

# 2014

CATÁLOGO /  
CATALOGUE /  
CATALOGUE



pujadas



**MIGUEL PUJADAS, S.A.**

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  
ventas@pujadas.es

**Export Department**

Tel. +34 972 84 32 01  
Fax +34 972 84 35 27  
export@pujadas.es

**PUJADAS USA Inc**

Sale in USA & CANADA  
Tel. 608-332-5988  
Fax 608-842-0041  
lbarger@pujadasusa.com

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

# ÍNDICE DE PRODUCTO / PRODUCT INDEX / TABLE DES MATIÈRES

## 1.

### COCINA / KITCHEN / CUISINE



<b>1.1 BATERÍA DE COCINA /</b> COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE	p.16
.....	
<b>1.2 SARTENES /</b> FRY PANS / POÊLES	p.44
.....	
<b>1.3 HORNO Y RUSTIDERAS /</b> OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUES À RÔTIR	p.60
.....	
<b>1.4 ACCESORIOS DE COCINA /</b> KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE	p.70
.....	

## 2.

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



<b>2.1 PUJADAS 1921</b>	p.112
.....	
<b>2.2 BLACK SERIES</b>	p.114
.....	
<b>2.3 MULTIMETAL</b>	p.118
.....	
<b>2.4 HOBBY CHEF</b>	p.124
.....	
<b>2.5 APARTAMENTO</b>	p.127
.....	

## 3.

### TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO / TRANSPORT AND STORAGE / TRANSPORT ET STOCKAGE



<b>3.1 CUBETAS GASTRONORM /</b> GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME	p.130
.....	
<b>3.2 CESTAS PARA VAJILLA /</b> DISHWASHER RACKS / CASIERIERS À VAISSELLE	p.150
.....	
<b>3.3 CARROS /</b> TROLLEYS / CHARIOTS	p.164
.....	
<b>3.4 ESTANTERÍAS /</b> SHELVING / ÉTAGÈRES	p.190
.....	

<b>RECAMBIOS /</b> SPARE PARTS / PIÈCES DE RÉCHANGE	p.422
.....	

<b>ÍNDICE /</b> INDEX / INDEX	p.438
.....	

# 4.

## MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES



- 4.1 PROCESADOR ALIMENTOS /  
FOOD PROCESSORS /  
ROBOTS MULTIFONCTION p.212  
.....
- 4.2 BRAZOS TRITURADORES /  
IMMERSION BLENDERS /  
MIXEURS p.216  
.....
- 4.3 BATIDORAS /  
BLENDERS /  
MIXEURS p.220  
.....
- 4.4 FREIDORAS /  
FRYERS /  
FRITEUSES p.239  
.....
- 4.5 TOSTADORAS /  
TOASTERS /  
TOASTEURS p.244  
.....
- 4.6 GRILL DE CONTACTO Y PLANCHAS  
ELÉCTRICAS /  
CONTACT GRILL AND ELECTRIC GRIDDLES /  
GRILL DE CONTACT ET PLAQUES  
ÉLECTRIQUES p.249  
.....
- 4.7 PLACAS INDUCCIÓN /  
INDUCTION HOBBS /  
PLAQUES INDUCTION p.255  
.....
- 4.8 HORNOS Y MICRO-ONDAS /  
OVENS & MICRO-WAVES /  
FOURS ET MICRO-ONDES p.257  
.....
- 4.9 MAQUINARIA MANTENEDORA DE  
TEMPERATURA /  
MACHINERY FOR KEEPING TEMPERATURE /  
APPAREILS DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
p.260  
.....

# 5.

## SERVICIO DE MESA Y BUFFET / TABLE AND BUFFET SERVICE / SERVICE DE TABLE ET BUFFET



- 5.1 BUFFET Y PRESENTACIÓN /  
BUFFET AND PRESENTATION /  
BUFFET ET PRÉSENTATION p.273  
.....
- 5.2 BAR / p.323  
.....
- 5.3 SERVICIO DE MESA /  
TABLE TOP /  
SERVICE DE TABLE p.342  
.....
- 5.4 COLECTIVIDADES /  
INSTITUTIONS /  
COLLECTIVITÉS p.359  
.....

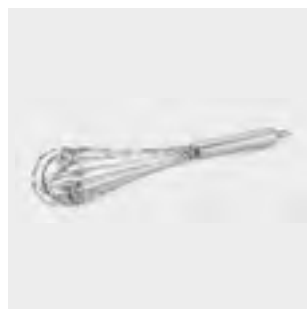
# 6.

## PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE



- 6.1 UTENSILIOS PASTELERÍA /  
PASTRY UTENSILS /  
USTENSILS DE PÂTISSERIE p.376  
.....
- 6.2 HELADERÍA  
ICE-CREAM UTENSILS /  
USTENSILES POUR GLACE p.387  
.....
- 6.3 MOLDES ANTIADHERENTES /  
NON-STICK MOULDS /  
MOULES ANTI-ADHÉSIFS p.389  
.....
- 6.4 CORTAPASTAS /  
PASTRY CUTTER /  
DÉCOUPOIRS p.394  
.....
- 6.5 MOLDES ACERO INOXIDABLE /  
ST/STEEL PASTRY MOULDS /  
MOULES EN ACIER INOX p.395  
.....
- 6.6 MANGAS Y BOQUILLAS /  
BAGS AND TUBES /  
POCHES ET DOUILLES p.399  
.....
- 6.7 MOLDES SILICONA /  
SILICONE MOULDS /  
MOULES SILICONE p.405  
.....
- 6.8 MOLDES FLEXIPAN /  
FLEXIPAN MOULDS /  
MOULES FLEXIPAN p.413  
.....





**NUEVO/  
NEW/  
NOUVEAU**



CO-COTTE SILICONA /  
CO-COTTE SILICONE /  
CO-COTTE SILICONE

P. 66



UTENSILIOS /  
UTENSILS /  
USTENSILES

P. 82



DISPENSADOR A PRESIÓN TRIPLE /  
TRI SQUEEZE DISPENSER /  
DISTRIBUTEUR À PRESSION TRIPLE

P. 92



PASAPURÉS /  
POTATO RICER /  
PRESE-PURÉS

P. 94



MANDOLINAS /  
MANDOLINES /  
MANDOLINES

P. 95



CORTADOR TOMATES /  
TOMATOES SLICER /  
COUPE TOMATES

P. 95



SIERRA DE COCINA /  
KITCHEN BOW SAW /  
SCIE DE CUISINE

P. 98



RASCADOR /  
GRILL SCRAPER /  
RACLETTE À PLANCHA

P. 98



BALANZAS /  
SCALES /  
BALANCES

P. 104



RELOJ DE COCINA DIGITAL /  
KITCHEN TIMER ALARM /  
MINUTEUR DE CUISINE

P. 104



TERMÓMETROS /  
THERMOMETERS /  
THERMOMÈTRES

P. 104



PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN  
ULTRALIGERO PARA INDUCCIÓN /  
ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON FOR  
INDUCTION /  
FONTE ULTRALÉGER POUR L'INDUCTION

P. 112



CAZUELAS CON TAPA BLACK SERIES  
PARA INDUCCIÓN /  
CASSEROLES WITH LID BLACK SE-  
RIES FOR INDUCTION /  
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE BLACK  
SERIES POUR INDUCTION

P. 114



BUFFET CUBIC C2.  
CARRO BUFFET /  
BUFFET TROLLEY /  
CHARIOT BUFFET

P. 168



CARRO GUERIDON /  
GUERIDON TROLLEY /  
CHARIOT GUERIDON

P. 169



CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES /  
ELECTRIC SLICING MACHINE /  
TRANCHEUR ÉLECTRIQUE

P. 212



CORTADOR DE VERDURAS /  
VEGETABLE CUTTER /  
COUPE-LÉGUMES

P. 212



PROCESADORES DE ALIMENTOS /  
FOOD PROCESSORS /  
ROBOTS MULTIFONCTIONS

P. 213



BATIDORAS DE VASO /  
FOOD & BAR BLENDERS /  
BLENDERS DE BAR

P. 225



BATIDORAS PARA BATIDOS /  
DRINK MIXERS /  
SHAKER ÉLECTRIQUE

P. 232



LICUADORAS /  
JUICE EXTRACTORS /  
CENTRIFUGEUSES

P. 235



EXPRIMIDORAS /  
JUICERS /  
PRESSE-AGRUMES

P. 235



FREIDORAS /  
FRYERS /  
FRITEUSES

P. 241



TOSTADORAS /  
TOASTERS /  
TOASTEURS

P. 245





PARRILLAS /  
GRILLS /  
GRILLS

P. 252



PLANCHA /  
GRIDDLE /  
PLAQUE

P. 253



HERVIDOR DE ARROZ /  
RICE COOKER /  
CUISEUR À RIZ

P. 254



PLACAS INDUCCIÓN /  
INDUCTION COOKERS /  
PLAQUES INDUCTION

P. 255



HORNO CONVECCIÓN /  
CONVECTION OVEN /  
FOUR À CONVECTION

P. 258



CARROS BAÑO MARIA /  
BAIN-MARIE TROLLEYS /  
CHARIOTS BAIN-MARIE

P. 261



LÁMPARAS /  
LAMPS /  
LAMPES

P. 267



BUFFET CUBIC C1.  
MUEBLES EXPOSITORES /  
DISPLAY CASE /  
MEUBLE PRÉSENTOIR

P. 274



BUFFET CUBIC C3.  
CUBO Y ESTANTES /  
CUBES & SHELVES /  
CUBES ET TABLETTES

P. 274



CASCANUECES INOX /  
ST/STEEL NUT CRACKER /  
CASSE-NOIX EN INOX

P. 291



FUEL PARA CHAFING DISH /  
BUFFET FUEL BARREL /  
BIDÓN FUEL CHAFING DISH

P. 297



MELAMINA /  
MELAMINE /  
MELAMINE

P. 299



SACACORCHOS /  
CORKSCREW /  
TIRE-BOUCHON

P. 332



CUCHARA BATIDORA /  
COCKTAIL SPOON /  
CUIILLÈRE À COCKTAIL

P. 333



CAJA CONDIMENTOS /  
CONDIMENT HOLDER /  
BOÎTE À CONDIMENT

P. 333



TETERA "KENYA" /  
"KENYA" TEA POT /  
THÉIÈRE "KENYA"

P. 337



COLADOR BOLA INFUSIONES /  
TEA INFUSION MESH /  
INFUSER À THÉ

P. 337



MINIATURAS HIERRO FUNDIDO /  
CAST IRON MINIATURES /  
MINIATURES EN FONTE

P. 345



PIZARRAS /  
SLATES /  
ARDOISES

P. 347



MANTELES INDIVIDUALES /  
PLACE MATS /  
SETS DE TABLE

P. 342



JARRA /  
SERVER /  
PICHET

P. 350



LIBRADORES /  
SCOOPS /  
PELLES À FARINE

P. 377



BATIDORES /  
WHISKS /  
FOUETS

P. 378



SOPLETES DE COCINA /  
PASTRY TORCHS /  
TORCHES À CARAMÉLISER

P. 383

# ¿CÓMO SATISFACER AL 100% A NUESTROS CLIENTES?

## HOW CAN WE GIVE OUR CUSTOMERS 100% SATISFACTION?

## COMMENT SATISFAIRE À 100% NOS CLIENTS?

¿CÓMO DAR EL MEJOR PRODUCTO Y  
EL MEJOR SERVICIO A LOS MEJORES  
COCINEROS EN SUS COCINAS  
PROFESIONALES Y EN SUS CASAS?

ÉSTA ES LA PREGUNTA QUE NOS  
PLANTEAMOS EN PUJADAS DESDE EL  
PRIMER DÍA, EN 1921.  
Y LAS RESPUESTAS QUE APORTAMOS  
COMO COMPAÑÍA SON LAS QUE NOS HAN  
HECHO LÍDERES EN NUESTRO SECTOR  
Y LAS QUE NOS AYUDAN A SEGUIR  
CRECIENDO.

**TRADICIÓN E INNOVACIÓN**  
**CALIDAD Y RAPIDEZ**  
**GLOBALIZACIÓN Y PERSONALIZACIÓN**  
**DISEÑO Y PERFORMANCE**

Certificación ISO 9001-IQNet

HOW CAN WE PROVIDE THE BEST  
PRODUCTS AND THE BEST SERVICE TO  
THE GREATEST CHEFS IN BOTH THEIR  
PROFESSIONAL AND HOME KITCHENS?

THESE ARE THE QUESTIONS WE HAVE  
BEEN ASKING OURSELVES IN PUJADAS  
SINCE OUR VERY FIRST DAY, IN 1921.

AND IT IS THE ANSWERS TO THESE  
QUESTIONS THAT WE PROVIDE AS A  
COMPANY THAT HAVE MADE US LEADERS  
IN OUR SECTOR AND HELP US TO  
CONTINUE GROWING.

**TRADITION AND INNOVATION**  
**QUALITY AND SPEED OF RESPONSE**  
**GLOBALISATION AND PERSONALISATION**  
**DESIGN AND PERFORMANCE**

Certificación NSF (Food Equipment Certification)

COMMENT OFFRIR LE MEILLEUR  
PRODUIT ET LE MEILLEUR SERVICE AUX  
MEILLEURS CUISINIERS DANS LEURS  
CUISINES PROFESSIONNELLES ET DANS  
VOS FOYERS ?

CELLE-CI EST LA QUESTION QUE  
PUJADAS SE POSE DEPUIS LES PREMIERS  
JOURS, EN 1921.

ET LES RÉPONSES QUE NOUS  
APPORTONS COME ENTREPRISE SONT  
CELLES QUI NOUS ONT FAIT LEADERS  
SUR NOTRE SECTEUR ET CELLES QUI  
NOUS AIDENT À CROITRE.

**TRADITION ET INNOVATION**  
**QUALITÉ ET RAPIDITÉ**  
**GLOBALISATION ET PERSONNALISATION**  
**DESIGN ET PERFORMANCE**

Certificación CLASS INDUCTION

DISEÑO  
DESIGN  
DESIGN



INNOVACIÓN  
INNOVATION  
INNOVATION



CALIDAD  
QUALITY  
QUALITÉ



A kitchen scene with a red color overlay. In the foreground, a stainless steel frying pan sits on a gas stove burner. The stove has several control knobs visible. In the background, a metal rack holds various kitchen utensils, including spatulas and spoons. The overall atmosphere is warm and focused on the kitchen environment.

COCINA /  
KITCHEN /  
CUISINE

<b>1.1</b>	BATERÍA DE COCINA / COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE	16
<b>1.2</b>	SARTENES / FRY PANS / POÊLES	44
<b>1.3</b>	HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUES À RÔTIR	60
<b>1.4</b>	ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE	70

**BATERÍA DE COCINA /  
COOKWARE /  
BATTERIE DE CUISINE**

## BATERÍA COCINA PROFESIONAL / PROFESSIONAL COOKWARE / BATTERIE CUISINE PROFESSIONNEL

TOP LINE ..... 20

INOX-PRO ..... 24





SMART LINE ..... 34

HANDY ..... 36














ALU-PRO ..... 39



PROFESIONAL / PROFESSIONAL /  
PROFESSIONNEL

	TOP LINE	INOX-PRO	SMART LINE	HANDY
REF / ITEM / CODE				
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC				
PRECIO / PRICE / PRIX	€€€€	€€€€	€€€	€€
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES	5	5	3	1
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION				
ASAS / HANDLES / ANSES	AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES	VARILLA / WIRE / FILS	VARILLA / WIRE / FILS	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE
RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE	TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOS	MEDIO / MEDIUM / MOYEN	MEDIO / MEDIUM / MOYEN
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø	12-60	12-70	12-40	16-40

FOODIES

ALU-PRO	PUJADAS 1921	BLACK SERIES	MULTIMETAL	HOBBY CHEF
				
				
€	€€	€€	€€€€€	€€€
1	2	2	5	3
		ANTIADHERENTE / NON-STICK / ANTI-ADHÉSIF 		
TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE	INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ	FUNDICIÓN / CAST / FONTE	VARILLA / WIRE / FILS
TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL	RÁPIDA Y CON POCO ACEITE / FAST AND LITTLE OIL / RAPIDE ET AVEC PEU D'HUILE	TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN / TRADITIONAL AND PRESENTATION / TRADITIONNEL ET PRESENTATION	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE	GOURMET
16-60	20-32	16-40	16-36	12-32

# TOP LINE

LA BATERÍA MÁS EXCLUSIVA PARA LA ALTA COCINA /  
THE MOST EXCLUSIVE COOKWARE LEAD TO HIGH CUISINE /  
LA PLUS EXCLUSIVE BATTERIE POUR LA HAUTE CUISINE

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 /  
COOKWARE BODY MADE OF 18/10 STAINLESS STEEL /  
CORPS EN ACIER INOXYDABLE 18/10



FACILIDAD: ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS DE FÁCIL EXTRACCIÓN /  
EASY: IDENTIFICATION STICKER EASY TO REMOVE /  
FACILE : ETIQUETTES IDENTIFICATRICES FACILES À ENLEVER

VERTIDO FÁCIL /  
EASY POURING /  
VERCEMENT FACILE

ESTÉTICA: ACABADO SATINADO /  
AESTHETICS: SATIN FINISH /  
ESTHÉTIQUE : FINITION SATINÉE

CALIDAD: SATINADO UNIFORME EN TODOS LOS MODELOS /  
QUALITY: UNIFORM SATIN POLISHING IN ALL MODELS /  
QUALITÉ : POLISSAGE SATINÉ UNIFORME SUR TOUS LES MODÈLES



INDUC



GAS



VITRO



ELECTR





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



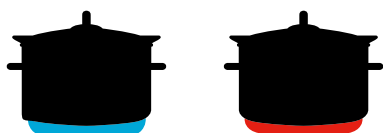
AISLANTE: ASAS DE INOX RESISTENTES AL CALOR /  
INSULATING: ST/STEEL HEAT RESISTANT HANDLES /  
ISOLANT : ANSES EN ACIER INOXYDABLE RÉSISTANTES À LA CHALEUR



INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /  
INDUCTION: SANDWICH BOTTOM (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /  
INDUCTION : FOND SANDWICH (INOX - ALU - INOX)

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

EFICACIA / EFFICACY / EFFICACITÉ



FRÍO / COLD / FROID CALIENTE / WARM / CHAUD

EFICIENCIA / EFFICACY / EFFICACITÉ



ACERO / INOX-ST/STEEL ALUMINIO / ALUMINIUM

**2901** OLLA RECTA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /  
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
290.116	16	16,0	3,00	1
290.120	20	20,0	6,20	1
290.124	24	24,0	10,00	1
290.128	28	28,0	16,50	1
290.130	30	30,0	21,20	1
290.132	32	32,0	24,00	1
290.135	35	35,0	33,60	1
290.140	40	40,0	50,00	1
290.145	45	45,0	72,00	1
290.150	50	50,0	98,00	1
290.160	60	55,0	155,00	1

**2911** CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID /  
FAITOUT SANS COUVERCLE

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
291.116	16	7,5	1,50	1
291.120	20	8,0	2,50	1
291.124	24	9,5	4,30	1
291.128	28	11,0	6,70	1
291.130	30	12,0	8,40	1
291.132	32	12,5	10,00	1
291.135	35	14,0	13,60	1
291.140	40	15,5	19,50	1
291.145	45	17,0	27,00	1
291.150	50	20,0	39,00	1
291.160	60	23,0	65,00	1

**2921** CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /  
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
292.116	16	11,0	2,10	1
292.120	20	13,0	4,00	1
292.124	24	14,0	6,30	1
292.128	28	17,5	10,20	1
292.130	30	18,0	12,70	1
292.132	32	19,0	15,20	1
292.135	35	21,0	20,20	1
292.140	40	25,0	31,40	1
292.145	45	28,0	44,50	1
292.150	50	30,0	59,00	1
292.160	60	35,0	99,00	1

**2931** PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /  
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
293.124	24	6,0	2,70	1
293.128	28	6,0	3,70	1
293.130	30	6,0	4,30	1
293.132	32	6,0	4,70	1
293.135	35	7,0	6,70	1
293.140	40	8,0	10,00	1
293.145	45	9,0	17,50	1
293.150	50	10,0	28,00	1

## 290 OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID / MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
290.016	16	16,0	3,00	1
290.020	20	20,0	6,20	1
290.024	24	24,0	10,00	1
290.028	28	28,0	16,50	1
290.030	30	30,0	21,20	1
290.032	32	32,0	24,00	1
290.035	35	35,0	33,60	1
290.040	40	40,0	50,00	1
290.045	45	45,0	72,00	1
290.050	50	50,0	98,00	1
290.060	60	55,0	155,00	1

## 291 CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID / FAITOUT AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
291.016	16	7,5	1,50	1
291.020	20	8,0	2,50	1
291.024	24	9,5	4,30	1
291.028	28	11,0	6,70	1
291.030	30	12,0	8,40	1
291.032	32	12,5	10,00	1
291.035	35	14,0	13,60	1
291.040	40	15,5	19,50	1
291.045	45	17,0	27,00	1
291.050	50	20,0	39,00	1
291.060	60	23,0	65,00	1

## 292 CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID / BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
292.016	16	11,0	2,10	1
292.020	20	13,0	4,00	1
292.024	24	14,0	6,30	1
292.028	28	17,5	10,20	1
292.030	30	18,0	12,70	1
292.032	32	19,0	15,20	1
292.035	35	21,0	20,20	1
292.040	40	25,0	31,40	1
292.045	45	28,0	44,50	1
292.050	50	30,0	59,00	1
292.060	60	35,0	99,00	1

## 293 PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID / PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
293.024	24	6,0	2,70	1
293.028	28	6,0	3,70	1
293.030	30	6,0	4,30	1
293.032	32	6,0	4,70	1
293.035	35	7,0	6,70	1
293.040	40	8,0	10,00	1
293.045	45	9,0	17,50	1
293.050	50	10,0	28,00	1

**201** CAZO RECTO BAJO / SAUCEPAN /  
CASSEROLE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
201.016	16	7,5	1,50	1
201.018	18	8,0	2,00	1
201.020	20	8,0	2,50	1
201.024	24	9,5	4,30	1
201.028	28	11,0	6,70	1
201.032	32*	12,5	10,00	1

\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

**202** CAZO RECTO ALTO / DEEP SAUCEPAN /  
CASSEROLE HAUTE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
202.016	16	11,0	2,10	1
202.018	18	12,0	3,00	1
202.020	20	13,0	4,00	1
202.024	24	14,0	6,30	1
202.028	28	17,5	10,20	1
202.032	32*	19,0	15,20	1

\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

**200** CAZO TIPO FRANCÉS / FRENCH STYLE SAUCEPAN /  
CASSEROLE FORME FRANÇAISE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.012	12	7,0	0,70	1
200.014	14	7,0	1,00	1
200.016	16	7,5	1,50	1
200.018	18	9,0	2,30	1
200.020	20	10,0	3,10	1
200.022	22	11,0	4,20	1
200.024	24	12,0	5,40	1
200.028	28	14,0	8,60	1

La diferencia entre las refs. 200, 201 y 202 es su altura  
The only difference between the refs. 200, 201 and 202 is its height  
La différence entre les refs. 200, 201 et 202 c'est l'hauteur

**214** CAZO CÓNICO / CONICAL SAUTÉ PAN /  
SAUTEUSE EVASÉE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
214.016	16	6,0	1,00	1
214.018	18	6,0	1,20	1
214.020	20	6,5	1,60	1
214.022	22	7,0	2,10	1
214.024	24	7,5	2,70	1

**2003** CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /  
CASSEROLE BOMBÉE**CLASS**  
**INDUCTION**

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.320	20	7,5	1,80	1
200.324	24	8,5	3,00	1

**204** SAUTEX / SAUTÉ PAN /  
SAUTEUSE**CLASS**  
**INDUCTION**

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
204.020	20	6,0	1,90	1
204.024	24	6,0	2,70	1
204.028	28	6,0	3,70	1
204.030	30	6,0	4,30	1
204.032	32	6,0	4,70	1
204.035	35	7,0	6,70	1
204.040	40*	8,0	10,00	1

\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

**299** TAPA / LID /  
COUVERCLE

REF	Ø cm	U
299.016	16	1
299.020	20	1
299.024	24	1
299.028	28	1
299.030	30	1
299.032	32	1
299.035	35	1
299.040	40	1
299.045	45	1
299.050	50	1
299.060	60	1

**NUEVA WEB/  
NEW WEB/  
NOUVEAU WEB**  
.....  
**PUJADAS.ES**





# INOX-PRO

**DISEÑADA PARA OFRECER EL MAYOR RENDIMIENTO EN LA COCINA PROFESIONAL /**  
SPECIALLY DESIGNED TO ACHIEVE THE BEST PERFORMANCE  
IN THE PROFESSIONAL COOKING /  
CONÇU POUR OFFRIR LE PLUS HAUT RENDEMENT DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE

---

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 /  
COOKWARE BODY MADE OF 18/10 STAINLESS STEEL /  
CORPS EN ACIER INOXYDABLE 18/10



SEGURA: ASAS SOLDADAS POR APORTACIÓN DE MATERIALES /  
SAFETY : WELDED HANDLES BY BUILD-UP PROCESS /  
SÉCURITÉ : SOUDURES DES ANSES PAR RÉSTANCE



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



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

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



INDUC



GAS



VITRO



ELECTR



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

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

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

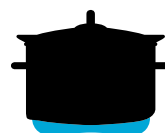
QUALITÉ : POLISSAGE SATINÉ UNIFORME À L'INTÉRIEUR ET À  
L'EXTÉRIEUR DE TOUS LES MODÈLES

RADIOS INTERIORES DISEÑADOS PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL Y RÁPIDA /  
RADIUS SPECIALLY DESIGNED FOR EASY AND FAST CLEANING /  
RAYONS PERMETTANT UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE

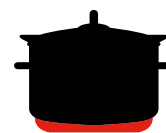
INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /  
INDUCTION: SANDWICH BOTTOM (ST/STEEL-ALU-ST/STEEL) /  
INDUCTION : FOND SANDWICH (INOX - ALU - INOX)

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

EFICACIA / EFFICACY / EFFICACITÉ



FRÍO / COLD / FROID



CALIENTE / WARM / CHAUD

## 218 OLLA RECTA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID / MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
218.016	16	16,0	3,00	1
218.018	18	18,0	4,50	1
218.020	20	20,0	6,20	1
218.024	24	24,0	10,00	1
218.028	28	28,0	16,50	1
218.030	30	30,0	21,20	1
218.032	32	32,0	24,00	1
218.035	35	35,0	33,60	1
218.040	40	40,0	50,00	1
218.045	45	45,0	72,00	1
218.050	50	50,0	98,00	1
218.060	60	55,0	155,00	1

## 217 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID / FAITOUT SANS COUVERCLE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
217.016	16	7,5	1,50	1
217.018	18	8,0	2,00	1
217.020	20	8,0	2,50	1
217.024	24	9,50	4,30	1
217.028	28	11,0	6,70	1
217.030	30	12,0	8,40	1
217.032	32	12,5	10,00	1
217.035	35	14,0	13,60	1
217.040	40	15,5	19,50	1
217.045	45	17,0	27,00	1
217.050	50	20,0	39,00	1
217.060	60	23,0	65,00	1

## 216 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID / BRAISIÈRE SANS COUVERCLE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
216.016	16	11,0	2,10	1
216.018	18	12,0	3,00	1
216.020	20	13,0	4,00	1
216.024	24	14,0	6,30	1
216.028	28	17,5	10,20	1
216.030	30	18,0	12,70	1
216.032	32	19,0	15,20	1
216.035	35	21,0	20,20	1
216.040	40	25,0	31,40	1
216.045	45	28,0	44,50	1
216.050	50	30,0	59,00	1
216.060	60	35,0	99,00	1

## 205 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID / PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
205.020	20	6,0	1,90	1
205.024	24	6,0	2,70	1
205.028	28	6,0	3,70	1
205.030	30	6,0	4,30	1
205.032	32	6,0	4,70	1
205.035	35	7,0	6,70	1
205.040	40	8,0	10,00	1
205.045	45	8,5	12,00	1
205.050	50	9,0	17,50	1
205.060	60	10,0	28,00	1

**208** OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /  
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE**CLASS**  
**INDUCTION**

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
208.016	16	16,0	3,00	1
208.018	18	18,0	4,50	1
208.020	20	20,0	6,20	1
208.024	24	24,0	10,00	1
208.028	28	28,0	16,50	1
208.030	30	30,0	21,20	1
208.032	32	32,0	24,00	1
208.035	35	35,0	33,60	1
208.040	40	40,0	50,00	1
208.045	45	45,0	72,00	1
208.050	50	50,0	98,00	1
208.060	60	55,0	155,00	1

**207** CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID /  
FAITOUT AVEC COUVERCLE**CLASS**  
**INDUCTION**

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
207.016	16	7,5	1,50	1
207.018	18	8,0	2,00	1
207.020	20	8,0	2,50	1
207.024	24	9,5	4,30	1
207.028	28	11,0	6,70	1
207.030	30	12,0	8,40	1
207.032	32	12,5	10,00	1
207.035	35	14,0	13,60	1
207.040	40	15,5	19,50	1
207.045	45	17,0	27,00	1
207.050	50	20,0	39,00	1
207.060	60	23,0	65,00	1

**206** CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /  
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE**CLASS**  
**INDUCTION**

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
206.016	16	11,0	2,10	1
206.018	18	12,0	3,00	1
206.020	20	13,0	4,00	1
206.024	24	14,0	6,30	1
206.028	28	17,5	10,20	1
206.030	30	18,0	12,70	1
206.032	32	19,0	15,20	1
206.035	35	21,0	20,20	1
206.040	40	25,0	31,40	1
206.045	45	28,0	44,50	1
206.050	50	30,0	59,00	1
206.060	60	35,0	99,00	1

**215** PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID /  
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE**CLASS**  
**INDUCTION**

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
215.020	20	6,0	1,90	1
215.024	24	6,0	2,70	1
215.028	28	6,0	3,70	1
215.030	30	6,0	4,30	1
215.032	32	6,0	4,70	1
215.035	35	7,0	6,70	1
215.040	40	8,0	10,00	1
215.045	45	8,5	12,00	1
215.050	50	9,0	17,50	1
215.060	60	10,0	28,00	1

**240** CONJUNTO CUSCUSERA BOMBEADA, CON TAPA / CONICAL COUSCOUS SET WITH LID /  
COUSCOUSSIER BOMBÉE AVEC COUVERCLE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
240.040	A 40	20,0	20,00	1
	B 32	32,0	24,00	
240.050	A 50	25,0	40,00	1
	B 40	40,0	50,00	
240.060	A 60	23,5	45,00	1
	B 45	45,0	72,00	
240.070	A 70	25,0	65,00	1
	B 50	50,0	98,00	

**241** PARTE SUPERIOR DE CUSCUSERA BOMBEADA / TOP FOR COUSCOUS SET CONICAL SHAPE /  
DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER FORME BOMBÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
241.040	40	20,0	20,00	1
241.050	50	25,0	40,00	1
241.060	60	23,5	45,00	1
241.070	70	25,0	65,00	1

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

**242** CONJUNTO CUSCUSERA FORMA RECTA / STRAIGHT COUSCOUS SET /  
COUSCOUSSIER FORME DROITE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
242.020	A 20	13,0	4,00	1
	B 20	20,0	6,20	
242.024	A 24	14,0	6,30	1
	B 24	24,0	10,00	
242.028	A 28	17,5	10,00	1
	B 28	28,0	16,50	
242.032	A 32	19,0	15,00	1
	B 32	32,0	24,00	
242.035	A 35	21,0	20,00	1
	B 35	35,0	33,60	

Con tapa / With lid / Avec couvercle

**243** PARTE SUPERIOR DE VAPORERA Y CUSCUSERA / TOP FOR STEAM POT AND COUSCOUS SET STRAIGHT SHAPE /  
DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER FORME DROITE ET CUIT VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
243.020	20	13,0	4,00	1
243.024	24	14,0	6,30	1
243.028	28	17,5	10,00	1
243.032	32	19,0	15,00	1
243.035	35	21,0	20,00	1

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

**244** CONJUNTO VAPORERA / STEAM POT /  
CUIT VAPEUR

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
244.020	A 20	13,0	4,00	1
	B 20	13,0	4,00	
244.024	A 24	14,0	6,30	1
	B 24	14,0	6,30	
244.028	A 28	17,5	10,00	1
	B 28	17,5	10,00	
244.032	A 32	19,0	15,00	1
	B 32	19,0	15,00	
244.035	A 35	21,0	20,00	1
	B 35	21,0	20,00	

Con tapa / With lid / Avec couvercle

## 223 CONJUNTO CACEROLA + 4 COLAPASTAS / CASSEROLE SET + 4 PASTA COLANDER / ENSEMBLE BRAISIÈRE + 4 CUIT-PÂTES

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
223.035	35	21,0	20,20	1
223.040	40	25,0	31,40	1

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

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

## 224 COLAPASTA / PASTA COLANDER / CUIT-PÂTES



REF	H cm	U
A 224.023	23,0	1
B 224.026	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

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

## 248 OLLA CON GRIFO Y TAPA / STOCK POT WITH TAP AND LID / MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET ET COUVERCLE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
248.028	28	28,0	16,50	1
248.032	32	32,0	24,00	1
248.035	35	35,0	33,60	1
248.040	40	40,0	50,00	1
248.045	45	45,0	72,00	1

## 249 SEPARADOR PARA OLLA CON GRIFO / GRID FOR STOCK POT WITH TAP / GRILLE POUR MARMITE AVEC ROBINET



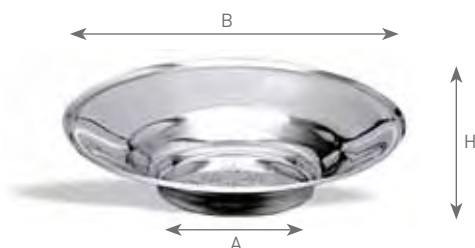
REF	Ø cm	H cm	U
249.028	27,5	5,50	1
249.032	31,5	5,50	1
249.035	34,5	5,50	1
249.040	39,5	5,50	1
249.045	44,5	5,50	1

## 209 TAPA / LID / COUVERCLE



REF	Ø cm	U
209.014	14	1
209.016	16	1
209.018	18	1
209.020	20	1
209.022	22	1
209.024	24	1
209.028	28	1
209.030	30	1
209.032	32	1
209.035	35	1
209.040	40	1
209.045	45	1
209.050	50	1
209.060	60	1
209.070	70	1

**211** ESCURREFRITOS / FRY COLANDER / PASSOIRE À FRITES



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	U
211.016	16	32,5	7,0	1
211.018	18	37,5	7,5	1
211.020	20	38,0	7,5	1

**210** POTE / POT / POT

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
210.016	16	16,0	3,00	1
210.018	18	18,0	4,50	1
210.020	20	20,0	6,20	1

**203** BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
203.016	16	16,0	3,00	1
203.018	18	18,0	4,50	1
203.020	20	20,0	6,20	1
203.024	24	24,0	10,00	1

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

**219** BAÑO MARÍA SIN FONDO SANDWICH / BAIN MARIE WITHOUT SANDWICH BOTTOM / BAIN-MARIE SANS FOND SANDWICH



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
219.016	16	16,0	3,00	1
219.018	18	18,0	4,50	1
219.020	20	20,0	6,20	1

**212** BAÑO MARÍA SIN FONDO SANDWICH / BAIN MARIE WITHOUT SANDWICH BOTTOM / BAIN-MARIE SANS FOND SANDWICH



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
212.016	16	16,0	3,00	1
212.018	18	18,0	4,50	1
212.020	20	20,0	6,20	1

**204** SAUTEX / SAUTÉ PAN / SAUTEUSE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
204.020	20	6,0	1,90	1
204.024	24	6,0	2,70	1
204.028	28	6,0	3,70	1
204.030	30	6,0	4,30	1
204.032	32	6,0	4,70	1
204.035	35	7,0	6,70	1
204.040*	40	8,0	10,00	1

\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

## 201

CAZO RECTO BAJO / SAUCEPAN /  
CASSEROLECLASS  
INDUCTION

\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
201.016	16	7,5	1,50	1
201.018	18	8,0	2,00	1
201.020	20	8,0	2,50	1
201.024	24	9,5	4,30	1
201.028	28	11,0	6,70	1
201.032	32*	12,50	10,00	1

## 200

CAZO TIPO FRANCÉS / FRENCH STYLE SAUCEPAN /  
CASSEROLE FORME FRANÇAISECLASS  
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.012	12	7,0	0,70	1
200.014	14	7,0	1,00	1
200.016	16	7,5	1,50	1
200.018	18	9,0	2,30	1
200.020	20	10,0	3,10	1
200.022	22	11,0	4,20	1
200.024	24	12,0	5,40	1
200.028	28	14,0	8,60	1

## 214

CAZO CÓNICO / CONICAL SAUTÉ PAN /  
SAUTEUSE EVASÉECLASS  
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
214.016	16	6,0	1,00	1
214.018	18	6,0	1,20	1
214.020	20	6,5	1,60	1
214.022	22	7,0	2,10	1
214.024	24	7,5	2,70	1

## 202

CAZO RECTO ALTO / DEEP SAUCEPAN /  
CASSEROLE HAUTECLASS  
INDUCTION

\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
202.016	16	11,0	2,10	1
202.018	18	12,0	3,00	1
202.020	20	13,0	4,00	1
202.024	24	14,0	6,30	1
202.028	28	17,5	10,20	1
202.032	32*	19,0	15,20	1

## 2001

CAZO CON PICOS LATERALES / SAUCEPAN WITH SIDE  
SPOUTS / CASSEROLE AVEC BECS VERSEURSCLASS  
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.116	16	7,5	1,50	1
200.120	20	10,0	3,10	1

## 2003

CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /  
CASSEROLE BOMÉECLASS  
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.320	20	7,5	1,80	1
200.324	24	8,5	3,00	1





ESPAÑOL

FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 CON FONDO TRIPLE TERMODIFUSOR. IDEAL PARA USO PROFESIONAL E INTENSIVO EN PEQUEÑOS RESTAURANTES O PARA EL "FRONT COOKING".

ENGLISH

MADE OF 18/10 ST/STEEL WITH TRIPLE THERMO-DIFFUSIVE BOTTOM. IDEAL FOR PROFESSIONAL AND INTENSIVE USE IN SMALL RESTAURANTS OF FOR "FRONT COOKING".

FRANÇAIS

FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AVEC TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR. IDÉAL POUR UTILISATION PROFESSIONNELLE ET INTENSIVE DANS DES PETITS RESTAURANTS OU POUR LE "FRONT COOKING".

**260** OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID / MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
260.020	20	20,0	6,20	1
260.024	24	24,0	10,00	1
260.028	28	28,0	16,50	1
260.032	32	32,0	24,00	1
260.035	35	35,0	33,60	1
260.040	40	40,0	50,00	1

**261** CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID / FAITOUT SANS COUVERCLE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
261.020	20	8,0	2,50	1
261.024	24	9,5	4,30	1
261.028	28	11,0	6,70	1
261.032	32	12,5	10,00	1
261.035	35	14,0	13,60	1
261.040	40	15,5	19,50	1

**262** CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID / BRAISIÈRE SANS COUVERCLE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
262.020	20	13,0	4,00	1
262.024	24	14,0	6,30	1
262.028	28	17,5	10,20	1
262.032	32	19,0	15,20	1
262.035	35	21,0	20,20	1
262.040	40	25,0	31,40	1

**200** CAZO TIPO FRANCÉS / FRENCH STYLE SAUCEPAN /  
CASSEROLE FORME FRANÇAISE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.012	12	7,0	0,70	1
200.014	14	7,0	1,00	1
200.016	16	7,5	1,50	1
200.018	18	9,0	2,30	1
200.020	20	10,0	3,10	1
200.022	22	11,0	4,20	1
200.024	24	12,0	5,40	1
200.028	28	14,0	8,60	1

**2003** CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /  
CASSEROLE BOMBÉE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.320	20	7,5	1,80	1
200.324	24	8,5	3,00	1

**204** SAUTEX / SAUTÉ PAN /  
SAUTEUSE

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
204.020	20	6,0	1,90	1
204.024	24	6,0	2,70	1
204.028	28	6,0	3,70	1
204.030	30	6,0	4,30	1
204.032	32	6,0	4,70	1
204.035	35	7,0	6,70	1
204.040*	40	8,0	10,00	1

\* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

**210** POTE / POT /  
POT

**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
210.016	16	16,0	3,00	1
210.018	18	18,0	4,50	1
210.020	20	20,0	6,20	1

**267** TAPA / LID /  
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
267.020	20	1
267.024	24	1
267.028	28	1
267.032	32	1
267.035	35	1
267.040	40	1



ESPAÑOL

NUEVA BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE CON ASAS TUBULARES RESISTENTES AL CALOR QUE FACILITAN EL MANEJO, GRACIAS A SU DISEÑO ERGONÓMICO

ENGLISH

NEW COOKWARE RANGE MADE OF ST/STEEL. HEAT-RESISTANT TUBULAR HANDLES WITH ERGONOMIC SHAPE FOR EASY HANDLING

FRANÇAIS

NOUVELLE BATTERIE DE CUISINE FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE. ANSES TUBULAIRES RÉISITANTES À LA CHALEUR, PERMETTANT UNE UTILISATION FACILE, GRÂCE À LEUR CONCEPTION ERGONOMIQUE.

**4008** OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID / MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.824	24	20,0	9,00	1
400.828	28	24,0	14,50	1
400.832	32	28,0	22,50	1
400.835	35	30,0	28,50	1

**4007** CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEPOLE WITHOUT LID / FAITOUT SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.724	24	9,5	4,20	1
400.728	28	11,0	6,50	1
400.732	32	12,5	10,00	1
400.735	35	13,0	12,50	1

**4006** CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID / BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.624	24	14,0	6,20	1
400.628	28	16,0	9,50	1
400.632	32	19,0	15,00	1
400.635	35	20,0	19,00	1
<b>N</b> 400.640	40	32,0	40,00	1

**4005** PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /  
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.524	24	6,0	2,70	1
400.528	28	6,0	3,70	1

**4000** CAZO RECTO / SAUCEPAN /  
CASSEROLE

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.016	16	7,5	1,40	1
400.018	18	9,0	2,10	1
400.020	20	10,0	3,00	1
400.024	24	12,0	5,00	1

**4003** CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUTÉ-PAN /  
SAUTEUSE EVASÉE

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.320	20	7,0	2,00	1
400.324	24	8,0	3,70	1

**4004** SAUTEX / SAUTÉ PAN /  
SAUTEUSE

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.424	24	6,0	2,50	1

**4009** TAPA / LID /  
COUVERCLE

REF	Ø cm	U
400.916	16	1
400.918	18	1
400.920	20	1
400.924	24	1
400.928	28	1
400.932	32	1
400.935	35	1
<b>N</b> 400.940	40	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE

### 308

ESCURRIDERA / CONICAL COLANDER /  
PASSOIRE CONIQUE

INOX - ST/STEEL

18/10



P. 90

### 321

COLADOR / COLANDER /  
PASSOIRE

INOX - ST/STEEL

18/10



P. 90

### 304

CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /  
CASSEROLE BOMBÉE

INOX - ST/STEEL

18/10



P. 376

### 3072

CALDERO CON FONDO DIFUSOR /  
BOILER WITH SANDWICH BOTTOM /  
BASSINE À FOND PLAT AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR

INOX - ST/STEEL

18/10



P. 376

### 309

RUSTIDERA (ASAS MÓVILES) /  
ROAST PAN (FALLING HANDLES) /  
PLAQUE À RÔTIR (ANSES TOMBANTES)

INOX - ST/STEEL

18/10



P. 62

### 355

FLANERO / CARMEL CREAM MOULD /  
MOULE À FLAN

INOX - ST/STEEL

18/10



P. 397



BATERÍA DE ALUMINIO PURO 99,5% EXTRA FUERTE

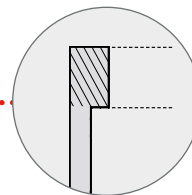
ESPAÑOL

PURE 99,5% EXTRA STRENGTH ALUMINUM COOKWARE

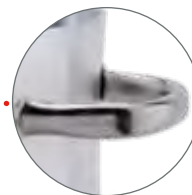
ENGLISH

BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM PUR À 99,5% EXTRA FORT

FRANÇAIS



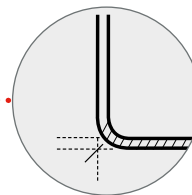
Bordes reforzados  
Reinforced rims  
Bords renforcés



Asas ergonómicas  
Ergonomic handles  
Anses ergonomiques



Remache de alta resistencia  
Extremely strong riveted handles  
Poignées rivetées de haute résistance



Fondo reforzado  
Reinforced base  
Fond renforcé



Exelente 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

## 1181 OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID / MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
118.125	25	25,0	12,00	1
118.127	27	27,0	15,00	1
118.130	30	30,0	21,20	1
118.132	32	32,0	25,50	1
118.135	35	35,0	33,60	1
118.140	40	40,0	50,00	1
118.145	45	45,0	72,00	1
118.150	50	50,0	98,00	1
118.160	60	60,0	155,00	1

## 1171 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID / FAITOUT SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
117.125	25	10,0	5,00	1
117.127	27	11,0	6,00	1
117.130	30	12,0	8,50	1
117.132	32	13,0	10,00	1
117.135	35	14,0	13,00	1
117.138	38	15,0	17,00	1
117.140	40	16,0	20,00	1
117.145	45	18,0	28,00	1
117.150	50	21,0	41,00	1
117.160	60	25,0	70,00	1

## 1161 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID / BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
116.125	25	15,0	7,30	1
116.130	30	18,0	12,70	1
116.135	35	21,0	20,20	1
116.140	40	25,0	31,40	1
116.145	45	28,0	44,50	1
116.150	50	31,0	60,80	1
116.160	60	37,0	104,60	1

## 115 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID / PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
115.020	20	5,5	1,75	1
115.024	24	6,0	2,75	1
115.028	28	6,0	3,75	1
115.032	32	7,0	5,60	1
115.040	40	8,0	10,00	1
115.050	50	8,0	15,50	1
115.060	60	10,0	28,00	1

**118** OLLA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /  
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
118.025	25	25,0	12,00	1
118.027	27	27,0	15,00	1
118.030	30	30,0	21,20	1
118.032	32	32,0	25,50	1
118.035	35	35,0	33,60	1
118.040	40	40,0	50,00	1
118.045	45	45,0	72,00	1
118.050	50	50,0	98,00	1
118.060	60	60,0	155,00	1

**117** CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID /  
FAITOUT AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
117.025	25	10,0	5,00	1
117.027	27	11,0	6,00	1
117.030	30	12,0	8,50	1
117.032	32	13,0	10,00	1
117.035	35	14,0	13,00	1
117.038	38	15,0	17,00	1
117.040	40	16,0	20,00	1
117.045	45	18,0	28,00	1
117.050	50	21,0	41,00	1
117.060	60	25,0	70,00	1

**116** CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /  
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
116.025	25	15,0	7,30	1
116.030	30	18,0	12,70	1
116.035	35	21,0	20,20	1
116.040	40	25,0	31,40	1
116.045	45	28,0	44,50	1
116.050	50	31,0	60,80	1
116.060	60	37,0	104,60	1

**1151** PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID /  
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
115.132	32	7,0	5,60	1
115.140	40	8,0	10,00	1
115.150	50	8,0	15,50	1
115.160	60	10,0	28,00	1



## 106 SAUTEX / SAUTÉ PAN / SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
106.020	20	5,5	1,75	1
106.024	24	6,0	2,75	1
106.028	28	6,0	3,75	1
106.032	32	7,0	5,60	1
106.040	40	8,0	10,00	1

## 103 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN / CASSEROLE BOMBÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
103.016	16	8,0	1,00	1
103.018	18	9,0	2,00	1
103.020	20	10,5	2,50	1
103.022	22	11,0	3,00	1
103.024	24	12,0	4,00	1
103.028	28	14,0	6,50	1

## 104 CAZO RECTO / SAUCEPAN / CASSEROLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
104.016	16	8,0	1,50	1
104.018	18	9,0	2,00	1
104.020	20	10,0	3,00	1
104.022	22	11,0	4,00	1
104.024	24	12,0	5,00	1
104.026	26	13,0	6,00	1

## 112 TAPA / LID / COUVERCLE



REF	Ø cm	U
112.025	25	1
112.027	27	1
112.030	30	1
112.032	32	1
112.035	35	1
112.038	38	1
112.040	40	1
112.045	45	1
112.050	50	1
112.060	60	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE

**113**RUSTIDERA CON ASAS MÓVILES /  
ROAST PAN WITH FALLING HANDLES /  
PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES TOMBANTES

P. 62

**122**RUSTIDERA ANTIADHERENTE CON ASAS MÓVILES /  
NON-STICK ROAST PAN WITH FALLING HANDLES /  
PLAQUE À RÔTIR ANTI-ADHÉSIVE ANSES TOMBANTES

P. 62

**114**RUSTIDERA CON ASAS FIJAS /  
ROAST PAN WITH FIXED HANDLES /  
PLAQUE À RÔTIR AVEC POIGNÉES FIXES

P. 62

**109**ESCURRIDERA CON ARO /  
CONICAL COLANDER /  
PASSOIRE CONIQUE

P. 90

**107**CALDERO FONDO PLANO /  
CONICAL BOILER /  
BASSINE À FOND PLAT

P. 377

**136**MOLDE INDUSTRIAL PARA FLAN /  
REINFORCED CARAMEL CREAM MOULD /  
MOULE À FLAN

P. 397

**SARTENES /**  
**FRY PANS /**  
**POÊLES**

SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM	50
SARTENES ALUMINIO INDUCCIÓN / INDUCTION ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM INDUCTION	53
SARTENES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER INOXYDABLE	54
SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER	56
PAELLERAS / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA	58

# SARTENES

# FRY PANS

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).

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

FRANCAIS

## 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, OPTÉ 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 4MM D'ÉPAISSEUR ET TITANIUM SUR CELLES DE 5MM. LONGUE ET RÉSISTANCE À L'ABRASION.

**POÊLES EN ACIER INOXYDABLE ET MULTI-MÉTAL :** EXCALIBUR, UN REVÊTEMENT DE NOUVELLE GÉNÉRATION, BASÉ SUR UN RENFORT EN ACIER INOXYDABLE, QUI S'INTÈGRE DANS LE SUBSTRAT MÉTALLIQUE DONT IL FAIT PARTIE, CE QUI DONNE UNE COMBINAISON UNIQUE ENTRE LA DURETÉ DE L'ACIER ET LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ANTI-ADHÉSIF. LE REVÊTEMENT EXCALIBUR RÉSISTE MÊME AUX USTENSILES LES PLUS DURS. (VOIR TABLEAU INFORMATIF).



## DETALLE TRATAMIENTO ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING TREATMENT / DÉTAIL APPLICATION ANTI-ADHÉSIF



**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.

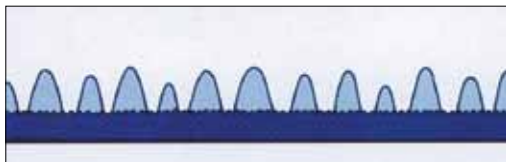
**1** AFIN DE LA RENDRE RUGUEUSE, LA SURFACE DE LA PIÈCE EST SABLÉE AVEC UN ABRASIF; CECI PERMETTRA UNE EXCELENTE TENUE DU PROCÉDÉ EXCALIBUR.



**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.

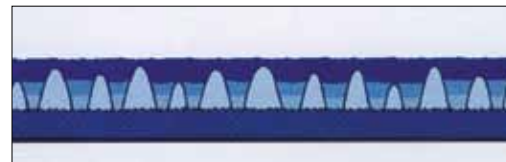
**2** LE PROCESSUS PLUS IMPORTANT: DES PARTICULES D'UN ACIER INOXYDABLE SPÉCIAL (PROTÉGÉ PAR BREVET PAR WHITFORD) SONT CHAUFFÉES À BLANC ET PULVÉRISÉES SUR LA PIÈCE.



**3** LAS PARTÍCULAS SE ENFRÍAN, FORMANDO PARTE INTEGRAL DE LA SUPERFICIE CON "PICOS" Y "VALLES" QUE PERMITEN ALOJAR LAS CAPAS DE ANTIADHERENTE DE FORMA PERMANENTE.

**3** THE PARTICLES COOL AND HARDEN, BONDED TO THE SURFACE, FORMING A SERIES OF "PEAKS AND VALLEYS" THAT PROVIDE A PERMANENT BASE FOR THE NON-STICK COATINGS.

**3** CES PARTICULES SE REFRROIDISSENT, FORMENT DES CRÊTES ET DES VALLÉES CONSTITUANT UNE EXCELLENTE BASE PERMANENTE D'ACCROCHAGE ET DE RENFORCEMENT DE L'ANTI-ADHÉSIF.



**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.

PROFESIONAL / PROFESSIONAL /  
PROFESSIONNEL

	ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE	ALUMINIO INDUCCIÓN / INDUCTION ALUMINIUM / ALUMINIUM INDUCTION	ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM	ACERO / STEEL / ACIER
REF / ITEM / CODE				
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC				
PRECIO / PRICE / PRIX	€€€	€	€	€
ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR	0,8 mm	4 mm	4,5 mm	3 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT				NINGUNO / NONE / AUCUN
MANGO / HANDLE / QUEUE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	HIERRO / FLAT IRON / FER
RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE	ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDANCE À L'ABRASION	ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDANCE À L'ABRASION	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT	SELLAR, FREIR, DORAR / SEALING, FRYING, BROWNING / CULOTTAGE, FRIRE ET DORER



## FOODIES

PUJADAS 1921

BLACK SERIES

MULTIMETAL /  
5-PLY /  
MULTI-METAL



€

€€

€€

€€€€

1,5 mm

2 mm

4 mm

3,5 mm

NINGUNO /  
NONE /  
AUCUN

CERÁMICO /  
CERAMIC /  
CÉRAMIQUE



HIERRO /  
FLAT IRON /  
FER

INOXIDABLE /  
ST/STEEL /  
INOXYDABLE

INOXIDABLE /  
ST/STEEL /  
INOXYDABLE

INOXIDABLE /  
ST/STEEL /  
INOXYDABLE

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

ALTAS TEMPERATURAS /  
HIGH TEMPERATURES  
HAUTES TEMPERATURES /  
DORER

ROBUSTEZ Y BUEN  
DESLIZAMIENTO /  
ROBUSTNESS AND GOOD  
SLIDING /  
ROBUSTESSE ET BON  
GLISSEMENT

HOMOGENEIDAD Y EFICACIA  
TÉRMICA /  
HOMOGENEITY AND THERMAL  
EFFECTIVENESS /  
HOMOGÉNITÉ ET EFFICACITÉ  
THERMIQUE







ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF



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.

