KNOPF |
| RE3130264 | MECANISMO | MECHANISM | MÉCANISME | MECHANISMUS |

## P313.132

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /
MOULIN À LÉGUMES / PÜRIERSIEB

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE3130263 | POMO | KNOB | POMMEAU | FEINER FILTER |
| RE3130321 | FILTRO FINO | THIN FILTER | FILTRE FIN | GROBER FILTER |
| RE3130322 | FILTRO GRUESO | THICK FILTER | FILTRE EPAIS | KNOPF |
| RE3130324 | MECANISMO | MECHANISM | MÉCANISME | MECHANISMUS |



## P602.015

BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /
BALANCE AUTOMATIQUE / MECHANISCHE WAAGE

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE602015 | BANDEJA | TRAY | PLATEAU | TABLETT |



## P641.100

CARRO DE SERVICIO / TROLLEY /
CHARIOT DE SERVICE / SERVICEWAGEN

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE641101 | TUBO | TUBE | TUBE | ROHR |
| RE641102 | RUEDAS | WHEELS | ROUES | RÄDER |
| RE641103 | BANDEJAS | TRAYS | PLATEAUS | TABLETTS |
| RE641104 | ASAS | HANDLES | ANSES | GRIFFE |



## P81.000

ARMARIO CALIENTE / HOT CUPBOARD /
ARMOIRE CHAUDE / HEIZSCHRANK

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE81000 | MANETA INOX CON LLAVE | INOX HANDLE WITH KEY | MANETTE INOX AVEC CLÉ | TÜRGRIFF MIT SCHLÜSSEL<br>ROSTFREIER STAHL |



## P830.001 / P830.002

EMBUDO DOSIFICADOR / CONFECTIONERY FUNNEL /
ENTONNOIR DOSEUR / DOSIERUNGSTRICHTER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE8300010 | BOQUILLA 4 mm | TUBE | DOUILLE | TÜLLE 4 MM |
| RE8300011 | BOQUILLA 6 mm | TUBE | DOUILLE | TÜLLE 6 MM |



## P834.000

TAPA RECTANGULAR GN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE RECTANGULAR LID /
COUVERCLE RECTANGULAIRE GN POLYCARBONATE / RECHTECKIGER GN DDECKEL POLYCARBONAT

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE834000 | ASAS | HANDLES | ANSES | GRIFFE |



## P835.000

CAMPANA GN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE DOME LID /
DÔME PROTECTION GN POLYCARBONATE / GN HAUBE POLYCARBONAT

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE835000 | ASAS | HANDLES | ANSES | GRIFFE |



## P837.003

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE837106 | DISCO 20 cm | DISK 20 cm | DISQUE 20 cm | SCHEIBE 20 CM |
| RE837107 | DISCO 26 cm | DISK 26 cm | DISQUE 26 cm | SCHEIBE 26 CM |
| RE837108 | DISCO 32 cm | DISK 32 cm | DISQUE 32 cm | SCHEIBE 32 CM |
| RE837112 | TORNILLO SUPERIOR | HEAD SCREW | VIS SUPÉRIEUR | KOPFSCHRAUBE |
| RE837113 | PATA DE LA BASE CON TORNILLO | OUTSIDE FOOT WITH SCREW | PIED DE LA BASE AVEC VIS | STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE |
| RE837114 | TUBO CENTRAL (UNA PARTE) | CONECTION (PILLAR) | TUBE CENTRAL (UNE PARTIE) | ZENTRALROHR (EIN STÜCK) |
| RE837115 | PATA CENTRAL | MIDDLE FOOT | PIED CENTRAL | ZENTRALFUSS |

## P837.005

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE837106 | DISCO 20 cm | DISK 20 cm | DISQUE 20 cm | SCHEIBE 20 CM |
| RE837107 | DISCO 26 cm | DISK 26 cm | DISQUE 26 cm | SCHEIBE 26 CM |
| RE837108 | DISCO 32 cm | DISK 32 cm | DISQUE 32 cm | SCHEIBE 32 CM |
| RE837109 | DISCO 40 cm | DISK 40 cm | DISQUE 40 cm | SCHEIBE 40 CM |
| RE837110 | DISCO 45 cm | DISK 45 cm | DISQUE 45 cm | SCHEIBE 45 CM |
| RE837112 | TORNILLO SUPERIOR | HEAD SCREW | VIS SUPÉRIEUR | KOPFSCHRAUBE |
| RE837113 | PATA DE LA BASE CON TORNILLO | OUTSIDE FOOT WITH SCREW | PIED DE LA BASE AVEC VIS | STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE |
| RE837114 | TUBO CENTRAL (UNA PARTE) | CONECTION (PILLAR) | TUBE CENTRAL (UNE PARTIE) | ZENTRALROHR (EIN STÜCK) |
| RE837115 | PATA CENTRAL | MIDDLE FOOT | PIED CENTRAL | ZENTRALFUSS |

## P837.007

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM / TORTENSTÄNDER ALUMINIUM

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE837105 | DISCO 16 cm | DISK 16 cm | DISQUE 16 cm | SCHEIBE 16 CM |
| RE837106 | DISCO 20 cm | DISK 20 cm | DISQUE 20 cm | SCHEIBE 20 CM |
| RE837107 | DISCO 26 cm | DISK 26 cm | DISQUE 26 cm | SCHEIBE 26 CM |
| RE837108 | DISCO 32 cm | DISK 32 cm | DISQUE 32 cm | SCHEIBE 32 CM |
| RE837109 | DISCO 40 cm | DISK 40 cm | DISQUE 40 cm | SCHEIBE 40 CM |
| RE837110 | DISCO 45 cm | DISK 45 cm | DISQUE 45 cm | SCHEIBE 45 CM |
| RE837111 | DISCO 50 cm | DISK 50 cm | DISQUE 50 cm | SCHEIBE 50 CM |
| RE837112 | TORNILLO SUPERIOR | HEAD SCREW | VIS SUPÉRIEUR | KOPFSCHRAUBE |
| RE837113 | PATA DE LA BASE CON TORNILLO | OUTSIDE FOOT WITH SCREW | PIED DE LA BASE AVEC VIS | STÄNDERFUSS MIT SCHRAUBE |
| RE837114 | TUBO CENTRAL (UNA PARTE) | CONECTION (PILLAR) | TUBE CENTRAL (UNE PARTIE) | ZENTRALROHR (EIN STÜCK) |
| RE837115 | PATA CENTRAL | MIDDLE FOOT | PIED CENTRAL | ZENTRALFUSS |



pujadas
A VOLLRATH COMPANY



## P868.001 / P868.002 / P868.003

DISPENSADOR A PRESIÓN / SQUEEZE DISPENSER /
DISTRIBUTEUR À PRESSION / DRUCKDOSSIERER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE868123 | TAPÓN ROJO | RED LID | EMBOUT ROUGE | ROTER DECKEL |
| RE868456 | TAPÓN AMARILLO | YELLOW LID | EMBOUT JAUNE | GELBER DECKEL |
| RE868789 | TAPÓN TRANSPARENTE | TRANSPARENT LID | EMBOUT TRANSPARENT | TRANSPARENTER DECKEL |



## P873.045 / P873.060 / P873.090

BARRA DE NOTAS DE ALUMINIO / ALUMINIUM CHECK MINDER /
BARRE PORTE-BONS EN ALUMINIUM / NOTIZLEISTE ALUMINIUM

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE873000 | BOLAS | BALLS | BOULES | BÄLLE |



## P911 / P912 / P913

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS /
PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDEBRETTER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE911000 | PIÉS | FEET | PIEDS | FÜSSE |



## P918.000

LAVA-RACIONADOR ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SCOOP-WASHER /
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOXYDABLE / PORTIONIERERSPÜLE ROSTFREIER STAHL

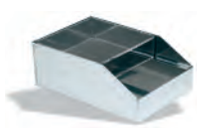
| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE918001 | GRIFO | TAP | ROBINET | HAHN |
| RE918002 | CUBETA CON 1 AGUJERO | BAC WITH ONE HOLE | BAC AVEC UNE OUVERTURE | BEHÄLTER MIT 1 ABLAUF |



## P937.000

MÁQUINA MULTI-USOS / VERSATIL MACHINE /
MACHINE UNIVERSEL / MULTIFUNKTIONSMASCHINE

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE937001 | CORTADOR PATATAS | FRENCH FRY CUTTER | COUPE FRITES | KARTOFFELSCHNEIDER |
| RE937002 | CORTADOR MANZANAS | APPLE CUTTER | COUPE POMMES | APFELSCHNEIDER |
| RE937003 | EXPRIMIDOR ZUMOS | JUICER | PRESS FRUITS | SAFTPRESSE |



## P945.037

HARINERO / FLOUR BIN /
TAMIS À FARINE / MEHLSIEB

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE945001 | CAJÓN | DRAWER | TIROIR | SCHUBLADE |

## P945.050 / P945.051

HARINERO / FLOUR BIN /
TAMIS À FARINE / MEHLSIEB

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE945000 | CAJÓN | DRAWER | TIROIR | SCHUBLADE |



## P954.013 / P954.015

EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE / TRICHTER MIT AUSTAUSCHBAREM SIEB

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE9541315 | FILTRO | FILTER | FILTRE | FILTER |

## P954.020 / P954.025

EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE / TRICHTER MIT AUSTAUSCHBAREM SIEB

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE9542025 | FILTRO | FILTER | FILTRE | FILTER |



## P964.001

ABRELATAS INDUSTRIAL / CAN OPENER /
OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL / INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE964100 | CUCHILLA | KNIFE | COUTEAU | KLINGE |
| RE964200 | RODILLO | WHEEL | ROULEAU | RAD |
| RE964300 | MECANISMO | MECHANISM | MÉCANISME | MESCHANISMUS |



## P975.000

CORTADOR DE PATATAS FRITAS / FRENCH FRY CUTTER /
COUPE FRITES / POMMESSCHNEIDER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE975001 | CUCHILLA 36 AGUJEROS | KNIFE 36 HOLES | COUTEAU 36 TROUS | SCHNEIDEGITTER 36 LÖCHER |
| RE975002 | CUCHILLA 64 AGUJEROS | KNIFE 64 HOLES | COUTEAU 64 TROUS | SCHNEIDEGITTER 64 LÖCHER |



## P999.000

TRÍPODE PAELLERO / BASE FOR BURNER /
PIED POUR BRÛLEUR / STÄNDER FÜR GASBRENNER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| RE999000 | TAPÓN PLÁSTICO CUADRADO | SQUARE PLASTIC CAP | EMBOUT CARRÉ EN PLASTIQUE | QADRATISCHER PLASTIKSTÖPSEL |



## MX1000XTXEE / MX1000XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| CAC90I | JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L | STAINLESS STEEL JAR 2 L | BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L | BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2L |
| CAC93XI | JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L | COPOLYESTER JAR 1,4 L | BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L | BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L |
| RE503351 | LLAVE DE TUERCA ACOPLAMIENTO | COUPLING WRENCH | CLÉ D'ACOUPLEMENT | KUPPLUNGSSCHRAUBENSCHLÜSSEL |



## MX1050XTXSEE / MX1050XTPSEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| CAC90I | JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L | STAINLESS STEEL JAR 2 L | BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L | BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L |
| CAC93XI | JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L | COPOLYESTER JAR 1,4 L | BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L | BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L |



## MX1100XTXEE / MX1100XTXSEE / MX1100XTPEE / MX1100XTPSEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| CAC90I | JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L | STAINLESS STEEL JAR 2 L | BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L | BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L |
| CAC93XI | JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L | COPOLYESTER JAR 1,4 L | BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L | BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L |



## MX1200XTXEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| CAC90I | JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L | STAINLESS STEEL JAR 2 L | BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L | BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L |
| CAC93XI | JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L | COPOLYESTER JAR 1,4 L | BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L | BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L |



## MX1300XTXEE / MX1300XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| CAC90I | JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L | STAINLESS STEEL JAR 2 L | BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L | BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L |
| CAC93XI | JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L | COPOLYESTER JAR 1,4 L | BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L | BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L |
| RE028393 | PANEL DE CONTROL | CONTROL PANEL | CONTRÔLE | KONTROLLPLATTE |

## MX1500XTXEE / MX1500XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /
BLENDER À HAUTE PUISSANCE / HOCHLEISTUNGSMIXER

| REF | DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION | DESCRIPTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|---|
| CAC90I | JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L | STAINLESS STEEL JAR 2 L | BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L | BEHÄLTER ROSTFREIER STAHL 2 L |
| CAC93XI | JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L | COPOLYESTER JAR 1,4 L | BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L | BEHÄLTER COPOLYESTER 1,4 L |
| RE028397 | PANEL DE CONTROL | CONTROL PANEL | CONTROLE | KONTROLLPLATTE |
| RE029812 | PANEL DE CONTROL | CONTROL PANEL | CONTRÔLE | KONTROLLPLATTE |
| RE029816 | SOFT START PARA PANEL DE CONTROL | SOFT START CONTROL PANEL | SOFT START CONTROL PANEL | SANFTER START KONTROLLPLATTE |

# ÍNDICE / INDEX / УКАЗАТЕЛЬ



pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| ABRELATAS INDUSTRIAL | 113 |
| ABRIDOR BOTELLAS | 147 |
| ABRIDOR DE OSTRAS | 112 |
| AFILADOR DE CUCHILLOS | 261 |
| ALCUZA | 96 |
| ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS | 526 |
| ALFOMBRAS | 327 |
| ALU-PRO | 36-38 |
| ANILLO ANTI-GOTEO | 528 |
| ANTIALÉRGICO | 34-35, 79-87 |
| ANTIMICROBIAL | 62 |
| APARTAMENTO | 144 |
| APLASTACARNES | 96 |
| ARAÑA | 68 |
| ARMARIO CALIENTE | 279-280 |
| ARO | 357 |
| ASADOR GRILL | 139, 141 |
| AZUCARERO | 533, 535 |
| BALANZA | 120-121 |
| BAMBÚ NATURAL & MADERA | 490-491 |
| BANDA SELLADORA SILICONA | 166 |
| BANDEJA | 54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531 |
| BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE | 54-56 |
| BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX | 323-324 |
| BANDEJA CAMARERO | 475 |
| BANDEJA FAST-FOOD | 323 |
| BANDEJA GASTRONORM | 54 |
| BANDEJA ISOTÉRMICA | 325 |
| BANDEJA OVAL | 474-475 |
| BANDEJA PARA MARISCOS | 510 |
| BANDEJA PASTELERÍA | 54-56, 290 |
| BANDEJA PORTACUBIERTOS | 324 |
| BANDEJA PRESENTACIÓN | 298 |
| BANDEJAS ANTI-DESLIZANTES | 511, 530-531 |
| BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO | 323, 530 |
| BANDEJAS, ELEGANT REFLECTIONS® | 475 |
| BANDEJAS. CUBIC | 416 |
| BAÑO MARÍA | 28, 276, 442, 444-445 |
| BAR KEEP® | 531 |
| BARRA DE NOTAS | 96 |
| BASE PIZZA | 57 |
| BATERIA COLOR | 132-133 |
| BATERÍA IDEA | 134-135 |
| BATERIA PRESENTACIÓN | 388-392 |
| BATIDOR | 85, 146, 342 |
| BATIDORA SOBRE MESA | 244-245 |
| BATIDORAS DE VASO | 250-259 |
| BATIDORAS PARA BATIDOS | 260 |
| BLACK SERIES | 139-141 |
| BOL | 84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472 |
| BOL DOBLE PARED | 84, 470-472 |
| BOL ESTRIDADO INCLINADO | 472 |
| BOL HELADO | 516 |
| BOQUILLA | 362-365 |
| BOQUILLA POLICARBONATO | 365 |
| BOTELLA BAR | 531 |
| BRAZOS TRITURADORES | 248-249 |
| BUFFET CUBIC. CARRO BUFFET | 402-425 |
| BUFFET CUBIC. CUBOS Y ESTANTES | 418 |
| BUFFET CUBIC. MUEBLE EXPOSITOR | 420-422 |
| CACEROLA ALUMINIO | 37 |
| CACEROLA APARTAMENTO | 144 |
| CACEROLA COOL • LINE | 130-131, 133 |
| CACEROLA HANDY | 32 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| CACEROLA IDEA | 135 |
| CACEROLA INOX-PRO | 26 |
| CACEROLA TOP LINE | 22 |
| CACEROLA VIOLET | 34 |
| CACILLO | 60, 84, 145-146, 321, 478-483 |
| CAFETERA | 532-536 |
| CAJA CONDIMENTOS | 527 |
| CAJA GN BAMBU | 399 |
| CALDERO | 340-341 |
| CALENTADOR DE PLATOS | 281 |
| CALENTADOR INDUCCIÓN MIRAGE | 449-451, 465 |
| CALENTADORES | 432-433, 441-442, 444-445 |
| CAMPANA PARA POSTRES | 348 |
| CARRO BASCULANTE | 207 |
| CARRO CON GUIAS | 207-212, 214-215 |
| CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE | 208-212 |
| CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE | 209-210 |
| CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO | 214 |
| CARRO DE MADERA | 198-201 |
| CARRO DE PLÁSTICO | 202, 215-216 |
| CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE | 204 |
| CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO | 202 |
| CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE | 203-205 |
| CARRO DESCONGELACIÓN | 211 |
| CARRO DESEMBARACE | 202, 205 |
| CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD | 212 |
| CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN | 211 |
| CARRO GUERIDON | 200-201 |
| CARRO HIELO | 217 |
| CARRO PARA CARGAS PESADAS | 214 |
| CARRO PARA CESTAS | 215 |
| CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE | 216 |
| CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM | 207-211 |
| CARRO PORTACUBIERTOS | 201, 213, 323 |
| CASCANUECES | 487 |
| CAYENNE® | 438-442 |
| CAZO ALUMINIO | 38 |
| CAZO APARTAMENTO | 144 |
| CAZO BOMBEADO | 23, 28, 33, 38, 137, 340 |
| CAZO COOL • LINE | 131, 133 |
| CAZO HANDY | 33 |
| CAZO IDEA | 135 |
| CAZO INOX-PRO | 27-28 |
| CAZO TIPO FRANCÉS | 23, 27 |
| CAZO VIOLET | 34 |
| CAZOS DE MEDIDAS | 123 |
| CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN | 140 |
| CAZUELA BLACK SERIES | 140 |
| CAZUELA PUJADAS 1921 | 143 |
| CEDAZO | 349 |
| CENICERO | 321, 512 |
| CEPILLO | 97 |
| CESTA GRANDES BANDEJAS | 190 |
| CESTA PAN | 401 |
| CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS | 190 |
| CESTA PARA CUBIERTOS | 187, 196 |
| CESTA REJADA | 400 |
| CESTA UNIVERSAL | 187, 196 |
| CESTAS ABIERTAS | 180-184 |
| CESTAS CERRADAS | 184-185 |
| CESTAS PARA PLATOS | 188-190, 196 |
| CESTAS PARA TAZAS | 186 |
| CESTAS POLIPROPILENO | 492-497 |
| CESTILLO PARA CUBIERTOS | 187 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| CHAFING , ACCESORIOS | 447, 448, 457-458 |
| CHAFING DISH | 446-448, 452-453, 455-456 |
| CHAFING DISHEES ECONOMICOS | 456 |
| CHAFING DISHES INTRIGUE | 446-448 |
| CHAFING DISHES NEW YORK, NEW YORK | 452-454 |
| CHAMPAÑERA | 520-523 |
| CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS | 528 |
| CINTA PVC PARA MOUSSE | 358 |
| CLIP DE IDENTIFICACIÓN | 178, 184-185, 189-190 |
| COCTEL | 524-525 |
| COCTELERA | 524-525 |
| COLADOR | 90-92 |
| COLADOR BOLA INFUSIONES | 537 |
| COLADOR CHINO | 91 |
| COLADOR GUSANILLO | 525 |
| COLAPASTAS | 30 |
| COLECTIVIDADES | 322-326 |
| CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS | 225-231 |
| CONJUNTOS. CUBIC | 410-413 |
| CONO PRESENTACIÓN | 508 |
| COOL • LINE | 130-133 |
| COPA HELADO | 336, 516 |
| COPA HELADO TULIPAN | 516 |
| CORTACAPSULAS | 528 |
| CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS | 114-115, 147 |
| CORTADOR DE CEBOLLAS | 107 |
| CORTADOR DE LECHUGA | 106 |
| CORTADOR DE PATATAS FRITAS | 105 |
| CORTADOR EN CUBOS | 112 |
| CORTADOR QUESOS | 112 |
| CORTADOR SECCIONADOR | 108 |
| CORTADOR TOMATES | 111 |
| CORTADORA DE PEPINOS | 105 |
| CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES | 242 |
| CORTADOR-REBANADOR | 103-104 |
| CORTAHUEVOS | 114 |
| CORTAPASTAS | 344, 356 |
| CRÊPERA | 276 |
| CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO | 205 |
| CUBETA GASTRONORM SIN BPA | 170-171 |
| CUBETAS CONTEMPORARY MIRAMAR | 396-397 |
| CUBETAS HELADERÍA | 337 |
| CUBETAS MIRAMAR DECORATIVE | 393-395 |
| CUBITERA DE PLÁSTICO | 522 |
| CUBO CHAMPÁN | 520-523 |
| CUBO CON BASE | 520 |
| CUBO HIELO | 521 |
| CUCHARA | 67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483 |
| CUCHARA BATIDORA | 525 |
| CUCHARA SERVICIO | 69, 85 |
| CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO | 113 |
| CUCHILLO | 479, 481, 483 |
| CUECE PASTAS | 272 |
| CUSCUSERA | 29 |
| DISPENSADOR A PRESIÓN | 94-95 |
| DISPENSADOR BOLSAS TE Y AZÚCAR. CUBIC | 417 |
| DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES | 351 |
| DISPENSADOR DE CEREALES | 461 |
| DISPENSADOR DE ZUMOS | 454, 461 |
| DISPENSADOR LECHE | 461 |
| DISPENSADOR PAN | 492 |
| DISPENSADOR ZUMOS. CUBIC | 414 |
| DISPENSADORES | 214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547 |
| DOSIFICADOR LICOR | 525 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| ELEGANCE | 293 |
| ELEGANT REFLECTIONS® | 475 |
| ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH | 458 |
| EMBUDO | 95, 350 |
| EMBUDO DOSIFICADOR | 350 |
| ENFRIADOR BOTELLAS BUFFET. CUBIC | 402-425 |
| ENFRIADOR ISOTÉRMICO | 522 |
| ENSALADERA ACRÍLICA | 477 |
| ESCAMADOR | 97 |
| ESCURRIDERA | 92 |
| ESPÁTULA | 61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482 |
| ESPÁTULA PARA UNTAR | 77, 78 |
| ESPECIEROS | 95 |
| ESPUMADERA | 61, 68, 145-146, 478-482 |
| ESTACION BUFFET | 462 |
| ESTACION BUFFET PARA COCINA INDUCCION | 462 |
| ESTACION BUFFET TRINTANCHE | 463 |
| ESTANTERÍAS | 218-235 |
| EXPOSITOR BOLLERIA | 426-428 |
| EXPOSITOR DE TARTAS | 349, 517 |
| EXPOSITOR GASTRONORM | 304-305 |
| EXPOSITOR TRES NIVELES. CUBIC | 402-425 |
| EXPOSITORES | 429 |
| EXPRIME LIMONES | 525 |
| EXPRIMIDOR | 109, 261 |
| FLANERO | 354, 359, 369 |
| FLAP IDENTIFICACIÓN | 177 |
| FLAP-RACK® | 176-191 |
| FONDOS PERFORADOS GASTRONORM | 160, 163, 169, 173, 211 |
| FREIDORA | 263-264 |
| FUEL PARA CHAFING DISH | 458 |
| FUENTE DE PESCADO BORDE VUELTO | 476 |
| FUENTE FONDUE CHOCOLATE | 276 |
| FUENTE HONDA CÓNICA | 341 |
| FUENTE OVAL | 311-312, 476 |
| FUNDAS DESECHABLES POLIETILENO DISPENSADOR | 214 |
| GANCHO | 93 |
| GASTRONORM FONDO DIFUSOR | 167 |
| GASTRONORM INOXIDABLE | 158-164, 167 |
| GASTRONORM MELAMINA | 299-303 |
| GASTRONORM POLICARBONATO | 168-169 |
| GASTRONORM POLIPROPILENO | 172-173 |
| GASTRONORM VIOLET | 174 |
| GEL LUBRICANTE SANITARIO | 115 |
| GOFRERAS | 277 |
| GRILL | 269-271 |
| GUANTES PROTECCIÓN | 124-125 |
| HANDY | 32-33 |
| HARINERO | 92 |
| HELADERÍA | 238-241, 334-337 |
| HERVIDOR DE ARROZ | 272 |
| HORNOS | 274 |
| INDUCCIÓN 3-D MIRAGE | 434-435 |
| INOX-PRO | 24-30 |
| INSERTOS | 435, 451, 452-453, 465 |
| JARRA | 538-542 |
| JARRA AGUA | 532, 540-541 |
| JARRA DE MEDIDAS | 123 |
| JARRA PARA INFUSIONES | 537 |
| JARRA POLICARBONATO | 542 |
| JARRA TERMO | 539 |
| JARRA VIOLET | 258 |
| LÁMPARA MANTENEDORA | 282-284 |
| LAVA-RACIONADOR ACERO INOX | 337 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| LECHERA | 532-536 |
| LECHERA CON TAPA | 532-533 |
| LIBRADOR | 341 |
| LICUADORAS | 261 |
| LIDSAVER® | 544-547 |
| MANDOLINAS | 115 |
| MANGAS PASTELERAS | 361 |
| MANOPLA | 124-125 |
| MANTA ENFRIADORA | 522 |
| MANTECADORA | 238-241 |
| MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA | 530 |
| MANTELES INDIVIDUALES | 498-499 |
| MARCADOR DE TARTAS | 346 |
| MARCADORES TIZA | 331 |
| MARCOS PARA BANDEJAS | 55 |
| MEDITERRANEAN | 317 |
| MELAMINA PRESENTACIÓN | 288-321 |
| MELAMINA SLIM | 299-300 |
| MESA DE CORTE | 118 |
| MESITA BUFFET. CUBIC | 417 |
| MICRO-ONDAS | 275 |
| MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN | 504 |
| MINIATURAS HIERRO FUNDIDO | 506-507 |
| MINIATURAS INOX | 502-503 |
| MINIATURAS MELAMINA | 315, 504 |
| MIRAGE® | 434-435, 449-451 |
| MIRAMAR® | 386-397 |
| MIRAMAR® BATERÍA PRESENTACIÓN | 388-392 |
| MIRAMAR® CUBETAS CONTEMPORARY | 396-397 |
| MIRAMAR® PLANTILLAS | 391-392, 395, 397 |
| MIRAMAR®, CUBETA DECORATIVE | 393-395 |
| MOLDE CAKE | 352, 359, 369 |
| MOLDE FORMA CORAZÓN | 358 |
| MOLDE FORMA LÁGRIMA | 358 |
| MOLDE HEXAGONAL | 358 |
| MOLDE HUEVO | 96 |
| MOLDE MEDIA CAÑA | 359 |
| MOLDE NIDO | 68 |
| MOLDE OVAL | 354, 358 |
| MOLDE PARA PIZZA | 57 |
| MOLDE SEMIESFÉRICO | 359 |
| MOLDES "FLEXIPAN" | 372-379 |
| MOLDES DE SILICONA | 366-371 |
| MOLDES PASTELERÍA | 352-355, 358-359, 366-371, 372-379 |
| MOLDES SILICONA 600 X 400 | 370-371 |
| MOLINILLO ESPECIAS | 262 |
| MOLINILLO PIMIENTA | 510 |
| MOLINILLO SAL | 510 |
| MULTIMETAL | 136-137 |
| NEW YORK® | 452-454 |
| NÚMERO MESA | 509 |
| OLLA ALUMINIO | 37 |
| OLLA CON GRIFO | 30 |
| OLLA COOL • LINE | 130, 133 |
| OLLA ELÉCTRICA | 461 |
| OLLA HANDY | 32 |
| OLLA IDEA | 135 |
| OLLA INOX-PRO | 26, 30 |
| OLLA TOP LINE | 22 |
| PAELLERA ACERO ESMALTADO | 50 |
| PAELLERA ALUMINIO | 45 |
| PAELLERA INOX-PRO | 26 |
| PAELLERA PUJADAS 1921 | 143 |
| PAELLERA TOP LINE | 22 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| PAELLERA VALENCIANA | 50 |
| PAELLERO ESMALTADO GAS | 51 |
| PALA CHIPS | 75 |
| PALA FAST-FOOD | 77 |
| PALA PASTELES | 77, 517 |
| PALA PESCADO | 61, 77 |
| PALA PIZZA | 58 |
| PALA PRESENTACIÓN | 294, 296 |
| PANEL INFORMACIÓN | 329 |
| PAÑO SILICONA | 125 |
| PAPEL SILICONADO | 58 |
| PAPELERA SOBREMESA | 512 |
| PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO | 141 |
| PASAPURÉS | 93 |
| PELADOR PATATAS | 147 |
| PELADOR UNIVERSAL | 147 |
| PERFILES DIVISORIOS | 159, 384 |
| PINCEL | 146, 345 |
| PINCHANOTAS | 511 |
| PINCHO / BROCHETA | 511 |
| PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC | 415 |
| PINZA | 71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525 |
| PINZA ANILLAS | 486 |
| PINZA BUFFET | 72-73, 485-487 |
| PINZA CHARCUTERÍA | 487 |
| PINZA PARA MARISCO | 487 |
| PINZA REPOSTERÍA | 486 |
| PINZA SERVICIO | 485-487 |
| PINZAS PARA EMPLATAR | 71 |
| PISTOLA REPOSTERIA | 361 |
| PIZARRAS | 330-331 |
| PIZARRAS PRESENTACIÓN | 500-501 |
| PLACA "RESERVADO" | 509 |
| PLACA ADAPTADORA ANGULAR | 165 |
| PLACA CALIENTE | 284-285 |
| PLACA ENFRIADORA | 477 |
| PLACA PROHIBIDO FUMAR | 509 |
| PLACAS INDUCCIÓN | 449-451, 464-466 |
| PLANCHA ELÉCTRICA | 271 |
| PLANTILLAS | 391-392, 395, 397 |
| PLATILLO CAMBIO | 514 |
| PLATO BOTELLA VINO / SOPORTE CUCHARA | 529 |
| PLATOS | 291-292, 313, 317-319, 325 |
| PLATOS COLORES | 318 |
| PORCIONADOR APRETABLE | 335 |
| PORTA BROCHETAS | 511 |
| PORTA CUBIERTOS | 201, 205, 213, 323-324 |
| PORTAMENÚS | 514 |
| PORTASALADOS / PORTASALSAS | 510 |
| PORTATARJETAS | 514 |
| POSTE SEPARACIÓN | 328-329 |
| POSTRES | 516-517 |
| PRENSA AJOS | 114, 147 |
| PRESENTADOR BOLS MELAMINA. CUBIC | 419 |
| PRESENTADOR CUBETAS GN | 165, 304-305 |
| PROCESADOR DE ALIMENTOS | 242-246 |
| PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL | 113 |
| PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS | 98-115 |
| PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO | 457 |
| PROTECTOR ANTI-ALIENTO | 457 |
| PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN | 142-143 |
| QUEMADOR ELÉCTRICO | 348 |
| RACIONADOR DE HELADO | 70, 85, 334-336 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| RALLADOR | 88-89, 147 |
| RASQUETA | 77-78, 97, 346 |
| REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS | 107 |
| RECIPIENTE PARA SALSAS | 289, 291, 309, 313, 314 |
| RECOGEMIGAS | 509 |
| RECOGEVERDURAS | 118 |
| REDCO® | 98-115 |
| REJILLAS GN | 56 |
| REJILLAS PASTELERÍA | 56, 351 |
| RELOJ DE COCINA DIGITAL | 121 |
| REMO | 97 |
| RETERMALIZADOR | 434-435, 436-437, 438-441 |
| RETERMALIZADOR RETRO | 436-437 |
| RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS | 434-435, 436-437, 438-442 |
| RODILLO | 344-345 |
| RULETA CORTAPIZZAS | 77 |
| RUSTIDERA | 53, 140-141, 136 |
| SACACORCHOS | 529 |
| SACACORCHOS DE PARED | 529 |
| SALAMANDRA | 272 |
| SALSERA | 510, 516 |
| SALSERA BORDE ONDULADO | 508 |
| SARTÉN "LIONESA" | 49 |
| SARTÉN ACERO INOXIDABLE | 47-48 |
| SARTÉN ALUMINIO | 44-46, 144 |
| SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN | 139 |
| SARTÉN BLACK SERIES | 139, 141 |
| SARTÉN CRÊPES | 45, 49, 141 |
| SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS | 50 |
| SARTÉN IDEA | 135 |
| SARTÉN MULTIMETAL | 137 |
| SARTÉN PARA BLINIS | 46 |
| SARTÉN PUJADAS 1921 | 143 |
| SARTÉN VIOLET | 45 |
| SARTENES | 40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144 |
| SARTENES COOL • LINE | 132 |
| SAUTEX ALUMINIO | 38 |
| SAUTEX HANDY | 33 |
| SAUTEX INOX-PRO | 28 |
| SEPARADOR PARA OLLA CON GRIFO | 30 |
| SERVILLETERO | 513 |
| SERVILLETERO. CUBIC | 417 |
| SIERRA DE COCINA | 78, 97 |
| SIGNATURE | 192-197 |
| SOLUCIONES DE DISPENSADO | 544-547 |
| SOPERA | 477 |
| SOPLETE COCINA | 348 |
| SOPORTE CUCURUCHO | 336 |
| SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN | 297 |
| SOPORTE MESA BANDEJA MARISCO | 511 |
| SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO | 512 |
| SOPORTE PARA BANDEJAS PORTACUBIERTOS GN | 324 |
| SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO | 91, 350 |
| SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN | 522-523 |
| SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS | 361 |
| SOPORTE PARA NÚMEROS | 509 |
| SOPORTE PARA PINCHOS. CUBIC | 415 |
| SOPORTE PARA PIZZAS | 58 |
| SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE | 165 |
| SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA | 295 |
| SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL | 297 |
| SOPORTE TAPAS GN | 165 |
| SPOODLE® | 63-66, 84 |
| SPOODLE® NYLON | 66 |
| STONE | 292 |
| SUPER PAN 3® | 161-163 |
| SUPER PAN® SUPER SHAPES | 382-384 |
| TABLA DE CORTE | 116-118 |
| TABLA DE CORTE VIOLET | 118 |
| TAPA BATERIA | 22, 27, 33, 38 |
| TAPA GN | 162, 164, 169, 171-173, 174 |
| TAPA INOX PARA PLATOS | 515 |
| TAPA INOX-PRO | 27 |
| TAPA PARA BOL DOBLE PARED | 472 |
| TAPA PARA CESTA | 187 |
| TAPA PLATOS | 515 |
| TAPA PLATOS PLÁSTICO | 515 |
| TAPA POLINORM® | 164, 169, 171, 172, 174 |
| TAPA TAZA DESAYUNO | 325 |
| TAPA VIOLET | 34 |
| TAPAS GN TRANSPARENTES | 298 |
| TAPETE DE SILICONA | 58 |
| TAPÓN CHAMPÁN | 528 |
| TAPÓN UNIVERSAL | 528 |
| TAZA | 320 |
| TENEDOR | 67, 97, 145 |
| TENEDOR | 478-483 |
| TERMO CON DOSIFICADOR | 539 |
| TERMÓMETRO | 121-123 |
| TERRACOTA | 289-291 |
| TETERA | 532, 535-536, 537 |
| TETERA CON FINLTRO | 537 |
| TOP LINE | 20-23 |
| TOSTADORA | 265-268 |
| TRÍPODE PAELLERO | 51 |
| T-VERSION | 178-191 |
| UTENSILIOS DE SERVICIO | 478-483 |
| UTENSILIOS MANGO MADERA | 78 |
| VAPORERA COOL • LINE | 131 |
| VAPORERA INOX-PRO | 30 |
| VASO | 317, 326 |
| VERSATIL MACHINE | 109 |
| VIOLET COLLECTION | 34-35, 79-87 |
| VITRINAS PRESENTACIÓN | 426-428 |
| WOK ACERO | 49 |
| WOK BLACK SERIES | 139 |
| WOK INOX | 48 |
| WOK MULTIMETAL | 137 |
| WOK PUJADAS 1921 | 143 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| ADAPTOR BAR | 159, 384 |
| ADJUSTABLE DISH CADDY | 216 |
| AIR POT | 539 |
| ALLERGEN-FREE | 34-35, 79-87 |
| ALU-PRO | 36-38 |
| ANGLED ADAPTOR PLATE | 165 |
| ANTIMICROBIAL | 62 |
| ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES | 530 |
| APARTAMENTO | 144 |
| APPLE CORER | 114-115, 147 |
| ASHTRAY | 321, 512 |
| BAIN MARIE | 28, 276, 442, 444-445 |
| BAKERY DISPLAY CASES | 426-428 |
| BAR KEEP | 531 |
| BAR KEEP® | 531 |
| BAR MATS | 526 |
| BARRIER | 328-329 |
| BASE FOR BURNER | 51 |
| BASKET, BREAD | 401 |
| BASKET, WIRE | 400 |
| BILL HOLDER | 514 |
| BILL SPIKE | 511 |
| BIRD NEST MOULD | 68 |
| BLACK SERIES | 139-141 |
| BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN | 50 |
| BLACKBOARDS | 330-331 |
| BLENDERS | 250-259 |
| BOILER | 340-341 |
| BOTTLE COASTER/SPOON REST | 529 |
| BOTTLE OPENER | 147 |
| BOWL | 84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472 |
| BOWLS, ANGLED BEEHIVE | 472 |
| BOWLS, COVERS FOR DOUBLE WALL ROUND | 472 |
| BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING | 84, 470-472 |
| BPA FREE GASTRONORM PAN | 170-171 |
| BREAD DISPENSER | 492 |
| BREATH GUARDS, MOBILE | 457 |
| BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC | 457 |
| BRUSH | 97 |
| BRUSH | 146, 345 |
| BUCKET WITH BASE | 520 |
| BUCKET-HOLDER STAND | 522-523 |
| BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY | 402-425 |
| BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES | 418 |
| BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE | 420-422 |
| BUFFET FUEL | 458 |
| BUFFET STATION | 463 |
| BUFFET STATION, CONTOURED | 462 |
| BUFFET STATION, INDUCTION | 462 |
| BUFFET WINE COOLER. CUBIC | 402-425 |
| BUTTER SPREADER | 77, 78 |
| CAKE DIVIDER | 346 |
| CAKE MOULD | 352, 359, 369 |
| CAKE SERVER | 77, 517 |
| CAKE STAND | 349, 517 |
| CAN OPENER | 113 |
| CARAMEL CREAM MOULD | 354, 359, 369 |
| CARAMELIZER | 348 |
| CARD HOLDER | 514 |
| CARRY-SKEWERS | 511 |
| CASSEROLE | 140 |
| CASSEROLE BLACK SERIES | 140 |
| CASSEROLE PUJADAS 1921 | 143 |
| CAST IRON MINIATURE | 506-507 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| CAYENNE® | 438-442 |
| CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS | 434-435, 436-437, 438-442 |
| CEREAL DISPENSER | 461 |
| CHAFERS | 446-448, 452-453, 455-456 |
| CHAFERS ACCESSORIES | 447, 448, 457-458 |
| CHAFERS, ECONOMY | 456 |
| CHAFERS, INTRIGUE® | 446-448 |
| CHAFERS, NEW YORK® | 452-454 |
| CHALKMARKERS | 331 |
| CHAMPAGNE BUCKET | 520-523 |
| CHAMPAGNE STOPPER | 528 |
| CHECK MINDER | 96 |
| CHEESE CUTTER | 112 |
| CHINESE COLANDER | 91 |
| CHIP BAGGER | 75 |
| CHOCOLATE FOUNTAIN | 276 |
| CLEAR GN LIDS | 298 |
| CLEARING TROLLEY | 202, 205 |
| CLIP TAGS | 178, 184-185, 189-190 |
| COCKTAIL SERVICE | 524-525 |
| COCKTAIL SPOON | 525 |
| COCKTAIL STRAINER | 525 |
| COFFE MAKER | 537 |
| COFFE POT | 532-536 |
| COLANDER | 90-92 |
| COLANDER | 92 |
| COLORED COOKWARE | 132-133 |
| COMPLETE KITS OF SHELVING | 225-231 |
| CONDIMENT HOLDER | 527 |
| CONFECTIONERY FUNNEL | 350 |
| CONICAL SAUCEPAN | 23, 28, 33, 38, 137, 340 |
| CONTEMPORARY PANS, MIRAMAR® | 396-397 |
| COOL • LINE | 130-133 |
| COOLING PLATE | 477 |
| CORKSCREW | 529 |
| CORNET STAND | 336 |
| COUNTER-TOP DISPENSER | 201, 213, 323 |
| COUNTERTOP MIXERS | 244-245 |
| COUSCUS SET | 29 |
| COVERS, PLASTIC PLATE | 515 |
| COVERS, PLATE | 515 |
| CREAMER | 532-536 |
| CREAMER, COVERED | 532-533 |
| CRÊPE MAKER | 276 |
| CUBE CUTTER | 112 |
| CUCUMBER SLICER | 105 |
| CUP | 320 |
| CUP RACKS | 186 |
| CUTLERY BIN | 324 |
| CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY | 205 |
| CUTTING BOARD | 116-118 |
| CUTTING BOARD TABLE | 118 |
| CUTTING BOARD VIOLET | 118 |
| DECORATIVE PANS, MIRAMAR® | 393-395 |
| DESERT SERVICE | 516-517 |
| DESSERT COVER | 348 |
| DICER & SLICER | 103-104 |
| DISHES | 291-292, 313, 317-319, 325 |
| DISHES, COLORED | 318 |
| DISPENSERS | 214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547 |
| DISPENSING SOLUTIONS | 544-547 |
| DISPLAY CABINET | 426-428 |
| DISPLAY COOKWARE | 388-392 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| DISPLAY SLATES | 500-501 |
| DISPLAY STANDS | 429 |
| DISPLAY TRAY | 298 |
| DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC | 419 |
| DISPOSABLE COVER | 214 |
| DOUBLE COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN | 324 |
| DOUBLE CUTTER | 344, 356 |
| DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY | 212 |
| DOUBLE WALL INSULATED COOLER | 522 |
| DREGDERS | 95 |
| DRINK MIXERS | 260 |
| DROP-IN | 435, 451, 452-453, 465 |
| EGG RING | 96 |
| EGG SLICER | 114 |
| ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH | 458 |
| ELECTRIC SLICING MACHINE | 242 |
| ELEGANCE | 293 |
| ELEGANT REFLECTIONS® | 475 |
| ENAMELLED GAS BURNIER | 51 |
| ENAMELLED STEEL PAELLA PAN | 50 |
| FAST-FOOD TURNER | 77 |
| FISH SCALER | 97 |
| FISH TRAY | 476 |
| FISH TURNER | 61, 77 |
| FLAP IDENTIFICATION | 177 |
| FLAP-RACK® | 176-191 |
| FLARED SAUCE CUPS | 508 |
| FLATWARE BASKET | 187 |
| FLOUR BIN | 92 |
| FOIL CUTTER | 528 |
| FOOD-PROCESSORS | 242-246 |
| FORK | 67, 97, 145 |
| FORK | 478-483 |
| FRENCH FRY CUTTER | 105 |
| FRENCH STYLE SAUCEPAN | 23, 27 |
| FRUIT & VEGETABLE SLICER | 107 |
| FRY PAN "LYONNAISE" | 49 |
| FRY PAN ALUMINIUM | 44-46, 144 |
| FRY PAN BLACK SERIES | 139, 141 |
| FRY PAN BLINIS | 46 |
| FRY PAN CAST ALUMINIUM | 139 |
| FRY PAN COOL • LINE | 132 |
| FRY PAN CRÊPE | 45, 49, 141 |
| FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES | 50 |
| FRY PAN IDEA | 135 |
| FRY PAN MULTIMETAL | 137 |
| FRY PAN PUJADAS 1921 | 143 |
| FRY PAN ST/STEEL | 47-48 |
| FRY PAN VIOLET | 45 |
| FRY PANS | 40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144 |
| FRYER | 263-264 |
| FUNNEL | 95, 350 |
| GARLIC PRESS | 114, 147 |
| GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE) | 299-303 |
| GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE) | 168-169 |
| GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE) | 172-173 |
| GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY | 211 |
| GASTRONORM SANDWICH BOTTOM | 167 |
| GASTRONORM ST/STEEL | 158-164, 167 |
| GASTRONORM STAND | 304-305 |
| GASTRONORM VIOLET | 174 |
| GLASS | 317, 326 |
| GLOVES | 124-125 |
| GN BAMBOO BOX | 399 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| GN TRANSPORT TROLLEY | 207-211 |
| GRANITE-SLATE DISPLAYER | 297 |
| GRATER | 88-89, 147 |
| GRAVY BOAT | 510, 516 |
| GRID FOR STOCK POT WITH TAP | 30 |
| GRID GN | 56 |
| GRID PASTRY | 56, 351 |
| GRIGGLE | 271 |
| GRILL | 139, 141 |
| GRILL | 269-271 |
| GRINDER (ELECTRIC) | 262 |
| HANDY | 32-33 |
| HEART RING MOULD | 358 |
| HEATING PLATE | 284-285 |
| HEMISPHERICALD MOULD | 359 |
| HEXAGON MOULD | 358 |
| HOOK | 93 |
| HOT CUPBOARD | 279-280 |
| HOT TRAY WARMER | 281 |
| HOT-PLATE WITH HANDLES | 141 |
| ICE BUCKET | 521 |
| ICE CADDY | 217 |
| ICE CREAM CONTAINERS | 337 |
| ICE CREAM CUP | 336, 516 |
| ICE CREAM SCOOP | 70, 85, 334-336 |
| ICE-CREAM CHURN | 238-241 |
| ICE-CREAM PARLOUR | 238-241, 334-337 |
| IDEA COOKWARE | 134-135 |
| INDUCTION HOBS | 449-451, 464-466 |
| INFORMATION SIGN | 329 |
| INOX-PRO | 24-30 |
| INSTITUTIONS | 322-326 |
| INSULATED COFFE POT | 539 |
| ISOTHERMAL TRAY | 325 |
| JIGGER | 525 |
| JUICE DISPENSER | 454, 461 |
| JUICE DISPENSER. CUBIC | 414 |
| JUICE EXTRACTORS | 261 |
| KITCHEN BOW SAW | 78, 97 |
| KITCHEN BOWL | 341 |
| KITCHEN TIMER ALARM | 121 |
| KITS. CUBIC | 410-413 |
| KNIFE | 479, 481, 483 |
| KNIFE SHARPENER | 261 |
| KNIVE / WHEEL (SPARE PART) | 113 |
| LADLE | 60, 84, 145-146, 321, 478-483 |
| LAMP | 282-284 |
| LARGE TRAY HOLDER | 512 |
| LEMON SQUEEZER | 525 |
| LID FOR BREAKFAST CUP | 325 |
| LID FOR COOKWARE | 22, 27, 33, 38 |
| LID GN | 162, 164, 169, 171-173, 174 |
| LID INOX-PRO | 27 |
| LID RACKS | 187 |
| LID VIOLET | 34 |
| LIDSAVER® | 544-547 |
| LOBSTER CRACKER | 487 |
| MANDOLINES | 115 |
| MANUAL FOOD PROCESSORS | 98-115 |
| MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE | 297 |
| MATS | 327 |
| MEASURING CUPS | 123 |
| MEASURING JUG | 123 |
| MEAT BEATER | 96 |