## 120

SARTÉN ANTIADHERENTE "ERGOs" / NON-STICK FRY PAN "ERGOs" /  
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "ERGOs"



REF	Ø cm	H cm	U
120.018	18	4,0	12
120.020	20	4,0	12
120.022	22	4,5	12
120.024	24	4,5	6
120.026	26	5,0	6
120.028	28	5,0	6
120.032	32	5,5	6
120.036	36	6,0	6
120.040	40	6,5	6



Fondo plano  
Plain base  
Fond plain

Fácil limpieza / Easy to clean / Facile à nettoyer

## 128

SARTÉN ANTIADHERENTE "HERCULES" / NON-STICK FRY PAN "HERCULES" /  
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "HERCULES"



REF	Ø cm	H cm	U
128.018	18	4,0	12
128.020	20	4,0	12
128.022	22	4,5	12
128.024	24	4,5	6
128.026	26	5,0	6
128.028	28	5,0	6
128.032	32	5,5	6
128.036	36	6,0	6
128.040	40	6,5	6



Fondo plano  
Plain base  
Fond plain

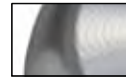
Fácil limpieza / Easy to clean / Facile à nettoyer

140

SARTÉN ANTIADHERENTE "ERGOS TITANIUM" / NON-STICK FRY PAN "ERGOS TITANIUM" /  
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "ERGOS TITANIUM"



REF	Ø cm	H cm	U
140.018	18	4,0	1
140.020	20	4,0	1
140.024	24	4,5	1
140.028	28	5,0	1
140.032	32	5,5	1
140.036	36	6,0	1
140.040	40	6,5	1



Fondo torneado  
Ground base  
Fond dressé



Antiadherente  
Non-stick  
Anti-adhésif

128

SARTÉN ANTIADHERENTE "HERCULES" MANGO COLORES / NON-STICK FRY PAN "HERCULES" COLOURED HANDLES /  
POÊLE ANTI-ADHÉSIF "HERCULES" QUEUE À COULEURS



REF	ROJO Red / Rouge	AMARILLO Yellow / Jaune	AZUL Blue / Bleu	VERDE Green / Vert	Ø cm	H cm	U
128	1	2	3	4	20	4,0	1
128	1	2	3	4	24	4,5	1
128	1	2	3	4	28	5,0	1
128	1	2	3	4	32	5,5	1
128	1	2	3	4	36	6,0	1
128	1	2	3	4	40	6,5	1

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

Ref: 128 + Color / Colour / Couleur + Ø

148

SARTÉN HONDA "HERCULES" ANTIADHERENTE / NON-STICK SAUTÉ PAN "HERCULES" /  
SAUTEUSE ÉVASÉE EN ANTI-ADHÉSIVE "HERCULES"



REF	Ø cm	H cm	U
148.020	20	6,5	1
148.024	24	7,0	1
148.028	28	7,5	1
148.032	32	8,0	1

125

SARTÉN RECTANGULAR PESCADO "ERGOS" ANTIADHERENTE / NON-STICK RECTANGULAR FRY PAN FOR FISH "ERGOS" /  
POÊLE RECTANGULAIRE À POISSON "ERGOS" ANTI-ADHÉSIVE



REF	cm	H cm	U
125.038	38 x 26	5,0	1

### 127 SARTÉN "ERGOS" EXPERT / FRY PAN "ERGOS" EXPERT / POÊLE "ERGOS" EXPERT



REF	Ø cm	H cm	U
127.020	20	4,0	1
127.024	24	4,5	1
127.028	28	5,0	1
127.032	32	5,5	1
127.036	36	6,0	1
127.040	40	6,5	1

### 124 PAELLERA ANTIADHERENTE / NON-STICK PAELLA PAN / PLAT À PAELLA ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	U
124.020	20	4,0	1
124.024	24	4,5	1
124.028	28	5,0	1
124.032	32	5,5	1
124.036	36	6,0	1
124.040	40	6,5	1

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

### 131 SARTÉN PARA CRÊPES "HERCULES" ANTIADHERENTE / NON-STICK CRÊPE FRY PAN "HERCULES" / POÊLE À CRÊPES "HERCULES" ANTI-ADHÉSIVE



REF	Ø cm	H cm	U
131.022	22	2,5	1
131.026	26	2,5	1

### 139 SARTÉN PARA BLINIS ANTIADHERENTE / NON-STICK BLINIS FRY PAN / POÊLE À BLINIS ANTI-ADHÉSIVE

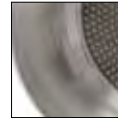


REF	Ø cm	H cm	U
139.012	12	2,0	1

**1208** SARTÉN CON ANTIADHERENTE CERÁMICO / FRY PAN WITH CERAMIC NON-STICK COATING /  
POÊLE À REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE



REF	Ø cm	H cm	U
120.820	20	4,0	1
120.824	24	4,5	1
120.828	28	5,0	1
120.832	32	5,5	1



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



**1209** SARTÉN ANTIADHERENTE FONDO INDUCCIÓN "ERGOS" / NON-STICK INDUCTION FRY PAN "ERGOS" /  
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE FOND INDUCTION "ERGOS"



ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	U
120.920	20	4,0	1
120.924	24	4,5	1
120.928	28	5,0	1
120.932	32	5,5	1



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



**1289** SARTÉN ANTIADHERENTE FONDO INDUCCIÓN "HERCULES" / NON-STICK INDUCTION FRY PAN "HERCULES" /  
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE FOND INDUCTION "HERCULES"



ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	U
128.920	20	4,0	1
128.924	24	4,5	1
128.928	28	5,0	1
128.932	32	5,5	1



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





..... ESPAÑOL  
 FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10, ADAPTADAS A TODO TIPO DE COCINAS INCLUIDAS 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.

**220** SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR "ERGOS" / NON-STICK "ERGOS" EXCALIBUR FRY PAN /  
 POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR "ERGOS"



**CLASS**  
**INDUCTION**



Fondo sandwich  
 Sandwich bottom  
 Fond sandwich

REF	Ø cm	H cm	U
220.018	18	3,5	1
220.020	20	3,8	1
220.022	22	4,2	1
220.024	24	4,6	1
220.026	26	5,0	1
220.028	28	5,5	1
220.032	32	6,0	1
220.036	36	6,0	1
220.040	40	6,5	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
 ANTI-ADHÉSIF

**228** SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR "HERCULES" / NON-STICK EXCALIBUR "HERCULES" FRY PAN /  
 POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR "HERCULES"



**CLASS**  
**INDUCTION**



Fondo sandwich  
 Sandwich bottom  
 Fond sandwich

REF	Ø cm	H cm	U
228.020	20	3,8	1
228.024	24	4,6	1
228.028	28	5,5	1
228.032	32	6,0	1
228.036	36	6,0	1
228.040	40	6,5	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
 ANTI-ADHÉSIF

**2208** SARTÉN ANTIADHERENTE CERÁMICO / FRY PAN WITH CERAMIC NON-STICK COATING /  
 POÊLE REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE



**CLASS**  
**INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	U
220.818	18	3,5	1
220.820	20	3,8	1
220.824	24	4,6	1
220.828	28	5,5	1
220.832	32	6,0	1
220.836	36	6,0	1
220.840	40	6,5	1

ANTIADHERENTE /  
 NON-STICK COATING /  
 ANTI-ADHÉSIF



**213** SARTEN "EXPERT" / "EXPERT" FRY PAN /  
POËLE "EXPERT"



**CLASS  
INDUCTION**

Fondo sandwich  
Sandwich base  
Fond sandwich



REF	Ø cm	H cm	U
213.018	18	3,5	1
213.020	20	3,8	1
213.022	22	4,2	1
213.024	24	4,6	1
213.026	26	5,0	1
213.028	28	5,5	1
213.032	32	6,0	1
213.036	36	6,0	1
213.040	40	6,5	1

**2397** WOK ANTIADHERENTE EXCALIBUR FONDO REDONDO / NON-STICK EXCALIBUR ROUND BASE WOK /  
WOK ANTI-ADHÉSIF EXCALIBUR AVEC FOND ROND



**CLASS  
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.736	36	10,0	6,00	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF



**2393** WOK FONDO REDONDO / ROUND BASE WOK /  
WOK À FOND ROND



**CLASS  
INDUCTION**



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.328	28	8,0	2,30	1
239.336	36	10,0	6,00	1

**2392** WOK FONDO PLANO / FLAT BASE WOK /  
WOK À FOND PLAIN



**CLASS  
INDUCTION**

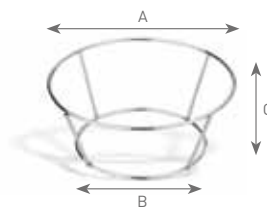


REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.228	28	7,0	2,25	1
239.236	36	9,0	5,50	1

**239 / 2396** REJILLA PARA WOK / GRID FOR WOK / GRILLE POUR WOK  
SOPORTE PARA WOK / WOK STAND / SUPPORT POUR WOK



Ref. 239



Ref. 2396

REF	Ø cm			U
239.002	36			1
REF	A cm	B cm	C cm	U
239.600	24	17	10	1



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'EXCELLENTE 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.

**1350** SARTÉN "CARBONO" 3 MM / "CARBON" STEEL FRY PAN 3 MM /  
POÊLE "CARBON" 3 MM



REF	Ø cm	H cm	U
135.020	20	3.8	1
135.024	24	4.5	1
135.028	28	4.5	1
135.032	32	5,0	1
135.036	36	5.5	1
135.040	40	5.5	1

**1351** SARTÉN "LIONESA" 1,5 MM / "LYONNAISE" STEEL FRY PAN 1,5 MM /  
POÊLE "LYONNAISE" 1,5 MM



REF	Ø cm	H cm	U
135.120	20	4.5	1
135.124	24	5,0	1
135.128	28	5.5	1
135.132	32	6,0	1
135.136	36	6.5	1
135.140	40	7,0	1

**1352** SARTÉN HONDA / DEEP FRY PAN /  
POÊLE HAUTE



REF	Ø cm	H cm	U
135.230	30	7,0	1



**1353** WOK / WOK /  
WOK



REF	Ø cm	H cm	U
135.330	30	9,5	1



**1354** SARTÉN PARA CRÊPES / CRÊPE FRY PAN /  
POÊLE À CRÊPES



REF	Ø cm	H cm	U
135.424	24	2,0	1



**1356** SARTÉN PARA BLINIS / BLINIS FRY PAN /  
POÊLE À BLINIS



REF	Ø cm	H cm	U
135.610	12	2,0	1





### 994

PAELLERA VALENCIANA EN ACERO PULIDO / BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN /  
PLAT À PAELLA TÔLE ACIER



**INDUCTION**



REF	Ø cm	RACIONES / PORTIONS	U
994.020	20	1	1
994.022	22	1	1
994.024	24	1	1
994.026	26	2	1
994.030	30	4	1
994.032	32	5	1
994.034	34	6	1
994.036	36	7	1
994.038	38	8	1
994.040	40	9	1
994.042	42	10	1
994.046	46	12	1
994.050	50	14	1
994.055	55	16	1
994.065	65	22	1
994.080	80	40	1
994.090	90	50	1

### 995

PAELLERA ACERO ESMALTADO / ENAMELLED STEEL PAELLA PAN /  
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ



**\*MINI-SIZE**

Ideal para tapas  
Recommended for snacks  
Recommandé pour tapas



REF	Ø cm	RACIONES / PORTIONS	U
995.010 *	10	-	1
995.016 *	15	-	1
995.020	20	2	1
995.026	26	2	1
995.030	30	4	1
995.034	34	6	1
995.036	36	7	1
995.038	38	8	1
995.040	40	9	1
995.042	42	10	1
995.050	50	14	1
995.060	60	19	1

### 997

SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS / DEEP ENAMELLED FRY PAN WITH HANDLES /  
POËLE HAUTE AVEC ANSES



**\*MINI-SIZE**

Ideal para tapas  
Recommended for snacks  
Recommandé pour tapas

REF	Ø cm	Lts	U
997.014 *	14	0,40	1
997.016 *	16	0,50	1
997.028	28	3,90	1
997.032	32	5,30	1
997.036	36	7,80	1
997.040	40	9,40	1

### 9971

SARTÉN HONDA ACERO PULIDO CON ASAS / DEEP STEEL FRY PAN WITH HANDLES /  
POËLE HAUTE TÔLE ACIER AVEC ANSES



REF	Ø cm	Lts	U
997.120	20	1,00	1
997.128	28	3,90	1
997.132	32	5,30	1
997.136	36	7,80	1
997.140	40	9,40	1

**998** PAELLERO ESMALTADO GAS / ENAMELLED GAS BURNER /  
BRÛLEUR ÉMAILLÉ



REF	Ø cm	CIRCULOS / CIRCLES / CERCLES	Kw	U
998.035	35	2	9,4	1
998.050	50	2	14,1	1
998.070	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

Ref. 998.035  
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

Ref. 998.050  
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

Ref. 998.070  
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

**999** TRÍPODE PAELLERO / BASE FOR BURNER /  
PIED POUR BRÛLEUR



REF	U
999.000	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

**23006** PARRILLA PARA QUEMADOR / GRIDLE PLATE FOR BURNER /  
PLAQUE GRILLE POUR BRÛLEUR



REF	cm	U
23006	41 x 41	1

Por un lado ranurado y por el otro liso  
One side ribbed, other side smooth  
Un côté rainuré et l'autre côté plat

**23005** QUEMADOR GAS INDUSTRIAL / INDUSTRIAL GAS BURNER /  
BRÛLEUR À GAZ INDUSTRIEL



REF	Kw	U
23005	8,5	1

Gas natural y propano /  
Natural gas and propane /  
Gaz naturel et propane

**HORNO Y RUSTIDERAS /  
OVEN AND ROAST PANS /  
FOUR ET PLAQUES À RÔTIR**

RUSTIDERAS / ROAST PANS / PLAQUES À RÔTIR	62
BANDEJAS GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS / PLAQUES GASTRONORME	63
BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE	64
REJILLAS / GRIDS / GRILLES	67
BANDEJAS PIZZERIA / PIZZERIA TRAYS / PLAQUES À PIZZERIA	68
ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES FOUR	69

**309** RUSTIDERA ASAS MÓVILES /  
ROAST PAN FALLING HANDLES /  
PLAQUE À RÔTIR ANSES TOMBANTES

INOX - ST/STEEL  
18/10



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	U
309.040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,50	1
309.050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,00	1
309.060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,00	1
309.070	70 x 45	74 x 49	10,0	27,00	1

**113** RUSTIDERA ASAS MÓVILES /  
ROAST PAN FALLING HANDLES /  
PLAQUE À RÔTIR ANSES TOMBANTES

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	U
113.030	30 x 23	5,0	3,00	1
113.035	35 x 27	5,5	5,00	1
113.040	40 x 30	6,5	6,30	1
113.045	45 x 32	6,5	7,60	1
113.050	50 x 35	7,0	10,80	1
113.055	55 x 40	8,0	15,50	1
113.060	60 x 40	9,0	19,00	1
113.065	65 x 45	10,0	25,70	1
113.070	70 x 45	10,0	27,70	1

**122** RUSTIDERA ANTIADHERENTE ASAS MÓVILES /  
NON-STICK ROAST PAN FALLING HANDLES /  
PLAQUE À RÔTIR ANTI-ADHÉSIVE ANSES TOMBANTES

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	U
122.040	40 x 30	6,5	6,30	1
122.050	50 x 35	7,0	10,80	1
122.060	60 x 40	9,0	19,00	1

**114** RUSTIDERA ASAS FIJAS /  
ROAST PAN FIXED HANDLES /  
PLAQUE À RÔTIR AVEC POIGNÉES FIXES

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



REF	cm	H cm	Lts	U
114.040	40 x 30	6,5	6,30	1
114.045	45 x 32	6,5	7,60	1
114.050	50 x 35	7,0	10,80	1
114.060	60 x 40	9,0	19,00	1
114.070	70 x 45	10,0	27,70	1

**3180** BANDEJA GASTRONORM /  
GASTRONORM SHEET /  
PLAQUE GASTRONORME

INOX - ST/STEEL  
18/10

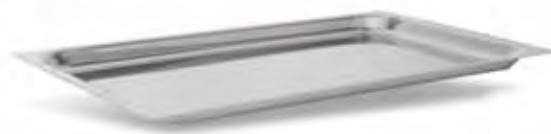


Grosor: 1 mm  
Thickness: 1 mm  
Épaisseur: 1 mm

REF	TIPO / TYPE	mm	H mm	U
318.005	1/1	530 x 325	8,0	1

**3182** BANDEJA HONDA GASTRONORM /  
DEEP GASTRONORM SHEET /  
PLAQUE GASTRONORME FONDE

INOX - ST/STEEL  
18/10



Grosor: 0,7 mm  
Thickness: 0,7 mm  
Épaisseur: 0,7 mm

REF	TIPO / TYPE	mm	H mm	U
318.211	1/1	530 x 325	20,0	1
318.212	1/2	325 x 265	20,0	1

**1323/1324** BANDEJA GN ANTIADHERENTE /  
NON-STICK GN PAN TRAY /  
PLAQUE GN ANTI-ADHÉSIVE



ALUMINIO /  
ALUMINIUM



Grosor = 3 mm  
Thickness = 3 mm  
Épaisseur = 3 mm

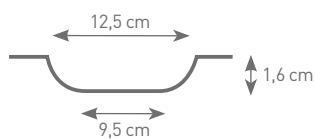
REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	U
132.340	1/1	40,0	4,60	1
132.355	1/1	55,0	6,60	1
132.365	1/1	65,0	7,90	1
132.440	1/2	40,0	2,30	1
132.455	1/2	55,0	3,00	1
132.465	1/2	65,0	3,70	1

**1325** BANDEJA MULTIUNIDADES/  
MULTI-UNITS TRAY /  
PLAQUE MULTI-UNITÉS

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



REF	TIPO / TYPE	mm	U
132.560	1/1	530 x 325	1



## 318 BANDEJA PASTELERÍA / BAKING SHEET / PLAQUE À PÂTISSERIE

INOX - ST/STEEL  
18/10



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

REF	mm	H mm	U
318.040	400 x 300	12,0	1
318.060	600 x 400	12,0	1

## 779 BANDEJA PASTELERÍA / BAKING SHEET / PLAQUE À PÂTISSERIE

INOX - ST/STEEL  
18/10



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

REF	mm	H mm	U
779.017	255 x 175	10,0	1
779.021	275 x 210	10,0	1
779.026	300 x 260	10,0	1
779.060	600 x 200	10,0	1

## 777 MARCOS PARA BANDEJAS ESCUADRADAS / RECTANGLE FOR BAKING SHEETS / RECTANGLE POUR PLAQUES

INOX - ST/STEEL  
18/10



Marcos adaptables a las bandejas escuadradas de la ref. 778, 1232 y 1322  
Rectangles that are adaptable to the baking sheets of ref. 778, 1232 and 1322  
Rectangles pour adapter aux plaques inox des réfs. 778m 1232 et 1322

REF	mm	H mm	U
777.340	395 x 295	30,0	1
777.348	475 x 305	30,0	1
777.360	595 x 395	30,0	1
777.440	395 x 295	40,0	1
777.448	475 x 305	40,0	1
777.460	595 x 395	40,0	1
777.540	395 x 295	50,0	1
777.548	475 x 305	50,0	1
777.560	595 x 395	50,0	1

## 778 BANDEJA ESCUADRADA / TRAY FOR CONFECTIONERY / PLAQUE À PÂTISSERIE

INOX - ST/STEEL  
18/10

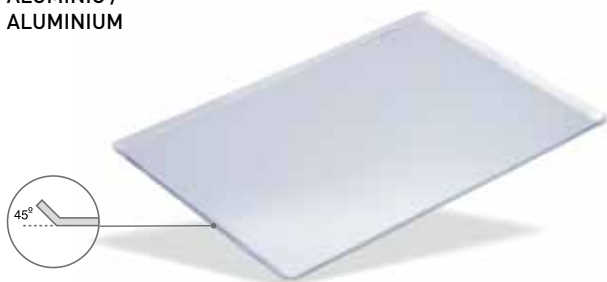


REF	mm	H mm	U
778.040	400 x 300	10,0	1
778.048	480 x 310	10,0	1
778.060	600 x 400	10,0	1

**123**

BANDEJA PARA PASTELERÍA /  
TRAY FOR CONFECTIONERY /  
PLAQUE À PÂTISSERIE

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	U
123.040	400 x 300	12,0	1
123.060	600 x 400	12,0	1

**1231**

BANDEJA PERFORADA PARA PASTELERÍA /  
PERFORATED TRAY FOR CONFECTIONERY /  
PLAQUE À PÂTISSERIE PERFORÉE

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



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

REF	mm	H mm	U
123.140	400 x 300	12,0	1
123.160	600 x 400	12,0	1

**1232**

BANDEJA PARA PASTELERÍA /  
TRAY FOR CONFECTIONERY /  
PLAQUE À PÂTISSERIE

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	U
123.240	400 x 300	12,0	1
123.260	600 x 400	12,0	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE

CARRO ESPECIAL HORNO PANADERÍA /  
SPECIAL BAKING OVEN TROLLEY /  
CHARIOT SPECIAL FOUR BOULANGERIE



P. 184



**132**

BANDEJA PASTELERÍA ANTIADHERENTE /  
NON-STICK TRAY FOR CONFECTIONERY /  
PLAQUE À PÂTISSERIE ANTI-ADHÉSIVE

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	U
132.040	400 x 300	12,0	1
132.060	600 x 400	12,0	1

**1321**

BANDEJA PASTELERÍA ANTIADHERENTE PERFORADA /  
PERFORATED NON-STICK TRAY FOR CONFECTIONERY /  
PLAQUE À PÂTISSERIE ANTI-ADHÉSIVE PERFORÉE

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



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

REF	mm	H mm	U
132.140	400 x 300	12,0	1
132.160	600 x 400	12,0	1

**1322**

BANDEJA PASTELERÍA ANTIADHERENTE /  
NON-STICK TRAY FOR CONFECTIONERY /  
PLAQUE À PÂTISSERIE ANTI-ADHÉSIVE

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



REF	mm	H mm	U
132.240	400 x 300	12,0	1
132.260	600 x 400	12,0	1

**2355**

CO-COTTE SILICONA / CO-COTTE SILICONE /  
CO-COTTE SILICONE



Microondas      Cocina al vapor /  
Micro-wave      Steamer /  
Microondes      Cuit-vapeur

REF	mm	H mm	U
23550	230 x 100	53,0	1
23551	265 x 115	85,0	1
23552	335 x 145	100,0	1

**9091** REJILLA GASTRONORM ACERO INOX / ST/STEEL GASTRONORM GRID /  
GRILLE ACIER INOXYDABLE GASTRONORM



REF	TIPO / TYPE	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS	U
909.121	2/1	650 x 530	3	5	32	2	1
909.111	1/1	530 x 325	2	5	20	2	1
909.123	2/3	353 x 325	1	5	20	2	1

**9092** REJILLA GASTRONORM CON RILSAN BLANCO / WHITE RILSAN STEEL GASTRONORM GRID /  
GRILLE GASTRONORM EN ACIER ET RILSAN BLANC



REF	TIPO / TYPE	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS	U
909.221	2/1	650 x 530	3	5	22	5	1
909.211	1/1	530 x 325	2	5	13	5	1
909.223	2/3	353 x 325	1	5	13	5	1

**9093** REJILLA PASTELERÍA ACERO INOX / ST/STEEL PASTRY GRID /  
GRILLE PÂTISSERIE ACIER INOXYDABLE



REF	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS	U
909.340	400 x 300	2	5	22	2	1
909.360	600 x 400	3	5	29	2	1

**9094** REJILLA PASTELERÍA REFORZADA ACERO INOX / ST/STEEL REINFORCED PASTRY GRID /  
GRILLE PÂTISSERIE ACIER INOXYDABLE RENFORCÉE



REF	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS	U
909.460	600 x 400	2	6	24	3	1

**7051** MOLDE PARA PIZZA ANTIADHERENTE /  
NON-STICK PIZZA MOULD /  
MOULE À PIZZA ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	U
705.124	24	1,3	1
705.130	30	1,3	1
705.134	34	1,3	1

**705** MOLDE HONDO PIZZA ANTIADHERENTE /  
NON-STICK DEEP PIZZA MOULD /  
MOULE HAUTE PIZZA ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	U
705.024	24	2,5	6
705.028	28	2,5	6
705.032	32	2,5	6

**736** MOLDE PIZZA ANTIADHERENTE PERFORADO /  
PERFORATED NON-STICK PIZZA MOULD /  
MOULE À PIZZA ANTI-ADHÉSIF PERFORÉ



REF	Ø cm	H cm	U
736.030	30	1,3	6
736.034	34	1,3	6

**929** BASE PIZZA ALUMINIO /  
ALUMINIUM PIZZA PAN /  
PLAQUE À PIZZA ALUMINIUM



REF	Ø cm	U
929.020	20	1
929.025	25	1
929.028	28	1
929.030	30	1
929.036	36	1
929.040	40	1

**949** BASE REJILLA ALUMINIO ANTIADHERENTE PARA PIZZA /  
NON-STICK ALUMINIUM PIZZA SCREEN /  
BASE MAILLÉE ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIVE POUR PIZZA



REF	Ø cm	U
949.025	25,5	1
949.030	30,5	1
949.035	35,5	1
949.040	40	1

**963** BASE REJILLA ALUMINIO PARA PIZZA /  
ALUMINIUM PIZZA SCREEN /  
BASE MAILLÉE ALUMINIUM POUR PIZZA



REF	Ø cm	U
963.025	25	1
963.030	30,5	1
963.035	35,5	1
963.040	40	1

**977**

SOPORTE PARA BASES PIZZA 15 NIVELES /  
PIZZA PAN RACK 15 LEVELS /  
SUPPORT POUR PLAQUES À PIZZA 15 NIVEAUX



REF	cm	H cm	U
977.015	30,5 x 30,5	70,0	1

Recomendado para Ref. 929 hasta Ø36 cm  
Suitable for item Code 929 up to Ø36 cm  
Recommandé pour Réf. 929 jusqu'au Ø36 cm

**972**

PAPEL SILICONADO /  
SILICONIZED BAKING RELEASE PAPERS /  
PAPIER SILICONÉ ANTI-ADHÉSIF



REF	mm	unidades / unit	U
972.060	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

**833**

TAPETE DE SILICONA / NON-STICK SILICONE MAT /  
TOILE DE CUISSON



● - 40 °C  
● + 280 °C

REF	mm	U
833.001	520 x 315	1
833.002	585 x 385	1
833.003	400 x 300	1

**607**

PINZA FUENTE HORNO / ROAST PAN TONG /  
PINCE POUR PLAQUE À RÔTIR



REF	L cm	U
607.000	19	1

**948**

PALA PIZZA DE ALUMINIO / ALUMINIUM PIZZA PEEL /  
PELLE À ENFOURNER EN ALUMINIUM



REF	PALA / PEEL / PELLE CM	L cm	U
948.066	31 x 35	66	1
948.090	31 x 35	90	1
948.132	31 x 35	132	1
948.163	31 x 35	163	1

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

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE	72
TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER	99
ELEMENTOS DE MEDIDA / MEASURING UTENSILS / USTENSILES DE MESURE	102
PROTECCIÓN TÉRMICA / HEAT PROTECTION / PROTECTION TÉRMIQUE	106

**3011** CACILLO MONOBLOC / ONE PIECE LADLE / LOUCHE MONOBLOC

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
301.165	6,5	31	0,07	12
301.108	8	32	0,13	12
301.109	9	33	0,20	12
301.110	10	37	0,25	6
301.112	12	42	0,45	6
301.114	14	43	0,75	6
301.116	16	45	1,00	6
301.118	18	48	1,50	6

**3012** CACILLO MONOBLOC ECONÓMICO / ECONOMICAL ONE PIECE LADLE / LOUCHE MONOBLOC ECONOMIQUE

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
301.206	6	27	0,05	10
301.208	8	31	0,12	10
301.210	10	33	0,25	10
301.212	12	36	0,42	10
301.214	14	39	0,75	10
301.216	16	43	1,20	10

**392** CACILLO PARA SALSAS CON 2 PICOS LATERALES / ONE PIECE SAUCE LADLE WITH 2 SPOUTS / CUIILLÈRE À SAUCES MONOBLOC AVEC 2 BECS VERSEURS

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
392.065	6,5	31	0,08	10



**30326** CACILLO MONOBLOC MANGO CORTO / ONE PIECE LADLE SHORT HANDLE / LOUCHE MONOBLOC MANCHE COURT

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
303.265	6,5	22	0,07	10

**396** CACILLO MONOBLOC CON AGUJEROS / PERFORATED ONE PIECE LADLE / LOUCHE MONOBLOC PERFORÉE



REF	Ø cm	L cm	U
396.009	9	33	10
396.010	10	37	10
396.012	12	42	10

**3021** ESPUMADERA MONOBLOC / ONE PIECE SKIMMER /  
ÉCUMOIRE MONOBLOC



REF	Ø cm	L cm	U
302.108	8	29	10
302.110	10	32	10
302.112	12	35	10
302.114	14	37	10
302.116	16	44	5
302.118	18	44	5
302.120	20	47	5

**3022** ESPUMADERA MONOBLOC ECONÓMICA / ECONOMICAL ONE PIECE SKIMMER /  
ÉCUMOIRE MONOBLOC ECONOMIQUE



REF	Ø cm	L cm	U
302.210	10	33	10
302.212	12	36	10
302.214	14	39	10
302.216	16	42	10

**3141** ESPÁTULA MONOBLOC SIN PERFORAR / ONE PIECE SPATULA /  
SPATULE MONOBLOC



REF	cm	L cm	U
314.110	10	36	5
314.112	12	39	5

**3142** ESPÁTULA MONOBLOC PERFORADA / ONE PIECE PERFORATED SPATULA /  
SPATULE MONOBLOC PERFORÉE



REF	cm	L cm	U
314.210	10	36	5
314.212	12	39	5

**3143** PALA PESCADO MONOBLOC / ONE PIECE FISH SPATULA /  
PELLE À POISSON MONOBLOC



REF	cm	L cm	U
314.300	16 x 12	42	5



**376** CUCHARA MONOBLOC PROFESIONAL /  
PROFESSIONAL ONE PIECE SPOON /  
CUILLÈRE MONOBLOC PROFESSIONNELLE



REF	L cm	U
376.037	37	10

**3761** CUCHARA HONDA MONOBLOC PROFESIONAL /  
PROFESSIONAL ONE PIECE DEEP SPOON /  
CUILLÈRE FONDE MONOBLOC PROFESSIONNELLE



REF	L cm	U
376.137	37	10

**377** CUCHARA PERFORADA MONOBLOC PROFESIONAL /  
PROFESSIONAL ONE PIECE PERFORATED SPOON /  
CUILLÈRE PERFORÉE MONOBLOC PROFESSIONNELLE



REF	L cm	U
377.037	37	10

**3771** CUCHARA HONDA MONOBLOC PROFESIONAL PERFORADA /  
PROFESSIONAL ONE PIECE PERFORATED DEEP SPOON /  
CUILLÈRE FONDE MONOBLOC PROFESSIONNELLE PERFORÉE



REF	L cm	U
377.137	37	10

**395** CUCHARA OBLICUA MONOBLOC /  
ONE PIECE CROSSWIRE SPOON /  
CUILLÈRE OBLIQUE MONOBLOC



REF	L cm	U
395.038	38	10

**3972** TENEDOR MONOBLOC /  
ONE PIECE MEAT FORK /  
FOURCHETTE MONOBLOC



REF	L cm	U
397.247	47	10

2 púas / 2 prongs / 2 dents

**3973** TENEDOR MONOBLOC / ONE PIECE MEAT FORK /  
FOURCHETTE MONOBLOC



REF	L cm	U
397.347	47	10

3 púas / 3 prongs / 3 dents

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE

BATIDORES / WHISKS /  
FOUETS



P. 378

**315** ESPUMADERA DE ALAMBRE / MESH SKIMMER /  
ÉCUMOIRE À FRITURE



REF	Ø cm	L cm	U
315.010	10	40	10
315.012	12	43	10
315.015	15	50	10
315.017	17	54	10
315.020	20	61,5	10

**941** ARAÑA / WIRE SKIMMER /  
ARAIGNÉE



REF	Ø cm	L cm	U
941.013	13	47,5	10
941.015	15	49,5	10
941.018	18	52,5	10
941.020	20	54,5	10
941.022	22	67	5
941.024	24	69	5
941.028	28	69	5

**955** ESPUMADERA MALLA FINA / MESH SKIMMER /  
ÉCUMOIRE MAILLÉE



REF	Ø cm	L cm	U
955.010	10	40	10
955.012	12	43	10
955.015	15	50	10
955.017	17	54	10
955.020	20	61	10

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

**3144** ARAÑA CUADRADA / SQUARE MESH SKIMMER /  
ÉCUMOIRE À FRITURE CARRÉ



REF	cm	L cm	U
314.400	20 x 20	66	1

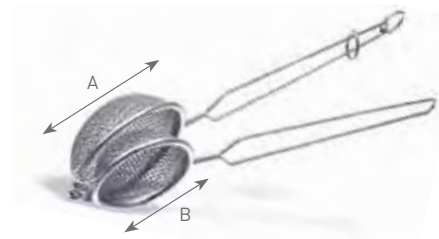
Ideal cubetas Gastronorm  
Ideal for Steam pans  
Idéal pour bacs Gastronorme

**3145** ARAÑA PALA / CHIPS SHOVEL /  
PELLE À FRITURE



REF	cm	L cm	U
314.500	20 x 20	60	1

**394** MOLDE NIDO / BIRD NEST MOULD /  
MOULE À NID



REF	Ø A cm	Ø B cm	U
394.008	10	8	1
394.012	12	10	1

**IDEA!**

Ideal cubetas Gastronorm  
Ideal for Steam pans  
Idéal pour bacs Gastronorme

**358 INOX** PINZA BUFFET / UTILITY TONG / PINCE BUFFET



REF	L cm	U
358.024	24	12
358.029	29,5	12
358.040	40	12

**358 COLOR** PINZA BUFFET INOX MANGO COLOR / ST/STEEL UTILITY TONG COLOURED HANDLE / PINCE BUFFET INOX MANCHE COULEUR



REF	L cm	BLANCO / WHITE / BLANC	ROJO / RED / ROUGE	AZUL / BLUE / BLEU	AMARILLO / YELLOW / JAUNE	VERDE / GREEN / VERT	MARRÓN / BROWN / MARRON	NEGRO / BLACK / NOIR	U
358	24	1	2	3	4	5	6	7	1
358	30	1	2	3	4	5	6	7	1
358	40	1	2	3	4	5	6	7	1

Ref : 358 + L + Color / Colour / Couleur

Fabricadas en acero inoxidable monobloc.  
 Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujeción.  
 Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation.  
 Fabriquées en acier inoxydable monobloc.  
 Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation.

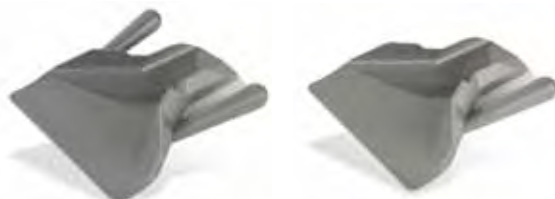
**620** PALA CHIPS / CHIP BAGGER / PELLE À FRITES



REF	cm	U
620.001	23 x 21	1

Mano derecha  
 Right hand  
 Main droite

**621** PALA CHIPS ABS / ABS CHIP BAGGER / PELLE À FRITES EN ABS



REF	cm	U
621.000	23 x 21	1
621.001	23 x 21	1

Ref. 621.000 [dual]

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

**33601** CACILLO / LADLE / LOUCHE

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	Lts	U
33601	32	0,08	12

**33602** ESPUMADERA / SKIMMER / ÉCUMOIRE

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	Ø cm	U
33602	35	11,5	12

**33603** CUCHARA DE SERVICIO / SERVING SPOON / CUILLÈRE DE SERVICE

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33603	34,5	12

**33604** ESPÁTULA / TURNER / SPATULE

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33604	35,5	12

**33605** BATIDOR / WHISK / FOUET

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33605	32	12

**33606** PALA PASTELES / CAKE SERVER / PELLE À GATEAU

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33606	38	12

**33607** CUCHARA ESPAGUETI / SPAGHETTI SERVER / CUILLÈRE À SPAGHETTI

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33607	34,5	12

**33608** ESPÁTULA PASTELERA / BAKER SPATULA / PALETTE

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33608	32,5	12

**33609** CACILLO SALSAS / SAUCE LADLE /  
CUILLÈRE À SAUCES

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	Lts	U
33609	29	0,02	12

**33610** ESPÁTULA WOK / WOK SPATULA /  
SPATULE WOK

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33610	35	12

**33611** TENEDOR / MEAT FORK /  
FOURCHETTE

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33611	33,5	12

**33612** PINCEL DE SILICONA / SILICONE BRUSH /  
PINCEAU SILICONE

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33612	29,5	12

**33613** ESPÁTULA PESCADO / FISH TURNER /  
PELLE À POISSON

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33613	35,5	12

**33614** PINZA / TONG /  
PINCE

-40°C +210°C

Inox + Nylon  
St/Steel + Nylon



REF	L cm	U
33614	34,5	12

**33620** RECIPIENTE UTENSILIOS / UTENSIL HOLDER /  
PORTE USTENSILES



REF	Ø cm	H cm	U
33620	13,5	19,0	12

Utensilios no incluidos  
Utensils not included  
Ustensiles non inclus

**34001** CACILLO /  
LADLE /  
LOUCHE

Nylon



REF	L cm	Lts	U
340.010	28,5	0,08	12

**34002** ESPUMADERA /  
SKIMMER /  
ÉCUMOIRE

Nylon



REF	L cm	Ø cm	U
340.020	27	10,7	12

**34003** CUCHARA DE SERVICIO /  
SERVING SPOON /  
CUILLÈRE DE SERVICE

Nylon



REF	L cm	U
340.030	27,5	12

**34004** ESPÁTULA /  
TURNER /  
SPATULE

Nylon



REF	L cm	U
340.040	28,5	12

**34005** ESPÁTULA WOK /  
WOK SPATULA /  
SPATULE WOK

Nylon



REF	L cm	U
340.050	27,5	12

**34006** ESPÁTULA PASTELERA /  
BAKER SPATULA /  
PALETTE

Nylon



REF	L cm	U
340.060	29	12

**34007** CUCHARA ESPAGUETI /  
SPAGHETTI SERVER /  
CUILLÈRE À SPAGHETTI

Nylon



REF	L cm	U
340.070	29	12

**34008** TENEDOR /  
MEAT FORK /  
FOURCHETTE

Nylon



REF	L cm	U
340.080	29,5	12

**34009** PINZA /  
TONG /  
PINCE

Nylon



REF	L cm	U
340.090	30,5	12



MANGO ABS / ABS HANDLE / MANCHE EN ABS

**381** ESPÁTULA TRIANGULAR "PINTOR" /  
CLEANING SPATULA /  
PALETTE TRIANGLE



REF	cm	L cm	U
381.008	8	24,5	12
381.010	10	25	12

**382** PALA BAR /  
SPATULA /  
PALETTE



REF	cm	L cm	U
382.000	7 x 16	29	12

**383** PALA FAST-FOOD Y PESCADO /  
FAST-FOOD AND FISH TURNER /  
PALETTE FAST-FOOD ET POISSON

Flexible



REF	cm	L cm	U
383.000	7,3 x 25	38	12

**384** PALA FAST-FOOD PERFORADA /  
PERFORATED FAST-FOOD TURNER /  
PALETTE FAST-FOOD PERFORÉE

Flexible



REF	cm	L cm	U
384.000	7,3 x 25	38	12

**386** RASQUETA /  
DOUGH SCRAPER /  
RACLETTE



REF	cm	U
386.000	15 x 7,5	12

**380** RULETA CORTAPIZZAS /  
PIZZA WHEEL /  
ROULETTE À PIZZA



REF	cm	L cm	U
380.000	10	23,5	12

**385** ESPÁTULA PASTELERA /  
BAKER SPATULA /  
PALETTE



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
385.020	20,5	34	12
385.026	26	39	12
385.030	30	43,5	12

**3855** ESPÁTULA PARA UNTAR /  
BUTTER SPREADER /  
COUTEAU À BEURRE



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
385.500	10,4 x 3,4	23	1

**872** PALA PASTELES /  
CAKE SERVER /  
PELLE À GÂTEAU



REF	L cm	U
872.000	28	12



**37501** RASQUETA TRIANGULAR. MANGO MADERA / TRIANGLE DOUGH SCRAPER. WOOD HANDLE /  
RACLETTE TRIANGLE. MANCHE EN BOIS



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
375.010	10,2 x 10	21	12

**37502** RASQUETA SEMICÍRCULO. MANGO MADERA / SEMICIRCLE DOUGH SCRAPER. WOOD HANDLE /  
RACLETTE SEMICERCLE. MANCHE EN BOIS



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
375.020	10,2 x 10,5	24,2	12

**37506** PALA BAR. MANGO MADERA / SPATULA. WOOD HANDLE /  
PALETTE. MANCHE EN BOIS



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
375.061	15,2 x 7,6	29	12
375.062	17,8 x 7,6	31	12
375.063	25,4 x 10,2	40,1	12

**37504** PALA FAST-FOOD. FLEXIBLE. MANGO MADERA / FAST-FOOD TURNER. FLEXIBLE. WOOD HANDLE /  
PALETTE FAST-FOOD. FLEXIBLE. MANCHE EN BOIS



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
375.041	25,4 x 7,6	37	12
375.042	25,4 x 7,6	53	12

**37505** PALA FAST-FOOD PERFORADA. FLEXIBLE. MANGO MADERA / PERFORATED FAST-FOOD TURNER. FLEXIBLE. WOOD HANDLE /  
PALETTE FAST-FOOD PERFORÉE. FLEXIBLE. MANCHE EN BOIS



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
375.050	25,4 x 7,6	37	12

**37507** RASQUETA RECTANGULAR. MANGO MADERA / RECTANGULAR DOUGH SCRAPER. WOOD HANDLE /  
RACLETTE RECTANGLE. MANCHE EN BOIS



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
375.070	15,2 x 7,6	11,3	12

**37508** SIERRA. MANGO MADERA / SAW. WOOD HANDLE /  
SIERRA. MANCHE EN BOIS



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
375.080	18,5 x 4,8	19 x 13	12

**37509** TENEDOR. MANGO MADERA / MEAT FORK. WOOD HANDLE /  
FOURCHETTE. MANCHE EN BOIS



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
375.090	15,5 x 2,2 x 0,2	53,3	12

**37510** PALA PASTELES. MANGO MADERA / CAKE SERVER. WOOD HANDLE /  
PELLE À GÂTEAU. MANCHE EN BOIS



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
375.100	15,2 x 5,1	26	12

**37511** ESPÁTULA PARA UNTAR. MANGO MADERA / BUTTER SPREADER. WOOD HANDLE /  
COUTEAU À BEURRE. MANCHE EN BOIS



REF	PALA / PEEL / PELLE cm	L cm	U
375.110	10,2 x 3,3	19,7	12

GUÍA SELECCIÓN RALLADORES / GRATERS SELECTION GUIDE / GUIDE SÉLECTION RAPÊS

	DOBLE NAVAJA / RIBON / TRANCHANTS	TIRAS LARGAS / LARGE SHAVER / LARGE COUPE	FINO / FINE / FIN	MEDIO / MEDIUM / MOYEN	GRUESO / EXTRA COARSE / GROS GRAINS	DUAL / DUAL / DOUBLE
ZANAHORIA / CARROT / CAROTTE	✓	✓				✓
CEBOLLA / ONION / OIGNON	✓			✓		✓
AJO / GARLIC / AIL			✓			
CHOCOLATE	✓		✓	✓	✓	✓
CITRICOS / CITRUS / CITRON		✓	✓	✓		
PATATA / POTATO / POMME DE TERRE	✓	✓				
MANZANA / APPLE / POMME	✓	✓			✓	
QUESO DURO / HARD CHEESE / FROMAGE	✓		✓	✓	✓	✓
QUESO BLANDO / SOFT CHEESE / FROMAGE	✓				✓	
NUEZ / NUT / NOIX			✓	✓		✓
PIMIENTO / PEPPER / POIVRON			✓	✓		✓
TOMATE / TOMATO / TOMATO				✓	✓	

**328** RALLADOR / GRATER /  
RÂPE

INOX - ST/STEEL



Ref. 328.600

REF	CARAS / SIDES / FACES	cm	H cm	U
328.020	4	9 x 6	20,0	12
328.023	4	10,5 x 8	23,0	12
328.600	6	14,5 x 11	22,0	12

**391** RALLADOR NUEZ MOSCADA DE ACERO INOX / ST/STEEL NUTMEG GRATER /  
RÂPE À MUSCADE EN ACIER INOX



REF	U
391.000	12

**3221** RALLADOR ACERO INOXIDABLE "SLIM" CON MANGO / ST/STEEL "SLIM" GRATER WITH HANDLE /  
RÂPE INOXYDABLE "SLIM" AVEC QUEUE

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

**IDEA!**

ESPECIAL CÍTRICOS /  
IDEAL CITRUS /  
IDÉAL POUR AGRUMES

REF. 322.104  
Fino  
Fine  
Fin



REF. 322.101  
Dual  
Dual  
Double



REF. 322.102  
Doble navaja  
Ribon  
Tranchants



REF. 322.103  
Medio  
Medium  
Moyen

REF	cm	U
322.101	39,5 x 3,5	1
322.102	39,5 x 3,5	1
322.103	39,5 x 3,5	1
322.104	39,5 x 3,5	1

**3222** RALLADOR ACERO INOXIDABLE "WIDE" CON MANGO / ST/STEEL "WIDE" GRATER WITH HANDLE /  
RÂPE INOXYDABLE "WIDE" AVEC QUEUE

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

**IDEA!**

ESPECIAL CÍTRICOS /  
IDEAL CITRUS /  
IDÉAL POUR AGRUMES

REF. 322.204  
Fino  
Fine  
Fin



REF. 322.201  
Tiras largas  
Large shaver  
Large coupe



REF. 322.202  
Doble navaja  
Ribon  
Tranchants



REF. 322.203  
Grueso  
Extra coarse  
Gros grains

REF	cm	U
322.201	31,5 x 7,3	1
322.202	31,5 x 7,3	1
322.203	31,5 x 7,3	1
322.204	31,5 x 7,3	1

**32902** ABRIDOR DE BOTELLAS Y LATAS / BOTTLE AND CAN OPENER /  
OUVRE BOUTEILLES ET BOÎTES



REF	L cm	U
32902	17	12

**32903** RACIONADOR HELADO / ICE CREAM SCOOP /  
CUILLÈRE À GLACE



REF	L cm	U
32903	19	12

**32904** CUCHILLO PARA UNTAR / BUTTER SPREADER /  
COUPEAU À BEURRE



REF	L cm	U
32904	21	12

**32905** DESCORAZONADOR MANZANAS/ APPLE CORER /  
VIDE-POMMES



REF	L cm	U
32905	20	12

**32906** PALA PARA QUESOS / CHEESE SLICER /  
COUPEAU À FROMAGE



REF	L cm	U
32906	21,5	12

**32907** PALA PASTELES / CAKE SPATULA /  
PELLE À GATEAU



REF	L cm	U
32907	27,5	12

**32908** PELADOR PATATAS / POTATO PEELER /  
EPLUCHEUR



REF	L cm	U
32908	19,5	12

**32909** PELADOR UNIVERSAL / UNIVERSAL PELLER /  
EPLUCHEUR UNIVERSEL


REF	L cm	U
32909	17	12

**32910** PLANTILLA CORTARODAJAS Y PINCHACARNES / ONION FORK /  
FOURCHETTE À OIGNONS


REF	L cm	U
32910	21	12

**32911** PRENSA AJOS / GARLIC PRESS /  
PRESS-AIL


REF	L cm	U
32911	18,5	12

**32912** RALLADOR / GRATER /  
RÂPE


REF	L cm	U
32912	25	12

**32913** CORTADOR BOLAS / FRUIT BALLER /  
CUILLÈRE À POMMES


REF	L cm	U
32913	16	12

**32920** SOPORTE PARA 12 GADGETS / RACK FOR 12 GADGETS /  
SUPPORT POUR 12 GADGETS


REF	cm	H cm	U
32920	23,5 x 15	34,5	12

Utensilios de cocina no incluidos.  
Kitchen utensils non included.  
Ustensils pas compris.

**374** COLADOR DOBLE MALLA EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL DOUBLE MESH STRAINER /  
PASOIRE DOUBLE MAILLE EN ACIER INOX



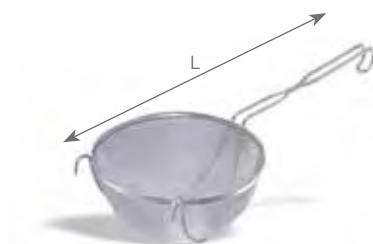
REF	Ø cm	L cm	U
374.013	13	30	1
374.015	15	32	1
374.018	18	34	1
374.020	20	38	1
374.026	26	58,5	1

**375** COLADOR DOBLE MALLA EN ACERO INOXIDABLE. REFORZADO / ST/STEEL DOUBLE MESH STRAINER. REINFORCED /  
PASOIRE DOUBLE MAILLE EN ACIER INOX. RENFORCÉ



REF	Ø cm	L cm	U
375.030	30	79	1
375.035	35	86,5	1

**324** COLADOR 1/2 BOLA REFORZADO EN ACERO INOX / ST/STEEL REINFORCED 1/2 BALL COLANDER /  
PASOIRE RONDE RENFORCÉ EN ACIER INOX



REF	Ø cm	L cm	U
324.013	13	36	12
324.016	16	40	12
324.019	19	42,5	12
324.022	22	49	12
324.025	25	55,5	12

**348** COLADOR CÓNICO EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL CONICAL STRAINER /  
PASOIRE CONIQUE EN ACIER INOX



REF	Ø cm	L cm	U
348.008	8	22,5	1
348.010	10	24,5	1
348.012	12	31,5	1
348.015	15	35	1
348.018	18	40,5	1

**325** COLADOR MEDIA BOLA EN ACERO INOX / ST/STEEL HEMISPHERICAL STRAINER /  
PASOIRE DEMI-SPHÉRIQUE EN ACIER INOX



REF	Ø cm	L cm	U
325.008	8	22,5	1
325.010	10	25,2	1
325.012	12	32,5	1
325.015	15	40,2	1
325.018	18	42,5	1
325.020	20	44,5	1

**373** COLADOR BAYETA / COTTON STRAINER /  
PASSE-BOUILLON



REF	Ø cm	U
373.020	20	6
373.024	24	6
373.028	28	6

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

**303** COLADOR CHINO / CONICAL COLANDER / CHINOIS



REF	Ø cm	U
303.016	16	1
303.018	18	1
303.020	20	1
303.022	22	1
303.024	24	1
303.026	26	1

**347** COLADOR CHINO CON MALLA / CONICAL COLANDER WITH WIRE GAUZE / CHINOIS À GAZE



REF	Ø cm	U
347.020	20	1
347.024	24	1

**970** SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO / STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNNEL / SUPPORT POUR CHINOIS OU ENTONNOIR



REF	Ø cm	H cm	U
970.000	16	19	1

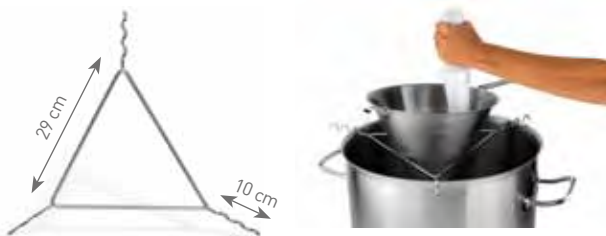
**3031** MANO DE CHINO / CHINESE COLANDER PUSHER / POUSSOIR À CHINOIS



REF	L cm	U
303.100	28	1

Polietileno  
Polyethylene  
Polyéthylène

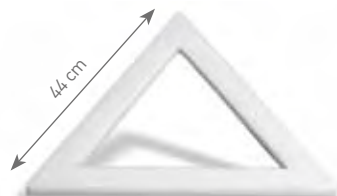
**3032** TRIÁNGULO / TRIANGLE / TRIANGLE



REF	L cm	U
303.200	29	1

Triángulo equilátero  
Equilateral triangle  
Triangle équilatéral

**952** TRIÁNGULO / TRIANGLE / TRIANGLE



REF	L cm	U
952.000	44	1

Triángulo equilátero  
Equilateral triangle  
Triangle équilatéral

Polietileno  
Polyethylene  
Polyéthylène



**308** ESCURRIDERA / CONICAL COLANDER / PASOIRE CONIQUE

INOX - ST/STEEL  
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
308.030	30	16,0	1
308.035	35	16,5	1
308.040	40	18,0	1
308.045	45	19,5	1
308.050	50	22,5	1

**109** ESCURRIDERA CON ARO / CONICAL COLANDER / PASOIRE CONIQUE

ALUMINIO / ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	U
109.030	30	14,5	1
109.035	35	16,5	1
109.040	40	17,5	1
109.045	45	20,0	1
109.050	50	22,5	1

**300** ESCURRIDERA INOX CON BASE / ST/STEEL COLANDER WITH STAND / PASOIRE INOX SUR PIED

INOX - ST/STEEL



REF	Ø cm	H cm	U
300.024	24	11,50	1
300.030	30	13,50	1

**321** COLADOR / COLANDER / PASOIRE

INOX - ST/STEEL  
18/10



REF	Ø cm	U
321.020	20	1
321.022	22	1
321.024	24	1
321.026	26	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN

COLADOR SEMIESFÉRICO / ROUND COLANDER / PASOIRE DEMI-SPHÉRIQUE

INOX - ST/STEEL  
18/10



P. 126

**37318** COLADOR EXTENSIBLE SILICONA / SILICONE COLANDER COLLAPSIBLE / PASOIRE SILICONE PLIANT



REF	Ø cm	H cm	U
37318	18	11,0	1

**870** MOLDE HUEVO SANDWICH REDONDO / ROUND EGG RING / MOULE À OEUF ROND



REF	Ø cm	H cm	U
870.000	8,5	11,0	1

**871** MOLDE HUEVO SANDWICH CUADRADO / SQUARED EGG MOULD / MOULE À OEUF CARRÉ



REF	cm	H cm	U
871.000	8,5 x 8,5	11,0	1

**334** ALCUZA / OIL POURER / HUILIÈRE



REF	Lts	U
334.025	0,25	1
334.050	0,50	1
334.100	1,00	1
334.200	2,00	1

**873** BARRA DE NOTAS DE ALUMINIO / ALUMINIUM CHECK MINDER / BARRE PORTE-BONS EN ALUMINIUM



REF	L cm	H cm	U
873.045	45	5,0	1
873.060	60	5,0	1
873.090	90	5,0	1

**940** REMO ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL MIXING PADDLE / SPATULE GÉANTE INOXYDABLE



REF	PALA / PEEL / PELLE CM	L cm	U
940.090	12 x 19	90	1
940.120	16 x 19,5	120	1

**868** DISPENSADOR A PRESIÓN / SQUEEZE DISPENSER /  
DISTRIBUTEUR À PRESSION



REF	Mlts	COLOR / COLOUR / COLEUR	U
868.001	240	Rojo / Red / Rouge	12
868.002	360	Rojo / Red / Rouge	12
868.003	720	Rojo / Red / Rouge	12
868.004	240	Amarillo / Yellow / Jaune	12
868.005	360	Amarillo / Yellow / Jaune	12
868.006	720	Amarillo / Yellow / Jaune	12
868.007	240	Transparente / Clear / Transparent	12
868.008	360	Transparente / Clear / Transparent	12
868.009	720	Transparente / Clear / Transparent	12

**8681** DISPENSADOR A PRESIÓN DOBLE / TWIN SQUEEZE DISPENSER /  
DISTRIBUTEUR À PRESSION DOUBLE



REF	Mlts	U
868.100	200	12

**IDEA!**

Ideal para decoración  
Ideal for dish presentation  
Idéal pour decoration

**8682** DISPENSADOR A PRESIÓN TRIPLE / TRI SQUEEZE DISPENSER /  
DISTRIBUTEUR À PRESSION TRIPLE



REF	Mlts	U
868.200	500	12

**IDEA!**

Ideal para decoración  
Ideal for dish presentation  
Idéal pour decoration

**954** EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /  
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE



REF	Ø cm	U
954.013	13	1
954.015	15	1
954.020	20	1
954.025	25	1

**905** APLASTACARNES INOX FORJADO / SOLID ST/STEEL MEAT BEATER /  
APLATISSEUR INOX FORGÉ



REF	Ø cm	Kg	L cm	U
905.015	10	1,5	14	1
905.008	8,5	0,8	11	1

**942 / 943** APLASTADORA CARNE / MEAT BEATER /  
APLATISSEUR À VIANDE



REF	Ø cm	Kg	L cm	U
942.000	9,5	0,750	28,5	1
943.000	9,5	0,750	28,5	1

**958** GANCHO ACERO INOXIDABLE 1P. / ST/STEEL HOOK 1P. /  
CROCHET INOX 1P.



REF	L cm	U
958.010	10 x 4	1
958.012	12 x 5	1
958.014	14 x 6	1
958.016	16 x 6	1
958.018	18 x 6	1

\*Precio caja 10 unidades  
\*Price 10 units box  
\*Prix colis 10 unités

**944** ESCAMADOR / FISH SCALER /  
ECAILLEUR



REF	L cm	U
944.000	23,5	1

**953** CEPILLO MULTIUSOS / UTILITY BRUSH /  
BROSSE DE NETTOYAGE



REF	cm	U
953.000	23,5 x 7,5	1

**313** PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE / MOULIN À LÉGUMES



REF	Ø cm	U
313.025	25	1
313.030	30	1



Con filtro de recambio  
With spare filter  
Avec filtre rechange

**3131** PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE / MOULIN À LÉGUMES



REF	Ø cm	U
313.126	26	1
313.132	32	1



Con filtro de recambio  
With spare filter  
Avec filtre rechange

**3132** PASAPURÉS PLÁSTICO / PLASTIC VEGETABLE SIEVE / MOULINE À LEGUMES EN PLASTIQUE



Con 3 discos inox. intercambiables /  
With 3 St/Steel interchangeable cutters /  
Avec 3 coupeurs inox interchangeables



REF	Ø cm	U
313.200	23,5	1

**3135** PASAPURÉS / POTATO RICER / PRESSE-PURÉS



REF	Ø cm	L cm	U
313.500	9	30,5	1

**945** HARINERO / FLOUR BIN / TAMIS À FARINE



REF	cm	U
945.037	37 x 26,5 x 18	1
945.050	50 x 26,5 x 18	1
945.051	50 x 33 x 18	1

**9451** ESCURREFRITOS / FRY COLANDER / PASSOIRE À FRITURE



REF	cm	U
945.140	40 x 30 x 8	1
945.150	50 x 40 x 8	1
945.160	60 x 40 x 8	1

**9755** MANDOLINA CORTE "V" / "V" SHAPED MANDOLINE SLICER / "V" MANDOLINE

PLÁSTICO / PLASTIC / PLASTIQUE

Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (fino / medio / grueso). Pies goma antideslizantes / Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (thin / medium/thick) / Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (fin / moyen / épais)



REF	U
975.500	1

**9756** MANDOLINA / MANDOLINE / MANDOLINE

ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE

Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 cm) / Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 cm) / Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 cm)



REF	U
975.600	1

**9759** CORTADOR TOMATES / TOMATOES SLICER / COUPE TOMATES

Espesor corte 6,4 mm / Slice thickness 6,4 mm / Épaisseur de coupe 6,4 mm



REF	cm	U
975.900	39 x 21,5 x 20	1
RE975.901	25 x 6,8	1



RE975.901 Cuchilla / Blade / Lame

**975** CORTADOR DE PATATAS FRITAS / FRENCH FRY CUTTER /  
COUPE FRITES

Con ventosas de agarre en la base  
With suction base  
Avec ventouse d'accrochement à la base  
Acero inox  
Stainless steel  
Acier inoxydable  
Con cortadores de 36 y 64 agujeros  
With 36 & 64 holes cutter  
Avec coupeur de 36 et 64 trous



REF U

975.000 1  
RE 975.001 1  
RE 975.002 1

RE 975.001  


 Cuchilla de recambio de 36 agujeros  
Knife (spare part) 36 holes  
Couteau (pièce de rechange) 36 trous  
□10 x 10

RE 975.002  


 Cuchilla de recambio de 64 agujeros  
Knife (spare part) 64 holes  
Couteau (pièce de rechange) 64 trous  
□ 8 x 8

**9751** CORTADOR DE PATATAS FRITAS EN ACERO Y PLÁSTICO / ST/STEEL AND PLASTIC FRENCH FRY CUTTER /  
COUPE FRITES EN ACIER INOX ET PLASTIQUE



REF AGUJEROS / HOLES / TROUS U

975.100 - 1  
RE 975.101 36 1  
RE 975.102 64 1

RE 975.101  


 Cuchilla de recambio de 36 agujeros  
Knife (spare part) 36 holes  
Couteau (pièce de rechange) 36 trous  
□10 x 10

RE 975.102  


 Cuchilla de recambio de 64 agujeros  
Knife (spare part) 64 holes  
Couteau (pièce de rechange) 64 trous  
□ 8 x 8

**390** CORTAHUEVOS GUITARRA DE ACERO INOX /  
ST/STEEL EGG SLICER /  
COUPE-OEUF EN ACIER INOX



REF cm U

390.000 7,7 x 9,4 1

**3901** CORTAHUEVOS DOBLE USO / 2 WAY EGG CUTTER /  
COUPE-OEUF 2 UTILISATIONS



REF Ø cm U

390.100 11,5 x 9,5 x 3,5 1

**610** CORTADOR Y DESCORAZONADOR MANZANAS /  
APPLE CUTTER & CORER /  
VIDE ET COUPE POMMES



REF Ø cm U

610.000 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 fonte

**938** PRENSA AJOS / GARLIC PRESS /  
PRESSE-AIL



REF U

938.000 1

Aluminio fundición  
Cast aluminium  
Fonté d'aluminium

**937**

MÁQUINA MULTI-USOS / VERSATIL MACHINE /  
MACHINE UNIVERSEL



REF	H cm	U
937.000	80	1
REF		U
RE937.001	Recambio cortador patatas / French fry cutter spare part / Coupe frites (pièce rechange)	1
RE937.002	Recambio cortador manzanas / Apple cutter spare part / Coupe pommes (pièce rechange)	1
RE937.003	Recambio exprimidor zumos / Juicer spare part / Press fruits (pièce rechange)	1



**964**

ABRELATAS INDUSTRIAL ACERO INOXIDABLE /  
ST/STEEL CAN OPENER /  
OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL EN ACIER INOXYDABLE

**9641**

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

**9642**

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

Altura máxima de las latas: 55 cm  
Maximum height of cans: 55 cm  
Hauteur maximale des boîtes: 55 cm



REF	H cm	U
964.000	60	1
REF		U
RE 964.100		1
REF		U
RE 964.200		1



**941** SIERRA DE COCINA / KITCHEN BOW SAW / SCIE DE CUISINE



REF	cm	U
941.000	62 x 20	1
RE941.001	HOJA / BLADE / LAME	1

**940** RASCADOR CON MANGO ALUMINIO / GRILL SCRAPER ALUMINUM / RACLETTÉ À PLANCHIA



REF	cm	U
940.000	44,5 x 12 x 12,7	1
RE940.001	12,7 x 7,7	1

**323** TENEDOR / FORK / FOURCHETTE



REF	L cm	U
323.050	50	5

**946** ESPECIEROS / DREDGERS / SAUPOUDREUSES



REF	Ø cm	H cm	Ø mm	U
A 946.001	7	9,6	-	12
B 946.002	7	9,6	2	12
C 946.003	7	9,6	3	12
D 946.004	7	9,6	4	12

Especiero "A" con malla                      Con tapón de plástico  
 Dredger "A" with mesh                      With plastic cover  
 Saupoudreuse "A" maillée                      Avec couvercle en plastique



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 DIFFÉRENTS: CERTAINES SONT PRODUITES EN POLYÉTHYLÈNE (PE) PAR INJECTION ET LA MAJORITÉ DE LA GAMME EST PRODUITE EN POLYÉTHYLÈNE 500 DE HAUTE DENSITÉ (HD PE 500) PAR THERMO COMPRESSION.



PESCADO CRUDO  
RAW FISH  
POISSON CRU



PAN Y LACTEOS  
BAKERY & DAIRY  
PAIN ET PRODUITS LAITIERS



CARNE GUISADA  
COOKED MEAT  
VIANDE CUISINÉE



FRUTA & VEGETALES  
FRUIT & VEGETABLES  
FRUIT ET LÉGUMES



CARNE CRUDA  
RAW MEAT  
VIANDE CRU



CARNE CRUDA DE AVES  
RAW PAULTRY & CHICKEN  
VIANDE CRU ET VOLAILLES



> CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

- Alta DURABILIDAD
- 25% más resistencia a la ABRASIÓN.
- Mayor temperatura de fusión: 135,4 °C.
- Temperatura de reblandecimiento 83 °C
- Mayor RIGIDEZ

\* No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (temp. máx. aprox. 80 °C)

Conforme a las normativas siguientes:  
RD 1712/91 registro sanitario de alimentos  
CE 1935/2004

> MAIN FEATURES

The cutting boards made of High Density Polypropylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

- High DURABILITY
- 25% more resistance to ABRASION
- Higher Fusion temperature: 135,4 °C
- Softening temperature: 83 °C
- Extraordinary RIGIDNESS

\* Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. aprox. 80 °C).

Following the CE 1935/2004 regulation

> CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polypropylène 500 haute densité ont un poids moléculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes propriétés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résistant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 °C
- Température de ramolissement: 83 °C
- RIGIDITÉ maximale

\* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. aprox. 80 °C).

Conforme à la réglementation 1935/2004

## 9112



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone

REF	Color	mm	H mm	U
911.201		400 x 300	20,0	1
911.202		600 x 400	20,0	1

## 9113 GN 1/1



Con ranura  
With groove  
Avec rigole

REF	Color	mm	H mm	U
911.301		530 x 325	20,0	1
911.302		530 x 325	20,0	1
911.303		530 x 325	20,0	1
911.304		530 x 325	20,0	1
911.305		530 x 325	20,0	1
911.306		530 x 325	20,0	1

## 9118

300 x 200 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone

REF	Color	mm	H mm	U
911.801		300 x 200	20,0	1
911.802		300 x 200	20,0	1
911.803		300 x 200	20,0	1
911.804		300 x 200	20,0	1
911.805		300 x 200	20,0	1
911.806		300 x 200	20,0	1

## 9117 GN 1/2

320 x 265 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone

REF	Color	mm	H mm	U
911.701		320 x 265	20,0	1

## 9120

400 x 200 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone

REF	Color	mm	H mm	U
912.001		400 x 200	20,0	1

## 9114

400 x 300 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone

REF	Color	mm	H mm	U
911.401		400 x 300	20,0	1
911.402		400 x 300	20,0	1
911.403		400 x 300	20,0	1
911.404		400 x 300	20,0	1
911.405		400 x 300	20,0	1
911.406		400 x 300	20,0	1

## 9119

500 x 300 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone

REF	Color	mm	H mm	U
911.901	White	500 x 300	20,0	1
911.902	Red	500 x 300	20,0	1
911.903	Blue	500 x 300	20,0	1
911.904	Yellow	500 x 300	20,0	1
911.905	Green	500 x 300	20,0	1
911.906	Brown	500 x 300	20,0	1

## 9115 GN 1/1

530 x 325 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone

REF	Color	mm	H mm	U
911.501	White	530 x 325	20,0	1
911.502	Red	530 x 325	20,0	1
911.503	Blue	530 x 325	20,0	1
911.504	Yellow	530 x 325	20,0	1
911.505	Green	530 x 325	20,0	1
911.506	Brown	530 x 325	20,0	1

## 9116

600 x 400 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone

REF	Color	mm	H mm	U
911.601	White	600 x 400	20,0	1
911.602	Red	600 x 400	20,0	1
911.603	Blue	600 x 400	20,0	1
911.604	Yellow	600 x 400	20,0	1
911.605	Green	600 x 400	20,0	1
911.606	Brown	600 x 400	20,0	1

## 9135 Bar



Sin pies  
Without feet  
Sans pieds

REF	Color	mm	H mm	U
913.501	White	160 x 250	10,0	1
913.601	White	250 x 200	10,0	1
913.701	White	300 x 200	10,0	1
913.901	White	320 x 240	10,0	1

## 9130 MESA DE CORTE / CUTTING BOARD TABLE / TABLE DE DÉCOUPE



Con ranura  
With groove  
Avec rigole

No incluye contenedor Gastronorm  
Delivered without the GN container  
Livré sans le bac GN

REF	Color	mm	H mm	U
913.000	White	650 x 400	110,0	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

## 901 RECOGEVERDURAS INOX / ST/STEEL VEGETABLE PICKER / PELLE À LEGUMES INOX



REF	cm	U
901.014	14 x 10	1
901.018	18 x 12	1



**604** JARRA DE MEDIDAS / MEASURING JUG /  
POT MESUREUR



REF	Lts	U
604.001	1,00	1
604.002	2,00	1

**846** JARRA DE MEDIDAS EN POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE MEASURING JUG /  
POT MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE



REF	Lts	U
846.025	0,25	1
846.050	0,50	1
846.100	1,00	1
846.200	2,00	1
846.300	3,00	1

**603** CUBO CON BASE / BUCKET WITH BASE /  
SEAU AVEC BASE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
603.012	31	28,50	12,00	1
603.015	32,5	32,50	15,00	1

**600** BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /  
BALANCE AUTOMATIQUE



REF	kg	Grs	U
600.005	5	20	1

Cuerpo y bandeja de acero inox.  
Bandeja superior plana con botón regulador.  
Body and upper flat platform in  
St/Steel with regulation button  
Corps et plate-forme plane supérieure en inox.  
Bouton de régulation

**601** BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /  
BALANCE AUTOMATIQUE



REF	kg	Grs	U
601.010	10	50	1

Cuerpo y bandeja de acero inox.  
Bandeja superior plana con botón regulador  
Body and upper flat platform in  
St/Steel with regulation button  
Corps et plate-forme plane supérieure  
en inox. Bouton de régulation

**602** BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /  
BALANCE AUTOMATIQUE



REF	kg	Grs	U
602.015	15	50	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

**6092** BALANZA DIGITAL ACERO / ELECTRONIC SCALE /  
BALANCE ELECTRONIQUE EN INOX



REF	kg	U
609.200	10	1

Plataforma y base en acero inox.  
Pantalla LED  
Superficie impermeable  
Panel digital  
Surface and base made of St/Steel  
LED Display  
Waterproof surface  
Touch-panell switch  
Plateau et base fabriqués en inox.  
Scran LED  
Surface impérmeable

20 gr - 5000 gr / 1 gr  
5002 gr - 10000 gr / 2gr

**609** BALANZA DIGITAL / ELECTRONIC SCALE /  
BALANCE ELECTRONIQUE



REF	Kg	Grs	U
609.010	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.

**6097** BALANZA ELECTRÓNICA / ELECTRONIC KITCHEN SCALE /  
BALANCE ELECTRONIQUE



REF	Kg	Grs	Ø plat cm	U
609.705	5	1	11	1

Gran precisión / Multifunción de peso / Contador de piezas / Sistema ahorro energía / Bandeja de acero inoxidable.  
High accuracy / Multi-function weight and counting / Energy-saving system / St/St Platform.  
Haut précision / Multi-fonction des poids / Compteur des pièces / Système d'économie d'énergie / Plateau en acier inoxydable.

**611** RELOJ DE COCINA DIGITAL / KITCHEN TIMER ALARM /  
MINUTEUR DE CUISINE



REF	cm	U
611.000	6,8 x 6,8 x 2,5	1

**9802** TERMÓMETRO DE COCCIÓN CON PROTECCIÓN DE PLÁSTICO /  
COOKING THERMOMETER WITH PLASTIC PROTECTION /  
THERMOMÈTRE À CUISSON AVEC GAINÉ PLASTIQUE



REF	L cm	Temp. max.	U
980.200	28	100 °C	1

**9800** TERMÓMETRO NEVERA. ACABADO ESMALTADO /  
COLD STORAGE THERMOMETER. ENAMELED FINISH /  
THERMOMÈTRE CONGELATEUR. ÉMAILLÉ



REF	L cm	Temp.	U
980.000	28	-30 °C / +50 °C	1

**98005** TERMÓMETRO NEVERA HORIZONTAL /  
HORIZONTAL REFRIGERATOR THERMOMETER /  
THERMOMÈTRE CONGELATEUR HORIZONTAL



REF	mm	Temp.	U
980.050	135 x 35	-40 °C / +20 °C	6

**9816** TERMÓMETRO DE COCCIÓN CON PROTECCIÓN DE PLÁSTICO /  
COOKING THERMOMETER WITH PLASTIC PROTECTION /  
THERMOMÈTRE À CUISSON AVEC GAINÉ PLASTIQUE



REF	L cm	Temp. max.	U
981.600	17	-10 °C / +200 °C	1

**981650** TERMÓMETRO BOLSILLO CON PROTECCIÓN /  
POCKET THERMOMETER WITH PROTECTION /  
THERMOMÈTRE DE POCHE AVEC PROTECTION



REF	L cm	Temp. max.	U
981.650	14,3	-40 °C / +70 °C	1

**9814** TERMÓMETRO DIGITAL / DIGITAL THERMOMETER /  
THERMOMÈTRE DIGITAL



REF	mm	Display mm	Temp.	U
981.400	135 x 92 x 27	42 x 22	-20 °C / +200 °C	1

Con sonda de acero inoxidable.  
Protección antisalpicaduras. Con pantalla iluminada.  
La sonda esta sujeta al lateral del aparato.  
With St/Steel probe. Splash-proof. Illuminated display.  
Probe attached to side panel.  
Avec sonde inox. Etanche aux éclaboussures.  
Ecran illuminé. La sonde est attachée au côté lateral de l'appareil.

**9815** TERMÓMETRO DIGITAL DE COCCIÓN CON TEMPORIZADOR /  
COOKING THERMOMETER WITH TIMER /  
THERMOMÈTRE À CUISSON AVEC TEMPORISEUR



REF	L mm sonda + cable	Temp.	U
981.500	90	0 °C / +200 °C	1

Plástico blanco. Base magnética para sujeción en superficies de metal.  
Temperatura/tiempo programable con señal de alarma.  
Sonda de acero inoxidable y cable alambre.  
White plastic. Magnetic base for attachment on metal surface. Programmable temperature/time, with alarm signal. St/Steel probe and wire cable.  
Plastique blanc. Base magnétique pour l'attacher à une surface métallique.  
Température/temps programmable avec sonnette d'alarme. Sonde inox et filet.

**9804** TERMÓMETRO INFRAROJOS CON MIRA LASER / INFRARED THERMOMETER WITH LASER POINTER /  
THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE A VISÉE LASER



REF	Temp.	U
980.400	-50 °C / +550 °C	1

Pantalla LCD  
LCD Display  
Écran LCD

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.



**947** MANOPLA HORNO IGNÍFUGA / FIREPROOF OVEN MITT / GANT À FOUR IGNIFUGE



REF	L cm	U
947.033	33	1
947.038	38	1
947.043	43	1

Algodón ignífugo Temp. Max. 220 °C  
 Fireproof cotton  
 Cotton ignifuge

Ignífugo: Si la manopla toca directamente la llama, ésta no quemará hasta transcurridos 10 segundos, a partir de este tiempo la llama sí prenderá. Una vez fuera del contacto directo con la llama el fuego se extinguirá automáticamente.

Fire-proof: if the mitt touches fire by accident, it will not burn within 10 seconds, after then, it will be also on fire, but when you find it burns and get away from the flame, the fire on the mitt will go out automatically.

Ignifuge: si le gant est en contact direct avec la flamme, il ne brûlera pas pendant 10 secondes. Au delà de ces 10 secondes, il prendra feu. Une fois hors contact direct avec la flamme, le feu s'éteindra automatiquement.

**9471** MANOPLAS IGNÍFUGAS CON REVESTIMIENTO SILICONA / OVEN MITT FLAME RETARDANT SILICONE COATING / MOUFLES ISOLANTES AVEC REVÊTEMENT SILICONE



REF	L cm	U
947.101	33	1
947.102	38	1
947.103	43	1

\* Se venden por pares Temp. Max. 230 °C  
 Sold in pairs  
 Vendues par paires

Exterior fabricadas en 100% algodón + revestimiento silicona por una cara  
 Outer made of 100% cotton + silicon coating on one side  
 Extérieur fabriquées en 100% cotton + revêtement en silicone par un coté

**9472** GUANTES ANTI-FRÍO / COLD PROTECTION GLOVES / GANTS ANTI-FROID



REF	Talla / Size / Taille	U
947.201	S	1
947.202	M	1
947.203	L	1

\* Se venden por pares  
 Sold in pairs  
 Vendues par paires

Fabricados de piel color gris conformes a las normas EN 388 y EN 407  
 Made of leather compliant with the EN 388 and EN 407 standards  
 Fabriqués en cuir et conformes aux norms EN 388 et EN 407

**9473** GUANTES PROTECCIÓN TÉRMICA / HEAT PROTECTION GLOVES /  
GANTS PROTECTION THERMIQUE



REF	Talla / Size / Taille	U
947.301	S	1
947.302	M	1
947.303	L	1

\* Se venden por pares  
Sold in pairs  
Vendues par paires

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.

**9474** MANOPLA SILICONA / SILICONE OVEN MITT /  
MOUFLE EN SILICONE



REF	L cm	U
947.400	30	1

**9475** MANOPLA SILICONA / SILICONE MITTEN /  
MOUFLETTE EN SILICONE



REF	cm	U
947.500	10,5 x 9	1

**9476** PAÑO DE SILICONA / SILICONE POT-GRABBER /  
TORCHON EN SILICONE



REF	cm	U
947.600	17,6 x 17,6	1



**BATERÍA COCINA FOODIES /  
FOODIES COOKWARE /  
BATTERIE CUISINE FOODIES**

<b>2.1</b>	PUJADAS 1921	112
<b>2.2</b>	BLACK SERIES	114
<b>2.3</b>	MULTIMETAL	118
<b>2.4</b>	HOBBY CHEF	124
<b>2.5</b>	APARTAMENTO	127


# 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



FOODIES				
	PUJADAS 1921	BLACK SERIES	MULTIMETAL	HOBBY CHEF
REF / ITEM / CODE				
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION	✓✓✓	✓	✓✓	✓✓
PRECIO / PRICE / PRIX	€€	€€	€€€€€	€€€
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉE	2	2	5	3
UTILIZACIÓN / USE / UTILISATION	RÁPIDA Y POCO ACEITE / QUICK AND LITTLE OIL / RAPIDE ET PEU D'HUILE	COCCIÓN LENTA / SLOW COOKING / CUISSON LENTE	ALTA COCINA / HIGH CUISINE / HAUTE CUISINE	TODO USO / ALL-PURPOSES / TOUT TYPE DE CUISSON
ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF	CERÁMICO RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS / CERAMIC COATING RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES / REVÊTEMENT CÉRAMIQUE RÉSISTANT À HAUTES TEMPÉRATURES		SARTENES Y WOKS / FRY PANS & WOKS / POÊLES ET WOKS 	SARTENES / FRY PANS / POÊLES 
TAPA / LID / COUVERCLE	CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS	CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS	INOX OPCIONAL / ST/STEEL LID OPTIONAL / COUVERCLE INOX EN OPTION	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS
MANGO / HANDLE / QUEUE  ASAS / HANDLES / ANSES	INOX RESISTENTE AL CALOR / ST/STEEL HEAT RESISTANT / INOX RÉSISTANT À LA CHALEUR	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE  MONOBLOC / ONE PIECE / MONOBLOC	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	VARILLA INOX / INOX ST/STEEL WIRE / FIL INOX

# 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 SAIN, PERMETTANT DE CUISINER LES VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES À FEU VIF, EN UTILISANT TRÈS PEU D'HUILE

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



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

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

TAPA DE CRISTAL INCLUIDA /  
GLASS LID INCLUDED /  
COUVERCLE EN VERRE INCLUS



MANGO ERGONÓMICO, RESISTENTE AL CALOR /  
HEATPROOF ERGONOMIC HANDLE /  
MANCHE ERGONOMIQUE, RÉSISTANT À LA CHALEUR

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

ANTIADHERENTE CERÁMICO RESISTENTE A LA ABRASIÓN Y ALTAS  
TEMPERATURAS. LIBRE DE PFOA /

CERAMIC NON-STICK COATING RESISTANT TO ABRASION AND HIGH  
TEMPERATURES. PFOA FREE /

REVÊTEMENT CÉRAMIQUE ANTI-ADHÉSIF, RÉSISTANT À L'ABRASION ET  
À HAUTES TEMPÉRATURES. SANS PFOA

**169** SARTÉN / FRY PAN /  
POÊLE



REF	Ø cm	H cm	U
169.020	20	4,5	1
169.024	24	4,5	1
169.028	28	5,5	1
169.030	30	5,5	1

**166** WOK CON TAPA / WOK WITH LID /  
WOK AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
166.032	32	8,0	4,40	1

**167** CAZUELA ALTA CON TAPA / DEEP CASSEROLE WITH LID /  
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
167.026	26	10,0	3,40	1
167.028	28	11,0	3,75	1
167.030	30	12,0	4,20	1
167.032	32	13,0	6,00	1

**168** CAZUELA BAJA CON TAPA / SHALLOW CASSEROLE WITH LID /  
FAITOUT AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
168.024	24	6,0	2,00	1
168.028	28	7,0	3,00	1
168.030	30	8,0	3,80	1



### BLACK SERIES



ESPAÑOL

GAMA DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN DE GRAN RESISTENCIA A LA DEFORMACIÓN Y DURABILIDAD.  
CON ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD Y LIBRE DE PFOA

ENGLISH

RANGE OF CAST ALUMINIUM VERY RESISTANT TO DEFORMATION. HIGH QUALITY, DURABLE NON-STICK COATING PFOA FREE

FRANÇAIS

GAMME EN FONTE D'ALUMINIUM DE GRANDE RÉSITANCE À LA DÉFORMACION. REVÊTEMENT ANTI-ADHESIF DE HAUTE QUALITÉ SANS PFOA

FONDO INDESTRUCTIBLE /  
INDESTRUCTIBLE BASE /  
FOND INDESTRUCTIBLE

### 1411 CAZUELA BAJA CON TAPA / SHALLOW CASSEROLE WITH LID / COCOTTE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	U
141.124	24	5,8	1
141.128	28	7,5	1
141.132	32	8,0	1

### 1511 CAZUELA ALTA CON TAPA / DEEP CASSEROLE WITH LID / BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	U
151.124	24	10,0	1
151.128	28	12,0	1
151.132	32	14,0	1

**1491** SARTÉN MANGO INOX / FRY PAN ST/STEEL HANDLE /  
POÊLE MANCHE INOX



REF	Ø cm	H cm	U
149.120	20	5,0	4
149.124	24	5,0	4
149.128	28	5,0	4
149.130	30	5,0	4

**1492** SARTÉN HONDA MANGO INOX / DEEP FRY PAN ST/STEEL HANDLE /  
POÊLE HAUTE MANCHE INOX



REF	Ø cm	H cm	U
149.228	28	7,5	4

**1493** WOK MANGO INOX / WOK ST/STEEL HANDLE /  
WOK MANCHE INOX



REF	Ø cm	H cm	U
149.330	30	9,5	4

**1501** SARTÉN CRÊPES MANGO INOX / CRÊPE FRY PAN ST/STEEL HANDLE /  
POÊLE À CRÊPES MANCHE INOX



REF	Ø cm	H cm	U
150.128	28	1,5	4

**1421** ASADOR GRILL MANGO INOX / GRILL ST/STEEL HANDLE /  
GRILL MANCHE INOX



REF	cm	H cm	U
142.100	28 x 28	4,0	4

BLACK SERIES



ESPAÑOL

GAMA DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN TOTALMENTE INDEFORMABLE, CON FONDO TORNEADO Y ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD LIBRE DE PFOA.

ENGLISH

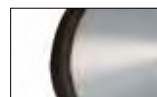
RANGE OF CAST ALUMINIUM INDEFORMABLE, WITH GROUND BASE AND TOP RESISTANT NON-STICK COATING PFOA FREE.

FRANÇAIS

GAMME EN FONTE D'ALUMINIUM INDÉFORMABLE, AVEC FOND DRESSÉ ET REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF SANS PFOA.

141

CAZUELA BAJA SIN TAPA / SHALLOW CASSEROLE WITHOUT LID /  
COCOTTE SANS COUVERCLE



Fondo torneado  
Ground base  
Fond dressé



REF	Ø cm	H cm	U
141.020 *	20	5,5	1
141.024	24	5,8	1
141.028	28	7,5	1
141.032	32	8,0	1
141.036	36	8,5	1
141.040	40	10,0	1

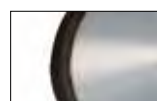
IDEA!

\*MINI-SIZE

Ideal para presentación  
Ideal for food presentation  
Idéal pour présentation

151

CAZUELA ALTA SIN TAPA / DEEP CASSEROLE WITHOUT LID /  
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



Fondo torneado  
Ground base  
Fond dressé



REF	Ø cm	H cm	U
151.016 *	16	8,0	1
151.020	20	9,0	1
151.024	24	10,0	1
151.028	28	12,0	1
151.032	32	14,0	1

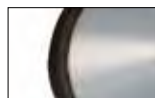
IDEA!

\*MINI-SIZE

Ideal para presentación  
Ideal for food presentation  
Idéal pour présentation

152

RUSTIDERA / ROAST PAN /  
PLAQUE À RÔTIR



Fondo torneado  
Ground base  
Fond dressé



REF	cm	H cm	U
152.025 *	25 x 20	6,5	1
152.030	30 x 22	7,0	1
152.035	35 x 25	7,5	1

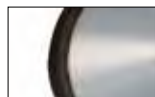
**IDEA!**

**\*MINI-SIZE**

Ideal para presentación  
Ideal for food presentation  
Idéal pour présentation

153

PARRILLA PLANA CON ASAS / HOT-PLATE WITH HANDLES /  
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES



Fondo torneado  
Ground base  
Fond dressé



REF	cm	H cm	U
153.034	34 x 26	2,5	1
153.050	50 x 30	2,5	1

150

SARTÉN CRÊPES MANGO BAQUELITA / CRÊPE FRY PAN BAKELITE HANDLE /  
POËLE À CRÊPES MANCHE BAKÉLITE



REF	Ø cm	H cm	U
150.028	28	2,0	12

142

ASADOR GRILL MANGO MADERA / GRILL WOODEN HANDLE /  
GRILL QUEUE EN BOIS



Fondo torneado  
Ground base  
Fond dressé



REF	cm	H cm	U
142.000	29 x 29	4,3	5

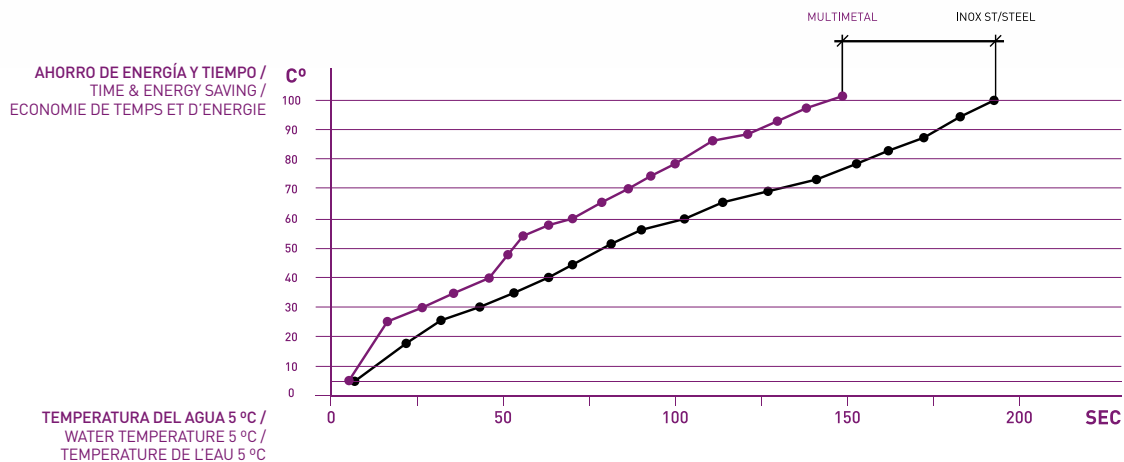
# MULTIMETAL

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 /  
 APORTE TOUS LES AVANTAGES DE L'ALUMINIUM ET DE L'ACIER INOXYDABLE EN UNE SEULE PIÈCE

IDEAL PARA PRESENTACIÓN BUFFET /  
 RECOMMENDED FOR BUFFET SERVICE AND PRESENTATION /  
 IDÉAL POUR SERVICE DE BUFFET ET PRÉSENTATION



MANGOS TOTALMENTE ABIERTOS Y AISLANTES DEL CALOR /  
 HEAT INSULATED OPEN LONG HANDLES /  
 QUEUES TOTALMENT OUVERTES ET ISOLANTES





ASAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE DE FUNDICIÓN TOTALMENTE ERGONÓMICAS /

ERGONOMIC HANDLES MADE OF CAST ST/STEEL /

ANSES EN FONTE D'ACIER INOXYDABLE, ERGONOMIQUES

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

## TRANSMISIÓN TÉRMICA

EL MULTIMETAL (5 CAPAS) ASEGURA UNA PERFECTA Y HOMOGÉNEA DISTRIBUCIÓN DE LA TEMPERATURA POR TODA LA PIEZA. MUY APTA PARA PREPARADOS DE COCCIÓN DELICADA:

ELABORACIÓN DE SALSAS, CREMAS, CHOCOLATE, ETC.

EXTREMADAMENTE EFICIENTE (20% MENOS TIEMPO Y ENERGÍA). MÁXIMO RENDIMIENTO EN TODO TIPO DE COCINAS YA SEAN GAS, VITROCERÁMICAS, ELÉCTRICAS O INDUCCIÓN.

## HEAT TRANSMISSION

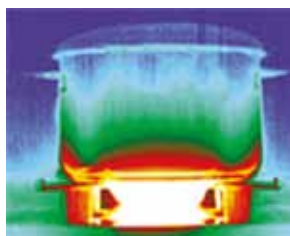
THE HOMOGENOUS HEAT TRANSMISSION ON THE ENTIRE BODY MAKES THE MULTIMETAL COOKWARE 5 PLY HIGHLY RECOMMENDED FOR THE ELABORATION OF SAUCES, CHOCOLATE, CREAMS, ETC. EXTREMELY EFFICIENT (20% LESS TIME AND ENERGY).

HIGHEST PERFORMANCE ON ALL KIND OF STOVES, EITHER GAS, VITROCERAMIC, ELECTRIC AND ABOVE ALL INDUCTION.

## REPARTITION DE LA CHALEUR

LE MULTI-METAL (5-COUCHES) ASSURE UNE PARFAITE ET HOMOGÈNE REPARTITION DE LA CHALEUR DANS TOUT LE RÉCIPIENT. IDÉAL POUR LES CUISSONS DÉLICATES, ÉLABORATION DE SAUCES, CRÈMES, CHOCOLATS, ETC. TRÈS EFFICIENT (20% MOINS DE TEMPS ET D'ÉNERGIE).

HAUTE PERFORMANCE SUR TOUT TYPE DE CUISINIÈRES: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRIQUE ET SURTOUT INDUCTION.



INOX - ST/STEEL



MULTIMETAL

MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL

**2301** OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /  
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
230.116	16	10,0	2,00	1
230.120	20	12,0	3,70	1
230.124	24	13,0	5,80	1
230.128	28	15,5	9,50	1
230.132	32	17,5	14,00	1

**2311** CACEROLA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /  
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
231.116	16	7,5	1,50	1
231.120	20	8,0	2,50	1
231.124	24	9,5	4,10	1
231.128	28	11,0	6,50	1
231.132	32	12,5	9,60	1

**2321** PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /  
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
232.124	24	6,0	2,50	1
232.128	28	6,0	3,50	1
232.132	32	6,0	4,50	1

**2371** PARTE SUPERIOR VAPORERA / TOP FOR STEAM POT /  
DESSUS CUIT-VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
237.120	20	13,0	4,00	1
237.124	24	14,0	6,30	1

Fabricado en acero INOX . 18/10  
Made of 18/10 St-Steel  
Fabriqué en acier INOX . 18/10

**2370** CONJUNTO VAPORERA / STEAM POT SET /  
CUIT-VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
237.020	A20	13,0	4,00	1
	B20	12,0	4,00	
237.024	A24	14,0	6,30	1
	B24	13,0	6,30	

**230** OLLA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /  
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
230.016	16	10,0	2,00	1
230.020	20	12,0	3,70	1
230.024	24	13,0	5,80	1
230.028	28	15,5	9,50	1
230.032	32	17,5	14,00	1

**231** CACEROLA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /  
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
231.016	16	7,5	1,50	1
231.020	20	8,0	2,50	1
231.024	24	9,5	4,10	1
231.028	28	11,0	6,50	1
231.032	32	12,5	9,60	1

**232** PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN POT WITH LID /  
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
232.024	24	6,0	2,50	1
232.028	28	6,0	3,50	1
232.032	32	6,0	4,50	1

**233** SAUTEX / SAUTÉ PAN /  
SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
233.024	24	6,0	2,50	1
233.028	28	6,0	3,50	1
233.032	32	6,0	4,50	1

**2331** SAUTEX EXCALIBUR / SAUTÉ PAN EXCALIBUR /  
SAUTEUSE EXCALIBUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
233.124	24	6,0	2,50	1
233.128	28	6,0	3,50	1
233.132	32	6,0	4,50	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF





### MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL

#### 234 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUTÉ PAN / SAUTEUSE EVASÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
234.016	16	6,5	1,20	1
234.018	18	7,0	1,70	1
234.020	20	7,5	1,80	1
234.024	24	8,5	3,00	1
234.028	28	10,0	5,50	1

#### 2341 CAZO BOMBEADO EXCALIBUR / NON-STICK CONICAL SAUTÉ PAN / SAUTEUSE EVASÉE EXCALIBUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
234.116	16	6,5	1,20	1
234.118	18	7,0	1,70	1
234.120	20	7,5	1,80	1
234.124	24	8,5	3,00	1
234.128	28	10,0	5,50	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF



#### 236 TAPA / LID / COUVERCLE



REF	Ø cm	U
236.016	16	1
236.020	20	1
236.024	24	1
236.028	28	1
236.032	32	1

Fabricada en acero INOX . 18/10  
Made of 18/10 St/Steel  
Fabriqué en acier INOX . 18/10

#### 250 SARTÉN "EXPERT" / FRYPAN "EXPERT" / POÊLE "EXPERT"



REF	Ø cm	H cm	U
250.020	20	4,0	1
250.024	24	4,5	1
250.028	28	5,0	1
250.032	32	5,5	1

#### 251 SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR / NON-STICK FRYPAN EXCALIBUR / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR



REF	Ø cm	H cm	U
251.020	20	4,0	1
251.024	24	4,5	1
251.028	28	5,0	1
251.032	32	5,5	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF



**2390** WOK FONDO REDONDO / ROUND BASE WOK /  
WOK À FOND ROND



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.028	28	7,0	2,25	1
239.036	36	10,0	6,00	1



**2391** WOK FONDO PLANO / FLAT BASE WOK /  
WOK À FOND PLAIN



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.128	28	7,0	2,25	1
239.136	36	9,0	5,50	1



**2394** WOK FONDO REDONDO ANTIADHERENTE / NON-STICK ROUND BASE WOK /  
WOK À FOND ROND ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.428	28	7,0	2,25	1
239.436	36	10,0	6,00	1



ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF



**2395** WOK FONDO PLANO ANTIADHERENTE / NON-STICK FLAT BASE WOK /  
WOK À FOND PLAIN ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.536	36	9,0	5,50	1



ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF



HOBBY CHEF



ESPAÑOL

ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA EL CHEF EN CASA O PARA PEQUEÑAS COCINAS PROFESIONALES DONDE EL ESPACIO ES CRUCIAL. ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10, PULIDA SATINADA EN SU INTERIOR Y BRILLANTE EN EL EXTERIOR.

ENGLISH

SPECIALLY DESIGNED FOR AN INTENSIVE & PROFESSIONAL USE IN SMALL RESTAURANTS OR EVEN AT HOME. MADE OF 18/10 ST/STEEL STEEL INSIDE SATIN AND OUTSIDE MIRROR FINISH.

FRANCAIS

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE INTENSIVE DANS DES PETITS RESTAURANTS OU AU NIVEAU PARTICULIER. FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10, POLISSAGE SATINÉ À L'INTÉRIEUR ET BRILLANT À L'EXTÉRIEUR.

411

OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID / MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
411.524	24	20,0	8,70	1
411.528	28	24,0	13,60	1

407

CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID / FAITOUT AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
407.516	16	7,5	1,50	1
407.520	20	8,0	2,50	1
407.524	24	9,5	3,90	1
407.528	28	11,0	5,80	1
407.532	32	12,5	8,90	1

**408** CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /  
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
408.516	16	11,0	2,10	1
408.520	20	13,0	4,00	1
408.524	24	14,0	5,50	1
408.528	28	16,0	9,00	1
408.532	32	19,0	13,30	1

**406** PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID /  
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
406.524	24	6,0	2,70	1
406.528	28	6,0	3,70	1

**412** PARTE SUPERIOR VAPORERA / TOP FOR STEAM POT /  
DESSUS CUIT-VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
412.020	20	13,0	4,00	1
412.024	24	14,0	5,50	1

Adaptable a olla y cacerola alta  
Adjustable to stock pot and sauce pot  
Adaptable à la marmite traiteur et à la braisière

**410** SAUTEX / SAUTÉ PAN /  
SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
410.524	24	6,0	2,50	1

**404** CAZO RECTO / SAUCEPAN /  
CASSEROLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
404.512	12	7,0	0,70	1
404.514	14	7,0	1,00	1
404.516	16	7,5	1,40	1
404.518	18	9,0	2,10	1
404.520	20	10,0	3,00	1

HOBBY CHEF

130

SARTÉN ACERO INOX ANTIADHERENTE "HERA". MANGO BAQUELITA /  
ST/STEEL NON-STICK FRY PAN "HERA". BAKELITE HANDLE /  
POÊLE ACIER INOX ANTI-ADHÉSIVE "HERA. QUEUE EN BAKÉLITE"



CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	U
130.020	20	3,8	1
130.024	24	4,6	1
130.028	28	5,5	1
130.032	32	6,0	1

Fondo sandwich  
Sandwich bottom  
Fond sandwich

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF



305

COLADOR SEMIESFÉRICO / ROUND COLANDER /  
PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE



REF	Ø cm	U
305.020	20	1
305.022	22	1

409

TAPA / LID /  
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
409.516	16	1
409.520	20	1
409.524	24	1
409.528	28	1
409.532	32	1

470

BATERÍA DE COCINA 8 PIEZAS / 8 PIECES KITCHENWARE SET /  
BATTERIE DE CUISINE DE 8 PIÈCES



REF	U
470.005	1

Cacerola alta / Saucepot / Braisière: 16, 20 cm  
Cacerola baja / Casserole / Faitout: 16, 20, 24 cm  
Cazos / Saucepans / Casseroles: 14, 16 cm  
Sautex / Sauté pan / sauteuse: 24 cm



..... 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.

**270** OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID / MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
270.020	20	14,5	4,50	1
270.024	24	15,0	6,70	1

**271** CACEROLA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID / BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
271.020	20	8,5	2,50	1
271.024	24	9,5	4,20	1

**272** CAZO / SAUCEPAN / CASSEROLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
272.014	14	7,5	1,10	1
272.016	16	8,0	1,50	1
272.018	18	8,5	2,10	1
272.020	20	8,5	2,50	1

**460** SARTÉN ALUMINIO ANTIADHERENTE "APOLO". MANGO BAQUELITA / ALUMINIUM NON-STICK FRY PAN "APOLO". BAKELITE HANDLE / POÊLE ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIVE "APOLO". QUEUE EN BAKÉLITE



REF	Ø cm	H cm	U
460.018	18	4,0	1
460.020	20	4,0	1
460.022	22	4,0	1
460.024	24	4,0	1
460.026	26	4,5	1
460.028	28	4,5	1
460.030	30	4,5	1
460.032	32	5,0	1



TRANSPORTE Y  
ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT  
AND STORAGE /  
TRANSPORT  
ET STOCKAGE

<b>3.1</b>	CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME	130
<b>3.2</b>	CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE	150
<b>3.3</b>	CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS	164
<b>3.4</b>	ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES	190



CUBETAS GASTRONORM /  
GASTRONORM CONTAINERS /  
BACS GASTRONORME

# 3.1

INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10	138
INOX 18% CR / 18% CR ST/STEEL / INOX 18% CR	142
CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR	144
POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE	146
POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLENE	148

# CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

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

## ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE



BORDES REFORZADOS /  
REINFORCED EDGES /  
BORDS RENFORCÉS

18/10

GEOMETRÍA ADAPTADA: + LIMPIEZA + CAPACIDAD /  
RADIOUS SPECIALLY DESIGNED FOR: + CAPACITY + CLEANING /  
GÉOMÉTRIE ADAPTÉE: + PROPRETÉ + CAPACITÉ

## POLICARBONATO / POLICARBONATO / POLYCARBONATE

TEMPERATURA DE -40 °C HASTA + 130 °C /  
TEMPERATURES FROM -40 °C TO + 130 °C /  
TEMPÉRATURES DE -40 °C À + 130 °C

BORDES REFORZADOS /  
REINFORCED RIMS /  
BORDS RENFORCÉS

MARCAJE MODELO CUBETA /  
CONTAINER MODEL /  
TYPE DE BAC

TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS /  
TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING /  
CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES



MAYOR GROSOR /  
THICKER /  
PLUS ÉPAIS

GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD /  
GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY /  
ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR

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

## POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE

TEMPERATURA DE -40 °C HASTA + 110 °C /  
TEMPERATURES FROM -40 °C TO + 110 °C /  
TEMPÉRATURES DE -40 °C À + 110 °C

HERMÉTICO CON TAPA POLINORM /  
HERMETIC WITH POLINORM LID /  
HERMETIQUE AVEC COUVERCLE POLINORM

BORDES REFORZADOS /  
REINFORCED RIMS /  
BORDS RENFORCÉS

MARCAJE MODELO CUBETA /  
CONTAINER MODEL /  
TYPE DE BAC

TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS /  
TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING /  
CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES



MAYOR GROSOR /  
THICKER /  
PLUS ÉPAIS

GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD /  
GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY /  
ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR

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

## APILABILIDAD / STACKABILITY / EMPILAGE

AHORRO DE ESPACIO: LAS ÚNICAS EN EL MERCADO QUE SE APILAN ENTRE SI /  
SPACE OPTIMISATION: THE ONLY ONES STACKABLE AMONG THEM /  
OPTIMISATION D'ESPACE: LES SEULES EMPILABLES ENTRE ELLES



COCCIÓN /  
COOKING /  
CUISSON

PATENTED EXCLUSIVE



GN CON FONDO DIFUSOR /  
GN PAN WITH SANDWICH BASE /  
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR



GN ALUMINIO ANTIADHERENTE /  
NON-STICK ALUMINIUM GN PAN /  
BAC GN ANTI-ADHÉSIF EN ALUMINIUM



BANDEJAS GN ESPECIAL HORNO /  
SPECIAL OVEN GN PANS /  
PLAQUES SPÉCIALES GN POUR FOUR

TRANSPORTE /  
TRANSPORT /  
TRANSPORT



GN INOX + TAPA INOX HERMÉTICA /  
ST/STEEL GN + ST/STEEL HERMETIC LID /  
BAC GN INOX + COUVERCLE ÉTANCHE INOX

TEMP. 120°C

HERMÉTICO  
HERMETIC  
ÉTANCHE



GN POLICARBONATO + TAPA POLINORM® /  
POLYCARBONATE GN + POLINORM® LID /  
POLYCARBONATE + COUVERCLE POLINORM®

TEMP. 100°C



GN POLIPROPILENO + TAPA POLINORM® /  
POLYPROPYLENE + POLINORM® LID /  
GN POLYPROPYLENE + COUVERCLE POLINORM®

TEMP. 90°C

HERMÉTICO  
HERMETIC  
ÉTANCHE

ALMACENAMIENTO /  
STORAGE /  
STOCKAGE



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /  
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /  
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE



GN POLICARBONATO + TAPA POLINORM® /  
POLYCARBONATE GN + POLINORM® LID /  
POLYCARBONATE + COUVERCLE POLINORM®



GN POLIPROPILENO + TAPA POLINORM® /  
POLYPROPYLENE + POLINORM® LID /  
GN POLYPROPYLENE + COUVERCLE POLINORM®

PRESENTACIÓN /  
DISPLAY /  
PRÉSENTATION



GN INOX CON FONDO DIFUSOR + TAPA POLICARBONATO /  
ST/STEEL GN WITH SANDWICH BASE + POLYCARBONATE LID /  
GN INOX AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR + POLYCARBONATE



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /  
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /  
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /  
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /  
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE



GN MELAMINA /  
MELAMINE GN /  
GN MELAMINE

VER PÁGINA: 301 /  
REFER TO PAGE: 301 /  
VOIR PAGE: 301

### 3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

#### SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME

INOX 18/10 /  
18/10 ST/STEEL /  
INOX 18/10

INOX 18% CR /  
18% CR ST/STEEL /  
INOX 18% CR


INOX 18/10 FONDO DIFUSOR /  
18/10 ST/STEEL SANDWICH BOTTOM /  
INOX 18/10 FOND THERMO-DIFFUSEUR



	INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10	INOX 18% CR / 18% CR ST/STEEL / INOX 18% CR	INOX 18/10 FONDO DIFUSOR / 18/10 ST/STEEL SANDWICH BOTTOM / INOX 18/10 FOND THERMO-DIFFUSEUR
PRESENTACIÓN / APPEARANCE / PRÉSENTATION	✓	✓	●
RESISTENCIA / ROBUSNESS / ROBUSTESSE	✓	✓	✓
ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE	✓	✓	●
BAÑO-MARIA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE	✓	✓	✓
TEMPERATURA MAX / TEMPERATURE MAX / TEMPÉRATURE MAX.	✓	✓	✓
HORNO / OVEN / FOUR	✓	✓	✓
MICROONDAS / MICRO-WAVE / MICRO-ONDES	✗	✗	✗
COCCIÓN / COOKING / CUISSON	●	●	✓
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION	✗	●	✓
TRANSPORTE EN CALIENTE / WARM TRANSPORTATION / TRANSPORT CHAUD	✓	✓	✓
TAPA POLINORM / POLINORM LID / COUVERCLE POLINORM	✓	✓	✓

- ✓ RECOMENDADO / RECOMMENDED / RECOMMANDÉ
- ACEPTABLE / SUITABLE / ACCEPTABLE
- ✗ NO RECOMENDADO / NOT RECOMMENDED / PAS RECOMMANDÉ

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME

ALUMINIO ANTIADHERENTE / NON-STICK ALUMINIUM / ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF	POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE	POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLENE	MELAMINA* / MELAMINE* / MÉLAMINE*
			
●	●	●	✓
●	✓	●	✓
✗	✓	●	●
●	●	✗	●
✓	130 °C	110 °C	70 °C
✓	130 °C	✗	100 °C
✗	✓	✓	✗
✓	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
●	130 °C	✗	120 °C
✗	✓	✓	✗

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE

\* AMBIENTE HÚMEDO / HUMID ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT HUMIDE  
\*VER EN PÁG. / REFERT TO PAGE / VOIR PAGE: 301

### 3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

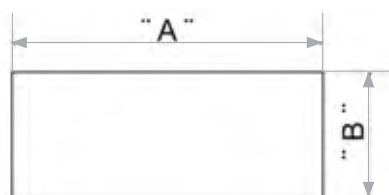
#### MEDIDAS Y COMBINACIONES / SIZES AND COMBINATIONS / MESURES ET COMBINAISONS

##### COMBINACIONES / COMBINATIONS / COMBINAISONS



##### MEDIDAS DE ENCASTE / FITTING MEASURES / MESURES D'EMBOÎTEMENT

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88



**PATENTED** **EXCLUSIVE**



ADAPTABLES A /  
ADJUSTABLES TO /  
ADAPTABLE À



GN INOXIDABLE /  
ST/STEEL GN CONTAINERS /  
GN INOXYDABLE

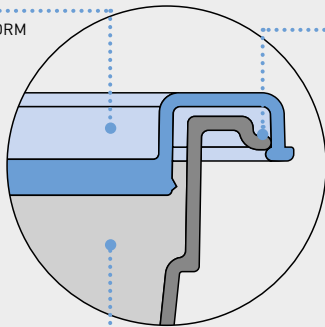
GN POLICARBONATO /  
POLYCARBONATE GN CONTAINERS /  
GN POLYCARBONATE

GN POLIPROPILENO /  
POLYPROPYLENE GN CONTAINERS /  
GN POLYPROPYLENE

ENCAJE EXTERIOR /  
OUTER SIDE FITTING /  
EMBOÏTEMENT EXTÉRIEUR

ENCAJE INTERIOR /  
INNER SIDE FITTING /  
EMBOÏTEMENT INTÉRIEUR

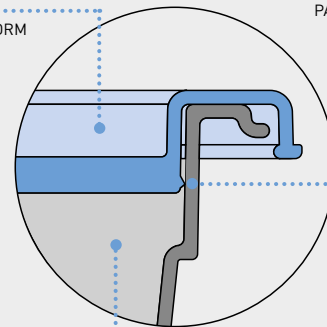
TAPA POLINORM /  
POLINORM LID /  
COUVERCLE POLINORM



CLIPS PARA CIERRE  
CUBETA INOX Y PC /  
FLAPS TO FIT WITH GN  
INOX AND PC /  
RAINURES POUR  
CLIPSER BACS GN  
INOX ET PC

CUBETA INOX / POLICARBONATO /  
STEEL CONTAINER // POLYCARBONATE /  
BAC INOX / POLYCARBONATE

TAPA POLINORM /  
POLINORM LID /  
COUVERCLE POLINORM



CIERRE HERMÉTICO  
PARA CUBETAS DE PP /  
HERMETICAL FOR PP  
CONTAINERS /  
HERMETIQUE SUR  
BACS PP

CUBETA POLIPROPILENO /  
CONTAINER POLYPROPYLENE /  
BAC POLYPROPYLENE



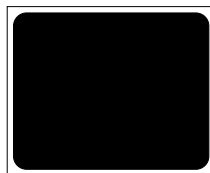
### 3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

#### GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10

2/1

650 x 530 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
210.201	20	6,20	1
210.401	40	11,50	1
210.651	65	18,80	1
211.001	100	28,90	1
211.501	150	43,10	1
212.001	200	52,00	1

1/1

530 x 325 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
110.201	20	2,80	1
110.401	40	5,10	1
110.551	55	7,00	1
110.651	65	8,30	1
111.001	100	14,20	1
111.501	150	20,20	1
112.001	200	26,00	1

2/3

353 x 325 mm

18/10

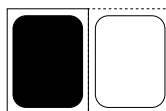


REF	H mm	Lts	U
230.201	20	1,70	1
230.401	40	3,10	1
230.651	65	5,60	1
231.001	100	8,80	1
231.501	150	13,20	1
232.001	200	18,30	1

1/2

325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
120.201	20	1,20	1
120.401	40	2,20	1
120.651	65	4,10	1
121.001	100	6,10	1
121.501	150	9,10	1
122.001	200	12,00	1

2/4

530 x 165 mm

18/10



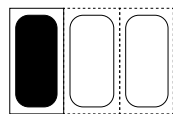
REF	H mm	Lts	U
240.401	40	1,80	1
240.651	65	4,00	1
241.001	100	6,00	1
241.501	150	10,00	1

GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10

1/3

325 x 176 mm

18/10



\* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.