| ITEM | PAGE |
|---|---|
| MEDITERRANEAN | 317 |
| MELAMINE FOR PRESENTATION | 288-321 |
| MELAMINE MINIATURES | 315, 504 |
| MELAMINE SLIM | 299-300 |
| MENU HOLDER | 514 |
| MICRO-WAVES | 275 |
| MILK DISPENSER | 461 |
| MINIATURE CAST ALUMINIUM | 504 |
| MIRAGE® | 434-435, 449-451 |
| MIRAGE® 3D INDUCTION | 434-435 |
| MIRAGE® INDUCTION WARMER | 449-451, 465 |
| MIRAMAR® | 386-397 |
| MIRAMAR® CONTEMPORARY PANS | 396-397 |
| MIRAMAR® DECORATIVE PANS | 393-395 |
| MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE | 388-392 |
| MIRAMAR® TEMPLATES | 391-392, 395, 397 |
| MIXING PADDLE | 97 |
| MOULDS "FLEXIPAN" | 372-379 |
| MULTIMETAL | 136-137 |
| NAPKIN HOLDER | 513 |
| NAPKIN HOLDER. CUBIC | 417 |
| NATURAL BAMBOO & WOOD | 490-491 |
| NEW YORK® | 452-454 |
| NON SLIP SERVING TRAY | 511, 530-531 |
| NON-SMOKING SING | 509 |
| NON-STICK SILICONE MAT | 58 |
| NUMBER CARD HOLDER | 509 |
| NUT CRACKER | 487 |
| NYLON SPOODLE® | 66 |
| OIL POURER | 96 |
| ONION CUTTER | 107 |
| OVAL MOULD | 354, 358 |
| OVAL SERVING DISH | 311-312, 476 |
| OVAL SERVING TRAY | 474-475 |
| OVEN MITT | 124-125 |
| OVENS | 274 |
| OYSTER OPENER | 112 |
| PAELLA PAN ALUMINIUM | 45 |
| PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL | 26 |
| PAELLA PAN PUJADAS 1921 | 143 |
| PAELLA PAN TOP LINE | 22 |
| PAN BAND | 166 |
| PASTA COLANDER | 30 |
| PASTA COOKER | 272 |
| PASTRY BAGS | 361 |
| PASTRY MOULDS | 352-355, 358-359, 366-371, 372-379 |
| PASTRY TORCH | 348 |
| PELLER | 147 |
| PEPPER MILL | 510 |
| PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM | 160, 163, 169, 173, 211 |
| PIZZA MOULD | 57 |
| PIZZA PAN | 57 |
| PIZZA PAN RACK | 58 |
| PIZZA PEEL | 58 |
| PIZZA WHEEL | 77 |
| PLACE MATS | 498-499 |
| PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET | 522 |
| PLATING TONGS | 71 |
| POLINORM® LID | 164, 169, 171, 172, 174 |
| POLYCARBONATE TUBE | 365 |
| POLYPROPYLENE BASKETS | 492-497 |
| PORTION CONTROL DISPENSER | 351 |
| POTATO PEELER | 147 |
| POT-GRABBER | 125 |

| ITEM | PAGE |
|---|---|
| PRESS CUM ICING | 361 |
| PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION | 142-143 |
| PVC RIBBON | 358 |
| RACK (BIG TRAYS) | 190 |
| RACK (CLOSED SYSTEM) | 184-185 |
| RACK (DISHES) | 188-190, 196 |
| RACK (FLATWARE) | 187, 196 |
| RACK (ISOTHERMAL TRAYS) | 190 |
| RACK (OPENED SYSTEM) | 180-184 |
| RACK (UNIVERSAL) | 187, 196 |
| RAMEKIN | 289, 291, 309, 313, 314 |
| RECTANGLE FOR BAKING SHEETS | 55 |
| REDCO® | 98-115 |
| RETHERMALIZER RETRO | 436-437 |
| RETHERMALIZERS | 434-435, 436-437, 438-441 |
| RICE COOKER | 272 |
| RING | 357 |
| RING STOP DROP | 528 |
| ROAST PAN | 53, 140-141, 136 |
| ROLLING PIN | 344-345 |
| SALAD BOWL | 477 |
| SALAD CUTTER | 106 |
| SALAMANDER | 272 |
| SALT MILL | 510 |
| SANITARY GEL LUBRICANT | 115 |
| SAUCE PAN ALUMINIUM | 38 |
| SAUCE PAN APARTAMENTO | 144 |
| SAUCE PAN COOL • LINE | 131, 133 |
| SAUCE PAN HANDY | 33 |
| SAUCE PAN IDEA | 135 |
| SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL | 27-28 |
| SAUCE POT ALUMINIUM | 37 |
| SAUCE POT APARTAMENTO | 144 |
| SAUCE POT COOL • LINE | 130-131, 133 |
| SAUCE POT HANDY | 32 |
| SAUCE POT IDEA | 135 |
| SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO | 26 |
| SAUCE POT TOP LINE | 22 |
| SAUCE POT VIOLET | 34 |
| SAUCEPAN VIOLET | 34 |
| SAUTÉ PAN ALUMINIUM | 38 |
| SAUTÉ PAN HANDY | 33 |
| SAUTÉ PAN INOX-PRO | 28 |
| SCALE | 120-121 |
| SCOOP | 341 |
| SCRAPER | 77-78, 97, 346 |
| SERVER | 538-542 |
| SERVER VIOLET | 258 |
| SERVER, POLICARBONATE | 542 |
| SERVING PADDLE | 294, 296 |
| SERVING TOOLS | 478-483 |
| SERVING TRAY | 475 |
| SERVING TRAY. CUBIC | 416 |
| SHAKER | 524-525 |
| SHELVING | 218-235 |
| SHERBET BOWL | 516 |
| SIEVES | 349 |
| SIGNATURE | 192-197 |
| SILICONE MOULDS | 366-371 |
| SILICONE MOULDS 600 X 400 | 370-371 |
| SILICONIZED BAKING PAPERS | 58 |
| SKEVER | 511 |
| SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC | 415 |
| SKEWER SUPPORT. CUBIC | 415 |

| ITEM | PAGE |
|---|---|
| SKIMMER | 61, 68, 145-146, 478-482 |
| SNACK BOWL SET | 510 |
| SOUP KETTLE | 461 |
| SOUP TOUREEN | 477 |
| SPATULA | 61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482 |
| SPOODLE® | 63-66, 84 |
| SPOON | 67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483 |
| SPOONS | 69, 85 |
| SQUEEZE DISHER | 335 |
| SQUEEZER | 109, 261 |
| SQUEZZE DISPENSER | 94-95 |
| ST/STEEL MINIATURES | 502-503 |
| ST/STEEL SCOOP WASHER | 337 |
| ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY | 323-324 |
| STAINLESS STEEL PLATE COVERS | 515 |
| STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN | 91, 350 |
| STAND FOR CUTTING BOARDS | 165 |
| STAND FOR GN CONTAINERS | 165, 304-305 |
| STAND FOR GN LIDS | 165 |
| STAND FOR SEA FOOD TRAY | 511 |
| STEAM POT COOL • LINE | 131 |
| STEAM POT INOX-PRO | 30 |
| STICK BLENDERS | 248-249 |
| STOCK POT ALUMINIUM | 37 |
| STOCK POT COOL • LINE | 130, 133 |
| STOCK POT HANDY | 32 |
| STOCK POT IDEA | 135 |
| STOCK POT INOX-PRO | 26, 30 |
| STOCK POT TOP LINE ST/STEEL | 22 |
| STOCK POT WITH TAP | 30 |
| STONE | 292 |
| SUGAR BOWL | 533, 535 |
| SUPER PAN 3® | 161-163 |
| SUPER PAN® SUPER SHAPES | 382-384 |
| SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER | 201, 205, 213, 323-324 |
| SUPPORT FOR PASTRY BAGS | 361 |
| TABLE CRUMBER | 509 |
| TABLE NUMBER | 509 |
| TABLE SING "RESERVED" | 509 |
| TABLE-TIDY | 512 |
| TEA INFUSION MESH | 537 |
| TEA POT | 532, 535-536, 537 |
| TEA POT WITH FILTER | 537 |
| TEA&SUGAR BAGS DISPENSER. CUBIC | 417 |
| TEAR MOULD | 358 |
| TEMPLATES | 391-392, 395, 397 |
| TERRACOTA | 289-291 |
| THERMOMETER | 121-123 |
| THREE LEVELS STAND. CUBIC | 402-425 |
| TOASTER | 265-268 |
| TOMATOES SLICER | 111 |
| TONG | 71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525 |
| TONG WITH RINGS | 486 |
| TONG. BUTCHER'S | 487 |
| TONG. CAKE | 486 |
| TONG. UTILITY | 72-73, 485-487 |
| TONGS, SERVING | 485-487 |
| TOP LINE | 20-23 |
| TRAY | 54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531 |
| TRAY (FAST-FOOD) | 323 |
| TRAY (GASTRONORM) | 54 |
| TRAY (NON-STICK ALUMINIUM) | 54-56 |
| TRAY (PASTRY) | 54-56, 290 |
| TRAY (SEA FOOD) | 510 |

| ITEM | PAGE |
|---|---|
| TRAYS, ELEGANT REFLECTIONS® | 475 |
| TRAYS, FIBERGLASS | 323, 530 |
| TRIANGLE CAKE MOULD | 359 |
| TROLLEY (ALUMINIUM SERVING) | 202 |
| TROLLEY (DEFROST WITH RAIL) | 211 |
| TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY) | 204 |
| TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL) | 208-212 |
| TROLLEY (GUERIDON) | 200-201 |
| TROLLEY (INOX SERVING) | 203-205 |
| TROLLEY (PLASTIC) | 202, 215-216 |
| TROLLEY (RAIL) | 207-212, 214-215 |
| TROLLEY (STACKABLE) | 209-210 |
| TROLLEY (SWINGING BEAM) | 207 |
| TROLLEY (WOODEN) | 198-201 |
| TROLLEY FOR DISHWASER RACKS | 215 |
| TROLLEY FOR HEAVY LOADS | 214 |
| TROLLEY WITH WORKING TOP | 214 |
| TUBE | 362-365 |
| TULIP SUNDAE | 516 |
| T-VERSION | 178-191 |
| UNIVERSAL STOPPER | 528 |
| VEGETABLE SCRAPER | 118 |
| VEGETABLE SIEVE | 93 |
| VERSATIL MACHINE | 109 |
| VERSATILE MANUAL PROCESSOR | 113 |
| VIOLET COLLECTION | 34-35, 79-87 |
| WAFFLES MAKER | 277 |
| WALL-MOUNTED COWKSCREW | 529 |
| WARMERS | 432-433, 441-442, 444-445 |
| WATER PITCHER | 532, 540-541 |
| WEDGER | 108 |
| WHISK | 85, 146, 342 |
| WHITE WOOD SERVING TRAY | 295 |
| WINE BUCKETS | 520-523 |
| WINE COMPLEMENTS | 528 |
| WINE COOLER | 522 |
| WIRE CONES | 508 |
| WIRE SKIMMER | 68 |
| WOK (ST/STEEL) | 48 |
| WOK BLAC SERIES | 139 |
| WOK MULTIMETAL | 137 |
| WOK PUJADAS 1921 | 143 |
| WOK STEEL | 49 |
| WOOD HANDLE UTENSILS | 78 |
| WOODEN TABLE. CUBIC | 417 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| AIGUISEUR ÉLECTRIQUE | 261 |
| ALU-PRO | 36-38 |
| ANTI ALLERGIQUE | 34-35, 79-87 |
| ANTIMICROBIEN | 62 |
| APARTAMENTO | 144 |
| APLATISSEUR | 96 |
| APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP. | 432-433, 441-442, 444-445 |
| APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS | 98-115 |
| ARAIGNÉE | 68 |
| ARDOISES PRÉSENTATION | 500-501 |
| ARMOIRE CHAUD | 279-280 |
| ASSIETTES | 291-292, 313, 317-319, 325 |
| ASSIETTES, COULEUR | 318 |
| BAC GASTRONORME SANS BPA | 170-171 |
| BACS DÉCORATIFS, MIRAMAR® | 393-395 |
| BACS GASTRONORMES CONTEMPORAINS, MIRAMAR® | 396-397 |
| BAIN-MARIE | 28, 276, 442, 444-445 |
| BALANCE | 120-121 |
| BAMBOU NATUREL & BOIS | 490-491 |
| BANDE À SILICONE | 166 |
| BAR KEEP® | 531 |
| BARRE INTERMÉDIAIRE | 159, 384 |
| BARRE PORTE-BONS | 96 |
| BASSINE | 340-341 |
| BASSINE PÂTISSIÈRE | 341 |
| BATTERIE À COULEURS | 132-133 |
| BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION | 388-392 |
| BATTERIE IDEA | 134-135 |
| BLACK SERIES | 139-141 |
| BLENDERS | 250-259 |
| BOIS BLANVC, PLATEAU | 295 |
| BOÎTE À CONDIMENT | 527 |
| BOL | 84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472 |
| BOL À SORBET | 516 |
| BOL POUR SNACKS | 510 |
| BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI | 84, 470-472 |
| BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE | 472 |
| BOUCHON À CHAMPAGNE | 528 |
| BOUCHON UNIVERSEL | 528 |
| BOUTEILLE DE BAR | 531 |
| BROCHETTE | 511 |
| BROSSE | 97 |
| BRÛLER ÉMAILLÉ | 51 |
| BUFFET CUBIC. CHARIOT BUFFET | 402-425 |
| BUFFET CUBIC. CUBES ET TABLETTES | 418 |
| BUFFET CUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR | 420-422 |
| CAFETIÈRE | 532-536 |
| CANNETTE ISOLANTE | 539 |
| CARAMÉLISER | 348 |
| CASIERS À TASSES | 186 |
| CASSE-NOIX | 487 |
| CASSE-PATTES | 487 |
| CASSEROLE ALUMINIUM | 38 |
| CASSEROLE APARTAMENTO | 144 |
| CASSEROLE BOMBÉE | 23, 28, 33, 38, 137, 340 |
| CASSEROLE COOL • LINE | 131, 133 |
| CASSEROLE FORME FRANÇAISE | 23, 27 |
| CASSEROLE HANDY | 33 |
| CASSEROLE IDEA | 135 |
| CASSEROLE INOX-PRO | 27-28 |
| CASSEROLE VIOLET | 34 |
| CASSEROLES DOSEUR | 123 |
| CAYENNE® | 438-442 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE | 434-435, 436-437, 438-442 |
| CENDRIER | 321, 512 |
| CENTRIFUGEUSES | 261 |
| CERCLE | 357 |
| CHAFERS | 446-448, 452-453, 455-456 |
| CHAFERS INTRIGUE | 446-448 |
| CHAFERS NEW YORK® | 452-454 |
| CHAFERS, ACCESSOIRES POUR | 447, 448, 457-458 |
| CHAFING DISH ECONOMIQUE | 456 |
| CHARIOT À CHARGES LOURDES | 214 |
| CHARIOT À DÉGIVRAGE | 211 |
| CHARIOT À GLAÇONS | 217 |
| CHARIOT À GLISSIÈRES | 207-212, 214-215 |
| CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE | 208-212 |
| CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE | 209-210 |
| CHARIOT À PLASTIQUE | 202, 215-216 |
| CHARIOT AJUSTABLE | 216 |
| CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL | 214 |
| CHARIOT BASCULANTE | 207 |
| CHARIOT DE DÉBARASSAGE | 202, 205 |
| CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE | 204 |
| CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM | 202 |
| CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD | 212 |
| CHARIOT EN BOIS | 198-201 |
| CHARIOT GUERIDON | 200-201 |
| CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE | 215 |
| CHARIOT TRANSPORT BAC GN | 207-211 |
| CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE | 203-205 |
| CHINOIS À GAZE | 91 |
| CLIP D'IDENTIFICATION | 178, 184-185, 189-190 |
| COCKTAIL | 524-525 |
| COCOTTE | 140 |
| COCOTTE BLACK SERIES | 140 |
| COCOTTES FONTE ALUMINIUM | 504 |
| COLLECTIVITÉS | 322-326 |
| CÔNES MÉTALLIQUES | 508 |
| CONTENEUR POUR SERVIETTES | 513 |
| COOL • LINE | 130-133 |
| CORBEILLE PAIN | 401 |
| CORBEILLES POLYPROPYLÈNE | 492-497 |
| CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH | 458 |
| COUPE À GLACE | 336, 516 |
| COUPE EN CUBES | 112 |
| COUPE EN FORME DE TULIPE | 516 |
| COUPE FRITES | 105 |
| COUPE FROMAGE | 112 |
| COUPE TOMATES | 111 |
| COUPE-CAPSULES | 528 |
| COUPE-CONCOMBRE | 105 |
| COUPE-OEUF | 114 |
| COUPE-ONIONS | 107 |
| COUPE-SALADE | 106 |
| COUP-FRUIT ET LÉGUMES | 107 |
| COUSCOUSSIER | 29 |
| COUTEAU | 479, 481, 483 |
| COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE) | 113 |
| COUTEAU À BEURRE | 77, 78 |
| COUVER-ASSIETTES EN PLASTIQUE | 515 |
| COUVERCLE À DESSERT | 348 |
| COUVERCLE BATTERIE | 22, 27, 33, 38 |
| COUVERCLE GN | 162, 164, 169, 171-173, 174 |
| COUVERCLE INOX-PRO | 27 |
| COUVERCLE POLINORM® | 164, 169, 171, 172, 174 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT | 325 |
| COUVERCLE POUR PANIER | 187 |
| COUVERCLE VIOLET | 34 |
| COUVERCLES À ASSIETTE | 515 |
| COUVERCLES GN TRANSPARENTS | 298 |
| COUVERCLES POUR BOLS RONDS À DOUBLE PAROI | 472 |
| COUVRE-ASSIETTES INOX | 515 |
| CREMIÈRE | 532-536 |
| CRÊPIÈRE | 276 |
| CROCHET | 93 |
| CUILLÈRE | 67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483 |
| CUILLÈRE À COCKTAIL | 525 |
| CUILLÈRE À GLACE | 70, 85, 334-336 |
| CUILLÈRES À SERVIR | 69, 85 |
| CUISER À PÂTE | 272 |
| CUISEUR À RIZ | 272 |
| CUIT-PÂTES | 30 |
| CUIT-VAPEUR COOL • LINE | 131 |
| CUIT-VAPEUR INOX-PRO | 30 |
| DEMI-SPÉRIQUE | 359 |
| DESSETS | 516-517 |
| DESSOUS DE BOUTEILLE/PORTE-CUILLÈRE | 529 |
| DISTRIBUTER À JUS | 454, 461 |
| DISTRIBUTEUR À JUS. CUBIC | 414 |
| DISTRIBUTEUR À LAIT | 461 |
| DISTRIBUTEUR À PRESSION | 94-95 |
| DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE | 351 |
| DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES | 461 |
| DISTRIBUTEUR DES SAQUETTES THÉ & SUCRE. CUBIC | 417 |
| DISTRIBUTEUR SERVIETTES. CUBIC | 417 |
| DISTRIBUTEURS | 214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547 |
| DIVISEUR | 108 |
| DOSEUR À PRESSER | 335 |
| DOUILLE | 362-365 |
| ECAILEUR | 97 |
| ECUMOIRE | 61, 68, 145-146, 478-482 |
| EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME | 160, 163, 169, 173, 211 |
| ELEGANCE | 293 |
| ELEGANT REFLECTIONS® | 475 |
| ENCASTRÉE | 435, 451, 452-453, 465 |
| ENTONNOIR | 95, 350 |
| ENTONNOIR DOSEUR | 350 |
| EPINGLE PORTE-TICKETS | 511 |
| EPLUCHEUR | 147 |
| EPLUCHEUR UNIVERSEL | 147 |
| ETAGÈRES | 218-235 |
| FAITOUT ALUMINIUM | 37 |
| FAITOUT APARTAMENTO | 144 |
| FAITOUT COOL • LINE | 130-131, 133 |
| FAITOUT HANDY | 32 |
| FAITOUT IDEA | 135 |
| FAITOUT INOX-PRO | 26 |
| FAITOUT PUJADAS 1921 | 143 |
| FAITOUT TOP LINE | 22 |
| FAITOUT VIOLET | 34 |
| FLAP IDENTIFICATION | 177 |
| FLAP-RACK® | 176-191 |
| FONTAIN À CHOCOLAT | 276 |
| FOUET | 85, 146, 342 |
| FOUR À MICRO-ONDES | 275 |
| FOURCHETTE | 67, 97, 145 |
| FOURCHETTE | 478-483 |
| FOURS | 274 |
| FRITEUSE | 263-264 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| FUEL POR CHAFING DISH | 458 |
| GABARITS | 391-392, 395, 397 |
| GANT À FOUR | 124-125 |
| GANTS | 124-125 |
| GARTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE | 211 |
| GASTRONORM INOXYDABLE | 158-164, 167 |
| GASTRONORME (MELAMINE) | 299-303 |
| GASTRONORME (POLYCARBONATE) | 168-169 |
| GASTRONORME (POLYPROPYLÈNE) | 172-173 |
| GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR | 167 |
| GASTRONORME VIOLET | 174 |
| GAUFFRIERS | 277 |
| GEL LUBRIFIANT SANITAIRE | 115 |
| GLACES | 238-241, 334-337 |
| GOUTTIÈRE | 359 |
| GRILL | 139, 141 |
| GRILL | 269-271 |
| GRILL PLAT AVEC POIGNÉES | 141 |
| GRILLE GN | 56 |
| GRILLE PÂTISSERIE | 56, 351 |
| GRILLE POUR MARMITE AVEC ROBINET | 30 |
| HANDY | 32-33 |
| HOUSSE JETABLES | 214 |
| HUCHE À PAIN | 492 |
| HUILIÈRE | 96 |
| INFUSER À THÉ | 537 |
| INOX-PRO | 24-30 |
| KITS PREPARÉS DE ÉTEGÉRE | 225-231 |
| KITS. CUBIC | 410-413 |
| LAMPE CHAUFFANTE | 282-284 |
| LIDSAVER® | 544-547 |
| LOUCHE | 60, 84, 145-146, 321, 478-483 |
| MANDOLINES | 115 |
| MARMITE ALUMINIUM | 37 |
| MARMITE BUFFET | 461 |
| MARMITE COOL • LINE | 130, 133 |
| MARMITE INOX-PRO | 26, 30 |
| MARMITE TOP LINE | 22 |
| MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET | 30 |
| MARMITE TRAITEUR HANDY | 32 |
| MARMITE TRAITEUR IDEA | 135 |
| MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE | 434-435, 436-437, 438-441 |
| MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO | 436-437 |
| MARQUEURS | 331 |
| MEDITERRANEAN | 317 |
| MELAMINE POUR PRÉSENTATION | 288-321 |
| MÉLAMINE SLIM | 299-300 |
| MÉLANGEURS DE COMPTOIR | 244-245 |
| MESURE À COCKTAIL | 525 |
| MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE | 506-507 |
| MINIATURES INOX | 502-503 |
| MINIATURES MÉLAMINE | 315, 504 |
| MINUTEUR DE CUISINE | 121 |
| MIRAGE® | 434-435, 449-451 |
| MIRAGE® 3D INDUCTION | 434-435 |
| MIRAGE® INDUCTION WARMER | 449-451, 465 |
| MIRAMAR® | 386-397 |
| MIRAMAR® BACS DÉCORATIFS | 393-395 |
| MIRAMAR® BACS GASTRONORMES CONTEMPORAINS | 396-397 |
| MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION | 388-392 |
| MIRAMAR® GABARITS | 391-392, 395, 397 |
| MIXEURS | 248-249 |
| MOULE À CAKE | 352, 359, 369 |
| MOULE À FLAN | 354, 359, 369 |

| ARTICLE | PAGE |
|---|---|
| MOULE À FLAN ÉVASSÉ | 508 |
| MOULE À NID | 68 |
| MOULE À OEUF | 96 |
| MOULE À PIZZA | 57 |
| MOULE COEUR | 358 |
| MOULE HEXAGONE | 358 |
| MOULE LARME | 358 |
| MOULE OVALE | 354, 358 |
| MOULES "FLEXIPAN" | 372-379 |
| MOULES À SILICONE 600 X 400 | 370-371 |
| MOULES DE SILICONE | 366-371 |
| MOULES PÂTISSERIE | 352-355, 358-359, 366-371, 372-379 |
| MOULIN À ÉPICES | 262 |
| MOULIN À LÉGUMES | 93 |
| MOULINS À POIVRE | 510 |
| MOULINS À SEL | 510 |
| MULTIMETAL | 136-137 |
| NEW YORK® | 452-454 |
| NUMÉRO DE TABLE | 509 |
| OICHET À EAU | 532, 540-541 |
| OUVRE BOUTEILLES | 147 |
| OUVRE HUÎTRES | 112 |
| OUVRE-BOÎTES | 113 |
| PALETTE | 61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482 |
| PALETTE À FISH | 61, 77 |
| PALETTE FAST-FOOD | 77 |
| PANIER FERMÉES | 180-184 |
| PANIER OUVERTS | 184-185 |
| PANIER POUR ASSITTES | 188-190, 196 |
| PANIER POUR COUVERTS | 187, 196 |
| PANIER POUR PLATEAUX | 190 |
| PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES | 190 |
| PANIER UNIVERSEL | 187, 196 |
| PANIER, METALIQUE | 400 |
| PANNEAU INFORMATION | 329 |
| PAPIER SILICONE | 58 |
| PARE-HALEINE MOBILES | 457 |
| PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE | 457 |
| PASSOIRE À COCKTAIL | 525 |
| PASSOIRE À POIGNÉES | 92 |
| PASSOIRE À QUEUE | 90-92 |
| PELLE À ENFOURNER | 58 |
| PELLE À FARINE | 341 |
| PELLE À FRITES | 75 |
| PELLE À GÂTEAU | 77, 517 |
| PELLE À LEGUMES | 118 |
| PELLE PRÉSENTATION | 294, 296 |
| PETIT PANIER POUR LES COUVERTS | 187 |
| PICHET | 538-542 |
| PICHET POLYCARBONATE | 542 |
| PICHET VIOLET | 258 |
| PIED POUR BRÛLEUR | 51 |
| PINCE | 71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525 |
| PINCE À ANNEAUX | 486 |
| PINCE À GÂTEAU | 486 |
| PINCE À VIANDE | 487 |
| PINCE BUFFET | 72-73, 485-487 |
| PINCE DE SERVICE | 485-487 |
| PINCEAU | 146, 345 |
| PINCES POUR PRÉSENTATION | 71 |
| PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC | 415 |
| PISTOLET POUR PÂTISSERIE | 361 |
| PLANCHE À DÉCOUPER | 116-118 |
| PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET | 118 |

| ARTICLE | PAGE |
|---|---|
| PLAQUE "DÉFENSE DE FUMER" | 509 |
| PLAQUE "RESERVÉ" | 509 |
| PLAQUE À PÂTISSERIE | 54-56, 290 |
| PLAQUE À PIZZA | 57 |
| PLAQUE À RÔTIR | 53, 140-141, 136 |
| PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF | 54-56 |
| PLAQUE CHAUFFANTE | 284-285 |
| PLAQUE ÉLECTRIQUE | 271 |
| PLAQUE GASTRONORME | 54 |
| PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE | 165 |
| PLAQUE RÉFRIGÉRANTE | 477 |
| PLAQUES INDUCTION | 449-451, 464-466 |
| PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ | 50 |
| PLAT À PAELLA ALUMINIUM | 45 |
| PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER | 50 |
| PLAT À PAELLA INOX-PRO | 26 |
| PLAT À PAELLA PUJADAS 1921 | 143 |
| PLAT À PAELLA TOP LINE | 22 |
| PLAT À POISSON | 476 |
| PLAT OVALE | 311-312, 476 |
| PLATEAU | 54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531 |
| PLATEAU | 475 |
| PLATEAU À FRUITS DE MER | 510 |
| PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT | 511, 530-531 |
| PLATEAU FAST-FOOD | 323 |
| PLATEAU FORME OVALE | 474-475 |
| PLATEAU ISHOTHERMIC | 325 |
| PLATEAU MARBRES NOIR | 297 |
| PLATEAU PRÉSENTATION | 298 |
| PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC | 416 |
| PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX | 323-324 |
| PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE | 323, 530 |
| PLATEAUX, ELEGANT REFLECTIONS® | 475 |
| POCHES PÂTISSIÈRES | 361 |
| POÊLE "LYONNAISE" | 49 |
| POÊLE À BLINIS | 46 |
| POÊLE À CRÊPES | 45, 49, 141 |
| POÊLE ACIER INOXYDABLE | 47-48 |
| POÊLE ALUMINIUM | 44-46, 144 |
| POÊLE ALUMINIUM FONTÉ | 139 |
| POÊLE BLACK SERIES | 139, 141 |
| POÊLE COOL • LINE | 132 |
| POÊLE HAUTE AVEC ANSES | 50 |
| POÊLE IDEA | 135 |
| POÊLE MULTIMETAL | 137 |
| POÊLE PUJADAS 1921 | 143 |
| POÊLE VIOLET | 45 |
| POÊLES | 40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144 |
| POLUCARBONATE DOUILLE | 365 |
| PORTE-ADDITION | 514 |
| PORTE-BROCHETTES | 511 |
| PORTE-CARTES | 514 |
| PORTE-MENU | 514 |
| POT À CRÈME FERMÉ | 532-533 |
| POT À INFUSIONS | 537 |
| POT MESUREUR | 123 |
| POTEAU | 328-329 |
| PRÉSENTOIR | 429 |
| PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC | 402-425 |
| PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME | 304-305 |
| PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC | 419 |
| PRÉSENTOIR DE TARTES | 349, 517 |
| PRÉSENTOIR GN BAMBOU | 399 |
| PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE | 297 |

| ARTICLE | PAGE |
|---|---|
| PRESS FRUITS | 109, 261 |
| PRESSE CITRON | 525 |
| PRESSE-AIL | 114, 147 |
| PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL | 113 |
| PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION | 142-143 |
| RACLETTE | 77-78, 97, 346 |
| RAMASSE-COUVERTS | 324 |
| RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE | 205 |
| RAMASSE-MIETTES | 509 |
| RAMEQUIN | 289, 291, 309, 313, 314 |
| RÂPE | 88-89, 147 |
| RECEPTALBE À DÉCHETS | 512 |
| RÉCHAUD | 281 |
| RÉCIPIENT À GLACE | 337 |
| RECTANGLE POUR PLAQUES INOX | 55 |
| REDCO® | 98-115 |
| REFRAÎCHISSEUR | 522 |
| REFRAÎCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC | 402-425 |
| REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME | 522 |
| RINCE-CUILLÈRES ACIER INOX | 337 |
| ROBOT MULTIFUNCTION | 242-246 |
| ROULEAU | 344-345 |
| ROULETTE À PÂTES | 344, 356 |
| ROULETTE À PIZZA | 77 |
| RUBAN PÂTISSIER | 358 |
| SALADIER | 477 |
| SALAMANDRE | 272 |
| SAUCIÈRE | 510, 516 |
| SAUPOUDREUSES | 95 |
| SAUTEUSE ALUMINIUM | 38 |
| SAUTEUSE HANDY | 33 |
| SAUTEUSE INOX-PRO | 28 |
| SCIE DE CUISINE | 78, 97 |
| SEAU À CHAMPAGNE | 520-523 |
| SEAU Á CHAMPAGNE EN PLASTIQUE | 522 |
| SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS | 528 |
| SEAU À GLAÇONS | 521 |
| SEAU AVEC BASE | 520 |
| SEAUX À VIN | 520-523 |
| SÉPARATEUR DE PORTIONS | 346 |
| SETS DE TABLE | 498-499 |
| SHAKER | 524-525 |
| SHAKER ÉLECTRIQUE | 260 |
| SIGNATURE | 192-197 |
| SOLUTIONS DE DISTRIBUTION | 544-547 |
| SOUPIÈRE | 477 |
| SPATULE GÉANTE | 97 |
| SPOODLE® | 63-66, 84 |
| SPOODLE® NYLON | 66 |
| STATION POUR BUFFET À INDUCTION | 462 |
| STATIONS POUR BUFFET | 463 |
| STATIONS POUR BUFFET ARRONDIES | 462 |
| STONE | 292 |
| STOP GOUTTES | 528 |
| SUCRIER | 533, 535 |
| SUPER PAN 3® | 161-163 |
| SUPER PAN® SUPER SHAPES | 382-384 |
| SUPPORT À PIQUES. CUBIC | 415 |
| SUPPORT DE TABLE POU SEAUX | 522-523 |
| SUPPORT DOUBLE PORTE-COUVERTS GN | 324 |
| SUPPORT NUMÉRO | 509 |
| SUPPORT POUR BACS GN | 201, 213, 323 |
| SUPPORT POUR BACS GN | 165, 304-305 |
| SUPPORT POUR CORNETS | 336 |

| ARTICLE | PAGE |
|---|---|
| SUPPORT POUR COUVERCLES GN | 165 |
| SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS | 91, 350 |
| SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX | 512 |
| SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER | 165 |
| SUPPORT POUR PLAQUES À PIZZA | 58 |
| SUPPORT POUR PLATEAU À FRUITS DE MER | 511 |
| SUPPORT POUR POCHES PÂTISSIER | 361 |
| SUPPORT RAMASSE-COUVERTS | 201, 205, 213, 323-324 |
| TABLE À DÉCOUPER | 118 |
| TABLE EN BOIS. CUBIC | 417 |
| TABLEAUX | 330-331 |
| TAMIS | 349 |
| TAMIS À FARINE | 92 |
| TAPIS | 327 |
| TAPIS ANTIDÉRAPANT | 530 |
| TAPIS DE BAR | 526 |
| TASSE | 320 |
| TERRACOTA | 289-291 |
| THÉIÈRE | 532, 535-536, 537 |
| THÉIÈRE AVEC FILTRE | 537 |
| THERMOMÈTRE | 121-123 |
| TIRE-BOUCHONS | 529 |
| TIRE-BOUCHONS MUR | 529 |
| TOASTEUR | 265-268 |
| TOILE DE CUISSON | 58 |
| TOP LINE | 20-23 |
| TORCHE À CARAMÉLISER | 348 |
| TORCHON EN SILICONE | 125 |
| TRANCHES ET CUBES | 103-104 |
| TRANCHEUR ELÈCTRIQUE | 242 |
| TURBINE À GLACE | 238-241 |
| T-VERSION | 178-191 |
| USTENSILES MANCHE EN BOIS | 78 |
| USTENSILS DE SERVICE | 478-483 |
| VERRE | 317, 326 |
| VERSATIL MACHINE | 109 |
| VERSEUSE À POMPE | 539 |
| VIDE / COUPE POMMES | 114-115, 147 |
| VIOLET COLLECTION | 34-35, 79-87 |
| VITRINES À PÂSTISSERIES | 426-428 |
| VITRINES PRÉSENTATION | 426-428 |
| WOK ACIER | 49 |
| WOK BLACK SERIES | 139 |
| WOK INOX | 48 |
| WOK MULTIMETAL | 137 |
| WOK PUJADAS 1921 | 143 |

| ARTIKEL | SEITE |
|---|---|
| ABRÄUMWAGEN | 202, 205 |
| ABSPERRUNG | 328-329 |
| ADAPTERSCHIENE | 159, 384 |
| ALUMINIUMGUSSPFANNE | 139 |
| ALUMINIUMSAUTEUSE | 38 |
| ALUMINIUMTOPF | 38 |
| ALU-PRO | 36-38 |
| ANGEWINKELTE BIENENSTOCK-SCHÜSSELN | 472 |
| ANTI ALLERGIE | 34-35, 79-87 |
| ANTIHAFTBESCHICHTETES ALUMINIUMBLECH | 54-56 |
| ANTIMIKROBIOTIKUM | 62 |
| ANTITROPFRING | 528 |
| ANZEIGETAFELN | 500-501 |
| APARTAMENT | 144 |
| APFELAUSSTECHER | 114-115, 147 |
| ARBEITSFLÄCHEN-MIXER | 244-245 |
| ASCHENBECHER | 321, 512 |
| AUSFSTRICHMESSER | 77, 78 |
| AUSGABELÖSUNGEN | 544-547 |
| AUSLAGEVETRINE | 426-428 |
| AUSSTECHFORMEN | 344, 356 |
| AUSSTELLER GASTRONORM | 304-305 |
| AUSTERÖFFNER | 112 |
| BACKWARENVITRINEN | 426-428 |
| BAR KEEP® | 531 |
| BARFLASCHE | 531 |
| BARMATTEN | 526 |
| BEHÄLTER FÜR SERVICEWAGEN | 205 |
| BESTECKKASTEN | 324 |
| BESTECKKASTEN | 201, 205, 213, 323-324 |
| BESTECKKÖRBCHEN | 187 |
| BESTECKSPÜLKORB | 187, 196 |
| BLACK SERIES | 139-141 |
| BLINISPFANNE | 46 |
| BRÄTER | 53, 140-141, 136 |
| BRATPFANNE COOL • LINE | 132 |
| BRATPFANNE VIOLET | 45 |
| BRENNSTOFF FÜR CHAFING DISH | 458 |
| BROTKORB | 401 |
| BROTKÖRBE | 492 |
| BUFFET CUBIC. BUFFETWAGEN | 402-425 |
| BUFFET CUBIC. KÜBEL UND REGALE | 418 |
| BUFFET CUBIC. VITRINE | 420-422 |
| BUFFETFLASCHENKÜHLER. CUBIC | 402-425 |
| BÜFFETSTATIONEN | 463 |
| BUFFETTISCHCHEN | 417 |
| BUFFETUTENSILIEN | 478-483 |
| BUFFETZANGE | 72-73, 485-487 |
| CAYENNE® | 438-442 |
| CAYENNE® SPEISENWÄRMER UND RETHERMALISIERER | 434-435, 436-437, 438-442 |
| CHAMPAGNERKÜHLER | 528 |
| COCKTAIL | 524-525 |
| COCKTAIL-LÖFFEL | 525 |
| COCKTAIL-SIEB | 525 |
| COOL • LINE | 130-133 |
| COUSCOUSTOPF | 29 |
| CREPE-EISEN | 276 |
| CREPEPFANNE | 45, 49, 141 |
| DAMPFGARER COOL • LINE | 131 |
| DAMPFGARER INOX-PRO | 30 |
| DECKEL FRÜHSTÜCKSTASSE | 325 |
| DECKEL FÜR DOPPELWANDIGE SCHÜSSEL | 472 |
| DECKEL FÜR KOCHGESCHIRR | 22, 27, 33, 38 |

| ARTIKEL | SEITE |
|---|---|
| DECKEL INOX-PRO | 27 |
| DECKEL POLINORM® | 164, 169, 171, 172, 174 |
| DECKEL VIOLET | 34 |
| DECKELGN | 162, 164, 169, 171-173, 174 |
| DEKORSCHALEN, MIRAMAR® | 393-395 |
| DESSERTHAUBE | 348 |
| DESSERTS | 516-517 |
| DIGITALE KÜCHENUHR | 121 |
| DOPPELTER FAST-FOOD TABLETT-TROLLEY | 212 |
| DOPPELWANDIG ISOLIERTE SERVIERSCHÜSSELN | 84, 470-472 |
| DOSIERUNGSTRICHTER | 350 |
| DOSSIERKASSEROLLEN | 123 |
| DRAHTGEFLECHT-GLASHALTER | 508 |
| DREIECKIGE FORM | 359 |
| DREIFUSSTÄNDER FÜR GASBRENNER | 51 |
| DRUCKDISPENSER | 94-95 |
| EDELSTAHL MINIATUREN | 502-503 |
| EDELSTAHL-TELLERHAUBEN | 515 |
| EIERSCHNEIDER | 114 |
| EIFORM | 96 |
| EIMER MIT FUSS | 520 |
| EINBAU | 435, 451, 452-453, 465 |
| EINSETZSCHABLONEN | 391-392, 395, 397 |
| EINSTELLBARER TELLERWAGEN | 216 |
| EINWEG-HÜLLEN AUS POLYÄTHYLEN | 214 |
| EISBECHER TULPENFORM | 516 |
| EISCREMEBECHER | 336, 516 |
| EISCREMESCHALEN | 337 |
| EISCREMEWAFFELSTÄNDER | 336 |
| EISDIELE | 238-241, 334-337 |
| EISKÜBEL | 521 |
| EISMASCHINE | 238-241 |
| EISPORTIONIERER | 335 |
| EISPORTIONIERER | 70, 85, 334-336 |
| EISSCHALE | 516 |
| EISWAGEN | 217 |
| ELEGANCE | 293 |
| ELEGANT REFLECTIONS® | 475 |
| ELEKTRISCHER AUFSCHINITTMASCHINE | 242 |
| ELEKTRISCHER BRENNER | 348 |
| ELEKTRISCHER GRILL | 271 |
| ELEKTRISCHER TOPF | 461 |
| ELEKTRISCHES ELEMENT FÜR CAHFING DISH | 458 |
| EMAILLIERTE GASPAELLAPFANNE | 51 |
| EMAILLIERTE PAELLAPFANNE AUS STAHL | 50 |
| FAST-FOOD- SCHAUFEL | 77 |
| FAST-FOOD-TABLETT | 323 |
| FISCHENTSCHUPPER | 97 |
| FISCHPLATTE | 476 |
| FISCHWENDER | 61, 77 |
| FLAP IDENTIFIKATION | 177 |
| FLAP-RACK® | 176-191 |
| FLASCHENÖFFNER | 147 |
| FLEISCHSTAMPFER | 96 |
| FOLIENSCHNEIDER | 528 |
| FORMEN "FLEXIPLAN" | 372-379 |
| FRANZÖSISCHER KOCHTOPF INOX-PRO | 23, 27 |
| FRITEUSE | 263-264 |
| FRITTENHEBER | 75 |
| FRITTIERSCHAUFEL | 68 |
| GABEL | 67, 97, 145 |
| GABEL | 478-483 |
| GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BPA | 170-171 |
| GASTRONORM DIFFUSONSBODEN | 167 |