\* Special GN container for snack showcases.

\* Bac GN spécial pour vitrines snack.

REF	H mm	Lts	U
130.201	20	0,80	1
130.401*	40	1,50	1
130.651	65	2,50	1
131.001	100	3,80	1
131.501	150	5,60	1
132.001	200	7,30	1

1/4

265 x 162 mm

18/10

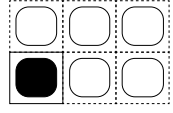


REF	H mm	Lts	U
140.201	20	0,50	1
140.651	65	1,70	1
141.001	100	2,80	1
141.501	150	4,10	1
142.001	200	5,00	1

1/6

176 x 162 mm

18/10

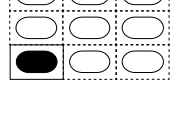


REF	H mm	Lts	U
160.651	65	1,00	1
161.001	100	1,60	1
161.501	150	2,20	1
162.001	200	2,90	1

1/9

176 x 108 mm

18/10



REF	H mm	Lts	U
190.651	65	0,60	1
191.001	100	0,80	1

FONDOS PERFORADOS PARA CUBETAS / PERFORATED BOTTOMS FOR CONTAINERS / EGOUTTOIRS POUR BACS



REF	Mod	U
215.000	2/1	1
115.000	1/1	1
235.000	2/3	1
125.000	1/2	1
135.000	1/3	1
145.000	1/4	1

PERFILES DIVISORIOS / ADAPTABLE BARS / BARRETTES DE COMPOSITION



REF	Mod	L cm	U
111.111	1/1	53	1
122.222	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.

ASAS MÓVILES / FALLING HANDLES / ANSES TOMBANTES

Añadir AM a la referencia de la cubeta elegida  
Add AM to the GN container reference  
Ajouter AM à la référence du bac GN

Apta para todas las medidas de cubetas  
Suitable for all GN sizes  
Apte sur toutes les dimensions GN



REF	Mod	L cm	U
			1

ASAS FIJAS / FIXED HANDLES / ANSES FIXES

Añadir AF a la referencia de la cubeta elegida  
Add AF to the GN container reference  
Ajouter AF à la référence du bac 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



REF	Mod	L cm	U
			1

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE

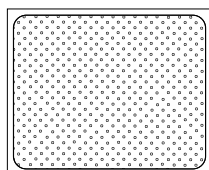
### 3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

#### GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10

2/1

650 x 530 mm

18/10



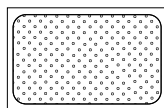
REF	H mm	U
210.202	20,0*	1
210.402	40,0*	1
210.652	65,0*	1
211.002	100,0**	1
211.502	150,0**	1
212.002	200,0**	1

\* Fondo perforado      \*\* Fondo y laterales perforados  
 \* Perforated bottom      \*\* Perforated bottom and sides  
 \* Fond perforé      \*\* Fonds et latéraux perforés

1/1

530 x 325 mm

18/10



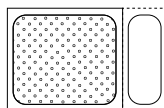
REF	H mm	U
110.202	20,0*	1
110.402	40,0*	1
110.552	55,0*	1
110.652	65,0*	1
111.002	100,0**	1
111.502	150,0**	1
112.002	200,0**	1

\* Fondo perforado      \*\* Fondo y laterales perforados  
 \* Perforated bottom      \*\* Perforated bottom and sides  
 \* Fond perforé      \*\* Fonds et latéraux perforés

2/3

353 x 325 mm

18/10



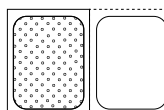
REF	H mm	U
230.202	20,0*	1
230.402	40,0*	1
230.652	65,0*	1
231.002	100,0**	1
231.502	150,0**	1
232.002	200,0**	1

\* Fondo perforado      \*\* Fondo y laterales perforados  
 \* Perforated bottom      \*\* Perforated bottom and sides  
 \* Fond perforé      \*\* Fonds et latéraux perforés

1/2

325 x 265 mm

18/10



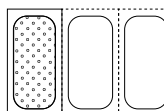
REF	H mm	U
120.652	65,0*	1
121.002	100,0**	1
121.502	150,0**	1
122.002	200,0**	1

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

1/3

325 x 176 mm

18/10



REF	H mm	U
130.202	20,0*	1
130.402	40,0*	1
130.652	65,0*	1
131.002	100,0**	1
131.502	150,0**	1
132.002	200,0**	1

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

GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10

TAPA POLINORM® / POLINORM® LID /  
COUVERCLE POLINORM®

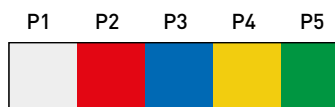
**PATENTED EXCLUSIVE**



REF	Mod	U
1100 + COLOR	1/1	20
1200 + COLOR	1/2	10
1300 + COLOR	1/3	20
1400 + COLOR	1/4	20
1600 + COLOR	1/6	15
1900 + COLOR	1/9	20

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à:  
Cubetas gastronorm inoxidable, policarbonato y polipropileno.  
St/Steel, polycarbonate and polypropylene gastronorm containers.  
Bacs gastronorme acier inoxydable, polycarbonate et polypropylène.

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



TAPA / LID /  
COUVERCLE

18/10



REF	Mod	U
110.000	1/1	1
230.000	2/3	1
120.000	1/2	1
130.000	1/3	1
140.000	1/4	1
160.000	1/6	1
190.000	1/9	1

TAPA HERMÉTICA / HERMETIC LID /  
COUVERCLE ÉTANCHE

18/10



Detalle silicona  
Silicone joint  
Joint silicone



REF	Mod	U
110.004	1/1	1
120.004	1/2	1
130.004	1/3	1
140.004	1/4	1
160.004	1/6	1

TAPA ORIFICIO ASAS / LID WITH SPLITS FOR HANDLES /  
COUVERCLE AVEC ENCOCHE POUR ANSES

18/10



REF	Mod	U
110.001	1/1	1
230.001	2/3	1
120.001	1/2	1
130.001	1/3	1
140.001	1/4	1
160.001	1/6	1

TAPA ORIFICIO CACILLO / LID WITH SPLIT FOR LADLE /  
COUVERCLE AVEC ENCOCHE POUR LOUCHE

18/10



REF	Mod	U
110.002	1/1	1
230.002	2/3	1
120.002	1/2	1
130.002	1/3	1
140.002	1/4	1
160.002	1/6	1

### 3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

GASTRONORM INOX 18% CR / 18% CR ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18% CR

## 1/1

530 x 325 mm

18% Cr

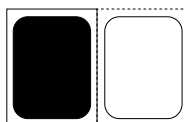


REF	H mm	Lts	U
1102X1	20,0	2,80	1
1104X1	40,0	5,10	1
1106X1	65,0	8,30	1
1110X1	100,0	14,20	1

## 1/2

325 x 265 mm

18% Cr

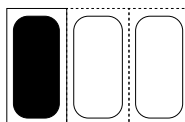


REF	H mm	Lts	U
1204X1	40,0	2,20	1
1206X1	65,0	4,10	1
1210X1	100,0	6,10	1

## 1/3

325 x 176 mm

18% Cr



REF	H mm	Lts	U
1304X1*	40,0	1,50	1
1306X1	65,0	2,50	1

\*Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.

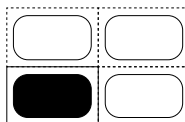
\* Special GN container for snack showcases.

\* Bac GN spécial pour vitrines snack.

## 1/4

265 x 162 mm

18% Cr



REF	H mm	Lts	U
1406X1	65,0	1,70	1

TAPA / LID /  
COUVERCLE

18% Cr



REF	Mod	U
1100X1	1/1	1
1200X1	1/2	1
1300X1	1/3	1
1400X1	1/4	1

**100002** PRESENTADOR 6 CUBETAS GN 1/6 INOX / ST/STEEL STAND 6 SLOTS GN 1/6  
SUPPORT BACS POUR 6 GN 1/6 INOX



REF	U
100.002	1

No incluye cubetas  
Containers not included  
Bacs non inclus

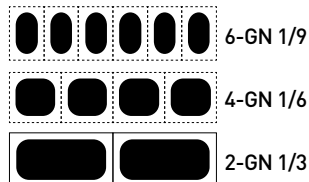
**100004** PRESENTADOR CUBETAS GN / STAND FOR GN CONTAINERS /  
SUPPORT POUR BACS GN



REF	U
100.004 Soporte solo / Only stand / Support seul	1

REF	CONJUNTO / SET / LOT	U
100.005	6 - GN 1/9 65 mm	1
100.006	6 - GN 1/9 100 mm	1
100.007	4 - GN 1/6 65 mm	1
100.008	4 - GN 1/6 100 mm	1
100.009	2 - GN 1/3 65 mm	1
100.010	2 - GN 1/3 100 mm	1

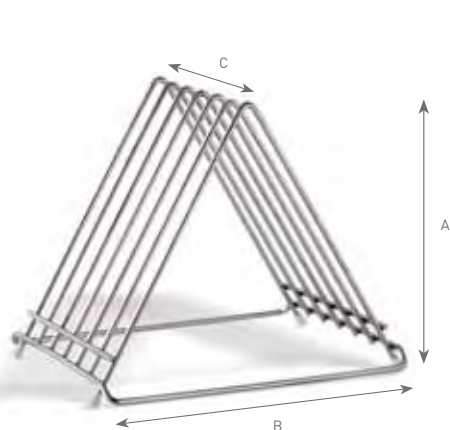
PERMITEN SOSTENER / IT CAN CONTAIN /  
IL PEUT CONTENIR



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

Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno  
Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene  
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène

**100003** SOPORTE PARA TAPAS GN / STAND FOR GN LIDS /  
SUPPORT POUR COUVERCLES GN



REF	A cm	B cm	C cm	U
100.003	27	31	27	1

Para 6 tapas  
For 6 lids  
Pour 6 couvercles

Distancia entre varillas 2,5 cm  
Distance between wires 2,5 cm  
Distance entre fils 2,5 cm

**IDEA!**

Ideal para tablas de corte. Ver página 99-101  
Perfect for cutting boards. Refer to page 99-101  
Ideal pour planches à découper. Voir page 99-101

PATENTED EXCLUSIVE

 INDUCTION



..... 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.



CUBETA GN CON FONDO DIFUSOR / SANDWICH BOTTOM GN CONTAINER /  
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR



**PATENTED EXCLUSIVE**



INOX - ST/STEEL  
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	U
110.4F1	1/1	40,0	5,10	1
110.6F1	1/1	65,0	8,30	1
111.0F1	1/1	100,0	14,20	1
111.5F1	1/1	150,0	20,20	1
120.4F1	1/2	40,0	2,20	1
120.6F1	1/2	65,0	4,10	1
121.0F1	1/2	100,0	6,10	1
121.5F1	1/2	150,0	9,10	1

CUBETA GN CON FONDO DIFUSOR Y ASAS / SANDWICH BOTTOM GN CONTAINER WITH HANDLES /  
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR ET ANSES



**PATENTED EXCLUSIVE**



INOX - ST/STEEL  
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	U
111.0F2	1/1	100,0	14,20	1
111.5F2	1/1	150,0	20,20	1
121.0F2	1/2	100,0	6,10	1
121.5F2	1/2	150,0	9,10	1

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE





### 3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

GASTRONORM POLICARBONATO / POLYCARBONATE GASTRONORM / GASTRONORME POLYCARBONATE



● - 40 °C  
● + 130 °C

ESPAÑOL

UTILIZACIÓN: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS A GRANDEL, 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.

1/1

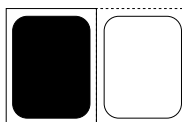
530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	U
1106C1	65,0	8,70	15
1110C1	100,0	13,30	10
1115C1	150,0	19,60	10
1120C1	200,0	25,50	15

1/2

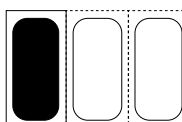
325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	U
1206C1	65,0	4,00	15
1210C1	100,0	6,00	15
1215C1	150,0	8,70	15
1220C1	200,0	11,20	15

1/3

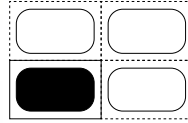
325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	U
1306C1	65,0	2,35	15
1310C1	100,0	3,50	15
1315C1	150,0	5,00	15
1320C1	200,0	6,35	15

1/4

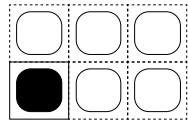
265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
1406C1	65,0	1,65	15
1410C1	100,0	2,46	15
1415C1	150,0	3,47	15

1/6

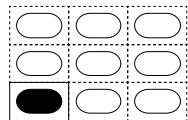
176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
1606C1	65,0	0,95	20
1610C1	100,0	1,40	20
1615C1	150,0	1,95	15

1/9

176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	U
1906C1	65,0	0,54	15
1910C1	100,0	0,77	15

TAPA POLICARBONATO / POLYCARBONATE LID / COUVERCLE POLYCARBONATE



REF	Mod	U
1100C1	1/1	20
1200C1	1/2	10
1300C1	1/3	20
1400C1	1/4	20
1600C1	1/6	15
1900C1	1/9	20

FONDO PERFORADO / PERFORATED BOTTOM / FOND PERFORÉ



REF	Mod	U
1150C1	1/1	15
1250C1	1/2	15
1350C1	1/3	20
1450C1	1/4	20
1650C1	1/6	15

TAPA POLINORM® / POLINORM® LID / COUVERCLE POLINORM®

**PATENTED EXCLUSIVE**



REF	Mod	U
1100 + COLOR	1/1	20
1200 + COLOR	1/2	10
1300 + COLOR	1/3	20
1400 + COLOR	1/4	20
1600 + COLOR	1/6	15
1900 + COLOR	1/9	20

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à:  
 Cubetas gastronorm inoxidable, policarbonato y polipropileno.  
 St/Steel, polycarbonate and polypropylene gastronorm containers.  
 Bacs gastronorme acier inoxydable, polycarbonate et polypropylène.

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



### 3.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME

#### GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE

**PATENTED EXCLUSIVE**



● - 40 °C  
● + 110 °C

UTILIZACIÓN: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS A GRANEL, INGREDIENTES VARIOS EN NEVERAS O CÁMARAS FRIGORÍFICAS.  
IDEAL PARA TRANSPORTE Y COCCIÓN EN MICROONDAS.

ESPAÑOL

USE TO STORE BULK PRODUCTS AND INGREDIENTS IN COOLERS, FREEZERS OR PANTRY.  
HIGHLY RECOMMENDED FOR TRANSPORTATION AND MICRO-WAVES COOKING.

ENGLISH

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.

FRANÇAIS

TAPA POLINORM® / POLINORM® LID /  
COUVERCLE POLINORM®

**PATENTED EXCLUSIVE**



REF	Mod	U
1100 + COLOR	1/1	20
1200 + COLOR	1/2	10
1300 + COLOR	1/3	20
1400 + COLOR	1/4	20
1600 + COLOR	1/6	15
1900 + COLOR	1/9	20

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à:  
Cubetas gastronorm inoxidable, policarbonato y polipropileno.  
St/Steel, polycarbonate and polypropylene gastronorm containers.  
Bacs gastronorme acier inoxydable, polycarbonate et polypropylène.

	P1	P2	P3	P4	P5
Ref. color tapa Ref. colour lid Ref. couleur couvercle					

**1/1**

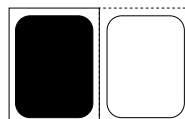
530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	U
1106P1	65,0	8,70	15
1110P1	100,0	13,30	10
1115P1	150,0	19,60	10
1120P1	200,0	25,50	15

**1/2**

325 x 265 mm

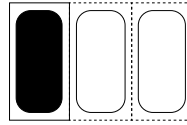


REF	H mm	Lts	U
1206P1	65,0	4,00	15
1210P1	100,0	6,00	15
1215P1	150,0	8,70	15
1220P1	200,0	11,20	15

GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLENE

1/3

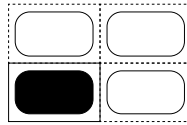
325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	U
1306P1	65,0	2,35	15
1310P1	100,0	3,50	15
1315P1	150,0	5,00	15
1320P1	200,0	6,35	15

1/4

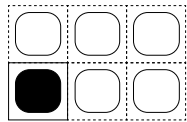
265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
1406P1	65,0	1,65	15
1410P1	100,0	2,46	15
1415P1	150,0	3,47	15

1/6

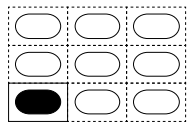
176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	U
1606P1	65,0	0,95	20
1610P1	100,0	1,40	20
1615P1	150,0	1,95	15

1/9

176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	U
1906P1	65,0	0,54	15
1910P1	100,0	0,77	15

TAPA POLICARBONATO / POLYCARBONATE LID / COUVERCLE POLYCARBONATE



REF	Mod	U
1100C1	1/1	20
1200C1	1/2	10
1300C1	1/3	20
1400C1	1/4	20
1600C1	1/6	15
1900C1	1/9	20

FONDO PERFORADO / PERFORATED BOTTOM / FOND PERFORÉ



REF	Mod	U
1150P1	1/1	15
1250P1	1/2	15
1350P1	1/3	20
1450P1	1/4	20
1650P1	1/6	15

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE

CESTAS PARA VAJILLA /  
DISHWASHER RACKS /  
CASIERS À VAISSELLE

CESTAS BASE Y SUPLEMENTOS / RACKS AND EXTENDERS / PANIERS BASE ET RÉHAUSSE	154
COMPLEMENTOS / COMPLEMENTS / COMPLÉMENTS	158
CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES	159

# FLAP-RACK®

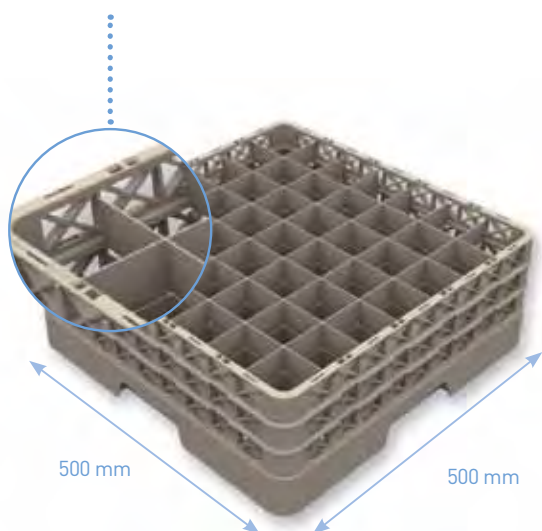
PATENTED EXCLUSIVE

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

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)

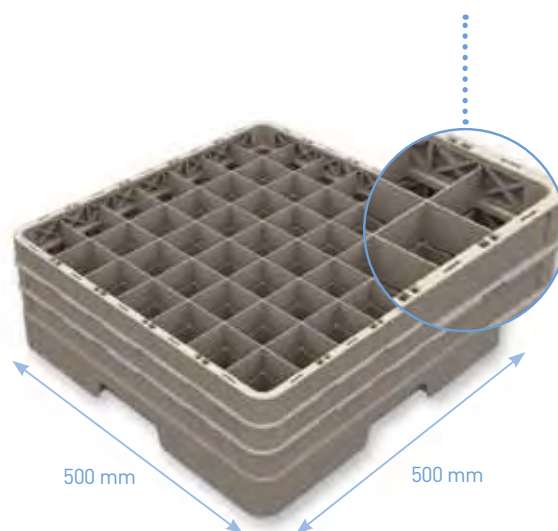
## ABIERTA / OPENED / OUVERT

APERTURAS PARA MÁXIMA LIMPIEZA  
OPENINGS FOR MAXIMUM CLEANING  
OUVERTURES POUR UN NETTOYAGE PERFORMANT



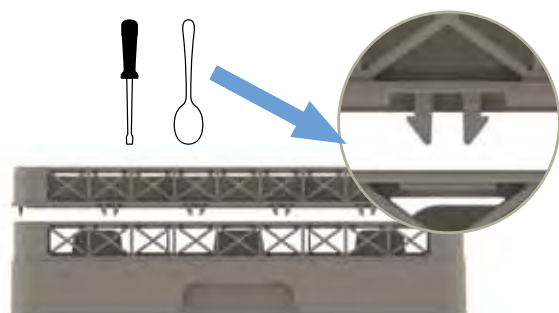
## CERRADA / CLOSED / FERMÉ

IDEALES PARA EL TRANSPORTE Y EL ALMACENAMIENTO  
IDÉAL FOR TRANSPORTING AND STORING  
IDÉAL POUR LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE



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

FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje  
FLAP-RACK®: easy to assembly / disassembly  
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter



\* Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.  
\* Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.  
\* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.



LAVADO: Mayor limpieza  
WASHING: Higher cleaning  
LAVAGE: MEILLEUR NETTOYAGE



TRANSPORTE: Mayor seguridad  
TRANSPORT: Higher security  
TRANSPORT: Plus de sécurité

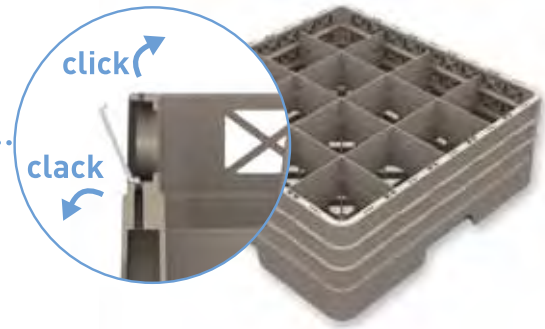


ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene  
STORING: Higher hygiene  
STOCKAGE: Plus hygiénique

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'OUVRIIR OU DE FERMER FACILEMENT LES PAROIS DES CASIERS ET DES RÉHAUSSES



### FLAP IDENTIFICADOR

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente. Ver pág. 162  
 Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible personalisation. Refer to page 162  
 Identificateur en couleurs pour casiers et réhaussees complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible. Voir page 162



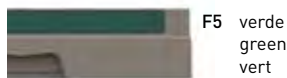
F1 marrón  
brown  
marron



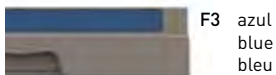
F4 amarillo  
yellow  
jaune



F2 burdeos  
burgundy  
bordeaux



F5 verde  
green  
vert



F3 azul  
blue  
bleu



F6 marrón oscuro  
dark brown  
marron foncé



Logo o texto impreso / Printed logo or text / Logo ou texte imprimé



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

### CLIP IDENTIFICADOR

Identificador de colores para cestas y extensiones abiertas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente. Ver pág. 162  
 Colour identification for open racks and extensions. Available in 6 colours. Possible personalisation. Refer to page 162  
 Identificateur en couleurs pour casiers et réhaussees ouverts. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible. Voir page 162



F1 marrón  
brown  
marron



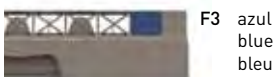
F4 amarillo  
yellow  
jaune



F2 burdeos  
burgundy  
bordeaux



F5 verde  
green  
vert



F3 azul  
blue  
bleu



F6 marrón oscuro  
dark brown  
marron foncé



Logo o texto impreso  
Printed logo or text  
Logo ou texte imprimé




Logo o texto estampado  
Hot stamped logo or text  
Logo ou texte gravé





## 3.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE

### ABIERTAS / OPENED / OUVERTS

 Ø max. 151 mm



**5090**

BASE 9 COMPART.




**5091**

EXT. 9 COMPART.

REF U

5090 6  
5091 12



 Ø max. 113 mm



**5160**

BASE 16 COMPART.




**5161**

EXT. 16 COMPART.

REF U

5160 6  
5161 12



 Ø max. 89 mm



**5250**

BASE 25 COMPART.




**5251**

EXT. 25 COMPART.

REF U

5250 6  
5251 12



 Ø max. 73 mm



**5360**

BASE 36 COMPART.




**5361**

EXT. 36 COMPART.

REF U

5360 6  
5361 12



 Ø max. 63 mm



**5490**

BASE 49 COMPART.



**5491**


EXT. 49 COMPART.

REF U


5490 6  
5491 12




MONTADAS ABIERTAS / OPENED ASSEMBLED / MONTÉS OUVERTS


 Ø max. 151 mm  
9 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5090 E1	120	140
5090 E2	160	180
5090 E3	200	220
5090 E4	240	260
5090 E5	280	300


 Ø max. 113 mm  
16 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5160 E1	120	140
5160 E2	160	180
5160 E3	200	220
5160 E4	240	260
5160 E5	280	300


 Ø max. 89 mm  
25 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5250 E1	120	140
5250 E2	160	180
5250 E3	200	220
5250 E4	240	260
5250 E5	280	300


 Ø max. 73 mm  
36 COMPART.



REF	 max. (mm)	H (mm)*
5360 E1	120	140
5360 E2	160	180
5360 E3	200	220
5360 E4	240	260
5360 E5	280	300

 Ø max. 63 mm  
49 COMPART.




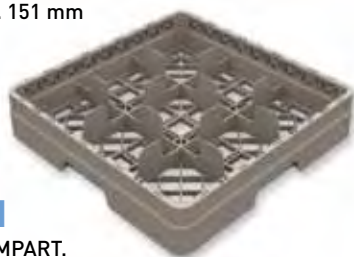
REF	 max. (mm)	H (mm)*
5490 E1	120	140
5490 E2	160	180
5490 E3	200	220
5490 E4	240	260
5490 E5	280	300

\* Altura total del conjunto  
\* Total set height  
\* Hauteur totale lot

## 3.2 CESTAS PARA VAJILLA / DISHWASHER RACKS / CASIERS À VAISSELLE

### CERRADAS / CLOSED / FERMÉS

 Ø max. 151 mm



**5090F1**

BASE 9 COMPART.




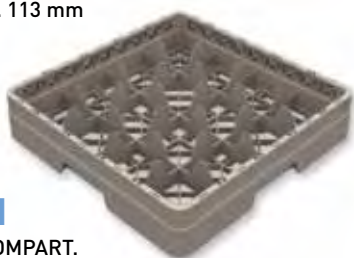
**5091F1**

EXT. 9 COMPART.

REF U

5090 F1 6  
5091 F1 12

 Ø max. 113 mm



**5160F1**

BASE 16 COMPART.




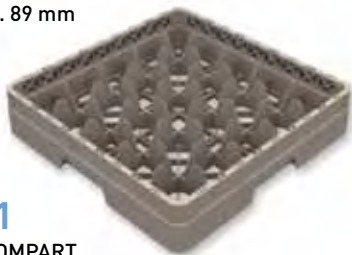
**5161F1**

EXT. 16 COMPART.

REF U

5160 F1 6  
5161 F1 12

 Ø max. 89 mm



**5250F1**

BASE 25 COMPART.




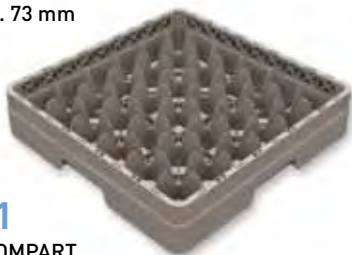
**5251F1**

EXT. 25 COMPART.

REF U

5250 F1 6  
5251 F1 12

 Ø max. 73 mm



**5360F1**

BASE 36 COMPART.




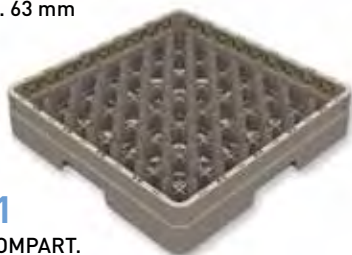
**5361F1**

EXT. 36 COMPART.

REF U

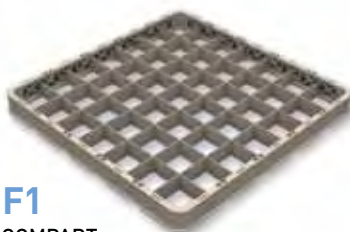
5360 F1 6  
5361 F1 12

 Ø max. 63 mm



**5490F1**

BASE 49 COMPART.



**5491F1**

EXT. 49 COMPART.

REF U

5490 F1 6  
5491 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 référence.



F1



F2



F3



F4




F5





F6

MONTADAS CERRADAS / CLOSED ASSEMBLED / MONTÉS FERMÉS


 Ø max. 151 mm  
9 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5090 E1F1	120	140
5090 E2F1	160	180
5090 E3F1	200	220
5090 E4F1	240	260
5090 E5F1	280	300


 Ø max. 113 mm  
16 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5160 E1F1	120	140
5160 E2F1	160	180
5160 E3F1	200	220
5160 E4F1	240	260
5160 E5F1	280	300


 Ø max. 89 mm  
25 COMPART.




REF	 max. (mm)	H (mm)*
5250 E1F1	120	140
5250 E2F1	160	180
5250 E3F1	200	220
5250 E4F1	240	260
5250 E5F1	280	300


 Ø max. 73 mm  
36 COMPART.



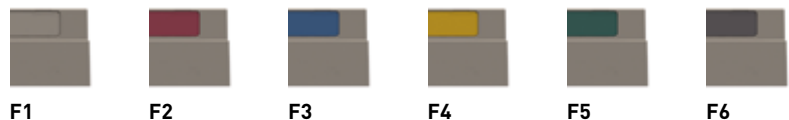
REF	 max. (mm)	H (mm)*
5360 E1F1	120	140
5360 E2F1	160	180
5360 E3F1	200	220
5360 E4F1	240	260
5360 E5F1	280	300

 Ø max. 63 mm  
49 COMPART.



REF	 max. (mm)	H (mm)*
5490 E1F1	120	140
5490 E2F1	160	180
5490 E3F1	200	220
5490 E4F1	240	260
5490 E5F1	280	300

\* Altura total del conjunto  
\* Total set height  
\* Hauteur totale lot



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

#### ABIERTAS / OPENED / OUVERTS

CESTA UNIVERSAL / OPEN RACK /  
PANIER UNIVERSEL



5002



5001

REF	U
5002	6
5001	12



Extensión abierta  
Open extender  
Rehausse sans compartiments

5000

CESTA PARA CUBIERTOS / FLATWARE RACK /  
PANIER A COUVERTS



REF	U
5000	6



5003

CESTA PARA PLATOS Y BANDEJAS / PLATES AND TRAYS RACK /  
PANIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX



REF	U
5003	6



5010

TAPA PARA CESTAS / RACK LID /  
COUVERCLE POUR PANIER



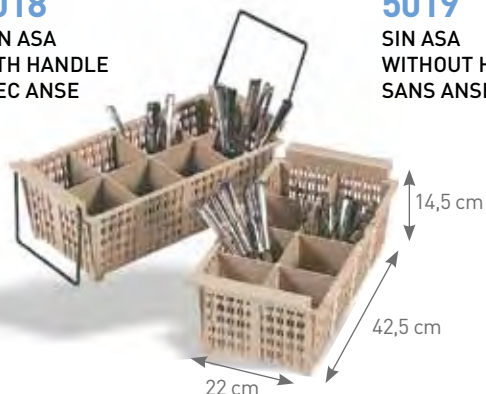
REF	U
5010	6



MEDIA CESTA PARA CUBIERTOS / FLATWARE BASKET /  
DEMI-PANIER POUR COUVERTS

5018

CON ASA  
WITH HANDLE  
AVEC ANSE



5019

SIN ASA  
WITHOUT HANDLE  
SANS ANSE

5004

CESTILLO PARA CUBIERTOS  
FLATWARE BASKET  
PETIT PANIER POUR COUVERTS



REF	U
5018	6
5019	6
5004	6

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.

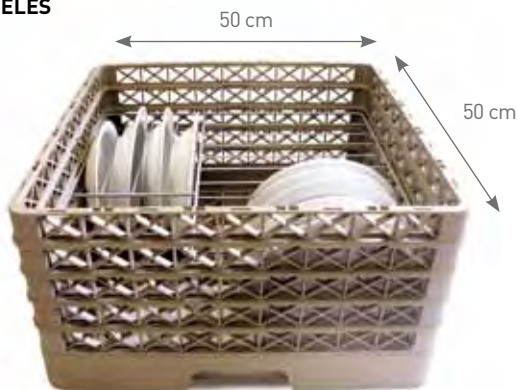
ENGLISH

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

**DOS MODALIDADES /  
TWO TYPES /  
DEUX MODÈLES**

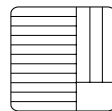


Limpieza y secado rápido.  
Faster wash and rinse.  
Proprété et séchage plus rapide.

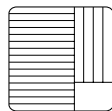


ALMACENAMIENTO y transporte más seguro e higiénico.  
More safety and hygienic storing and transporting.  
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.

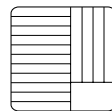
**NUEVE FORMATOS DE REJILLA /  
NINE DIFFERENT GRIDS /  
NEUF GRILLES DIFFÉRENTES**



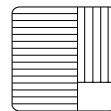
1412-6



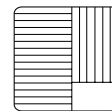
1912-6



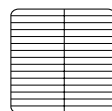
1510-5



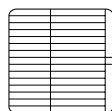
2011-5



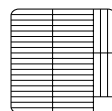
2110-5



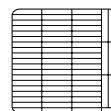
3008-4



3208-3



4407-3



6305-2

Mayor protección, resistencia y durabilidad.  
Extra protection, strength and durability.  
Plus grande protection, résistance et durabilité.

**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.

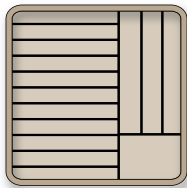
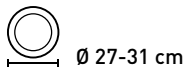
**HOW TO CHOSE THE APPROPRIATE PLATE CRATE:**  
MEASURE THE PLATE DIAMETER AND HEIGHT. YOU HAVE THEN TO CHOSE BETWEEN THE 9 DIFFERENT GRIDS ACCORDING TO THE MEASURES YOU GET PREVIOUSLY.


**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.



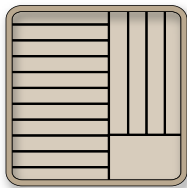
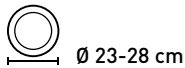
CESTAS PARA PLATOS / PLATE RACKS / CASIERS ASSIETTES


### 1412-6



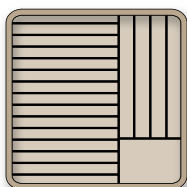
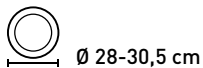
REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
1412-6	3,5	14	1
1412-6 F1*	3,5	14	1


### 1510-5



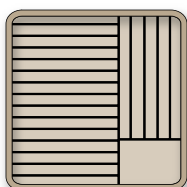
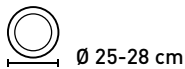
REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
1510-5	3,5	15	1
1510-5 F1*	3,5	15	1


### 1912-6



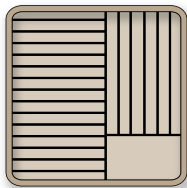
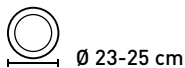
REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
1912-6	2,5	19	1
1912-6 F1*	2,5	19	1


### 2011-5



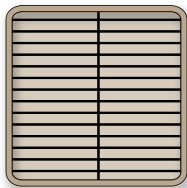
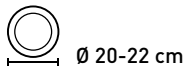
REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
2011-5	2,5	20	1
2011-5 F1*	2,5	20	1


### 2110-5



REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
2110-5	2,5	21	1
2110-5 F1*	2,5	21	1

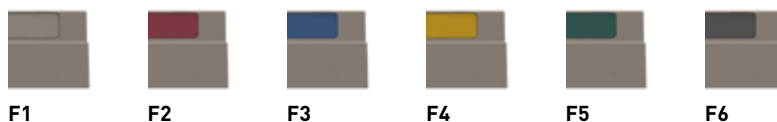
### 3008-4



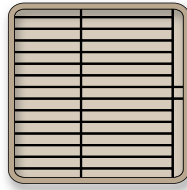
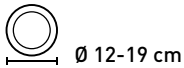
REF	 max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
3008-4	2,5	30	1
3008-4 F1*	2,5	30	1


- \* Cestas cerradas
- \* Closed racks
- \* Paniers fermés

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

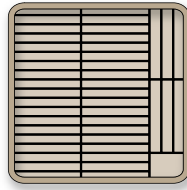
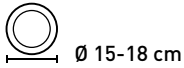



### 3208-3



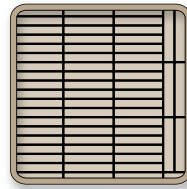
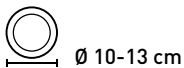
REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
3208-3	2,5	32	1
3208-3 F1*	2,5	32	1


### 4407-3



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
4407-3	2	44	1
4407-3 F1*	2	44	1

### 6305-2



REF	 I max. (cm)	CAPACIDAD PLATOS CAPACITY PLATES CAPACITÉ ASSIETTES	U
6305-2	2,5	63	1
6305-2 F1*	2,5	63	1

### 5050 CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS Y GN / GN AND ISOTHERMAL TRAY RACK / PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES ET GN



REF	DISTANCIA ENTRE COMPART. (mm) DISTANCE BETWEEN COMPART. (mm) DISTANCE ENTRE COMPART. (mm)	U
5050	75	1

5 Compartimentos  
5 Compartments  
5 Compartiments

### 5030 CESTA PARA GRANDES BANDEJAS / OPEN TRAY RACK / PANIER POUR GRANDS PLATEAUX



REF	U
5030	12



\* Cestas cerradas  
\* Closed racks  
\* Paniers fermés



F1



F2



F3



F4



F5

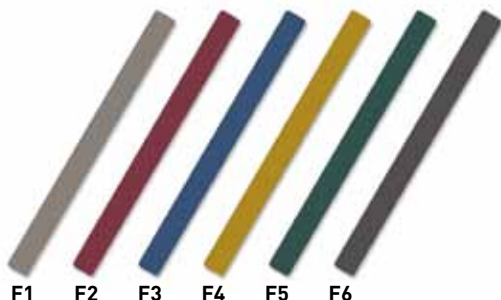


F6

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

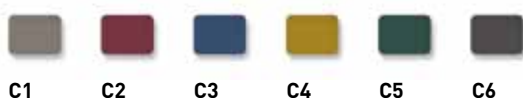


## 501F



REF	COLOR / COLOUR / COLEUR	U
501F1	Marrón / Brown / Marron	24
501F2	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	24
501F3	Azul / Blue / Bleu	24
501F4	Amarillo / Yellow / Jaune	24
501F5	Verde / Green / Vert	24
501F6	Marrón oscuro / Dark brown / Marrón foncé	24

## 500C CLIP IDENTIFICACIÓN / CLIP TAGS / CLIP D'IDENTIFICATION



REF	COLOR / COLOUR / COLEUR	U
500C1	Marrón / Brown / Marron	24
500C2	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	24
500C3	Azul / Blue / Bleu	24
500C4	Amarillo / Yellow / Jaune	24
500C5	Verde / Green / Vert	24
500C6	Marrón oscuro / Dark brown / Marrón foncé	24

## Flap Logo - Clip Logo PERSONALIZACIÓN / PERSONALISATION / PERSONNALISATION

### PERSONALIZACIÓN SEGÚN DISEÑO DEL CLIENTE. CÓMO HACER EL PEDIDO:

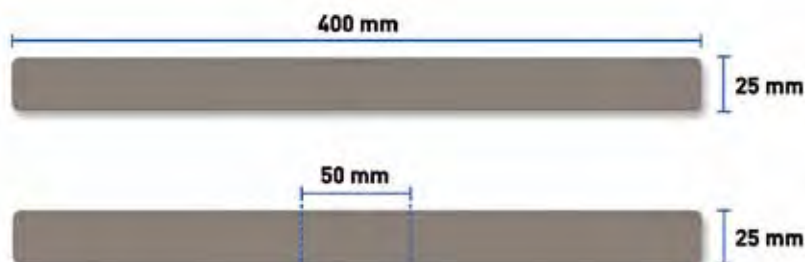
- 1.- Enviar diseño definitivo en formato digital (.jpeg, .tiff, .eps) a [flaprack@pujadas.es](mailto:flaprack@pujadas.es) indicando referencia Flap/Clip y cantidad a marcar. Mínimo 200 unidades para impresión y 1.000 unidades para estampado.
- 2.- Pujadas confeccionará una muestra y presupuesto (según diseño y cantidad indicada) que se enviará al cliente para su aprobación. Coste útiles de impresión y envío muestras: 120 € (impresión); para estampado, consultar.

### PERSONALISATION ACCORDING TO CUSTOMER'S DESIGN. HOW TO ORDER:

- 1.- The final artwork has to be sent in digital format (.jpeg, .tiff, .eps) to [flaprack@pujadas.es](mailto:flaprack@pujadas.es) indicating Flap/Clip reference and quantity. Minimum order 200 units for printing and 1.000 for stamping.
- 2.- Pujadas is going to make a sample and quotation (according to customer's design and quantity) which will be sent to the customer for final approval. Tooling and printing cost for samples: 120 € (printing); for stamping, please consult.

### PERSONALISATION SELON LES BESOINS DES CLIENTS. COMMENT FAIRE LA COMMANDE:

- 1.- Envoyer le dessin définitif en format digital (.jpeg, .tiff, .eps) a [flaprack@pujadas.es](mailto:flaprack@pujadas.es) indiquant la référence du Flap/Clip et la quantité. Commande minimale 200 unités pour impression et 1.000 unités pour la gravure.
- 2.- Pujadas réalisera un échantillon et devis (suivant le design et quantité indiquée) qui s'enverra au client pour confirmation. Coût des outils et d'envoi de l'échantillon: 120 € (impression); veuillez consulter pour la gravure.



Superficie de impresión.  
Printing area.  
Surface d'impression.

Superficie de estampación.  
Hot stamping area.  
Surface de gravure.

GUÍA DE SELECCIÓN PARA BASES Y EXTENSIONES /  
 REFERENCE GUIDE FOR BASES AND EXTENSIONS /  
 GUIDE DE SELECTION POUR BASES ET EXTENTIONS

**DIÁMETRO**

Coloque el vaso o la copa (boca abajo) sobre el diagrama de círculos. El círculo que se ajuste al diámetro máximo de la copa (base, cuerpo o parte superior) le determinará el número de compartimentos necesarios.

**DIAMETER**

Place glass upside down over the circle chart. Whatever circle the largest diameter of the glass (base, body or upper part) fits within will determine the number of compartments.

**DIAMÈTRE**

Placer le verre à l'envers au-dessus du diagramme des cercles. Le cercle qui s'ajuste au mieux au plus grand diamètre du verre (base, corps ou partie supérieure) déterminera le nombre de compartiments nécessaires.

**ALTURA**

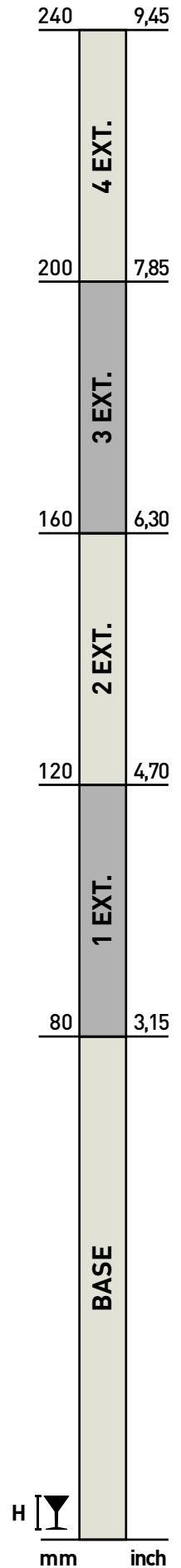
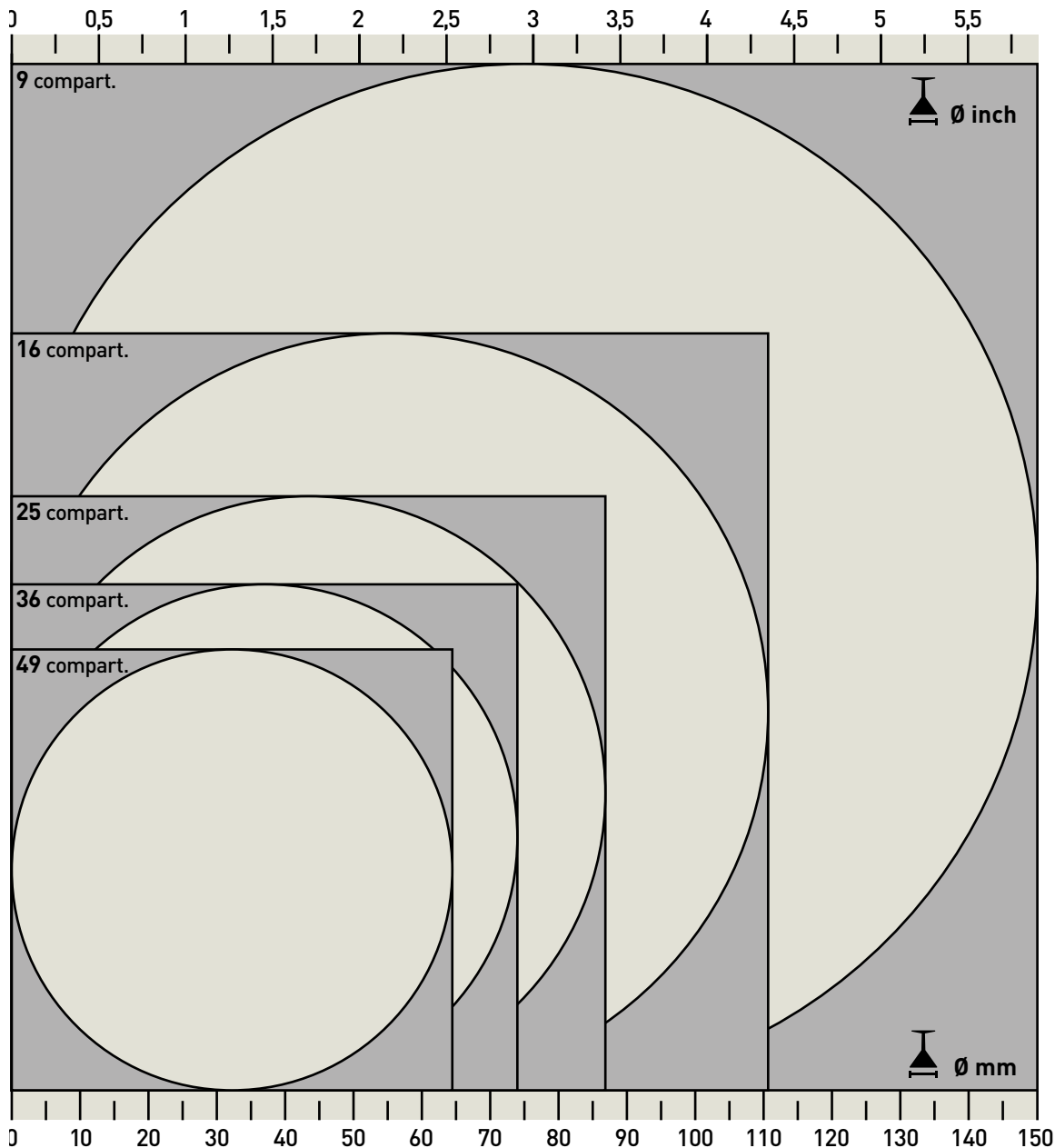
Utilice la guía vertical para determinar el número apropiado de extensiones que precisa. En el caso de que la altura del vaso o copa esté entre dos extensiones, siempre escoger la inmediatamente superior.

**HEIGHT**

Use the vertical guide to determine the height and the appropriate number of extenders. If the height of glass is between two extensions, please choose always the immediately superior one.

**HAUTEUR**

Utiliser le guide vertical pour déterminer la hauteur et le nombre de rehausse nécessaires. Dans le cas où la hauteur du verre soit entre deux rehausse, veuillez impérativement choisir la rehausse supérieure.



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
 TRANSPORT & STORAGE /  
 TRANSPORT ET STOCKAGE

CARROS /  
TROLLEYS /  
CHARIOTS

CARROS DE SERVICIO EN MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS	166
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLEYS / CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM	172
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE	174
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL RAIL TROLLEYS / CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE	178
CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPÉCIAUX	186

# CUBIC BY PUJADAS

EXCLUSIVE

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

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

ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /  
SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /  
ADAPTÉ AUX MESURES GASTRONORME

SE SUMINISTRAN DESMONTADOS /  
DELIVERED FLATPACKED /  
LIVRÉS DÉMONTÉS  
Entre 3 a 5 minutos de montaje.  
Between 3 to 5 minutes assembly.  
Entre 3 et 5 minutes de montage.



# C<sup>2</sup>



ELEGANTE COMBINACIÓN DE MADERA Y ALUMINIO /  
 OUTSTANDING COMBINATION OF WOOD AND ALUMINUM /  
 COMBINAISON ÉLÉGANTE EN BOIS ET EN 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

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
 TRANSPORT & STORAGE /  
 TRANSPORT ET STOCKAGE



**CUBIC C<sup>2</sup>** 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



Ref. 90490\*



REF	TIPO / TYPE	U
90490*	4 X GN 1/1	1
90492	TAPA / COVER / TABLETTE	1
90493	TAPA / COVER / TABLETTE 1/1	1

\*Dos tapas incluidas en precio /  
\*Two cover are included on the price /  
\*Deux tablettes comprises dans le prix

REF. 90492



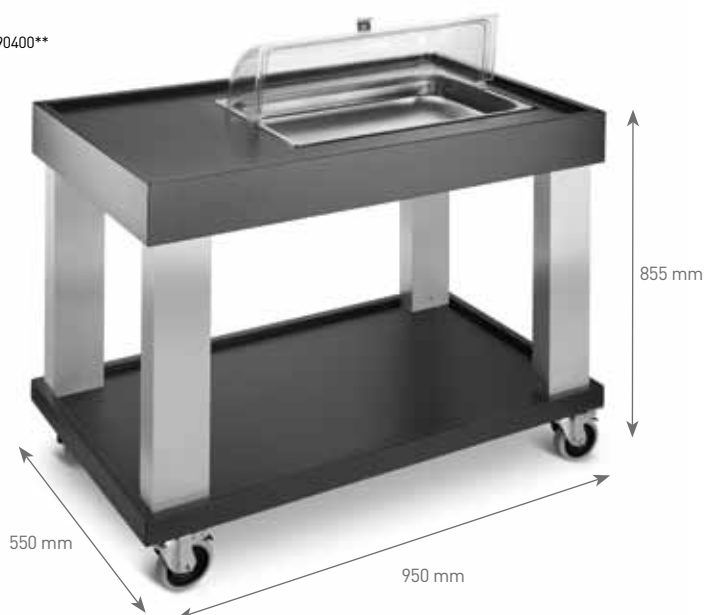
Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio /  
Cover for 1/1 GN insert not included on the price /  
Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix

REF. 90493

**CUBIC C<sup>2</sup>** CARRO BUFFET NEGRO 1 CUBETA GN 1/1 / BLACK BUFFET TROLLEY FOR 1/1 GN INSERT / CHARIOT BUFFET NOIR POUR 1 BAC GN 1/1



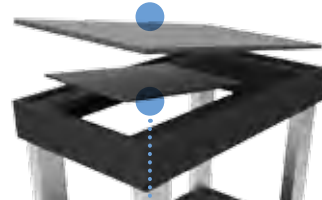
Ref. 90400\*\*



REF	TIPO / TYPE	U
90400**	1 X GN 1/1	1
90401	TAPA / COVER / TABLETTE	1
90493	TAPA / COVER / TABLETTE 1/1	1

\*\*Tapa incluida en precio /  
\*\*Cover included on the price /  
\*\*Tablette comprises dans le prix

REF. 90401



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

REF. 90493

CARROS SERVICIO DE MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS

**TREND** CARRO MADERA-ALUMINIO 2 ESTANTERÍAS / WOODEN-ALUMINIUM TROLLEY 2 SHELVES /  
 CHARIOT EN BOIS-ALUMINIUM 2 PLATEAUX

Ref. 80220

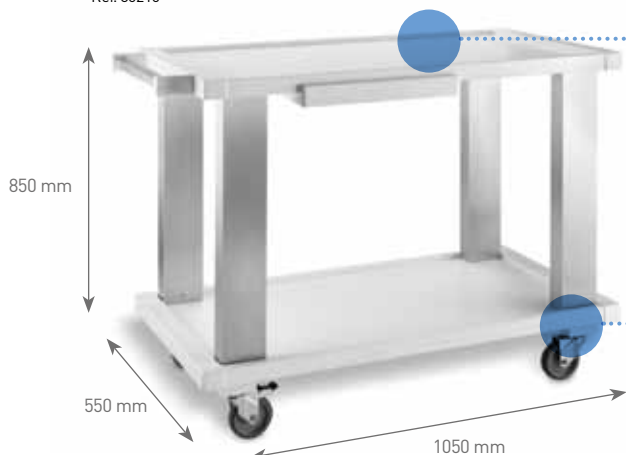


REF	COLOUR	U
80210	BLANCO / WHITE / BLANC	1
80220	NEGRO / BLACK / NOIR	1

PIES EN ALUMINIO ANODIZADO /  
 ANODISED ALUMINIUM FEET /  
 PIEDS EN ALUMINIUM ANODISÉ

RUEDAS GIRATORIAS E INSONORAS DE Ø 100 mm, DOS CON FRENO /  
 SOUNDPROOF AND REVOLVING CASTORS Ø 100 mm, TWO WITH BRAKES /  
 ROULETTES INSONORES ET PIVOTANTES DE Ø 100 mm, DEUX AVEC FREINS

Ref. 80210



MADERA CON TRATAMIENTO HIDRÓFUGO /  
 WOOD WITH WATERPROOF TREATMENT /  
 BOIS AVEC UN TRAITEMENT HYDROFUGE

SE SUMINISTRAN DESMONTADOS /  
 DELIVERED FLATPACKED /  
 LIVRÉS DÉMONTÉS  
 Entre 3 a 5 minutos de montaje.  
 Between 3 to 5 minutes assembly.  
 Entre 3 et 5 minutes de montage.

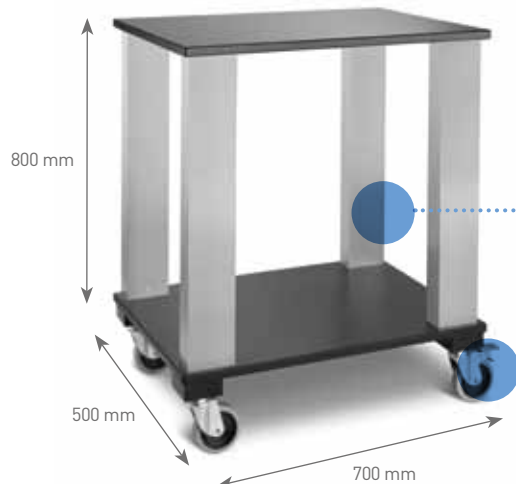
**GUERIDÓN** GUERIDÓN O CARRO AUXILIAR MADERA / WOODEN GUERIDON TROLLEY /  
 CHARIOT GUÉRIDON EN BOIS



REF	COLOUR	U
80219	NEGRO / BLACK / NOIR	1

Madera con tratamiento hidrófugo.  
 Wood with waterproof treatment.  
 Bois avec un traitement hydrofuge.

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.



PIES EN ALUMINIO ANODIZADO /  
 ANODISED ALUMINIUM FEET /  
 PIEDS EN ALUMINIUM ANODISÉ

RUEDAS GIRATORIAS E INSONORAS DE Ø 100 mm, DOS CON FRENO /  
 SOUNDPROOF AND REVOLVING CASTORS Ø 100 mm, TWO WITH BRAKES /  
 ROULETTES INSONORES ET PIVOTANTES DE Ø 100 mm, DEUX AVEC FREINS



**LUX**

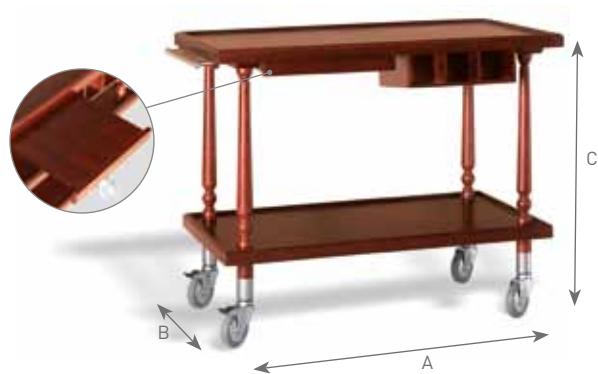
CARRO MADERA COLOR CAOBA / MAHOGANY WOODEN TROLLEY /  
CHARIOT EN BOIS COULEUR ACAJOU

Ref 80121:  
Con soporte para platos /  
With plate holder /  
Avec support pour assiettes

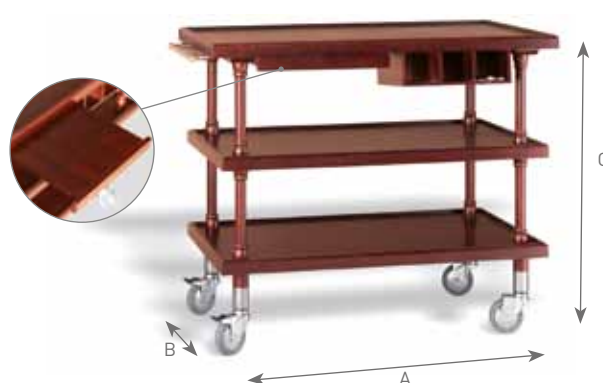
Ref. 80131 / 80141:  
Con soporte para platos + cubertero /  
With plate holder & cutlery holder /  
Avec support pour assiettes + compartiment pour couverts

REF	ESTANTES/ LEVELS/ NIVEAUX	A x B x C mm	U
80121	2	850 x 550 x 850	1
80131	2	1020 x 580 x 850	1
80141	3	1020 x 580 x 850	1

Ref. 80131



Ref. 80141



ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES

**8019 / 8020**

CAMPANAS POSTRE CARROS / DESSERT COVERS FOR TROLLEY /  
COUVERCLE À DESSERTS POUR CHARIOTS

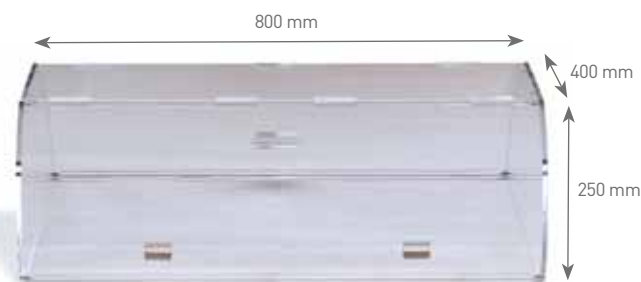
Adaptable a los modelos LUX, FAMA y TREND  
Suitable to LUX, FAMA and TREND models  
Adaptables aux modèles LUX, FAMA et TREND

Acrílico  
Acrylic  
Acrylique

REF	U
80190	1
80200	1



Ref. 80190



Ref. 80200



CARROS SERVICIO DE MADERA / WOODEN SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS

**FAMA**

CARRO MADERA / WOODEN TROLLEY / CHARIOT EN BOIS

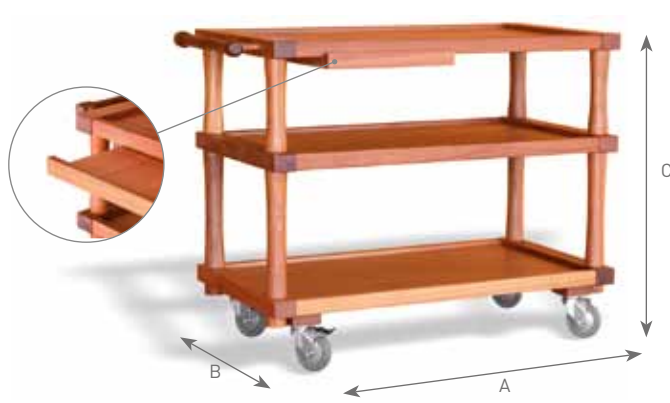
Incluye soporte para plato  
Plate holder is included  
Avec support pour assiette

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	A x B x C mm	U
80150	2	950 x 550 x 850	1
80160	2	1050 x 550 x 850	1
80170	3	950 x 550 x 850	1
80180	3	1050 x 550 x 850	1

Ref. 80150



Ref. 80170



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE

**GUERIDÓN**

GUERIDÓN O CARRO AUXILIAR MELAMINA / MELAMINE GUERIDON TROLLEY / CHARIOT GUÉRIDON MÉLAMINE

REF	U
80110	1



Estantes fabricados con melamina. Columnas y soportes de ruedas en madera maciza de haya.  
Ruedas giratorias insonoras de Ø 100 mm. Se suministran desmontados.  
El tiempo aproximado de montaje es de 2 a 3 minutos.

Shelves of melamine. Solid beechwood bars and wheels support.  
Soundless and revolving castors Ø 100 mm.  
Delivered flatpacked. Approximate time of assembly is about 2 to 3 minutes.

Étagères en agglomérée mélamine. Barres et support pour roulettes en bois massif d'hêtre.  
Roulettes insonores et pivotantes de Ø 100 mm.  
Livrés démontés. Le temps approximatif de montage est environ 2-3 minutes.

### 3.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS

#### CARROS DE SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLEYS / CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM

ESPAÑOL

ESTRUCTURA TUBO CUADRADO EN ALUMINIO ANODIZADO ANTICORROSIÓN. PARRILLAS DE POLIPROPILENO APTO PARA USO ALIMENTARIO. MEDIDAS DE ESTANTES ADAPTABLES A CUBETAS GASTRONORM 1/1 Y CESTAS FLAP-RACK® (500X500 mm). CARGA MÁXIMA: TOTAL 150 KG Y CON UN MÁXIMO DE 75 KG POR ESTANTE.

ENGLISH

ANODISED ALUMINIUM SQUARE FRAME RUST-RESISTANT. POLYPROPYLENE RACKS FOODSTUFF APPROVED. RACKS ADJUSTABLE TO 1/1 GN CONTAINERS AND FLAP-RACK® (500X500 mm). MAXIMUM LOAD: 150 KG AND MAX. PER LEVEL 75 KG.

FRANÇAIS

STRUCTURE TUBE CARRÉ EN ALUMINIUM ANODISÉ SPÉCIAL ANTI-CORROSION. CLAYETTES EN POLYPROPYLENE ALIMENTAIRE ADAPTABLES À DES BACS GN 1/1 ET À CASIERS À VAISSELLE FLAP-RACK® (500X500 mm) CHARGE MAXIMALE: TOTAL 150 KG ET 75 KG PAR NIVEAU.

#### 8090 CARRO ALUMINIO DESEMBARACE / ALUMINIUM CLEARING TROLLEY / CHARIOT DÉBARRASSAGE EN ALUMINIUM

**EXCLUSIVE**

REF	U
80900	1
80901	1
80902	1

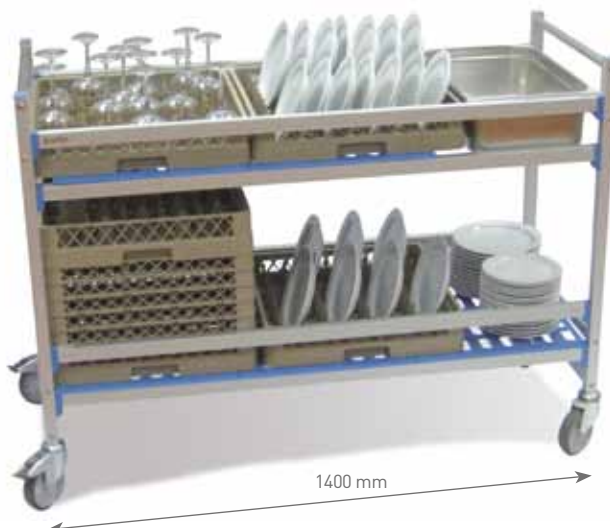


Ref. 80900



Ref. 80901

Se pueden adaptar 3 cubetas gastronorm 1/1 o bien 2 cestas para vajilla (500 x 500 mm)  
It can be adjusted 3 1/1 GN containers or 2 dishwashing racks (500 x 500 mm)  
Adaptable à 3 bacs GN 1/1 ou 2 casiers à vaisselle (500 x 500 mm)



Ref. 80902

Se pueden adaptar 2 cestas para vajilla (500 x 500 mm) + 1 cubeta GN 1/1  
It can be adjusted 2 dishwashing racks (500 x 500 mm) + one 1/1 GN container  
Adaptable à 2 casiers à vaisselle (500 x 500 mm) + 1 bac GN 1/1

CARROS DE SERVICIO ALUMINIO / ALUMINIUM SERVING TROLLEYS / CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM

**6411** CARRO DE SERVICIO / TROLLEY / CHARIOT DE SERVICE



REF U

641.100 1

Carga máxima 120 kgs  
Maximum weight load 120 kgs  
Charge maximale 120 kgs

Soportes de aluminio  
Aluminium supports  
Supports en aluminium

**642** CONTENEDOR PARA CUBIERTOS / SILVERWARE CONTAINER / CONTENEUR POUR COUVERTS



REF cm Lts U

642.000 32 x 19,5 x 16,5 9,00 1

**643** CONTENEDOR PARA DESPERDICIOS / REFUSE CONTAINER / CONTENEUR POUR DÉCHETS



REF cm Lts U

643.000 33,5 x 23 x 56 80,00 1

**640** CONJUNTO CARRO / SET TROLLEY / ENSEMBLE CHARIOT



REF U

640.000 1

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE

### 3.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS

#### CARRO SERVICIO ACERO INOX / ST/STEEL SERVING TROLLEY / CHARIOT SERVICE EN ACIER INOX

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.

#### CARRO SERVICIO ACERO INOX / ST/STEEL SERVING TROLLEY / CHARIOT SERVICE EN ACIER INOX

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU	A x B x C mm	U
80240	2	800 x 500	880 x 580 x 1015	1
80250	2	900 x 500	980 x 580 x 1015	1
80260*	2	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	1
80270	3	800 x 500	880 x 580 x 1015	1
80280	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	1
80290*	3	1000 x 600	1080 x 680 x 1015	1
80300	4	800 x 500	880 x 580 x 1300	1
80310	4	900 x 500	980 x 580 x 1300	1
80320*	4	1000 x 600	1080 x 680 x 1300	1

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

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



CARROS DE SERVICIO DESMONTABLES / DISASSEMBLED SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE DÉMONTABLES

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

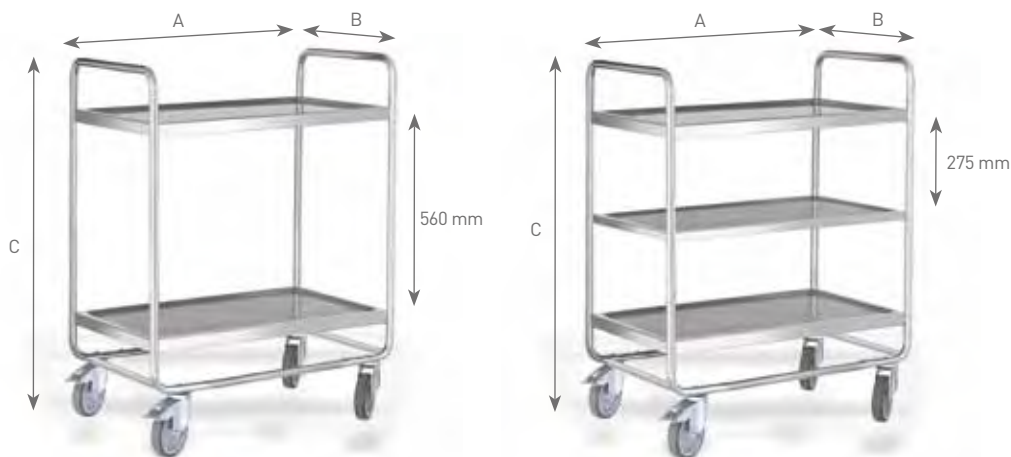
DELIVERED FLATPACKED. VERY STRONG AND RESISTANT ONCE ASSEMBLED. MAXIMUM LOAD PER SHELF IS 80 KG AND MAXIMUM PER TROLLEY IS 250 KG. APPROXIMATE TIME OF ASSEMBLY IS ABOUT 10 MINUTES.

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.

CARRO DESMONTABLE / DISASSEMBLED TROLLEY / CHARIOT DÉMONTABLE

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU	A x B x C mm	U
80330	2	800 x 500	810 x 545 x 1040	1
80340	2	900 x 500	910 x 545 x 1040	1
80350	3	800 x 500	810 x 545 x 1040	1
80360	3	900 x 500	910 x 545 x 1040	1



CARRO DESMONTABLE LIGERO / LIGHT DISASSEMBLED TROLLEY / CHARIOT DÉMONTABLE LÉGÈRE

GAMA ECONÓMICA / ECONOMIC LINE / GAMME ECONOMIQUE

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	DIM. ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM. NIVEAU mm	U
80960	2	830 x 510	1
80961	3	830 x 510	1

Ruedas acero Ø 100 mm.  
 Dos con freno  
 Castors Ø 100 mm.  
 Two with brakes  
 Roulettes Ø 100 mm.  
 Deux avec freins



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
 TRANSPORT & STORAGE /  
 TRANSPORT ET STOCKAGE

### 3.3 CARROS / TROLLEYS / CHARIOTS

#### CARROS DE SERVICIO SOLDADOS / WELDED SERVING TROLLEYS / CHARIOTS DE SERVICE SOUDÉS

#### 8094 CARRO SERVICIO CON BARANDILLA / SERVING TROLLEY WITH GUARD-RAIL SHELF / CHARIOT SERVICE AVEC GALERIE

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	DIM ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM NIVEAU mm	U
80940	2	800 x 500	1
80941	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



#### 8068 CARRO DESEMBARACE INOX / ST/STEEL CLEARING TROLLEY / CHARIOT DE DÉBARRASSAGE EN INOX

REF	ESTANTES / LEVELS / NIVEAUX	DIM ESTANTE / SHELF DIMENTION / DIM NIVEAU mm	U
80680	2	1000 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

No incluye cubeta Gastronorm  
Gastronorm container not included  
Bac Gastronorme non inclus



ACCESORIOS PARA CARROS DE SERVICIO / ACCESSORIES FOR SERVING TROLLEYS / ACCESSOIRES POUR CHARIOT DE SERVICE

**8037** SOPORTE PARA RECIPIENTE GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINER HOLDER / SUPPORT POUR BAC GASTRONORM

REF ..... U

80370 No incluye las cubetas gastronorm / GN containers not included / Bacs GN non inclus 1

80371 Incluye 1 cubeta 1/3 200 mm / Including 1 GN container 1/3 200 mm / 1 bac GN 1/3 200 mm compris 1

80372 Incluye 2 cubetas 1/6 200 mm / Including 2 GN containers 1/6 200 mm / 2 bacs GN 1/6 200 mm compris 1

Ref. 80371



Ref. 80372



**80403** CONJUNTO SOPORTE PARA BOLSAS DE BASURA GRAN TAMAÑO / SUPPORT SET FOR RUBBISH BAGS / SUPPORT POUR SACS À POUBELLE

REF ..... U

80403 1



**8041 / 8042** SOPORTE CON 4 CESTILLOS PARA CUBIERTOS / SUPPORT FOR 4 FLATWARE BASKETS / SUPPORT POUR 4 PETITS PANIERS À COUVERTS

REF ..... U

80410 Soporte + 4 cestillos / Support + 4 flatware baskets / Support + 4 paniers 1

80420 Soporte sin cestillos / Support without baskets / Support sans paniers 1



Adaptables a todos nuestros carros de servicio / Adaptable to all our serving trolleys / Adaptable à tous nos chariots de service



CARRO ESPECIAL PARA PEQUEÑOS DESNIVELES. IDEAL PARA CATERING Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS /  
 SPECIAL TROLLEY FOR UNEVEN SURFACES. IDEAL FOR CATERING SERVICE AND COLD ROOMS /  
 CHARIOT SPÉCIAL POUR LÉGERS DÉNIVELÉS. IDÉAL POUR TRAITEURS ET CHAMBRES FROIDES

**PATENTED EXCLUSIVE**



ESPAÑOL

ACERO INOXIDABLE. ESTRUCTURA DE TUBO CUADRADO DE 25 X 25 mm. MUY ROBUSTOS. RUEDAS GIRATORIAS INSONORAS DE Ø 125 mm, DOS DE ELLAS CON FRENO. PARACHOCOS DE MATERIAL NO MARCANTE EN LAS RUEDAS. GUÍAS EN FORMA DE "U" ANTIVUELCO. TODAS LAS GUÍAS INCORPORAN UN TOPE ANTIDESLIZAMIENTO PARA EVITAR DESPLAZAMIENTOS DE LOS RECIPIENTES DURANTE EL TRANSPORTE. LA CARGA MÁXIMA POR NIVEL ES DE 20 KG Y LA TOTAL POR CARRO 250 KG. FACILIDAD DE LIMPIEZA, SIN RINCONES DE DIFÍCIL ACCESO.

ENGLISH

STAINLESS STEEL. SQUARED TUBE 25 X 25 mm. VERY STRONG. SOUNDPROOF REVOLVING CASTORS Ø 125 mm, TWO OF THEM WITH BRAKE. BUMPERS. "U" SHAPED RAILS IN ORDER TO AVOID OVERTURNING OF BAGS. ALL THE RAILS HAVE A RETAINING SHAPE AT THE ENDS IN ORDER TO AVOID MOVEMENTS OF TRAYS DURING THE TRANSPORT. MAXIMUM LOAD PER RAIL IS 20 KG AND 250 KG TOTAL PER TROLLEY. EASY TO CLEAN.

FRANÇAIS

ACIER INOXYDABLE. STRUCTURE EN TUBE CARRÉ 25 X 25 mm. TRÈS SOLIDE. ROULETTES INSONORES DE Ø 125 mm, 2 AVEC FREINS. PARE-CHOC EN MATERIEL QUI NE MARQUE PAS. GLISSIÈRES EN "U" POUR EVITER LA CHUTE DES BACS. TOUTES LES GLISSIÈRES ONT UN ARRÊT ANTIGLISSÉMENT POUR EVITER DÉPLACEMENTS PENDANT LE TRANSPORT. LA CHARGE MAX. PAR GLISSIÈRE EST 20 KG ET PAR CHARIOT 250 KG. FACILE À NETTOYER.

**8080**

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

**PATENTED / EXCLUSIVE**



REF U

80800 1

Entrada 325 mm  
 Entrance 325 mm  
 Entrée 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

**8043**

CARRO 17 GUIAS GN 1/1 / 17 RAILS TROLLEY FOR 1/1 GN PANS /  
 CHARIOT 17 GLISSIÈRES POUR BACS GN 1/1



REF U

80430 1

Entrada 325 mm  
 Entrance 325 mm  
 Entrée 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

**8067**

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



REF U

80670 1

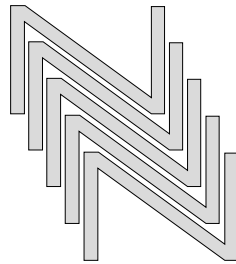
Entrada 325 mm  
 Entrance 325 mm  
 Entrée 325 mm

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

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES

**8052**

CARRO ENCASTABLE 17 GUÍAS GN 1/1 / STACKABLE TROLLEY 17 RAILS FOR 1/1 GN PANS /  
 CHARIOT EMBOÏTABLE 17 GLISSIÈRES POUR BACS GN 1/1



REF U

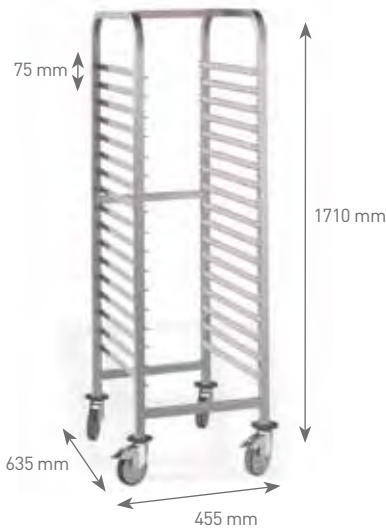
80520 1

Entrada 325 mm  
 Entrance 325 mm  
 Entrée 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

**8047**

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



Desmontado /  
 Flat packed /  
 Livré démonté

REF U

80470 1

Entrada 325 mm  
 Entrance 325 mm  
 Entrée 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

**8097**

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

GAMA ECONÓMICA /  
 ECONOMIC LINE /  
 GAMME ECONOMIQUE



REF U

80970 1

Entrada 325 mm  
 Entrance 325 mm  
 Entrée 325 mm

Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno  
 Castors Ø 120 mm. Two with brakes  
 Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins

**8044** CARRO 17 GUÍAS GN 2/1 / 17 RAILS TROLLEY FOR 2/1 GN PANS /  
 CHARIOT 17 GLISSIÈRES POUR BACS GN 2/1



REF U

80440 1

Entrada 530 mm  
 Entrance 530 mm  
 Entrée 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

**8048** 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



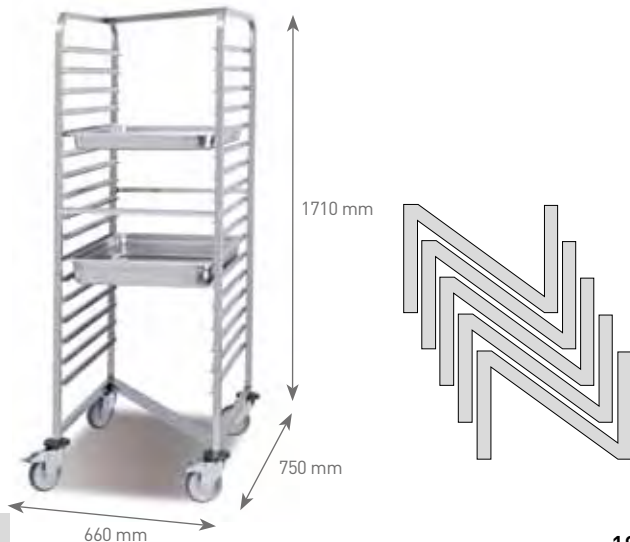
REF U

80480 1

Entrada 530 mm  
 Entrance 530 mm  
 Entrée 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

**8051** CARRO ENCASTABLE 17 GUÍAS GN 2/1 / STACKABLE TROLLEY 17 RAILS FOR 2/1 GN PANS /  
 CHARIOT EMBOÎTABLE 17 GLISSIÈRES POUR BACS GN 2/1



REF U

80510 1

Entrada 530 mm  
 Entrance 530 mm  
 Entrée 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

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES

**8084 / 8085 / 8046** CARRO PASTELERÍA / PASTRY TROLLEY / CHARIOT PÂTISSERIE



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX mm	U
80840	600 x 400	15	85	1
80850	600 x 400	20	70	1
80460	600 x 400	30	45	1

Entrada 400 mm  
Entrance 400 mm  
Entrée 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

**8087 / 8088 / 8050** CARRO DESMONTABLE BANDEJAS PASTELERÍA / DISASSEMBLED RAIL TROLLEY FOR BAKERY / CHARIOTS DÉMONTABLE POUR PLAQUES À PÂTISSERIE

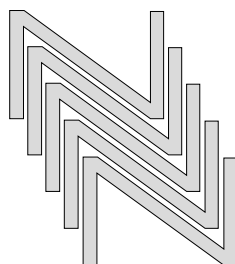


REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX mm	U
80870	600 x 400	15	85	1
80880	600 x 400	20	70	1
80500	600 x 400	30	45	1

Entrada 400 mm  
Entrance 400 mm  
Entrée 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

**8053** CARRO ENCASTABLE PASTELERÍA 15 GUÍAS / STACKABLE PASTRY TROLLEY 15 RAILS / CHARIOT EMBOÏTABLE PÂTISSERIE 15 GLISSIÈRES



REF	U
80530	1

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

CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES

**8081** CARRO DESCONGELACIÓN 9 GUÍAS / DEFROST TROLLEY 9 RAILS / CHARIOT À DÉGIVRAGE 9 GLISSIÈRES

**PATENTED EXCLUSIVE**



REF	Mod	A x B x C mm	U
80810	GN 2/1	665 x 755 x 1720	1
80813	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.

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

**80811** CUBETA ESPECIAL GN PARA CARRO DESCONGELACIÓN / SPECIAL GN CONTAINER FOR DEFROST TROLLEY / BAC GN SPÉCIAL POUR CHARIOT DÉGIVRAGE



REF	Mod	mm	H mm	Lts	U
80811	GN 2/1	650 x 530	100,0	28,90	1
80814	GN 1/1	530 x 325	100,0	14,20	1

Cubeta con desagüe  
Container with drainer hole  
Bac avec dégorgeant

**215 / 115** FONDO PERFORADO PARA CUBETA / PERFORATED BOTTOM / EGOUTTOIR POUR BAC



REF	Mod	U
215.000 <sup>1</sup>	GN 2/1	1
115.000 <sup>2</sup>	GN 1/1	1

<sup>1</sup> Recomendado para ref. 80811  
Recommended for item code 80811  
Recommandé pour réf. 80811

<sup>2</sup> Recomendado para ref. 80814  
Recommended for item code 80814  
Recommandé pour réf. 80814

#### CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES

ESPAÑOL

CARRO DE ACERO INOXIDABLE ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA HORNOS DE PASTERÍA Y PANIFICACIÓN. GUÍAS EN FORMA DE "L" CON TOPE ANTIDESLIZAMIENTO DE 90° PARA EVITAR DESPLAZAMIENTOS DE LAS BANDEJAS DURANTE SU TRANSPORTE.

ENGLISH

ST/STEEL TROLLEY SPECIALLY DESIGNED FOR PASTRY AND BAKERY OVENS. 90° "L" SHAPED RAILS TO AVOID MOVEMENTS OF TRAYS DURING TRANSPORTATION.

FRANCAIS

CHARIOT EN ACIER INOXYDABLE SPÉCIALMENT CONÇU POUR FOURS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE. GLISSIÈRES EN "L" A 90° POUR ÉVITER LES DÉPLACEMENTS PENDANT LE TRANSPORT.



Ruedas giratorias de Ø 100 mm resistentes a altas temperaturas  
Revolving castors Ø 100 mm heat resistant  
Roulettes de Ø 100 mm résistantes à hautes températures

- 30 °C  
 + 280 °C

#### 8089 CARRO 17 GUÍAS PARA HORNO / OVEN RAIL TROLLEY 17 RAILS / CHARIOT POUR FOUR 17 GLISSIÈRES

ESPECIAL HORNO PANADERO /  
SPECIAL TROLLEY FOR BAKERY /  
CHARIOT SPECIAL BOULANGERIE

Entrada 600 mm  
Entrance 600 mm  
Entrée 600 mm

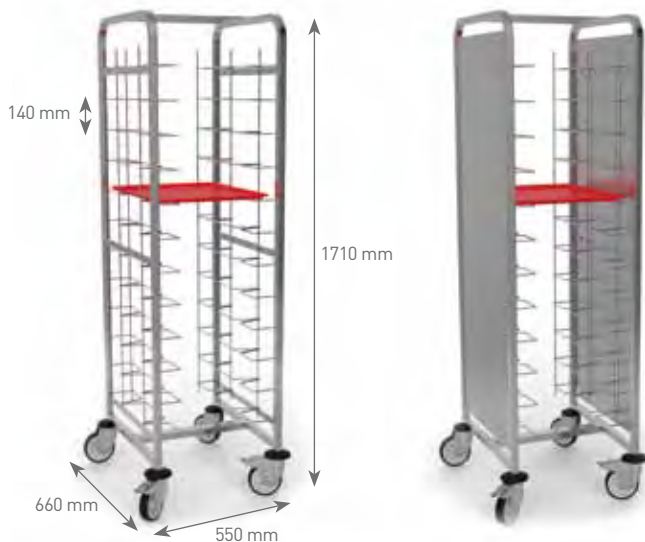
REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES mm	U
80890	600 x 800	1
80891*	600 x 800	1

\* Carro sin tejadillo acero inox  
\* Trolley without St/Steel roof  
\* Chariot sans toit en acier inox



CARROS CON GUÍAS / RAIL TROLLEYS / CHARIOT À GLISSIÈRES

**8095** CARRO SELF-SERVICE 12 GUÍAS / SELF-SERVICE TROLLEY 12 RAILS / CHARIOT SELF-SERVICE 12 GLISSIÈRES



REF U

80950	1
80951*	1
SC80957 Plafón lateral / Side Panel / Panneau latéral	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

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

**8091** CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD 12 GUÍAS / DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY 12 RAILS / CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD 12 GLISSIÈRES



REF MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES mm U

80910	480 x 800	1
-------	-----------	---

Entrada 480 mm  
Entrance 480 mm  
Entrée 480 mm

Ideal para bandejas 480 x 370 mm  
Suitable for trays 480 x 370 mm  
Ideal pour plateaux 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

**8049 / 8086** CARRO DESMONTABLE BANDEJAS HIPERMERCADO / DISASSEMBLED RAIL TROLLEY FOR HIPERMARKET TRAYS / CHARIOTS DÉMONTABLE À GLISSIÈRES POUR PLAQUES HIPERMARCHÉ



REF MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES mm Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX mm U

80490	585 x 410	15	85	1
80860	585 x 410	20	70	1

Entrada 410 mm  
Entrance 410 mm  
Entrée 410 mm

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



925

CARRO TRANSPORTE BANDEJAS ISOTÉRMICAS / TRANSPORT TROLLEY FOR ISOTHERMAL TRAYS / CHARIOT TRANSPORT PLATEAUX ISOTHERMES



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES mm	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX	U
925.001	550 x 375	10	1
925.002	550 x 375	20	1

8039

CARRO PORTA CUBETAS GN / GN CONTAINERS TRANSPORT TROLLEY / CHARIOT TRANSPORT BACS GN



REF	U
80390	1

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

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

8038

CARRO PORTA CUBETA GN 2/1 / 2/1 GN TRANSPORT TROLLEY / CHARIOT TRANSPORT BAC GN 2/1



REF	U
80380	1

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

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

Ref. 8039 / 8038  
CARRO TRANSPORTE PARA CUBETAS GN  
TRANSPORT TROLLEY FOR GN CONTAINERS  
CHARIOTS DE TRANSPORT POUR BACS GN

Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.  
Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.  
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.

CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPECIAUX

**8074** CARRO PORTACUBIERTOS GN 1/3 Y PORTA BANDEJAS / TROLLEY CUTLERY DISPENSER GN 1/3 / CHARIOT PORTE-RAMASSE COUVERTS GN 1/3



REF U

80740 1

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

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

**8057** CARRO PARA CARGAS PESADAS / TROLLEY FOR HEAVY LOADS / CHARIOT À CHARGES LOURDES



REF U

80570 1

Carga máxima: 350 kg  
Maximum load: 350 kg  
Charge maximale: 350 kg

**8054** CARRO TRANSPORTE BANDEJAS 7 GUÍAS / TRAY TRANSPORT TROLLEY 7 RAILS / CHARIOT TRANSPORT PLATEAUX 7 GLISSIÈRES

REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES	A x B x C mm	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX mm	U
80540	GN 1/1	455 x 635 x 900	75	1
80550	GN 2/1	660 x 750 x 900	75	1
80560	Pastelería / Pastry / Pâtisserie (600 x 400 mm)	525 x 700 x 900	85	1
80780	GN 1/1 Doble	810 x 635 x 900	75	1

Ref. 80540



Ref. 80780



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

**8061 / 8062 / 8063**

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)

REF		U
80610	para carro 1/1 / for trolley 1/1 / pour chariot 1/1	1
80620	para carro 2/1 / for trolley 2/1 / pour chariot 2/1	1
80630	para carro pastelería 600 x 400 / for pastry trolley 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400	1
80640	dispensador / dispenser / distributeur	1

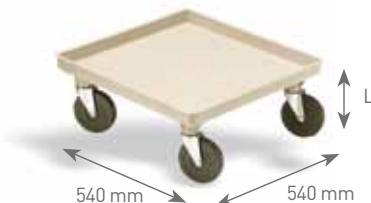


Polietileno de densidad media      Para carros altos  
Medium density polyethylene      For high trolleys  
Poliéthylène de densité moyenne      Pour chariots hauts

**5015 / 5017** CARRO DE PLÁSTICO PARA CESTAS / PLASTIC TROLLEY FOR DISHWASHER RACKS /  
 CHARIOT POUR CASIERS À VAISSELLE



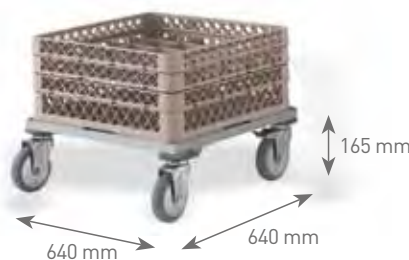
REF		L mm	U
5015	sin asa / without handle / sans anse	230	1
5017	con asa / with handle / avec anse	980	1



**8058 / 8059** CARRO INOX PARA CESTAS / ST/STEEL TROLLEY FOR DISHWASHER RACKS /  
 CHARIOT INOX POUR CASIERS À VAISSELLE



REF		U
80580	con asa / with handle / avec anse	1
80590	sin asa / without handle / sans anse	1



**8075 / 8076 / 8077** CARRO PARA CESTAS VAJILLAS / DISHWASHER RACK TROLLEY /  
 CHARIOT CASIERS À VAISSELLE



REF	MEDIDA GUÍAS / SIZE OF RAILS / DIMENSIONS GLISSIÈRES	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX	A x B x C mm	U
80750	500 x 500	5	640 x 633 x 1160	1
80760	500 x 500	9	640 x 633 x 1710	1
80770	500 x 500(doble/double)	9	1185 x 633 x 1710	1



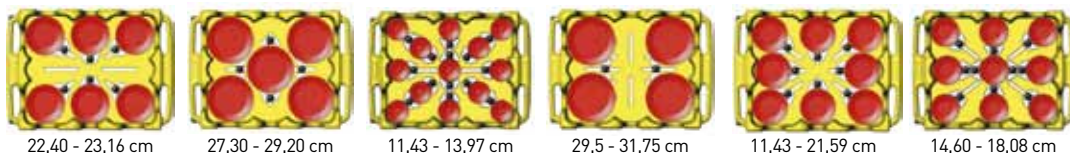
CARROS ESPECIALES / SPECIAL TROLLEYS / CHARIOTS SPECIAUX

**8082** CARRO AJUSTABLE PARA PLATOS / ADJUSTABLE DISH CADDY / CHARIOT MODULABLE POUR ASSIETTES



COMBINACIONES / COMBINATIONS / COMBINATIONS

Tamaño platos / Size plates / Taille assiettes



REF U

80820 1

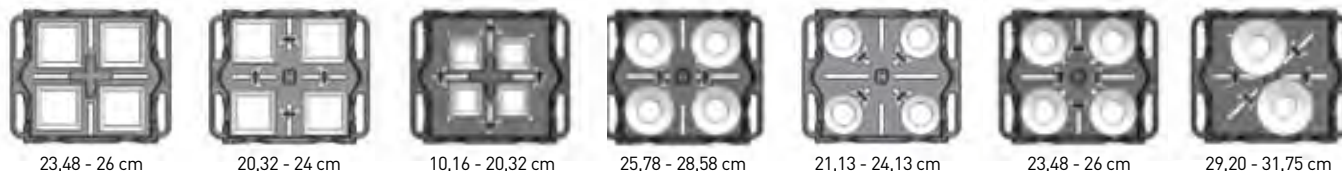
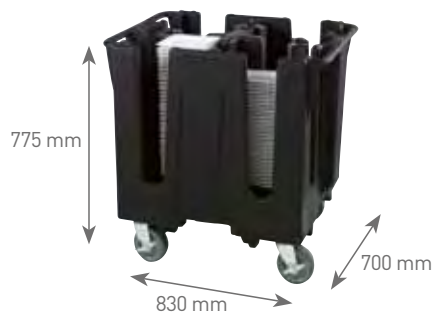
Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora. Delivered with 4 posts plus 1 protection cover. Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.

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

**8092** CARRO AJUSTABLE PARA PLATOS CUADRADOS Y REDONDOS / ADJUSTABLE CADDY FOR SQUARE & ROUND DISHES / CHARIOT MODULABLE POUR ASSIETTES CARRÉES ET RONDES



Diseño exclusivo apilable. Unique, stackable design. Design exclusif empilable.



REF U

80920 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.

**80821** COLUMNA SEPARADORA CARRO PLATOS / POST FOR DISH TROLLEY / COLONNE SÉPARATION CHARIOT ASSIETTES



REF U

80821 1

Compatible ref: 8082 y 8092  
Compatible ref: 8082 & 8092  
Compatible réf: 8082 et 8092

**80822 / 80922** FUNDA PROTECTORA DE VINILO PARA CARRO PLATOS / VINYL COVER FOR DISH TROLLEY / HOUSSE PROTECTION EN VYNIL POUR CHARIOT ASSIETTES



REF U

80822<sup>1</sup> 1  
80922<sup>2</sup> 1

<sup>1</sup> Funda para ref. 8082 / Cover for item 8082 / Housse pour réf. 8082  
<sup>2</sup> Funda para ref. 8092 / Cover for item 8092 / Housse pour réf. 8092

ESTANTERÍAS /  
SHELVING /  
ÉTAGÈRES

COMPONENTES ESTANTERÍA / SHELVING PARTS / COMPONENTS ÉTAGÈRES	196
KIT ESTANTERÍA / SHELVING KITS / KITS ÉTAGÈRES	199

### 3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

#### ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE MODULAR SHELVING / ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE

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 °C HASTA +75 °C. ESTANTES/ PARRILLAS DE POLIPROPILENO APTO PARA USO ALIMENTARIO.

ENGLISH

**ANTICORROSIVE** - RUST-RESISTANT SHELVING. MANUFACTURED WITH SPECIAL ANODISED ALUMINIUM FRAME PROVIDING COLD AND HEAT RESISTANCE FROM -30 °C TO +75 °C. POLYPROPYLENE RACK/SHELVES, SUITABLE FOR FOODSTUFFS USE.

FRANÇAIS

**ANTI-CORROSION** - ÉTAGÈRES INOXYDABLES, FABRIQUÉES AVEC UNE STRUCTURE EN ALUMINIUM ANODISÉ SPÉCIAL QUI LES FAIT RÉSIDANTES À LA CHALEUR ET AU FROID, DU -30 °C JUSQU'AUX +75 °C. CLAYETTES EN POLYPROPYLÈNE ALIMENTAIRE.



FACILIDAD Y RAPIDEZ DE MONTAJE /  
EASY AND QUICK ASSEMBLY /  
FACILE ET RAPIDE 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 RÉSIDANTES, AVEC UNE CHARGE MAXIMALE DE 150 KG (POIDS RÉPARTIE UNIFORMEMENT 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.

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO /  
ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE MODULAR SHELVING /  
ÉTAGÈRES MODULABLES EN ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE

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).

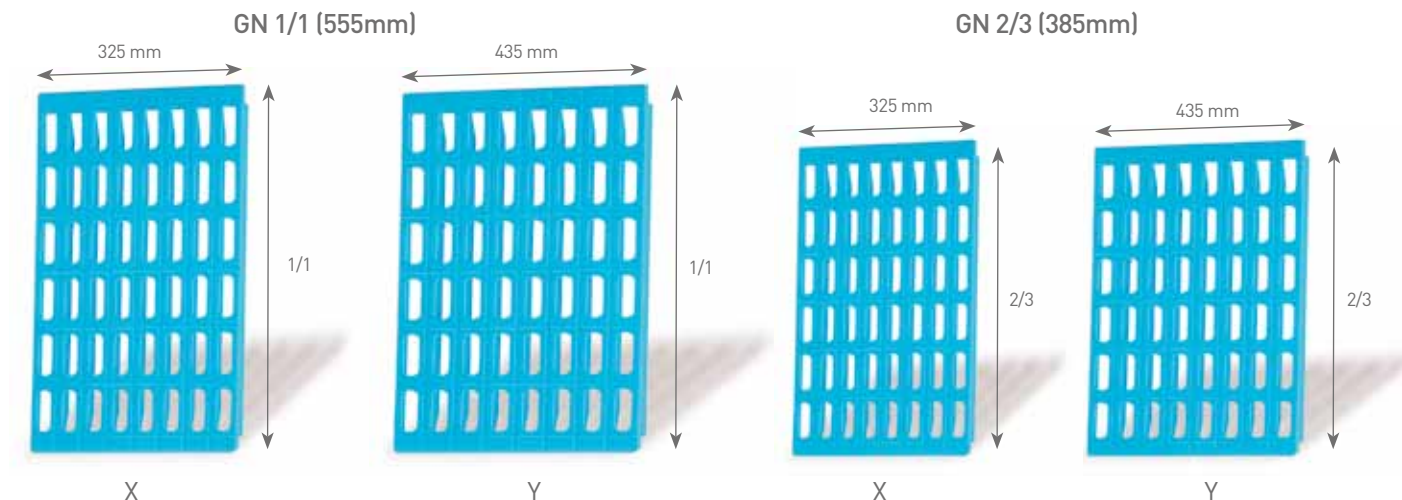




### 3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE /  
ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE

PARRILLAS / RACK SHELVES /  
CLAYETTES



Apto para lavavajillas  
Dishwasher safe  
Apte pour lave-vaisselle

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)

PIEZA SOPORTE TRAVESAÑOS / SUPPORT FOR GROSSBARS /  
CROCHET SUPPOR POUR LARGERONS

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.



PIES REGULABLES / LEVELING FEET /  
PIEDS RÉGULATEURS

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.

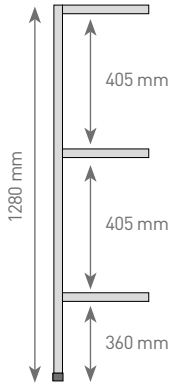
Pieds régulateurs avec filet cache.  
Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 125 mm.



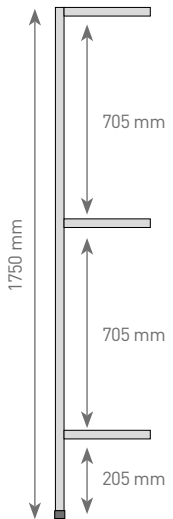
ALUMINIO Y POLIPROPILENO / ALUMINIUM AND POLYPROPYLENE / ALUMINIUM ET POLYPROPYLÈNE

ALTURAS ESTÁNDAR DE LOS NIVELES / STANDARD HEIGHTS OF LEVELS / HAUTEUR STANDARD DES NIVEAUX

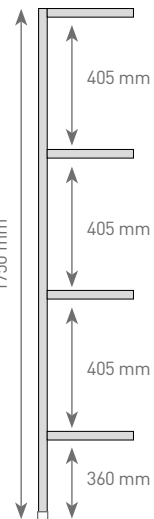
Altura 1280 mm / 3 niveles  
Height 1280 mm / 3 levels  
Hauteur 1280 mm / 3 niveaux



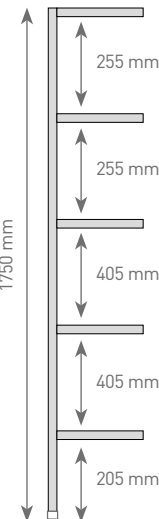
Altura 1750 mm / 3 niveles  
Height 1750 mm / 3 levels  
Hauteur 1750 mm / 3 niveaux



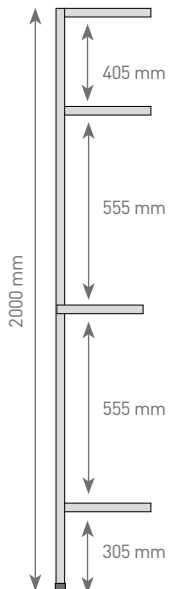
Altura 1750 mm / 4 niveles  
Height 1750 mm / 4 levels  
Hauteur 1750 mm / 4 niveaux



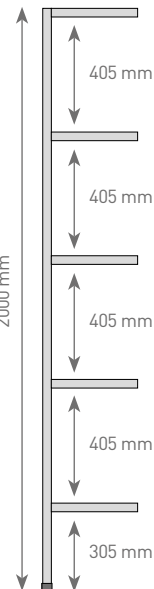
Altura 1750 mm / 5 niveles  
Height 1750 mm / 5 levels  
Hauteur 1750 mm / 5 niveaux



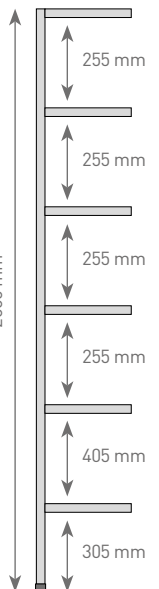
Altura 2000 mm / 4 niveles  
Height 2000 mm / 4 levels  
Hauteur 2000 mm / 4 niveaux



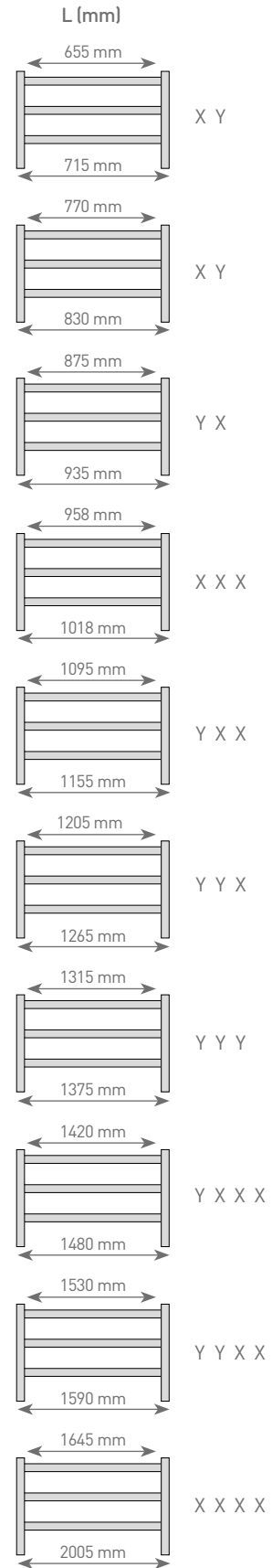
Altura 2000 mm / 5 niveles  
Height 2000 mm / 5 levels  
Hauteur 2000 mm / 5 niveaux



Altura 2000 mm / 6 niveles  
Height 2000 mm / 6 levels  
Hauteur 2000 mm / 6 niveaux



Combinaciones /  
Combinations /  
Combinaisons



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE

### 3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

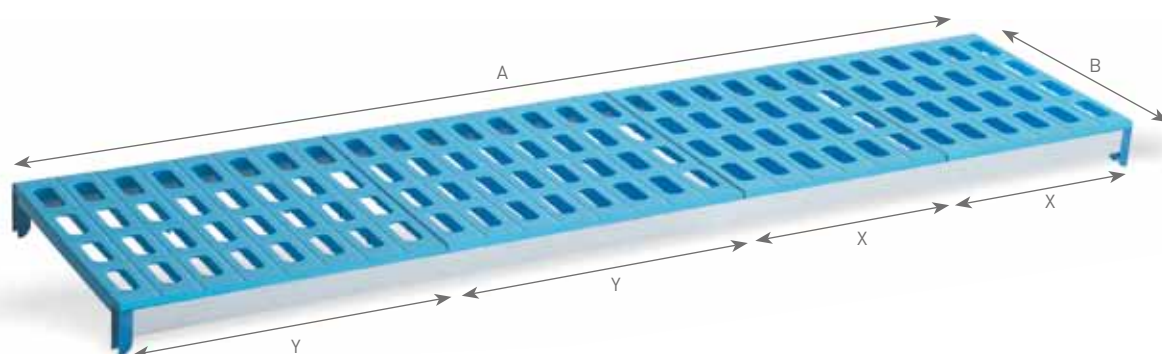
#### ESTANTES (PARRILLAS + TRAVESAÑOS) / SHELVES (RACK/SHELVES + CROSSBARS) / NIVEAU COMPLET (CLAYETTES + LONGERONS)

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

X significa una parrilla de ancho 325 mm / X is a rack 325 mm width /  
 X est une clayette de 325 mm de largeur

Y significa una parrilla de ancho 435 mm / Y is a rack 435 mm width /  
 Y est une clayette de 435 mm de largeur

REF	MOD	COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON	A mm	B mm
7575	T61	X + X	655	385
7576	T71	X + Y	770	385
7577	T81	Y + Y	875	385
7578	T91	X + X + X	958	385
7579	T101	Y + X + X	1095	385
7580	T111	Y + Y + X	1205	385
7581	T131	Y + Y + Y	1315	385
7582	T141	Y + X + X + X	1420	385
7583	T151	Y + Y + X + X	1530	385
7584	T161	Y + Y + Y + X	1645	385

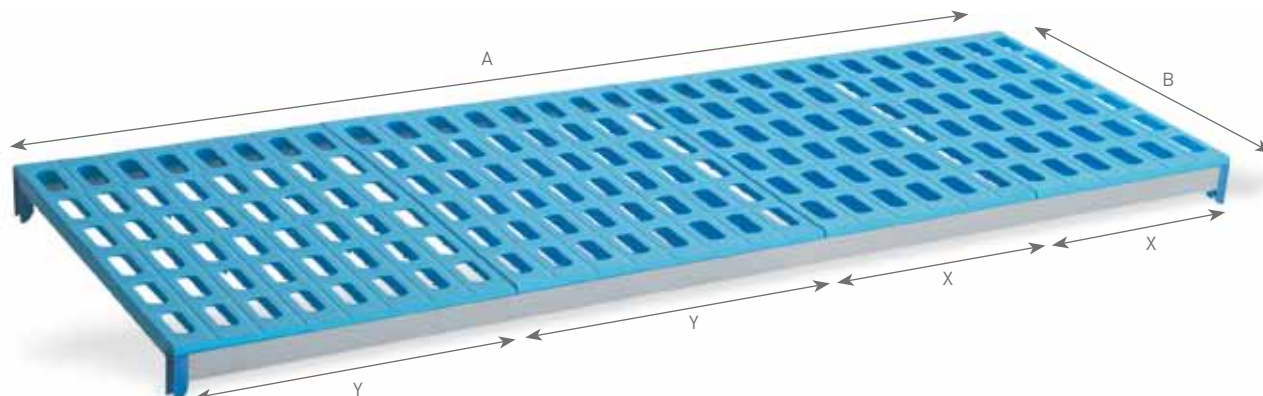


Fondo 555 mm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1  
 Depth 555 mm. Suitable for 1/1 gastronorm containers  
 Profondeur 555 mm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1

X significa una parrilla de ancho 325 mm / X is a rack 325 mm width /  
 X est une clayette de 325 mm de largeur

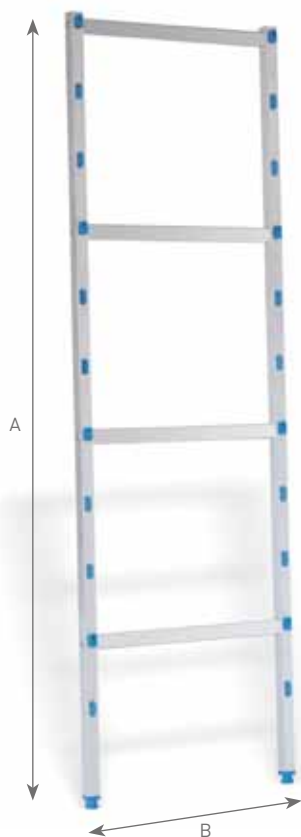
Y significa una parrilla de ancho 435 mm / Y is a rack 435 mm width /  
 Y est une clayette de 435 mm de largeur

REF	MOD	COMBINACIÓN / COMBINATION / COMBINAISON	A mm	B mm
7565	T6	X + X	655	555
7566	T7	X + Y	770	555
7567	T8	Y + Y	875	555
7568	T9	X + X + X	958	555
7569	T10	Y + X + X	1095	555
7570	T11	Y + Y + X	1205	555
7571	T13	Y + Y + Y	1315	555
7572	T14	Y + X + X + X	1420	555
7573	T15	Y + Y + X + X	1530	555
7574	T16	Y + Y + Y + X	1645	555



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

SOPORTES LATERALES / LATERAL SUPPORTS / SUPPORT LATÉRAUX



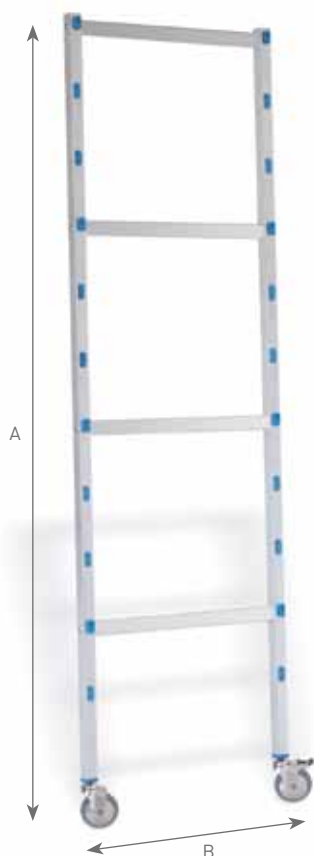
REF	MOD	A mm	B mm	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX	U
7585	S1	1750	555	3	1
7586	S2	1750	555	4	1
7587	S3	1750	555	5	1
7646	S0	2000	555	4	1
7588	S4	2000	555	5	1
7589	S5	2000	555	6	1
7590	S6	1280	555	3	1
7591	S7	1750	385	3	1
7592	S8	1750	385	4	1
7593	S9	1750	385	5	1
7647	S13	2000	385	4	1
7594	S10	2000	385	5	1
7595	S11	2000	385	6	1
7596	S12	1280	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

SOPORTES LATERALES CON RUEDAS / LATERAL SUPPORT WITH WHEELS / SUPPORTS LATÉRAUX AVEC ROUES



REF	A mm*	B mm	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX	U
7597	1880	555	3	1
7598	1880	555	4	1
7599	1880	555	5	1
7600	1880	385	3	1
7601	1880	385	4	1
7602	1880	385	5	1

Para montar estanterías móviles con ruedas.  
To assembly mobile shelving with wheels.  
Pour monter étagères mobiles avec roues.