| ARTIKEL | SEITE |
|---|---|
| GASTRONORM MELAMIN | 299-303 |
| GASTRONORM POLYKARBONAT | 168-169 |
| GASTRONORM POLYPROPYLEN | 172-173 |
| GASTRONORM ROSTFREI | 158-164, 167 |
| GASTRONORM VIOLET | 174 |
| GASTRONORMTABLETT | 54 |
| GEBÄCKZANGE | 486 |
| GELOCHTE BÖDEN GASTRONORM | 160, 163, 169, 173, 211 |
| GEMÜSEHACKER | 118 |
| GEMÜSEHOBEL | 115 |
| GEMÜSESIEB | 93 |
| GETRÄNKEMIXER | 260 |
| GEWELLTE BÜFFETSTATIONEN | 462 |
| GEWINKELTE ADAPTERPLATTE | 165 |
| GEWÜRZKISTE | 527 |
| GEWÜRZMÜHLE | 262 |
| GEWÜRZSTÄNDER | 95 |
| GLAS | 317, 326 |
| GLASFASERTABLETTS | 323, 530 |
| GN BAMBUS BOX | 399 |
| GN TRANSPORTWAGEN | 207-211 |
| GRANIT-SCHIEFER PRÄSENTIERPLATTE | 297 |
| GRILL | 269-271 |
| GRILL | 139, 141 |
| GRILLKORB, SCHWARZER | 400 |
| GRILLPLATTE MIT GRIFFEN ALUMINIUM | 141 |
| GURKENSCHNEIDER | 105 |
| HAKEN | 93 |
| HALBKUGELFORM | 359 |
| HALTER FÜR BESTECKKASTEN GN | 324 |
| HALTER FÜR GN DECKEL | 165 |
| HALTER FÜR GROSSE PLATTEN | 512 |
| HALTER FÜR SCHNEIDEBRETTER | 165 |
| HALTER FÜR SPRITZBEUTEL | 361 |
| HANDY | 32-33 |
| HANDY KASSEROLLE | 32 |
| HANDY STIELKASSEROLLE | 33 |
| HANDY STIELKASSEROLLE | 33 |
| HANDY TOPF | 32 |
| HERDPLATTE | 284-285 |
| HERZFORM | 358 |
| IDEA KASSEROLLE | 135 |
| IDEA KOCHBEDARF | 134-135 |
| IDEA STIELKASSEROLLE | 135 |
| IDEA TOPF | 135 |
| INDIVIDUELLE PLATZMATTEN | 498-499 |
| INDUKTIONSBÜFFETSTATION | 462 |
| INDUKTIONSKOCHFELDER | 449-451, 464-466 |
| INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER | 113 |
| INFORMATIONSTAFEL | 329 |
| INOX-PRO | 24-30 |
| ISOTHERMISCHER KÜHLER | 522 |
| ISOTHERMISCHES TABLETT | 325 |
| KAFFEEKANNE | 532-536 |
| KANNE | 538-542 |
| KANNE VIOLET | 258 |
| KARAFFE AUS POLYCARBONAT | 542 |
| KARTENHALTER | 514 |
| KÄSE DRAHTSCHNEIDER | 112 |
| KASSEROLLE | 140 |
| KASSEROLLE ALUMINIUM | 37 |
| KASSEROLLE APARTAMENTO | 144 |
| KASSEROLLE BLACK SERIES | 140 |
| KASSEROLLE COOL • LINE | 130-131, 133 |

| ARTIKEL | SEITE |
|---|---|
| KASSEROLLE COOL • LINE | 131, 133 |
| KASSEROLLE INOX-PRO | 26 |
| KASSEROLLE PUJADAS 1921 | 143 |
| KASSEROLLE TOP LINE | 22 |
| KASSEROLLE VIOLET | 34 |
| KNOBLAUCHPRESSE | 114, 147 |
| KOCHGESCHIRR FARBIG | 132-133 |
| KOCHTOPF INOX-PRO | 27-28 |
| KOLLEKTIVITÄT | 322-326 |
| KOMPLETTE REGALSETS | 225-231 |
| KONISCHE, TIEFE PLATTE | 341 |
| KONISCHER KOCHTOPF | 23, 28, 33, 38, 137, 340 |
| KORKENZIEHER | 529 |
| KORKENZIEHER WANDMONTAGE | 529 |
| KREIDEMARKER | 331 |
| KRÜMMELCHAUFEL | 509 |
| KUCHENBACKFORM | 352, 359, 369 |
| KÜCHENBRENNER | 348 |
| KÜCHENMASCHINE | 242-246 |
| KÜCHENMASCHINE | 109 |
| KÜCHENSÄGE | 78, 97 |
| KÜHLPLATTE | 477 |
| LIDSAVER® | 544-547 |
| LÖFFEL | 67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483 |
| LÖFFEL | 69, 85 |
| LYONER PFANNE | 49 |
| MANUELLE KÜCHENMASCHINEN | 98-115 |
| MATTEN | 327 |
| MEDITERRANEAN | 317 |
| MEDIZINISCHES GLEITGEL | 115 |
| MEERESFRÜCHTEZANGE | 487 |
| MEHLSIEB | 92 |
| MELAMIN MINIATUREN | 315, 504 |
| MELAMIN PRÄSENTATION | 288-321 |
| MELAMIN PRÄSENTIERSCHALEN | 419 |
| MELMIN SLIM | 299-300 |
| MENÜHALTER | 514 |
| MESSBECHER | 525 |
| MESSBECHER | 123 |
| MESSER | 479, 481, 483 |
| MESSER/RAD (ERSATZTEIL) | 113 |
| MESSERSCHÄRFER | 261 |
| MIKROWELLE | 275 |
| MILCHDISPENSER | 461 |
| MILCHKÄNNCHEN | 532-536 |
| MILCHKÄNNCHEN MIT DECKEL | 532-533 |
| MINIATUREN GUSSEISEN | 506-507 |
| MINIS AUS ALUMINIOM GUSS | 504 |
| MIRAGE® | 434-435, 449-451 |
| MIRAGE® 3D INDUCTION | 434-435 |
| MIRAGE® INDUCTION WARMER | 449-451, 465 |
| MIRAMAR® | 386-397 |
| MIRAMAR® DEKORSCHALEN | 393-395 |
| MIRAMAR® EINSETZSCHABLONEN | 391-392, 395, 397 |
| MIRAMAR® MODERNE SCHALEN | 396-397 |
| MIRAMAR® PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR | 388-392 |
| MIXER | 250-259 |
| MOBILE ACRYL-ATEMSCHUTZPLATTEN | 457 |
| MOBILE ATEMSCHUTZPLATTEN | 457 |
| MODERNE SCHALEN, MIRAMAR® | 396-397 |
| MULTIFUNKTIONSREIBE | 113 |
| MULTIMETAL | 136-137 |
| NAMENSSCHILDER MIT CLIP | 178, 184-185, 189-190 |
| NATURBAMBUS & HOLZ | 490-491 |

| ARTIKEL | SEITE |
|---|---|
| NEW YORK® | 452-454 |
| NOTIZLEISTE | 96 |
| NUDELKOCHER | 272 |
| NUDELSIEB | 30 |
| NUSSKNACKER | 487 |
| NYLON-SPOODLE® | 66 |
| OBSTSCHNEIDER | 107 |
| ÖFEN | 274 |
| ÖKONOMISCHER CHAFING DISH | 456 |
| ÖLKANNE | 96 |
| OVALE FORM | 354, 358 |
| OVALE PLATTE | 474-475 |
| OVALE PLATTE | 311-312, 476 |
| PAELLAPFANNE ALUMINIUM | 45 |
| PAELLAPFANNE INOX-PRO | 26 |
| PAELLAPFANNE PUJADAS 1921 | 143 |
| PAELLAPFANNE TOP LINE | 22 |
| PATISSERIEFORMEN | 352-355, 358-359, 366-371, 372-379 |
| PATISSERIE-PISTOLE | 361 |
| PATISSERIEROST | 56, 351 |
| PATISSERIETABLETT | 54-56, 290 |
| PFANNE ALUMINIUM | 44-46, 144 |
| PFANNE BLACK SERIES | 139, 141 |
| PFANNE EDELSTAHL | 47-48 |
| PFANNE IDEA | 135 |
| PFANNE MULTIMETAL | 137 |
| PFANNE PUCHADAS 1921 | 143 |
| PFANNEN | 40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144 |
| PFANNENWENDER | 61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482 |
| PFEFFERMÜHLE | 510 |
| PINSEL | 97 |
| PINSEL | 146, 345 |
| PIZZAFORM | 57 |
| PIZZAMESSER | 77 |
| PIZZAPLATTE | 57 |
| PIZZAROST | 58 |
| PIZZASCHAUFEL | 58 |
| PLASTIK-SEKTKÜHLER | 522 |
| PLATTE (MEERESFRÜCHTE) | 510 |
| POLYPROPYLEN KÖRBE | 492-497 |
| POMMES FRITES-SCHNEIDER | 105 |
| PORTIONIERER | 341 |
| PORTIONSKONTROLLSPENDER | 351 |
| PRÄSENTATIONS-KOCHGESCHIRR | 388-392 |
| PRÄSENTATIONSSCHALE | 298 |
| PRÄSENTATIONSSTÄNDER | 429 |
| PRÄSENTATIONSTABLETT. CUBIC | 416 |
| PRÄSENTIERHALTER FÜR SPIESSCHEN, VIERECKIG | 415 |
| PRÄZISIONSPINZETTE | 71 |
| PRESSE | 109, 261 |
| PUDDINGFORM | 354, 359, 369 |
| PUJADAS 1921. GUSSEISEN ULTRALEICHT INDUKTION | 142-143 |
| PVC-BAND FÜR MOUSSE | 358 |
| RAHMEN FÜR BACKBLECHE | 55 |
| RECHAUDS | 446-448, 452-453, 455-456 |
| RECHAUDS INTRIGUE™ | 446-448 |
| RECHAUDS NEW YORK® | 452-454 |
| RECHAUD-ZUBEHÖR | 447, 448, 457-458 |
| RECHTECKIGE MARMOR-PRÄSENTATIONSPLATTE | 297 |
| REDCO® | 98-115 |
| REGALE | 218-235 |
| REIBE | 88-89, 147 |
| REISKOCHER | 272 |
| RETHERMALISIERER | 434-435, 436-437, 438-441 |

| ARTIKEL | SEITE |
|---|---|
| RETRO RETHERMALISIERER | 436-437 |
| RING | 357 |
| ROST GN | 56 |
| RÜHRBESEN | 85, 146, 342 |
| RÜHRQUIRL | 97 |
| RÜHRSCHÜSSEL | 340-341 |
| RUTSCHFESTE MATTE | 530 |
| SAFTDISPENSER | 454, 461 |
| SAFTPRESSE | 261 |
| SAFTSPENDER. CUBIC | 414 |
| SALAMANDER | 272 |
| SALATSCHNEIDER | 106 |
| SALATSCHÜSSEL | 477 |
| SALZMÜHLE | 510 |
| SAUCIERE GEWELLTER RAND | 508 |
| SAUTEUSE INOX-PRO | 28 |
| SCHABER | 77-78, 97, 346 |
| SCHALE | 84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472 |
| SCHAUMLÖFFEL | 61, 68, 145-146, 478-482 |
| SCHILD "RAUCHEN VERBOTEN" | 509 |
| SCHILD "RESERVIERT" | 509 |
| SCHNEIDEBRETT | 116-118 |
| SCHNEIDEBRETT VIOLET | 118 |
| SCHNEIDETISCH | 118 |
| SCHOKOLADENBRUNNEN | 276 |
| SCHÖPFLÖFFEL | 60, 84, 145-146, 321, 478-483 |
| SCHUTZHANDSCHUHE | 124-125 |
| SECHSECKIGE FORM | 358 |
| SEKTKORKEN | 528 |
| SEKTKÜHLER | 520-523 |
| SELBSTBEDIENUNGSTABLETT EDELSTAHL | 323-324 |
| SEPARIERER FÜR TOPF MIT HAHN | 30 |
| SERVICETABLETT ANTIRUTSCHBERSCHICHTUNG | 511, 530-531 |
| SERVIERPLATTE | 294, 296 |
| SERVIERTABLETT | 475 |
| SERVIERWAGEN (ALUMINIUM) | 202 |
| SERVIERWAGEN (DEMONTIERBAR) | 204 |
| SERVIERWAGEN (INOX) | 203-205 |
| SERVIERZANGE | 485-487 |
| SERVIETTENHALTER | 513 |
| SERVIETTENSPENDER | 417 |
| SETS. CUBIC | 410-413 |
| SHAKER | 524-525 |
| SIEB | 349 |
| SIEB | 90-92 |
| SIEB | 92 |
| SIGNATURE | 192-197 |
| SILIKON-BAND | 166 |
| SILIKONFORMEN | 366-371 |
| SILIKONFORMEN 600 X 400 | 370-371 |
| SILIKONPAPIER | 58 |
| SILIKONTUCH | 125 |
| SILIKONTUCH | 58 |
| SNACKSCHÄLCHEN | 510 |
| SOSSEN- UND SNACKHALTER | 510, 516 |
| SOSSENSCHALE | 289, 291, 309, 313, 314 |
| SPARSCHÄLER | 147 |
| SPEISENWÄRMER IM VERGLEICH | 432-433, 441-442, 444-445 |
| SPENDER | 214, 351, 414, 417, 454, 461, 492, 544-547 |
| SPIESS | 511 |
| SPIESSCHENHALTER, VIERECKIG | 415 |
| SPIESSHALTER | 511 |
| SPITZSIEB | 91 |
| SPOODLE® | 63-66, 84 |

| ARTIKEL | SEITE |
|---|---|
| SPRITZBEUTEL | 361 |
| SPÜLBECKEN FÜR PORTIONIERER | 337 |
| SPÜLKORB (GESCHLOSSENES SYSTEM) | 184-185 |
| SPÜLKORB (GROSSE TABLETTS) | 190 |
| SPÜLKORB (ISOTHERMISCHE TABLETTS) | 190 |
| SPÜLKORB (OFFENES SYSTEM) | 180-184 |
| SPÜLKORB (TELLER) | 188-190, 196 |
| SPÜLKORBDECKEL | 187 |
| STABMIXER | 248-249 |
| STAHLWOK | 49 |
| STÄNDER DREI EBENEN. CUBIC | 402-425 |
| STÄNDER FÜR GN BEHÄLTER | 165, 304-305 |
| STÄNDER FÜR MEERESFRÜCHTEPLATTE | 511 |
| STÄNDER FÜR SEKTKÜHLER | 522-523 |
| STÄNDER FÜR SPITZSIEB ODER TRICHTER | 91, 350 |
| STIELKASSEROLLE APARTAMENTO | 144 |
| STIELKASSEROLLE VIOLET | 34 |
| STONE | 292 |
| SUPER PAN 3® | 161-163 |
| SUPER PAN® SUPER SHAPES | 382-384 |
| SUPPENSCHÜSSEL | 477 |
| TABLETT | 54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531 |
| TABLETTS, ELEGANT REFLECTIONS® | 475 |
| TAFELN | 330-331 |
| TASSE | 320 |
| TASSENKÖRBE | 186 |
| TEE- UND ZUCKERBEUTELHALTER | 417 |
| TEEKANNE | 537 |
| TEEKANNE | 532, 535-536, 537 |
| TEEKANNE MIT FILTER | 537 |
| TEESIEB | 537 |
| TEIGROLLE | 344-345 |
| TELLER | 291-292, 313, 317-319, 325 |
| TELLER, FARBE | 318 |
| TELLERHAUBEN | 515 |
| TELLERHAUBEN, KUNSTSTOFF | 515 |
| TELLERWÄRMER | 281 |
| TERRACOTA | 289-291 |
| THERMOMETER | 121-123 |
| THERMOSKANNE | 539 |
| THERMOTSKANE MIT DOSIERER | 539 |
| TIEFE, EMALLIERTE PFANNE MIT GRIFFEN | 50 |
| TISCHABFALLEIMER | 512 |
| TISCHNUMMERHALTER | 509 |
| TISCHNUMMERN | 509 |
| TISCHWÜRFELSCHNEIDER UND - HOBEL | 103-104 |
| TOASTER | 265-268 |
| TOMATENSCHNEIDER | 111 |
| TOP LINE | 20-23 |
| TOPF ALUMINIUM | 37 |
| TOPF COOL • LINE | 130, 133 |
| TOPF INOX-PRO | 26, 30 |
| TOPF MIT HAHN | 30 |
| TOPF TOP LINE | 22 |
| TOPFHANDSCHUH | 124-125 |
| TORTENHEBER | 77, 517 |
| TORTENSCHNEIDER | 346 |
| TORTENSTÄNDER | 349, 517 |
| TRÄNENFORM | 358 |
| TRANSPARENTE GN PRÄSENTATIONDECKEL | 298 |
| TRANSPORTWAGE FÜR BESTECKBEHÄLTER | 201, 213, 323 |
| TRICHTER | 95, 350 |
| TROLLEY (GUERIDON) | 200-201 |
| TÜLLE | 362-365 |

| ARTIKEL | SEITE |
|---|---|
| TÜLLE POLYCARBONAT | 365 |
| T-VERSION | 178-191 |
| UNIVERSALSCHÄLER | 147 |
| UNIVERSALSPÜLKORB | 187, 196 |
| UNIVERSELLER KORKEN | 528 |
| UTENSILIEN MIT HOLZGRIFF | 78 |
| VALENZIANISCHE PAELLAPFANNE | 50 |
| VIOLET COLLECTION | 34-35, 79-87 |
| VOGELNESTFORM | 68 |
| WAAGE | 120-121 |
| WAFFELEISEN | 277 |
| WAGEN (AUFTAUEN) | 211 |
| WAGEN (EINSCHÜBE DEMONTIERBAR) | 208-212 |
| WAGEN (EINSCHÜBE) | 207-212, 214-215 |
| WAGEN (HOLZ) | 198-201 |
| WAGEN (KLAPPBAR) | 207 |
| WAGEN (KUNSTSTOFF) | 202, 215-216 |
| WAGEN (STAPELBAR) | 209-210 |
| WAGEN AUFTAUEN | 211 |
| WAGEN FÜR SCHWERE LASTEN | 214 |
| WAGEN FÜR SPÜLKORBE | 215 |
| WAGEN MIT ARBEITSFLÄCHE | 214 |
| WÄRMELAMPE | 282-284 |
| WARMHALTESCHRANK | 279-280 |
| WASSERBAD | 28, 276, 442, 444-445 |
| WASSERKRUG | 532, 540-541 |
| WECHSELGELSTELLERCHEN | 514 |
| WEDGER SCHNEIDER | 108 |
| WEIBE HOLZPRÄSENTATIONSTABLETT | 295 |
| WEINFLASCHEN-UNTERSETZER / LÖFFELABLAGE | 529 |
| WEINKÜHLER | 520-523 |
| WEINKÜHLER | 522 |
| WOK BLACK SERIES | 139 |
| WOK INOX | 48 |
| WOK MULTIMETAL | 137 |
| WOK PUJADAS 1921 | 143 |
| WÜRFELSCHNEIDER | 112 |
| WURSTZANGE | 487 |
| ZANGE | 71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525 |
| ZANGE MIT RINGEN | 486 |
| ZEREALIEN-DOPPELBEHÄLTER | 461 |
| ZETTELSPIESSER | 511 |
| ZITRONENPRESSE | 525 |
| ZUCKERDOSE | 533, 535 |
| ZWIEBELSCHNEIDER | 107 |

| ARTIGO | PÁGINA |
|---|---|
| ABRE-LATAS INDUSTRIAL | 113 |
| ABRIDOR GARRAFAS | 147 |
| AÇUCAREIRO | 533, 535 |
| AFIADOR DE FACAS | 261 |
| ALMOTOLIA | 96 |
| ALU-PRO | 36-38 |
| ANEL ANTI-GOTEJAMENTO | 528 |
| APANHADOR DE MIGALHAS | 509 |
| APARTAMENTO | 144 |
| APRESENTADOR CUBAS GN | 165, 304-305 |
| APRESENTADOR TIGELAS MELAMINA. CUBIC | 419 |
| AQUECEDOR DE PRATOS | 281 |
| ARANHA | 68 |
| ARDÓSIAS | 330-331 |
| ARDÓSIAS APRESENTAÇÃO | 500-501 |
| ARGOLA DE GUARDANAPO | 513 |
| ARGOLA DE GUARDANAPO. CUBIC | 417 |
| ARMÁRIO QUENTE | 279-280 |
| ARO | 357 |
| ASSADEIRA | 53, 140-141, 136 |
| ASSADOR GRILL | 139, 141 |
| BALANÇA | 120-121 |
| BALDE CHAMPANHE | 520-523 |
| BALDE COM BASE | 520 |
| BALDE DE GELO DE PLÁSTICO | 522 |
| BALDE GELO | 521 |
| BAMBU NATURAL & MADEIRA | 490-491 |
| BANDEJA | 54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531 |
| BANDEJA ALUMÍNIO ANTI-ADERENTE | 54-56 |
| BANDEJA EMPREGADO DE BAR | 475 |
| BANDEJA FAST-FOOD | 323 |
| BANDEJA GASTRONORM | 54 |
| BANDEJA ISOTÉRMICA | 325 |
| BANDEJA OVAL | 474-475 |
| BANDEJA PARA MARISCOS | 510 |
| BANDEJA PASTELARIA | 54-56, 290 |
| BANDEJA PORTA-TALHERES | 324 |
| BANDEJA SELF-SERVICE AÇO INOX | 323-324 |
| BANDEJAS. CUBIC | 416 |
| BANDOLINS | 115 |
| BANHO-MARIA | 28, 276, 442, 444-445 |
| BARRA DE NOTAS | 96 |
| BASE PIZA | 57 |
| BATEDEIRAS DE COPO | 250-259 |
| BATEDEIRAS PARA BATIDOS | 260 |
| BATEDOR | 85, 146, 342 |
| BATERIA IDEA | 134-135 |
| BLACK SERIES | 139-141 |
| BOLSAS REJEITÁVEIS POLIETILENO DISTRIBUIDOR | 214 |
| BOQUILHA | 362-365 |
| BOQUILHA POLICARBONATO | 365 |
| BRAÇOS TRITURADORES | 248-249 |
| BUFETE CUBIC. BALDES E ESTANTES | 418 |
| BUFETE CUBIC. CARRO BUFETE | 402-425 |
| BUFETE CUBIC. MÓVEL EXPOSITOR | 420-422 |
| CAÇAROLA ALUMÍNIO | 37 |
| CAÇAROLA APARTAMENTO | 144 |
| CAÇAROLA COOL • LINE | 130-131, 133 |
| CAÇAROLA HANDY | 32 |
| CAÇAROLA IDEA | 135 |
| CAÇAROLA INOX-PRO | 26 |
| CAÇAROLA TOP LINE | 22 |
| CAÇAROLA VIOLET | 34 |
| CAÇOILA ALUMÍNIO FUNDIÇÃO | 140 |

| ARTIGO | PÁGINA |
|---|---|
| CAÇOILA BLACK SERIES | 140 |
| CAÇOILA PUXADAS 1921 | 143 |
| CAFETEIRA | 532-536 |
| CAIXA CONDIMENTOS | 527 |
| CALDEIRO | 340-341 |
| CAMPÂNULA PARA SOBREMESAS | 348 |
| CARRO BASCULANTE | 207 |
| CARRO COM GUIAS | 207-212, 214-215 |
| CARRO COM GUIAS, DESMONTÁVEL | 208-212 |
| CARRO COM GUIAS, ENCASTRÁVEL | 209-210 |
| CARRO COM SUPERFÍCIE DE TRABALHO | 214 |
| CARRO DE MADEIRA | 198-201 |
| CARRO DE PLÁSTICO | 202, 215-216 |
| CARRO DE SERVIÇO DESMONTÁVEL | 204 |
| CARRO DE SERVIÇO EM ALUMÍNIO | 202 |
| CARRO DE SERVIÇO INOXIDÁVEL | 203-205 |
| CARRO DESCONGELAÇÃO | 211 |
| CARRO DESEMBARAÇO | 202, 205 |
| CARRO DUPLO PARA BANDEJAS FAST-FOOD | 212 |
| CARRO GASTRONORM DESCONGELAÇÃO | 211 |
| CARRO GUERIDON | 200-201 |
| CARRO PARA CARGAS PESADAS | 214 |
| CARRO PARA CESTOS | 215 |
| CARRO PARA PRATOS AJUSTÁVEL | 216 |
| CARRO PORTA-CUBAS GASTRONORM | 207-211 |
| CARRO PORTA-TALHERES | 201, 213, 323 |
| CESTINHO PARA TALHERES | 187 |
| CESTO DE PAPÉIS MESA | 512 |
| CESTO GRANDES BANDEJAS | 190 |
| CESTO PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS | 190 |
| CESTO PARA TALHERES | 187, 196 |
| CESTO UNIVERSAL | 187, 196 |
| CESTOS ABERTOS | 180-184 |
| CESTOS FECHADOS | 184-185 |
| CESTOS PARA PRATOS | 188-190, 196 |
| CESTOS POLIPROPILENO | 492-497 |
| CHALEIRA | 532, 535-536, 537 |
| CHÁVENA | 320 |
| CINZEIRO | 321, 512 |
| COADOR | 90-92 |
| COADOR CHINÊS | 91 |
| COADOR DE LÍQUIDOS | 525 |
| COADOR DE MASSA | 30 |
| COADOR ESFERA INFUSÕES | 537 |
| COLECTIVIDADES | 322-326 |
| COLHER | 67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483 |
| COLHER BATEDEIRA | 525 |
| COLHER PARA UNTAR | 77, 78 |
| CONCHA | 60, 84, 145-146, 321, 478-483 |
| CONJUNTO DE TEMPEROS | 95 |
| CONJUNTOS DE ESTANTES COMPLETOS | 225-231 |
| CONJUNTOS. CUBIC | 410-413 |
| COOL • LINE | 130-133 |
| COPO | 317, 326 |
| COQUETELEIRA | 524-525 |
| CORTA-CÁPSULAS | 528 |
| CORTADOR DE BATATAS FRITAS | 105 |
| CORTADOR DE OVOS | 114 |
| CORTADOR TOMATES | 111 |
| CORTADOR/DESCAROÇADOR MAÇÃS | 114-115, 147 |
| CORTADORA DE FIAMBRES ELÉCTRICA | 242 |
| CORTA-MASSAS | 344, 356 |
| COZE-MASSAS | 272 |
| CRIVO | 349 |

| ARTIGO | PÁGINA |
|---|---|
| CUBA GASTRONORM SEM BPA | 170-171 |
| CUBAS GELATARIA | 337 |
| CUSCUZEIRA | 29 |
| DESCASCADOR BATATAS | 147 |
| DESCASCADOR UNIVERSAL | 147 |
| DISTRIBUIDOR DE SUMOS | 454, 461 |
| DISTRIBUIDOR LEITE | 461 |
| DISTRIBUIDOR PÃO | 492 |
| DISTRIBUIDOR SACOS CHÁ E AÇÚCAR. CUBIC | 417 |
| DISTRIBUIDOR SOB PRESSÃO | 94-95 |
| DISTRIBUIDOR SUMOS. CUBIC | 414 |
| DOSEADOR LICOR | 525 |
| ELEGANCE | 293 |
| ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH | 458 |
| ESCAMADOR | 97 |
| ESCORREDOR | 92 |
| ESCOVA | 97 |
| ESCUMADEIRA | 61, 68, 145-146, 478-482 |
| ESMAGA-CARNES | 96 |
| ESPÁTULA | 61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482 |
| ESPETO PARA NOTAS | 511 |
| ESPETOS. SUPORTE APRESENTAÇÃO. CUBIC | 415 |
| ESPREMEDOR | 109, 261 |
| ESPREMEDOR DE ALHOS | 114, 147 |
| ESPREME-LIMÕES | 525 |
| ESTANTES | 218-235 |
| EXPOSITOR DE TORTAS | 349, 517 |
| EXPOSITOR GASTRONORM | 304-305 |
| EXPOSITOR TRÊS NÍVEIS. CUBIC | 402-425 |
| FACA | 479, 481, 483 |
| FERVEDOR DE ARROZ | 272 |
| FITA PVC PARA MOUSSE | 358 |
| FLAP IDENTIFICAÇÃO | 177 |
| FLAP-RACK® | 176-191 |
| FORMA DE PUDIM | 354, 359, 369 |
| FORNOS | 274 |
| FRITADEIRA | 263-264 |
| FUELÓLEO PARA CHAFING DISH | 458 |
| FUNDOS PERFURADOS GASTRONORM | 160, 163, 169, 173, 211 |
| FUNIL | 95, 350 |
| FUNIL DOSEADOR | 350 |
| GANCHO | 93 |
| GARFO | 67, 97, 145 |
| GARFO | 478-483 |
| GARRAFA BAR | 531 |
| GASTRONORM FUNDO DIFUSOR | 167 |
| GASTRONORM INOXIDÁVEL | 158-164, 167 |
| GASTRONORM MELAMINA | 299-303 |
| GASTRONORM POLICARBONATO | 168-169 |
| GASTRONORM POLIPROPILENO | 172-173 |
| GASTRONORM VIOLET | 174 |
| GELATARIA | 238-241, 334-337 |
| GRAMPO DE IDENTIFICAÇÃO | 178, 184-185, 189-190 |
| GRELHA PLANA COM PEGAS ALUMÍNIO | 141 |
| GRELHADOR | 269-271 |
| GRELHAS GN | 56 |
| GRELHAS PASTELARIA | 56, 351 |
| HANDY | 32-33 |
| INOX-PRO | 24-30 |
| JARRA | 538-542 |
| JARRA DE MEDIÇÃO | 123 |
| JARRA PARA INFUSÕES | 537 |
| JARRA TERMO | 539 |
| JARRA VIOLET | 258 |

| ARTIGO | PÁGINA |
|---|---|
| LÂMINA/ROLO SOBRESSALENTE | 113 |
| LÂMPADA MANTENEDORA | 282-284 |
| LAVA-RACIONADOR AÇO INOX | 337 |
| LEITEIRA | 532-536 |
| LIQUIDIFICADORES | 261 |
| LUVA SEM DEDOS | 124-125 |
| LUVAS PROTECÇÃO | 124-125 |
| MAÇARICO COZINHA | 348 |
| MANGAS DE PASTÉIS | 361 |
| MANTA REFRIGERADORA | 522 |
| MÁQUINA DE CREPES | 276 |
| MÁQUINA DE GELADOS | 238-241 |
| MÁQUINAS DE GOFRES | 277 |
| MARCADOR DE TORTAS | 346 |
| MARCADORES GIZ | 331 |
| MEDITERRANEAN | 317 |
| MELAMINA APRESENTAÇÃO | 288-321 |
| MELAMINA SLIM | 299-300 |
| MESA DE CORTE | 118 |
| MESINHA BUFFET. CUBIC | 417 |
| MICRO-ONDAS | 275 |
| MINIATURAS ALUMÍNIO FUNDIÇÃO | 504 |
| MINIATURAS FERRO FUNDIDO | 506-507 |
| MINIATURAS INOX | 502-503 |
| MINIATURAS MELAMINA | 315, 504 |
| MOINHO DE FARINHA | 92 |
| MOINHO ESPECIARIAS | 262 |
| MOINHO PIMENTA | 510 |
| MOINHO SAL | 510 |
| MOLDE CAKE | 352, 359, 369 |
| MOLDE FORMA CORAÇÃO | 358 |
| MOLDE FORMA LÁGRIMA | 358 |
| MOLDE HEXAGONAL | 358 |
| MOLDE MEIA CANA | 359 |
| MOLDE NINHO | 68 |
| MOLDE OVAL | 354, 358 |
| MOLDE OVO | 96 |
| MOLDE PARA PIZA | 57 |
| MOLDE SEMIESFÉRICO | 359 |
| MOLDES "FLEXIPAN" | 372-379 |
| MOLDES DE SILICONE | 366-371 |
| MOLDES PASTELARIA | 352-355, 358-359, 366-371, 372-379 |
| MOLDES SILICONE 600 X 400 | 370-371 |
| MOLHEIRA | 510, 516 |
| MULTIMETAL | 136-137 |
| NÚMERO MESA | 509 |
| PÁ | 341 |
| PÁ APRESENTAÇÃO | 294, 296 |
| PÁ BATATAS FRITAS | 75 |
| PÁ FAST-FOOD | 77 |
| PÁ PASTÉIS | 77, 517 |
| PÁ PEIXE | 61, 77 |
| PÁ PIZA | 58 |
| PAINEL INFORMAÇÃO | 329 |
| PANELA A VAPOR COOL • LINE | 131 |
| PANELA A VAPOR INOX-PRO | 30 |
| PANELA ALUMÍNIO | 37 |
| PANELA COM TORNEIRA | 30 |
| PANELA COOL • LINE | 130, 133 |
| PANELA DE PAELHA ESMALTADA GÁS | 51 |
| PANELA ELÉCTRICA | 461 |
| PANELA HANDY | 32 |
| PANELA IDEA | 135 |
| PANELA INOX-PRO | 26, 30 |

| ARTIGO | PÁGINA |
|---|---|
| PANELA TOP LINE | 22 |
| PANO SILICONE | 125 |
| PAPEL SILICONIZADO | 58 |
| PASSADOR DE PURÉS | 93 |
| PICO/ESPETO | 511 |
| PINÇA | 71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525 |
| PINÇA ANILHAS | 486 |
| PINÇA BUFETE | 72-73, 485-487 |
| PINÇA CHARCUTARIA | 487 |
| PINÇA PARA MARISCO | 487 |
| PINÇA PASTELARIA | 486 |
| PINÇAS PARA EMPRATAR | 71 |
| PINCEL | 146, 345 |
| PISTOLA PASTELARIA | 361 |
| PLACA "RESERVADO" | 509 |
| PLACA DE CORTE | 116-118 |
| PLACA DE CORTE VIOLET | 118 |
| PLACA ELÉCTRICA | 271 |
| PLACA PROIBIDO FUMAR | 509 |
| PLACA QUENTE | 284-285 |
| PLACA REFRIGERADORA | 477 |
| PORTA-CARTÕES | 514 |
| PORTA-ESPETOS | 511 |
| PORTA-MENUS | 514 |
| PORTA-SALGADOS/PORTA-MOLHOS | 510 |
| PORTA-TALHERES | 201, 205, 213, 323-324 |
| POSTE SEPARAÇÃO | 328-329 |
| PRATINHO TROCA | 514 |
| PRATOS | 291-292, 313, 317-319, 325 |
| PROCESSADOR DE ALIMENTOS | 242-246 |
| PUXADAS 1921. FERRO DE FUNDIÇÃO ULTRALEVE INDUÇÃO | 142-143 |
| QUADROS PARA BANDEJAS | 55 |
| QUEBRA-NOZES | 487 |
| QUEIMADOR ELÉCTRICO | 348 |
| RACIONADOR DE GELADO | 70, 85, 334-336 |
| RALADOR | 88-89, 147 |
| RASPADOR | 77-78, 97, 346 |
| RECIPIENTE PARA MOLHOS | 289, 291, 309, 313, 314 |
| RECOLHE-VERDURAS | 118 |
| REDCO® | 98-115 |
| REFRIGERADOR GARRAFAS BUFFET. CUBIC | 402-425 |
| REFRIGERADOR ISOTÉRMICO | 522 |
| RELÓGIO DE COZINHA DIGITAL | 121 |
| REMO | 97 |
| ROLETA CORTA-PIZAS | 77 |
| ROLO | 344-345 |
| SACA-ROLHAS | 529 |
| SALADEIRA ACRÍLICA | 477 |
| SALAMANDRA | 272 |
| SAUTEX ALUMÍNIO | 38 |
| SAUTEX HANDY | 33 |
| SAUTEX INOX-PRO | 28 |
| SEPARADOR PARA PANELA COM TORNEIRA | 30 |
| SERRA DE COZINHA | 78, 97 |
| SERTÃ "LIONESA" | 49 |
| SERTÃ AÇO ESMALTADO | 50 |
| SERTÃ AÇO INOXIDÁVEL | 47-48 |
| SERTÃ ALUMÍNIO | 45 |
| SERTÃ ALUMÍNIO | 44-46, 144 |
| SERTÃ ALUMÍNIO FUNDIÇÃO | 139 |
| SERTÃ BLACK SERIES | 139, 141 |
| SERTÃ CREPES | 45, 49, 141 |
| SERTÃ FUNDA ESMALTADA COM PEGAS | 50 |
| SERTÃ IDEA | 135 |
| SERTÃ INOX-PRO | 26 |
| SERTÃ MULTIMETAL | 137 |
| SERTÃ PARA BLINIS | 46 |
| SERTÃ PUJADAS 1921 | 143 |
| SERTÃ PUXADAS 1921 | 143 |
| SERTÃ TOP LINE | 22 |
| SERTÃ VALENCIANA | 50 |
| SERTÃS | 40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144 |
| SERTÃS COOL • LINE | 132 |
| SERTÃS VIOLET | 45 |
| SIGNATURE | 192-197 |
| SPOODLE® | 63-66, 84 |
| STONE | 292 |
| SUPER PAN 3® | 161-163 |
| SUPORTE APRESENTAÇÃO ARDÓSIA-MÁRMORE | 297 |
| SUPORTE CARTUCHO | 336 |
| SUPORTE MÁRMORE APRESENTAÇÃO | 297 |
| SUPORTE MESA BANDEJA MARISCO | 511 |
| SUPORTE PARA BALDE CHAMPANHE | 522-523 |
| SUPORTE PARA BANDEJAS DE TAMANHO GRANDE | 512 |
| SUPORTE PARA BANDEJAS PORTA-TALHERES GN | 324 |
| SUPORTE PARA ESPETOS. CUBIC | 415 |
| SUPORTE PARA MANGAS DE PASTÉIS | 361 |
| SUPORTE PARA NÚMEROS | 509 |
| SUPORTE PARA PASSADOR CHINÊS OU FUNIL | 91, 350 |
| SUPORTE PARA PIZAS | 58 |
| SUPORTE PARA PLACAS DE CORTE | 165 |
| SUPORTE TAMPAS GN | 165 |
| TABULEIRO DE TALHERES PARA CARRO SERVIÇO | 205 |
| TAÇA GELADO | 336, 516 |
| TACHO ALUMÍNIO | 38 |
| TACHO APARTAMENTO | 144 |
| TACHO BOLEADO | 23, 28, 33, 38, 137, 340 |
| TACHO COOL • LINE | 131, 133 |
| TACHO HANDY | 33 |
| TACHO IDEA | 135 |
| TACHO INOX-PRO | 27-28 |
| TACHO TIPO FRANCÊS | 23, 27 |
| TACHO VIOLET | 34 |
| TACHOS DE MEDIÇÃO | 123 |
| TAMPA BATERIA | 22, 27, 33, 38 |
| TAMPA CHAMPANHE | 528 |
| TAMPA CHÁVENA PEQUENO-ALMOÇO | 325 |
| TAMPA GN | 162, 164, 169, 171-173, 174 |
| TAMPA INOX-PRO | 27 |
| TAMPA PARA CESTO | 187 |
| TAMPA POLINORM® | 164, 169, 171, 172, 174 |
| TAMPA UNIVERSAL | 528 |
| TAMPA VIOLET | 34 |
| TAPETE DE SILICONE | 58 |
| TAPETES | 327 |
| TERMO COM DOSEADOR | 539 |
| TERMÓMETRO | 121-123 |
| TERRACOTA | 289-291 |
| TERRINA | 477 |
| TIGELA | 84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472 |
| TOALHAS DE MESA INDIVIDUAIS | 498-499 |
| TOP LINE | 20-23 |
| TORRADEIRA | 265-268 |
| TRAVESSA DE PEIXE BORDA VIRADA | 476 |
| TRAVESSA FONDUE CHOCOLATE | 276 |
| TRAVESSA FUNDA CÓNICA | 341 |
| TRAVESSA OVAL | 311-312, 476 |
| TRIPÉ PANELA DE PAELHA | 51 |

| ARTIGO | PÁGINA |
|---|---|
| T-VERSION | 178-191 |
| UTENSÍLIOS CABO MADEIRA | 78 |
| VERSATIL MACHINE | 109 |
| VIOLET COLLECTION | 34-35, 79-87 |
| VITRINAS APRESENTAÇÃO | 426-428 |
| WOK AÇO | 49 |
| WOK BLACK SERIES | 139 |
| WOK INOX | 48 |
| WOK MULTIMETAL | 137 |
| WOK PUXADAS 1921 | 143 |

| АРТИКУЛ | СТРАНИЦА |
|---|---|
| COOL • LINE | 130-133 |
| ELEGANCE | 293 |
| GASTRONORM МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА | 299-303 |
| MEDITERRANEAN | 317 |
| REDCO® | 98-115 |
| SIGNATURE | 192-197 |
| SPOODLE® | 63-66, 84 |
| STONE | 292 |
| SUPER PAN 3® | 161-163 |
| TERRACOTA | 289-291 |
| T-VERSION | 178-191 |
| АЛЮМИНИЕВАЯ ЛИТАЯ МИНИ-КАСТРЮЛЯ | 504 |
| АЛЮМИНИЕВЫЙ ПОДНОС С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ | 54-56 |
| БАРНОЕ СИТО СТРЭЙНЕР | 525 |
| БАРЬЕРНЫЕ СТОЛБИКИ | 328-329 |
| БЛЕНДЕРЫ | 261 |
| БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ | 260 |
| БЛЕНДЕРЫ КУВШИННЫЕ | 250-259 |
| БЛЕНДЕРЫ ПОГРУЖНЫЕ | 248-249 |
| БЛИННИЦА | 276 |
| БЛЮДО ДЛЯ РЫБЫ С ЗАКРУГЛЕННЫМИ КРАЯМИ | 476 |
| БРУС ДЛЯ ЗАМЕТОК | 96 |
| БУТЫЛКА ДЛЯ БАРА | 531 |
| БУФЕТ “CUBIC” ТЕЛЕЖКА БУФЕТНАЯ | 402-425 |
| БУФЕТ CUBIC ВИТРИНА | 420-422 |
| БУФЕТ CUBIC КУБЫ И ПОЛКИ | 418 |
| ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА | 521 |
| ВЕДРО ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНОЕ | 512 |
| ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО | 520-523 |
| ВЕДРО С ОСНОВОЙ | 520 |
| ВЕНЧИК | 85, 146, 342 |
| ВЕСЛО | 97 |
| ВЕСЫ | 120-121 |
| ВИЛКА | 67, 97, 145 |
| ВИЛКА | 478-483 |
| ВИТРИНА GASTRONORM | 304-305 |
| ВИТРИНА ТРЕХ-УРОВНЕВАЯ CUBIC | 402-425 |
| ВОРОНКА | 95, 350 |
| ВОРОНКА С ДОЗАТОРОМ | 350 |
| ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА | 348 |
| ГАСТРОЕМКОСТЬ GASTRONORM, БЕЗ ДФП | 170-171 |
| ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ | 337 |
| ГОРЮЧЕЕ ДЛЯ ЧАФИНДИША | 458 |
| ГОРЯЧАЯ ПЛИТА | 284-285 |
| ГОФРЕНИЦА | 277 |
| ГРИЛЬ | 269-271 |
| ГРИЛЬ САЛАМАНДРА | 272 |
| ДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА | 346 |
| ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ | 361 |
| ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ВИЗИТОК | 514 |
| ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КИТАЙСКОГО ДУРШЛАГА ИЛИ ВОРОНКИ | 91, 350 |
| ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КОНУСНОГО СТАКАНЧИКА | 336 |
| ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ МЕНЮ | 514 |
| ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПАЛОЧЕК | 511 |
| ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПОДНОСОВ С ПРИБОРАМИ GN | 324 |
| ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК | 165 |
| ДЕРЖАТЕЛЬ НОМЕРКОВ | 509 |
| ДЖИГЕР | 525 |
| ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЕШОЧКОВ ЧАЯ И САХАРА CUBIC | 417 |
| ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МОЛОКА | 461 |
| ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ | 454, 461 |
| ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ХЛЕБА | 492 |
| ДИСПЕНСЕР ПОД ДАВЛЕНИЕМ | 94-95 |

| АРТИКУЛ | СТРАНИЦА |
|---|---|
| ДИСПЕНСЕР С ОДНОРАЗОВЫМИ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМИ ЧЕХЛАМИ | 214 |
| ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ | 116-118 |
| ДОСКИ | 330-331 |
| ДУРШЛАГ | 90-92 |
| ДУРШЛАГ | 92 |
| ДУРШЛАГ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ | 30 |
| ДУХОВЫЕ ШКАФЫ | 274 |
| ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ МЕЛАМИНОВЫХ ПИАЛ CUBIC | 419 |
| ЖАРОВНЯ-ГРИЛЬ | 139, 141 |
| ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ | 124-125 |
| ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ ЗНАЧЕК | 177 |
| ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ КЛИП | 178, 184-185, 189-190 |
| ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ СПЕЦИЙ | 262 |
| ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ ОХЛАДИТЕЛЬ | 522 |
| ИНВЕНТАРЬ С ДЕРЕВЯННЫМИ РУЧКАМИ | 78 |
| ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ КОВРИКИ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ | 498-499 |
| ИНФОРМАЦИОННОЕ ТАБЛО | 329 |
| КАСТРЮЛЬКА | 60, 84, 145-146, 321, 478-483 |
| КАСТРЮЛЯ APARTAMENTO | 144 |
| КАСТРЮЛЯ COOL • LINE | 130-131, 133 |
| КАСТРЮЛЯ HANDY | 32 |
| КАСТРЮЛЯ IDEA | 135 |
| КАСТРЮЛЯ INOX-PRO | 26 |
| КАСТРЮЛЯ PUJADAS 1921 | 143 |
| КАСТРЮЛЯ TOP LINE | 22 |
| КАСТРЮЛЯ АЛЮМИНИЕВАЯ | 37 |
| КАСТРЮЛЯ ВОК PUJADAS 1921 | 143 |
| КАСТРЮЛЯ ВОК MULTIMETAL | 137 |
| КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ | 48 |
| КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ СТАЛИ | 49 |
| КАСТРЮЛЯ ВОК СЕРИИ BLACK | 139 |
| КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ | 26, 30 |
| КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ COOL • LINE | 130, 133 |
| КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ HANDY | 32 |
| КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ IDEA | 135 |
| КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ TOP LINE | 22 |
| КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ | 37 |
| КАСТРЮЛЯ ДЛЯ КУС-КУСА | 29 |
| КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ | 272 |
| КАСТРЮЛЯ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ | 140 |
| КАСТРЮЛЯ ПАРОВАРКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ | 30 |
| КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ INOX-PRO | 26 |
| КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ PUJADAS 1921 | 143 |
| КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ TOP LINE | 22 |
| КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ АЛЮМИНИЕВАЯ | 45 |
| КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИЙСКАЯ | 50 |
| КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ ИЗ СТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННАЯ | 50 |
| КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ | 51 |
| КАСТРЮЛЯ С КРАНОМ | 30 |
| КАСТРЮЛЯ СЕРИИ BLACK | 140 |
| КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК APARTAMENTO | 144 |
| КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ | 27-28 |
| КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК КОНИЧЕСКИЙ | 23, 28, 33, 38, 137, 340 |
| КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ФРАНЦУЗСКОГО ТИПА | 23, 27 |
| КИСТОЧКА | 146, 345 |
| КИТАЙСКИЙ ДУРШЛАГ | 91 |
| КОВРИКИ | 327 |
| КОЛОКОЛ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ | 348 |
| КОЛЬЦО | 357 |
| КОЛЬЦО ДЛЯ БУТЫЛКИ ВИНА | 528 |
| КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУКИ | 92 |
| КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПРИБОРОВ | 201, 205, 213, 323-324 |
| КОРЗИНА ДЛЯ БОЛЬШИХ ПОДНОСОВ | 190 |

| АРТИКУЛ | СТРАНИЦА |
|---|---|
| КОРЗИНА ДЛЯ ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ПОДНОСОВ | 190 |
| КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ | 187, 196 |
| КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ | 187 |
| КОРЗИНЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК | 188-190, 196 |
| КОРЗИНЫ ЗАКРЫТЫЕ | 184-185 |
| КОРЗИНЫ ОТКРЫТЫЕ | 180-184 |
| КОРЗИНЫ ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЕ | 492-497 |
| КОРОБКА ДЛЯ ПРИПРАВ | 527 |
| КОТЕЛ | 340-341 |
| КОФЕЦНИЦА | 532-536 |
| КРЫШКА GN | 162, 164, 169, 171-173, 174 |
| КРЫШКА POLINORM® | 164, 169, 171, 172, 174 |
| КРЫШКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ | 22, 27, 33, 38 |
| КРЫШКА ДЛЯ КОРЗИНЫ | 187 |
| КРЫШКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ | 27 |
| КРЫШКА НА ЧАШКУ ДЛЯ ЗАВТРАКА | 325 |
| КРЮЧОК | 93 |
| КУВШИН | 538-542 |
| КУВШИН-ТЕРМОС | 539 |
| КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР | 242-246 |
| ЛАМПА ПОДОГРЕВА | 282-284 |
| ЛЕЙКА ДЛЯ МАСЛА | 96 |
| ЛЕНТА КОНДИТЕРСКАЯ ИЗ ПВХ ДЛЯ МУССА | 358 |
| ЛИМОНОВЫЖИМАЛКА | 525 |
| ЛОЖКА | 67, 69-70, 85, 145-146, 321, 343, 478-483 |
| ЛОЖКА ДЛЯ СМАЗКИ | 77, 78 |
| ЛОЖКА КОКТЕЙЛЬНАЯ | 525 |
| ЛОПАТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ | 75 |
| ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ | 58 |
| ЛОПАТКА ДЛЯ РЫБЫ | 61, 77 |
| ЛОПАТКА ДЛЯ СБОРА ОВОЩЕЙ | 118 |
| ЛОПАТКА ДЛЯ ТОРТОВ | 77, 517 |
| ЛОПАТКА ДЛЯ ФАСТ-ФУДА | 77 |
| ЛОПАТКА | 61, 76-78, 85, 145-146, 343, 480, 482 |
| ЛОТКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО | 337 |
| МАНДОЛИНЫ | 115 |
| МАШИНА "VERSATIL MACHINE" | 109 |
| МАШИНА ДЛЯ ВЫЖИМАНИЯ | 109, 261 |
| МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ | 288-321 |
| МЕЛКИ ДЛЯ ОТМЕТОК | 331 |
| МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА | 510 |
| МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ | 510 |
| МЕНЗУРКА | 123 |
| МЕРНЫЕ ЛОЖКИ | 123 |
| МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ | 361 |
| МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ | 275 |
| МИНИАТЮРЫ ИЗ МЕЛАМИНА | 315, 504 |
| МИНИАТЮРЫ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ | 502-503 |
| МИНИАТЮРЫ ЧУГУННЫЕ | 506-507 |
| МИСКА КОНИЧЕСКАЯ | 341 |
| МОЛОЧНИК | 532-536 |
| МОРОЖЕНИЦА | 238-241 |
| МОРОЖЕНОЕ | 238-241, 334-337 |
| МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ | 297 |
| НАБОР КАСТРЮЛЬ IDEA | 134-135 |
| НАБОРЫ CUBIC | 410-413 |
| НАБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ | 95 |
| НАКАЛЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ЗАМЕТОК | 511 |
| НАСАДКА | 362-365 |
| НАСАДКА ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА | 365 |
| НАСТОЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ПОД ПОДНОС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ | 511 |
| НАТУРАЛЬНЫЙ БАМБУК И ДЕРЕВО | 490-491 |
| НОЖ | 479, 481, 483 |
| НОЖ / ЗАПАСНОЙ ВАЛИК | 113 |

| АРТИКУЛ | СТРАНИЦА |
|---|---|
| НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ | 105 |
| НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ТОМАТОВ | 111 |
| НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯБЛОК И ВЫЕМКИ СЕРДЦЕВИНЫ | 114-115, 147 |
| НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯИЦ | 114 |
| НОЖ ДЛЯ СРЕЗАНИЯ ФОЛЬГИ | 528 |
| НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ | 147 |
| НОМЕРА ДЛЯ СТОЛОВ | 509 |
| ОВАЛЬНОЕ БЛЮДО | 311-312, 476 |
| ОВАЛЬНЫЙ ПОДНОС | 474-475 |
| ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ | 57 |
| ОТКРЫВАЛКА ПРОМЫШЛЕННАЯ | 113 |
| ОХЛАДИТЕЛЬ БУТЫЛОК ДЛЯ БУФЕТА CUBIC | 402-425 |
| ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ | 477 |
| ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ЧЕХОЛ | 522 |
| ПАРОВАРКА | 28, 276, 442, 444-445 |
| ПАРОВАРКА COOL • LINE | 131 |
| ПЕПЕЛЬНИЦА | 321, 512 |
| ПЕРФОРИРОВАННОЕ ДНО GASTRONORM | 160, 163, 169, 173, 211 |
| ПИАЛА | 84, 290-292, 306-307, 309, 312, 313, 325, 470-472 |
| ПИЛА КУХОННАЯ | 78, 97 |
| ПИСТОЛЕТ КОНДИТЕРСКИЙ | 361 |
| ПЛАСТМАССОВОЕ ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА | 522 |
| ПЛОСКАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ С АЛЮМИНИЕВЫМИ РУЧКАМИ | 141 |
| ПОДНОС | 54-56, 312-313, 309-312, 323, 324, 474-475, 530-531 |
| ПОДНОС GASTRONORM | 54 |
| ПОДНОС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ | 510 |
| ПОДНОС ДЛЯ ПРИБОРОВ | 324 |
| ПОДНОС ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ | 323-324 |
| ПОДНОС ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ | 325 |
| ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ | 54-56, 290 |
| ПОДНОС ОФИЦИАНТА | 475 |
| ПОДНОС ФАСТ-ФУД | 323 |
| ПОДНОСЫ CUBIC | 416 |
| ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ТАРЕЛОК | 281 |
| ПОДСАЛФЕТНИК | 513 |
| ПОДСТАВКА ДЛЯ КРЫШЕК GN | 165 |
| ПОДСТАВКА ДЛЯ ПИЦЦЫ | 58 |
| ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДНОСОВ БОЛЬШОГО РАЗМЕРА | 512 |
| ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА | 349, 517 |
| ПОДСТАВКА ДЛЯ ШПАЖЕК. CUBIC | 415 |
| ПОДСТАВКА ПОД ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО | 522-523 |
| ПОЛКИ | 218-235 |
| ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО | 70, 85, 334-336 |
| ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ВИТРИНА | 426-428 |
| ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ЛОПАТКА | 294, 296 |
| ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ШПАЖЕК. CUBIC | 415 |
| ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА | 114, 147 |
| ПРОБКА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО | 528 |
| ПЮРЕШНИЦА | 93 |
| РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ КАСТРЮЛИ С КРАНОМ | 30 |
| РАМКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ | 55 |
| РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ СОКА | 414 |
| РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК | 216 |
| РЕШЕТКИ GN | 56 |
| РЕШЕТКИ КОНДИТЕРСКИЕ | 56, 351 |
| РИСОВАРКА | 272 |
| РОЛИК ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЦЦЫ | 77 |
| РУКАВИЦА | 124-125 |
| САЛАТНИЦА АКРИЛЛОВАЯ | 477 |
| САЛФЕТНИЦА CUBIC | 417 |
| САХАРНИЦА | 533, 535 |
| СЕРИИ BLACK | 139-141 |
| СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА | 168-169 |
| СЕРИЯ GASTRONORM С УТОЛЩЕННЫМ ДНОМ СЭНДВИЧ | 167 |

| АРТИКУЛ | СТРАНИЦА |
|---|---|
| СЕРИЯ ALU-PRO | 36-38 |
| СЕРИЯ APARTAMENTO | 144 |
| СЕРИЯ FLAP-RACK® | 176-191 |
| СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА | 172-173 |
| СЕРИЯ GASTRONORM, НЕРЖ.СТАЛЬ | 158-164, 167 |
| СЕРИЯ HANDY | 32-33 |
| СЕРИЯ INOX-PRO | 24-30 |
| СЕРИЯ MULTIMETAL | 136-137 |
| СЕРИЯ PUJADAS 1921. ЧУГУН СВЕРХЛЕГКИЙ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ | 142-143 |
| СЕРИЯ TOP LINE | 20-23 |
| СИЛИКОНОВАЯ БУМАГА | 58 |
| СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА | 125 |
| СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА | 58 |
| СИТЕЧКО-ШАРИК ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ | 537 |
| СИТО | 349 |
| СКАЛКА ДЛЯ ТЕСТА | 344-345 |
| СКОВОРОДА "LYONNAISE" | 49 |
| СКОВОРОДА IDEA | 135 |
| СКОВОРОДА MULTIMETAL | 137 |
| СКОВОРОДА PUJADAS 1921 | 143 |
| СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ | 44-46, 144 |
| СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ | 139 |
| СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, С РУЧКАМИ | 50 |
| СКОВОРОДА ГРИЛЬ | 53, 140-141, 136 |
| СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНОВ | 46 |
| СКОВОРОДА ДЛЯ ФРАНЦУЗСКИХ БЛИНОВ | 45, 49, 141 |
| СКОВОРОДА СЕРИИ BLACK | 139, 141 |
| СКОВОРОДА, НЕРЖ. СТАЛЬ | 47-48 |
| СКОВОРОДЫ | 40-49, 131, 132, 135, 137, 139, 143, 144 |
| СКРЕБОК | 77-78, 97, 346 |
| СКРЕБОК ДЛЯ СБОРА КРОШЕК | 509 |
| СКРЕБОК ДЛЯ ЧИСТКИ РЫБЫ | 97 |
| СЛАНЦЕВО-МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ | 297 |
| СЛАНЦЕВЫЕ ДОСКИ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ | 500-501 |
| СОВОК | 341 |
| СОСУД ДЛЯ СОУСОВ | 289, 291, 309, 313, 314 |
| СОТЕЙНИК HANDY | 33 |
| СОТЕЙНИК АЛЮМИНИЕВЫЙ | 38 |
| СОТЕЙНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ | 28 |
| СОУСНИК | 510, 516 |
| СОУСНИК / НАБОР ДЛЯ ЗАКУСКИ | 510 |
| СОУСНИК COOL • LINE | 131, 133 |
| СОУСНИК HANDY | 33 |
| СОУСНИК IDEA | 135 |
| СОУСНИК АЛЮМИНИЕВАЯ | 38 |
| СТАКАН | 317, 326 |
| СТЕНД ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN | 165, 304-305 |
| СТОЛ ДЛЯ НАРЕЗКИ | 118 |
| СТОЛИК БУФЕТНЫЙ CUBIC | 417 |
| СУПНИЦА | 477 |
| ТАБЛИЧКА "ЗАРЕЗЕРВИРОВАНО" | 509 |
| ТАБЛИЧКА "НЕ КУРИТЬ" | 509 |
| ТАРЕЛКИ | 291-292, 313, 317-319, 325 |
| ТАРЕЛОЧКА ДЛЯ СДАЧИ | 514 |
| ТЕЛЕЖКА GUERIDON | 200-201 |
| ТЕЛЕЖКА ДВОЙНАЯ ДЛЯ ПОДНОСОВ ФАСТ-ФУД | 212 |
| ТЕЛЕЖКА ДЕРЕВЯННАЯ | 198-201 |
| ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GASTRONORM | 207-211 |
| ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИНОК | 215 |
| ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРИБОРОВ | 201, 213, 323 |
| ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ | 211 |
| ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ GASTRONORM | 211 |
| ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ | 202, 205 |

| АРТИКУЛ | СТРАНИЦА |
|---|---|
| ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЯЖЕЛЫХ ГРУЗОВ | 214 |
| ТЕЛЕЖКА ОПРОКИДНАЯ | 207 |
| ТЕЛЕЖКА ПЛАСТМАССОВАЯ | 202, 215-216 |
| ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ | 207-212, 214-215 |
| ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ, РАЗБОРНАЯ | 208-212 |
| ТЕЛЕЖКА С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ | 214 |
| ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ | 202 |
| ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ | 203-205 |
| ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ РАЗБОРНАЯ | 204 |
| ТЕЛЕЖКА ШПИЛЬКА | 209-210 |
| ТЕПЛОВОЙ ШКАФ | 279-280 |
| ТЕРКА | 88-89, 147 |
| ТЕРМОМЕТР | 121-123 |
| ТЕРМОС С ДОЗАТОРОМ | 539 |
| ТОСТЕР | 265-268 |
| ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ | 261 |
| ТРЕНОЖНИК ДЛЯ КАСТРЮЛИ ПАЭЛЬЯ | 51 |
| ТЯПКА ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА | 96 |
| УКОМПЛЕКТОВАННЫЕ НАБОРЫ ПОЛОК | 225-231 |
| УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОНЗИНКА | 187, 196 |
| УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРОБКА | 528 |
| УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ | 147 |
| УЧРЕЖДЕНИЯ | 322-326 |
| ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ФОНДЮ | 276 |
| ФОРМА ГНЕЗДО | 68 |
| ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЛЕЗА" | 358 |
| ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "КЕЙК" | 352, 359, 369 |
| ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЕРДЦЕ" | 358 |
| ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ОВАЛЬНАЯ | 354, 358 |
| ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПОЛУСФЕРА | 359 |
| ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ШЕСТИУГОЛЬНАЯ | 358 |
| ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ | 57 |
| ФОРМА ДЛЯ РУЛЕТА | 359 |
| ФОРМА ДЛЯ ЯЙЦА | 96 |
| ФОРМА-СТАКАНЧИК ДЛЯ ФЛАНА | 354, 359, 369 |
| ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "FLEXIPAN" | 372-379 |
| ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СИЛИКОНОВЫЕ | 366-371 |
| ФОРМЫ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ТЕСТА | 344, 356 |
| ФОРМЫ КОНДИТЕРСКИЕ | 352-355, 358-359, 366-371, 372-379 |
| ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ 600 X 400 | 370-371 |
| ФРИТЮРНИЦА | 263-264 |
| ЦИФРОВЫЕ КУХОННЫЕ ЧАСЫ | 121 |
| ЧАЙНИК | 532, 535-536, 537 |
| ЧАЙНИЧЕК ДЛЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ | 537 |
| ЧАША | 320 |
| ЧАША ДЛЯ МОРОЖЕНОГО | 336, 516 |
| ШАМПУР / ПАЛОЧКА | 511 |
| ШЕЙКЕР | 524-525 |
| ШТОПОР | 147 |
| ШТОПОР | 529 |
| ШУМОВКА | 61, 68, 145-146, 478-482 |
| ШУМОВКА СЕТЧАТАЯ | 68 |
| ЩЕТКА | 97 |
| ЩИПЦЫ | 71-75, 84, 145-146, 485-487, 491, 525 |
| ЩИПЦЫ ДЛЯ БУФЕТА | 72-73, 485-487 |
| ЩИПЦЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ | 486 |
| ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ | 487 |
| ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛКИ ОРЕХОВ | 487 |
| ЩИПЦЫ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ | 487 |
| ЩИПЦЫ С КОЛЬЦАМИ | 486 |
| ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ | 71 |
| ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАСТРЮЛЯ | 461 |
| ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЛАМПА | 348 |
| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ ЧАФИНДИША | 458 |

**АРТИКУЛ** **СТРАНИЦА**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГЛИЛЬ..... 271
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЛАЙСЕР ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ..... 242
ЯЩИК ДЛЯ ПРИБОРОВ ДЛЯ СЕРВИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКИ..... 205

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. | REF. | Pag. | REF. | Pag. | REF. | Pag. | REF. | Pag. | REF. | Pag. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0643N | 111 | 15086 | 104 | 3101220 | 383 | 45750-1 | 105 | 46591 | 472 | 47005 | 85 |
| 0643SGN | 111 | 15103 | 111 | 3101240 | 383 | 45751-1 | 105 | 4659115 | 471 | 47006 | 85 |
| 0644N | 111 | 15104 | 111 | 3102015 | 383 | 46009 | 429 | 4659125 | 471 | 47042 | 75 |
| 0644SGN | 111 | 15105 | 111 | 3102020 | 383 | 4600960 | 429 | 4659150 | 471 | 47046 | 75 |
| 0653 | 111 | 15113 | 111 | 3102040 | 383 | 46070 | 453 | 4659160 | 471 | 47049 | 75 |
| 0654 | 111 | 15114 | 111 | 3102120 | 384 | 46080 | 453 | 4659165 | 84 | 47104 | 525 |
| 1009-01 | 178 | 15115 | 111 | 3102220 | 383 | 46090 | 454 | 46592 | 472 | 47139 | 70 |
| 1009-02 | 178 | 1512606 | 103 | 3102240 | 383 | 46093 | 454 | 4659215 | 471 | 47140 | 70 |
| 1009-03 | 178 | 15126060 | 103 | 3103040 | 383 | 46094 | 454 | 4659225 | 471 | 47141 | 70 |
| 1009-04 | 178 | 1512808 | 103 | 3316-13191 | 94 | 46095 | 454 | 4659250 | 471 | 47142 | 70 |
| 1009-05 | 178 | 15128080 | 103 | 336 | 108 | 46110 | 458 | 4659260 | 471 | 47143 | 70 |
| 1009-06 | 178 | 15149 | 115 | 338 | 108 | 46113 | 448 | 4659265 | 84 | 47144 | 70 |
| 1009-08 | 178 | 1515106 | 103 | 3616 | 531 | 46114 | 447 | 46593 | 533 | 47145 | 70 |
| 1009-19 | 178 | 15151060 | 103 | 3628 | 531 | 46115 | 458 | 46594 | 533 | 47146 | 70 |
| 1009-32 | 178 | 1515208 | 103 | 3632 | 531 | 46123 | 447 | 46595 | 533 | 47147 | 85 |
| 1018-13 | 515 | 15152080 | 103 | 3648 | 531 | 46125 | 447 | 46596 | 533 | 47150 | 335 |
| 1038-13 | 515 | 15153 | 103 | 3664 | 531 | 46130 | 447 | 46597 | 533 | 47151 | 335 |
| 1078-13 | 515 | 1515310 | 103 | 40003 | 396 | 46131 | 447 | 46598 | 533 | 47152 | 335 |
| 1100-13 | 515 | 15153100 | 103 | 40004 | 396 | 46132 | 448 | 46599 | 540 | 47153 | 335 |
| 1200-13 | 515 | 15155 | 103 | 40005 | 396 | 46134 | 448 | 46622 | 529 | 47154 | 335 |
| 1400 | 115 | 1515512 | 103 | 40006 | 396 | 46135 | 448 | 46633 | 533 | 47155 | 335 |
| 1401 | 115 | 15155120 | 103 | 40030 | 396 | 46136 | 448 | 46634 | 533 | 47156 | 335 |
| 1420-01 | 530 | 15205 | 111 | 40040 | 396 | 46137 | 448 | 46665 | 472 | 47157 | 335 |
| 1474-0606 | 530 | 15209 | 111 | 40050 | 396 | 46200 | 532 | 46666 | 472 | 47158 | 335 |
| 1474-0901 | 530 | 1522-C80 | 83 | 40060 | 396 | 46202 | 532 | 46667 | 472 | 47159 | 335 |
| 1476-0606 | 530 | 1527-C80 | 83 | 400N | 106 | 46203 | 532 | 46668 | 472 | 47160 | 335 |
| 1476-0901 | 530 | 15601 | 107 | 401N | 106 | 46204 | 532 | 46669 | 472 | 47161 | 335 |
| 1489-0606 | 530 | 15604 | 107 | 402NC | 106 | 46206 | 532 | 46671 | 463 | 47169 | 335 |
| 15000 | 104 | 1612 | 530 | 403N | 106 | 46207 | 532 | 46672 | 463 | 47170 | 335 |
| 15001 | 104 | 1612-06 | 530 | 403NH | 107 | 46208 | 532 | 4667470 | 462 | 47171 | 335 |
| 15002 | 104 | 1620-01 | 530 | 4075502 | 244 | 46209 | 532 | 4667570 | 462 | 47172 | 335 |
| 15003 | 104 | 1620-06 | 530 | 4075503 | 244 | 46251 | 429 | 4667670 | 462 | 47200 | 335 |
| 15005 | 104 | 1811 | 112 | 4075602 | 244 | 46252 | 429 | 46701 | 516 | 47225 | 523 |
| 15006 | 104 | 1812 | 112 | 4075603 | 244 | 46253 | 429 | 46704 | 516 | 47245 | 335 |
| 15007 | 104 | 1823 | 112 | 4075702 | 245 | 46255 | 452 | 46714 | 508 | 47247 | 335 |
| 15008 | 104 | 1837 | 112 | 4075703 | 245 | 46258 | 452 | 46716 | 508 | 47248 | 335 |
| 1500-C80 | 83 | 1838 | 112 | 4075802 | 245 | 46265 | 453 | 46760 | 487 | 47274 | 334 |
| 15010 | 104 | 1853 | 112 | 4075803 | 245 | 46268 | 453 | 46772 | 516 | 47275 | 334 |
| 15016 | 104 | 19184 | 165 | 4075902 | 245 | 46280 | 454 | 46774 | 528 | 47276 | 334 |
| 15017 | 104 | 19196 | 165 | 4075903 | 245 | 46292 | 429 | 46789 | 529 | 47277 | 334 |
| 15019 | 104 | 2208-1354 | 94 | 4076002 | 245 | 4635210 | 461 | 46791 | 524 | 47278 | 334 |
| 15022 | 104 | 2330-99 | 526 | 4076003 | 245 | 46402 | 541 | 46793 | 524 | 47279 | 334 |
| 15024 | 104 | 2331-01 | 526 | 40761 | 244 | 46403 | 540 | 46853 | 457 | 47322 | 75 |
| 15050 | 104 | 2331-99 | 526 | 40762 | 244 | 465312 | 540 | 46861 | 457 | 47325 | 75 |
| 15052 | 104 | 25154 | 463 | 40763 | 244 | 46548 | 523 | 4689760 | 70 | 47326 | 75 |
| 15053 | 104 | 26120-13 | 95 | 40764 | 244 | 46550 | 540 | 4689815 | 70 | 47329 | 75 |
| 15054 | 104 | 26240-13 | 95 | 40765 | 245 | 46569 | 472 | 4689830 | 70 | 47378 | 85 |
| 15055 | 104 | 26320-13 | 95 | 40766 | 245 | 4656915 | 471 | 4689840 | 70 | 47390 | 70 |
| 15058 | 104 | 2700L-01 | 530 | 40767 | 245 | 4656925 | 471 | 4689850 | 70 | 47391 | 70 |
| 15059 | 104 | 2700L-06 | 530 | 40768 | 245 | 4656950 | 471 | 4689860 | 70 | 47392 | 70 |
| 15060 | 104 | 2800-31 | 351 | 40769 | 245 | 4656960 | 471 | 4689960 | 70 | 47393 | 70 |
| 15061 | 104 | 2803-18 | 351 | 40770 | 245 | 4656965 | 84 | 46925 | 485 | 47395 | 70 |
| 15062 | 104 | 2908-13 | 94 | 40771 | 245 | 46582 | 472 | 46926 | 485 | 47396 | 70 |
| 15063 | 104 | 2912-13 | 94 | 40772 | 245 | 46584 | 472 | 46928 | 485 | 47397 | 70 |
| 15064 | 104 | 306 | 108 | 40773 | 245 | 46585 | 472 | 46929 | 487 | 47398 | 70 |
| 15065 | 104 | 308 | 108 | 40774 | 245 | 46586 | 472 | 46938 | 485 | 47400 | 85 |
| 15067 | 104 | 3100020 | 384 | 40775 | 245 | 46587 | 472 | 46940 | 483 | 4740-06 | 527 |
| 15068 | 104 | 3100040 | 384 | 40776 | 245 | 4658715 | 471 | 46941 | 483 | 4741-06 | 527 |
| 15069 | 104 | 3100220 | 384 | 40777 | 245 | 4658725 | 471 | 46942 | 483 | 4742-06 | 527 |
| 15070 | 104 | 3100240 | 384 | 40778 | 245 | 4658750 | 471 | 46944 | 483 | 4743-06 | 527 |
| 15072 | 104 | 3100320 | 384 | 40779 | 245 | 4658760 | 471 | 46951 | 483 | 4745-06 | 527 |
| 15073 | 104 | 3100321 | 384 | 40780 | 245 | 4658765 | 84 | 46953 | 483 | 4746-06 | 527 |
| 15076 | 104 | 3100340 | 384 | 434 | 106 | 46590 | 472 | 46954 | 483 | 4747 | 527 |
| 15078 | 104 | 3100341 | 384 | 435 | 106 | 4659015 | 471 | 46988 | 486 | 47488 | 440 |
| 15081 | 104 | 3101015 | 383 | 4400N | 106 | 4659025 | 471 | 46989 | 486 | 47490 | 440 |
| 15082 | 104 | 3101020 | 383 | 4408 | 106 | 4659050 | 471 | 47002 | 85 | 47602 | 529 |
| 15083 | 104 | 3101040 | 383 | 45682 | 105 | 4659060 | 471 | 47003 | 85 | 47609 | 528 |
| 15085 | 104 | 3101120 | 383 | 45749-1 | 105 | 4659065 | 84 | 47004 | 85 | 47610 | 524 |

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. |
|---|---|
| 47612 | 524 |
| 47619 | 472 |
| 4761915 | 471 |
| 4761925 | 471 |
| 4761950 | 471 |
| 4761960 | 471 |
| 4761965 | 84 |
| 47622 | 524 |
| 47632 | 472 |
| 4763215 | 471 |
| 4763225 | 471 |
| 4763250 | 471 |
| 4763260 | 471 |
| 4763265 | 84 |
| 47634 | 472 |
| 4763415 | 471 |
| 4763425 | 471 |
| 4763450 | 471 |
| 4763460 | 471 |
| 4763465 | 84 |
| 47635 | 472 |
| 4763515 | 471 |
| 4763525 | 471 |
| 4763550 | 471 |
| 4763560 | 471 |
| 4763565 | 84 |
| 47637 | 472 |
| 4763715 | 471 |
| 4763725 | 471 |
| 4763750 | 471 |
| 4763760 | 471 |
| 4763765 | 84 |
| 47703 | 105 |
| 47704 | 109 |
| 47713 | 105 |
| 47714 | 105 |
| 47715 | 105 |
| 4780610 | 74 |
| 4780620 | 72 |
| 4780630 | 72 |
| 4780640 | 72 |
| 4780650 | 72 |
| 4780660 | 72 |
| 4780670 | 72 |
| 4780680 | 84 |
| 4780910 | 74 |
| 4780911 | 73 |
| 4780912 | 74 |
| 478091280 | 84 |
| 4780920 | 73 |
| 4780922 | 74 |
| 4780930 | 73 |
| 4780940 | 73 |
| 4780950 | 73 |
| 4780960 | 73 |
| 4780970 | 73 |
| 4780980 | 84 |
| 4781210 | 74 |
| 4781212 | 74 |
| 4781220 | 73 |
| 4781222 | 74 |
| 4781230 | 73 |
| 4781240 | 73 |
| 4781250 | 73 |
| 4781260 | 73 |
| 4781270 | 73 |
| 4781280 | 84 |
| 4781610 | 74 |

| REF. | Pag. |
|---|---|
| 4781612 | 74 |
| 4781620 | 73 |
| 4781622 | 74 |
| 4781630 | 73 |
| 4781640 | 73 |
| 4781650 | 73 |
| 4781660 | 73 |
| 4781670 | 73 |
| 4781680 | 84 |
| 47892 | 483 |
| 4790910 | 74 |
| 4790920 | 73 |
| 4790930 | 73 |
| 4790940 | 73 |
| 4790950 | 73 |
| 4790960 | 73 |
| 4790970 | 73 |
| 4791210 | 74 |
| 4791220 | 73 |
| 4791230 | 73 |
| 4791240 | 73 |
| 4791250 | 73 |
| 4791260 | 73 |
| 4791270 | 73 |
| 4791610 | 74 |
| 4791620 | 73 |
| 4791630 | 73 |
| 4791640 | 73 |
| 4791650 | 73 |
| 4791660 | 73 |
| 4791670 | 73 |
| 48003 | 516 |
| 48013 | 516 |
| 48015 | 516 |
| 48023 | 517 |
| 48060 | 516 |
| 48070 | 524 |
| 48083 | 517 |
| 4808715 | 76 |
| 4808720 | 76 |
| 4808780 | 85 |
| 4808815 | 76 |
| 4808820 | 76 |
| 4808880 | 85 |
| 4808915 | 76 |
| 4808920 | 76 |
| 48144 | 483 |
| 48148 | 483 |
| 484C | 106 |
| 485 | 106 |
| 485 | 107 |
| 49130 | 447 |
| 49136 | 448 |
| 49334 | 457 |
| 49410 | 389 |
| 49411 | 389 |
| 49412 | 389 |
| 49413 | 389 |
| 49414 | 390 |
| 49415 | 390 |
| 49416 | 389 |
| 49417 | 389 |
| 49418 | 389 |
| 49419 | 390 |
| 49420 | 389 |
| 49423 | 390 |
| 49424 | 389 |
| 49425 | 390 |

| REF. | Pag. |
|---|---|
| 49426 | 390 |
| 49427 | 390 |
| 49428 | 389 |
| 49429 | 390 |
| 49430 | 390 |
| 49431 | 390 |
| 49432 | 390 |
| 49433 | 390 |
| 49434 | 390 |
| 49435 | 390 |
| 4961-1301 | 95 |
| 4961-1308 | 95 |
| 4961-13191 | 95 |
| 4961-1332 | 95 |
| 4980120 | 60 |
| 4980230 | 60 |
| 4980280 | 84 |
| 4980322 | 437 |
| 4980335 | 60 |
| 4980422 | 437 |
| 4980445 | 60 |
| 4980480 | 84 |
| 4980622 | 437 |
| 4980655 | 60 |
| 4980822 | 437 |
| 4980865 | 60 |
| 500N | 107 |
| 501N | 107 |
| 502N | 107 |
| 503N | 107 |
| 509 | 107 |
| 510 | 107 |
| 511 | 107 |
| 512 | 107 |
| 52120 | 539 |
| 52122 | 539 |
| 52160 | 539 |
| 52162 | 539 |
| 52164 | 539 |
| 52170 | 539 |
| 52172 | 539 |
| 52174 | 539 |
| 52670 | 196 |
| 52671 | 196 |
| 52672 | 196 |
| 52680 | 196 |
| 52681 | 196 |
| 52682 | 196 |
| 52683 | 196 |
| 52684 | 195 |
| 52689 | 195 |
| 52691 | 194 |
| 52692 | 194 |
| 52693 | 194 |
| 52694 | 194 |
| 52695 | 196 |
| 52696 | 196 |
| 52699 | 195 |
| 52702 | 194 |
| 52703 | 194 |
| 52704 | 194 |
| 52706 | 194 |
| 52707 | 194 |
| 52708 | 194 |
| 52709 | 194 |
| 52710 | 195 |
| 52711 | 195 |
| 52712 | 195 |

| REF. | Pag. |
|---|---|
| 52713 | 195 |
| 52714 | 195 |
| 52715 | 195 |
| 52716 | 195 |
| 52717 | 195 |
| 52718 | 194 |
| 52719 | 194 |
| 52720 | 194 |
| 52721 | 194 |
| 52722 | 195 |
| 52723 | 195 |
| 52724 | 195 |
| 52725 | 195 |
| 52726 | 194 |
| 52727 | 194 |
| 52728 | 194 |
| 52729 | 194 |
| 52730 | 194 |
| 52731 | 194 |
| 52732 | 194 |
| 52733 | 195 |
| 52734 | 195 |
| 52735 | 195 |
| 52736 | 194 |
| 52737 | 194 |
| 52738 | 195 |
| 52739 | 195 |
| 52740 | 195 |
| 52754 | 194 |
| 52755 | 194 |
| 52757 | 194 |
| 52760 | 194 |
| 52761 | 194 |
| 52762 | 194 |
| 52763 | 194 |
| 52764 | 194 |
| 52765 | 194 |
| 52766 | 194 |
| 52767 | 194 |
| 52768 | 194 |
| 52769 | 194 |
| 52770 | 194 |
| 52771 | 194 |
| 52772 | 195 |
| 52773 | 195 |
| 52774 | 195 |
| 52775 | 195 |
| 52776 | 195 |
| 52777 | 195 |
| 52778 | 195 |
| 52779 | 195 |
| 52780 | 195 |
| 52781 | 195 |
| 52782 | 195 |
| 52783 | 195 |
| 52784 | 195 |
| 52785 | 195 |
| 52786 | 195 |
| 52787 | 195 |
| 52788 | 195 |
| 52789 | 195 |
| 52790 | 195 |
| 52811 | 195 |
| 52812 | 195 |
| 52813 | 195 |
| 52816 | 195 |
| 52817 | 195 |
| 52832 | 195 |

| REF. | Pag. |
|---|---|
| 5283520 | 66 |
| 5283620 | 66 |
| 5283720 | 66 |
| 5283820 | 66 |
| 5283920 | 66 |
| 5284020 | 66 |
| 5284120 | 76 |
| 5284220 | 70 |
| 5284320 | 70 |
| 52844 | 195 |
| 52845 | 195 |
| 52846 | 195 |
| 52847 | 195 |
| 52848 | 195 |
| 52849 | 195 |
| 5292620 | 66 |
| 5292720 | 66 |
| 5292820 | 66 |
| 5292920 | 66 |
| 5293320 | 66 |
| 5293420 | 66 |
| 5324-13 | 94 |
| 533-06 | 508 |
| 5382 | 112 |
| 55000 | 103 |
| 55001 | 103 |
| 55002 | 103 |
| 55010 | 105 |
| 55011 | 103 |
| 55025 | 105 |
| 55028 | 105 |
| 55059 | 103 |
| 55060 | 103 |
| 55061 | 103 |
| 55062 | 103 |
| 55063 | 103 |
| 55064 | 103 |
| 55066 | 103 |
| 55088 | 103 |
| 55179 | 78 |
| 595027502 | 449 |
| 595027503 | 449 |
| 595087502 | 449 |
| 595087503 | 449 |
| 59601 | 465 |
| 59602 | 465 |
| 59641 | 451 |
| 59642 | 451 |
| 59650 | 465 |
| 59651 | 465 |
| 6000-13 | 541 |
| 6001X | 261 |
| 6003 | 113 |
| 6005 | 113 |
| 6010-06 | 542 |
| 6010-13 | 542 |
| 6010-16 | 542 |
| 6010-19 | 542 |
| 6010-22 | 542 |
| 6010-44 | 542 |
| 6011 | 113 |
| 6012 | 113 |
| 6013 | 113 |
| 6014 | 113 |
| 6015 | 113 |
| 606N | 108 |
| 62300 | 515 |
| 62301 | 515 |

| REF. | Pag. |
|---|---|
| 62302 | 515 |
| 62303 | 515 |
| 62304 | 515 |
| 62305 | 515 |
| 62306 | 515 |
| 62307 | 515 |
| 62308 | 515 |
| 62312 | 515 |
| 62313 | 515 |
| 62314 | 515 |
| 62315 | 515 |
| 62326 | 515 |
| 6412120 | 65 |
| 6412220 | 65 |
| 6412230 | 65 |
| 6412320 | 65 |
| 6412335 | 65 |
| 6412420 | 65 |
| 6412445 | 65 |
| 6412520 | 65 |
| 6412620 | 65 |
| 6412655 | 65 |
| 6412820 | 65 |
| 6412865 | 65 |
| 64130 | 69 |
| 64132 | 69 |
| 64134 | 69 |
| 64136 | 69 |
| 64138 | 69 |
| 6414015 | 69 |
| 6414030 | 69 |
| 6414040 | 69 |
| 6414050 | 69 |
| 6414070 | 69 |
| 6414080 | 85 |
| 6414215 | 69 |
| 6414230 | 69 |
| 6414240 | 69 |
| 6414250 | 69 |
| 6414270 | 69 |
| 6414280 | 85 |
| 6422120 | 65 |
| 6422220 | 65 |
| 6422230 | 65 |
| 6422320 | 65 |
| 6422335 | 65 |
| 6422420 | 65 |
| 6422445 | 65 |
| 6422520 | 65 |
| 6422620 | 65 |
| 6422655 | 65 |
| 6422820 | 65 |
| 6422865 | 65 |
| 6432120 | 64 |
| 6432220 | 64 |
| 6432230 | 64 |
| 6432320 | 64 |
| 6432335 | 64 |
| 6432420 | 64 |
| 6432445 | 64 |
| 6432480 | 84 |
| 6432520 | 64 |
| 6432620 | 64 |
| 6432655 | 64 |
| 6432820 | 64 |
| 6432865 | 64 |
| 6433120 | 64 |
| 6433220 | 64 |




pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. |
|---|---|
| 6433230 | 64 |
| 6433320 | 64 |
| 6433335 | 64 |
| 6433420 | 64 |
| 6433445 | 64 |
| 6433480 | 84 |
| 6433520 | 64 |
| 6433580 | 84 |
| 6433620 | 64 |
| 6433655 | 64 |
| 6433820 | 64 |
| 6433865 | 64 |
| 68174 | 540 |
| 700-1 | 108 |
| 700-4 | 108 |
| 704 | 108 |
| 706 | 108 |
| 708 | 108 |
| 712 | 108 |
| 7217310 | 437 |
| 7217335 | 437 |
| 7217350 | 437 |
| 7217355 | 437 |
| 7217360 | 437 |
| 7217410 | 437 |
| 7217435 | 437 |
| 7217450 | 437 |
| 7217455 | 437 |
| 7217460 | 437 |
| 7217810 | 437 |
| 7217835 | 437 |
| 7217850 | 437 |
| 7217855 | 437 |
| 7217860 | 437 |
| 7217910 | 437 |
| 7217935 | 437 |
| 7217950 | 437 |
| 7217955 | 437 |
| 7217960 | 437 |
| 72517 | 440 |
| 72518 | 440 |
| 72521 | 440 |
| 72522 | 440 |
| 72550 | 441 |
| 72553 | 441 |
| 72620 | 441 |
| 72630 | 441 |
| 72958 | 442 |
| 72959 | 442 |
| 74110210 | 435 |
| 74110240 | 435 |
| 741102D | 435 |
| 74110310 | 435 |
| 74110340 | 435 |
| 741103D | 435 |
| 7470210 | 435 |
| 7470240 | 435 |
| 74702D | 435 |
| 7470310 | 435 |
| 7470340 | 435 |
| 74703D | 435 |
| 75013 | 384 |
| 75015 | 384 |
| 77540 | 462 |
| 77541 | 462 |
| 78184 | 440 |
| 78204 | 440 |
| 808N | 108 |
| 808SG | 108 |
| 81020 | 541 |
| 82005 | 472 |
| 82006 | 472 |
| 82020 | 540 |
| 82030 | 540 |
| 8203510 | 394 |
| 82060 | 474 |
| 82061 | 474 |
| 82062 | 474 |
| 82090 | 474 |
| 82091 | 474 |
| 82092 | 474 |
| 82093 | 474 |
| 82094 | 474 |
| 82095 | 474 |
| 82096 | 474 |
| 82097 | 474 |
| 82098 | 474 |
| 82100 | 475 |
| 82101 | 475 |
| 82102 | 475 |
| 82111 | 475 |
| 82120 | 475 |
| 82121 | 475 |
| 82122 | 475 |
| 82123 | 475 |
| 82131 | 475 |
| 8230110 | 394 |
| 8230210 | 394 |
| 8230310 | 393 |
| 8230410 | 393 |
| 8230510 | 394 |
| 8230620 | 394 |
| 8230720 | 393 |
| 8230820 | 393 |
| 8230920 | 393 |
| 8231020 | 393 |
| 8231120 | 393 |
| 8231320 | 394 |
| 8231420 | 394 |
| 8231820 | 393 |
| 8240010 | 395 |
| 8240014 | 395 |
| 8240014 | 397 |
| 8240018 | 397 |
| 8240110 | 395 |
| 8240114 | 395 |
| 8240310 | 395 |
| 8240314 | 395 |
| 8241410 | 395 |
| 8241414 | 395 |
| 8242010 | 391 |
| 8242014 | 391 |
| 8242310 | 391 |
| 8242314 | 391 |
| 8242414 | 391 |
| 8242514 | 391 |
| 8242610 | 391 |
| 8242614 | 391 |
| 8242710 | 391 |
| 8242714 | 391 |
| 8242810 | 392 |
| 8242814 | 392 |
| 8242914 | 392 |
| 8243014 | 392 |
| 8243114 | 392 |
| 8243210 | 392 |
| 8243214 | 392 |
| 8243314 | 392 |
| 8244014 | 397 |
| 8244018 | 397 |
| 8244114 | 397 |
| 8244118 | 397 |
| 8244214 | 397 |
| 8244218 | 397 |
| 8244314 | 397 |
| 8244318 | 397 |
| 86100 | 323 |
| 86101 | 323 |
| 86103 | 323 |
| 86104 | 323 |
| 86105 | 323 |
| 86106 | 323 |
| 86107 | 323 |
| 86108 | 323 |
| 86109 | 323 |
| 86110 | 323 |
| 86111 | 323 |
| 86113 | 323 |
| 86114 | 323 |
| 86115 | 323 |
| 86116 | 323 |
| 86117 | 323 |
| 86118 | 323 |
| 86119 | 323 |
| 86120 | 323 |
| 86121 | 323 |
| 86123 | 323 |
| 86124 | 323 |
| 86125 | 323 |
| 86126 | 323 |
| 86127 | 323 |
| 86128 | 323 |
| 86129 | 323 |
| 86280 | 514 |
| 86282 | 514 |
| 88184 | 435 |
| 88204 | 435 |
| 90002 | 161 |
| 90012 | 161 |
| 90013 | 163 |
| 90022 | 161 |
| 90023 | 163 |
| 90042 | 161 |
| 90043 | 163 |
| 90052 | 161 |
| 90053 | 163 |
| 90062 | 161 |
| 90063 | 163 |
| 90082 | 161 |
| 90102 | 161 |
| 90112 | 161 |
| 90122 | 161 |
| 90142 | 161 |
| 90162 | 161 |
| 90182 | 161 |
| 90202 | 161 |
| 90212 | 161 |
| 90213 | 163 |
| 90222 | 161 |
| 90223 | 163 |
| 90242 | 161 |
| 90243 | 163 |
| 90252 | 161 |
| 90262 | 161 |
| 90263 | 163 |
| 90282 | 161 |
| 90302 | 162 |
| 90312 | 162 |
| 90322 | 162 |
| 90342 | 162 |
| 90352 | 162 |
| 90362 | 162 |
| 90382 | 162 |
| 90402 | 162 |
| 90412 | 162 |
| 90422 | 162 |
| 90442 | 162 |
| 90452 | 162 |
| 90462 | 162 |
| 90482 | 162 |
| 90502 | 162 |
| 90512 | 162 |
| 90522 | 162 |
| 90542 | 162 |
| 90552 | 162 |
| 90562 | 162 |
| 90622 | 162 |
| 90642 | 162 |
| 90662 | 162 |
| 90682 | 162 |
| 90922 | 162 |
| 90942 | 162 |
| 918-13 | 515 |
| 93100 | 162 |
| 93110 | 162 |
| 93200 | 162 |
| 93300 | 162 |
| 93400 | 162 |
| 93500 | 162 |
| 958-13 | 515 |
| 978-13 | 515 |
| ADC-4 | 216 |
| ADP | 216 |
| BB255E | 251 |
| BB300E | 251 |
| BB340E | 251 |
| BJX240 | 261 |
| CAC132 | 251 |
| CAC93XI | 258 |
| CAC93XI-10 | 258 |
| CAC95I | 258 |
| CAC95I-10 | 258 |
| CB15VE | 253 |
| CTS1000E | 266 |
| ICE140-06 | 217 |
| LBC1418-3F-06 | 427 |
| LBC1418-3R-06 | 427 |
| MB98719 | 457 |
| MB98720 | 457 |
| MB98721 | 457 |
| MB98722 | 457 |
| MBA92819 | 457 |
| MBA92820 | 457 |
| MBA92821 | 457 |
| MX1000XTPEE | 257 |
| MX1000XTXEE | 257 |
| MX1100XTPSEE | 257 |
| MX1100XTXSEE | 257 |
| MX1200XTXEE | 258 |
| MX1500XTPSEE | 257 |
| MX1500XTXSEE | 257 |
| N-0001B | 166 |
| N-0001G | 166 |
| N-0002B | 166 |
| N-0002G | 166 |
| N-0003B | 166 |
| N-0003G | 166 |
| N-0006B | 166 |
| N-0006G | 166 |
| P100.002P | 165 |
| P100.003P | 165 |
| P100.004P | 165 |
| P100.005P | 165 |
| P100.006P | 165 |
| P100.008P | 165 |
| P100.511 | 490 |
| P100.512 | 490 |
| P100.520 | 490 |
| P100.521 | 490 |
| P100.522 | 490 |
| P100.530 | 491 |
| P100.531 | 491 |
| P100.540 | 491 |
| P100.541 | 491 |
| P100.542 | 491 |
| P100.543 | 491 |
| P100.544 | 491 |
| P100.550 | 491 |
| P100.551 | 491 |
| P100.552 | 491 |
| P100.553 | 491 |
| P100.554 | 491 |
| P100.570 | 491 |
| P100.571 | 491 |
| P100.572 | 491 |
| P100.600 | 490 |
| P100.601 | 490 |
| P100.740 | 492 |
| P100.741 | 492 |
| P100.742 | 492 |
| P100.750 | 493 |
| P100.751 | 493 |
| P100.752 | 493 |
| P100.753 | 493 |
| P100.754 | 493 |
| P100.755 | 493 |
| P100.760 | 493 |
| P100.761 | 493 |
| P100.770 | 493 |
| P100.780 | 493 |
| P100.781 | 493 |
| P100.790 | 494 |
| P100.792 | 494 |
| P100.800 | 494 |
| P100.803 | 494 |
| P100.804 | 494 |
| P100.805 | 494 |
| P100.807 | 401 |
| P100.808 | 401 |
| P100.810 | 494 |
| P100.813 | 494 |
| P100.814 | 494 |
| P100.820 | 494 |
| P100.821 | 494 |
| P100.822 | 494 |
| P100.840 | 495 |
| P100.841 | 495 |
| P100.842 | 495 |
| P100.850 | 495 |
| P100.851 | 495 |
| P100.860 | 495 |
| P100.861 | 495 |
| P100.862 | 495 |
| P100.870 | 495 |
| P100.871 | 495 |
| P100.872 | 495 |
| P100.880 | 496 |
| P100.881 | 496 |
| P100.882 | 496 |
| P100.890 | 496 |
| P100.891 | 496 |
| P100.892 | 496 |
| P100.900 | 496 |
| P100.931 | 496 |
| P100.932 | 496 |
| P100.940 | 497 |
| P100.950 | 497 |
| P100.951 | 497 |
| P100.955 | 497 |
| P100.960 | 497 |
| P100.965 | 497 |
| P100.970 | 497 |
| P100.970.2 | 497 |
| P100.971 | 497 |
| P100.971.1 | 497 |
| P103.016 | 38 |
| P103.018 | 38 |
| P103.020 | 38 |
| P103.022 | 38 |
| P103.024 | 38 |
| P103.028 | 38 |
| P104.016 | 38 |
| P104.018 | 38 |
| P104.020 | 38 |
| P104.022 | 38 |
| P104.024 | 38 |
| P104.026 | 38 |
| P106.020 | 38 |
| P106.024 | 38 |
| P106.028 | 38 |
| P106.032 | 38 |
| P106.040 | 38 |
| P107.060 | 341 |
| P109.030 | 92 |
| P109.035 | 92 |
| P109.040 | 92 |
| P109.045 | 92 |
| P109.050 | 92 |
| P110.000 | 164 |
| P110.001 | 164 |
| P110.002 | 164 |
| P110.004 | 164 |
| P110.005 | 164 |
| P110.0BF | 171 |
| P110.0C1 | 169 |
| P110.0C1 | 173 |
| P110.0P1 | 164 |
| P110.0P1 | 169 |
| P110.0P1 | 171 |
| P110.0P1 | 172 |
| P110.0P6 | 174 |
| P110.201 | 158 |
| P110.202 | 160 |
| P110.401 | 158 |
| P110.402 | 160 |
| P110.4F1 | 167 |
| P110.551 | 158 |
| P110.552 | 160 |

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. |
|---|---|
| P110.651 | 158 |
| P110.652 | 160 |
| P110.6BF | 170 |
| P110.6C1 | 168 |
| P110.6F1 | 167 |
| P110.6P1 | 172 |
| P111.001 | 158 |
| P111.002 | 160 |
| P111.0BF | 170 |
| P111.0C1 | 168 |
| P111.0F1 | 167 |
| P111.0F2 | 167 |
| P111.0P1 | 172 |
| P111.111 | 159 |
| P111.501 | 158 |
| P111.502 | 160 |
| P111.5BF | 170 |
| P111.5C1 | 168 |
| P111.5F1 | 167 |
| P111.5F2 | 167 |
| P111.5P1 | 172 |
| P111.5P6 | 174 |
| P112.001 | 158 |
| P112.002 | 160 |
| P112.020 | 38 |
| P112.025 | 38 |
| P112.027 | 38 |
| P112.030 | 38 |
| P112.032 | 38 |
| P112.035 | 38 |
| P112.038 | 38 |
| P112.040 | 38 |
| P112.045 | 38 |
| P112.050 | 38 |
| P112.060 | 38 |
| P112.0BF | 170 |
| P112.0C1 | 168 |
| P112.0P1 | 172 |
| P113.030 | 53 |
| P113.035 | 53 |
| P113.040 | 53 |
| P113.045 | 53 |
| P113.050 | 53 |
| P113.055 | 53 |
| P113.060 | 53 |
| P113.065 | 53 |
| P113.070 | 53 |
| P114.040 | 53 |
| P114.045 | 53 |
| P114.050 | 53 |
| P114.060 | 53 |
| P114.070 | 53 |
| P114.540 | 53 |
| P114.545 | 53 |
| P114.550 | 53 |
| P115.000 | 159 |
| P115.000 | 211 |
| P115.020 | 37 |
| P115.024 | 37 |
| P115.028 | 37 |
| P115.032 | 37 |
| P115.040 | 37 |
| P115.050 | 37 |
| P115.060 | 37 |
| P115.0BF | 171 |
| P115.0C1 | 169 |
| P115.0P1 | 173 |
| P116.125 | 37 |
| P116.130 | 37 |
| P116.135 | 37 |
| P116.140 | 37 |
| P116.145 | 37 |
| P116.150 | 37 |
| P116.160 | 37 |
| P117.125 | 37 |
| P117.127 | 37 |
| P117.130 | 37 |
| P117.132 | 37 |
| P117.135 | 37 |
| P117.138 | 37 |
| P117.140 | 37 |
| P117.145 | 37 |
| P117.150 | 37 |
| P117.160 | 37 |
| P118.125 | 37 |
| P118.127 | 37 |
| P118.130 | 37 |
| P118.132 | 37 |
| P118.135 | 37 |
| P118.140 | 37 |
| P118.145 | 37 |
| P118.150 | 37 |
| P118.160 | 37 |
| P120.000 | 164 |
| P120.001 | 164 |
| P120.002 | 164 |
| P120.004 | 164 |
| P120.005 | 164 |
| P120.018 | 44 |
| P120.020 | 44 |
| P120.022 | 44 |
| P120.024 | 44 |
| P120.026 | 44 |
| P120.028 | 44 |
| P120.032 | 44 |
| P120.036 | 44 |
| P120.040 | 44 |
| P120.0BF | 171 |
| P120.0C1 | 169 |
| P120.0C1 | 173 |
| P120.0P1 | 164 |
| P120.0P1 | 169 |
| P120.0P1 | 171 |
| P120.0P1 | 172 |
| P120.0P6 | 174 |
| P120.120 | 45 |
| P120.124 | 45 |
| P120.128 | 45 |
| P120.201 | 158 |
| P120.401 | 158 |
| P120.4F1 | 167 |
| P120.651 | 158 |
| P120.652 | 160 |
| P120.6BF | 170 |
| P120.6C1 | 168 |
| P120.6F1 | 167 |
| P120.6P1 | 172 |
| P120.820 | 46 |
| P120.824 | 46 |
| P120.828 | 46 |
| P120.832 | 46 |
| P120.920 | 46 |
| P120.924 | 46 |
| P120.928 | 46 |
| P120.932 | 46 |
| P121.001 | 158 |
| P121.002 | 160 |
| P121.0BF | 170 |
| P121.0C1 | 168 |
| P121.0F1 | 167 |
| P121.0P1 | 172 |
| P121.501 | 158 |
| P121.502 | 160 |
| P121.5BF | 170 |
| P121.5C1 | 168 |
| P121.5F1 | 167 |
| P121.5P1 | 172 |
| P121.5P6 | 174 |
| P122.001 | 158 |
| P122.002 | 160 |
| P122.040 | 53 |
| P122.050 | 53 |
| P122.060 | 53 |
| P122.0BF | 170 |
| P122.0C1 | 168 |
| P122.0P1 | 172 |
| P122.222 | 159 |
| P123.040 | 55 |
| P123.060 | 55 |
| P123.140 | 55 |
| P123.160 | 55 |
| P123.240 | 55 |
| P123.260 | 55 |
| P124.020 | 45 |
| P124.024 | 45 |
| P124.028 | 45 |
| P124.032 | 45 |
| P124.036 | 45 |
| P124.040 | 45 |
| P125.000 | 159 |
| P125.038 | 45 |
| P125.0BF | 171 |
| P125.0C1 | 169 |
| P125.0P1 | 173 |
| P127.024 | 45 |
| P127.028 | 45 |
| P127.032 | 45 |
| P127.036 | 45 |
| P127.040 | 45 |
| P128.018 | 44 |
| P128.020 | 44 |
| P128.022 | 44 |
| P128.024 | 44 |
| P128.026 | 44 |
| P128.028 | 44 |
| P128.032 | 44 |
| P128.036 | 44 |
| P128.040 | 44 |
| P128.120 | 44 |
| P128.124 | 44 |
| P128.128 | 44 |
| P128.132 | 44 |
| P128.220 | 44 |
| P128.224 | 44 |
| P128.228 | 44 |
| P128.232 | 44 |
| P128.320 | 44 |
| P128.324 | 44 |
| P128.328 | 44 |
| P128.332 | 44 |
| P128.420 | 44 |
| P128.424 | 44 |
| P128.428 | 44 |
| P128.432 | 44 |
| P128.920 | 46 |
| P128.924 | 46 |
| P128.928 | 46 |
| P128.932 | 46 |
| P130.000 | 164 |
| P130.001 | 164 |
| P130.002 | 164 |
| P130.004 | 164 |
| P130.0BF | 171 |
| P130.0C1 | 169 |
| P130.0C1 | 173 |
| P130.0P1 | 164 |
| P130.0P1 | 169 |
| P130.0P1 | 171 |
| P130.0P1 | 172 |
| P130.0P6 | 174 |
| P130.201 | 158 |
| P130.202 | 160 |
| P130.401 | 158 |
| P130.402 | 160 |
| P130.651 | 158 |
| P130.652 | 160 |
| P130.6BF | 170 |
| P130.6C1 | 168 |
| P130.6P1 | 173 |
| P131.001 | 158 |
| P131.002 | 160 |
| P131.022 | 45 |
| P131.026 | 45 |
| P131.0BF | 170 |
| P131.0C1 | 168 |
| P131.0P1 | 173 |
| P131.501 | 158 |
| P131.502 | 160 |
| P131.5BF | 170 |
| P131.5C1 | 168 |
| P131.5P1 | 173 |
| P131.5P6 | 174 |
| P132.001 | 158 |
| P132.002 | 160 |
| P132.040 | 55 |
| P132.060 | 55 |
| P132.0BF | 170 |
| P132.0C1 | 168 |
| P132.0P1 | 173 |
| P132.140 | 56 |
| P132.160 | 56 |
| P132.240 | 56 |
| P132.260 | 56 |
| P132.365 | 54 |
| P132.560 | 54 |
| P135.000 | 159 |
| P135.0BF | 171 |
| P135.0C1 | 169 |
| P135.0P1 | 173 |
| P135.120 | 49 |
| P135.124 | 49 |
| P135.128 | 49 |
| P135.132 | 49 |
| P135.136 | 49 |
| P135.140 | 49 |
| P135.330 | 49 |
| P135.424 | 49 |
| P136.006 | 359 |
| P136.007 | 359 |
| P136.008 | 359 |
| P139.012 | 46 |
| P140.000 | 164 |
| P140.001 | 164 |
| P140.002 | 164 |
| P140.004 | 164 |
| P140.0BF | 171 |
| P140.0C1 | 169 |
| P140.0C1 | 173 |
| P140.0P1 | 164 |
| P140.0P1 | 169 |
| P140.0P1 | 171 |
| P140.0P1 | 172 |
| P140.201 | 159 |
| P140.651 | 159 |
| P140.6BF | 171 |
| P140.6C1 | 169 |
| P140.6P1 | 173 |
| P141.001 | 159 |
| P141.016 | 504 |
| P141.020 | 140 |
| P141.024 | 140 |
| P141.028 | 140 |
| P141.032 | 140 |
| P141.036 | 140 |
| P141.040 | 140 |
| P141.0BF | 171 |
| P141.0C1 | 169 |
| P141.0P1 | 173 |
| P141.501 | 159 |
| P141.5BF | 171 |
| P141.5C1 | 169 |
| P141.5P1 | 173 |
| P1412-6 | 189 |
| P1412-6 F1 | 189 |
| P142.000 | 141 |
| P142.001 | 159 |
| P142.100 | 139 |
| P145.000 | 159 |
| P145.0BF | 171 |
| P145.0C1 | 169 |
| P145.0P1 | 173 |
| P148.020 | 45 |
| P148.024 | 45 |
| P148.028 | 45 |
| P148.032 | 45 |
| P149.120 | 139 |
| P149.124 | 139 |
| P149.128 | 139 |
| P149.130 | 139 |
| P149.228 | 139 |
| P149.330 | 139 |
| P15.000 | 264 |
| P15.001 | 264 |
| P15.002 | 264 |
| P15.003 | 264 |
| P15.004 | 270 |
| P15.005 | 270 |
| P15.006 | 270 |
| P15.007 | 270 |
| P15.008 | 270 |
| P15.009 | 270 |
| P15.010 | 276 |
| P15.014 | 442 |
| P15.020 | 442 |
| P15.026 | 281 |
| P15.027 | 281 |
| P15.028 | 281 |
| P15.029 | 282 |
| P15.030 | 282 |
| P15.031 | 283 |
| P15.032 | 283 |
| P15.033 | 284 |
| P15.034 | 284 |
| P15.035 | 274 |
| P15.036 | 272 |
| P15.038 | 267 |
| P15.039 | 267 |
| P15.040 | 268 |
| P15.041 | 268 |
| P15.042 | 266 |
| P15.044 | 272 |
| P15.070 | 264 |
| P15.071 | 264 |
| P15.072 | 466 |
| P15.073 | 285 |
| P15.074 | 285 |
| P15.075 | 276 |
| P15.077 | 466 |
| P15.078 | 466 |
| P15.079 | 466 |
| P15.080 | 275 |
| P15.084 | 271 |
| P15.086 | 271 |
| P15.089 | 242 |
| P15.090 | 242 |
| P15.091 | 242 |
| P15.095 | 242 |
| P15.096 | 276 |
| P15.097 | 276 |
| P150.028 | 141 |
| P150.128 | 139 |
| P151.012 | 504 |
| P151.014 | 504 |
| P151.016 | 140 |
| P151.020 | 140 |
| P151.024 | 140 |
| P151.028 | 140 |
| P151.032 | 140 |
| P1510-5 | 189 |
| P1510-5 F1 | 189 |
| P152.025 | 141 |
| P152.030 | 141 |
| P152.035 | 141 |
| P153.025 | 141 |
| P153.034 | 141 |
| P153.050 | 141 |
| P155.032 | 140 |
| P160.000 | 164 |
| P160.001 | 164 |
| P160.002 | 164 |
| P160.004 | 164 |
| P160.0BF | 171 |
| P160.0C1 | 169 |
| P160.0C1 | 173 |
| P160.0P1 | 164 |
| P160.0P1 | 169 |
| P160.0P1 | 171 |
| P160.0P1 | 172 |
| P160.0P6 | 174 |
| P160.651 | 159 |
| P160.6BF | 171 |
| P160.6C1 | 169 |
| P160.6P1 | 173 |
| P161.001 | 159 |
| P161.0BF | 171 |
| P161.0C1 | 169 |
| P161.0P1 | 173 |
| P161.501 | 159 |




pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. |
|---|---|
| P161.5BF | 171 |
| P161.5C1 | 169 |
| P161.5P1 | 173 |
| P161.5P6 | 174 |
| P162.001 | 159 |
| P165.024 | 143 |
| P165.030 | 143 |
| P165.034 | 143 |
| P165.0BF | 171 |
| P165.0C1 | 169 |
| P165.0P1 | 173 |
| P166.032 | 143 |
| P166.032V | 143 |
| P167.026 | 143 |
| P167.028 | 143 |
| P167.030 | 143 |
| P167.032 | 143 |
| P168.024 | 143 |
| P168.028 | 143 |
| P168.030 | 143 |
| P169.020 | 143 |
| P169.024 | 143 |
| P169.028 | 143 |
| P169.030 | 143 |
| P19.100 | 328 |
| P19.101 | 328 |
| P19.102 | 328 |
| P19.103 | 329 |
| P19.104 | 329 |
| P19.105 | 329 |
| P19.106 | 329 |
| P19.107 | 329 |
| P19.113 | 328 |
| P19.114A | 328 |
| P19.114N | 328 |
| P19.114R | 328 |
| P19.115A | 329 |
| P19.115N | 329 |
| P19.115R | 329 |
| P19.116 | 329 |
| P190.000 | 164 |
| P190.0BF | 171 |
| P190.0C1 | 169 |
| P190.0C1 | 173 |
| P190.0P1 | 164 |
| P190.0P1 | 169 |
| P190.0P1 | 171 |
| P190.0P1 | 172 |
| P190.651 | 159 |
| P190.6BF | 171 |
| P190.6C1 | 169 |
| P190.6P1 | 173 |
| P191.001 | 159 |
| P191.0BF | 171 |
| P191.0C1 | 169 |
| P191.0P1 | 173 |
| P1912-6 | 189 |
| P1912-6 F1 | 189 |
| P20.041 | 514 |
| P20.042 | 514 |
| P20.043 | 514 |
| P20.050 | 514 |
| P20.066 | 514 |
| P20.069 | 514 |
| P20.072 | 417 |
| P200.012 | 23 |
| P200.012 | 27 |
| P200.014 | 23 |
| P200.014 | 27 |
| P200.016 | 23 |
| P200.016 | 27 |
| P200.018 | 23 |
| P200.018 | 27 |
| P200.020 | 23 |
| P200.020 | 27 |
| P200.022 | 23 |
| P200.022 | 27 |
| P200.024 | 23 |
| P200.024 | 27 |
| P200.028 | 23 |
| P200.028 | 27 |
| P200.116 | 27 |
| P200.120 | 27 |
| P200.320 | 23 |
| P200.320 | 28 |
| P200.324 | 23 |
| P200.324 | 28 |
| P201.016 | 23 |
| P201.016 | 27 |
| P201.018 | 23 |
| P201.018 | 27 |
| P201.020 | 23 |
| P201.020 | 27 |
| P201.024 | 23 |
| P201.024 | 27 |
| P201.028 | 23 |
| P201.028 | 27 |
| P201.032 | 23 |
| P201.032 | 27 |
| P2011-5 | 189 |
| P2011-5 F1 | 189 |
| P202.016 | 23 |
| P202.016 | 27 |
| P202.018 | 23 |
| P202.018 | 27 |
| P202.020 | 23 |
| P202.020 | 27 |
| P202.024 | 23 |
| P202.024 | 27 |
| P202.028 | 23 |
| P202.028 | 27 |
| P202.032 | 23 |
| P202.032 | 27 |
| P203.016 | 28 |
| P203.018 | 28 |
| P203.020 | 28 |
| P203.024 | 28 |
| P204.020 | 23 |
| P204.020 | 28 |
| P204.024 | 23 |
| P204.024 | 28 |
| P204.028 | 23 |
| P204.028 | 28 |
| P204.030 | 23 |
| P204.030 | 28 |
| P204.032 | 23 |
| P204.032 | 28 |
| P204.035 | 23 |
| P204.035 | 28 |
| P204.040 | 23 |
| P204.040 | 28 |
| P205.020 | 26 |
| P205.024 | 26 |
| P205.028 | 26 |
| P205.030 | 26 |
| P205.032 | 26 |
| P205.035 | 26 |
| P205.040 | 26 |
| P205.045 | 26 |
| P205.050 | 26 |
| P205.060 | 26 |
| P209.014 | 27 |
| P209.016 | 27 |
| P209.018 | 27 |
| P209.020 | 27 |
| P209.022 | 27 |
| P209.024 | 27 |
| P209.028 | 27 |
| P209.030 | 27 |
| P209.032 | 27 |
| P209.035 | 27 |
| P209.040 | 27 |
| P209.045 | 27 |
| P209.050 | 27 |
| P209.060 | 27 |
| P21.000 | 330 |
| P21.001 | 330 |
| P21.003 | 330 |
| P21.004 | 330 |
| P21.005 | 330 |
| P21.006 | 330 |
| P21.007 | 330 |
| P21.008 | 330 |
| P21.013 | 330 |
| P21.015 | 331 |
| P21.016 | 331 |
| P21.017 | 331 |
| P21.020 | 331 |
| P21.023 | 331 |
| P21.025 | 331 |
| P21.027 | 331 |
| P21.028 | 331 |
| P21.029 | 331 |
| P210.016 | 28 |
| P210.018 | 28 |
| P210.020 | 28 |
| P210.201 | 158 |
| P210.202 | 160 |
| P210.401 | 158 |
| P210.402 | 160 |
| P210.651 | 158 |
| P210.652 | 160 |
| P211.001 | 158 |
| P211.002 | 160 |
| P211.018 | 29 |
| P211.020 | 29 |
| P211.501 | 158 |
| P211.502 | 160 |
| P2110-5 | 189 |
| P2110-5 F1 | 189 |
| P212.001 | 158 |
| P212.002 | 160 |
| P212.016 | 28 |
| P212.018 | 28 |
| P212.020 | 28 |
| P213.018 | 48 |
| P213.020 | 48 |
| P213.022 | 48 |
| P213.024 | 48 |
| P213.026 | 48 |
| P213.028 | 48 |
| P213.032 | 48 |
| P213.036 | 48 |
| P213.040 | 48 |
| P214.016 | 23 |
| P214.016 | 27 |
| P214.018 | 23 |
| P214.018 | 27 |
| P214.020 | 23 |
| P214.020 | 27 |
| P214.022 | 23 |
| P214.022 | 27 |
| P214.024 | 23 |
| P214.024 | 27 |
| P215.000 | 159 |
| P215.000 | 211 |
| P216.016 | 26 |
| P216.018 | 26 |
| P216.020 | 26 |
| P216.024 | 26 |
| P216.028 | 26 |
| P216.030 | 26 |
| P216.032 | 26 |
| P216.035 | 26 |
| P216.040 | 26 |
| P216.045 | 26 |
| P216.050 | 26 |
| P216.060 | 26 |
| P217.016 | 26 |
| P217.018 | 26 |
| P217.020 | 26 |
| P217.024 | 26 |
| P217.028 | 26 |
| P217.030 | 26 |
| P217.032 | 26 |
| P217.035 | 26 |
| P217.040 | 26 |
| P217.045 | 26 |
| P217.050 | 26 |
| P217.060 | 26 |
| P218.016 | 26 |
| P218.018 | 26 |
| P218.020 | 26 |
| P218.024 | 26 |
| P218.028 | 26 |
| P218.030 | 26 |
| P218.032 | 26 |
| P218.035 | 26 |
| P218.040 | 26 |
| P218.045 | 26 |
| P218.050 | 26 |
| P218.060 | 26 |
| P219.016 | 28 |
| P219.018 | 28 |
| P219.020 | 28 |
| P22.000 | 311 |
| P22.001 | 311 |
| P22.002 | 310 |
| P22.0021 | 310 |
| P22.0023 | 310 |
| P22.003 | 309 |
| P22.0031 | 309 |
| P22.0033 | 309 |
| P22.004 | 311 |
| P22.005 | 311 |
| P22.006 | 301 |
| P22.007 | 301 |
| P22.008 | 301 |
| P22.009 | 302 |
| P22.010 | 302 |
| P22.011 | 302 |
| P22.012 | 311 |
| P22.013 | 311 |
| P22.014 | 311 |
| P22.015 | 311 |
| P22.016 | 311 |
| P22.017 | 297 |
| P22.019 | 312 |
| P22.020 | 312 |
| P22.021 | 312 |
| P22.022 | 312 |
| P22.023 | 312 |
| P22.030 | 321 |
| P22.031 | 321 |
| P22.033 | 321 |
| P22.034 | 321 |
| P22.037 | 308 |
| P22.038 | 308 |
| P22.039 | 302 |
| P22.040 | 301 |
| P22.041 | 302 |
| P22.042 | 301 |
| P22.043 | 302 |
| P22.044 | 301 |
| P22.045 | 302 |
| P22.046 | 301 |
| P22.047 | 302 |
| P22.048 | 301 |
| P22.049 | 302 |
| P22.050 | 301 |
| P22.051 | 302 |
| P22.052 | 301 |
| P22.053 | 302 |
| P22.054 | 301 |
| P22.055 | 303 |
| P22.056 | 303 |
| P22.057 | 303 |
| P22.058 | 303 |
| P22.059 | 303 |
| P22.060 | 303 |
| P22.061 | 303 |
| P22.062 | 303 |
| P22.063 | 303 |
| P22.064 | 303 |
| P22.065 | 303 |
| P22.066 | 303 |
| P22.067 | 303 |
| P22.068 | 303 |
| P22.069 | 303 |
| P22.070 | 303 |
| P22.071 | 303 |
| P22.072 | 303 |
| P22.073 | 303 |
| P22.074 | 303 |
| P22.075 | 303 |
| P22.076 | 303 |
| P22.077 | 303 |
| P22.078 | 303 |
| P22.079 | 301 |
| P22.080 | 302 |
| P22.081 | 301 |
| P22.082 | 302 |
| P22.083 | 301 |
| P22.084 | 302 |
| P22.085 | 312 |
| P22.086 | 312 |
| P22.087 | 301 |
| P22.088 | 314 |
| P22.089 | 301 |
| P22.090 | 312 |
| P22.091 | 308 |
| P22.097 | 320 |
| P22.098 | 320 |
| P22.099 | 311 |
| P22.100 | 309 |
| P22.101 | 309 |
| P22.102 | 309 |
| P22.103 | 309 |
| P22.104 | 314 |
| P22.105 | 314 |
| P22.106 | 314 |
| P22.107 | 314 |
| P22.108 | 314 |
| P22.109 | 314 |
| P22.110 | 314 |
| P22.111 | 319 |
| P22.112 | 319 |
| P22.113 | 319 |
| P22.114 | 319 |
| P22.115 | 319 |
| P22.116 | 319 |
| P22.117 | 320 |
| P22.118 | 320 |
| P22.123 | 305 |
| P22.144 | 297 |
| P22.145 | 297 |
| P22.150 | 311 |
| P22.151 | 311 |
| P22.154 | 304 |
| P22.155 | 304 |
| P22.156 | 304 |
| P22.157 | 305 |
| P22.158 | 305 |
| P22.160 | 320 |
| P22.161 | 297 |
| P22.162 | 297 |
| P22.163 | 311 |
| P22.164 | 308 |
| P22.165 | 308 |
| P22.166 | 308 |
| P22.167 | 309 |
| P22.168 | 309 |
| P22.169 | 307 |
| P22.170 | 307 |
| P22.171 | 307 |
| P22.172 | 307 |
| P22.173 | 307 |
| P22.174 | 312 |
| P22.175 | 312 |
| P22.176 | 312 |
| P22.177 | 309 |
| P22.178 | 320 |
| P22.179 | 320 |
| P22.180 | 320 |
| P22.181 | 320 |
| P22.182 | 319 |
| P22.183 | 319 |
| P22.184 | 319 |
| P22.185 | 321 |
| P22.200 | 310 |
| P22.200A | 310 |
| P22.200AM | 310 |
| P22.200N | 310 |
| P22.200R | 310 |
| P22.200V | 310 |
| P22.201 | 310 |
| P22.202 | 310 |
| P22.202A | 310 |

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. |
|---|---|
| P22.202AM | 310 |
| P22.202N | 310 |
| P22.202R | 310 |
| P22.202V | 310 |
| P22.203 | 310 |
| P22.203A | 310 |
| P22.203AM | 310 |
| P22.203N | 310 |
| P22.203R | 310 |
| P22.203V | 310 |
| P22.204 | 310 |
| P22.211 | 310 |
| P22.220 | 309 |
| P22.221 | 309 |
| P22.222 | 309 |
| P22.250 | 320 |
| P22.251 | 320 |
| P22.270 | 307 |
| P22.271 | 306 |
| P22.272 | 306 |
| P22.273 | 307 |
| P22.274 | 306 |
| P22.275 | 306 |
| P22.501 | 309 |
| P22.502 | 309 |
| P22.600 | 294 |
| P22.601 | 294 |
| P22.602 | 294 |
| P22.603 | 294 |
| P22.604 | 294 |
| P22.605 | 294 |
| P22.606 | 294 |
| P22.610B | 295 |
| P22.610N | 295 |
| P22.611B | 295 |
| P22.611N | 295 |
| P22.612B | 295 |
| P22.612N | 295 |
| P22.613B | 295 |
| P22.613N | 295 |
| P22.614B | 295 |
| P22.614N | 295 |
| P22.615B | 295 |
| P22.615N | 295 |
| P22.616B | 295 |
| P22.616N | 295 |
| P22.620 | 295 |
| P22.621 | 295 |
| P22.622 | 295 |
| P22.640B | 296 |
| P22.640N | 296 |
| P22.641B | 296 |
| P22.641N | 296 |
| P22.642B | 296 |
| P22.642N | 296 |
| P22.650 | 294 |
| P22.651 | 294 |
| P22.652 | 294 |
| P22.660 | 295 |
| P22.661 | 295 |
| P22.662 | 295 |
| P22.663 | 295 |
| P22.664 | 295 |
| P22.670 | 296 |
| P22.671 | 296 |
| P22.672 | 296 |
| P22.690 | 296 |
| P22.691 | 296 |
| P22.692 | 296 |
| P22.695 | 297 |
| P22.696 | 297 |
| P22.697 | 297 |
| P22.698 | 297 |
| P22.700 | 290 |
| P22.701 | 290 |
| P22.702 | 290 |
| P22.703 | 290 |
| P22.704 | 290 |
| P22.705 | 290 |
| P22.710 | 290 |
| P22.711 | 290 |
| P22.712 | 290 |
| P22.715 | 291 |
| P22.716 | 291 |
| P22.717 | 291 |
| P22.720 | 317 |
| P22.721 | 291 |
| P22.722 | 291 |
| P22.724 | 291 |
| P22.725 | 317 |
| P22.726 | 317 |
| P22.727 | 317 |
| P22.728 | 317 |
| P22.729 | 317 |
| P22.730 | 291 |
| P22.731 | 291 |
| P22.732 | 291 |
| P22.733 | 291 |
| P22.734 | 291 |
| P22.735 | 291 |
| P22.740 | 289 |
| P22.741 | 289 |
| P22.742 | 289 |
| P22.743 | 289 |
| P22.744 | 289 |
| P22.745 | 289 |
| P22.746 | 289 |
| P22.750 | 289 |
| P22.751 | 289 |
| P22.752 | 289 |
| P22.755 | 289 |
| P22.756 | 289 |
| P22.758 | 317 |
| P22.759 | 317 |
| P22.760 | 289 |
| P22.770 | 290 |
| P22.772 | 290 |
| P22.775 | 290 |
| P22.776 | 290 |
| P22.777 | 290 |
| P22.778 | 290 |
| P22.780 | 293 |
| P22.781 | 293 |
| P22.782 | 293 |
| P22.783 | 293 |
| P22.784 | 293 |
| P22.800 | 292 |
| P22.801 | 292 |
| P22.802 | 292 |
| P22.803 | 292 |
| P22.815 | 292 |
| P22.816 | 292 |
| P22.817 | 292 |
| P22.823 | 292 |
| P22.824 | 292 |
| P22.825 | 292 |
| P22.830 | 318 |
| P22.833 | 318 |
| P22.834 | 318 |
| P22.835 | 318 |
| P22.838 | 318 |
| P22.839 | 318 |
| P22.844 | 318 |
| P22.845 | 318 |
| P22.850 | 292 |
| P22.851 | 292 |
| P22.852 | 292 |
| P22.890 | 314 |
| P22.901 | 313 |
| P22.902 | 313 |
| P22.911 | 313 |
| P22.912 | 313 |
| P22.920 | 313 |
| P22.930 | 313 |
| P22.940 | 313 |
| P22.950 | 313 |
| P22.960 | 313 |
| P22.971 | 313 |
| P22.972 | 313 |
| P220.018 | 47 |
| P220.020 | 47 |
| P220.022 | 47 |
| P220.024 | 47 |
| P220.026 | 47 |
| P220.028 | 47 |
| P220.032 | 47 |
| P220.036 | 47 |
| P220.040 | 47 |
| P220.820 | 48 |
| P220.824 | 48 |
| P220.828 | 48 |
| P220.832 | 48 |
| P220.836 | 48 |
| P220.840 | 48 |
| P223.035 | 30 |
| P223.040 | 30 |
| P224.023 | 30 |
| P224.026 | 30 |
| P23.003 | 537 |
| P23.004 | 537 |
| P23.008 | 537 |
| P23.009 | 537 |
| P23.010 | 537 |
| P23.015 | 537 |
| P23.030 | 300 |
| P23.031 | 300 |
| P23.032 | 300 |
| P23.033 | 300 |
| P23.034 | 300 |
| P23.035 | 300 |
| P23.036 | 300 |
| P23.037 | 300 |
| P23.038 | 300 |
| P23.039 | 300 |
| P23.040 | 300 |
| P23.041 | 300 |
| P23.042 | 300 |
| P23.043 | 300 |
| P23.044 | 300 |
| P23.045 | 300 |
| P23.046 | 300 |
| P23.500 | 506 |
| P23.501 | 506 |
| P23.502 | 506 |
| P23.503 | 506 |
| P23.504 | 507 |
| P23.505 | 507 |
| P23.506 | 507 |
| P23.507 | 507 |
| P23.508 | 507 |
| P23.509 | 507 |
| P23.800 | 504 |
| P23.810 | 504 |
| P23.824 | 315 |
| P23.825 | 315 |
| P23.830 | 315 |
| P23.835 | 315 |
| P23.836 | 315 |
| P23.840 | 315 |
| P23.841 | 315 |
| P23.990 | 298 |
| P23.991 | 298 |
| P23.992 | 298 |
| P23.993 | 298 |
| P230.000 | 164 |
| P230.001 | 164 |
| P230.201 | 158 |
| P230.202 | 160 |
| P230.401 | 158 |
| P230.402 | 160 |
| P230.651 | 158 |
| P230.652 | 160 |
| P231.001 | 158 |
| P231.002 | 160 |
| P231.501 | 158 |
| P231.502 | 160 |
| P232.001 | 158 |
| P232.002 | 160 |
| P233.024 | 137 |
| P233.028 | 137 |
| P233.032 | 137 |
| P233.124 | 137 |
| P233.128 | 137 |
| P233.132 | 137 |
| P234.016 | 137 |
| P234.018 | 137 |
| P234.020 | 137 |
| P234.024 | 137 |
| P234.028 | 137 |
| P235.000 | 159 |
| P236.020 | 424 |
| P237.120 | 131 |
| P237.124 | 131 |
| P238.120 | 136 |
| P239.036 | 137 |
| P239.136 | 137 |
| P239.236 | 48 |
| P239.336 | 48 |
| P239.436 | 137 |
| P239.536 | 137 |
| P24.407 | 503 |
| P24.409 | 503 |
| P24.500 | 503 |
| P24.501 | 503 |
| P24.502 | 503 |
| P24.600 | 503 |
| P24.601 | 503 |
| P24.602 | 503 |
| P24.701 | 503 |
| P24.702 | 503 |
| P24.703 | 503 |
| P24.801 | 503 |
| P24.802 | 503 |
| P24.901 | 503 |
| P24.902 | 503 |
| P240.040 | 29 |
| P240.050 | 29 |
| P240.070 | 29 |
| P240.401 | 158 |
| P240.651 | 158 |
| P241.001 | 158 |
| P241.040 | 29 |
| P241.050 | 29 |
| P241.060 | 29 |
| P241.070 | 29 |
| P241.501 | 158 |
| P242.020 | 29 |
| P242.024 | 29 |
| P242.028 | 29 |
| P242.032 | 29 |
| P242.035 | 29 |
| P243.020 | 29 |
| P243.024 | 29 |
| P243.028 | 29 |
| P243.032 | 29 |
| P243.035 | 29 |
| P244.020 | 30 |
| P244.024 | 30 |
| P244.028 | 30 |
| P244.032 | 30 |
| P244.035 | 30 |
| P248.028 | 30 |
| P248.032 | 30 |
| P248.035 | 30 |
| P248.040 | 30 |
| P248.045 | 30 |
| P249.028 | 30 |
| P249.032 | 30 |
| P249.035 | 30 |
| P249.040 | 30 |
| P249.045 | 30 |
| P25.000 | 513 |
| P25.002 | 513 |
| P25.020 | 513 |
| P251.020 | 137 |
| P251.024 | 137 |
| P251.028 | 137 |
| P251.032 | 137 |
| P26.000 | 327 |
| P26.001 | 327 |
| P26.002 | 327 |
| P26.003 | 327 |
| P26.100 | 526 |
| P270.024 | 144 |
| P271.020 | 144 |
| P271.024 | 144 |
| P272.016 | 144 |
| P272.018 | 144 |
| P272.020 | 144 |
| P28.202 | 501 |
| P28.252 | 501 |
| P28.302 | 501 |
| P28.303 | 501 |
| P28.403 | 501 |
| P28.501 | 501 |
| P28.502 | 501 |
| P28.503 | 501 |
| P28.504 | 501 |
| P28.505 | 501 |
| P28.506 | 501 |
| P28.600 | 500 |
| P28.610 | 500 |
| P28.620 | 500 |
| P28.621 | 500 |
| P290.120 | 22 |
| P290.124 | 22 |
| P290.128 | 22 |
| P290.130 | 22 |
| P290.132 | 22 |
| P290.135 | 22 |
| P290.140 | 22 |
| P290.145 | 22 |
| P290.150 | 22 |
| P291.120 | 22 |
| P291.124 | 22 |
| P291.128 | 22 |
| P291.130 | 22 |
| P291.132 | 22 |
| P291.135 | 22 |
| P291.140 | 22 |
| P291.145 | 22 |
| P291.150 | 22 |
| P291.160 | 22 |
| P292.120 | 22 |
| P292.124 | 22 |
| P292.128 | 22 |
| P292.130 | 22 |
| P292.132 | 22 |
| P292.135 | 22 |
| P292.140 | 22 |
| P292.145 | 22 |
| P292.150 | 22 |
| P292.160 | 22 |
| P293.128 | 22 |
| P293.132 | 22 |
| P293.135 | 22 |
| P293.140 | 22 |
| P299.016 | 22 |
| P299.020 | 22 |
| P299.024 | 22 |
| P299.028 | 22 |
| P299.030 | 22 |
| P299.032 | 22 |
| P299.035 | 22 |
| P299.040 | 22 |
| P299.045 | 22 |
| P299.050 | 22 |
| P299.060 | 22 |
| P300.024 | 92 |
| P300.030 | 92 |
| P3008-4 | 189 |
| P3008-4 F1 | 189 |
| P301.108 | 60 |
| P301.109 | 60 |
| P301.110 | 60 |
| P301.112 | 60 |
| P301.114 | 60 |
| P301.116 | 60 |
| P301.118 | 60 |
| P301.165 | 60 |
| P301.206 | 60 |
| P301.208 | 60 |
| P301.210 | 60 |
| P301.212 | 60 |
| P301.214 | 60 |
| P301.216 | 60 |
| P302.108 | 61 |
| P302.110 | 61 |




pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. | REF. | Pag. | REF. | Pag. | REF. | Pag. | REF. | Pag. | REF. | Pag. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P302.112 | 61 | P314.212 | 61 | P324.019 | 90 | P347.020 | 91 | P358.404 | 72 | P388.014 | 525 |
| P302.114 | 61 | P314.300 | 61 | P324.022 | 90 | P347.024 | 91 | P358.405 | 72 | P388.018 | 525 |
| P302.116 | 61 | P315.010 | 68 | P324.025 | 90 | P348.008 | 90 | P358.406 | 72 | P389.000 | 487 |
| P302.118 | 61 | P315.012 | 68 | P325.008 | 90 | P348.010 | 90 | P358.407 | 72 | P390.000 | 114 |
| P302.120 | 61 | P315.015 | 68 | P325.010 | 90 | P348.012 | 90 | P359.000 | 485 | P390.100 | 114 |
| P302.210 | 61 | P315.017 | 68 | P325.012 | 90 | P348.015 | 90 | P36.790.250 | 240 | P391.000 | 88 |
| P302.212 | 61 | P315.020 | 68 | P325.015 | 90 | P348.018 | 90 | P361.000 | 478 | P392.065 | 60 |
| P302.214 | 61 | P316.025 | 342 | P325.018 | 90 | P349.030 | 539 | P361.100 | 480 | P393.080 | 342 |
| P302.216 | 61 | P316.030 | 342 | P325.020 | 90 | P349.060 | 539 | P362.000 | 478 | P393.100 | 342 |
| P303.016 | 91 | P316.035 | 342 | P326.000 | 521 | P349.100 | 539 | P362.100 | 480 | P393.125 | 342 |
| P303.018 | 91 | P316.040 | 342 | P327.000 | 523 | P350.230 | 349 | P363.000 | 478 | P394.008 | 68 |
| P303.020 | 91 | P316.045 | 342 | P328.020 | 88 | P350.235 | 349 | P363.100 | 480 | P394.012 | 68 |
| P303.022 | 91 | P316.050 | 342 | P328.023 | 88 | P350.330 | 349 | P364.000 | 478 | P395.038 | 67 |
| P303.024 | 91 | P316.125 | 342 | P328.600 | 88 | P350.335 | 349 | P364.100 | 480 | P396.009 | 60 |
| P303.026 | 91 | P316.130 | 342 | P33.601 | 146 | P350.426 | 349 | P365.000 | 478 | P396.010 | 60 |
| P303.200 | 91 | P316.135 | 342 | P33.602 | 146 | P350.430 | 349 | P365.100 | 480 | P396.012 | 60 |
| P303.265 | 60 | P316.140 | 342 | P33.603 | 146 | P350.435 | 349 | P366.000 | 479 | P397.247 | 67 |
| P304.016 | 340 | P316.145 | 342 | P33.604 | 146 | P350.440 | 349 | P367.000 | 479 | P397.347 | 68 |
| P304.018 | 340 | P316.150 | 342 | P33.605 | 146 | P350.530 | 349 | P367.100 | 481 | P398.024 | 343 |
| P304.020 | 340 | P316.530 | 342 | P33.607 | 146 | P350.535 | 349 | P368.000 | 479 | P398.035 | 343 |
| P304.022 | 340 | P316.630 | 342 | P33.608 | 146 | P350.630 | 349 | P368.000 | 481 | P398.042 | 343 |
| P304.024 | 340 | P316.635 | 342 | P33.610 | 146 | P350.635 | 349 | P369.000 | 479 | P398.125 | 343 |
| P306.035 | 340 | P316.640 | 342 | P33.612 | 146 | P350.730 | 349 | P369.100 | 481 | P398.135 | 343 |
| P307.020 | 340 | P317.025 | 476 | P33.614 | 146 | P350.735 | 349 | P370.000 | 479 | P398.140 | 343 |
| P307.025 | 340 | P317.030 | 476 | P330.035 | 524 | P351.000 | 486 | P370.000 | 481 | P398.225 | 343 |
| P307.030 | 340 | P317.035 | 476 | P330.050 | 524 | P351.100 | 486 | P372.200 | 458 | P398.235 | 343 |
| P307.035 | 340 | P317.040 | 476 | P330.070 | 524 | P352.000 | 486 | P373.020 | 91 | P398.240 | 343 |
| P307.040 | 340 | P317.045 | 476 | P331.039 | 335 | P353.000 | 485 | P373.024 | 91 | P398.290 | 343 |
| P307.045 | 340 | P317.050 | 476 | P331.044 | 335 | P354.025 | 342 | P373.028 | 91 | P399.000 | 525 |
| P307.050 | 340 | P317.170 | 476 | P331.050 | 335 | P354.030 | 342 | P374.013 | 90 | P399.400 | 527 |
| P307.060 | 340 | P317.260 | 476 | P331.056 | 335 | P354.035 | 342 | P374.015 | 90 | P399.500 | 527 |
| P307.070 | 340 | P317.280 | 476 | P331.059 | 335 | P354.040 | 342 | P374.018 | 90 | P399.600 | 527 |
| P307.125 | 340 | P317.425 | 476 | P331.066 | 335 | P354.045 | 342 | P374.020 | 90 | P400.016 | 33 |
| P307.130 | 340 | P317.430 | 476 | P331.070 | 335 | P354.050 | 342 | P374.026 | 90 | P400.018 | 33 |
| P307.140 | 340 | P317.435 | 476 | P332.010 | 336 | P355.007 | 359 | P375.010 | 78 | P400.020 | 33 |
| P307.150 | 340 | P317.440 | 476 | P332.095 | 336 | P355.008 | 359 | P375.030 | 90 | P400.024 | 33 |
| P307.230 | 340 | P317.445 | 476 | P333.010 | 510 | P355.107 | 359 | P375.035 | 90 | P400.320 | 33 |
| P307.240 | 340 | P317.450 | 476 | P333.020 | 510 | P355.108 | 359 | P375.061 | 78 | P400.324 | 33 |
| P308.030 | 92 | P318.005 | 54 | P333.035 | 510 | P356.016 | 341 | P375.062 | 78 | P400.424 | 33 |
| P308.035 | 92 | P318.040 | 54 | P334.050 | 96 | P356.020 | 341 | P375.063 | 78 | P400.624 | 32 |
| P308.040 | 92 | P318.060 | 54 | P334.100 | 96 | P356.024 | 341 | P375.070 | 78 | P400.628 | 32 |
| P308.045 | 92 | P318.100 | 525 | P334.200 | 96 | P356.028 | 341 | P375.080 | 78 | P400.632 | 32 |
| P308.050 | 92 | P318.211 | 54 | P335.002 | 541 | P356.032 | 341 | P375.110 | 78 | P400.635 | 32 |
| P309.035 | 53 | P319.000 | 525 | P337.030 | 539 | P357.000 | 513 | P376.037 | 67 | P400.640 | 32 |
| P309.040 | 53 | P319.100 | 525 | P337.060 | 539 | P358.024 | 72 | P376.137 | 67 | P400.724 | 32 |
| P309.050 | 53 | P32.902 | 147 | P337.090 | 539 | P358.029 | 72 | P377.037 | 67 | P400.728 | 32 |
| P309.060 | 53 | P32.905 | 147 | P337.150 | 539 | P358.040 | 72 | P377.137 | 67 | P400.732 | 32 |
| P309.070 | 53 | P32.908 | 147 | P337.200 | 539 | P358.230 | 485 | P378.000 | 520 | P400.735 | 32 |
| P310.000 | 523 | P32.909 | 147 | P340.000 | 324 | P358.231 | 485 | P379.065 | 456 | P400.824 | 32 |
| P311.001 | 520 | P32.911 | 147 | P340.010 | 145 | P358.232 | 485 | P379.500 | 456 | P400.828 | 32 |
| P311.002 | 520 | P32.912 | 147 | P340.020 | 145 | P358.237 | 485 | P38.240.250 | 239 | P400.832 | 32 |
| P311.003 | 520 | P3208-3 | 190 | P340.030 | 145 | P358.241 | 72 | P38.250.250 | 238 | P400.835 | 32 |
| P311.004 | 523 | P3208-3 F1 | 190 | P340.040 | 145 | P358.242 | 72 | P38.550.250 | 239 | P400.916 | 33 |
| P311.006 | 520 | P321.020 | 92 | P340.050 | 145 | P358.243 | 72 | P380.000 | 77 | P400.918 | 33 |
| P311.020 | 523 | P321.022 | 92 | P340.060 | 145 | P358.244 | 72 | P381.008 | 77 | P400.920 | 33 |
| P311.051.0 | 424 | P321.024 | 92 | P340.070 | 145 | P358.245 | 72 | P381.010 | 77 | P400.924 | 33 |
| P311.052 | 521 | P321.026 | 92 | P340.080 | 145 | P358.246 | 72 | P382.000 | 77 | P400.928 | 33 |
| P311.071 | 520 | P322.101 | 89 | P340.090 | 145 | P358.247 | 72 | P383.000 | 77 | P400.932 | 33 |
| P312.000 | 521 | P322.102 | 89 | P341.000 | 482 | P358.301 | 72 | P384.000 | 77 | P400.935 | 33 |
| P313.025 | 93 | P322.103 | 89 | P342.000 | 482 | P358.302 | 72 | P385.020 | 77 | P400.940 | 33 |
| P313.030 | 93 | P322.104 | 89 | P343.000 | 482 | P358.303 | 72 | P385.026 | 77 | P410.020 | 34 |
| P313.126 | 93 | P322.201 | 89 | P343.400 | 71 | P358.304 | 72 | P385.030 | 77 | P410.624 | 34 |
| P313.132 | 93 | P322.202 | 89 | P343.500 | 71 | P358.305 | 72 | P385.500 | 77 | P410.632 | 34 |
| P313.200 | 93 | P322.203 | 89 | P343.600 | 71 | P358.306 | 72 | P386.000 | 77 | P410.724 | 34 |
| P313.500 | 93 | P322.204 | 89 | P343.700 | 71 | P358.307 | 72 | P387.065 | 456 | P410.732 | 34 |
| P314.110 | 61 | P323.050 | 97 | P343.800 | 71 | P358.401 | 72 | P387.100 | 458 | P410.920 | 34 |
| P314.112 | 61 | P324.013 | 90 | P344.000 | 482 | P358.402 | 72 | P387.200 | 458 | P410.924 | 34 |
| P314.210 | 61 | P324.016 | 90 | P345.000 | 482 | P358.403 | 72 | P387.500 | 455 | P410.932 | 34 |

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. |
|---|---|
| P4407-3 | 190 |
| P4407-3 F1 | 190 |
| P454.012 | 135 |
| P454.014 | 135 |
| P454.016 | 135 |
| P454.018 | 135 |
| P454.020 | 135 |
| P456.016 | 135 |
| P456.020 | 135 |
| P456.024 | 135 |
| P456.028 | 135 |
| P456.032 | 135 |
| P457.016 | 135 |
| P457.020 | 135 |
| P457.024 | 135 |
| P457.028 | 135 |
| P457.032 | 135 |
| P458.024 | 135 |
| P458.028 | 135 |
| P459.018 | 135 |
| P459.020 | 135 |
| P459.024 | 135 |
| P459.028 | 135 |
| P460.018 | 144 |
| P460.020 | 144 |
| P460.022 | 144 |
| P460.024 | 144 |
| P460.026 | 144 |
| P460.028 | 144 |
| P460.030 | 144 |
| P460.032 | 144 |
| P490.014 | 131 |
| P490.014A | 133 |
| P490.014G | 133 |
| P490.014N | 133 |
| P490.014R | 133 |
| P490.016 | 131 |
| P490.016A | 133 |
| P490.016G | 133 |
| P490.016N | 133 |
| P490.016R | 133 |
| P490.018 | 131 |
| P490.020 | 131 |
| P490.220 | 131 |
| P490.220A | 132 |
| P490.220G | 132 |
| P490.220N | 132 |
| P490.220R | 132 |
| P490.220X | 131 |
| P490.224 | 131 |
| P490.224A | 132 |
| P490.224G | 132 |
| P490.224N | 132 |
| P490.224R | 132 |
| P490.224X | 131 |
| P490.228A | 132 |
| P490.228G | 132 |
| P490.228N | 132 |
| P490.228R | 132 |
| P490.228X | 131 |
| P490.616 | 130 |
| P490.620 | 130 |
| P490.620A | 133 |
| P490.620G | 133 |
| P490.620N | 133 |
| P490.620R | 133 |
| P490.624 | 130 |
| P490.624A | 133 |
| P490.624G | 133 |
| P490.624N | 133 |
| P490.624R | 133 |
| P490.628 | 130 |
| P490.628A | 133 |
| P490.628G | 133 |
| P490.628N | 133 |
| P490.628R | 133 |
| P490.632 | 130 |
| P490.632A | 133 |
| P490.632G | 133 |
| P490.632N | 133 |
| P490.632R | 133 |
| P490.716 | 131 |
| P490.720 | 131 |
| P490.724 | 131 |
| P490.724A | 133 |
| P490.724G | 133 |
| P490.724N | 133 |
| P490.724R | 133 |
| P490.728 | 131 |
| P490.728A | 133 |
| P490.728G | 133 |
| P490.728N | 133 |
| P490.728R | 133 |
| P490.732 | 131 |
| P490.732A | 133 |
| P490.732G | 133 |
| P490.732N | 133 |
| P490.732R | 133 |
| P490.824 | 130 |
| P490.824A | 133 |
| P490.824G | 133 |
| P490.824N | 133 |
| P490.824R | 133 |
| P490.828 | 130 |
| P490.828A | 133 |
| P490.828G | 133 |
| P490.828N | 133 |
| P490.828R | 133 |
| P5000 | 187 |
| P5001 | 187 |
| P5002 | 187 |
| P5003 | 187 |
| P5004 | 187 |
| P501 F1 | 177 |
| P501 F2 | 177 |
| P501 F3 | 177 |
| P501 F4 | 177 |
| P501 F5 | 177 |
| P501 F6 | 177 |
| P5015 | 215 |
| P5017 | 215 |
| P5018 | 187 |
| P5019 | 187 |
| P5060 | 187 |
| P5061 | 187 |
| P5062 | 187 |
| P508.015 | 284 |
| P5090 | 180 |
| P5090 E1 | 182 |
| P5090 E1F1 | 185 |
| P5090 E2 | 182 |
| P5090 E2F1 | 185 |
| P5090 E3 | 182 |
| P5090 E3F1 | 185 |
| P5090 E4 | 182 |
| P5090 E4F1 | 185 |
| P5090 E5 | 182 |
| P5090 E5F1 | 185 |
| P5090 F1 | 184 |
| P5091 | 180 |
| P5091 F1 | 184 |
| P5160 | 180 |
| P5160 E1 | 182 |
| P5160 E1F1 | 185 |
| P5160 E2 | 182 |
| P5160 E2F1 | 185 |
| P5160 E3 | 182 |
| P5160 E3F1 | 185 |
| P5160 E4 | 182 |
| P5160 E4F1 | 185 |
| P5160 E5 | 182 |
| P5160 E5F1 | 185 |
| P5160 F1 | 184 |
| P5161 | 180 |
| P5161 F1 | 184 |
| P5250 | 180 |
| P5250 E1 | 182 |
| P5250 E1F1 | 185 |
| P5250 E2 | 182 |
| P5250 E2F1 | 185 |
| P5250 E3 | 182 |
| P5250 E3F1 | 185 |
| P5250 E4 | 182 |
| P5250 E4F1 | 185 |
| P5250 E5 | 182 |
| P5250 E5F1 | 185 |
| P5250 F1 | 184 |
| P5251 | 180 |
| P5251 F1 | 184 |
| P5360 | 181 |
| P5360 E1 | 183 |
| P5360 E1F1 | 185 |
| P5360 E2 | 183 |
| P5360 E2F1 | 185 |
| P5360 E3 | 183 |
| P5360 E3F1 | 185 |
| P5360 E4 | 183 |
| P5360 E4F1 | 185 |
| P5360 E5 | 183 |
| P5360 E5F1 | 185 |
| P5360 F1 | 184 |
| P5361 | 181 |
| P5361 F1 | 184 |
| P5490 | 181 |
| P5490 E1 | 183 |
| P5490 E1F1 | 185 |
| P5490 E2 | 183 |
| P5490 E2F1 | 185 |
| P5490 E3 | 183 |
| P5490 E3F1 | 185 |
| P5490 E4 | 183 |
| P5490 E4F1 | 185 |
| P5490 E5 | 183 |
| P5490 E5F1 | 185 |
| P5490 F1 | 184 |
| P5491 | 181 |
| P5491 F1 | 184 |
| P590.001 | 428 |
| P590.002 | 428 |
| P590.003 | 428 |
| P590.004 | 428 |
| P590.005 | 428 |
| P590.006 | 428 |
| P590.110 | 298 |
| P590.120 | 298 |
| P590.130 | 298 |
| P590.240 | 298 |
| P595.100 | 399 |
| P595.110 | 399 |
| P595.111 | 399 |
| P595.120 | 399 |
| P595.121 | 399 |
| P595.130 | 399 |
| P595.131 | 399 |
| P595.200 | 399 |
| P595.300 | 399 |
| P596.110 | 400 |
| P596.120 | 400 |
| P600.005 | 120 |
| P601.010 | 120 |
| P602.015 | 120 |
| P603.012 | 123 |
| P603.015 | 123 |
| P604.001 | 123 |
| P604.002 | 123 |
| P604.500 | 123 |
| P605.000 | 486 |
| P606.000 | 486 |
| P607.000 | 58 |
| P609.010 | 120 |
| P609.200 | 121 |
| P609.705 | 121 |
| P610.000 | 114 |
| P611.000 | 121 |
| P611.001 | 75 |
| P615.000 | 487 |
| P615.100 | 487 |
| P616.000 | 525 |
| P617.014 | 486 |
| P617.017 | 486 |
| P618.000 | 487 |
| P619.000 | 531 |
| P619.001 | 531 |
| P619.002 | 531 |
| P620.001 | 75 |
| P621.000 | 75 |
| P621.001 | 75 |
| P623.003 | 510 |
| P625.000 | 509 |
| P630.010 | 509 |
| P630.020 | 509 |
| P630.030 | 509 |
| P630.040 | 509 |
| P6305-2 | 190 |
| P6305-2 F1 | 190 |
| P632+NUM | 509 |
| P632+NUM | 509 |
| P633.000 | 509 |
| P633.002 | 509 |
| P633.003 | 509 |
| P634.000 | 509 |
| P635.000 | 514 |
| P636.000 | 514 |
| P637.000 | 514 |
| P637.100 | 514 |
| P638.000 | 512 |
| P639.000 | 512 |
| P640.000 | 202 |
| P641.100 | 202 |
| P642.000 | 202 |
| P643.000 | 202 |
| P644.100 | 542 |
| P644.175 | 542 |
| P644.200 | 542 |
| P644.240 | 542 |
| P644.275 | 542 |
| P646.000 | 522 |
| P646.100 | 542 |
| P646.103 | 542 |
| P646.105 | 542 |
| P646.200 | 542 |
| P646.300 | 542 |
| P646.301 | 542 |
| P646.310 | 542 |
| P646.400 | 541 |
| P649.050 | 541 |
| P649.100 | 541 |
| P650.000 | 512 |
| P685.004 | 458 |
| P688.010 | 275 |
| P688.045 | 282 |
| P688.085 | 272 |
| P688.087 | 272 |
| P688.150 | 274 |
| P688.250 | 283 |
| P688.251 | 283 |
| P688.260 | 283 |
| P688.261 | 283 |
| P688.265 | 282 |
| P688.266 | 282 |
| P688.600 | 284 |
| P688.620 | 284 |
| P7000 | 226 |
| P7001 | 226 |
| P7002 | 226 |
| P7003 | 226 |
| P7004 | 226 |
| P7004R | 225 |
| P7005 | 226 |
| P7005R | 225 |
| P7006 | 226 |
| P7006R | 225 |
| P7007 | 226 |
| P7008 | 226 |
| P7009 | 226 |
| P701.014 | 354 |
| P701.018 | 354 |
| P701.020 | 354 |
| P7010 | 226 |
| P7011 | 226 |
| P7012 | 226 |
| P7013 | 226 |
| P7014 | 226 |
| P7015 | 226 |
| P7016 | 226 |
| P7017 | 226 |
| P7018 | 226 |
| P7019 | 226 |
| P702.026 | 352 |
| P702.028 | 352 |
| P702.230 | 352 |
| P7020 | 226 |
| P7021 | 226 |
| P7022 | 226 |
| P7023 | 226 |
| P7024 | 226 |
| P7025 | 226 |
| P7026 | 226 |
| P7027 | 226 |
| P7028 | 226 |
| P7029 | 226 |
| P703.020 | 353 |
| P703.024 | 353 |
| P703.028 | 353 |
| P703.032 | 353 |
| P7030 | 226 |
| P7031 | 226 |
| P7032 | 226 |
| P7033 | 226 |
| P7034 | 226 |
| P7035 | 226 |
| P7036 | 226 |
| P7037 | 226 |
| P7038 | 226 |
| P7039 | 226 |
| P704.024 | 352 |
| P704.030 | 352 |
| P7040 | 226 |
| P7041 | 226 |
| P7042 | 226 |
| P7043 | 226 |
| P7044 | 226 |
| P7045 | 226 |
| P7046 | 226 |
| P7047 | 228 |
| P7048 | 228 |
| P7049 | 228 |
| P705.024 | 57 |
| P705.028 | 57 |
| P705.032 | 57 |
| P7050 | 228 |
| P7051 | 228 |
| P7052 | 228 |
| P7053 | 228 |
| P7054 | 228 |
| P7055 | 228 |
| P7056 | 228 |
| P7057 | 228 |
| P7058 | 228 |
| P7059 | 228 |
| P706.039 | 352 |
| P7060 | 228 |
| P7061 | 228 |
| P7062 | 228 |
| P7063 | 228 |
| P7064 | 228 |
| P7065 | 228 |
| P7066 | 228 |
| P7067 | 228 |
| P7068 | 228 |
| P7069 | 228 |
| P707.039 | 352 |
| P7070 | 228 |
| P7071 | 228 |
| P7072 | 228 |
| P7073 | 228 |
| P7074 | 228 |
| P7075 | 228 |
| P7076 | 228 |
| P7077 | 228 |
| P7078 | 228 |
| P7079 | 228 |
| P708.008 | 354 |
| P708.022 | 354 |
| P708.024 | 354 |
| P7080 | 228 |
| P7081 | 228 |
| P7082 | 228 |




pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. |
|---|---|
| P7083 | 228 |
| P7084 | 228 |
| P7085 | 228 |
| P7086 | 228 |
| P7087 | 228 |
| P7088 | 228 |
| P7089 | 228 |
| P709.035 | 352 |
| P7090 | 228 |
| P7091 | 228 |
| P7092 | 228 |
| P7093 | 228 |
| P7094 | 230 |
| P7095 | 230 |
| P7096 | 230 |
| P7097 | 230 |
| P7098 | 230 |
| P7099 | 230 |
| P710.020 | 353 |
| P710.024 | 353 |
| P710.028 | 353 |
| P710.032 | 353 |
| P710.205 | 284 |
| P710.206 | 284 |
| P7100 | 230 |
| P7101 | 230 |
| P7102 | 230 |
| P7103 | 230 |
| P7104 | 230 |
| P7105 | 230 |
| P7106 | 230 |
| P7107 | 230 |
| P7108 | 230 |
| P7109 | 230 |
| P711.010 | 353 |
| P711.012 | 353 |
| P711.020 | 353 |
| P711.024 | 353 |
| P711.028 | 353 |
| P711.032 | 353 |
| P7110 | 230 |
| P7111 | 230 |
| P7112 | 230 |
| P7113 | 230 |
| P7114 | 230 |
| P7115 | 230 |
| P7116 | 230 |
| P7117 | 230 |
| P7118 | 230 |
| P7119 | 230 |
| P712.022 | 354 |
| P7120 | 230 |
| P7121 | 230 |
| P7122 | 230 |
| P7123 | 230 |
| P7124 | 230 |
| P7125 | 230 |
| P7126 | 230 |
| P7127 | 230 |
| P7128 | 230 |
| P7129 | 230 |
| P713.075 | 354 |
| P7130 | 230 |
| P7131 | 230 |
| P7132 | 230 |
| P7133 | 230 |
| P7134 | 230 |
| P7135 | 230 |
| P7136 | 230 |
| P7137 | 230 |
| P7138 | 230 |
| P7139 | 230 |
| P7140 | 230 |
| P7141 | 226 |
| P7142 | 226 |
| P7143 | 226 |
| P7144 | 226 |
| P7145 | 226 |
| P7145R | 225 |
| P7146 | 226 |
| P7146R | 225 |
| P7147 | 226 |
| P7147R | 225 |
| P7148 | 226 |
| P7149 | 226 |
| P715.006 | 354 |
| P7150 | 226 |
| P7151 | 226 |
| P7152 | 226 |
| P7153 | 226 |
| P7154 | 226 |
| P7155 | 226 |
| P7156 | 226 |
| P7157 | 226 |
| P7158 | 226 |
| P7159 | 226 |
| P716.008 | 355 |
| P716.010 | 355 |
| P716.012 | 355 |
| P7160 | 226 |
| P7161 | 226 |
| P7162 | 226 |
| P7163 | 226 |
| P7164 | 226 |
| P7165 | 226 |
| P7166 | 226 |
| P7167 | 226 |
| P7168 | 226 |
| P7169 | 226 |
| P717.008 | 355 |
| P717.010 | 355 |
| P7170 | 226 |
| P7171 | 226 |
| P7172 | 226 |
| P7173 | 226 |
| P7174 | 226 |
| P7175 | 226 |
| P7176 | 226 |
| P7177 | 226 |
| P7178 | 226 |
| P7179 | 226 |
| P718.006 | 355 |
| P718.008 | 355 |
| P718.010 | 355 |
| P718.011 | 355 |
| P7180 | 226 |
| P7181 | 226 |
| P7182 | 226 |
| P7183 | 226 |
| P7184 | 226 |
| P7185 | 226 |
| P7186 | 226 |
| P7187 | 226 |
| P7188 | 228 |
| P7189 | 228 |
| P7190 | 228 |
| P7191 | 228 |
| P7192 | 228 |
| P7193 | 228 |
| P7194 | 228 |
| P7195 | 228 |
| P7196 | 228 |
| P7197 | 228 |
| P7198 | 228 |
| P7199 | 228 |
| P720.005 | 355 |
| P720.006 | 355 |
| P720.007 | 355 |
| P720.008 | 355 |
| P720.010 | 355 |
| P720.012 | 355 |
| P7200 | 228 |
| P7201 | 228 |
| P7202 | 228 |
| P7203 | 228 |
| P7204 | 228 |
| P7205 | 228 |
| P7206 | 228 |
| P7207 | 228 |
| P7208 | 228 |
| P7209 | 228 |
| P721.005 | 355 |
| P721.006 | 355 |
| P721.007 | 355 |
| P721.008 | 355 |
| P721.010 | 355 |
| P7210 | 228 |
| P7211 | 228 |
| P7212 | 228 |
| P7213 | 228 |
| P7214 | 228 |
| P7215 | 228 |
| P7216 | 228 |
| P7217 | 228 |
| P7218 | 228 |
| P7219 | 228 |
| P722.000 | 355 |
| P7220 | 228 |
| P7221 | 228 |
| P7222 | 228 |
| P7223 | 228 |
| P7224 | 228 |
| P7225 | 228 |
| P7226 | 228 |
| P7227 | 228 |
| P7228 | 228 |
| P7229 | 228 |
| P723.024 | 353 |
| P723.028 | 353 |
| P7230 | 228 |
| P7231 | 228 |
| P7232 | 228 |
| P7233 | 228 |
| P7234 | 228 |
| P7235 | 230 |
| P7236 | 230 |
| P7237 | 230 |
| P7238 | 230 |
| P7239 | 230 |
| P7240 | 230 |
| P7241 | 230 |
| P7242 | 230 |
| P7243 | 230 |
| P7244 | 230 |
| P7245 | 230 |
| P7246 | 230 |
| P7247 | 230 |
| P7248 | 230 |
| P7249 | 230 |
| P7250 | 230 |
| P7251 | 230 |
| P7252 | 230 |
| P7253 | 230 |
| P7254 | 230 |
| P7255 | 230 |
| P7256 | 230 |
| P7257 | 230 |
| P7258 | 230 |
| P7259 | 230 |
| P7260 | 230 |
| P7261 | 230 |
| P7262 | 230 |
| P7263 | 230 |
| P7264 | 230 |
| P7265 | 230 |
| P7266 | 230 |
| P7267 | 230 |
| P7268 | 230 |
| P7269 | 230 |
| P7270 | 230 |
| P7271 | 230 |
| P7272 | 230 |
| P7273 | 230 |
| P7274 | 230 |
| P7275 | 230 |
| P7276 | 230 |
| P7277 | 230 |
| P7278 | 230 |
| P7279 | 230 |
| P7280 | 230 |
| P7281 | 230 |
| P7282 | 227 |
| P7283 | 227 |
| P7284 | 227 |
| P7285 | 227 |
| P7286 | 227 |
| P7287 | 227 |
| P7288 | 227 |
| P7289 | 227 |
| P7290 | 227 |
| P7291 | 227 |
| P7292 | 227 |
| P7293 | 227 |
| P7294 | 227 |
| P7295 | 227 |
| P7296 | 227 |
| P7297 | 227 |
| P7298 | 227 |
| P7299 | 227 |
| P7300 | 227 |
| P7301 | 227 |
| P7302 | 227 |
| P7303 | 227 |
| P7304 | 227 |
| P7305 | 227 |
| P7306 | 227 |
| P7307 | 227 |
| P7308 | 227 |
| P7309 | 227 |
| P7310 | 227 |
| P7311 | 227 |
| P7312 | 227 |
| P7313 | 227 |
| P7314 | 227 |
| P7315 | 227 |
| P7316 | 227 |
| P7317 | 227 |
| P7318 | 227 |
| P7319 | 227 |
| P732.000 | 356 |
| P7320 | 227 |
| P7321 | 227 |
| P7322 | 227 |
| P7323 | 227 |
| P7324 | 227 |
| P7325 | 227 |
| P7326 | 227 |
| P7327 | 227 |
| P7328 | 227 |
| P7329 | 229 |
| P733.000 | 356 |
| P7330 | 229 |
| P7331 | 229 |
| P7332 | 229 |
| P7333 | 229 |
| P7334 | 229 |
| P7335 | 229 |
| P7336 | 229 |
| P7337 | 229 |
| P7338 | 229 |
| P7339 | 229 |
| P7340 | 229 |
| P7341 | 229 |
| P7342 | 229 |
| P7343 | 229 |
| P7344 | 229 |
| P7345 | 229 |
| P7346 | 229 |
| P7347 | 229 |
| P7348 | 229 |
| P7349 | 229 |
| P7350 | 229 |
| P7351 | 229 |
| P7352 | 229 |
| P7353 | 229 |
| P7354 | 229 |
| P7355 | 229 |
| P7356 | 229 |
| P7357 | 229 |
| P7358 | 229 |
| P7359 | 229 |
| P736.030 | 57 |
| P736.034 | 57 |
| P7360 | 229 |
| P7361 | 229 |
| P7362 | 229 |
| P7363 | 229 |
| P7364 | 229 |
| P7365 | 229 |
| P7366 | 229 |
| P7367 | 229 |
| P7368 | 229 |
| P7369 | 229 |
| P7370 | 229 |
| P7371 | 229 |
| P7372 | 229 |
| P7373 | 229 |
| P7374 | 229 |
| P7375 | 229 |
| P7376 | 231 |
| P7377 | 231 |
| P7378 | 231 |
| P7379 | 231 |
| P7380 | 231 |
| P7381 | 231 |
| P7382 | 231 |
| P7383 | 231 |
| P7384 | 231 |
| P7385 | 231 |
| P7386 | 231 |
| P7387 | 231 |
| P7388 | 231 |
| P7389 | 231 |
| P7390 | 231 |
| P7391 | 231 |
| P7392 | 231 |
| P7393 | 231 |
| P7394 | 231 |
| P7395 | 231 |
| P7396 | 231 |
| P7397 | 231 |
| P7398 | 231 |
| P7399 | 231 |
| P7400 | 231 |
| P7401 | 231 |
| P7402 | 231 |
| P7403 | 231 |
| P7404 | 231 |
| P7405 | 231 |
| P7406 | 231 |
| P7407 | 231 |
| P7408 | 231 |
| P7409 | 231 |
| P7410 | 231 |
| P7411 | 231 |
| P7412 | 231 |
| P7413 | 231 |
| P7414 | 231 |
| P7415 | 231 |
| P7416 | 231 |
| P7417 | 231 |
| P7418 | 231 |
| P7419 | 231 |
| P7420 | 231 |
| P7421 | 231 |
| P7422 | 231 |
| P7423 | 227 |
| P7424 | 227 |
| P7425 | 227 |
| P7426 | 227 |
| P7427 | 227 |
| P7428 | 227 |
| P7429 | 227 |
| P7430 | 227 |
| P7431 | 227 |
| P7432 | 227 |
| P7433 | 227 |
| P7434 | 227 |
| P7435 | 227 |
| P7436 | 227 |
| P7437 | 227 |
| P7438 | 227 |
| P7439 | 227 |
| P7440 | 227 |
| P7441 | 227 |
| P7442 | 227 |
| P7443 | 227 |
| P7444 | 227 |

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. |
|---|---|
| P7445 | 227 |
| P7446 | 227 |
| P7447 | 227 |
| P7448 | 227 |
| P7449 | 227 |
| P7450 | 227 |
| P7451 | 227 |
| P7452 | 227 |
| P7453 | 227 |
| P7454 | 227 |
| P7455 | 227 |
| P7456 | 227 |
| P7457 | 227 |
| P7458 | 227 |
| P7459 | 227 |
| P7460 | 227 |
| P7461 | 227 |
| P7462 | 227 |
| P7463 | 227 |
| P7464 | 227 |
| P7465 | 227 |
| P7466 | 227 |
| P7467 | 227 |
| P7468 | 227 |
| P7469 | 227 |
| P7470 | 229 |
| P7471 | 229 |
| P7472 | 229 |
| P7473 | 229 |
| P7474 | 229 |
| P7475 | 229 |
| P7476 | 229 |
| P7477 | 229 |
| P7478 | 229 |
| P7479 | 229 |
| P7480 | 229 |
| P7481 | 229 |
| P7482 | 229 |
| P7483 | 229 |
| P7484 | 229 |
| P7485 | 229 |
| P7486 | 229 |
| P7487 | 229 |
| P7488 | 229 |
| P7489 | 229 |
| P7490 | 229 |
| P7491 | 229 |
| P7492 | 229 |
| P7493 | 229 |
| P7494 | 229 |
| P7495 | 229 |
| P7496 | 229 |
| P7497 | 229 |
| P7498 | 229 |
| P7499 | 229 |
| P7500 | 229 |
| P7501 | 229 |
| P7502 | 229 |
| P7503 | 229 |
| P7504 | 229 |
| P7505 | 229 |
| P7506 | 229 |
| P7507 | 229 |
| P7508 | 229 |
| P7509 | 229 |
| P7510 | 229 |
| P7511 | 229 |
| P7512 | 229 |
| P7513 | 229 |
| P7514 | 229 |
| P7515 | 229 |
| P7516 | 229 |
| P7517 | 231 |
| P7518 | 231 |
| P7519 | 231 |
| P7520 | 231 |
| P7521 | 231 |
| P7522 | 231 |
| P7523 | 231 |
| P7524 | 231 |
| P7525 | 231 |
| P7526 | 231 |
| P7527 | 231 |
| P7528 | 231 |
| P7529 | 231 |
| P7530 | 231 |
| P7531 | 231 |
| P7532 | 231 |
| P7533 | 231 |
| P7534 | 231 |
| P7535 | 231 |
| P7536 | 231 |
| P7537 | 231 |
| P7538 | 231 |
| P7539 | 231 |
| P7540 | 231 |
| P7541 | 231 |
| P7542 | 231 |
| P7543 | 231 |
| P7544 | 231 |
| P7545 | 231 |
| P7546 | 231 |
| P7547 | 231 |
| P7548 | 231 |
| P7549 | 231 |
| P7550 | 231 |
| P7551 | 231 |
| P7552 | 231 |
| P7553 | 231 |
| P7554 | 231 |
| P7555 | 231 |
| P7556 | 231 |
| P7557 | 231 |
| P7558 | 231 |
| P7559 | 231 |
| P7560 | 231 |
| P7561 | 231 |
| P7562 | 231 |
| P7563 | 231 |
| P7565 | 222 |
| P7566 | 222 |
| P7567 | 222 |
| P7568 | 222 |
| P7569 | 222 |
| P7570 | 222 |
| P7571 | 222 |
| P7572 | 222 |
| P7573 | 222 |
| P7574 | 222 |
| P7575 | 222 |
| P7576 | 222 |
| P7577 | 222 |
| P7578 | 222 |
| P7579 | 222 |
| P7580 | 222 |
| P7581 | 222 |
| P7582 | 222 |
| P7583 | 222 |
| P7584 | 222 |
| P7585 | 223 |
| P7586 | 223 |
| P7587 | 223 |
| P7588 | 223 |
| P7589 | 223 |
| P7590 | 223 |
| P7591 | 223 |
| P7592 | 223 |
| P7593 | 223 |
| P7594 | 223 |
| P7595 | 223 |
| P7596 | 223 |
| P7597 | 223 |
| P7598 | 223 |
| P7599 | 223 |
| P7603 | 225 |
| P7604 | 225 |
| P7605 | 225 |
| P7606 | 225 |
| P7607 | 225 |
| P7608 | 225 |
| P7609 | 225 |
| P7610 | 225 |
| P7611 | 225 |
| P7612 | 225 |
| P7613 | 225 |
| P7614 | 225 |
| P7615 | 225 |
| P7616 | 225 |
| P7617 | 225 |
| P7618 | 225 |
| P7628 | 224 |
| P7629 | 224 |
| P7630 | 224 |
| P7631 | 224 |
| P7632 | 224 |
| P7633 | 224 |
| P7634 | 224 |
| P7635 | 224 |
| P7636 | 224 |
| P7637 | 224 |
| P7638 | 224 |
| P7639 | 224 |
| P764.004 | 359 |
| P764.006 | 359 |
| P764.008 | 359 |
| P764.010 | 359 |
| P764.012 | 359 |
| P764.014 | 359 |
| P7640 | 224 |
| P7641 | 224 |
| P7642 | 224 |
| P7643 | 224 |
| P7646 | 223 |
| P7647 | 223 |
| P765.020 | 358 |
| P765.024 | 358 |
| P768.006 | 358 |
| P768.008 | 358 |
| P769.008 | 358 |
| P769.010 | 358 |
| P769.018 | 358 |
| P769.020 | 358 |
| P769.022 | 358 |
| P771.025 | 358 |
| P777.540 | 55 |
| P777.548 | 55 |
| P777.560 | 55 |
| P778.040 | 55 |
| P778.048 | 55 |
| P778.060 | 55 |
| P779.017 | 54 |
| P779.021 | 54 |
| P779.026 | 54 |
| P779.060 | 54 |
| P780.006 | 357 |
| P780.008 | 357 |
| P780.010 | 357 |
| P781.006 | 357 |
| P781.008 | 357 |
| P781.010 | 357 |
| P782.008 | 357 |
| P782.010 | 357 |
| P782.012 | 357 |
| P782.014 | 357 |
| P782.016 | 357 |
| P782.018 | 357 |
| P782.020 | 357 |
| P782.022 | 357 |
| P782.024 | 357 |
| P782.026 | 357 |
| P782.028 | 357 |
| P782.075 | 357 |
| P783.006 | 357 |
| P783.008 | 357 |
| P783.010 | 357 |
| P783.012 | 357 |
| P783.014 | 357 |
| P783.016 | 357 |
| P783.018 | 357 |
| P783.020 | 357 |
| P783.022 | 357 |
| P783.024 | 357 |
| P783.026 | 357 |
| P783.028 | 357 |
| P783.030 | 357 |
| P784.020 | 359 |
| P784.025 | 359 |
| P784.030 | 359 |
| P784.035 | 359 |
| P784.040 | 359 |
| P785.006 | 357 |
| P785.008 | 357 |
| P785.010 | 357 |
| P788.025 | 359 |
| P788.050 | 359 |
| P789.025 | 359 |
| P789.050 | 359 |
| P796.000 | 356 |
| P796.100 | 356 |
| P798.040 | 361 |
| P798.055 | 361 |
| P798.065 | 361 |
| P80.210 | 200 |
| P80.216 | 200 |
| P80.219 | 200 |
| P80.220 | 200 |
| P80.240 | 203 |
| P80.250 | 203 |
| P80.260 | 203 |
| P80.270 | 203 |
| P80.280 | 203 |
| P80.290 | 203 |
| P80.300 | 203 |
| P80.310 | 203 |
| P80.320 | 203 |
| P80.330 | 204 |
| P80.340 | 204 |
| P80.350 | 204 |
| P80.360 | 204 |
| P80.374 | 205 |
| P80.380 | 213 |
| P80.390 | 213 |
| P80.430 | 207 |
| P80.440 | 209 |
| P80.460 | 210 |
| P80.470 | 208 |
| P80.480 | 209 |
| P80.500 | 210 |
| P80.510 | 209 |
| P80.520 | 208 |
| P80.530 | 210 |
| P80.540 | 214 |
| P80.550 | 214 |
| P80.560 | 214 |
| P80.570 | 214 |
| P80.580 | 215 |
| P80.590 | 215 |
| P80.610 | 214 |
| P80.620 | 214 |
| P80.630 | 214 |
| P80.640 | 214 |
| P80.670 | 207 |
| P80.680 | 205 |
| P80.700 | 324 |
| P80.710 | 324 |
| P80.720 | 324 |
| P80.730 | 324 |
| P80.740 | 213 |
| P80.740 | 323 |
| P80.750 | 215 |
| P80.760 | 215 |
| P80.770 | 215 |
| P80.780 | 214 |
| P80.800 | 207 |
| P80.810 | 211 |
| P80.811 | 211 |
| P80.813 | 211 |
| P80.814 | 211 |
| P80.840 | 210 |
| P80.850 | 210 |
| P80.870 | 210 |
| P80.880 | 210 |
| P80.900 | 202 |
| P80.910 | 212 |
| P80.940 | 205 |
| P80.941 | 205 |
| P80.950 | 212 |
| P80.951 | 212 |
| P80.960 | 204 |
| P80.961 | 204 |
| P80.970 | 208 |
| P800.030 | 361 |
| P800.035 | 361 |
| P800.040 | 361 |
| P800.045 | 361 |
| P800.050 | 361 |
| P800.055 | 361 |
| P800.060 | 361 |
| P800.065 | 361 |
| P800.070 | 361 |
| P801.040 | 345 |
| P801.048 | 345 |
| P802.000 | 345 |
| P803.000 | 345 |
| P804.000 | 345 |
| P805.000 | 344 |
| P807.000 | 344 |
| P808.000 | 346 |
| P81.000 | 280 |
| P81.010 | 280 |
| P81.020 | 280 |
| P810.004 | 362 |
| P810.006 | 362 |
| P810.008 | 362 |
| P810.010 | 362 |
| P810.012 | 362 |
| P810.014 | 362 |
| P811.004 | 362 |
| P811.006 | 362 |
| P811.008 | 362 |
| P811.010 | 362 |
| P811.012 | 362 |
| P811.014 | 362 |
| P811.016 | 362 |
| P811.018 | 362 |
| P812.003 | 362 |
| P812.005 | 362 |
| P812.007 | 362 |
| P812.009 | 362 |
| P812.011 | 362 |
| P813.016 | 362 |
| P813.020 | 362 |
| P813.028 | 362 |
| P814.000 | 363 |
| P815.004 | 363 |
| P815.006 | 363 |
| P815.009 | 363 |
| P815.012 | 363 |
| P815.015 | 363 |
| P815.018 | 363 |
| P816.011 | 362 |
| P816.013 | 362 |
| P816.015 | 362 |
| P817.005 | 362 |
| P817.006 | 362 |
| P817.008 | 362 |
| P820.000 | 363 |
| P821.000 | 363 |
| P822.000 | 364 |
| P823.000 | 364 |
| P824.000 | 364 |
| P826.000 | 361 |
| P830.001 | 350 |
| P830.002 | 350 |
| P830.003 | 350 |
| P830.004 | 350 |
| P830.005 | 350 |
| P833.001 | 58 |
| P833.002 | 58 |
| P833.003 | 58 |
| P834.000 | 348 |
| P835.000 | 348 |
| P836.110 | 346 |
| P836.120 | 346 |
| P836.147 | 346 |
| P836.200 | 346 |
| P836.215 | 346 |
| P837.003 | 349 |




pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. |
|---|---|
| P837.005 | 349 |
| P837.007 | 349 |
| P837.300 | 349 |
| P839.000 | 344 |
| P840.000 | 344 |
| P842.000 | 344 |
| P845.040 | 345 |
| P845.050 | 345 |
| P845.060 | 345 |
| P845.075 | 345 |
| P845.110 | 345 |
| P845.138 | 345 |
| P845.155 | 345 |
| P845.275 | 345 |
| P846.025 | 123 |
| P846.050 | 123 |
| P846.100 | 123 |
| P846.200 | 123 |
| P846.300 | 123 |
| P848.008 | 346 |
| P848.014 | 346 |
| P849.000 | 361 |
| P850.001 | 367 |
| P850.002 | 367 |
| P850.003 | 367 |
| P850.004 | 367 |
| P850.005 | 367 |
| P850.006 | 367 |
| P850.007 | 367 |
| P850.010 | 367 |
| P850.012 | 367 |
| P850.017 | 367 |
| P850.018 | 367 |
| P850.022 | 367 |
| P850.023 | 367 |
| P850.024 | 367 |
| P850.025 | 367 |
| P850.026 | 367 |
| P850.027 | 367 |
| P850.028 | 367 |
| P850.030 | 367 |
| P850.031 | 367 |
| P850.032 | 368 |
| P850.033 | 368 |
| P850.034 | 368 |
| P850.037 | 368 |
| P850.124 | 369 |
| P850.128 | 369 |
| P850.222 | 369 |
| P850.424 | 369 |
| P850.426 | 369 |
| P850.528 | 369 |
| P850.614 | 369 |
| P851.040 | 361 |
| P851.046 | 361 |
| P851.050 | 361 |
| P853.004 | 365 |
| P853.006 | 365 |
| P853.008 | 365 |
| P853.010 | 365 |
| P853.012 | 365 |
| P853.014 | 365 |
| P854.006 | 365 |
| P854.008 | 365 |
| P854.010 | 365 |
| P854.012 | 365 |
| P854.014 | 365 |
| P854.016 | 365 |
| P855.000 | 365 |
| P856.000 | 365 |
| P857.000 | 365 |
| P859.101 | 374 |
| P859.102 | 374 |
| P859.103 | 374 |
| P859.104 | 374 |
| P859.105 | 374 |
| P859.106 | 377 |
| P859.107 | 377 |
| P859.109 | 374 |
| P859.110 | 374 |
| P859.111 | 374 |
| P859.112 | 379 |
| P859.113 | 373 |
| P859.114 | 376 |
| P859.115 | 373 |
| P859.116 | 378 |
| P859.117 | 377 |
| P859.119 | 379 |
| P859.120 | 379 |
| P859.121 | 379 |
| P859.122 | 375 |
| P859.123 | 375 |
| P859.124 | 375 |
| P859.125 | 376 |
| P859.126 | 376 |
| P859.129 | 377 |
| P859.130 | 375 |
| P859.132 | 373 |
| P859.134 | 373 |
| P859.135 | 373 |
| P859.139 | 373 |
| P859.141 | 373 |
| P859.142 | 373 |
| P859.143 | 374 |
| P859.144 | 374 |
| P859.150 | 374 |
| P859.151 | 374 |
| P859.152 | 374 |
| P859.153 | 374 |
| P859.154 | 375 |
| P859.155 | 375 |
| P859.156 | 375 |
| P859.157 | 375 |
| P859.158 | 375 |
| P859.159 | 375 |
| P859.167 | 375 |
| P859.169 | 375 |
| P859.171 | 376 |
| P859.172 | 376 |
| P859.174 | 378 |
| P859.179 | 379 |
| P859.183 | 376 |
| P859.184 | 376 |
| P859.185 | 376 |
| P859.186 | 376 |
| P859.189 | 376 |
| P859.190 | 376 |
| P859.191 | 376 |
| P859.192 | 377 |
| P859.195 | 377 |
| P859.196 | 377 |
| P859.197 | 377 |
| P859.198 | 377 |
| P859.200 | 378 |
| P859.201 | 378 |
| P859.202 | 378 |
| P859.203 | 379 |
| P859.204 | 379 |
| P859.205 | 379 |
| P859.206 | 377 |
| P859.207 | 377 |
| P859.210 | 378 |
| P859.211 | 378 |
| P859.212 | 378 |
| P859.219 | 375 |
| P859.900 | 370 |
| P859.901 | 370 |
| P859.902 | 370 |
| P859.903 | 370 |
| P859.904 | 370 |
| P859.905 | 370 |
| P859.906 | 371 |
| P859.907 | 371 |
| P859.908 | 371 |
| P859.909 | 371 |
| P859.910 | 371 |
| P859.911 | 371 |
| P861.045 | 323 |
| P861.053 | 323 |
| P862.100 | 511 |
| P863.000 | 512 |
| P867.030 | 314 |
| P867.060 | 314 |
| P867.090 | 314 |
| P867.120 | 314 |
| P868.001 | 94 |
| P868.002 | 94 |
| P868.003 | 94 |
| P868.004 | 94 |
| P868.005 | 94 |
| P868.006 | 94 |
| P868.007 | 94 |
| P868.008 | 94 |
| P868.009 | 94 |
| P870.000 | 96 |
| P871.000 | 96 |
| P872.000 | 77 |
| P872.500 | 346 |
| P873.045 | 96 |
| P873.060 | 96 |
| P873.090 | 96 |
| P874.000 | 511 |
| P875.003 | 336 |
| P875.004 | 336 |
| P880.020 | 536 |
| P880.035 | 536 |
| P880.050 | 536 |
| P881.100 | 536 |
| P881.175 | 536 |
| P882.015 | 536 |
| P882.035 | 536 |
| P882.050 | 536 |
| P882.100 | 536 |
| P885.025 | 536 |
| P885.040 | 536 |
| P885.060 | 536 |
| P886.035 | 536 |
| P886.060 | 536 |
| P887.015 | 536 |
| P887.025 | 536 |
| P887.035 | 536 |
| P887.060 | 536 |
| P887.100 | 536 |
| P890.025 | 535 |
| P890.035 | 535 |
| P890.060 | 535 |
| P890.125 | 535 |
| P891.035 | 535 |
| P891.060 | 535 |
| P891.100 | 535 |
| P891.150 | 535 |
| P891.200 | 535 |
| P892.015 | 535 |
| P892.025 | 535 |
| P892.035 | 535 |
| P892.060 | 535 |
| P892.100 | 535 |
| P892.150 | 535 |
| P892.200 | 535 |
| P893.025 | 535 |
| P893.035 | 535 |
| P894.003 | 539 |
| P894.004 | 539 |
| P894.005 | 539 |
| P894.524 | 444 |
| P894.524A | 445 |
| P894.524G | 445 |
| P894.524N | 445 |
| P894.524R | 445 |
| P894.528 | 444 |
| P894.528A | 445 |
| P894.528G | 445 |
| P894.528N | 445 |
| P894.528R | 445 |
| P894.532 | 444 |
| P894.532A | 445 |
| P894.532G | 445 |
| P894.532N | 445 |
| P894.532R | 445 |
| P894.632 | 444 |
| P894.632A | 445 |
| P894.632G | 445 |
| P894.632N | 445 |
| P894.632R | 445 |
| P895.006 | 539 |
| P895.010 | 539 |
| P895.015 | 539 |
| P895.020 | 539 |
| P896.003 | 537 |
| P896.008 | 537 |
| P896.500 | 537 |
| P897.500 | 455 |
| P899.000 | 461 |
| P899.200 | 461 |
| P899.202 | 461 |
| P899.300 | 461 |
| P899.302 | 461 |
| P90.490 | 198 |
| P90.492 | 198 |
| P90.492 | 199 |
| P90.493 | 198 |
| P90.493 | 199 |
| P90.495 | 199 |
| P90.813 | 201 |
| P90.8132 | 201 |
| P90.814 | 201 |
| P90.8142 | 201 |
| P900.000 | 324 |
| P901.014 | 118 |
| P901.018 | 118 |
| P902.000 | 487 |
| P903.001 | 477 |
| P903.002 | 477 |
| P904.100 | 423 |
| P904.113 | 421 |
| P904.113W | 421 |
| P904.120 | 421 |
| P904.120W | 421 |
| P904.140 | 422 |
| P904.140W | 422 |
| P904.142 | 424 |
| P904.145 | 422 |
| P904.145W | 422 |
| P904.146 | 424 |
| P904.150 | 420 |
| P904.150W | 420 |
| P904.151 | 424 |
| P904.155 | 420 |
| P904.157 | 420 |
| P904.160 | 422 |
| P904.160W | 422 |
| P904.165 | 421 |
| P904.165W | 421 |
| P904.200 | 423 |
| P904.300 | 423 |
| P904.350 | 415 |
| P904.360 | 415 |
| P904.361 | 415 |
| P904.370 | 415 |
| P904.400 | 423 |
| P904.500 | 423 |
| P904.600 | 418 |
| P904.601 | 418 |
| P904.610 | 418 |
| P904.611 | 418 |
| P904.612 | 418 |
| P904.613 | 418 |
| P904.650 | 418 |
| P904.651 | 418 |
| P904.652 | 418 |
| P904.653 | 418 |
| P904.660 | 418 |
| P904.661 | 418 |
| P904.680 | 418 |
| P904.681 | 418 |
| P904.682 | 418 |
| P904.683 | 418 |
| P904.711 | 416 |
| P904.720 | 417 |
| P904.721 | 425 |
| P904.725 | 417 |
| P904.740 | 416 |
| P904.760 | 416 |
| P904.780 | 416 |
| P904.790 | 414 |
| P904.800 | 414 |
| P904.801 | 425 |
| P904.804 | 425 |
| P904.806 | 425 |
| P904.807 | 425 |
| P904.809 | 425 |
| P904.810 | 417 |
| P904.820 | 417 |
| P904.850 | 417 |
| P904.890 | 417 |
| P904.937 | 419 |
| P904.950 | 419 |
| P904.975 | 419 |
| P904.980 | 419 |
| P904.990 | 419 |
| P905.015 | 96 |
| P905.200 | 413 |
| P905.300 | 412 |
| P905.310 | 412 |
| P905.320 | 413 |
| P905.340 | 413 |
| P905.400 | 411 |
| P905.410 | 412 |
| P905.504 | 410 |
| P905.506 | 410 |
| P905.508 | 411 |
| P905.516 | 410 |
| P905.518 | 411 |
| P906.100 | 492 |
| P906.150 | 492 |
| P907.024 | 477 |
| P907.026 | 477 |
| P908.000 | 336 |
| P908.001 | 336 |
| P908.002 | 336 |
| P908.003 | 336 |
| P908.004 | 336 |
| P909.111 | 56 |
| P909.121 | 56 |
| P909.211 | 56 |
| P909.221 | 56 |
| P909.340 | 56 |
| P909.360 | 56 |
| P909.460 | 56 |
| P909.559 | 351 |
| P910.008 | 461 |
| P911.201 | 117 |
| P911.202 | 117 |
| P911.301 | 117 |
| P911.302 | 117 |
| P911.303 | 117 |
| P911.304 | 117 |
| P911.305 | 117 |
| P911.306 | 117 |
| P911.401 | 117 |
| P911.402 | 117 |
| P911.403 | 117 |
| P911.404 | 117 |
| P911.405 | 117 |
| P911.406 | 117 |
| P911.407 | 118 |
| P911.501 | 118 |
| P911.502 | 118 |
| P911.503 | 118 |
| P911.504 | 118 |
| P911.505 | 118 |
| P911.506 | 118 |
| P911.507 | 118 |
| P911.601 | 118 |
| P911.602 | 118 |
| P911.603 | 118 |
| P911.604 | 118 |
| P911.605 | 118 |
| P911.606 | 118 |
| P911.607 | 118 |
| P911.701 | 117 |
| P911.801 | 117 |
| P911.802 | 117 |
| P911.803 | 117 |
| P911.804 | 117 |
| P911.805 | 117 |
| P911.806 | 117 |
| P911.901 | 118 |

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE / NUMMERISCHER INDEX


| REF. | Pag. |
|---|---|
| P911.902 | 118 |
| P911.903 | 118 |
| P911.904 | 118 |
| P911.905 | 118 |
| P911.906 | 118 |
| P912.001 | 117 |
| P913.000 | 118 |
| P913.501 | 118 |
| P913.601 | 118 |
| P913.701 | 118 |
| P913.901 | 118 |
| P914.080 | 337 |
| P914.120 | 337 |
| P914.150 | 337 |
| P915.080 | 337 |
| P915.150 | 337 |
| P916.000 | 337 |
| P916.120 | 337 |
| P917.080 | 337 |
| P918.000 | 337 |
| P919.000 | 325 |
| P920.001 | 325 |
| P920.002 | 325 |
| P920.003 | 325 |
| P921.001 | 325 |
| P922.000 | 325 |
| P922.100 | 325 |
| P923.000 | 325 |
| P923.001 | 325 |
| P924.001 | 326 |
| P924.002 | 326 |
| P924.002A | 326 |
| P924.002R | 326 |
| P924.002V | 326 |
| P925.001 | 212 |
| P925.001 | 326 |
| P925.002 | 212 |
| P925.002 | 326 |
| P926.002 | 499 |
| P926.003 | 499 |
| P926.004 | 499 |
| P926.005 | 499 |
| P926.006 | 499 |
| P926.007 | 499 |
| P926.008 | 499 |
| P926.009 | 499 |
| P926.010 | 499 |
| P926.011 | 499 |
| P926.012 | 499 |
| P926.051 | 498 |
| P926.052 | 498 |
| P926.053 | 498 |
| P926.102 | 499 |
| P926.103 | 499 |
| P926.104 | 499 |
| P926.105 | 499 |
| P927.000 | 477 |
| P928.000 | 477 |
| P928.001 | 477 |
| P929.025 | 57 |
| P929.028 | 57 |
| P929.030 | 57 |
| P929.036 | 57 |
| P929.040 | 57 |
| P937.000 | 109 |
| P938.000 | 114 |
| P94.500.250 | 241 |
| P940.000 | 97 |
| P940.090 | 97 |
| P940.120 | 97 |
| P941.000 | 97 |
| P941.013 | 68 |
| P941.015 | 68 |
| P941.018 | 68 |
| P941.020 | 68 |
| P941.022 | 68 |
| P941.024 | 68 |
| P941.028 | 68 |
| P942.000 | 96 |
| P943.000 | 96 |
| P944.000 | 97 |
| P945.037 | 92 |
| P945.050 | 92 |
| P945.051 | 92 |
| P946.001 | 95 |
| P946.002 | 95 |
| P946.003 | 95 |
| P946.004 | 95 |
| P947.033 | 124 |
| P947.038 | 124 |
| P947.043 | 124 |
| P947.101 | 124 |
| P947.102 | 124 |
| P947.103 | 124 |
| P947.301 | 124 |
| P947.302 | 124 |
| P947.303 | 124 |
| P947.400 | 125 |
| P947.500 | 125 |
| P947.600 | 125 |
| P947.700 | 125 |
| P948.066 | 58 |
| P948.090 | 58 |
| P948.132 | 58 |
| P948.163 | 58 |
| P949.025 | 57 |
| P949.030 | 57 |
| P949.035 | 57 |
| P949.040 | 57 |
| P950.000 | 458 |
| P951.010 | 341 |
| P951.015 | 341 |
| P951.019 | 341 |
| P951.024 | 341 |
| P952.001 | 341 |
| P952.002 | 341 |
| P952.003 | 341 |
| P953.000 | 97 |
| P953.001 | 341 |
| P953.002 | 341 |
| P953.003 | 341 |
| P953.004 | 341 |
| P953.005 | 341 |
| P954.013 | 95 |
| P954.015 | 95 |
| P954.020 | 95 |
| P954.025 | 95 |
| P955.010 | 68 |
| P955.012 | 68 |
| P955.015 | 68 |
| P955.017 | 68 |
| P955.020 | 68 |
| P956.035 | 531 |
| P956.040 | 531 |
| P956.135 | 531 |
| P956.140 | 531 |
| P958.010 | 93 |
| P958.012 | 93 |
| P958.014 | 93 |
| P958.016 | 93 |
| P958.018 | 93 |
| P959.025 | 342 |
| P959.030 | 342 |
| P959.035 | 342 |
| P959.040 | 342 |
| P959.045 | 342 |
| P959.050 | 342 |
| P960.225 | 343 |
| P960.230 | 343 |
| P960.235 | 343 |
| P962.002 | 285 |
| P962.003 | 285 |
| P963.025 | 57 |
| P963.030 | 57 |
| P963.035 | 57 |
| P963.040 | 57 |
| P964.001 | 113 |
| P967.001 | 510 |
| P967.002 | 510 |
| P967.003 | 510 |
| P967.004 | 510 |
| P967.005 | 510 |
| P967.006 | 510 |
| P968.000 | 511 |
| P968.125 | 511 |
| P968.130 | 511 |
| P968.135 | 511 |
| P969.000 | 511 |
| P969.132 | 510 |
| P969.136 | 510 |
| P970.000 | 91 |
| P972.060 | 58 |
| P974.000 | 521 |
| P975.000 | 114 |
| P975.100 | 114 |
| P975.500 | 115 |
| P975.600 | 115 |
| P975.900 | 111 |
| P976.200 | 521 |
| P976.300 | 521 |
| P977.015 | 58 |
| P979.000 | 348 |
| P979.100 | 348 |
| P979.200 | 348 |
| P980.000 | 121 |
| P980.050 | 121 |
| P980.200 | 121 |
| P980.400 | 123 |
| P981.400 | 122 |
| P981.500 | 122 |
| P981.600 | 122 |
| P981.650 | 122 |
| P983.000 | 528 |
| P984.100 | 529 |
| P984.150 | 529 |
| P984.500 | 529 |
| P985.000 | 528 |
| P986.000 | 528 |
| P986.100 | 528 |
| P987.100 | 528 |
| P987.200 | 528 |
| P988.000 | 522 |
| P988.100 | 522 |
| P988.200 | 522 |
| P988.300 | 522 |
| P989.000 | 522 |
| P99.00.000 | 241 |
| P990.000 | 522 |
| P991.010 | 348 |
| P991.108 | 348 |
| P991.112 | 348 |
| P992.040 | 358 |
| P992.045 | 358 |
| P992.050 | 358 |
| P994.020 | 50 |
| P994.022 | 50 |
| P994.024 | 50 |
| P994.026 | 50 |
| P994.030 | 50 |
| P994.032 | 50 |
| P994.034 | 50 |
| P994.036 | 50 |
| P994.038 | 50 |
| P994.040 | 50 |
| P994.042 | 50 |
| P994.046 | 50 |
| P994.050 | 50 |
| P994.055 | 50 |
| P994.065 | 50 |
| P994.080 | 50 |
| P994.090 | 50 |
| P995.010 | 50 |
| P995.016 | 50 |
| P995.020 | 50 |
| P995.026 | 50 |
| P995.030 | 50 |
| P995.034 | 50 |
| P995.036 | 50 |
| P995.038 | 50 |
| P995.040 | 50 |
| P995.042 | 50 |
| P995.050 | 50 |
| P995.060 | 50 |
| P997.014 | 50 |
| P997.016 | 50 |
| P997.028 | 50 |
| P997.032 | 50 |
| P997.036 | 50 |
| P997.040 | 50 |
| P998.035 | 51 |
| P998.050 | 51 |
| P998.070 | 51 |
| P999.000 | 51 |
| RE 937.001 | 109 |
| RE 937.002 | 109 |
| RE 937.003 | 109 |
| RE 940.001 | 97 |
| RE 941.001 | 97 |
| RE 964.100 | 113 |
| RE 964.200 | 113 |
| RE 975.001 | 114 |
| RE 975.002 | 114 |
| RE 975.101 | 114 |
| RE 975.102 | 114 |
| RE 975.901 | 111 |
| RE15.095-1 | 242 |
| RE15.095-10 | 242 |
| RE15.095-11 | 242 |
| RE15.095-2 | 242 |
| RE15.095-3 | 242 |
| RE15.095-4 | 242 |
| RE15.095-5 | 242 |
| RE15.095-6 | 242 |
| RE15.095-7 | 242 |
| RE15.095-8 | 242 |
| RE15.095-9 | 242 |
| SAC-SQ5-06 | 216 |
| SBC1014-2F-06 | 427 |
| SBC1014-2R-06 | 427 |
| SE1000 | 258 |
| SE500 | 258 |
| T3660 | 461 |
| T7206 | 335 |
| TBB145E | 255 |
| TBB160E | 255 |
| TR11 | 180 |
| TR11 G | 182 |
| TR11 GG | 182 |
| TR11 GGG | 182 |
| TR11 GGGG | 182 |
| TR11 GGGGG | 182 |
| TR12 | 181 |
| TR12 H | 183 |
| TR12 HH | 183 |
| TR12 HHH | 183 |
| TR12 HHHH | 183 |
| TR12 HHHHH | 183 |
| TR13 | 181 |
| TR13 KKKK | 186 |
| TR13 KKKKK | 186 |
| TR13 KKKKKK | 186 |
| TR13 M | 183 |
| TR13 MM | 183 |
| TR13 MMM | 183 |
| TR13 MMMM | 183 |
| TR16 | 186 |
| TR16 B | 186 |
| TR16 BB | 186 |
| TR16 BBB | 186 |
| TR16 BBBB | 186 |
| TR18 | 180 |
| TR18 J | 182 |
| TR18 JJ | 182 |
| TR18 JJJ | 182 |
| TR18 JJJJ | 182 |
| TR18 JJJJJ | 182 |
| TR21 | 190 |
| TR22 | 190 |
| TR23 | 190 |
| TR30 | 190 |
| TR33 | 187 |
| TR4 | 186 |
| TR4 D | 186 |
| TR4 DD | 186 |
| TR4 DDD | 186 |
| TR4 DDDD | 186 |
| TR5 | 186 |
| TR5 A | 186 |
| TR5 AA | 186 |
| TRA | 186 |
| TRB | 186 |
| TRD | 186 |
| TRG | 180 |
| TRH | 181 |
| TRICE 16 | 186 |
| TRICE 25 | 186 |
| TRICE 36 | 186 |
| TRJ | 180 |
| TRM | 181 |
| WC-6004 | 508 |
| WC-6009 | 508 |
| WCG75E | 246 |
| WCT708E | 268 |
| WDM120E | 260 |
| WDM360E | 260 |
| WFP7E | 246 |
| WKS800E | 261 |
| WMO90E | 275 |
| WPG150E | 271 |
| WPG250E | 271 |
| WSB2W | 249 |
| WSB33XE | 249 |
| WSB40E | 249 |
| WSB50ST | 248 |
| WSB55ST | 248 |
| WSB60ST | 248 |
| WSB65ST | 248 |
| WSB70ST | 248 |
| WSBPPCE | 248 |
| WSG30E | 262 |
| WSG60E | 262 |
| WW180E | 277 |
| WW200E | 277 |
| WWCM180E | 277 |
| XMIX0702 | 244 |
| XMIX0703 | 244 |
| XMIX0704 | 244 |
| XMIX0705 | 244 |




pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

# CONDICIONES GENERALES DE VENTA



**1. Disposiciones legales**
Todas las ventas realizadas por PUJADAS – Una compañía del grupo Vollrath (en adelante, "el vendedor") están sujetas a los presentes términos y condiciones, y están expresamente condicionadas por la aceptación de los presentes términos y condiciones. Ningún otro término o condición adicional o diferente será vinculante para el vendedor a menos que se acuerde lo contrario específicamente por escrito. Por el presente el vendedor no acepta otros términos adicionales o diferentes y notifica al comprador que no está dispuesto a vender en virtud de términos diferentes de los presentes términos y condiciones. **Cada contrato de venta, incluyendo los presentes términos y condiciones, constituirá el acuerdo indivisible entre el vendedor y el comprador, y se regirá, interpretará y entenderá según las leyes de España, sin remisión a los Principios sobre Conflictos de Leyes. Los derechos y las obligaciones de las partes en virtud del presente no se regirán por la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías de 1980; y por el presente ambas partes se someten expresamente a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España), para cualquier proceso judicial que surja de las presentes condiciones generales de venta o relacionado con estas.** No existe ninguna condición que afecte al acuerdo de las partes que no esté expresada en los presentes términos y condiciones.

**2. Impuestos y otros cargos**
Los impuestos del fabricante, impuesto por ocupación, impuesto por el uso, impuesto sobre las ventas, impuesto sobre consumos específicos, impuesto sobre el valor añadido, tasas, tarifas de personalización, inspección o prueba, o cualquier otro impuesto, tasa, interés o cargo de cualquier naturaleza impuesto por una autoridad gubernamental, en virtud de la transacción entre el comprador y el vendedor serán pagados por el comprador, además de los precios cotizados o facturados. Si el vendedor debiera pagar dichos impuestos u otros cargos, el comprador deberá reembolsarlos al vendedor.

**3. Entrega y flete**
Todos los productos se entregarán bajo FCA punto de origen (Incoterms 2010). Con la excepción de lo establecido a continuación, los pedidos realizados desde la zona de la Península Ibérica y las Islas Baleares con un valor superior a 500 € (1.400 € en las Islas Canarias) con envío a un sitio se enviarán PREPAGADOS por el vendedor. Los pedidos con un valor inferior a 500 € se grabarán con un cargo por flete de 20 € (55 € en las Islas Canarias). Para destinos finales fuera de España, todos los productos estarán sujetos a FCA muelle de carga del vendedor (según la definición de este último en Incoterms 2010). La entrega de los productos al transportista se considerará entrega al comprador; e independientemente de los términos de envío o el pago del flete, el comprador asumirá todos los riesgos por pérdida o daño durante el transporte. El vendedor se reserva el derecho a hacer la entrega en múltiples envíos, a menos que se estipule lo contrario expresamente en el presente; dichos envíos se facturarán por separado y se pagarán en la fecha que indica cada factura, independientemente de las entregas posteriores. El vendedor se reserva los derechos de propiedad de todos los materiales enviados hasta el pago completo de estos.

**a. Gestión por pedido mínimo**
Se aplicará un cargo de 6 € por la gestión de pedidos inferiores a 100 € NETOS. El vendedor se reserva el derecho a no aceptar pedidos de envío directo para los mismos productos a uno o múltiples sitios.
**b. Cantidad**
Los materiales se enviarán con el embalaje completo que contenga la cantidad indicada en nuestras tarifas.
**c. Utensilios de cocina a medida**
Los pedidos de utensilios de cocina a medida se ejecutan con entregas parciales/sobreenvíos, sin que la diferencia suponga un 10% más o menos de la cantidad original pedida.
**d. Pedidos Urgentes para todo territorio nacional, incluyendo islas Baleares y Canarias**
1. Pedido inferiores a 5 referencias se les aplicará un cargo de 10 €
2. Pedidos inferiores a 10 referencias se les aplicará un cargo de 15 €
3. Pedidos inferiores a 15 referencias se les aplicará un cargo de 20 €
4. Pedidos inferiores a 25 referencias se les aplicará un cargo de 35 €
El envío será por "Transporte Ugente" con compromiso de entrega en 24 horas, a excepción de las Islas Canarias. En estos casos, el transporte será a cargo del cliente.

**4. Reclamaciones, retrasos y fuerza mayor**
No se aceptarán bajo ninguna circunstancia reclamaciones relativas al estado de la mercancía o a errores de envío tras 15 días laborables desde la recepción de esta.
Las reclamaciones por falta de materiales u otros errores en la entrega deben efectuarse por escrito ante el vendedor en el plazo de 15 días laborables tras la recepción del envío; y el hecho de no notificar dicha reclamación supone la aceptación absoluta y la renuncia a cualquier reclamación por parte del comprador. Las reclamaciones por pérdidas o daños en los productos durante el transporte deben efectuarse ante el transportista y no ante el vendedor. NUESTRA RESPONSABILIDAD POR EL ENVÍO FINALIZA CON LA ACEPTACIÓN DE ESTE POR PARTE DE LOS TRANSPORTISTAS.
Todas las fechas de entrega son aproximadas. El retraso en la entrega de cualquier envío no exime al comprador de su obligación de aceptar los envíos restantes. Además, el vendedor no será responsable por las pérdidas o los daños que resulten de los retrasos o de la falta de entrega por cualquier causa fuera del control razonable del vendedor, incluyendo sin limitación fuerza mayor, actos del comprador, embargo u otro acto, norma o petición gubernamental, incendio, accidente, huelga, parones, guerra, acto de terrorismo, disturbios, retraso en el transporte o incapacidad para conseguir la mano de obra, los materiales o las instalaciones de producción necesarios. En caso de algún retraso de este tipo, la fecha de entrega se ampliará durante un plazo igual al tiempo perdido debido al retraso. El único remedio del comprador por otros retrasos y por la incapacidad del vendedor de efectuar la entrega por cualquier motivo será la rescisión de su contrato de compra.

**5. Modificaciones**
En cualquier momento, el vendedor podrá realizar modificaciones en el diseño y la construcción de los productos, los componentes o las partes como el vendedor lo crea apropiado, sin previo aviso al comprador. El vendedor puede ofrecer sustitutos apropiados del material no disponible debido a las prioridades o normas establecidas por la autoridad gubernamental o la falta de materiales por parte de los proveedores.

**6. Garantía**
El vendedor garantiza que cualquier utensilio de cocina subministrado en virtud del presente está libre de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad, que aparezcan en el plazo de 60 días. El vendedor también garantiza que cualquier equipo subministrado en virtud del presente está libre de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad, que aparezcan en el plazo de 18 meses desde la fecha de envío o 12 meses desde la fecha de compra por el usuario final, lo que ocurra antes. Si en dichos plazos cualquier producto pertinente se demuestra a satisfacción del vendedor que es defectuoso, la pieza afectada será reparada o sustituida sin cargo, bajo FCA destino original del comprador, o el vendedor devolverá el precio de compra de la parte afectada. La reparación, la sustitución o la devolución (lo que el vendedor determine, a su discreción) constituirá la única obligación del vendedor y el único remedio del comprador para cualquier deficiencia en los productos subministrados en virtud del presente, y estará condicionada por la devolución de dichos productos al vendedor por parte del comprador, bajo DDP muelle de carga del vendedor (según la definición de este último en Incoterms 2010). Cualquier pieza reparada o sustituida en virtud de esta garantía se garantiza solo durante el período restante de garantía sobre la pieza que ha sido reparada o sustituida. El vendedor no garantiza productos que hayan sido dañados por accidente, imprudencia, instalación indebida, configuración o supervisión (cuando proceda) inadecuadas o que hayan sido instalados o puestos en funcionamiento de cualquier modo que sea contrario a las instrucciones de instalación y funcionamiento. El vendedor no garantiza ningún servicio de reparación efectuado por personal no autorizado o agencias de servicios no autorizadas.

**LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN TODAS LAS OTRAS ASEVERACIONES Y GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS; Y EL VENDEDOR NO ACEPTA Y EXCLUYE EXPRESAMENTE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA CUALQUIER PROPÓSITO PARTICULAR, Y CUALQUIER GARANTÍA QUE PUEDA SURGIR DE UN ACUERDO O USO COMERCIAL.**

**7. Cancelaciones y devoluciones**
Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador excepto en virtud de los términos y condiciones que pueda aceptar el vendedor, tal como lo indique el consentimiento escrito del vendedor.
Se solicitará una autorización de devolución para todas las devoluciones. **SE RECHAZARÁN** las devoluciones de productos que no cuenten con la autorización previa por parte de la oficina del vendedor de Santa Coloma de Farners.
PUJADAS tiene libertad para autorizar y devolver y puede decidir rechazar la devolución según su propio criterio.
**a.** Las solicitudes de devoluciones de mercancía (que no sea mercancía defectuosa) deben efectuarse en el plazo de **90 DÍAS desde la FECHA DE LA FACTURA DE PUJADAS. DEBE INDICARSE EL NÚMERO DE ORDEN DE COMPRA o EL NÚMERO DE FACTURA DE PUJADAS al solicitar la autorización. NO SE EMITIRÁ NINGUNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN a menos que se proporcione el número de orden de compra o el número de factura de Pujadas.**
**b. Se aplicará un cargo por reposición de existencias como se indica a continuación:** Para cualquier devolución se cargará un 20% del importe, por demerito y gestión, con un mínimo de 10 €.
**c.** Las devoluciones o los envíos de materiales a las instalaciones de PUJADAS para su pago, sustitución o reparación deberán efectuarse siempre por flete prepagado.
**d.**El número de autorización de la devolución deberá marcarse en todos los embalajes de los productos que se devuelvan.
**e.**Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y NO se emitirá crédito.
**1.**La devolución de ESTANTERÍAS solo se efectuará si van en su embalaje completo, en palés si constan de más de un bulto y protegidas con film de plástico por encima.
**2.**La devolución de CARROS se efectuará en palés y con el embalaje protector completo.
**f.** Los siguientes productos no pueden devolverse: (1) utensilios de cocina a medida, (2) clips personalizados, (3) equipos personalizados.
Tampoco se aceptará la devolución de materiales en los que PUJADAS haya efectuado alguna adaptación concreta para satisfacer el pedido.

**8. Patentes, marcas comerciales y copyright**
El vendedor, únicamente a su cargo, se defenderá de cualquier demanda realizada por cualquier persona contra el comprador por presunta violación de una patente de la Unión Europea, marca comercial o copyright relacionada con los productos o servicios ofrecidos por el vendedor en virtud del presente, y pagará cualquier indemnización por daños que se otorgue en firme, siempre y cuando el comprador haya realizado todos los pagos en virtud del presente y notifique por escrito al vendedor dicha demanda de inmediato, y transmita de inmediato al vendedor todas las notificaciones procesales y documentos recibidos, y permita al vendedor, a través de su abogado, defenderse de esta o resolverla, ya sea en nombre del comprador o del vendedor, y suministre toda la información, asistencia y autoridad necesarias para permitir al vendedor que así lo haga. Además, si el resultado de cualquier demanda es una resolución o un reconocimiento de infracción, el vendedor deberá, a elección del vendedor: (a) obtener para el comprador el derecho de continuar usando los bienes o productos o los servicios adquiridos del comprador, (b) sustituirlos con productos o servicios que no supongan ninguna infracción, (c), modificar dichos productos o servicios de manera que no supongan ninguna infracción, o (d) eliminar dichos bienes o productos o servicios y reembolsar al comprador la parte no devaluada del precio de compra, considerando una vida útil de cinco años.

En cuanto a los productos o servicios que el vendedor suministra al comprador fabricados partiendo de dibujos, diseños o especificaciones propuestas o suministradas por el comprador, el vendedor no será responsable y el comprador deberá indemnizar y eximir de responsabilidad al vendedor ante cualquier pérdida, responsabilidad, daño, reclamación y gasto (incluyendo sin limitación los honorarios razonables de los abogados del vendedor y otros costes de defensa) incurridos por el vendedor como resultado de una demanda por patente, marca comercial, copyright o violación del secreto comercial, o violación de otro derecho sobre la propiedad de terceros.

**9. Perjuicios y otra responsabilidad; indemnización**
La responsabilidad del vendedor respecto de los productos o servicios que se vendan en virtud del presente se limitará a la garantía y la indemnización establecidas en las secciones 7 y 9 de los presentes términos y condiciones de venta y, respecto de cualquier otro incumplimiento de su contrato con el comprador, se limitará al precio del contrato. **EL VENDEDOR NO ESTARÁ SUJETO A OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDADES, YA SEA QUE SURJAN DE UN INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO, GARANTÍA, ILÍCITO CIVIL (INCLUYENDO NEGLIGENCIA Y RESPONSABILIDAD POR HECHOS AJENOS) U OTRAS DOCTRINAS, RESPECTO DE LOS PRODUCTOS O LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR EL VENDEDOR, O CUALQUIER EMPRENDIMIENTO, ACCIÓN U OMISIÓN RELACIONADA CON ESTOS.** Sin limitar el carácter general de lo antedicho, el vendedor específicamente rechaza cualquier responsabilidad por daños a la propiedad, multas, daños cuantificables o punitivos, daños por lucro cesante, inactividad, pérdida de clientela, coste de capital, coste de sustitución de productos o servicios, o cualquier otro tipo de pérdida de ventaja económica, o demandas de los clientes del comprador o de cualquier tercero por dichos daños, costes o pérdidas.
**EL VENDEDOR NO SERÁ RESPONSABLE Y NO ACEPTA LA RESPONSABILIDAD POR PERJUICIOS, DAÑOS FORTUITOS, INDIRECTOS Y ACCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA.**

El comprador eximirá y liberará al vendedor de cualquier pérdida, responsabilidad, daños y gastos (incluyendo sin limitación honorarios razonables de abogados y otros costes de defensa) en que pueda incurrir el vendedor como resultado de cualquier demanda del comprador, de los clientes del comprador o de cualquier tercero derivados de los productos y servicios que se vendan en virtud del presente o relacionados con estos, a menos que se determine en última instancia que dichas pérdidas, responsabilidades, daños o gastos son atribuibles únicamente a la conducta premeditada del vendedor.

**10. Precios.**
Los precios de venta son los que se especifican en nuestras tarifas, en referencia a la mercancía de nuestro almacén de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

**11. Fotografías, información y medidas**
Las fotografías, la información y las medidas indicadas en el catálogo del vendedor pueden sufrir cambios, sin previo aviso, debido a requisitos técnicos o de producción.

**12. Protección de datos personales.**
En cumplimiento de la Ley 15/1999 española y la normativa complementaria, PUJADAS informa al comprador de que los datos personales recogidos durante su relación comercial serán tratados e incorporados en los ficheros del vendedor, con el objetivo de ofrecer sus productos y servicios al comprador y mantenerlo informado por cualquier medio de comunicación de sus actividades comerciales. El comprador puede satisfacer todos los requisitos legales relativos a la normativa en materia de protección de datos personales.
Firma: El comprador entiende perfectamente la lengua española y entiende y acepta expresamente todos los términos y condiciones de venta de PUJADAS y, como prueba de conformidad, firma este documento.

# GENERAL SELLING CONDITIONS



**1. Governing Provisions**
All sales by PUJADAS – A Vollrath Company ("Seller") are subject to these terms and conditions, and are expressly conditioned upon assent to these terms and conditions. No additional or different terms or conditions will be binding upon Seller unless specifically agreed to in writing. Seller hereby objects to any such additional or different terms, and notifies buyer that Seller is unwilling to sell on any terms other than these terms and conditions. Each contract of sale, including these terms and conditions shall constitute the entire agreement between Seller and buyer, and shall be governed by, construed and interpreted according to the laws of Spain, without reference to Principles of Conflicts of Laws. The rights and obligations of the Parties hereunder shall not be governed by the 1980 U.N. Convention on Contracts for the International Sale of Goods; and both parties hereby expressly submit to the jurisdiction of the Courts of Barcelona (Spain), in respect of any proceedings arising out of or in connection with the present General Selling Conditions. There are no conditions affecting the parties' agreement which are not expressed in these terms and conditions.

**2. Taxes and Other Charges**
Any manufacturer's tax, occupation tax, use tax, sales tax, excise tax, value added tax, duty, custom, inspection or testing fee, or any other tax, fee, interest or charge of any nature whatsoever imposed by any governmental authority on or measured by the transaction between Seller and buyer shall be paid by buyer in addition to the prices quoted or invoiced. In the event Seller is required to pay any such taxes or other charges, buyer shall reimburse Seller therefore on demand.

**3. Delivery and Freight**
All items are delivered FCA point of origin (Incoterms 2010). Except as provided below, orders made from the area of the Peninsula and the Balearic Islands with a value over 500 € (1,400 € in Canary Islands) or more shipping to one location will be shipped PREPAID by Seller. Orders with a value below 500 € will be assessed a 20 € freight charge. (55 € in Canary Islands). For ultimate destinations outside of Spain, all items are FCA Seller's loading dock (as the latter shipping term is defined in Incoterms 2010). Delivery of products to the carrier shall constitute delivery to buyer; and regardless of shipping terms or freight payment, buyer shall bear all risk of loss or damage in transit. Seller reserves the right to make delivery in multiple shipments, unless otherwise expressly stipulated herein; all such shipments to be separately invoiced and paid for when due per invoice, without regard to subsequent deliveries.
Seller reserves ownership rights over all the materials supplied until full payment of the same.

**a. Minimum Order Amount and Drop Ship Orders**
A 6 € minimum order charge will apply to orders less than One Hundred Euro (100 €) NET. Seller reserves the right to refuse requests to drop ship orders for the same products to one or multiple locations.
**b. Quantity**
The materials will be supplied in complete packaging containing the quantity indicated in our rates.
**c. Custom Smallwares**
Custom Smallwares orders are completed with over/under shipments, not to exceed plus or minus 10% of the original order quantity.

**4. Claims, Delays and Force Majeure**
Under no circumstances shall claims concerning the condition of the merchandise or regarding shipping mistakes be accepted once 15 workdays have elapsed since the reception thereof.