\* Altura con rueda incluida  
\* Height including wheel  
\* Hauteur avec la roue

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.

No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 1400 mm.  
We do not advise crossbars longer than 1400 mm.  
Nous ne recommandons pas des longerons plus longues de 1400 mm.

### 3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

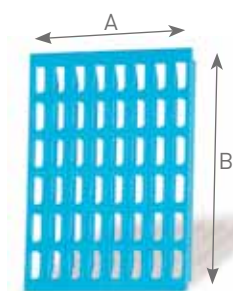
#### COMPONENTES / COMPONENTS / COMPOSANTS

##### TRAVESAÑOS / CROSSBARS / LONGERONS

REF	L mm	U
7632	655	1
7633	770	1
7634	875	1
7635	985	1
7636	1095	1
7637	1205	1
7638	1315	1
7639	1420	1
7640	1530	1
7641	1645	1

##### PARRILLAS / RACK-SHELVES / CLAYETTES

REF	TIPO / TYPE	A mm	B mm		U
7628	Y	435	555	Para GN 1/1 - For 1/1 GN - Pour GN 1/1	1
7629	X	325	555	Para GN 1/1 - For 1/1 GN - Pour GN 1/1	1
7630	Y	435	385	Para GN 2/3 - For 2/3 GN - Pour GN 2/3	1
7631	X	325	385	Para GN 2/3 - For 2/3 GN - Pour GN 2/3	1



##### GANCHOS PARA FORMAR ÁNGULOS / HOOKS TO FORM ANGLES / CROCHETS POUR FAIRE LES ANGLES

REF	U
7642	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.

##### PIEZA SOPORTE PARA TRAVESAÑOS / SUPPORT FOR CROSSBARS / SUPPORT POUR LARGERONS

REF	U
7643	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.

##### BARRAS PARA COLGAR / BARS TO HANG / BARRES POUR PENDRE

REF	L mm	U
7619	655	1
7620	770	1
7621	875	1
7622	985	1
7623	1095	1
7624	1205	1
7625	1315	1
7626	1420	1
7627	1530	1



Acero inoxidable 18/10  
18/10 St/Steel  
Acier inoxydable 18/10

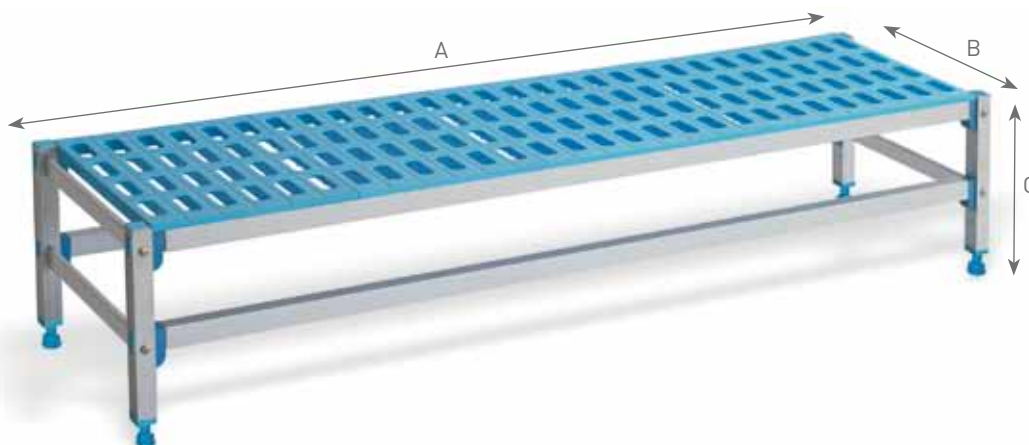
**BANCADAS / BENCH / BANCS**

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

Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.

Dessinés pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds régulateurs pour sols inégaux.

REF	A mm	B mm	C mm	U
7603	715	555	280	1
7604	830	555	280	1
7605	935	555	280	1
7606	1045	555	280	1
7607	1155	555	280	1
7608	1265	555	280	1
7609	1375	555	280	1
7610	1480	555	280	1
7611	715	385	280	1
7612	830	385	280	1
7613	935	385	280	1
7614	1045	385	280	1
7615	1155	385	280	1
7616	1260	385	280	1
7617	1375	385	280	1
7618	1480	385	280	1



**CONJUNTO COMPLETO CON RUEDAS / COMPLET KITS WITH WHEELS / KIT PRÉPARÉS AVEC ROUES**

REF	A mm	B mm	C mm	TIPO / TYPE	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX	U
7143R	935	555	1880	GN 1/1	3	1
7002R	935	385	1880	GN 2/3	3	1
7145R	1145	555	1880	GN 1/1	3	1
7004R	1145	385	1880	GN 2/3	3	1
7146R	1265	555	1880	GN 1/1	3	1
7005R	1265	385	1880	GN 2/3	3	1
7147R	1375	555	1880	GN 1/1	3	1
7006R	1375	385	1880	GN 2/3	3	1

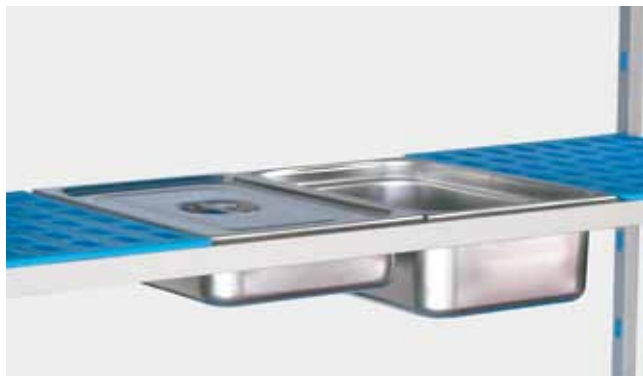


TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE

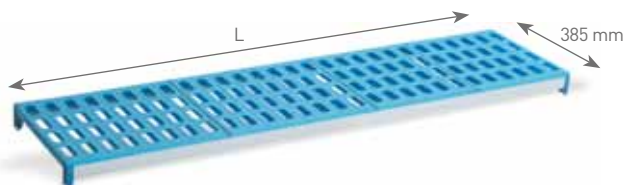
**3** NIVELES /  
LEVELS /  
NIVEAUX

KITS COMPLETOS / COMPLETE KITS /  
KITS PRÉPARÉS

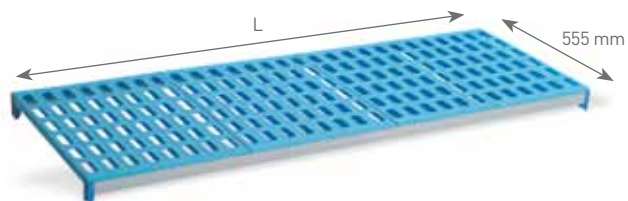
Distintas combinaciones /  
Different combinations /  
Diférentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /  
Compatible with 2/3 containers /  
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /  
Compatible with 1/1 containers /  
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm	REF	L mm
7000	715	7024	3380
7001	830	7025	3513
7002	935	7026	3621
7003	1045	7027	3729
7004	1155	7028	3841
7005	1265	7029	3953
7006	1375	7030	4065
7007	1480	7031	4170
7008	1590	7032	4275
7009	1705	7033	4380
7010	1840	7034	4490
7011	1950	7035	4600
7012	2060	7036	4710
7013	2170	7037	4825
7014	2280	7038	4940
7015	2388	7039	5055
7016	2496	7040	5186
7017	2608	7041	5298
7018	2720	7042	5410
7019	2825	7043	5515
7020	2930	7044	5620
7021	3040	7045	5725
7022	3150	7046	5830
7023	3265		

REF	L mm	REF	L mm
7141	715	7165	3380
7142	830	7166	3513
7143	935	7167	3621
7144	1045	7168	3729
7145	1155	7169	3841
7146	1263	7170	3953
7147	1375	7171	4065
7148	1480	7172	4170
7149	1590	7173	4275
7150	1705	7174	4380
7151	1840	7175	4490
7152	1950	7176	4600
7153	2060	7177	4710
7154	2170	7178	4825
7155	2280	7179	4940
7156	2388	7180	5055
7157	2496	7181	5186
7158	2608	7182	5298
7159	2720	7183	5410
7160	2825	7184	5515
7161	2930	7185	5620
7162	3040	7186	5725
7163	3150	7187	5830
7164	3265		

ESTANTERÍA ANGULAR / SHELVING FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES

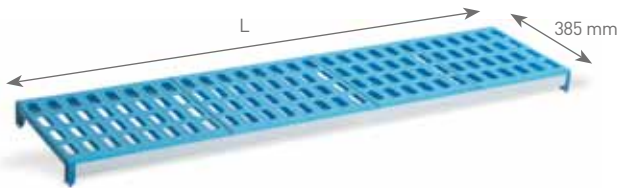
**3** NIVELES / LEVELS / NIVEAUX

ESTANTERÍAS ANGULARES / SHELVINGS FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES

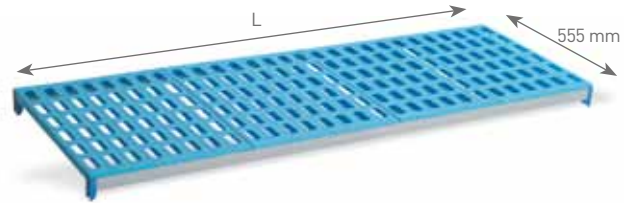
Distintas combinaciones /  
Diferent combinations /  
Diferentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /  
Compatible with 2/3 containers /  
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /  
Compatible with 1/1 containers /  
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm	REF	L mm
7282	685	7306	3350
7283	800	7307	3483
7284	905	7308	3591
7285	1015	7309	3699
7286	1125	7310	3811
7287	1233	7311	3923
7288	1345	7312	4035
7289	1450	7313	4140
7290	1560	7314	4245
7291	1675	7315	4350
7292	1810	7316	4460
7293	1920	7317	4570
7294	2030	7318	4680
7295	2140	7319	4795
7296	2250	7320	4910
7297	2358	7321	5025
7298	2466	7322	5156
7299	2578	7323	5268
7300	2690	7324	5380
7301	2795	7325	5485
7302	2900	7326	5590
7303	3010	7327	5695
7304	3120	7328	5800
7305	3235		

REF	L mm	REF	L mm
7423	685	7447	3350
7424	800	7448	3483
7425	905	7449	3591
7426	1015	7450	3699
7427	1125	7451	3811
7428	1233	7452	3923
7429	1345	7453	4035
7430	1450	7454	4140
7431	1560	7455	4245
7432	1675	7456	4350
7433	1810	7457	4460
7434	1920	7458	4570
7435	2030	7459	4680
7436	2140	7460	4795
7437	2250	7461	4910
7438	2358	7462	5025
7439	2466	7463	5156
7440	2578	7464	5268
7441	2690	7465	5380
7442	2795	7466	5485
7443	2900	7467	5590
7444	3010	7468	5695
7445	3120	7469	5800
7446	3235		

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE



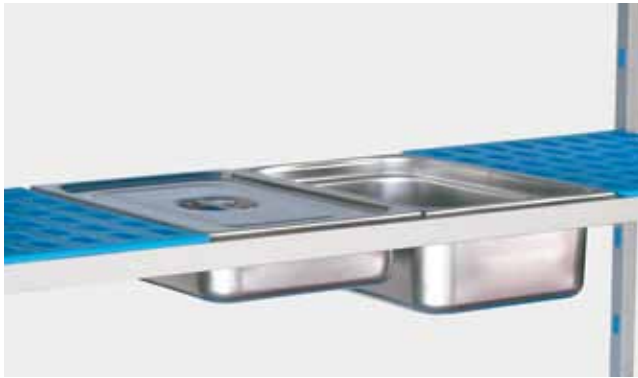
### 3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

#### ESTANTERÍA COMPLETA / FULL SHELF / ÉTAGÈRE PLEINE

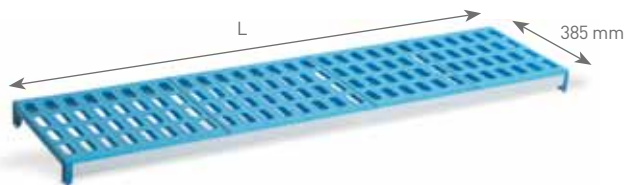
**4** NIVELES /  
LEVELS /  
NIVEAUX

KITS COMPLETOS / COMPLETE KITS /  
KITS PRÉPARÉS

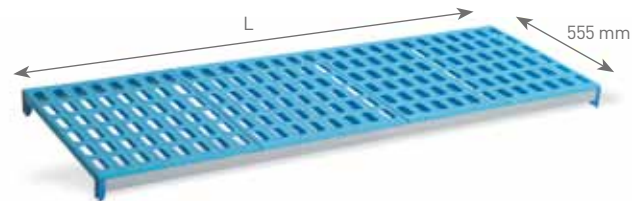
Distintas combinaciones /  
Different combinations /  
Differents combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /  
Compatible with 2/3 containers /  
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /  
Compatible with 1/1 containers /  
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm	REF	L mm
7047	715	7071	3380
7048	830	7072	3513
7049	935	7073	3621
7050	1045	7074	3729
7051	1155	7075	3841
7052	1263	7076	3953
7053	1375	7077	4065
7054	1480	7078	4170
7055	1590	7079	4275
7056	1705	7080	4380
7057	1840	7081	4490
7058	1950	7082	4600
7059	2060	7083	4710
7060	2170	7084	4825
7061	2280	7085	4940
7062	2388	7086	5055
7063	2496	7087	5186
7064	2608	7088	5298
7065	2720	7089	5410
7066	2825	7090	5515
7067	2930	7091	5620
7068	3040	7092	5725
7069	3150	7093	5830
7070	3265		

REF	L mm	REF	L mm
7188	715	7212	3380
7189	830	7213	3513
7190	935	7214	3621
7191	1045	7215	3729
7192	1155	7216	3841
7193	1263	7217	3953
7194	1375	7218	4065
7195	1480	7219	4170
7196	1590	7220	4275
7197	1705	7221	4380
7198	1840	7222	4490
7199	1950	7223	4600
7200	2060	7224	4710
7201	2170	7225	4825
7202	2280	7226	4940
7203	2388	7227	5055
7204	2496	7228	5186
7205	2608	7229	5298
7206	2720	7230	5410
7207	2825	7231	5515
7208	2930	7232	5620
7209	3040	7233	5725
7210	3150	7234	5830
7211	3265		

ESTANTERÍA ANGULAR / SHELVING FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES

**4** NIVELES / LEVELS / NIVEAUX

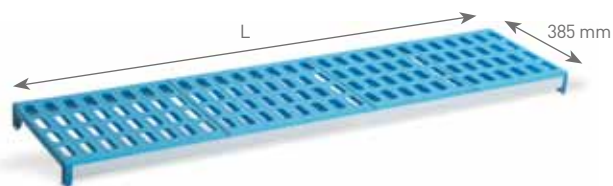
ESTANTERÍAS ANGULARES / SHELVINGS FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES



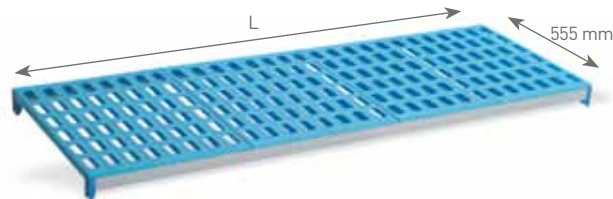
Distintas combinaciones /  
Diferent combinations /  
Diferentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /  
Compatible with 2/3 containers /  
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /  
Compatible with 1/1 containers /  
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm	REF	L mm
7329	685	7353	3350
7330	800	7354	3483
7331	905	7355	3591
7332	1015	7356	3699
7333	1125	7357	3811
7334	1233	7358	3923
7335	1345	7359	4035
7336	1450	7360	4140
7337	1560	7361	4245
7338	1675	7362	4350
7339	1810	7363	4460
7340	1920	7364	4570
7341	2030	7365	4680
7342	2140	7366	4795
7343	2250	7367	4910
7344	2358	7368	5025
7345	2466	7369	5156
7346	2578	7370	5268
7347	2690	7371	5380
7348	2795	7372	5485
7349	2900	7373	5590
7350	3010	7374	5695
7351	3120	7375	5800
7352	3235		

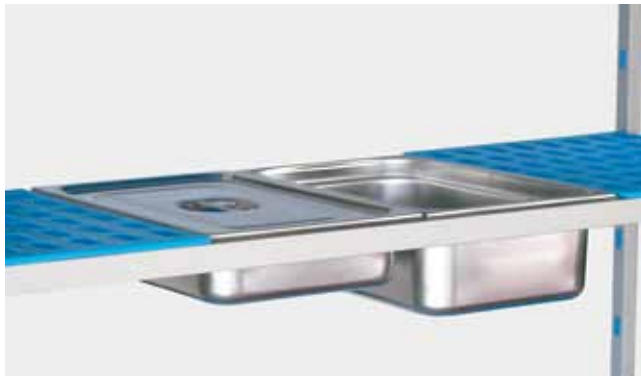
REF	L mm	REF	L mm
7470	685	7494	3350
7471	800	7495	3483
7472	905	7496	3591
7473	1015	7497	3699
7474	1125	7498	3811
7475	1233	7499	3923
7476	1345	7500	4035
7477	1450	7501	4140
7478	1560	7502	4245
7479	1675	7503	4350
7480	1810	7504	4460
7481	1920	7505	4570
7482	2030	7506	4680
7483	2140	7507	4795
7484	2250	7508	4910
7485	2358	7509	5025
7486	2466	7510	5156
7487	2578	7511	5268
7488	2690	7512	5380
7489	2795	7513	5485
7490	2900	7514	5590
7491	3010	7515	5695
7492	3120		
7493	3235		

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE

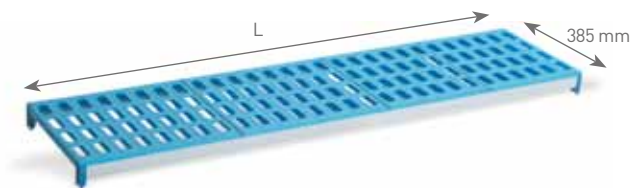
**5** NIVELES /  
LEVELS /  
NIVEAUX

KITS COMPLETOS / COMPLETE KITS /  
KITS PRÉPARÉS

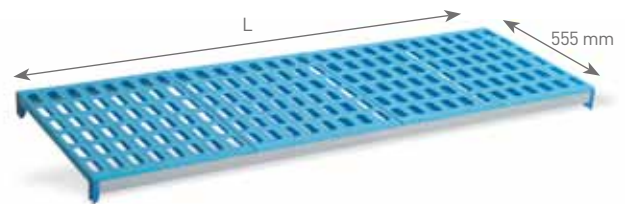
Distintas combinaciones /  
Diferent combinations /  
Diferentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /  
Compatible with 2/3 containers /  
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /  
Compatible with 1/1 containers /  
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm	REF	L mm
7094	715	7118	3380
7095	830	7119	3513
7096	935	7120	3621
7097	1045	7121	3729
7098	1155	7122	3841
7099	1263	7123	3953
7100	1375	7124	4065
7101	1480	7125	4170
7102	1590	7126	4275
7103	1705	7127	4380
7104	1840	7128	4490
7105	1950	7129	4600
7106	2060	7130	4710
7107	2170	7131	4825
7108	2280	7132	4940
7109	2388	7133	5055
7110	2496	7134	5186
7111	2608	7135	5298
7112	2720	7136	5410
7113	2825	7137	5515
7114	2930	7138	5620
7115	3040	7139	5725
7116	3150	7140	5830
7117	3265		

REF	L mm	REF	L mm
7235	715	7259	3380
7236	830	7260	3513
7237	935	7261	3621
7238	1045	7262	3729
7239	1155	7263	3841
7240	1263	7264	3953
7241	1375	7265	4065
7242	1480	7266	4170
7243	1590	7267	4275
7244	1705	7268	4380
7245	1840	7269	4490
7246	1950	7270	4600
7247	2060	7271	4710
7248	2170	7272	4825
7249	2280	7273	4940
7250	2388	7274	5055
7251	2496	7275	5186
7252	2608	7276	5298
7253	2720	7277	5410
7254	2825	7278	5515
7255	2930	7279	5620
7256	3040	7280	5725
7257	3150	7281	5830
7258	3265		

ESTANTERÍA ANGULAR / SHELVING FOR ANGLE / ÉTAGÈRES ANGULAIRES

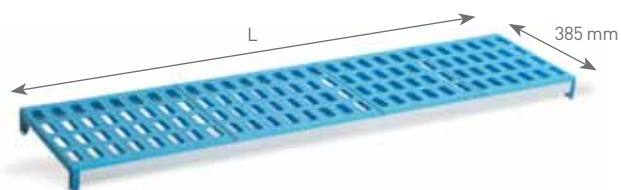
**5** NIVELES /  
LEVELS /  
NIVEAUX

ESTANTERÍAS ANGULARES / SHELVINGS FOR ANGLE /  
ÉTAGÈRES ANGULAIRES

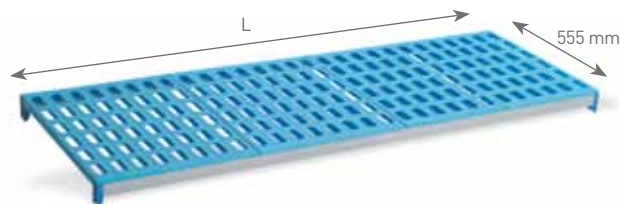
Distintas combinaciones /  
Diferent combinations /  
Diferentes combinaisons



Compatible con cubetas 2/3 /  
Compatible with 2/3 containers /  
Compatible avec bacs 2/3



Compatible con cubetas 1/1 /  
Compatible with 1/1 containers /  
Compatible avec bacs 1/1



REF	L mm	REF	L mm
7376	685	7400	3350
7377	800	7401	3483
7378	905	7402	3591
7379	1015	7403	3699
7380	1125	7404	3811
7381	1233	7405	3923
7382	1345	7406	4035
7383	1450	7407	4140
7384	1560	7408	4245
7385	1675	7409	4350
7386	1810	7410	4460
7387	1920	7411	4570
7388	2030	7412	4680
7389	2140	7413	4795
7390	2250	7414	4910
7391	2358	7415	5025
7392	2466	7416	5156
7393	2578	7417	5268
7394	2690	7418	5380
7395	2795	7419	5485
7396	2900	7420	5590
7397	3010	7421	5695
7398	3120	7422	5800
7399	3235		

REF	L mm	REF	L mm
7517	685	7541	3350
7518	800	7542	3483
7519	905	7543	3591
7520	1015	7544	3699
7521	1125	7545	3811
7522	1233	7546	3923
7523	1345	7547	4035
7524	1450	7548	4140
7525	1560	7549	4245
7526	1675	7550	4350
7527	1810	7551	4460
7528	1920	7552	4570
7529	2030	7553	4680
7530	2140	7554	4795
7531	2250	7555	4910
7532	2358	7556	5025
7533	2466	7557	5156
7534	2578	7558	5268
7535	2690	7559	5380
7536	2795	7560	5485
7537	2900	7561	5590
7538	3010	7562	5695
7539	3120	7563	5800
7540	3235		

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO /  
TRANSPORT & STORAGE /  
TRANSPORT ET STOCKAGE

### 3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

#### DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS / BREAKDOWN OF SHELVING SETS / SETS DES ÉTAGÈRES

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM / PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 niveles 3 levels 3 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION	REF. 4 niveles 4 levels 4 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION	REF. 5 niveles 5 levels 5 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION
7000	2 S7 + 3 T61	7047	2 S8 + 4 T61	7094	2 S9 + 5 T61
7001	2 S7 + 3 T71	7048	2 S8 + 4 T71	7095	2 S9 + 5 T71
7002	2 S7 + 3 T81	7049	2 S8 + 4 T81	7096	2 S9 + 5 T81
7003	2 S7 + 3 T91	7050	2 S8 + 4 T91	7097	2 S9 + 5 T91
7004	2 S7 + 3 T101	7051	2 S8 + 4 T10	7098	2 S9 + 5 T101
7005	2 S7 + 3 T111	7052	2 S8 + 4 T111	7099	2 S9 + 5 T111
7006	2 S7 + 3 T131	7053	2 S8 + 4 T131	7100	2 S9 + 5 T131
7007	2 S7 + 3 T141	7054	2 S8 + 4 T141	7101	2 S9 + 5 T141
7008	2 S7 + 3 T151	7055	2 S8 + 4 T151	7102	2 S9 + 5 T151
7009	2 S7 + 3 T161	7056	2 S8 + 4 T161	7103	2 S9 + 5 T161
7010	3 S7 + 6 T81	7057	3 S8 + 8 T81	7104	3 S9 + 10 T81
7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91	7058	3 S8 + 4 T81 + 4 T91	7105	3 S9 + 5 T81 + 5 T91
7012	3 S7 + 6 T91	7059	3 S8 + 8 T91	7106	3 S9 + 10 T91
7013	3 S7 + 3 T91 + 3 T101	7060	3 S8 + 4 T91 + 4 T101	7107	3 S9 + 5 T91 + 5 T101
7014	3 S7 + 6 T101	7061	3 S8 + 8 T101	7108	3 S9 + 10 T101
7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111	7062	3 S8 + 4 T101 + 4 T111	7109	3 S9 + 5 T101 + 5 T111
7016	3 S7 + 6 T111	7063	3 S8 + 8 T111	7110	3 S9 + 10 T111
7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131	7064	3 S8 + 4 T111 + 4 T131	7111	3 S9 + 5 T111 + 5 T131
7018	3 S7 + 6 T131	7065	3 S8 + 8 T131	7112	3 S9 + 10 T131
7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141	7066	3 S8 + 4 T131 + 4 T141	7113	3 S9 + 5 T131 + 5 T141
7020	3 S7 + 6 T141	7067	3 S8 + 8 T141	7114	3 S9 + 10 T141
7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151	7068	3 S8 + 4 T141 + 4 T151	7115	3 S9 + 5 T141 + 5 T151
7022	3 S7 + 6 T151	7069	3 S8 + 8 T151	7116	3 S9 + 10 T151
7023	3 S7 + 3 T151 + 3 T161	7070	3 S8 + 4 T151 + 4 T161	7117	3 S9 + 5 T151 + 5 T161
7024	3 S7 + 6 T161	7071	3 S8 + 8 T161	7118	3 S9 + 10 T161
7025	4 S7 + 6 T101 + 3 T111	7072	4 S8 + 8 T101 + 4 T111	7119	4 S9 + 10 T101 + 5 T111
7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111	7073	4 S8 + 4 T101 + 8 T111	7120	4 S9 + 5 T101 + 10 T111
7027	4 S7 + 9 T111	7074	4 S8 + 12 T111	7121	4 S9 + 15 T111
7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131	7075	4 S8 + 8 T111 + 4 T131	7122	4 S9 + 10 T111 + 5 T131
7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131	7076	4 S8 + 4 T111 + 8 T131	7123	4 S9 + 5 T111 + 10 T131
7030	4 S7 + 9 T131	7077	4 S8 + 12 T131	7124	4 S9 + 15 T131
7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141	7078	4 S8 + 8 T131 + 4 T141	7125	4 S9 + 10 T131 + 5 T141
7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141	7079	4 S8 + 4 T131 + 8 T141	7126	4 S9 + 5 T131 + 10 T141
7033	4 S7 + 9 T141	7080	4 S8 + 12 T141	7127	4 S9 + 15 T141
7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151	7081	4 S8 + 8 T141 + 4 T151	7128	4 S9 + 10 T141 + 5 T151
7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151	7082	4 S8 + 4 T141 + 8 T151	7129	4 S9 + 5 T141 + 10 T151
7036	4 S7 + 9 T151	7083	4 S8 + 12 T151	7130	4 S9 + 15 T151
7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161	7084	4 S8 + 8 T151 + 4 T161	7131	4 S9 + 10 T151 + 5 T161
7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161	7085	4 S8 + 4 T151 + 8 T161	7132	4 S9 + 5 T151 + 10 T161
7039	4 S7 + 9 T161	7086	4 S8 + 12 T161	7133	4 S9 + 15 T161
7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131	7087	5 S8 + 8 T111 + 8 T131	7134	5 S9 + 10 T111 + 10 T131
7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131	7088	5 S8 + 4 T111 + 12 T131	7135	5 S9 + 5 T111 + 15 T131
7042	5 S7 + 12 T131	7089	5 S8 + 16 T131	7136	5 S9 + 20 T131
7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131	7090	5 S8 + 4 T141 + 12 T131	7137	5 S9 + 5 T141 + 15 T131
7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141	7091	5 S8 + 8 T131 + 8 T141	7138	5 S9 + 10 T131 + 10 T141
7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141	7092	5 S8 + 4 T131 + 12 T141	7139	5 S9 + 5 T131 + 15 T141
7046	5 S7 + 12 T141	7093	5 S8 + 16 T141	7140	5 S9 + 20 T141

## DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS / BREAKDOWN OF SHELVING SETS / SETS DES ÉTAGÈRES

FONDO 555 mm. Adaptable a GASTRONORM 1/1 / DEPTH 555 mm. Suitable for 1/1 GASTRONORM /  
PROFONDEUR 555 mm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 niveles 3 levels 3 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION	REF. 4 niveles 4 levels 4 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION	REF. 5 niveles 5 levels 5 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION
7141	2 S1 + 3 T6	7188	2 S2 + 4 T6	7235	2 S3 + 5 T6
7142	2 S1 + 3 T7	7189	2 S2 + 4 T7	7236	2 S3 + 5 T7
7143	2 S1 + 3 T8	7190	2 S2 + 4 T8	7237	2 S3 + 5 T8
7144	2 S1 + 3 T9	7191	2 S2 + 4 T9	7238	2 S3 + 5 T9
7145	2 S1 + 3 T10	7192	2 S2 + 4 T10	7239	2 S3 + 5 T10
7146	2 S1 + 3 T11	7193	2 S2 + 4 T11	7240	2 S3 + 5 T11
7147	2 S1 + 3 T13	7194	2 S2 + 4 T13	7241	2 S3 + 5 T13
7148	2 S1 + 3 T14	7195	2 S2 + 4 T14	7242	2 S3 + 5 T14
7149	2 S1 + 3 T15	7196	2 S2 + 4 T15	7243	2 S3 + 5 T15
7150	2 S1 + 3 T16	7197	2 S2 + 4 T16	7244	2 S3 + 5 T16
7151	3 S1 + 6 T8	7198	3 S2 + 8 T8	7245	3 S3 + 10 T8
7152	3 S1 + 3 T8 + 3 T9	7199	3 S2 + 4 T8 + 4 T9	7246	3 S3 + 5 T8 + 5 T9
7153	3 S1 + 6 T9	7200	3 S2 + 8 T9	7247	3 S3 + 10 T9
7154	3 S1 + 3 T9 + 3 T10	7201	3 S2 + 4 T9 + 4 T10	7248	3 S3 + 5 T9 + 5 T10
7155	3 S1 + 6 T10	7202	3 S2 + 8 T10	7249	3 S3 + 10 T10
7156	3 S1 + 3 T10 + 3 T11	7203	3 S2 + 4 T10 + 4 T11	7250	3 S3 + 5 T10 + 5 T11
7157	3 S1 + 6 T11	7204	3 S2 + 8 T11	7251	3 S3 + 10 T11
7158	3 S1 + 3 T11 + 3 T13	7205	3 S2 + 4 T11 + 4 T13	7252	3 S3 + 5 T11 + 5 T13
7159	3 S1 + 6 T13	7206	3 S2 + 8 T13	7253	3 S3 + 10 T13
7160	3 S1 + 3 T13 + 3 T14	7207	3 S2 + 4 T13 + 4 T14	7254	3 S3 + 5 T13 + 5 T14
7161	3 S1 + 6 T14	7208	3 S2 + 8 T14	7255	3 S3 + 10 T14
7162	3 S1 + 3 T14 + 3 T15	7209	3 S2 + 4 T14 + 4 T15	7256	3 S3 + 5 T14 + 5 T15
7163	3 S1 + 6 T15	7210	3 S2 + 8 T15	7257	3 S3 + 10 T15
7164	3 S1 + 3 T15 + 3 T16	7211	3 S2 + 4 T15 + 4 T16	7258	3 S3 + 5 T15 + 5 T16
7165	3 S1 + 6 T16	7212	3 S2 + 8 T16	7259	3 S3 + 10 T16
7166	4 S1 + 6 T10 + 3 T11	7213	4 S2 + 8 T10 + 4 T11	7260	4 S3 + 10 T10 + 5 T11
7167	4 S1 + 3 T10 + 6 T11	7214	4 S2 + 4 T10 + 8 T11	7261	4 S3 + 5 T10 + 10 T11
7168	4 S1 + 9 T11	7215	4 S2 + 12 T11	7262	4 S3 + 15 T11
7169	4 S1 + 6 T11 + 3 T13	7216	4 S2 + 8 T11 + 4 T13	7263	4 S3 + 10 T11 + 5 T13
7170	4 S1 + 3 T11 + 6 T13	7217	4 S2 + 4 T11 + 8 T13	7264	4 S3 + 5 T11 + 10 T13
7171	4 S1 + 9 T13	7218	4 S2 + 12 T13	7265	4 S3 + 15 T13
7172	4 S1 + 6 T13 + 3 T14	7219	4 S2 + 8 T13 + 4 T14	7266	4 S3 + 10 T13 + 5 T14
7173	4 S1 + 3 T13 + 6 T14	7220	4 S2 + 4 T13 + 8 T14	7267	4 S3 + 5 T13 + 10 T14
7174	4 S1 + 9 T14	7221	4 S2 + 12 T14	7268	4 S3 + 15 T14
7175	4 S1 + 6 T14 + 3 T15	7222	4 S2 + 8 T14 + 4 T15	7269	4 S3 + 10 T14 + 5 T15
7176	4 S1 + 3 T14 + 6 T15	7223	4 S2 + 4 T14 + 8 T15	7270	4 S3 + 5 T14 + 10 T15
7177	4 S1 + 9 T15	7224	4 S2 + 12 T15	7271	4 S3 + 15 T15
7178	4 S1 + 6 T15 + 3 T16	7225	4 S2 + 8 T15 + 4 T16	7272	4 S3 + 10 T15 + 5 T16
7179	4 S1 + 3 T15 + 6 T16	7226	4 S2 + 4 T15 + 8 T16	7273	4 S3 + 5 T15 + 10 T16
7180	4 S1 + 9 T16	7227	4 S2 + 12 T16	7274	4 S3 + 15 T16
7181	5 S1 + 6 T11 + 6 T13	7228	5 S2 + 8 T11 + 8 T13	7275	5 S3 + 10 T11 + 10 T13
7182	5 S1 + 3 T11 + 9 T13	7229	5 S2 + 4 T11 + 12 T13	7276	5 S3 + 5 T11 + 15 T13
7183	5 S1 + 12 T13	7230	5 S2 + 16 T13	7277	5 S3 + 20 T13
7184	5 S1 + 3 T14 + 9 T13	7231	5 S2 + 4 T14 + 12 T13	7278	5 S3 + 5 T14 + 15 T13
7185	5 S1 + 6 T13 + 6 T14	7232	5 S2 + 8 T13 + 8 T14	7279	5 S3 + 10 T13 + 10 T14
7186	5 S1 + 3 T13 + 9 T14	7233	5 S2 + 4 T13 + 12 T14	7280	5 S3 + 5 T13 + 15 T14
7187	5 S1 + 12 T14	7234	5 S2 + 16 T14	7281	5 S3 + 20 T14

### 3.4 ESTANTERÍAS / SHELVING / ÉTAGÈRES

#### DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS / BREAKDOWN OF SHELVING SETS / SETS DES ÉTAGÈRES

FONDO 385 mm. Adaptable a GASTRONORM 2/3 / DEEPH 385 mm. Suitable for 2/3 GASTRONORM / PROFONDEUR 385 mm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 niveles 3 levels 3 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION	REF. 4 niveles 4 levels 4 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION	REF. 5 niveles 5 levels 5 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION
7282	1 S7 + 3 T61	7329	1 S8 + 4 T61	7376	1 S9 + 5 T61
7283	1 S7 + 3 T71	7330	1 S8 + 4 T71	7377	1 S9 + 5 T71
7284	1 S7 + 3 T81	7331	1 S8 + 4 T81	7378	1 S9 + 5 T81
7285	1 S7 + 3 T91	7332	1 S8 + 4 T91	7379	1 S9 + 5 T91
7286	1 S7 + 3 T101	7333	1 S8 + 4 T10	7380	1 S9 + 5 T101
7287	1 S7 + 3 T111	7334	1 S8 + 4 T111	7381	1 S9 + 5 T111
7288	1 S7 + 3 T131	7335	1 S8 + 4 T131	7382	1 S9 + 5 T131
7289	1 S7 + 3 T141	7336	1 S8 + 4 T141	7383	1 S9 + 5 T141
7290	1 S7 + 3 T151	7337	1 S8 + 4 T151	7384	1 S9 + 5 T151
7291	1 S7 + 3 T161	7338	1 S8 + 4 T161	7385	1 S9 + 5 T161
7292	2 S7 + 6 T81	7339	2 S8 + 8 T81	7386	2 S9 + 10 T81
7293	2 S7 + 3 T81 + 3 T91	7340	2 S8 + 4 T81 + 4 T91	7387	2 S9 + 5 T81 + 5 T91
7294	2 S7 + 6 T91	7341	2 S8 + 8 T91	7388	2 S9 + 10 T91
7295	2 S7 + 3 T91 + 3 T101	7342	2 S8 + 4 T91 + 4 T101	7389	2 S9 + 5 T91 + 5 T101
7296	2 S7 + 6 T101	7343	2 S8 + 8 T101	7390	2 S9 + 10 T101
7297	2 S7 + 3 T111 + 3 T111	7344	2 S8 + 4 T101 + 4 T111	7391	2 S9 + 5 T101 + 5 T111
7298	2 S7 + 6 T111	7345	2 S8 + 8 T111	7392	2 S9 + 10 T111
7299	2 S7 + 3 T111 + 3 T131	7346	2 S8 + 4 T111 + 4 T131	7393	2 S9 + 5 T111 + 5 T131
7300	2 S7 + 6 T131	7347	2 S8 + 8 T131	7394	2 S9 + 10 T131
7301	2 S7 + 3 T131 + 3 T141	7348	2 S8 + 4 T131 + 4 T141	7395	2 S9 + 5 T131 + 5 T141
7302	2 S7 + 6 T141	7349	2 S8 + 8 T141	7396	2 S9 + 10 T141
7303	2 S7 + 3 T141 + 3 T151	7350	2 S8 + 4 T141 + 4 T151	7397	2 S9 + 5 T141 + 5 T151
7304	2 S7 + 6 T151	7351	2 S8 + 6 T151	7398	2 S9 + 10 T151
7305	2 S7 + 3 T151 + 3 T161	7352	2 S8 + 4 T151 + 4 T161	7399	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
7306	2 S7 + 6 T161	7353	2 S8 + 8 T161	7400	2 S9 + 10 T161
7307	3 S7 + 6 T101 + 3 T111	7354	3 S8 + 8 T101 + 4 T111	7401	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111	7355	3 S8 + 4 T101 + 8 T111	7402	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
7309	3 S7 + 9 T111	7356	3 S8 + 12 T111	7403	3 S9 + 15 T111
7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131	7357	3 S8 + 8 T111 + 4 T131	7404	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131	7358	3 S8 + 4 T111 + 8 T131	7405	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
7312	3 S7 + 9 T131	7359	3 S8 + 12 T131	7406	3 S9 + 15 T131
7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141	7360	3 S8 + 8 T131 + 4 T141	7407	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141	7361	3 S8 + 4 T131 + 8 T141	7408	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
7315	3 S7 + 9 T141	7362	3 S8 + 12 T141	7409	3 S9 + 15 T141
7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151	7363	3 S8 + 8 T141 + 4 T151	7410	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151	7364	3 S8 + 4 T141 + 8 T151	7411	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
7318	3 S7 + 9 T151	7365	3 S8 + 12 T151	7412	3 S9 + 15 T151
7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161	7366	3 S8 + 8 T151 + 4 T161	7413	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161	7367	3 S8 + 4 T151 + 8 T161	7414	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
7321	3 S7 + 9 T161	7368	3 S8 + 12 T161	7415	3 S9 + 15 T161
7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131	7369	4 S8 + 8 T111 + 8 T131	7416	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131	7370	4 S8 + 4 T111 + 12 T131	7417	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
7324	4 S7 + 12 T131	7371	4 S8 + 16 T131	7418	4 S9 + 20 T131
7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131	7372	4 S8 + 4 T141 + 12 T131	7419	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141	7373	4 S8 + 8 T131 + 8 T141	7420	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141	7374	4 S8 + 4 T131 + 12 T141	7421	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
7328	4 S7 + 12 T141	7375	4 S8 + 16 T141	7422	4 S9 + 20 T141

## DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS / BREAKDOWN OF SHELVING SETS / SETS DES ÉTAGÈRES

FONDO 555 mm. Adaptable a GASTRONORM 1/1 / DEPTH 555 mm. Suitable for 1/1 GASTRONORM /  
PROFONDEUR 555 mm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 niveles 3 levels 3 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION	REF. 4 niveles 4 levels 4 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION	REF. 5 niveles 5 levels 5 niveaux	DESGLOSE BREAKDOWN COMPOSITION
7423	1 S1 + 3 T6	7470	1 S2 + 4 T6	7517	1 S3 + 5 T6
7424	1 S1 + 3 T7	7471	1 S2 + 4 T7	7518	1 S3 + 5 T7
7425	1 S1 + 3 T8	7472	1 S2 + 4 T8	7519	1 S3 + 5 T8
7426	1 S1 + 3 T9	7473	1 S2 + 4 T9	7520	1 S3 + 5 T9
7427	1 S1 + 3 T10	7474	1 S2 + 4 T10	7521	1 S3 + 5 T10
7428	1 S1 + 3 T11	7475	1 S2 + 4 T11	7522	1 S3 + 5 T11
7429	1 S1 + 3 T13	7476	1 S2 + 4 T13	7523	1 S3 + 5 T13
7430	1 S1 + 3 T14	7477	1 S2 + 4 T14	7524	1 S3 + 5 T14
7431	1 S1 + 3 T15	7478	1 S2 + 4 T15	7525	1 S3 + 5 T15
7432	1 S1 + 3 T16	7479	1 S2 + 4 T16	7526	1 S3 + 5 T16
7433	2 S1 + 6 T8	7480	2 S2 + 8 T8	7527	2 S3 + 10 T8
7434	2 S1 + 3 T8 + 3 T9	7481	2 S2 + 4 T8 + 4 T9	7528	2 S3 + 5 T8 + 5 T9
7435	2 S1 + 6 T9	7482	2 S2 + 8 T9	7529	2 S3 + 10 T9
7436	2 S1 + 3 T9 + 3 T10	7483	2 S2 + 4 T9 + 4 T10	7530	2 S3 + 5 T9 + 5 T10
7437	2 S1 + 6 T10	7484	2 S2 + 8 T10	7531	2 S3 + 10 T10
7438	2 S1 + 3 T10 + 3 T11	7485	2 S2 + 4 T10 + 4 T11	7532	2 S3 + 5 T10 + 5 T11
7439	2 S1 + 6 T11	7486	2 S2 + 8 T11	7533	2 S3 + 10 T11
7440	2 S1 + 3 T11 + 3 T13	7487	2 S2 + 4 T11 + 4 T13	7534	2 S3 + 5 T11 + 5 T13
7441	2 S1 + 6 T13	7488	2 S2 + 8 T13	7535	2 S3 + 10 T13
7442	2 S1 + 3 T13 + 3 T14	7489	2 S2 + 4 T13 + 4 T14	7536	2 S3 + 5 T13 + 5 T14
7443	2 S1 + 6 T14	7490	2 S2 + 8 T14	7537	2 S3 + 10 T14
7444	2 S1 + 3 T14 + 3 T15	7491	2 S2 + 4 T14 + 4 T15	7538	2 S3 + 5 T14 + 5 T15
7445	2 S1 + 6 T15	7492	2 S2 + 6 T15	7539	2 S3 + 10 T15
7446	2 S1 + 3 T15 + 3 T16	7493	2 S2 + 4 T15 + 4 T16	7540	2 S3 + 5 T15 + 5 T16
7447	2 S1 + 6 T16	7494	2 S2 + 8 T16	7541	2 S3 + 10 T16
7448	3 S1 + 6 T10 + 3 T11	7495	3 S2 + 8 T10 + 4 T11	7542	3 S3 + 10 T10 + 5 T11
7449	3 S1 + 3 T10 + 6 T11	7496	3 S2 + 4 T10 + 8 T11	7543	3 S3 + 5 T10 + 10 T11
7450	3 S1 + 9 T11	7497	3 S2 + 12 T11	7544	3 S3 + 15 T11
7451	3 S1 + 6 T11 + 3 T13	7498	3 S2 + 8 T11 + 4 T13	7545	3 S3 + 10 T11 + 5 T13
7452	3 S1 + 3 T11 + 6 T13	7499	3 S2 + 4 T11 + 8 T13	7546	3 S3 + 5 T11 + 10 T13
7453	3 S1 + 9 T13	7500	3 S2 + 12 T13	7547	3 S3 + 15 T13
7454	3 S1 + 6 T13 + 3 T14	7501	3 S2 + 8 T13 + 4 T14	7548	3 S3 + 10 T13 + 5 T14
7455	3 S1 + 3 T13 + 6 T14	7502	3 S2 + 4 T13 + 8 T14	7549	3 S3 + 5 T13 + 10 T14
7456	3 S1 + 9 T14	7503	3 S2 + 12 T14	7550	3 S3 + 15 T14
7457	3 S1 + 6 T14 + 3 T15	7504	3 S2 + 8 T14 + 4 T15	7551	3 S3 + 10 T14 + 5 T15
7458	3 S1 + 3 T14 + 6 T15	7505	3 S2 + 4 T14 + 8 T15	7552	3 S3 + 5 T14 + 10 T15
7459	3 S1 + 9 T15	7506	3 S2 + 12 T15	7553	3 S3 + 15 T15
7460	3 S1 + 6 T15 + 3 T16	7507	3 S2 + 8 T15 + 4 T16	7554	3 S3 + 10 T15 + 5 T16
7461	3 S1 + 3 T15 + 6 T16	7508	3 S2 + 4 T15 + 8 T16	7555	3 S3 + 5 T15 + 10 T16
7462	3 S1 + 9 T16	7509	3 S2 + 12 T16	7556	3 S3 + 15 T16
7463	4 S1 + 6 T11 + 6 T13	7510	4 S2 + 8 T11 + 8 T13	7557	4 S3 + 10 T11 + 10 T13
7464	4 S1 + 3 T11 + 9 T13	7511	4 S2 + 4 T11 + 12 T13	7558	4 S3 + 5 T11 + 15 T13
7465	4 S1 + 12 T13	7512	4 S2 + 16 T13	7559	4 S3 + 20 T13
7466	4 S1 + 3 T14 + 9 T13	7513	4 S2 + 4 T14 + 12 T13	7560	4 S3 + 5 T14 + 15 T13
7467	4 S1 + 6 T13 + 6 T14	7514	4 S2 + 8 T13 + 8 T14	7561	4 S3 + 10 T13 + 10 T14
7468	4 S1 + 3 T13 + 9 T14	7515	4 S2 + 4 T13 + 12 T14	7562	4 S3 + 5 T13 + 15 T14
7469	4 S1 + 12 T14	7516	4 S2 + 16 T14	7563	4 S3 + 20 T14





**MAQUINARIA /  
MACHINERY /  
MACHINES**

<b>4.1</b>	PROCESADOR ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION	212
<b>4.2</b>	BRAZOS TRITURADORES / IMMERSION BLENDERS / MIXEURS	216
<b>4.3</b>	BATIDORAS / BLENDERS / MIXEURS	220
<b>4.4</b>	FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES	239
<b>4.5</b>	TOSTADORAS / TOASTERS / TOASTEURS	244
<b>4.6</b>	GRILL DE CONTACTO Y PLANCHAS ELÉCTRICAS / CONTACT GRILL AND ELECTRIC GRIDDLES / GRILL DE CONTACT ET PLAQUES ÉLECTRIQUES	249
<b>4.7</b>	PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBBS / PLAQUES INDUCTION	255
<b>4.8</b>	HORNOS Y MICRO-ONDAS / OVENS & MICRO-WAVES / FOURS ET MICRO-ONDES	257
<b>4.9</b>	MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / MACHINERY FOR KEEPING TEMPERATURE / APPAREILS DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	260

**15090 / 15091** CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES / ELECTRIC SLICING MACHINE /  
TRANCHER ÉLECTRIQUE



REF	V	W	Ø CUCHILLA BLADE LAME cm	ESPESOR CORTE SLICER THICKNESS ÉPAISSEUR DE COUPE mm	Dim cm	Kg	U
15090	220/V50Hz	150	25	0-12	52 x 46 x 38	14,3	1
15091	220/V50Hz	250	30	0-12	63 x 53 x 47	24,3	1



Ref. 15090  
Ø 25 cm  
Cuchilla / Blade / Lame



Ref. 15091  
Ø 30 cm  
Cuchilla / Blade / Lame

**15095** CORTADOR DE VERDURAS / VEGETABLE CUTTER /  
COUPE-LÉGUMES



REF	V	W	Kg	U
15095	230Hz	3/4 HP / 550 W	26,0	1



5 DISCOS INCLUIDOS / 5 DISK INCLUDED / 5 LAMES INCLUSESS



Disco rallador 3 mm  
Shredding disc 3 mm  
Disque à émincer 3 mm

REF	U
15095-1	1



Disco rallador 4,5 mm  
Shredding disc 4,5 mm  
Disque à émincer 4,5 mm

REF	U
15095-2	1



Disco rallador 7 mm  
Shredding disc 7 mm  
Disque à émincer 7 mm

REF	U
15095-3	1



Disco rebanador 2 mm  
Slicing disc 2 mm  
Disque à trancher 2 mm

REF	U
15095-4	1



Disco rebanador 4 mm  
Slicing disc 4 mm  
Disque à trancher 4 mm

REF	U
15095-5	1



## WFP16SE / WFP16SCDE

PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 3.75 L CON CIERRE HERMÉTICO LIQUILOCK /  
 3.75-LITRE COMMERCIAL FOOD PROCESSOR WITH LIQUILOCK SEAL SYSTEM /  
 ROBOT MULTIFONCTION AVEC BOL DE 3.75 L ET SYSTÈME D'ÉTANCHÉITÉ LIQUILOCK /

REF	Lts	Potencia/Power	U
WFP16SE	3,75	2HP	1
WFP16SCDE	3,75	2HP	1

Bol transparente de 3,75 L con sello hermético LiquiLock, ideal para procesar sopas, salsa, aderezos y mucho más.

Motor de inducción de 2 HP.

Incluye una cuchilla hermética, un disco rebanador ajustable, un disco triturador/rallador reversible y un disco batidor hermético. Los modelos WFP16SCE también incluyen un bol para procesado continuo.

Brazo triturador de servicio ligero.

LiquiLock Seal System – perfect for processing soups, sauces, dressings and more.

2 HP induction motor.

Includes Sealed S-Blade, Adjustable Slicing Disc, Reversible Shredding Disc and Sealed Whipping Disc.

WFP16SCDE includes continuous-feed chute for large-volume processing and dicing assembly.

Heavy-duty die-cast base.

Bol transparent de 3,75 L avec système d'étanchéité LiquiLock – parfait pour les soupes, sauces, vinaigrettes et plus encore.

Moteur à induction de 2 HP

Inclut un couteau, un disque à trancher réglable, un disque à émincer réversible, un disque à râper 2 mm et un disque à fouetter hermétique.

Les modèles WFP16SCE incluent également un bol à débit continu. Mixer plongeant à usage léger.

EL PRECIO INCLUYE LOS SEGÜENTES ACCESORIOS /  
 THE FOLLOWING ACCESSORIES ARE INCLUDED ON THE PRICE /  
 LES PRIX COMPRIS LES SUIVANTS ACCESSOIRES



Bol hermético  
 Sealed Batch Bowl  
 Bol hermétique

Lique sopas, salsas, adobos y mucho más, sin derrame.  
 Process soups, sauces, marinades and more without leaks.  
 Mixez soupes, sauces, marinades et plus encore, sans fuites.



Cuchilla hermética con sistema de bloqueo  
 Sealed & Locked S-Blade  
 Lame hermétique avec système de blocage

Permanece en posición al vaciar el bol, para mayor comodidad y seguridad.  
 Blade locks in place for easier, safer pouring.  
 Le couteau reste en place lorsqu'on vide le bol, pour un maximum de sûreté.

Accesorios adicionales / Additional discs / Accessoires additinnelles



Disco rebanador ajustable  
 Adjustable Slicing Disc  
 Disque à trancher réglable

REF	U
WFP14S10	1



Disco batidor hermético  
 Sealed Whipping Disc  
 Disque à fouetter hermétique

REF	U
WFP14S11	1



Disco triturador / rallador reversible  
 Reversible Shredding Disc  
 Disque à émincer réversible

REF	U
WFP14S12	1



Cuchilla hermética  
 Sealed, serrated S-blade  
 Lame hermétique

REF	U
WFP14S1	1



Ref. WFP14SE



Ref. WFP14SCE

## WFP14SE / WFP14SCE

PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 3.35 L CON CIERRE HERMÉTICO LIQUILOCK / 3.35-LITRE COMMERCIAL FOOD PROCESSOR WITH LIQUILOCK SEAL SYSTEM / ROBOT MULTIFONCTION AVEC BOL DE 3.35 L ET SYSTÈME D'ÉTANCHÉITÉ LIQUILOCK

REF	W	U
WFP14SE	1 HP/745W	1
WFP14SCE	1 HP/745W	1

Bol transparente de 3,35 L con sello hermético LiquiLock, ideal para procesar sopas, salsa, aderezos y mucho más.

Motor de inducción de 1 HP.

Incluye una cuchilla hermética, un disco rebanador ajustable, un disco triturador/rallador reversible y un disco batidor hermético.

Los modelos WFP14SCE también incluyen un bol para procesamiento continuo.

3.35-litre clear-view batch bowl with LiquiLock Seal System – perfect for processing soups, sauces, dressings and more.

1 HP induction motor.

Includes Sealed S-Blade, Adjustable Slicing Disc, Reversible Shredding Disc and Sealed Whipping Disc.

WFP14SCE models include continuous-feed chute for large-volume processing.

Bol transparent de 3,35 L avec système d'étanchéité LiquiLock – parfait pour les soupes, sauces, vinaigrettes et plus encore.

Moteur à induction de 1 HP.

Inclut un couteau, un disque à trancher réglable, un disque à émincer réversible, un disque à râper 2 mm et un disque à fouetter hermétique.

Les modèles WFP14SCE incluent également un bol à débit continu.

EL PRECIO INCLUYE LOS SEGÜENTES ACCESORIOS / THE FOLLOWING ACCESSORIES ARE INCLUDED ON THE PRICE / LES PRIX COMPRIS LES SUIVANTS ACCESSOIRES



Bol hermético  
Sealed Batch Bowl  
Bol hermétique

Lique sopas, salsas, adobos y mucho más, sin derrame.  
Process soups, sauces, marinades and more without leaks.  
Mixez soupes, sauces, marinades et plus encore, sans fuites.



Cuchilla hermética con sistema de bloqueo  
Sealed & Locked S-Blade  
Lame hermétique avec système de blocage

Permanece en posición al vaciar el bol, para mayor comodidad y seguridad.  
Blade locks in place for easier, safer pouring.  
Le couteau reste en place lorsqu'on vide le bol, pour un maximum de sûreté.

Accesorios adicionales / Additional discs / Accessoires additionnelles



Disco rebanador ajustable  
Adjustable Slicing Disc  
Disque à trancher réglable

REF	U
WFP14S10	1



Disco batidor hermético  
Sealed Whipping Disc  
Disque à fouetter hermétique

REF	U
WFP14S11	1



Disco triturador / rallador reversible  
Reversible Shredding Disc  
Disque à émincer réversible

REF	U
WFP14S12	1



Cuchilla hermética  
Sealed, serrated S-blade  
Lame hermétique

REF	U
WFP14S1	1



Ref. WFP116



Ref. WFP113



## WFP7E

PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 1.7 L /  
1.7-LITER COMMERCIAL FOOD PROCESSOR /  
ROBOT DE CUISINE PROFESSIONNEL DE 1,7 L

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

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

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

## WCG75E

PICADORA - MOLEDORA PRO PREP /  
PRO PREP CHOPPER GRINDER /  
HACHOIR - BROYEUR PRO PREP

REF	W	U
WCG75E	3/4 HP / 560W	1

Capacidad de 700 ml  
Dos juegos de bol y cuchilla: uno para picar y otro para moler  
Potente motor de inducción de dos polos, de 3/4 HP/560W  
230V CA, 50 Hz, 0.9 A  
Homologado RoHS

700 ml capacity  
Two separate bowl and blade assemblies:  
one for grinding — one for chopping!  
Powerful high-speed 2-pole 3/4 HP induction motor/560W  
230 VAC, 50 Hz, 0.9 amps  
RoHS

Capacité de 700 ml  
Deux bols/couteaux : un pour moulin et un pour émincer !  
Puissant moteur 2 pôles à induction de 3/4 HP/560W  
230V C.A., 50 Hz, 0,9 A  
Homologué RoHS



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 !





WSB50E  
30,5 cm / 40 L

WSB55E  
35,5 cm / 60 L

WSB60E  
40,5 cm / 100 L



WSB65E  
45,5 cm / 140 L

WSB70E  
53,5 cm / 200 L



WSB50ST

WSB55ST

WSB60ST

WSB65ST

WSB70ST



**WSBPPE**

Bloque motor  
Bloc-moteur  
Power Pack

REF	U
WSBPPE	1



**WSBBC**

Abrazadera  
Pince  
Bowl Clamp

REF	U
WSBBC	1

# WSB50E / WSB55E / WSB60E / WSB65E / WSB70E

BRAZO TRITURADOR DE SERVICIO PESADO BIG STIX /  
HEAVY-DUTY BIG STIX /  
MIXEUR À USAGE INTENSIF BIG STIX

REF	VARILLA EXTRAÍBLE / REMOVABLE SHAFT / PIED AMOVIBLE	CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ	U
WSB50E (50 Hz)	30,5 cm	40 L	1
WSB55E (50 Hz)	35,5 cm	60 L	1
WSB60E (50 Hz)	40,5 cm	100 L	1
WSB65E (50 Hz)	45,5 cm	140 L	1
WSB70E (50 Hz)	53,5 cm	200 L	1

VARILLA / SHAFT /  
PIED

REF	VARILLA EXTRAÍBLE / REMOVABLE SHAFT / PIED AMOVIBLE	U
WSB50ST	30,5 cm	1
WSB55ST	35,5 cm	1
WSB60ST	40,5 cm	1
WSB65ST	45,5 cm	1
WSB70ST	53,5 cm	1

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 batteurs).

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.





### WSBPPWE

BATIDOR DE SERVICIO PESADO BIG STIK /  
HEAVY-DUTY BIG STIK WITH WHISK ATTACHMENT /  
MIXEUR À USAGE INTENSIF BIG STIK AVEC FOUETS

REF	W	U
WSBPPWE	650	1

Motor de 650 vatios con velocidad variable hasta 1600 RPM  
Acoplamientos (bloque-motor y accesorio batidor) reemplazables por el usuario  
Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño  
Batidores de acero inoxidable de 25.5 cm  
Homologado CE y RoHS  
1 peak HP

650 W variable speed motor – 1,600 RPM on HIGH with whisk  
User-replaceable couplings on powerpack and whisk attachment  
Die-cast gears for optimal performance  
25.5-cm stainless steel whipping paddles  
CE, RoHS  
230 VAC, 50Hz, 2.8 amps, 650W  
1 peak HP

Moteur de 650 W à vitesse variable jusqu'à 1.600 tr/mn  
Accouplements (bloc-moteur et batteurs) faciles à changer  
Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales  
Batteurs en acier inoxydable de 25,5 cm  
Homologué CE et RoHS  
1 peak HP



### WSB2W

Accesorio batidor  
Whisk Attachment  
Fouets

REF	U
WSB2W	1



### WSB01

Gancho colgador  
Wall Hook  
Crochet de suspension

REF	U
WSB01	1

## WSB33XE

BRAZO TRITURADOR DE SERVICIO  
LIGERO QUIK STIK /  
LIGHT-DUTY QUIK STIK /  
MIXEUR QUICK STIK À USAGE LÉGER

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, 175W  
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, 175W  
CE, RoHS

Moteur hautement efficace à deux vitesses  
Pied fixe de 17,75 cm  
Capacité de 11,5 litres  
230V, 50 Hz, 0,4A, 175W  
Homologué CE et RoHS



## WSB40E

BRAZO TRITURADOR DE SERVICIO  
MEDIANO QUIK STIK PLUS /  
MEDIUM-DUTY QUIK STIK PLUS /  
MIXEUR QUICK STIK PLUS À USAGE MOYEN

REF	U
WSB40E	1

Motor de servicio pesado de ½ HP,  
con 2 velocidades/370W  
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/370W  
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/370W  
Pied fixe de 25,5 cm  
Capacité de 23 litres  
230V, 50 Hz, 1,5A  
Homologué CE et RoHS

## WSB25E

BRAZO TRITURADOR INALÁMBRICO  
QUIK STIK XPRESS /  
QUIK STIK XPRESS  
CORDLESS IMMERSION BLENDER /  
PIED MIXEUR SANS FIL QUIK STIK XPRESS

REF	U
WSB25E	1

Dos velocidades  
(hasta 13 000 RPM a velocidad alta)  
Batería NiMH recargable de 9.6V  
Autonomía de 30 minutos  
Cargador de carga rápida, montable en la pared  
Varilla fija de 25.5 cm y cuchilla de acero inoxidable  
Capacidad de 23 litros  
Homologado CE y RoHS

2-speed operation, 13,000 RPM on HIGH  
9.6 volt NiMH rechargeable battery pack  
Up to 30-minute run time on single charge  
High-speed wall-mountable recharging station  
Stainless steel 25.5 cm fixed shaft and blade  
23-liter capacity  
CE, RoHS

2 vitesses, jusqu'à 13.000 tr/mn  
Batterie NiMH rechargeable de 9,6V Jusqu'à 30  
minutes d'autonomie sur une charge complète  
Chargeur mural ultra rapide  
Pied fixe de 25,5 cm et lame en acier inoxydable  
Capacité de 23 litres  
Homologué CE et RoHS



## WSP25XCSE

CARGADOR DE CARGA RÁPIDA /  
RAPID CHARGING STATION /  
CHARGEUR ULTRA RAPIDE

Carga rápida (1½ hora); incluye una batería  
NiMH recargable de 9.6V.  
Optional 1.5-hour rapid charging station,  
with 9.6 volt NiMH battery included.  
Chargeur mural ultra rapide (1h30) avec  
batterie NiMH rechargeable de 9,6V.



## WSB25XBPE2

BATERÍA RECARGABLE / BATTERY PACK /  
BATTERIE

REF	U
WSB25XBPE2	1

Batería NiMH recargable de 9.6V  
9.6 volt NiMH rechargeable battery  
Batterie NiMH rechargeable de 9,6V



Desde 1937, Waring Commercial domina el mercado de las batidoras de vaso profesionales, gracias a sus potentes batidoras de alto rendimiento. Equipadas con motores de servicio pesado de hasta 2800W, estas rápidas e inigualables herramientas son capaces de licuar cualquier combinación de alimentos, rápidamente y sin esfuerzo. Sus vasos de policarbonato, cristal o acero inoxidable con capacidad de 1 a 4 litros han sido diseñados para satisfacer las exigencias de cualquier cocina comercial. ¡Estas potentes batidoras son herramientas básicas, con habilidades excepcionales!

Since 1937, the Waring Commercial Blender has led the industry in power and performance. With unequalled speed and efficiency, the heavy-duty motors use up to 2800W to power through any combination of ingredients in no time. Capacities range from 1 to 4 liters with polycarbonate, glass, and stainless containers designed to meet the demands of every commercial kitchen. It's the basic tool with exceptional abilities!

Depuis 1937, les puissants bols mixeurs à usage intensif Waring Commercial dominent le marché des bols mixeurs professionnels. Équipés de moteurs haute performance jusqu'à 2800W, ces puissants appareils sont capables de mixer n'importe quels ingrédients, rapidement et sans effort. Leurs bols en polycarbonate, verre ou acier inoxydable de 1 à 4 L ont été conçus pour répondre aux exigences de toutes les cuisines commerciales. Des outils de base...un talent hors du commun !





## CB15VE

BATIDORA DE VASO 4 LITROS /  
4-LITER FOOD BLENDER /  
BOL MIXEUR 4 LITRES

REF	U
CB15VE	1

Motor de servicio pesado de 3¼ HP/2800W  
Jarra de acero inoxidable con asas y tapa de caucho  
Nuevo cojinete amortiguador de una pieza, apto para lavavajillas  
230V CA, 50 Hz, homologado CE  
Perillas de control con velocidad variable  
Controles de velocidad variable (no se muestra)

Heavy-duty 3¼ HP motor/2800W  
Stainless steel container with two handles and rubberized lid  
New dishwasher-safe one-piece jar pad for easy cleaning  
230 VAC, 50 Hz, CE  
Variable speed controls (not shown)

Moteur haute performance de 3¼ HP/2800W  
Bol en acier inoxydable avec anses et couvercle caoutchouté  
Nouveau coussin amortisseur d'une pièce, compatible lave-vaisselle  
230V C.A., 50 Hz, homologué CE  
Vitesse variable (non illustré)  
Contrôle de vitesse variable (non représenté)



## CAC72

JARRA DE ACERO INOXIDABLE CON ASAS Y TAPA DE CAUCHO /  
STAINLESS STEEL CONTAINER WITH TWO HANDLES  
AND RUBBERIZED LID /  
BOL EN ACIER INOXYDABLE AVEC ANSES ET COUVERCLE CAOUTCHOUTÉ

### CBL10



También disponible:  
Tapa para líquidos calientes  
Hot Blending  
Lid Available  
Également disponible :  
Couvercle pour liquides chauds



Ref. HGB44E



Ref. CAC59

## HGB44E

BATIDORA DE VASO DE 2 LITROS /  
2-LITER FOOD BLENDER /  
BLENDER DE 2 LITRES

REF	Lts	Voltage	U
HGB44E	2	220-240 V 50/60 Hz	1
CAC59	2	Jarra/Jar/Pot	1

Motor de servicio pesado de 1½ HP/1120W  
Velocidad variable hasta 24.500 RPM; 3.3 A  
Jarra irrompible de policarbonato de 2 L con cuchilla de acero inoxidable de una pieza  
Acoplamiento de eje de caucho reforzado con metal, reemplazable por el usuario  
220-240 V, 50 Hz, 750 vatios, homologado CE y RoHS

Heavy-duty 1½ HP motor/1120W  
24,500 RPM on HIGH, 3.3 amps  
2-liter unbreakable BPA-free copolyester container with one-piece stainless steel blade  
User-replaceable metal-reinforced rubber drive coupling  
220-240 V, 50/60 Hz, 750W, CE, RoHS

Puissant moteur de 1½ HP/1120W  
Vitesse variable jusqu'à 24.500 tr/mn ; 3,3 A  
Bol incassable en polycarbonate de 2 L et couteau intégré en acier inoxydable  
Accouplement renforcé en métal, facile à remplacer  
220-240V, 50/60 Hz, 750W, homologué CE et RoHS



Ref. HGB25E



Ref. CAC31

## HGB25E

BATIDORA DE VASO DE 2 LITROS /  
2-LITER FOOD BLENDER /  
BLENDER DE 2 LITRES

REF	Lts	Voltage	RPM	U
HGB25E	2	220-240 V 50/60 Hz	24500	1
CAC31	2	Jarra/Jar/Pot		1

Motor de servicio pesado de 1½ HP/1120W  
Velocidad variable hasta 24.500 RPM; 3.3 A  
Jarra de acero inoxidable de 2 L con cuchilla de acero inoxidable  
220-240 V, 50 Hz, 750 vatios, homologado CE  
Acoplamiento de eje de caucho reforzado con metal, fácil de reemplazar

Heavy-duty 1½ HP motor/1120W  
24,500 RPM on HIGH, 3.3 amps  
2-liter stainless steel container with stainless steel blade  
220-240 V, 50 Hz, 750W, CE  
Easily replaceable metal-reinforced rubber drive coupling

Puissant moteur de 1½ HP /1120W  
Vitesse variable jusqu'à 24.500 tr/mn ; 3,3 A  
Bol de 2 L et couteau en acier inoxydable  
220-240V, 50 Hz, 750W, homologué CE  
Accouplement renforcé en métal, facile à remplacer



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, policarbonato 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, polycarbonate, 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 n'importe quel bar ou restaurant. Disponibles en plusieurs tailles et styles (acier inoxydable, polycarbonate, 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. Pilez de la glace et préparez des boissons en quelques secondes grâce aux puissants bols mixeurs Waring Commercial!

## MARGARITA BATIDORAS DE VASO "ELITE" / ELITE SERIES BLENDERS / BLENDERS "ELITE"

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 break-resistant. Uniquely shaped for maximum efficiency and performance.

Bol transparent empilable de 1,4 L résistant, à usage intensif et de qualité commerciale. Spécialement conçu pour maximiser l'efficacité et le rendement.

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.

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.



Tapa para alimentos/líquidos calientes de vino con tapón extraíble.

Vinyl lid for hot food/beverage blending and removable center cap that locks into place or can be removed to feed ingredients while blending.

Couvercle en vinyle pour aliments/liquides chauds avec bouchon doseur amovible.

32000 RPM

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.



Ref. CAC1061

## MMB145CE / MMB150CE / MMB160CE

BATIDORA DE VASO MARGARITA MADNESS® ELITE / MARGARITA MADNESS® ELITE SERIES BLENDERS / BLENDERS MARGARITA MADNESS® ELITE

Robusto motor de 2 HP/1490W, con dos velocidades ¡Capaz de preparar 3 Margaritas de 455 ml en 8 segundos o menos!

**MMB145CE – Controles mecánicos clásicos**

**MMB150CE – Controles electrónicos fáciles de limpiar**

**MMB160CE – Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos**

Jarra apilable de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L

Duradero acoplamiento de eje de acero inoxidable, reemplazable por el usuario

Controles de ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO

Garantía limitada de un año

Homologado CE y RoHS

High-performance 2 HP/1490W, 2-speed motor

Three 16-oz. margaritas in 8 seconds or less!

MMB145CE – classic toggle switch design

MMB150CE – easy-to-clean electronic keypad

MMB160CE – electronic keypad with 60-second countdown timer

1.4L stackable BPA-free copolyester container

Durable stainless steel user-replaceable drive coupling

HI/LO/STOP and PULSE controls

Limited One Year Warranty

CE, RoHS

Moteur haute performance de 2 HP/1490W, à deux vitesses

Permet de préparer 3 Margaritas de 455 ml en 8 secondes ou moins !

MMB145CE – interrupteur à bascule

MMB150CE – contrôle électronique facile à nettoyer

MMB160CE – contrôle électronique avec minuteur de 60 secondes

Bol en copolyester sans BPA de 1,4 L, empilable

Coupleur en acier inoxydable, résistant et facilement remplaçable par l'utilisateur

Commandes HAUT/BAS/ARRÊT et PULSE

Garantie limitée d'un an

Homologué CE et RoHS



REF	Lts	U
MMB145CE	1,40	1
MMB150CE	1,40	1
MMB160CE	1,40	1



**MB24CE**  
 BATIDORA DE VASO MARGARITA MADNESS /  
 MARGARITA MADNESS BLENDER /  
 BLENDER MARGARITA MADNESS

REF	Lts	U
MB24CE	1,40	1

Motor de servicio pesado 1½ HP/1120W, con dos velocidades  
 Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L con cuchilla de acero inoxidable  
 Acoplamiento de eje de caucho reforzado con metal, reemplazable por el usuario  
 Incluye un acoplamiento de eje de repuesto 220/240V, homologado CE y RoHS

Heavy-duty 1½ HP/1120W two-speed motor  
 1.4-liter BPA-free copolyester container with stainless steel blade  
 User-replaceable metal-reinforced rubber drive coupling  
 Includes bonus value: free extra drive coupling  
 50/60 Hz, 3.3 amps  
 220/240 V, CE, RoHS

Puissant moteur de 1½ HP/1120W à deux vitesses  
 Bol en copolyester sans BPA de 1,4 L et couteau en acier inoxydable  
 Socle robuste en polycarbonate  
 Accouplement renforcé en métal, facile à remplacer  
 Inclut un accouplement de rechange  
 50/60 Hz, 3,3 A  
 220/240V, homologué CE et RoHS

**CAC21**  
 JARRA / CONTAINER /  
 BOL

REF	U
CAC21	1

Ref. CAC21



Ref. BB25EP



Ref. BB25ES

**BB25EP/BB25ES**  
 BATIDORAS DE VASO PARA CÓCTELES BÁSICAS /  
 BASIC BAR BLENDERS /  
 BLENDERS DE BAR

REF	Lts	U
BB25EP	1,40	1
BB25ES	1,00	1

Motor de ½ HP/370W, con dos velocidades, capaz de alcanzar 22Ê000 RPM; 1.4 A  
 BB25EP — Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L  
 BB25ES — Jarra de acero inoxidable de 1 L  
 BB25EP — 230V CA, 50 Hz, homologado CE y RoHS

2-speed 1/2 HP/370W motor, 22,000 RPM on HIGH, 1.4 amps  
 BB25EP — 1.4-liter BPA-free copolyester container  
 BB25ES — 1-liter stainless steel container  
 230 VAC, 50 Hz, CE, RoHS

Puissant moteur de 1/2 HP/370W à deux vitesses, capable d'atteindre 22.000 tr/mn ; 1,4 A  
 BB25EP — Bol en copolyester sans PBA de 1,4 L  
 BB25ES — Bol en acier inoxydable de 1 L  
 230V C.A., 50 Hz, homologué CE et RoHS

**CAC29/CAC37**  
 JARRA / CONTAINER /  
 BOL

REF	Lts	U
CAC29	1,40	1
CAC37	1,00	1



Ref. CAC29



Ref. CAC37

MAQUINARIA /  
 MACHINERY /  
 MACHINES





Ref. BB180PE

Ref. BB180SE

## BB180PE/BB180SE

BATIDORAS DE VASO COMERCIALES NUBLEND /  
NUBLEND COMMERCIAL BLENDERS /  
BLENDERS COMMERCIAUX NUBLEND

REF	Lts	U
BB180PE	1,40	1
BB180SE	1,00	1

Potente motor de ¾ HP/560W, capaz de alcanzar 20 500 RPM; 2.2 A  
¡Pica hielo en segundos!

BB180PE — Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L

BB180SE — Jarra de acero inoxidable de 1 L

Controles mecánicos: ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO  
230V CA, 50/60 Hz, homologado CE y RoHS

Powerful ¾ HP/560W motor, 20,500 RPM on HIGH, 2.2 amps  
Crushes ice in seconds!

BB180PE — 1.4-liter BPA-free copolyester container

BB180SE — 1-liter stainless steel container

HIGH/LOW/OFF, and PULSE toggle switches  
230 VAC, 50/60 Hz, CE, RoHS

## CAC87/CAC88

JARRAS / CONTAINERS /  
BOLS

REF	Lts	U
CAC87	1,40	1
CAC88	1,00	1



Ref. CAC87



Ref. CAC88

Puissant moteur de ¾ HP/560W, capable d'atteindre 20.500 tr/mn ; 2,2 A  
Broie la glace en un instant !

BB180PE – Bol en copolyester sans PBA de 1,4 L

BB180SE — Bol en acier inoxydable de 1 L

Interrupteurs à bascule HAUT/BAS/ARRÊT et PULSE  
230V C.A., 50/60 Hz, homologué CE et RoHS



Ref. BB185PE

Ref. BB185SE

## BB185PE/BB185SE

BATIDORAS DE VASO COMERCIALES NUBLEND /  
NUBLEND COMMERCIAL BLENDERS /  
BLENDERS COMMERCIAUX NUBLEND

REF	Lts	U
BB185PE	1,30	1
BB185SE	1,00	1

Potente motor de ¾ HP/560W, capaz de alcanzar 20 500 RPM; 2.2 A  
Pica hielo en segundos!

**BB185PE** — Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L

**BB185SE** — Jarra de acero inoxidable de 1 L

Controles electrónicos: ALTO, BAJO, APAGADO y PULSO  
230V CA, 50/60 Hz, no homologado CE  
Homologado RoHS

Powerful ¾ HP/560W motor, 20,500 RPM on HIGH, 2.2 amps  
Crushes ice in seconds!

BB185PE — 1.4-liter BPA-free copolyester container

BB185SE — 1-liter stainless steel container

HIGH, LOW, OFF, and PULSE electronic controls  
230 VAC, 50/60 Hz, Non-CE  
RoHS

Puissant moteur de ¾ HP/560W,  
capable d'atteindre 20.500 tr/mn ; 2,2 A

Broie la glace en un instant !

BB185PE — Bol en copolyester sans PBA de 1,4 L

BB185SE — Bol en acier inoxydable de 1 L

Contrôle électronique avec boutons HAUT, BAS, ARRÊT et PULSE  
230V C.A., 50/60 Hz, non homologué CE  
Homologué RoHS



**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 contrôle électronique ou interrupteurs à bascule, ils sont parfaits pour toutes les tâches de préparation d'aliments et de boissons.

**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**

Robot motor de 3 1/2 HP/2600W - Velocidad superior a 30.000 RPM - Cojinete amortiguado de una sola pieza extraíble y apto para lavavajillas  
 Heavy-duty 3.5 HP/2600 W motor - Blade speed of over 30.000 RPM - One-piece dishwasher-sefe removable jar pad.

Motor haute performance de 3 1/2 HP/2600W - Vitesse supérieur à 30.000 tr/mn - Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle



**MX1000TXEE / MX1000XTPEE**

REF	Lts	U
MX1000TXEE	2,00	1
MX1000XTPEE	1,40	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



**MX1050TXEE / MX1050XTPEE**

REF	Lts	U
MX1050TXEE	2,00	1
MX1050XTPEE	1,40	1

Controles electrónicos fáciles de limpiar con funciones de ENCENDIDO/APAGADO, ALTO, BAJO, PAUSA y PULSO

Easy-to-clean electronic membrane keypad with simple ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and PULSE controls

Contrôle électronique facile à nettoyer avec boutons MARCHE/ARRÊT, HAUT, BAS, PAUSE et PULSE



**MX1100TXEE / MX1100XTPEE**

REF	Lts	U
MX1100TXEE	2,00	1
MX1100TXSEE*	2,00	1
MX1100XTPEE	1,40	1
MX1100XTPEE*	1,40	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



**MX1300TXEE / MX1300XTPEE / MX1500TXEE / MX1500XTPEE**

REF	Lts	U
MX1300TXEE	2,00	1
MX1300XTPEE	1,40	1
MX1500TXEE	2,00	1
MX1500XTPEE	1,40	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  
**Serie MX1500 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  
**MX1500 Series includes Sound Enclosure**

Quatre boutons préprogrammés reprogrammables pour la préparation des boissons  
 Écran numérique avec rétro-éclairage  
 Compteur qui affiche le total du jour et le grand total  
 Vitesse variable  
 Double fonction PULSE avec vitesse programmable  
**Les appareils de la série MX1500 incluent un système d'insonorisation**



JARRAS Y RECINTOS DE INSONORIZACIÓN DISPONIBLES / ALL UNITS AVAILABLE WITH THE FOLLOWING JARS AND SOUND ENCLOSURES / BOLS ET SYSTÈMES D'INSONORISATION DISPONIBLES

**BATIDORA DE VASO DE ALTA POTENCIA CON VELOCIDAD VARIABLE / HI-POWER VARIABLE SPEED BLENDER / BLENDER HAUTE PUISSANCE À VITESSE VARIABLE**

La batidora de vaso MX1200TXEE es ideal para la preparación de alimentos. Equipada con un potente motor de 3½ HP/2600W, nuestra "agresiva" cuchilla The Raptor™ y una jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 2 L de diseño único, esta batidora de vaso con velocidad variable es capaz de llevar a cabo cualquier tarea de preparación, desde amasar masa de pan, montar claras, licuar sopas y batidos y mucho más.

MX1200TXEE is perfect for food preparation. With 3.5 peak/2600W input HP, paired with The Raptor™ – a highly aggressive, all-purpose 64-oz. BPA-free copolyester jar with unique blade and jar design – this variable speed blender will do anything from bread doughs to whipped egg whites, soups, smoothies and everything in between!

Le blender MX1200TXEE est parfait pour la préparation culinaire. Équipé d'un puissant moteur de 3½ HP/2600W, de notre couteau "agressif" tout usage The Raptor™ et d'un bol en copolyester sans BPA de 2 L, ce blender à vitesse variable est capable de tout préparer, de la pâte à pain aux blancs d'œufs en neige, soupes, milk-shakes et plus encore !

## MX1200TXEE

REF	Lts	U
MX1200TXEE	2,00	1

Motor de servicio pesado de 3.5 HP  
Velocidad variable desde 1500 hasta 20 000 RPM  
Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas  
Garantía limitada de tres años (motor) y dos años (materiales y mano de obra)

Heavy-duty 3.5 peak input HP motor  
Adjustable speed control from 1,500 to 20,000 RPM  
One-piece dishwasher-safe removable jar pad  
Limited Three Year Motor and Two Year Parts and Labor Warranty

Moteur haute performance de 3½ HP (puissance d'entrée maximale)  
Vitesse variable de 1 500 à 20 000 tr/mn  
Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle  
Garantie limitée de 3 ans (moteur) et deux ans (pièces et main d'œuvre)



**CAC95I**

Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 2 L  
2 L. BPA-free copolyester jar  
Bol en copolyester sans BPA de 2 L



**CAC93I**

Jarra de copoliéster sin bisfenol A (BPA) de 1.4 L  
1,4 L BPA-free copolyester jar  
Bol en copolyester sans BPA de 1,4 L



**CAC90I**

Jarra de acero inoxidable de 2 L  
2 L stainless steel jar  
Bol en acier inoxydable de 2 L



**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®



**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.

REF	U
CAC95I	1

REF	U
CAC93I	1

REF	U
CAC90I	1

REF	U
SE1000	1

REF	U
SE500	1



UNA BATIDORA DE VASO PARA CADA NECESIDAD /  
A BLENDER FOR EVERY NEED /  
UN BLENDER POUR TOUS LES BESOINS



Batidoras de vaso para cócteles  
Bar Blenders  
Blenders de bar



Batidoras de vaso profesionales  
NuBlend Commercial Blenders  
Blenders professionnels NuBlend



Margarita  
Madness



**XTREME**  
Batidoras de vaso de servicio pesado  
Heavy Duty Blenders  
Blenders haute puissance



Batidoras de vaso de 4 L  
4-Liter Food Blenders  
Blenders de 4 L

BEBIDAS POR DÍA / DRINKS PER DAY / BOISSONS - JOUR

1 - 24

25 - 49

50 - 74

75 +

100 +

USO Y SERVICIO / USAGE AND APPLICATION TYPE / UTILISATION

Preparación de bebidas  
Servicio ligero a mediano

Light to Medium  
Beverage Prep

Préparation de boissons  
Usage léger à moyen

Preparación de  
alimentos y bebidas  
Servicio ligero a mediano

Light to Medium Food  
and Beverage Prep

Préparation de boissons  
Usage moyen à intensif

Preparación de  
alimentos y bebidas  
Servicio mediano a pesado

Medium to Heavy Food and  
Beverage Prep

Préparation de boissons et  
préparation culinaire  
Usage moyen à intensif

Preparación de  
bebidas y alimentos  
Servicio pesado

Heavy Food and  
Beverage Prep

Préparation de boissons et  
préparation culinaire Usage  
intensif

Preparación de alimentos  
Servicio pesado

Heavy Food Prep

Préparation culinaire Usage  
intensif

IDEAL PARA / GREAT FOR USE IN / TYPES DE COMMERCE

Bares

Bars

Bars

Bares, restaurantes  
pequeños y heladerías

Bars, Small Restaurants,  
Smoothie Shops

Bars, petits restaurants,  
commerces de jus de fruits frais

Bares, restaurantes  
y heladerías

Bars, Restaurants,  
Smoothie Shops

Bars, restaurants, commerces  
de jus de fruits frais

Heladerías, cafeterías,  
restaurantes, bares,  
establecimientos de cuidado de  
la salud, escuelas, instituciones

Smoothie Shops, Coffee Shops,  
Restaurants, Bars, Healthcare,  
Schools, Institutions

Bars/Commerces de jus de  
fruit, salons de thé, restaurants,  
centres de remise en forme,  
établissements scolaires ou  
médicaux, institutions

Restaurantes grandes,  
establecimientos de cuidado de  
la salud, escuelas, instituciones

Large Restaurants, Healthcare,  
Schools, Institutions

Restaurants, brasseries,  
établissements scolaires ou  
médicaux, institutions

APLICACIONES RECOMENDADAS / RECOMMENDED APPLICATIONS / IDÉAL POUR LA PRÉPARATION DE...

Bebidas heladas, batidos de  
fruta, margaritas y mucho más

Frozen Drinks, Smoothies,  
Margaritas and More

Milkshakes, boissons glacées,  
cocktails, Margaritas, etc.

Cócteles helados, batidos de  
helado, salsas frías y calientes,  
aderezos y más

Frozen Cocktails, Ice Cream  
Drinks, Dips, Salsas, Sauces  
and More

Boissons glacées, milkshakes,  
cocktails, sauces, etc.

Margaritas, daiquiris,  
granitas, salsas, sopas y más

Margaritas, Daiquiris,  
Granitas, Sauces, Soups and  
more

Margaritas, Daiquiris,  
Granitas, sauces, soupes, etc.

Batidos de fruta, bebidas de café  
helado, cócteles helados, salsas,  
aderezos, sopas, postres, aliños  
y mucho más

Fruit Smoothies, Iced  
Coffee Drinks, Frozen Cocktails,  
Salsas, Sauces, Soups, Desserts,  
Dressings and More

Smoothies, café glacé, cocktails  
glacés, sauce, crèmes, soupes,  
desserts, vinaigrettes, etc.

Aliños, salsas, aderezos,  
sopas y más

Dressings, Salsas, Sauces,  
Soups and More

Vinaigrettes, sauces, crèmes,  
soupes, etc.



Las batidoras para batidos Waring Commercial, desde los modelos más Compactos y cómodos hasta los modelos Más potentes y eficientes, siempre logran resultados perfectos, fácil y rápidamente.

Su duradero diseño resiste el uso diario y su funcionamiento completamente automático permite mezclar bebidas sin esfuerzo. Los varios modelos (regular, de pared o con tres agitadores) están equipados con motores profesionales de hasta 1.2 Hp, capaces de alcanzar 12.500 rpm, para siempre lograr resultados rápidos y seguros.

¡Waring ofrece la combinación perfecta de potencia, rendimiento y versatilidad!

From compact and convenient to powerful and efficient, Waring Commercial Drink Mixers produce the right mix with ease and speed. The heavy-duty, durable construction withstands everyday use, and the fully automatic operation keeps mixing effortless. This product line offers wall-mount, stand-alone and triple head mixers, and the built-in commercial motors range up to 1.2 HP and 12,500 RPM for quick, reliable results. Waring delivers the perfect mix of power, performance and possibility!

Du plus compact et pratique au plus puissant, les shakers électriques Waring Commercial offrent toujours des résultats parfaits, rapidement et facilement. Leur construction résistante résiste à un usage intensif et leur fonctionnement complètement automatique permet de préparer n'importe quelle boisson, sans le moindre effort. Les divers modèles (sur pied, mural ou à trois agitateurs) sont dotés de moteurs professionnels jusqu'à 1,2 HP capables d'atteindre 12.500 tr/mn, pour des résultats rapides et homogènes. Waring...le parfait mélange de puissance, performance et polyvalence !



Ref. WDM120E



Ref. WDM240E



Ref. WDM360E

## WDM120E/WDM240E/ WDM360E

BATIDORA PARA BATIDOS /  
DRINK MIXERS /  
SHAKER ÉLECTRIQUE

REF	Lts	U
WDM120E	0,80	1
WDM240E	0,80	1
WDM360E	0,80	1



Ref. CAC20

INCLUYE VASOS DE ACERO INOXIDABLE /  
INCLUDES STAINLESS STEEL MALT BEVERAGE CUPS /  
INCLUT DES GOBELETS EN ACIER INOXYDABLE

Motor de 1 HP (potencia de entrada máxima)  
3 velocidades: 16 000, 20 000 y 25 000 RPM  
Incluye un agitador de aletas, un agitador macizo y un vaso de acero inoxidable  
Potente motor comercial, reemplazable por el usuario

1 peak input HP motor  
3 speeds: 16,000, 20,000, 25,000 RPM  
Includes solid and butterfly and removable agitator and stainless steel malt beverage cup  
Powerful, user-replaceable commercial

Moteur de 1 HP (puissance d'entrée maximale)  
3 vitesses : 16.000, 20.000 et 25.000/tr/mn  
Inclut un agitateur plein, un agitateur à ailettes et un gobelet en acier inoxydable  
Puissant moteur commercial remplaçable par l'utilisateur



## DME20

BATIDORA PARA BATIDOS /  
DRINK MIXERS /  
SHAKER ÉLECTRIQUE

REF	Lts	U
DME20	0,80	1

2 velocidades  
Incluye un vaso de acero inoxidable (CAC20)  
Panel protector de acero inoxidable

2 speeds  
Includes stainless steel malt beverage cup (CAC20)  
Includes stainless steel splash guard

2 vitesses  
Inclut un gobelet en acier inoxydable (CAC20)  
Panneau anti-éclaboussures en acier inoxydable



Ref. CAC20



## DME70

BATIDORA PARA BATIDOS /  
DRINK MIXERS /  
SHAKER ÉLECTRIQUE

REF	Lts	U
DME70	0,80	1

2 velocidades  
Incluye un vaso de acero inoxidable (CAC20)

2 speeds  
Includes stainless steel malt beverage cup (CAC20)

2 vitesses  
Inclut un gobelet en acier inoxydable (CAC20)



Ref. CAC20



## DMC201DCAE

BATIDORA PARA BATIDOS /  
DRINK MIXERS /  
SHAKER ÉLECTRIQUE

REF	U
DMC201DCAE	1

Batidora para batidos con tres agitadores  
Motor con dos velocidades  
Resistente bloque-motor de fundición  
Vasos opcionales, no incluidos en precio (CAC20)

Triple-head drink mixer  
2-speed operation  
Heavy-duty die-cast motor housing  
Optional jars, not included on price (CAC20)

Shaker triple tête  
Moteur à deux vitesses  
Boîtier moulé sous pression résistant  
Bols en option, non inclus dans le prix (CAC20)



Ref. CAC20





Esté siempre listo para servir jugos de frutas/vegetales frescos, una opción popular y saludable, con tan sólo presionar un botón. Las licuadoras y exprimidoras Waring Commercial permiten obtener rápidamente grandes cantidades de zumo puro y natural. Silenciosos y seguros gracias a un mecanismo de bloqueo de seguridad integrado, estos potentes aparatos están equipados con motores de transmisión directa. Desde la robusta licuadora de 1.3 HP con separador de pulpa, capaz de alcanzar una velocidad de 13.000 RPM, hasta el modelo compacto para bares, Waring ofrece herramientas básicas capaces de satisfacer las necesidades de todos los restaurantes, bares o centros de salud.

Always be prepared to serve popular, healthy drinks at the flip of a switch. Heavy-Duty Juice Extractors and Citrus Juicers from Waring Commercial quickly produce large volumes of pure, natural juice. Safety and silence are built in, as the line features safe-operation interlock systems and powerful direct-drive motors. From the heavy-duty 1.3 HP, 13,000 RPM extractor with pulp ejection to the compact bar juicer, Waring offers the essential tools for every restaurant, bar, or health center.

Soyez toujours prêt à servir des jus de fruits/légumes frais, une option saine et populaire. Les centrifugeuses et presse-agrumes professionnels Waring Commercial permettent d'obtenir rapidement de grandes quantités de jus frais. Sûrs et silencieux, ces puissants appareils sont dotés d'un mécanisme de verrouillage de sécurité et de moteurs à entraînement direct. De la centrifugeuse à usage intensif de 1.3 HP avec séparateur de pulpe, capable d'atteindre une vitesse de 13.000 tr/mn, au presse-agrumes de bar, Waring offre des outils de base capables de satisfaire les besoins de tous les restaurants, bars ou établissements de santé.

## 6001X

LICUADORA DE SERVICIO PESADO / HEAVY-DUTY JUICE EXTRACTOR / CENTRIFUGEUSE À USAGE INTENSIF

REF	U
6001X	1



3600 RPM



Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el zumo y eliminar la pulpa rápidamente  
230V CA, 50 Hz, 1.4 A, 330W.  
Homologado CE y RoHS

Stainless steel blade speeds up juice flow with faster distribution of pulp  
230 VAC, 50 Hz, 1.4 amps, 330W  
CE, RoHS

Lame flottante en acier inoxydable qui extrait le jus rapidement, réduisant ainsi la quantité de pulpe  
230V C.A., 50 Hz, 1,4 A, 330W  
Homologué CE et RoHS

## BJX240

EXPRIMIDORA PARA BARES / BAR JUICER / PRESSE-AGRUMES DE BAR

REF	U
BJX240	1



Incluye una vaso de 1 L (no enseñada)  
230V CA, 50 Hz, 110 vatios, 0.5 A  
Homologado CE y RoHS. 120 naranjas/h

Includes 1-liter serving container (not shown)  
230 VAC, 50 Hz, 110 W, 0.5 amps  
CE, RoHS. 120 oranges/h

Inclut un récipient de 1 L pour servir le jus (non montré)  
230V C.A., 50 Hz, 110 watts, 0,5 A  
Homologué CE et RoHS. 120 oranges/h

## JEX450E

LICUADORA DE SERVICIO PESADO / HEAVY-DUTY JUICE EXTRACTOR / CENTRIFUGEUSE À USAGE INTENSIF

REF	U
JEX450E	1



Motor de 1,3 HP · 1000 W con dos velocidades (650 RPM / 1300 RPM)  
Ancha boca de llenado de 7,5 cm y resistente recipiente  
Cuerpo de policarbonato y acero inoxidable  
Recolector de pulpa fácil de extraer

1,3 HP · 1000 W 2-speed motor (650 RPM / 1300 RPM)  
Large 7.5 cm feed chute and heavy-duty juicing bowl  
Stainless steel and polycarbonate housing  
Easy-to-remove pulp collector

Moteur de 1,3 HP · 1000 W à deux vitesses (650 RPM / 1300 RPM)  
Large entonnoir de 7,5 cm et récipient à jus en polycarbonate  
Corps en polycarbonate et acier inoxydable  
Bac à pulpe facile à enlever

## JX40CE

EXPRIMIDORA DE SERVICIO PESADO / HEAVY-DUTY CITRUS JUICER / PRESSE-AGRUMES À USAGE INTENSIF

REF	U
JX40CE	1



620 W  
1800 RPM



Recolector de zumo de acero inoxidable, con ancho pico  
230V CA, 50 Hz, 2.7 A  
Homologado CE y RoHS

Stainless steel juice collector with large spout  
230 VAC, 50 Hz, 2.7 amps  
CE, RoHS

Récipient en acier inoxydable avec gros bec verseur  
230V C.A., 50 Hz, 2,7 A  
Homologué CE et RoHS



Waring Commercial ofrece productos especializados innovadores, para ayudar a su negocio a responder a las siempre cambiantes tendencias de consumo. Un gran surtido de productos especializados están disponibles, desde potentes hornos de convección hasta gófreras de alto rendimiento y cómodas placas de cocción. Incluso ofrecemos un molinillo de especias profesional y una divertida máquina para hacer palomitas de maíz. Cada producto es único y le permitirá ofrecer a sus clientes precisamente lo que piden.

Waring Commercial continues to offer new and innovative specialty items to help your business respond to ever-changing consumer trends. Turn up the heat with high-powered convection ovens, high-performance waffle makers, and convenient extra burners. Spice things up with the new commercial spice grinder while your guests are entertained with the commercial popcorn maker. Each unique product provides commercial businesses with more capabilities to keep customers coming back!

Waring Commercial offre une sélection variée de produits spécialisés novateurs, pour aider votre commerce à répondre aux besoins toujours changeants de votre clientèle. Puissants fours à convection, gaufriers haute performance, plaques de cuisson pratiques, et plus encore... Notre collection d'appareils spécialisés inclut même un moulin à épices professionnel et une machine à popcorn qui fera bien des heureux. Chaque appareil est unique et vous permettra d'offrir à vos clients exactement ce qu'ils réclament !

**WSG30E** MOLINIILLO DE ESPECIAS PROFESIONAL / MOULIN À ÉPICES PROFESSIONNEL /  
PROFESSIONAL ELECTRIC SPICE GRINDER



REF	V	W	U
WSG30E	230	175	1

Motor de alto rendimiento de calidad profesional capaz de alcanzar 19.000 RPM  
Acción de pulso para controlar precisamente la consistencia de las especias  
Incluye tres recipientes de acero inoxidable con tapas, aptos para lavavajillas  
230V CA, 50 Hz, 175 v

High-performance commercial-grade motor – 19,000 RPM  
PULSE actuation to easily manage consistency of grind  
Includes 3 fully removable and dishwasher-safe stainless steel grinding bowls with convenient storage lids  
230 VAC, 50 Hz, 175 W, 0.76 amps, .4HP  
CE, RoHS

Moteur commercial haute performance capable d'atteindre 19.000 tr/mn  
Action intermittente, pour davantage de contrôle  
Inclut trois récipients en acier inoxydable avec couvercles, compatibles lave-vaisselle  
230V C.A., 50 Hz, 175 watts, 0,76 A  
Homologué CE et RoHS

**WKS800E** AFILADOR DE CUCHILLOS COMERCIAL / AIGUISEUR ÉLECTRIQUE COMMERCIAL /  
COMMERCIAL KNIFE SHARPENER



REF	V	W	U
WKS800E	230	25	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 asperezas en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo  
230V CA, 50/60 Hz, 25 vatios, 0.1 A  
Homologado CE y RoHS

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  
230 VAC, 50/60 Hz, 25 W, 0.1 amps  
CE, RoHS

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  
230V C.A., 50/60 Hz, 25 watts, 0,1 A  
Homologué CE et RoHS

**IC20CE** TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL / PROFESSIONEL ICE CRUSHER /  
 BROYEUR À GLACE PROFESSIONAL


REF	V	W	U
IC20CE	230	120	1

Portátil y compacto  
 Admite sólo cubitos inferiores a 45 g  
 Altura ajustable para servir hielo en jarras de 1 ó 1.4 L,  
 u otros recipientes  
 Bol de 2.4 L y embudo incluidos  
 230V CA, 50 Hz, 120 vatios, 0.5 A  
 Homologado CE y RoHS

Portable and compact  
 Special height adjustment dispenses into 1-liter or 1.4-liter bar  
 blender containers as well as a variety of other container sizes  
 Only admit ice cubes smaller than 45g  
 2.4-liter bowl and funnel included  
 230 VAC, 50 Hz, 120 W, 0.5 amps  
 CE, RoHS

Portatif et compact  
 Pour glaçons de moins de 45g  
 Hauteur réglable pour accommoder des cruches de 1 à 1,4 L et  
 des récipients de taille variée  
 Inclut un entonnoir et un bol de 2,4 L  
 230V C.A., 50 Hz, 120 watts, 0,5 A  
 Homologué CE et RoHS

**IC70E** TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL / BROYEUR À GLACE PROFESSIONAL /  
 PROFESSIONEL ICE CRUSHER


REF	V	W	U
IC70E	240	240	1

Motor de ½ HP, con dos velocidades  
 Función START&STOP automática  
 Capacidad para 2.8 litros de hielo triturado  
 Admite sólo cubitos inferiores a 45 g  
 240V CA, 50 Hz, 1.5 A, 240W  
 Homologado CE y RoHS

½ HP motor  
 Automatic START&STOP operation  
 Container holds up to 2.8 liters of crushed ice  
 Only admit ice cubes smaller than 45g  
 240 VAC, 50 Hz, 1.5 amps, 240W  
 CE, RoHS

Moteur de ½ HP  
 Fonction START&STOP automatique  
 Bac à glace d'une capacité de 2,8 L  
 Pour glaçons de moins de 45g  
 230V C.A., 50 Hz, 1,5 A, 240W  
 Homologué CE et RoHS



WARING



## 15070 FREIDORA 5 LTS / 5 LTS FRYER / FRITEUSE 5 LTS



Medida cesta / Basket size / Mesure panier 21 x 14 x 12,5 cm

REF	Lts	V	W	U
15070	5,00	230	2000	1

Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras zona fría. Las cubas llevan asas entrantes móviles. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

**Temperatura variable hasta 190 °C**  
**Variable temperature control up to 190 °C**  
**Température variable jusqu'à 190 °C**

## 15071 FREIDORA 5+5 LTS / 5+5 LTS FRYER / FRITEUSE 5+5 LTS



Medida cesta / Basket size / Mesure panier 21 x 14 x 12,5 cm

REF	Lts	V	W	U
15071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2000	1

Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras zona fría. Las cubas llevan asas entrantes móviles. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

**Temperatura variable hasta 190 °C**  
**Variable temperature control up to 190 °C**  
**Température variable jusqu'à 190 °C**

**WDF1000E** FREIDORA 5 LTS / 5 LTS FRYER / FRITEUSE 5 LTS



REF	Lts	V	W	U
-----	-----	---	---	---

WDF1000E	5,00	230	2850	1
----------	------	-----	------	---

Incluye dos cestas pequeñas (TFB10) y una cesta grande (LFB10) de acero inoxidable, con mangos amovibles  
Cubierta protectora (NC100)  
Resistencia y cuba de acero inoxidable extraíbles, para facilitar la limpieza  
Temporizadores de 30 minutos y temperatura variable hasta 200 °C  
230V CA, 2850 vatios, 12.4 A  
Homologado CE y RoHS

Includes 2 twin baskets (TFB10) and large single basket (LFB10) – stainless steel with removable handles  
Night cover (NC100) included  
Hinged heating element and removable stainless steel tank for easy cleaning  
30-minute timer and variable temperature control up to 200°C  
230 VAC, 2850 W, 12.4 amps  
CE, RoHS

Inclut 2 petits paniers (TFB10) et un grand panier (LFB10) en acier inoxydable avec poignées amovibles  
Couvercle de protection (NC100)  
Cuve et résistance amovibles, pour faciliter le nettoyage  
Minuteur de 30 minutes et température variable jusqu'à 200°C  
230V C.A., 2850 watts, 12,4 A  
Homologué CE et RoHS

**WDF1000DE** FREIDORA 5+5 LTS / 5+5 LTS FRYER / FRITEUSE 5+5 LTS



REF	Lts	V	W	U
-----	-----	---	---	---

WDF1000DE	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2850	1
-----------	-----------	---------	----------	---

Cuatro cestas pequeñas (TFB10) y dos cestas grandes (LFB10) de acero inoxidable, con mangos amovibles  
Dos cubiertas protectoras (NC100)  
Resistencias y cubas de acero inoxidable extraíbles, para facilitar la limpieza  
Temporizador de 30 minutos y control de temperatura hasta 200°C en cada cuba  
230V CA, 2850 vatios, 12.4 A (por resistencia)  
Homologado CE y RoHS

Includes 4 twin baskets (TFB10) and 2 large single baskets (LFB10) – stainless steel with removable handles  
2 night covers (NC100) included  
Hinged heating elements and removable stainless steel tanks for easy cleaning  
30-minute timers and variable temperature controls up to 200°C  
230 VAC, 2850 W, 12.4 amps per heater  
CE, RoHS

Inclut 4 petits paniers (TFB10) et 2 grands paniers (LFB10) en acier inoxydable avec poignées amovibles  
2 couvercles de protection (NC100)  
Cuves et résistances amovibles, pour faciliter le nettoyage  
Minuteurs de 30 minutes et température variable jusqu'à 200°C  
230V C.A., 2850 watts, 12,4 A (par résistance)  
Homologué CE et RoHS



**15000** FREIDORA 8 LTS / 8 LTS FRYER /  
FRITEUSE 8 LTS



Medida cesta / Basket size / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

REF	Lts	V	W	U
15000	8,00	230	3250	1

Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras zona fría. Las cubas llevan asas entrantes móviles. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

**Temperatura variable hasta 190 °C**  
**Variable temperature control up to 190 °C**  
**Température variable jusqu'à 190 °C**

**15001** FREIDORA 8+8 LTS / 8+8 LTS FRYER /  
FRITEUSE 8+8 LTS



Medida cesta / Basket size / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

REF	Lts	V	W	U
15001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3250	1

Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras zona fría. Las cubas llevan asas entrantes móviles. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

**Temperatura variable hasta 190 °C**  
**Variable temperature control up to 190 °C**  
**Température variable jusqu'à 190 °C**

**15002** FREIDORA 8 LTS CON GRIFO DE VACIADO / 8 LTS FRYER WITH DRAINAGE TAP /  
FRITEUSE 8 LTS AVEC ROBINET VIDANGE

REF	Lts	V	W	U
15002	8,00	230	3250	1



Medida cesta / Basket size / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm



Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad y luces piloto indicadoras zona fría. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

**Temperatura variable hasta 190 °C**  
**Variable temperature control up to 190 °C**  
**Température variable jusqu'à 190 °C**

**15003** FREIDORA 8+8 LTS CON GRIFO DE VACIADO / 8+8 LTS FRYER WITH DRAINAGE TAP /  
FRITEUSE 8+8 LTS AVEC ROBINET VIDANGE

REF	Lts	V	W	U
15003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3250	1



Medida cesta / Basket size / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm



Freidoras fabricadas en acero inoxidable 18/10 y equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadoras zona fría. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.