Claims for shortages or other errors in delivery must be made in writing to Seller within 15 working days after receipt of shipment; and failure to give such notice shall constitute unqualified acceptance and a waiver of all such claims by buyer. Claims for loss of or damage to goods in transit must be made to the carrier, and not to Seller. OUR RESPONSIBILITY FOR SHIPMENT CEASES WITH ACCEPTANCE BY CARRIERS.
All delivery dates are approximate. Delay in delivery of any shipment shall not relieve buyer of its obligations to accept remaining shipments. Further, Seller shall not be liable for any losses or damages as a result of any delay or failure to deliver due to any cause beyond Seller's reasonable control, including but not limited to any act of God, act of buyer, arrest or other governmental act, regulation or request, fire, accident, strike, slowdown, war, act of terrorism, riot, delay in transportation, or inability to obtain necessary labor, materials or manufacturing facilities. In the event of any such delay, the date of delivery shall be extended for a period equal to the time lost because of the delay. Buyer's exclusive remedy for other delays and for Seller's inability to deliver for any reason shall be rescission of its agreement to purchase.

**5. Changes**
Seller may at any time make such changes in design and construction of products, components or parts as Seller deems appropriate, without notice to buyer. Seller may furnish suitable substitutes for materials unobtainable because of priorities or regulations established by governmental authority or non-availability of materials from suppliers.

**6. Warranties**
Seller warrants any smallwares provided hereunder to be free from nonconformity to any attached specifications, and free of defects in materials and workmanship, appearing within 60 days. Seller also warrants any equipment provided hereunder to be free from nonconformity to any attached specifications, and free of defects in materials and workmanship, appearing within 18 months from date of shipment or 12 months from date of purchase by the end user, whichever ends earlier. If within such periods any such applicable goods shall be proved to Seller's satisfaction to be defective, the affected part will be repaired or replaced free of charge, FCA buyer's original destination, or Seller will refund the purchase price of the affected part. Such repair, replacement or refund (whichever Seller determines, in its discretion, to provide) shall be Seller's sole obligation and buyer's exclusive remedy for any deficiency in goods furnished hereunder, and shall be conditioned upon buyer's return of such goods to Seller, ., DDP Seller's loading dock (as the latter shipping term is defined in Incoterms 2010). Any parts repaired or replaced under this warranty are warranted only for the balance of the warranty period on the part that was repaired or replaced. Seller gives no warranty on any goods damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision (when required) or installed or operated in any manner contrary to the installation and operating instructions. Seller gives no warranty on any repair services performed by unauthorized personnel or unauthorized service agencies.
**THE ABOVE WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER REPRESENTATIONS AND WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED; AND SELLER EXPRESSLY DISCLAIMS AND EXCLUDES ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, AND ANY WARRANTIES ARISING FROM COURSE OF DEALING OR USAGE OF TRADE.**

**7. Cancellations and Returns.**
No order may be cancelled or altered by buyer except upon terms and conditions acceptable to Seller, as evidenced by Seller's written consent.
Return Authorizations must be requested for all returns. Product returned without prior authorization from Seller's Santa Coloma de Farners office WILL BE REFUSED. PUJADAS if free to authorize the return and can decide refuse the return by its free criterion.

**a.** Requests for returns of merchandise (other than defective merchandise) must be made within **90 DAYS of the PUJADAS INVOICE DATE. PURCHASE ORDER NUMBER or PUJADAS INVOICE NUMBER MUST BE PROVIDED when requesting the authorization. NO RETURN AUTHORIZATION will be issued unless Purchase Order Number or PUJADAS Invoice Number is provided.**
**b. A restocking charge applies as follows:**
1. Merchandise less than 50 € value – 10 € restocking charge.
2. Merchandise more than 50 € value - 20% restocking charge.
**c.** The returns or shipments of materials to the facilities of PUJADAS whether for payment, replacement or repair should always be made by prepaid freight.
**d.** Return Authorization Number must be marked on all returned cartons.
**e.** Returns accepted only on current merchandise found in original carton and in new and saleable condition. Merchandise returned that is used, obsolete or shelf-worn will be disposed of and credit **WILL NOT** be issued.
**1.** The return of SHELVING shall only be performed in complete packaging, on pallets if it is more than one packaging and with plastic film protection over the same.
**2.** The return of TROLLEYS shall be made on pallets and with complete protective packaging.
**f.** The following items may not be returned: (1) Custom Smallware, (2)

Personalized flaps or clips, (3) Custom Equipment
Neither shall the return of materials be admitted in which PUJADAS has performed some specific adaptation to comply with the order.

**8. Patents, Trademarks and Copyrights**
Seller will, at its own expense, defend any suits that may be instituted by anyone against buyer for alleged infringement of any European Union patent, trademark or copyright relating to goods or services provided by Seller, and pay any final damage award therein, provided buyer shall have made all payments then due hereunder, shall give Seller immediate notice in writing of any such suit, shall transmit to Seller immediately upon receipt all processes and papers served upon buyer, and shall permit Seller, through its counsel, to defend or settle the same either in the name of buyer or in the name of Seller, giving Seller all needed information, assistance and authority to enable Seller to do so. Further, if the result of any such suit is a determination or acknowledgement of infringement, Seller shall, at Seller's option (a) obtain for buyer the right to continue to use the goods or products of the services purchased from Seller, or (b) replace the same with non-infringing goods or services, or
(c) modify such goods or services so that they are non-infringing, or (d) remove such goods or products of services and refund to buyer the undepreciated portion of the purchase price, determined on the basis of a five-year useful life.
To the extent that any goods or services that Seller furnishes to buyer are manufactured in accordance with drawings, designs or specifications proposed or furnished by buyer, Seller shall not be liable, and buyer shall indemnify and hold harmless Seller from and against any and all losses, liabilities, damages, claims and expenses (including but not limited to Seller's reasonable attorneys' fees and other costs of defense) incurred by Seller as a result of any claim of patent, trademark, copyright or trade secret infringement, or infringement or any other proprietary rights of third parties.

**9. Consequential Damages and Other Liability; Indemnity**
Seller's liability with respect to the goods or services sold hereunder shall be limited to the warranty and indemnity provided in sections 7 and 9 of these terms and conditions of sale and, with respect to any other breaches of its contract with buyer, shall be limited to the contract price. **SELLER SHALL NOT BE SUBJECT TO ANY OTHER OBLIGATIONS OR LIABILITIES, WHETHER ARISING OUT OF BREACH OF CON- TRACT, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE AND STRICT LIABILITY) OR UNDER OTHER THEORIES OF LAW OR EQUITY, WITH RESPECT TO GOODS OR SERVICES SOLD BY SELLER, OR ANY UNDERTAKINGS, ACTS OR OMISSIONS RELATING**
**THERETO.** Without limiting the generality of the foregoing, Seller specifically disclaims any liability for property damages, penalties, special or punitive damages, damages for lost profits or revenues, down-time, lost good will, cost of capital, cost of substitute goods or services, or for any other types of loss of economic advantage, or for claims of buyer's customers or any third party for any such damages, costs or losses.
**SELLER SHALL NOT BE LIABLE FOR AND DISCLAIMS ALL CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, INDIRECT AND CONTINGENT DAM- AGES WHATSOEVER.**
Buyer shall indemnify and hold harmless Seller from and against any and all losses, liabilities, damages and expenses (including but not limited to attorneys' fees and other costs of defense) that Seller may incur as a result of any claim by buyer or by buyer's customers or by any third party arising out of or in connection with the goods or services sold hereunder, , unless such losses, liabilities, damages or expenses are ultimately determined to be attributable solely to the willful misconduct of Seller.

**10. Prices**
The selling prices are those specified in our rates, in reference to the merchandise in our warehouse of Santa Coloma de Farners with non-returnable cardboard packaging.

**11. Photos, Data and Measurements**
The photos, data and measurements in the Seller's catalogue are subject to change, without prior notice, due to technical or production requirements.

**12. Personal Data Protection**
In compliance with the Spanish Act 15/1999 and supplementary regulations, PUJADAS informs the Buyer that personal data collected during its commercial relationship shall be treated and incorporated into the files of the Seller, with the purpose of offering its products and services to the Buyer and maintaining the Buyer informed by any means of communication of its commercial activities. The Buyer shall fulfill all legal requirements related to Personal Data Protection Regulations.

Signature: The buyer understand perfectly English language and understand and expressly accept all the PUAJADA's terms and conditions of Sale, signing this document as an evidence of its conformity.

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE



**1. Dispositions applicables.**
Toutes les ventes réalisées par PUJADAS – A Vollrath Company ("Le Vendeur") sont soumises à ces termes et conditions générales, et sont expressément conditionnées à l'acceptation de ces termes et conditions générales. Aucune modalité ou conditions générales différentes ou supplémentaires ne s'imposeront au Vendeur, sauf accord stipulé par écrit. Le vendeur s'oppose à l'ajout de modalités et de conditions différentes et informe l'acheteur que le Vendeur n'est pas disposé à vendre ses produits sous tout autre terme que ces termes et conditions. **Chaque contrat de vente, incluant ces termes et conditions constituera l'accord intégrale entre le Vendeur et l'acheteur, et sera régi par, et interprété conformément aux lois espagnoles, sans égard à aucun principe de conflit de lois. Les droits et obligations des Parties au contrat ne seront pas régis par la Convention 1980 des Nations Unies sur les Contrats de Vente Internationale de marchandise ; et les deux parties au contrat se soumettent expressément à la juridiction des tribunaux de Barcelone (Espagne) pour toute procédure découlant ou en relation avec les présentes conditions générales de vente.** Il n'y a pas de conditions affectant l'accord entre les deux parties au contrat qui ne sont pas exprimés dans ces termes et conditions.

**2. Taxes and Autres Frais**
Toute taxe de fabricant, taxe d'occupation, taxe d'utilisation, taxe de vente, taxe d'accise, taxe sur la valeur ajoutée, droit de douane, taxe d'inspection ou d'examen, ou toute autre taxe, frais, intérêts ou frais de quelque nature que ce soit imposés par une autorité gouvernementale ou mesures pour la transaction entre le Vendeur et l'acheteur doit être payé par l'acheteur en plus du prix estimé ou facturé. Dans l'éventualité où le Vendeur serait tenu de payer de telles taxes ou autres frais, l'Acheteur devra les lui rembourser sur demande.

**3. Livraison et fret**
Tous les articles sont livrés FCA point d'origine (Incoterms 2010). A l'exception des dispositions ci-dessous, les commandes effectuées depuis la péninsule et depuis les Iles Baléares avec une valeur supérieure à 500 € (1,400 € pour les îles Canaries) ou plus d'expéditions à un endroit seront expédiées PREPAID (PRÉPAYÉ) par le Vendeur. Les commandes d'une valeur inférieure à 500€ seront évaluées de frais de fret de 20€. (55€ aux Iles Canaries) Pour les commandes dont la destination finale est en dehors d'Espagne, les produits sont livrés FCA dock de chargement du Vendeur (ceci étant défini par les conditions d'expédition des Incoterms 2010). La livraison des produits au transporteur constituera la livraison à l'acheteur ; ce qui signifie qu'indépendamment des conditions d'expédition ou de paiement du fret, l'acheteur doit supporter tous les risques de perte ou de détérioration liés au transport. Le Vendeur se réserve le droit de procéder à la livraison en plusieurs envois, sauf si le contraire est expressément stipulé ci-inclus. Tous les envois multiples devront être facturés et payés séparément au moment de la facturation, sans tenir compte des livraisons ultérieures.
Le Vendeur se réserve le droit de propriété sur tous les produits fournis jusqu'au paiement complet de ces derniers.

**a. Montant minimum de la commande et commandes Drop Ship**
Des frais minimums de 6 € seront appliqués aux commandes inférieures à 100 € NET.
Le Vendeur se réserve le droit de refuser des demandes de dropshipping pour les mêmes produits à destination d'une ou plusieurs localités.
**b. Quantité**
Les matériaux seront fournis dans un emballage complet contenant la quantité indiqué dans nos tarifs.
**c. Ustensiles personnalisés**
Les commandes d'ustensiles personnalisés sont complétées avec des envois inférieurs ou supérieurs, ne dépassant pas plus ou moins 10% de la comande originale.

**4. Réclamations, Retards et Force Majeure**
En aucun cas, les réclamations concernant l'état de la marchandise ou des erreurs de livraison ne seront acceptées une fois que 15 jours ouvrables se sont écoulés depuis leur réception.

Les réclamations pour manque de produits ou tout autre erreur de livraison doivent être faites par écrit au Vendeur dans les 15 jours ouvrables suivant la réception de la marchandise. L'omission de donner un tel avis constituerai une acceptation sans réserve et une renonciation à toute réclamation ultérieure de l'acheteur. Les réclamations pour perte ou détériorations sont à effectuer auprès du transporteur et non de l'acheteur. NOTRE RESPONSABILITÉ QUAND AU TRANSPORT CESSE APRÈS ACCEPTATION DU TRANSPORTEUR.
Toutes les dates de livraison sont approximatives. Le retard d'une livraison ne libére pas l'acheteur de son obligation d'accepter les envois restants. En outre, Le Vendeur ne serait pas être tenu responsable des pertes ou des dégradations résultant d'un retard ou d'un défaut de livraison en raison de circonstances ou d'évènements indépendants de la volonté du Vendeur, incluant sans s'y limiter tout acte de Dieu, d'actes émanant de l'acheteur, d'actes gouvernementaux, de règlements ou demandes, feu, accident, grève, ralentissement, guerre, acte de terrorisme, émeute, retard dans le transport, incapacité d'un travailleur, défaillance du matériel ou des installations du fabriquant. En cas de retard, la date de livraison est prolongée pour une période égale au temps perdu en raison du retard. Le recours exclusif de l'acheteur pour d'autres retard et pour l'incapacité du Vendeur à livrer la marchandise peut être l'annulation du contrat d'achat.

**5. Modifications**
Le Vendeur peut à tout moment effectuer des changements concernant la conception ou la construction des produits, des composants ou de pièces si le Vendeur les juge appropriés, sans le notifier à l'Acheteur. Le Vendeur peut fournir des substituts appropriés pour les matériaux impossibles de se procurer à cause de priorités ou de règlements imposés par une autorité gouvernementale ou en cas de non disponibilités des matériaux auprès des fournisseurs.

**6. Garanties**
Le vendeur garantit que tous les produits fournis en vertu des présentes CGV sont exempts de non-conformité aux spécifications ci-jointes, et sans défauts de fabrications apparaissant dans les 60 jours. Le vendeur garantit également que tous les équipements fournis en vertu des présentes CGV sont exempts de non-conformité aux spécifications ci-jointes, et sans défauts de fabrications apparaissant dans les 18 mois suivant le date d'envoi ou dans les 12 mois suivant la date d'achat de l'utilisateur final, qui se termine plus tôt. Si au cours de ces périodes il était prouvé au Vendeur que les produits sont défectueux, la part correspondante serait remplacée gratuitement, FCA destination initiale de l'acheteur, ou le Vendeur rembourserait le prix d'achat de la part affectée. Une telle réparation, remplacement ou remboursement (que le Vendeur détermine et accepte à son gré) représente l'unique obligation du Vendeur et le recours exclusif de l'acheteur pour de tels défaut pour des produits fournis dans le cadre de ces conditions générales de vente, et est conditionné au retour des produits par l'acheteur au Vendeur, DDP au dock d'expédition du Vendeur (ceci étant défini par les conditions d'expédition des Incoterms 2010). Toute pièce réparé ou remplacé dans le cadre de cette garantie est garantie seulement sur le solde de la période de garantie de la pièce réparée ou remplacée. Le vendeur ne garantit aucun produit endommagé par accident, négligence, mauvaise installation, manque de maintenance (le cas échéant) ou installation ou utilisation contraires aux instructions d'installation et d'utilisation. Le vendeur n'offre aucune garantie sur les services de réparation effectués par du personnel non autorisé ou des agences non autorisées.

**LES GARANTIES CI-DESSUS SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU ET PLACE DE TOUTES AUTRES REPRESENTATIONS OU GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, ET LE VENDEUR DECLINE ET EXCLUT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITE MARCHANDE OU D'ADAPTATION A UN USAGE PARTICULIER, ET TOUTE GARANTIE POUVANT DECOULER DE RAPPORTS D'AFFAIRES OU DE PRATIQUES COMMERCIALES.**

**7. Résiliations et renvois**
Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador Aucune commande ne saurait être annulée ou modifiée par l'acheteur excepté dans le cadre des termes et conditions acceptables pour le Vendeur, et avec le consentement écrit de ce dernier.
Des Autorisations de Renvoi doivent être sollicitées pour tout renvoi.
Les produits renvoyer sans autorisation préalable de la part des bureaux du Vendeur à Santa Coloma de Farners SERONT REFUSÉS. PUJADAS est libre d'autoriser le renvoi et peut décider de refuser le renvoi sur critères propres.
**a.** Les demande de renvoi de marchandise (pour un motif autre que produits défectueux) doivent être faites dans **les 90 JOURS suivant la DATE DE FACTURATION par PUJADAS. LE NUMÉRO DE COMANDE ou**

**LE NUMÉRO DE LA FACTURE DOIT ÊTRE FOURNI pour une demande d'autorisation. AUCUNE AUTORISATION DE RENVOI ne sera émise si le numéro de commande ou le numéro de facture n'est pas fourni.**
**b. Des frais de restockage s'appliquent de la façon suivante :**
1. Marchandise d'une valeur inférieure à 50€– 10 € de frais de restockage.
2. Marchandise d'une valeur supérieure à 50 € - 20% comme frais de restockage.
**c.** Les renvois ou les envois de produit à destination des installations de PUJADAS pour des raisons de paiement, de remplacement ou de réparation devraient toujours être effectués en fret payé d'avance.
**d.** Le Numéro de l'Autorisation de Retour doit être indiqué sur tous les cartons retournés.
**e.**Les renvois sont acceptés uniquement pour les produits actuels, trouvé dans leurs cartons d'origine, à l'état de neuf et pouvant être revendu. Les produits renvoyer, s'ils sont usés, obsolètes ou présentent des marques de manipulation seront élimés et le crédit **NE SERA PAS** émis.
1. Le renvoi de RAYONNAGE devra uniquement être effectué dans son emballage complet, sur palette s'il s'agit de plus d'un emballage, et avec un film plastique protecteur autour de ce dernier.
2. Le renvoi de CHARIOTS doit être effectué sur palette et avec l'emballage de protection complet.
**f.** Les produits suivants ne peuvent pas être renvoyé : (1) Les ustensiles personnalisés, (2) Les rabats et les pinces personnalisés, (3) les équipements personnalisés.
Le renvoi de produits pour lesquels PUJADAS a dû faire des adaptions pour honorer une demande, ne se pas accepté non plus.

**8. Brevets, Marque Déposée et Copyrights**
Le vendeur défendra, à ses frais, tout procès qui pourrait être engagé par un tiers contre l'Acheteur pour la présumée violation d'un brevet, d'une marque déposée ou d'un copyright de l'Union Européenne en relation avec des produits ou des services fournis par le Vendeur, et il paiera toute indemnité finale en cas de dommage et intérêts, à condition que l'Acheteur ait effectué tous les paiement dus, l'acheteur devra immédiatement informer par écrit le Vendeur d'une telle poursuite, il devra de façon immédiate transmettre au Vendeur et dés leur réception les procédures et les documents qui sont notifiés à l'acheteur et devra permettre au Vendeur, via son avocat, de défendre ou régler cette affaire soit au nom de l'acheteur soit au nom du Vendeur, en donnant au Vendeur toutes les informations nécessaires, l'assistance et l'autorité pour lui permettre de le faire. En outre si le résultat d'un tel procès est une condamnation ou la reconnaissance d'une infraction, le Vendeur devra, à l'option du Vendeur (a) obtenir pour l'acheteur le droit de continuer à faire usage des produits ou des services achetés au Vendeur ou (b) remplacer ces derniers par des produits ou des services non litigieux, ou (c) modifier ces produits ou ces services de façon à ce qu'ils ne soient plus litigieux, ou (d) retirer ces produits ou services et rembourser à l'acheteur une valeur inférieur au prix d'achat déterminé en se basant sur une durée de vie utile de 5 ans.

Dans la mesure où tous les produits ou services fournis à l'acheteur par le Vendeur sont fabriqués conformément aux dessins, aux plans ou aux spécificités proposés ou fournis par l'acheteur, le Vendeur ne sera pas responsable, et l'acheteur devra indemniser et décharger le Vendeur pour et contre toute sorte de perte, d'en-cours, de dommages et intérêts, de réclamations et de dépenses (notamment, mais sans s'y limiter les honoraires engagés par le Vendeur pour sa défense et les autres coûts liés à sa défense) engagés par le Vendeur à la suite d'une réclamation pour atteinte au brevet, à la marque déposée, au copyright ou a une atteinte au secret commercial, ou pour tout autre violation du droit de propriété d'un tiers.

**9. Dommages Consécutifs et autres Responsabilités ; Indemnité**
La responsabilité du vendeur à l'égard des produits et des services vendus en vertu des conditions présentes est limitée aux garanties et aux indemnités prévues aux articles 7 et 9 des présentes conditions générales de vente et, en ce qui concerne tout autre manquement au contrat qu'il a avec l'acheteur, l'indemnité est limitée au montant du contrat.
**LE VENDEUR N'EST SOUMIS A AUCUNE AUTRES OBLIGATIONS OU RESPONSABILITES, DECOULANT D'UNE VIOLATION DU CONTRAT, DE GARANTIES, DE TORTS (INCLUANT LES NEGLIGENCES OU LES RESPONSABILITES STRICTES) OU DANS LE CADRE D'AUTRES THEORIES LEGALES, RELATIVES AUX PRODUITS ET AUX SERVICES VENDUS PAR LE VENDEUR, OU TOUT AUTRE ENGAGEMENT OU OMISSION RELATIF EN CELA.**

Sans limiter la portée de ce qui précède, le vendeur décline expressément toute responsabilité pour les dommages matériels, les pénalités, les dommages spéciaux ou punitifs, les dommages pour la perte de profits ou de revenues, les pertes de temps, la perte de survaleur, le coût du capital, le coût de produits de substitution, ou pour tout autre perte d'un avantage économique ou pour les réclamations des clients de l'acheteur ou tout autre tiers pour de tels dommages, coûts ou pertes.
**LE VENDEUR NE SERA PAS RESPONSABLE ET REJETTE TOUS LES DOMMAGES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, INDIRECTS ET ÉVENTUELS.**
L'acheteur devra indemniser et décharger le Vendeur pour et contre toute sorte de perte, d'en-cours, de dommages et intérêts, et de dépenses (notamment, mais sans s'y limiter les honoraires engagés par le Vendeur pour sa défense et les autres coûts liés à sa défense) que le Vendeur peut encourir à la suite d'une réclamation de l'acheteur ou d'un client de l'acheteur ou d'un tiers découlant ou en relation avec les produits ou les services vendus selon les modalités des présentes, à moins que ces pertes, en-cours, dommages et intérêts ou dépenses ne soient finalement attribué uniquement à la seule faute intentionnelle du Vendeur.

**10. Prix**
Les prix de ventes sont ceux détaillés dans nos tarifs, faisant référence à la marchandise de notre entrepôt de Santa Coloma de Farners avec des emballages en carton non consignés.

**11. Photos, Données et Dimensions**
Les photos, données et dimensions présentes dans le catalogue du Vendeur sont susceptibles d'être modifiées, sans notification préalable, en raison d'exigences techniques ou de production.

**12. Protection des données personnelles**
Conformément à la loi espagnol 15/1999 et aux législations complémentaires, PUJADAS informe l'Acheteur que les informations personnelles collectées au cours de la relation commerciale seront traités et ajoutées aux dossiers du Vendeur, et ce afin d'offrir ses produits et services à l'Acheteur et de maintenir l'Acheteur informé de ses activités commerciales par tous les moyens de communication. L'Acheteur doit remplir les conditions légales liées à la législation sur la Protection des Données Personnelles.
Signature : L'acheteur comprend parfaitement le français et il comprend et expressément accepte les termes et conditions de vente de PUAJADA, en signant ce document comme une preuve de sa conformité.

# GENERELLE VERKAUFSBEDINGUNGEN



**1. Rechtshinweise**
Alle durch PUJADAS – Ein Unternehmen der Vollrath-Gruppe (im Folgenden "der Verkäufer") realisierten Verkäufe unterliegen diesen Geschäftsbedingungen und sind ausdrücklich gebunden an die Zustimmung zu diesen Bestimmungen und Bedingungen. Für den Verkäufer sind keine anderen Bestimmungen oder Zusatzbedingungen bindend, es sei denn, hierzu erfolgt eine explizite schriftliche Vereinbarung. Hiermit stimmt der Verkäufer keinerlei anderen Bestimmungen oder Zusatzbedingungen zu und teilt dem Käufer mit, dass er keine Verkäufe zu anderen als den hier aufgeführten Geschäftsbedingungen realisiert. **Jeder Kaufvertrag, einschließlich dieser Geschäftsbedingungen, bildet eine untrennbare Vereinbarung zwischen Verkäufer und Käufer, unterliegt den spanischen Gesetzen und wird dementsprechend ausgelegt und verstanden, ohne dass die Grundsätze über Gesetzeskonflikte Anwendung finden. Die Rechte und Pflichten der Parteien gemäß dieser Geschäftsbedingungen unterliegen nicht den Vereinbarungen der Vereinten Nationen über internationale Kaufverträge von Waren aus dem Jahr 1980, und mit diesen Geschäftsbedingungen unterwerfen sich beide Parteien für alle Gerichtsverfahren, die aus diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen oder mit diesen verbundenen Bedingungen entstehen könnten, ausdrücklich der Jurisdiktion und den Gerichten von Barcelona (Spanien)**. Es existiert keine Bedingung, die die Vereinbarung der Parteien betrifft, die nicht in diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen ausgedrückt ist.

**2. Steuern und andere Kosten**
Die Produktionssteuer, Belegsteuer, Nutzungssteuer, Verkaufssteuer, Verbrauchsteuer, Mehrwertsteuer, Gebühren, Kosten für Personalisierung, Prüfung oder Tests und alle anderen Steuern, Gebühren, Zinsen oder Kosten, die aufgrund der Transaktion zwischen dem Verkäufer und dem Käufer durch eine Regierungsbehörde auferlegt werden, werden vom Käufer bezahlt, ebenso wie die notierten oder in Rechnung gestellten Preise. Sollte der Verkäufer solche Steuern oder anderen Kosten übernehmen, muss der Käufer dem Verkäufer diese zurück erstatten.

**3. Lieferung und Transport**
Alle Produkte werden FCA Frei Frachtführer geliefert (Incoterms 2010). Mit den im Folgenden festgelegten Ausnahmen werden alle auf der iberischen Halbinsel und den Balearen vorgenommenen Bestellungen, die einen Wert von mehr als 500 € haben (1400 € auf den Kanaren) nach VORKASSE vom Verkäufer versandt. Sendungen mit einem Wert von weniger als 500 € werden mit Versandkosten in Höhe von 20 € (55 € auf den Kanaren) belegt. Alle Sendungen mit Lieferort außerhalb Spaniens unterliegen FCA Verladerampe Verkäufer (gemäß der Definition in Incoterms 2010). Die Auslieferung der Produkte an den Transporteur wird als Auslieferung an den Käufer verstanden, und unabhängig von den Transportbedingungen oder –kosten, übernimmt der Käufer alle Risiken für Transportschäden oder –verluste. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, die Lieferung in mehrere Teilsendungen aufzuteilen, es sei denn, es wird hier ausdrücklich das Gegenteil bestimmt. Die Teilsendungen werden einzeln in Rechnung gestellt und zum auf der entsprechenden Rechnung ausgewiesenen Datum bezahlt, unabhängig von späteren Lieferungen. Der Verkäufer behält sich das Eigentumsrecht aller versendeten Materialien vor, bis diese vollständig bezahlt wurden.

**a. Mindestbestellwert und Bestellungen mit Direktlieferung**
Für Bestellungen unter dem 100 € NETTO wird eine Gebühr von 6 € erhoben. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, Bestellu. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, Bestellungen mit Direktlieferung für dieselben Produkte an eine oder mehrere Adressen nicht zu akzeptieren.
**b. Menge**
Die Materialien werden in ihrer vollständigen Verpackung, die die in unseren Preisen angegebenen Mengen enthält, geliefert.
**c. Küchenutensilien nach Maß**
Die Materialien werden in ihrer vollständigen Verpackung, die die in unseren Preisen angegebenen Mengen enthält, geliefert.

**4. Reklamationen, Verzögerungen und höhere Gewalt**
In keinem Fall werden Reklamationen in Bezug auf den Warenzustand oder Lieferfehler nach Ablauf von 15 Werktagen nach Erhalt der Ware akzeptiert.

Reklamationen von Materialfehlern oder anderen Mängeln bei der Lieferung müssen schriftlich innerhalb von 15 Werktagen nach Erhalt der Lieferung erfolgen, eine fehlende Reklamation bedeutet eine uneingeschränkte Annahme und den Verzicht auf jedwede Reklamation seitens des Käufers. Reklamationen aufgrund von Verlust von oder Schäden an den Produkten während des Transports müssen an den Transporteur und nicht an den Verkäufer gerichtet werden. UNSERE HAFTUNG IN BEZUG AUF DIE LIEFERUNG ENDET MIT DER ANNAHME DER WARE SEITENS DES TRANSPORTEURS.
Beim Lieferdatum handelt es sich um eine ungefähre Angabe. Eine Verzögerung jedweder Lieferung befreit den Käufer nicht von seiner Pflicht, die restlichen Lieferungen anzunehmen. Darüber hinaus haftet der Verkäufer nicht für Verluste oder Schäden, die sich aus Verzögerungen ergeben können, oder fehlende Lieferungen aus Gründen, die vernünftigerweise außerhalb der Kontrolle des Verkäufers liegen, einschließlich aber nicht beschränkt auf höhere Gewalt, Handlungen des Käufers, Embargo oder andere Handlungen, Richtlinien oder Anweisungen der Regierung, Brand, Unfall, Streik, Stillstand, Krieg, terroristische Akte, Unruhen, Transportverspätungen oder Unmöglichkeit, notwendige Arbeitskräfte, Materialien oder Produktionsstätten zu bekommen. Sollte eine Verzögerung dieser Art entstehen, wird die Lieferfrist um den aufgrund der Verzögerung verlorenen Zeitraum verlängert. Dem Käufer steht einzig die Möglichkeit einer Vertragsauflösung zur Verfügung, wenn eine Verzögerung aus anderen Gründen eintritt und der Verkäufer unfähig ist, die Lieferung zu realisieren.

**5. Änderungen.**
Der Verkäufer kann jederzeit nach seinem Ermessen Änderungen am Design und der Herstellung der Produkte, den Komponenten oder Teilen ohne Vorankündigung gegenüber dem Käufer vornehmen. Der Verkäufer kann geeigneten Ersatz für Material anbieten, das aufgrund von durch Regierungsbehörden festgelegte Prioritäten oder Richtlinien nicht verfügbar ist , oder wenn Zulieferer Materialien nicht liefern können.

**6. Gewährleistung**
Der Verkäufer haftet dafür, dass alle gemäß diesen Geschäftsbedingungen gelieferten Küchenutensilien jedweder angefügten Spezifizierung entsprechen und keine Fehler in Bezug auf Materialien und Qualität innerhalb von 60 Tagen aufweisen. Der Verkäufer haftet ebenfalls dafür, dass alle gemäß diesen Geschäftsbedingungen gelieferten Geräte jedweder angefügten Spezifizierung entsprechen und keine Fehler in Bezug auf Materialien und Qualität innerhalb der ersten 18 Monate ab Lieferung oder 12 Monate ab Datum des Kaufs durch den Endkunden auftreten, je nachdem, welcher Zeitraum zuerst endet. Sollte sich der Verkäufer innerhalb dieser Fristen zufrieden stellend überzeugen können, dass ein Produkt fehlerhaft ist, wird das entsprechende Teil kostenlos repariert oder ersetzt mit FCA ursprünglicher Lieferort des Käufers oder der Verkäufer erstattet des Kaufpreis des betroffenen teils zurück. Reparatur, Ersetzung oder Rückgabe (was der Verkäufer nach seinem Ermessen bestimmt) stellt die einzige Pflicht des Verkäufers und das einzige Mittel des Käufers dar in Bezug auf alle Mängel an den gelieferten Produkten gemäß dieser Geschäftsbedingungen und ist bedingt durch die Rückgabe der Produkte an den Verkäufer seitens des Käufers mittels DDP Verladerampe Verkäufer(gemäß der Definition in Incoterms 2010). Alle im Rahmen dieser Gewährleistung reparierten oder ersetzen Teile erhalten ausschließlich die restliche Gewährleistungszeit des ersetzten oder reparierten Teils. Der Verkäufer haftet nicht für Produkte, die durch Unfall, Fahrlässigkeit, unsachgemäße Installation, unangemessene Konfigurierung oder Überwachung (gegebenenfalls) beschädigt wurden, oder die auf eine Weise installiert oder in Betrieb genommen wurden, die nicht den Installations- oder Betriebsanweisungen entspricht. Der Verkäufer haftet nicht für Reparaturservices, die durch nicht autorisiertes Personal oder nicht autorisierte Serviceagenturen vorgenommen werden.

**ES HANDELT SICH UM EINE AUSSCHLIEßLICHE GEWÄHRLEISTUNG, DIE ALLE ANDEREN VERSICHERUNGEN UND GEWÄHRLEISTUNGEN, OB AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, ERSETZT, UND DER VERKÄUFER AKZEPTIERT KEINERLEI IMPLIZITE GEWÄHRLEISTUNG FÜR GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT UND EIGNUNG FÜR JEDWEDEN BESONDEREN ZWECK ODER GEWÄHRLEISTUNGEN, DIE AUS KOMMERZIELLER VEREINBARUNG ODER NUZTZUNG ENTSTEHEN KÖNNEN UND SCHLIEßT DIESE AUSDRÜCKLICH AUS.**

**7. Stornierungen und Rückgaben**
Bestellungen können durch den Käufer weder storniert noch geändert werden, sofern dies nicht in den Bestimmungen und Bedingungen vorgesehen ist, die der Verkäufer akzeptiert hat, so wie in der schriftlichen

Einverständniserklärung des Verkäufers aufgeführt.
Für alle Rückgaben muss eine Rückgabegenehmigung beantragt werden. Produktrückgaben, die keine vorherige Rückgabegenehmigung durch das Büro des Verkäufers in Santa Coloma de Farners besitzen, werden ABGELEHNT.
PUJADAS hat die Freiheit, zu genehmigen und zurückzugeben und kann die Rückgabe nach eigenem Ermessen ablehnen.
**a.** Anträge auf Warenrückgabe (unbeschädigter Ware) müssen innerhalb einer Frist von **90 TAGEN ab RECHNUNGSDATUM VON PUJADAS erfolgen. Bei der Antragstellung sollte die BESTELLNUMMER oder die RECHNUNGSNUMMER VON PUJADAS angegeben werden. Es werden keine RÜCKGABEGENEHMIGUNGEN ausgestellt, solange keine Angabe über die Bestellnummer oder die Rechnungsnummer von Pujadas erfolgt.**
**b.** Es wird eine Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände wie folgt erhoben:
1. Ware mit einem Wert unter 50 €: 10 € Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände.
2. Ware mit einem Wert über 50 €: 20% Gebühr für Wiederauffüllung der Bestände.
3. Rückgaben oder Materialsendungen an die Installationen von PUJADAS für ihre Bezahlung, Ersetzung oder Reparatur müssen immer mit im Voraus bezahltem Transport erfolgen.
**c.** Die Rückgabegenehmigungsnummer muss auf allen Verpackungen der Produkte, die zurückgegeben werden, markiert sein.
**d.** Es werden ausschließlich Rückgaben von Waren in Originalverpackung, ungenutzt und in verkäuflichem Zustand akzeptiert. Zurückgegebene Ware, die benutzt wurde, die obsolet oder abgenutzt ist, wird eliminiert und es erfolgt **KEINE** Rückerstattung.
1. Die Rückgabe von REGALEN kann nur in ihrer vollständigen Verpackung, auf Paletten, sollte es sich um mehr als ein Packstück handeln, und geschützt durch eine Plastikfolie erfolgen.
2. Die Rückgabe von WAGEN erfolgt auf Paletten und mit vollständiger Schutzverpackung.
**e.** Folgende Produkte sind von einer Rückgabe ausgeschlossen: (1) Küchenutensilien nach Maß, (2) personalisierte Clips, (3) personalisierte Geräte.
Ebenfalls von der Rückgabe ausgeschlossen sind Materialien, an denen PUJADAS konkrete Anpassungen vorgenommen hat, um der Bestellung zu entsprechen.

**8. Patente, Marken und Copyright**
Der Verkäufer verteidigt sich, ausschließlich auf seine Kosten, gegenüber jedweder Klage, die jedwede Person gegen den Käufer wegen vermeintlicher Verletzung der Patentrechte der Europäischen Union, Marken- oder Copyright-Rechte anstrengt in Bezug auf die vom Verkäufer gemäß diesen Geschäftsbedingungen angebotenen Produkte oder Dienstleistungen und bezahlt jedwede Entschädigung, die rechtskräftig bewilligt wird, solange der Käufer alle Zahlungen gemäß dieser Geschäftsbedingungen geleistet hat, und dem Verkäufer schriftlich und unmittelbar über die Klage in Kenntnis setzt und dem Verkäufer über seinen Anwalt sofort alle Verfahrensmitteilungen und erhaltenen Unterlagen übermittelt, und den Verkäufer über seinen Anwalt befugt, die Klage zu verteidigen oder sie zu lösen, sowohl im Namen des Käufers als auch im Namen des Verkäufers, und ihm alle notwendigen Informationen, Hilfestellungen und Befugnisse zukommen lässt, damit dem Verkäufer dies möglich ist. Wenn das Ergebnis einer Klage eine Auflösung oder die Einräumung eines Verstoßes ist, sollte der Verkäufer außerdem, nach eigenem Ermessen: (a) für den Käufer das Recht erhalten, die vom Verkäufer erworbenen Waren und Produkte oder Dienstleistungen weiterhin zu nutzen, (b) sie durch Produkte oder Dienstleistungen ersetzen, die keine Verstöße bedeuten, (c), die fraglichen Produkte oder Dienstleistungen so verändern, dass sie keinen Verstoß mehr bedeuten oder (d) die Waren oder Produkte oder Dienstleistungen entfernen und dem Käufer den nicht geminderten Kaufpreis erstatten, wobei von einer Lebenszeit von fünf Jahren ausgegangen wird.

In Bezug auf Produkte oder Dienstleistungen, die der Verkäufer dem Käufer auf Basis von Zeichnungen, Entwürfen oder Spezifizierungen, die vom Käufer erstellt wurden, liefert, übernimmt der Verkäufer keine Haftung und der Käufer muss den Verkäufer für alle Verluste, Schäden, Reklamationen und Kosten (einschließlich aber nicht darauf beschränkt der vernünftigen Honorare für Anwälte des Verkäufers und andere Verteidigungskosten), die dem Verkäufer aus Klagen wegen Patent-, Marken- und Copyrightrechtsverstößen, Verletzung des Geschäftsgeheimnisses oder Verletzung anderer Eigentumsrechte Dritter, entschädigen und den Verkäufer von aller Haftung entbinden.

**9. Schadensersatz und andere Haftungen**
Die Haftung des Verkäufers in Bezug auf Produkte und Dienstleistungen, die gemäß diesen Geschäftsbedingungen verkauft werden, ist begrenzt auf die Gewährleistung und Entschädigungen, die unter Punkt 7 bis 9 dieser Geschäftsbedingungen festgelegt sind. In Bezug auf jede andere Nichterfüllung des Vertrags begrenzt sich die Haftung des Verkäufers auf den Vertragspreis. **DER VERKÄUFER UNTERLIEGT IN BEZUG AUF DIE PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN, DIE ER ANBIETET, ODER DAMIT VERBUNDENEN UNTERNEHMUNGEN, HANDLUNGEN ODER UNTERLASSUNGEN KEINEN WEITEREN PFLICHTEN ODER HAFTUNGEN, UNABHÄNGIG DAVON, OB ES SICH UM VERTRAGS-, GEWÄHRLEISTUNGS_ ODER DELIKTHAFTUNG (EINSCHLIEßLICH FAHRLÄSSIGKEIT UND GEFÄHRDUNGSHAFTUNG) ODER ANDERWEITIGE HANDELT.** Ohne den allgemeinen Charakter des oben stehenden einzuschränken, lehnt der Verkäufer jede Haftung für Schäden am Eigentum, Strafgebühren, quantifizierbare und strafende Schäden, Schäden für entgangenen Gewinn, Inaktivität, Verlust von Kunden, Kapitalkosten, Kosten für die Ersetzung von Produkten und Dienstleistungen oder jede andere Art von Verlust von wirtschaftlichen Vorteilen oder Klagen von Kunden des Käufers oder Dritten bezüglich dieser Schäden, Kosten und Verluste, ab. **DER VERKÄUFER HAFTET NICHT UND ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDENSERSATZ UND ZUFÄLLIGE, INDIREKTE UND DURCH UNFALL ENTSTEHENDE SCHÄDEN JEDWEDER ART.**

Der Käufer nimmt den Verkäufer von allen Verlusten, Haftungen, Schäden und Kosten (einschließlich aber nicht darauf beschränkt der vernünftigen Honorare für Anwälte des Verkäufers und andere Verteidigungskosten), die dem Verkäufer als Ergebnis von Klagen des Käufers, Kunden des Käufers oder Dritten, die sich aus den Produkten und Dienstleistungen ableiten, die gemäß diesen Geschäftsbedingungen oder mit diesen verbunden verkauft werden, aus und befreit ihn davon, es sei denn, in letzter Instanz wird entschieden, dass diese Verluste, Haftungen, Schäden und Kosten ausschließlich einem bewussten Verhalten des Verkäufers zuzuschreiben sind.

**10. Preise**
Die Verkaufspreise werden in unseren Tarifen unter Bezug auf die Ware in unseren Lagern in Santa Coloma de Farners mit Einwegverpackungen spezifiziert.

**11. Fotografien, Informationen und Maße**
Die im Katalog des Verkäufers angegebenen Fotografien, Informationen und Maße können ohne vorherige Ankündigung aufgrund von technischen oder produktiven Anforderungen Änderungen unterliegen.

**12. Datenschutz**
In Erfüllung des spanischen Gesetzes 15/1999 und der Zusatzrichtlinie informiert PUJADAS den Käufer, das seine persönlichen Daten während der Geschäftsbeziehung bearbeitet und in die Dateien des Verkäufers aufgenommen werden, um die Produkte und Dienstleistungen des Unternehmens dem Käufer anbieten und ihn über jedwedes Kommunikationsmedium über die kommerziellen Aktivitäten informieren zu können. Der Verkäufer erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf die Richtlinie über den Schutz personenbezogener Daten.

Unterschrift: Der Käufer ist der spanischen Sprache perfekt mächtig und versteht und akzeptiert alle Verkaufsbestimmungen und -bedingungen von PUJADAS ausdrücklich und unterschreibt dieses Dokument als Zeichen seines Einverständnisses.

**THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C. HEADQUARTERS**

1236 NORTH 18TH STREET
SHEBOYGAN, WISCONSIN 53081-3201 USA
CUSTOMER SERVICE: 920.457.4851
FAX: 920.459.6573
CREDIT: 920.459.5387

**VOLLRATH PUJADAS SAU**
**EMEA**

CTRA. DE CASTANYET, 132
17430 STA. COLOMA DE FARNERS (GIRONA) - SPAIN
TEL: +34 972.84.32.01
EMAIL: INFO@PUJADAS.ES

**VOLLRATH OF CHINA**
VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED
29D, 855 SOUTH PU DONG ROAD
SHANGHAI, CHINA 200120
TEL: 86-21-50589580

**VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.**
PERIFERICO 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

**pujadas.es**

**vollrath.com**

©2018 The Vollrath Company L.L.C.
An ISO 9001 Certified Company

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY
PROFESSIONAL COOKWARE

VOLLRATH®
Outperform every day.™

2018 CATÁLOGO / CATALOGUE / KATALOG











# PROFESSIONAL COOKWARE & BUFFET PRESENTATION

## 2018

**PUJADAS & VOLLRATH**
**CATÁLOGO /**
**CATALOGUE /**
**KATALOG**

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

VOLLRATH®
Outperform every day.™

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY
PROFESSIONAL COOKWARE