The deep fat fryers are made of 18/10 St/Steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.

Les friteuses sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés.

**Temperatura variable hasta 190 °C**  
**Variable temperature control up to 190 °C**  
**Température variable jusqu'à 190 °C**

CAUTION - HOT SURFACES

**WARING**  
COMMERCIAL  
**C-T-S**  
CONVEYOR TOASTING SYSTEM

POWER ON  
READY

ON  
OFF

DARKER LIGHTER

CONVE



## 15042 / 15043 TOSTADORA CONTINUA / CONVEYOR TOASTER / TOASTEUR CONVOYEUR

REF	TIPO / TYPE	A x B x C cm	Cap. Max	V	W	U
15042	200	37 x 39 x 39	500 u/h	230	1940	1
15043	300	47 x 39 x 39	700 u/h	230	2640	1



Fabricada en acero inoxidable. 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).

All St/Steel construction. Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type and 3 rows, 300 type.

Habillage en acier inox. La couleur des toasts se laisse déterminer par la vitesse de la bande de transportation ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. L'interrupteur marche-arrêt avec extra possibilité standby. La Largeur de la bande de transportation permet 2 rangées de toastes, type 200 et 3 rangées, 300 type.

## CTS1000E TOSTADORA COMERCIAL DE SERVICIO PESADO CON TRANSPORTADOR / HEAVY-DUTY COMMERCIAL CONVEYOR TOASTER / GRILLE-PAIN À CONVOYEUR À USAGE INTENSIF



REF	V	W	U
CTS1000E	230	2700	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  
230V CA, 2700 vatios, 11.25 A  
Homologado CE y RoHS

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  
230 VAC, 2700 W, 11.25 amps  
CE, RoHS

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  
230V C.A., 2700 watts, 11,25 A  
Homologué CE et RoHS

**15038** TOSTADORA / SANDWICH TOASTER / TOASTEUR



REF	V	W	U
15038	230	1700	1



Acero inoxidable 18/10. Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

18/10 St/Steel. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quartz heating elements.

Inox 18/10. Les résistances se laissent régler séparément. Avec minuterie, tiroir de propreté et 4 tubes quartz.

Se entregan con 3 pinzas para sandwich /  
Delivered with 3 sandwich tongs /  
Livrées avec 3 pinces à sandwich

**15039** TOSTADORA / SANDWICH TOASTER / TOASTEUR



REF	V	W	U
15039	230	3000	1



2 niveles. Acero inoxidable 18/10. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 6 tubos de cuarzo.

2 levels. 18/10 St/Steel. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 6 quartz heating elements.

2 niveaux. Inox 18/10. Les résistances se laissent régler séparément. Avec minuterie, tiroir de propreté et 6 tubes quartz.

Se entregan con 6 pinzas para sandwich /  
Delivered with 6 sandwich tongs /  
Livrées avec 6 pinces à sandwich

## WCT805E TOSTADORA COMERCIAL DE SERVICIO PESADO / HEAVY-DUTY COMMERCIAL TOASTER / GRILLE-PAIN COMMERCIAL À USAGE INTENSIF



REF	RANURAS / SLOTS / FENTES	V	W	U
WCT805E	4	220-240 /50-60 Hz	2400	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  
230V CA, 2700 vatios, 11.25 A, 2400 V  
Con expulsión automática  
380 rebanadas por hora  
Homologado CE y RoHS

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  
230 VAC, 2700 W, 11.25 amps, 2400 V  
With pop up system  
380 slices per hour  
CE, RoHS

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  
230V C.A., 2700 watts, 11,25 A, 2400 V  
Avec éjection automatique  
Capacité de 380 tranches/heure  
Homologué CE et RoHS

## WCT815E TOSTADORA DE SERVICIO PESADO CON RANURAS DE DOS TALLAS / HEAVY-DUTY COMBINATION TOASTER / GRILLE-PAIN À USAGE INTENSIF AVEC FENTES DE DEUX TAILLES



REF	RANURAS / SLOTS / FENTES	V	W	U
WCT815E	4	220-240	2025	1

Tuesta uniformemente pan común, pan de molde extra-grueso, panecillos, gofres congelados y mucho más  
Dos ranuras regulares de 3 cm y dos ranuras extra anchas de 4 cm para panecillos  
Las ranuras anchas tuestan el lado cortado de los panecillos solamente  
Placas calentadoras industriales, fáciles de cambiar  
230-240V CA, -240 V, 1350 vatios, 8.8 A  
Con expulsión automática  
380 rebanadas por hora  
Homologado CE y RoHS

Uniformly toasts regular bread, Texas toast, bagels, frozen waffles and many other foods  
Two 3 cm regular toast slots and two 4 cm extra-wide slots for bagels  
Bagel slots toast on cut side of bagel only  
Easily replaceable industrial heating plates  
220-240 V, 1350 W, 8.8 amps  
With pop up system  
380 slices per hour  
CE, RoHS

Grille uniformément le pain, les petits pains, les gaufres surgelées et plus encore  
Deux fentes de 3 cm et deux fentes extra-larges de 4 cm  
Les fentes extra-larges grillent d'un seul côté  
Plaques chauffantes industrielles, faciles à remplacer  
220-240V C.A., 1350 watts, 8,8 A  
Avec éjection automatique  
Capacité de 380 tranches/heure  
Homologué CE et RoHS

**15040 / 15041** TOSTADORA / TOASTER / TOASTEUR

Ref. 15040



Ref. 15041



REF	RANURAS / SLOTS / FENTES	V	W	U
15040	4	230	2000	1
15041	6	230	3000	1



Fabricada en acero inoxidable.  
 Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar, 2 ó 4 (ref.15040) / 3 ó 6 (ref.10541) con temporizador.  
 Ancho de ranura 2,5 cm

All St/Steel construction.  
 With energy-saving switch to decide how many slices to toast, 2 or 4 (ref.15040) / 3 or 6 (ref.10541).  
 Slot wide 2,5 cm

Habillage en acier inox. Avec commutateur économe.  
 On peut décider 2 ou 4 (ref.15040) / 3 ou 6 (ref.10541) toastes.  
 Large fente 2,5 cm

**WCT708E** TOSTADORA DE SERVICIO MEDIANO DE 4 REBANADAS / 4-SLICE MEDIUM-DUTY TOASTER / GRILLE-PAIN À USAGE MOYEN



REF	RANURAS / SLOTS / FENTES	V	W	U
WCT708E	4	230 / 50Hz	1800	1



Cuatro ranuras extra anchas de 3.5 cm  
 225 rebanadas por hora  
 230V, 50 Hz, 1800 vatios, 7.8 A  
 Con expulsión automática  
 225 rebanadas por hora  
 Homologado CE y RoHS

Four extra-wide 3.5 cm slots, great for bagels  
 225 slices per hour  
 230 V, 50 Hz, 1800 W, 7.8 amps  
 With pop up system  
 225 slices per hour  
 CE, RoHS

Quatre fentes extra-larges de 3,5 cm  
 Capacité de 225 tranches/heure  
 230V C.A., 1800 watts, 7,8 A  
 Avec éjection automatique  
 Capacité de 225 tranches/heure  
 Homologué CE et RoHS





**15004** GRILL DE CONTACTO "SOLO COMPACT" / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT

Ref. 818.000

Incluido en el precio  
Included on the price  
Inclus dans le prix



REF	V	W	U
15004	230	1800	1



Grill de contacto de doble plancha. Estructura de acero inoxidable 18/10. Planchas de fundición, con ranuras arriba y abajo. Tiempo de precalentamiento muy breve. Bandeja y recoge jugos. Borde antisalpicaduras, termostato y luces piloto.

Termostato ajustable hasta 300 °C  
Superficie de cocción de 29 x 40 cm

Contact grill. Casing of 18/10 St/Steel. Cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves. Short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights.  
Adjustable thermostat to 300°C  
29 cm x 40 cm cooking surface

Grill de contact à double plaques. Habillage: acier inox 18/10. Plaque en fonte. Avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoins lumineux.

Thermostat réglable jusqu'à 300 °C  
Surface de cuisson de 29 cm x 40 cm

**15005 / 15006** GRILL DE CONTACTO "SOLO GRANDE" / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT

Ref. 818.000

Incluido en el precio  
Included on the price  
Inclus dans le prix



REF	V	W	U
15005*	230	2200	1
15006	230	2200	1



Grill de contacto de doble plancha. Estructura de acero inoxidable 18/10. Planchas de fundición, con ranuras arriba y abajo\*. Tiempo de precalentamiento muy breve. Bandeja y recoge jugos. Borde antisalpicaduras, termostato y luces piloto.

Termostato ajustable hasta 300 °C  
Superficie de cocción de 41 x 40 cm.

Contact grill. Casing of 18/10 St/Steel. Cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves\*. Short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights.  
Adjustable thermostat to 300 °C  
41 cm x 40 cm cooking surface.

Grill de contact à double plaques. Habillage: acier inox 18/10. Plaque en fonte. Avec rainures en bas et en haut\*, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoins lumineux.

Thermostat réglable jusqu'à 300 °C  
Surface de cuisson de 41 cm x 40 cm.

**15007 / 15008** GRILL DE CONTACTO "DUETTO COMPACT" / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT



Ref. 818.000

Incluido en el precio  
Included on the price  
Inclus dans le prix

REF	V	W	U
15007*	230	3600	1
15008	230	3600	1



Grill de contacto de doble plancha. Estructura de acero inoxidable 18/10. Planchas de fundición, con ranuras arriba y abajo\*. Tiempo de precalentamiento muy breve. Bandeja y recoge jugos. Borde antisalpicaduras, termostato y luces piloto.  
Termostato ajustable hasta 300 °C  
Superficie de cocción de 57 x 40 cm

Contact grill. Casing of 18/10 St/Steel. Cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves\*. Short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights.  
Adjustable thermostat to 300°C  
57 cm x 40 cm cooking surface

Grill de contact à double plaques. Habillage: acier inox 18/10. Plaque en fonte. Avec rainures en bas et en haut\*, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoins lumineux.  
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C  
Surface de cuisson de 57 cm x 40 cm

**15009** GRILL DE CONTACTO "DUETTO GRANDE" / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT



Ref. 818.000

Incluido en el precio  
Included on the price  
Inclus dans le prix

REF	V	W	U
15009	2x230	2x2200	1



Grill de contacto de doble plancha. Estructura de acero inoxidable 18/10. Planchas de fundición, con ranuras arriba y abajo. Tiempo de precalentamiento muy breve. Bandeja y recoge jugos. Borde antisalpicaduras, termostato y luces piloto.  
Termostato ajustable hasta 300 °C  
Superficie de cocción de 84 x 40 cm.

Contact grill. Casing of 18/10 St/Steel. Cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves. Short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights.  
Adjustable thermostat to 300°C  
84 cm x 40 cm cooking surface.

Grill de contact à double plaques. Habillage: acier inox 18/10. Plaque en fonte. Avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoins lumineux.  
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C  
Surface de cuisson de 84 cm x 40 cm.

**WPG150E** PARRILLA/SANDWICHERA COMPACTA / COMPACT PANINI GRILL / GRIL/PRESSE-PANINI COMPACT



Ref. CAC105

Incluido en el precio  
Included on the price  
Inclus dans le prix

REF	V	W	U
-----	---	---	---

WPG150E	230	1800	1
---------	-----	------	---

Superficie de cocción de 37 x 28 cm  
Placa superior articulada y auto-equilibrada, para acomodar piezas gruesas de hasta 7,5 cm  
Termostato ajustable hasta 300 °C



24 cm x 23.5 cm cooking surface  
Hinged self-balancing top plate to accommodate foods up to 7.5 cm thick  
Adjustable thermostat to 300°C

Surface de cuisson de 37 cm x 28 cm  
Charnière flottante qui s'adapte à l'épaisseur des aliments (jusqu'à 7,5 cm)  
Thermostat réglable jusqu'à 300°C

**WPG250E** PARRILLA/SANDWICHERA GRANDE / LARGE PANINI GRILL / GRAND GRIL/PRESSE-PANINI



Ref. CAC105

Incluido en el precio  
Included on the price  
Inclus dans le prix

REF	V	W	U
-----	---	---	---

WPG250E	230	2400	1
---------	-----	------	---

Superficie de cocción de 37 x 28 cm  
Placa superior articulada y auto-equilibrada, para acomodar piezas gruesas de hasta 7,5 cm  
Termostato ajustable hasta 300 °C



37 cm x 28 cm cooking surface  
Hinged auto-balance top plate to accommodate foods up to 7.5 cm thick  
Adjustable thermostat to 300°C

Surface de cuisson de 37 cm x 28 cm  
Charnière flottante qui s'adapte à l'épaisseur des aliments (jusqu'à 7,5 cm)  
Thermostat réglable jusqu'à 300°C

**WPG300E** PARRILLA/SANDWICHERA DOBLE / DOUBLE PANINI GRILL / GRIL/PRESSE-PANINI DOUBLE



Ref. CAC105

Incluido en el precio  
Included on the price  
Inclus dans le prix

REF	V	W	U
-----	---	---	---

WPG300E	230	2900	1
---------	-----	------	---

Superficie de cocción de 43,25 x 23,5 cm  
Placa superior articulada y auto-equilibrada, para acomodar piezas gruesas de hasta 7,5 cm  
Termostato ajustable hasta 300 °C



43.25 cm x 23.5 cm cooking surface  
Hinged auto-balance top plate to accommodate foods up to 7.5 cm thick  
Adjustable thermostat to 300°C

Surface de cuisson de 43,25 cm x 23,5 cm  
Charnière flottante qui s'adapte à l'épaisseur des aliments (jusqu'à 7,5 cm)  
Thermostat réglable jusqu'à 300°C

**15083 / 15084** PLANCHA ELÉCTRICA LISA / ELECTRIC GRIDDLE PLAIN /  
PLAQUE ÉLECTRIQUE UNIE



REF	DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENSIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm	V	W	U
15083	250 x 330	230	1500	1
15084*	400 x 400	230	3000	1

Construcción en acero inoxidable. Con borde antisalpicaduras alto. Máximo aprovechamiento de la superficie de la plancha. Termostato de la superficie con dos pilotos de control y bandeja recoge grasas incorporada. Termostato ajustable hasta 300 °C.



St/Steel casing. High anti-splash upstand, two indicators lights, thermostat and build-in fat dripping tray. Adjustable thermostat to 300°C.

Habillage: acier inoxydable. Avec bords anti-éclaboussement. Profit maximum de la surface. Thermostat, deux témoins de control et plateaux ramasse-grasse. Thermostat réglable jusqu'à 300 °C

**15085 / 15086** PLANCHA ELÉCTRICA ½ LISA – ½ RANURADA / ELECTRIC GRIDDLE ½ PLAIN – ½ GROOVED /  
PLAQUE ÉLECTRIQUE ½ UNIE – ½ RAINURÉE



REF	DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENSIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm	V	W	U
15085	250 x 330	230	1500	1
15086*	400 x 400	230	3000	1

Construcción en acero inoxidable. Con borde antisalpicaduras alto. Máximo aprovechamiento de la superficie de la plancha. Termostato de la superficie con dos pilotos de control y bandeja recoge grasas incorporada. Termostato ajustable hasta 300 °C.



St/Steel casing. High anti-splash upstand, two indicators lights, thermostat and build-in fat dripping tray. Adjustable thermostat to 300°C.

Habillage: acier inoxydable. Avec bords anti-éclaboussement. Profit maximum de la surface. Thermostat, deux témoins de control et plateaux ramasse-grasse. Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

**WGR140E** PLANCHA ELÉCTRICA / ELECTRONIC GRIDDLE PLAIN /  
PLAQUE ÉLECTRONIQUE



REF	DIMENSIONES PLANCHA mm / DIMENSIONS GRIDDLE mm / DIM.SUPERFICE TRAVAIL mm	V	W	U
WGR140E	255 x 355	230	1800	1

Superficie de cocción de 25,5 x 35,5 cm  
Cuerpo de acero inoxidable  
Bandeja de goteo removible  
Temperatura regulable desde 60 °C hasta 300 °C  
Termostato ajustable hasta 300 °C



25.5 x 35.5 cm cooking surface  
Stainless steel construction  
Removable drip tray  
Temperature range from 60°-300°C  
Adjustable thermostat to 300°C

Surface de cuisson de 25,5 cm x 35,5 cm  
Boîtier en acier inoxydable  
Bac de récupération des graisses amovible  
Température variable de 60°C à 300°C  
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C

**688085** HERVIDOR DE ARROZ / RICE COOKER /  
CUISEUR À RIZ



REF	Lts	V	W	ARROZ / RICE / RIZ Kg	U
688.085	5,40	220-230/50Hz	1950	9,8	1

**15036** SALAMANDRA CON PARTE SUPERIOR REGULABLE / SALAMANDER WITH ADJUSTABLE TOP /  
SALAMANDRE AVEC REGULATION DU PLAFOND



Ref	Grill cm	V	W	U
15036	44 x 33	230	3000	1



Fabricada en acero 18/10. Con bandeja limpieza, rejilla cromada móvil y regulador de temperatura /

Made of 18/10 stainless steel with dripping tray, heavy chrome-plated grid and adjustable temperature switch /

Fabriquée en acier inox 18/10 avec tiroir de propreté, grille chromé amovible et régulateur de temperature

**15044** MÁQUINA PARA COCER PASTA CON GRIFO DE DESAGÜE / PASTA COOKER WITH DRAINAGE TAP /  
CUISEUR À PÂTES AVEC ROBINET VIDANGE



REF	Lts	V	W	U
15044	25,00	230	3250	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



# PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION

**LAS PLACAS DE INDUCCIÓN OFRECEN MÁXIMA PRODUCTIVIDAD /**  
INDUCTION HOBS OFFER MAXIMUM PRODUCTIVITY /  
LES PLAQUES À INDUCTION OFFRENT UNE PRODUCTIVITÉ OPTIMALE

**ALTA VELOCIDAD DE COCCIÓN, Y UNA ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA /**  
HIGH-SPEED COOKING AND HIGH ENERGY EFFICIENCY /  
GRANDE VITESSE DE CUISSON ET GRANDE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE



MIENTRAS LAS COCINAS VITRO-CERÁMICAS TRADICIONALES CALIENTAN EL RECIPIENTE A TRAVÉS DE UNA RESISTENCIA ELÉCTRICA, LAS PLACAS DE INDUCCIÓN 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

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 /  
COOKWARE BODY MADE OF 18/10 ST/STEEL /  
LE CORPS EST EN ACIER INOXIDABLE 18/10

BASE APTA PARA INDUCCIÓN /  
BASE FOR INDUCTION /  
BASE POUR INDUCTION

CONTROLES DE TEMPERATURA INSTANTÁNEA /  
INSTANT TEMPERATURE CONTROL /  
CONTRÔLES DE TEMPÉRATURE INSTANTANÉE



MAQUINARIA /  
MACHINERY /  
MACHINES

**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

**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



**15078** PLACA DE INDUCCIÓN / INDUCTION COOKER /  
PLAQUE À INDUCTION



REF	Ø cm	V	W	U
-----	------	---	---	---

15078	20	220-240V /50Hz	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°C - +240°C  
Cuatro ventiladores de refrigeración



St/steel housing  
Timer. Lcd display (0-180 minutes). Touch control  
1-10 Power level (500-3500w)  
Tempeartures: 60°C - +240°C  
Four fans

Corps en acier inoxydable  
Timer. Ecran lcd (0-180 minutes). Touch control  
1-10 Niveau de puissance (500-3500w)  
Tempeartures: 60 ° c - 240 ° c  
Quatre ventilateurs

**15072** PLACA DE INDUCCIÓN / INDUCTION COOKER /  
PLAQUE À INDUCTION



REF	Ø cm	V	W	U
-----	------	---	---	---

15072	25	230	3500	1
-------	----	-----	------	---

Carcasa de acero inoxidable.  
Mando digital de tiempo de 0-180 minutos.  
Temperatura de 60-240 °C. Potencia de 500-3500 W.



St/Steel casing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 °C and power 500-3500 W.

Habillage en inox. Minuterie digitale de 0-180. Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W.

**15079** PLACA DE INDUCCIÓN / INDUCTION COOKER /  
PLAQUE À INDUCTION



REF	Ø cm	V	W	U
-----	------	---	---	---

15079	25	230	3500	1
-------	----	-----	------	---

Cuerpo en acero inoxidable  
Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla led.  
Rango temperatura +60°C - +240°C  
Un ventiladores de refrigeración



St/steel housing  
Timer. Lcd display (0-180 minutes).  
Tempeartures: 60°C - +240°C  
One fans

Corps en acier inoxydable  
Timer. Ecran lcd (0-180 minutes).  
Tempeartures: 60 ° c - 240 ° c  
Un ventilateurs

**15077** PLACA INDUCCIÓN PEQUEÑA / SMALL INDUCTION COOKER /  
PLAQUE INDUCTION PETITE



REF	Ø cm	V	W	U
-----	------	---	---	---

15077	20	230	1800	1
-------	----	-----	------	---

Cuerpo en plástico. Con panel control táctil lcd  
Reloj temporizador (0-180 minutos)  
Rango temperaturas: +60°C - +240°C



Plastic housing with touch control lcd panel  
Timer (0-180 minutes)  
Temperatures: +60°C - +240°C

Corps en plastic avec écran lcd touch control  
Temperatures: +60°C - +240°C

ookingCenter  
whit:efficiency

0 1

100 %

160 °C

01:38

11:52



MACINARIA /  
MACHINERY /  
MACHINES

Whit:efficiency



**6881** HORNO CONVECCIÓN FUNCION VAPOR / CONVECTION OVEN WITH STEAMFUNCTION /  
FOUR À AIR PULSÉ AVEC FUNCTION VAPEUR



REF	CAP.	V	W	U
-----	------	---	---	---

688.150 4 x 2/3 GN 230 2500 1



Interruptor de selección para convección, vapor o combinación vapor/convección. Termostato max. 200°C. Reloj 120 minutos.

Switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function. Thermostat max. 200 °C. Timer 120 minutes.

Bouton de réglage convection, vapeur or une combinaison de ces 2 systèmes. Fonction décongélation. Thermostat 200°C max. 120 minutes.

**15035** HORNO MULTIFUNCIONAL DE CONVECCIÓN / CONVECTION OVEN /  
FOUR À AIR PULSÉ



REF	REJILLA / GRILL / GRILLE	V	W	U
-----	--------------------------	---	---	---

15035 43 x 32 230 2670 1



4 rejillas incluidas  
4 grids included  
4 grilles inclus

Este horno de convección se distingue por un atractivo diseño y una fácil utilización. El exterior es de acero inoxidable y el interior esmaltado con iluminación. Temporizador, pilotos luminosos, termostato, termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Convection oven is distinguished by an attractive design and easy operation. St/Steel outside, enameled oven inside with light, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out and double glass.

Four à air pulsé se distingue par une mise en forme belle et un service aisé. Le corps est tout acier inoxydable. Avec intérieur émaillé et illuminé. Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.

**WCO500XE** HORNO DE CONVECCIÓN CON CAPACIDAD DE 42,5 LTS / HALF-SIZE CONVECTION OVEN 42,5 LTS  
FOUR À CONVECTION COMMERCIAL DE 42,5 LTS



REF	cm	H cm	REJILLA / GRILL / GRILLE	V	W	U
-----	----	------	--------------------------	---	---	---

WCO500XE 60 x 58,5 38,00 46 x 33 220-240 1700 1  
WCO500TR 1

220-240V CA, 50 Hz, 1700 vatios, 7.4 A. Homologado CE y RoHS  
Horneado por convección, asado, horneado, y gratinado  
Interior de acero inoxidable y exterior de acero inoxidable cepillado  
Capacidad de 42.5 litros – acomoda 4 placas de hornear de 46 x 33 cm  
Incluye una bandeja de acero inoxidable y tres rejillas de metal niquelado

220-240V C.A., 50 Hz, 1700 watts, 7.4 A. CE & RoHS certifications  
Convection bake, roast, bake, and broil functions  
46 cm – fits 4 half size sheet pans  
Includes stainless steel baking sheet/drip pan and three nickel-plated baking racks  
220-240 VAC, 50 Hz, 1700 W, 7.4 amps  
CE, RoHS

220-240V CA, 50 Hz, 1700 watts, 7.4 A. Homologué CE y RoHS  
Cuisson au four, cuisson au four à convection, rôtisserie à la broche, grill  
Capacité de 42 L [peut accommoder jusqu'à 4 tôles de 46 x 23 cm]  
Inclut un plat de cuisson en acier inoxydable et trois grilles en acier chromé

Ref. WCO500TR

688

MICROONDAS PROFESIONAL "MAGNETRON" / "MAGNETRON" PROFESSIONAL MICRO-WAVES /  
FOUR À MICRO-ONDES PROFESSIONNEL "MAGNETRON"

REF	Lts	Kg	Dim int / Inner sizes / Dim. int. cm	V	W	U
688.010	30,00	35	37 x 36 x 19	230	2800	1



Horno microondas de acero inoxidable con 10 programas distintos. Tres velocidades y descongelación. Fuente cerámica + bandeja intermedia de 39x37 cm.

Microwave oven made of all St/Steel. 10 program options and defrost system. With ceramic plate and tray of 39x37 cm.

Four à micro-ondes tout en inox avec fonctions touches, 10 possibilités de programmation, 3 puissances en décongélation, font céramique + plaque intermédiaire 39x37 cm.

OUTPUT 1800 W

15080

MICROONDAS COMBI / COMBI MICRO-WAVE /  
FOUR À MICRO-ONDES

REF	Lts	Dim int / Inner sizes / Dim. int. cm	V	Max W	U
15080	23,0	31,5 x 31,5 x 19	230	2400	1



OUTPUT 800 W  
GRILL 1200W  
CONVECCIÓN 1200W

Ø PLATO GIRATORIO / GLASS ROUND DISH /  
PLATEAU TOURNANT : 27 cm

FUNCIONES: DESCONGELAR, GRATINAR Y CALENTAR  
FUNCTIONS: DEFROSTING, BAKING AND HEATING  
FONCTIONS: DÉCONGÈRE, GRATINER ET CHAUFFER

**BAÑO MARÍA 1/1 GASTRONORM / BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM / BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORME**

Termostato / Thermostat / Thermostat :  
Temp. Max 90 °C



REF	Tipo / Type	V	W	U
15014	A	230	1200	1
15015	B	230	1200	1
15016	C	230	1200	1
15017	D	230	1200	1
15018	E	230	1200	1
15019	F	230	1200	1
15060	G	230	1200	1



Baño maría 1/1 Gastronorm de doble pared de acero inoxidable, sin soldadura y fácil limpieza. Para recipiente gastronorm de una profundidad de hasta 150 mm. Termostato regulable, luz piloto y resistencia interior encastada.

Bain-marie 1/1 Gastronorm. Double walled St/Steel. Deep drawn, easy-clean, seamless waterpan. For GN pans max. depth 150 mm. Adjustable thermostat, indicator light and built-in elements.

Bain-marie 1/1 Gastronorm inox à double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'à 150 mm. Thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée.

**BAÑO MARÍA 1/1 GASTRONORM CON GRIFO DESAGÜE / BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM WITH DRAINAGE TAP / BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORME AVEC ROBINET DE VIDANGE**

Termostato / Thermostat / Thermostat :  
Temp. Max 90 °C



REF	Tipo / Type	V	W	U
15020	A	230	1200	1
15021	B	230	1200	1
15022	C	230	1200	1
15023	D	230	1200	1
15024	E	230	1200	1
15025	F	230	1200	1
15061	G	230	1200	1



Baño maría 1/1 Gastronorm de doble pared de acero inoxidable, sin soldadura y fácil limpieza. Para recipiente gastronorm de una profundidad de hasta 150 mm. Termostato regulable, luz piloto y resistencia interior encastada.

Bain-marie 1/1 Gastronorm. Double walled St/Steel. Deep drawn, easy-clean, seamless waterpan. For GN pans max. depth 150 mm. Adjustable thermostat, indicator light and built-in elements.

Bain-marie 1/1 Gastronorm inox à double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'à 150 mm. Thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée.

A	B	C	D	E	F	G
Sin cubetas Without bags Sans bacs		GN 1/1 150 mm - 20,2 Lts GN 1/2 150 mm - 9,70 Lts GN 1/3 150 mm - 5,80 Lts		GN 1/4 150 mm - 4,10 Lts GN 1/6 150 mm - 2,40 Lts		

Las tapas para las cubetas Gastronorm no están incluidas pero pueden suministrarse (con o sin agujero para cacillo).

Lids for Gastronorm containers are not included but they can be supplied (with or without groove for spoon).

Les couvercles pour les bacs Gastronorm ne sont pas inclus mais nous pouvons les fournir (avec ou sans encoche pour louche).

## 71005 CARRO BAÑO MARIA INOX DOBLE PARED / DOUBLE WALL BAIN-MARIE TROLLEY / CHARIOT BAIN-MARIE INOX À DOUBLE PAROI

N



Ref. 710.051

Ref	GN	mm	V	W	U
710.051	1/1	480 x 720 x 860	230	2000	1
710.052	2/1	670 x 840 x 860	230	2000	1
710.053	3/1	670 x 116 x 860	230	2000	1

Carros de doble pared fabricados en acero inoxidable con cajón embutido (sin soldaduras) adaptado a cubetas gastronorm 1/1. Profundidad máxima de 200 mm. Regulador de temperatura y grifo de vaciado. Cuatro ruedas pivotantes, dos de ellas con freno. Cubetas gastronorm no incluidas en precio

Double walled stainless steel trolley with deep drawn, seamless 1/1 gastronorm compartments with regulable temperature, suitable for 200 mm deep gastronorm food pans.

With push-bar, undershelf, 4 swivel castors of which 2 with brakes. Drainage tap. Delivered without gn pans

Chariot à double paroi inox. Cuve embutie, sans sudure, a avec compartiment 1/1 gastronorme d'une profondeur maximale de 200 mm. Avec poignée. Étagère basse. Deux roues avec frein. Robinet de vidange. Livré sans bags gn



Ref. 710.052



Ref. 710.053

**15096** FUENTE FONDUE CHOCOLATE / CHOCOLATE FOUNTAIN /  
FONTAINE À CHOCOLAT



REF	Mlts	Ø cm	H cm	W	U
15096	700	21	38,00	250	1
15097	1200	23	45,00	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 parts en acier inoxydable. Contrôle de température et vitesse. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

50 Hz / 230 V

**15010 / 15011** BAÑO MARÍA MÁX. 40 °C / CHOCOLATE WARMER MAX. 40 °C /  
CHAUFFE-CHOCOLAT MAX. 40 °C



Ref. 15011

REF	UNIDADES / UNITS / UNITÉS	V	W	U
15010	1	230	165	1
15011	2	230	330	1



Ref. 15010



Especial chocolate  
Special chocolate  
Spécial chocolat

Atractivos y compactos diseños en acero inoxidable. Con cubas de acero inoxidable y potes de baño maría de 4,5 litros. Calentamiento regulado mediante termostato y piloto luminoso para cada baño maría independiente. Alcanzan una temperatura máxima de sólo 40 °C por lo que es ideal para fundir y/o calentar chocolate.

Compact and attractive design in St/Steel, with St/Steel water pans and bain-marie pots of 4,5 Lts. Separate heating regulation for each pot by thermostat and pilot light. Reaching maximum temperature of only 40 °C. As such these appliances can be used for melting and/or heating chocolate.

Mise en forme compacte et attractive en acier inox, avec bacs et bain-maries en inox (capacité 4,5 lit.). Chauffage réglé avec un thermostat par chaque bain-marie et voyant à témoin lumineux. Température maximale 40 °C et ainsi en état de servir comme appareil pour fondre et/ou chauffer du chocolat.

**WW180E / WW200E** GOFRERA PROFESIONAL / HEAVY-DUTY WAFFLE MAKER / GAUFRIER PROFESSIONNELLE

REF	Cap. Max	Tipo/Type	Ø	V	W	U
WW180E	25 u/h	sencilla/single	19,5	230	1200	1
WW200E	50 u/h	doble/double	19,5 x 2	230	1400	1

Ref. WW180E



Ref. WW200E

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato  
 230V CA, 50 Hz  
 Homologado CE y RoHS  
 WW180E - 1200W  
 WW200E - 1400W

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup  
 230 VAC, 50 Hz  
 CE, RoHS  
 WW180E - 1200W  
 WW200E - 1400W

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour faciliter l'entretien  
 230V C.A., 50 Hz  
 Homologué CE et RoHS  
 WW180E - 1200W  
 WW200E - 1400W

**15075 / 15076** CRÊPERA - CRÊPERA DOBLE / CRÊPE MAKER - DOUBLE CRÊPE MAKER / CRÊPIÈRE - CRÊPIÈRE DOUBLE

REF	cm	V	W	U
15075	45 x 49	230	3000	1
15076	86 x 49	230	6000	1

Ref. 15075



Ref. 15076



Acero inox con planchas de hierro fundido teflonadas de Ø 40 cm, termostato 0 °C-300 °C, indicador temperatura, cajón y espátula

St/Steel with cast iron teflon coated plates Ø 40 cm with thermostat 0 °C-300 °C, indicator light, drawer/warming tray and batter spreader

Acier inox avec plaques en fonte avec revêtement en téflon Ø 40 cm, avec thermostat 0 °C-300 °C, témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte

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 ASEGURAR LA ENTREGA DE LOS PLATOS POR ENCIMA DE LOS 65 °C.

ENGLISH

NEW RANGE OF HEATED TROLLEYS FOR BANQUETS AND OTHER CATERING EVENTS, A RANGE THAT ENABLES YOU TO TAKE THE KITCHEN TO CUSTOMER, GUARANTEEING MAXIMUM QUALITY AND THE DELIVERY OF DISHES AT TEMPERATURES ABOVE 65 °C.

FRANÇAIS

NOUVELLE GAMME DE CHARIOTS CHAUDS POUR BANQUETS ET SERVICE TRAITEUR (CATERING), QUI VOUS PERMETTRONS DE RAPPROCHER LA CUISINE DU LIEU OÙ SE TROUVE LE CLIENT, EN GARANTISSANT LA QUALITE MAXIMALE ET LA LIVRAISON DES PLATS AU-DESSUS DE 65 °C.

#### UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / EVEN CIRCULATION OF HOT AIR / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD

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 constante grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.



1

#### AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / ROCKWOOL INSULATION / ISULATION EN LAINE DE ROCHE

##### + DURADERO

Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

##### + AHORRO ENERGÉTICO

Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura, deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

##### + HIGIÉNICO

Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

##### +LONG LASTING

Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

##### +ENERGY SAVING

Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

##### +HYGIENE

With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

##### +DURABLE

Isolation thermique en laine de roche pour éviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile du placard.

##### +HYGIÉNIQUE

Dû au système exclusif de guides monobloc (sans soudures) le nettoyage intérieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

##### +ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à l'extraordinaire système d'isolation thermique, on obtient plus rapidement le degré de température souhaité et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

2

**CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ**

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1. Para platos hasta diámetro 31 cm.  
 Monoblock guides for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1. For dishes up to 31 cm diameter.  
 Guides monobloc pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des plats jusqu'à 31 cm diamètre.

**FÁCIL MANEJO / EASY HANDLING / MANUPULATION AISÉE**

Asas posteriores	Back side handles	Anses
Ruedas pivotantes & 360°. Dos con freno	Rotating wheels 360°. Front wheels with brakes	Roues pivotantes 360°. Rous avant avec freins

3

**BLOQUE CALÓRICO / HEAT BLOCK / BLOC CHAUFFANT**

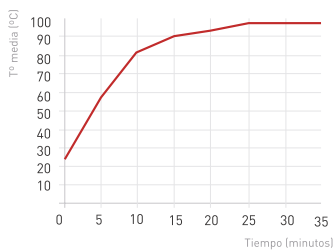
Extraíble sin necesidad de herramientas	Extractable without the need of tools	Amovible sans besoin d'outils
Termostato regulador temperatura 0 °C a 100 °C	Thermostat for regulation of temperature 0 °C to 100 °C	Thermostat de réglage de température de 0 °C à 100 °C
Recipiente humidificador integrado		

810

Ref. 81000



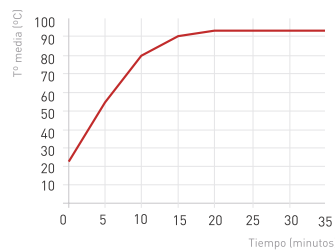
· Medidas Guías	GN 2/1
· Capacidad	10 GN 2/1 20 GN 1/1
· Potencia	3000W / 230 V II



Ref. 81010



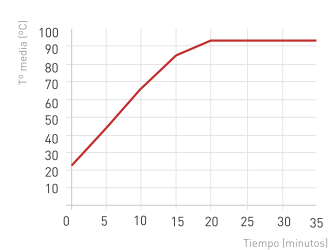
· Medidas Guías	GN 2/1
· Capacidad	20 GN 2/1 40 GN 1/1
· Potencia	3000W / 230 V II



Ref. 81020



· Medidas Guías	GN 2/1
· Capacidad	40 GN 2/1 80 GN 1/1
· Potencia	4000W / 230 V II



MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES



15026 / 15027 / 15028 CALENTADOR DE PLATOS / HOT CUPBOARDS / CHAUFFE-ASSIETTES

REF	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES	V	W	U
15026	30	230	400	1
15027	60	230	750	1
15028	120	230	1250	1

Ref. 15027



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /  
MEASURE INTERIEURES  
41 x 38 x 66,5 cm

Ref. 15026



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /  
MEASURE INTERIEURES  
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 extraíbles. 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 adjustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et l'interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très fortes. Diametre max. assiettes 32 cm.

MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /  
MEASURE INTERIEURES  
70 x 35 x 80 cm

**508.015** LÁMPARA MANTENIMIENTO COMIDA CALIENTE CON SOPORTE MESA / HEAT SHADE WITH TABLE SUPPORT /  
LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORT



REF	cm	V	W	U
508.015	22 x 22 x 65	230	250	1

Lámpara adaptada para mantener caliente todos platos. Estructura compuesta de lámpara infrarrojos con base en acero inoxidable. Bombilla 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 lamp.

Appareil adapté pour maintenir au chaud tous vos plats. Structure composée par lampe infrarouge avec base en ino. Livrée avec lampe.

**6880** LAMPARA MANTENEDORA DE COMIDA CALIENTE / HEAT SHADE /  
ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE



REF	Ø cm		V	U
688.045	23	aluminio / aluminium	230	1

Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin lámpara. Cable extensible hasta 180 cm.

Aluminium with on/off switch. Delivered without lamp. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm

Aluminium avec interrupteur. Livraison sans lampe. Avec cable dispositif à ressort extensible jusqu'à 180 cm

**15031 / 15032** LÁMPARA MANTENEDORA DE COMIDA CALIENTE / HEAT SHADE WITH LAMP /  
ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE



REF	Ø cm	COLOR / COLOUR / COULEUR	V	U
15031	23	aluminio / aluminium	230	1
15032	23	cobre / copper / cuivre	230	1

Cable fijo  
Fixed cable  
Cable fixe

Se entrega con lámpara roja  
Delivered with red lamp  
Livraison avec lampe rouge



Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionamiento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable fijo.

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 lamp (250 W max). Cable fixe.

Aluminium ou cuivre. Avec l'interrupteur. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Livraison avec lampe (250 W max). Avec cable fixe.

**15029 / 15030** LÁMPARA MANTENEDORA DE COMIDA CALIENTE / HEAT SHADE WITH LAMP /  
ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE



REF	Ø cm	COLOR / COLOUR / COULEUR	V	U
15029	23	aluminio / aluminium	230	1
15030	23	cobre / copper / cuivre	230	1

Cable extensible / Rise&fall cable / Cable à ressort      Se entrega con lámpara roja / Delivered with red lamp / Livraison avec lampe rouge      **CE**

Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionamiento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

Aluminium 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 lamp (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

Aluminium ou cuivre. Avec l'interrupteur. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Livraison avec lampe (250 W max). Avec cable dispositif à ressort extensible (max. 140 cm).

**15033 / 15034** RECAMBIO LÁMPARAS / LAMP ONLY /  
LAMPE SEULE



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	W	U
15033	rojo / red / rouge	175	1
15034	blanco / white / blanc	175	1
710.205	rojo / red / rouge	250	1
710.206	blanco / white / blanc	250	1



**962** CALENTADOR DE PLATOS O BANDEJAS / HOT TRAY WARMER /  
RÉCHAUD



REF	QUEMADORES / BURNERS / BRÛLEURS	mm	U
962.002	2	370 x 175 x 70	1
962.003	3	480 x 175 x 70	1

Inox con placa base de aluminio  
St/Steel with aluminium cover plate  
Inox avec plaque couvercle en aluminium

2 ó 3 quemadores  
2 or 3 burners  
2 ou 3 brûleurs

**15073 / 15074** PLACA CALIENTE / HEATING PLATE /  
PLAQUE CHAUFFANTE



REF	mm	V	W	U
15073	600 x 400	230	600	1
15074	530 x 325 (gastronorm 1/1)	230	600	1

Fabricada en acero inoxidable 18/10.  
Termostato regulable hasta 75 °C.  
Con interruptor central y piloto de control.

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C.  
With on / off switch and indicator light.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C.  
Interrupteur central et témoin de control.



ESPAÑOL

ENFRIADORES DE BOTELLAS DE VINO COLOR NEGRO EXTERIOR, CON PUERTA DE DOBLE CRISTAL AHUMADO. INCLUYER TERMOSTATO, AUTO DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICO, ILUMINACIÓN INTERIOR SUAVE Y PATAS NIVELADORAS. VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN.

ENGLISH

BLACK COLOURED EXTERIOR CABINE FOR WINE BOTTLES WITH DOUBLE GLASSED (SHADED) DOOR, ADJUSTABLE THERMOSTAT FOR FULL TEMPERATURE CONTROL, AUTO DEFROST, SOFT INTERIOR LIGHTING, LEVELING FEET, FAN ASSISTED REFRIGERATION.

FRANÇAIS

ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN EN COULEUR NOIR EXTÉRIEUR, PORTE AVEC DOUBLE VITRAGE, THERMOSTAT RÉGLABLE POUR CONTRÔL TEMPÉRATURE. DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE. ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR ET PIEDS RÉGLABLES AVEC VENTILATION POUR CIRCULATION.

480

ARMARIO REFRIGERACIÓN BOTELLAS / CLIMATISATION CABINET FOR WINE BOTTLES / ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN



Ref. 480.118

REF	Cap.	L	cm	V	W	U
480.118	18	52	49 x 35 x 66	230	70	1
480.028	28	80	52 x 45 x 73	230	130	1
480.018*	18	52	49 x 35 x 66	230	130	1
480.040*	40	110	53 x 54 x 88	230	160	1

\* Zona dual de temperatura  
Dual temperature zone  
Zone de température double

REF	SUPERIOR/ TOP/ SUPÉRIEUR °C	INFERIOR/ BOTTOM/ INFÉRIEUR °C
480.018	7 - 12	12 - 18
480.118		11 - 18
480.028		11 - 18
480.040	6 - 12	11 - 12



Ref. 480.028



Ref. 480.040

MAQUINARIA /  
MACHINERY /  
MACHINES

A green-tinted photograph of a tray with a martini glass, a bottle, and a highball glass. The text is overlaid in white, bold, uppercase letters.

SERVICIO DE MESA  
Y BUFFET /  
TABLE AND  
BUFFET SERVICE /  
SERVICE DE TABLE  
ET BUFFET

**5.1** BUFFET Y PRESENTACIÓN /  
BUFFET AND PRESENTATION /  
BUFFET ET PRÉSENTATION ..... 272

**5.2** BAR ..... 322

**5.3** SERVICIO DE MESA /  
TABLE TOP /  
SERVICE DE TABLE ..... 342

**5.4** COLECTIVIDADES /  
INSTITUTIONS /  
COLLECTIVITÉS ..... 359

**BUFFET Y PRESENTACIÓN /  
BUFFET AND PRESENTATION /  
BUFFET ET PRÉSENTATION**

CUBIC: C1, C2, C3	274
UTENSILIOS BUFFET / BUFFET UTENSILS / USTENSILES DE BUFFET	284
CHAFING DISHES	294
MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE	299



CUBIC: C1, C2, C3



**DESCUBRE LA MEJOR PRESENTACIÓN DE BUFFET, PORQUE:**

- ES ELEGANTE
- ES ORIGINAL
- AHORRA ESPACIO
- OFRECE MÚLTIPLES Y VARIADAS COMBINACIONES

**DISCOVER BEST BUFFET DISPLAY, THANKS TO ITS:**

- ELEGANCE
- ORIGINALITY
- SPACE SAVING PROPERTIES
- MULTI-COMBINATIONS

**DÉCOUVREZ LA MEILLEURE PRÉSENTATION BUFFET, GRÂCE À SON:**

- ÉLÉGANCE
- ORIGINALITÉ
- GAIN D'ESPACE
- MULTIPLES COMBINAISONS POSSIBLES



**BUFFET CUBIC: C1, C2, C3**

SERVICIO DE MESA Y BUFFET /  
TABLE AND BUFFET SERVICE /  
SERVICE DE TABLE ET BUFFET

CUBIC: C1, C2, C3

C<sup>1</sup>

MUEBLES PRESENTACIÓN BUFFET / DISPLAY BUFFET CASES /  
MEUBLES PRÉSENTATION BUFFET

ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /  
SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /  
ADAPTÉS AUX MESURES GASTRONORME



DOS COLORES DISPONIBLES:  
BLANCO Y NEGRO /  
TWO COLORS AVAILABLE:  
WHITE AND BLACK /  
DEUX COULEURS DISPONIBLES:  
BLANC ET NOIR

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

C<sup>2</sup>

CARRO MADERA PRESENTACIÓN BUFFET /  
WOODEN BUFFET SERVING TROLLEY /  
CHARIOT BUFFET EN BOIS PRÉSENTATION BUFFET

ELEGANTE COMBINACIÓN DE MADERA Y ALUMINIO /  
OUTSTANDING COMBINATION OF WOOD AND ALUMINUM /  
COMBINAISON ÉLÉGANTE EN BOIS ET EN ALUMINIUM

ADAPTADO A MEDIDAS GASTRONORM /  
SUITABLE FOR GASTRONORM SIZES /  
ADAPTÉS AUX MESURES GASTRONORME



TRATAMIENTO HIDRÓFUGO ESPECIAL,  
DE FÁCIL LIMPIEZA /  
WOOD WITH SPECIAL WATERPROOF  
TREATMENT, EASY TO CLEAN /  
BOIS AVEC UN TRAITEMENT HYDROFUGE  
SPÉCIAL, FACILE À NETTOYER

POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO  
EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN /  
POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN  
EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE /  
POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT  
D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION

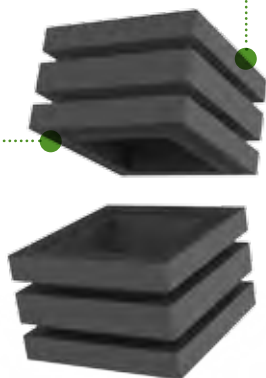
# C<sup>3</sup>

## CUBO Y ESTANTES / CUBES & SHELVES / CUBES ET TABLETTES



CON TAPA SUPERIOR TRANSFORMABLE EN MINI ESTANTE /  
TOP COVER CONVERTIBLE ON MINI SHELF /  
COUVERCLE TRANSFORMABLE EN MINI RAYON

APILABLES ENTRE SÍ /  
STACKABLE /  
EMPLIABLES



MÚLTIPLES COMBINACIONES POSIBLES /  
MULTICOMBINATIONS /  
MULTIPLS COMBINAISONS POSSIBLES

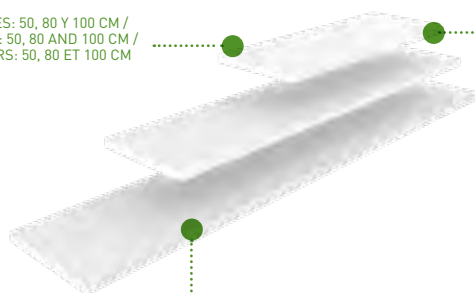


AHORRO DE ESPACIO DURANTE EL  
ALMACENAJE DE LAS PIEZAS /  
SAVING SPACE WHEN STORING PARTS /  
GAIN D'ESPACE POUR LE STOCKAGE  
DES COMPOSANTS

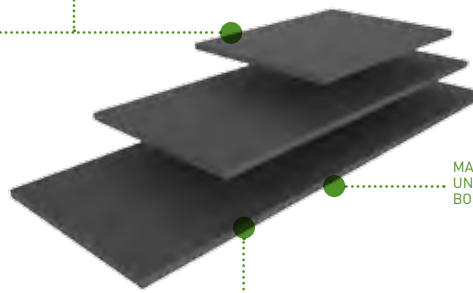
TRATAMIENTO HIDRÓFUGO ESPECIAL /  
SPECIAL WATERPROOF TREATMENT /  
TRAITEMENT HYDROFUGE SPÉCIAL

DOS PROFUNDIDADES: 18 Y 35 CM /  
TWO DEPTHS: 18 AND 35 CM /  
DEUX PROFONDEURS: 18 ET 35 CM

TRES LONGITUDES: 50, 80 Y 100 CM /  
THREE LENGTHS: 50, 80 AND 100 CM /  
TROIS LONGUEURS: 50, 80 ET 100 CM



TRATAMIENTO HIDRÓFUGO ESPECIAL /  
SPECIAL WATERPROOF TREATMENT /  
TRAITEMENT HYDROFUGE SPÉCIAL



MADERA INDEFORMABLE /  
UNDEFORMABLE WOOD /  
BOIS INDÉFORMABLE

DOS COLORES: BLANCO Y NEGRO. POSIBILIDAD DE COMBINACIÓN DE COLORES /  
TWO COLORS: WHITE AND BLACK. POSSIBILITY OF COLOR COMBINATIONS /  
DEUX COULEURS: BLANC ET NOIR. COMBINAISON DE COULEURS POSSIBLE

CUBIC: C1, C2, C3

### 904.165

BUFFET PERFORADO /  
PERFORATED BUFFET DISPLAY /  
BUFFET PERFORÉ



REF	COLOR / COULEUR	cm	H cm	U
904.165	NEGRO / BLACK / NOIR	57 x 37	31,0	1
904.165W	BLANCO / WHITE / BLANC	57 x 37	31,0	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

### 904.120

BUFFET ESTANDAR /  
STANDARD BUFFET DISPLAY /  
BUFFET STANDARD



REF	COLOR / COULEUR	cm	H cm	U
904.120	NEGRO / BLACK / NOIR	57 x 37	31,0	1
904.120W	BLANCO / WHITE / BLANC	57 x 37	31,0	1

Incluye: Marco madera + 2 u. Cubeta GN 1/1 20 mm + Cúpula Roll-Top /  
Includes: Wooden frame + 2 u. 1/1 GN 20 mm + Roll-Top lid /  
Inclus: Cadre en Bois + 2 u. Bacs GN 1/1 20 mm + Couvercle Roll-Top

### 904.113

BUFFET TRIPLE /  
TRIPLE BUFFET DISPLAY /  
BUFFET TRIPLE



REF	COLOR / COULEUR	cm	H cm	U
904.113	NEGRO / BLACK / NOIR	57 x 37	31,0	1
904.113W	BLANCO / WHITE / BLANC	57 x 37	31,0	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 1/1 GN pans 65 mm + Gastronorm pan 1/1 20 mm + Roll-Top lid /  
Inclus: Cadre en Bois + 3 Bacs GN 1/1 65 mm + Bac GN 1/1 20 mm + Couvercle Roll-Top

### 904.150

BUFFET CUBITERAS /  
BUCKETS BUFFET DISPLAY /  
BUFFET SEAUX À CHAMPAGNE



REF	COLOR / COULEUR	cm	H cm	U
904.150	NEGRO / BLACK / NOIR	57 x 37	25,5	1
904.150W	BLANCO / WHITE / BLANC	57 x 37	25,5	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: Cuadre en Bois + Support seaux + Bac GN 1/1 20 mm + 2 u. seaux à champagne

## 904.140

BUFFET QUESOS /  
CHEESE BUFFET DISPLAY /  
BUFFET FROMAGE



REF	COLOR / COULEUR	cm	H cm	U
904.140	NEGRO / BLACK / NOIR	57 x 37	31,0	1
904.140W	BLANCO / WHITE / BLANC	57 x 37	31,0	1

Incluye: Marco madera + Bandeja corte madera + Cubeta GN 1/1 20 mm + Cúpula Roll-Top /  
Includes: Wooden frame + Wooden cutting board + Gastronorm 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

## 904.145

BUFFET PAN /  
BREAD BUFFET DISPLAY /  
BUFFET PAIN



REF	COLOR / COULEUR	cm	H cm	U
904.145	NEGRO / BLACK / NOIR	57 x 37	14,5	1
904.145W	BLANCO / WHITE / BLANC	57 x 37	14,5	1

Incluye: Marco madera + Cortador par madera + Cubeta GN 1/1 20 mm /  
Includes: Wooden frame + Bread cutting board +1/1 GN container 1/1 20 mm /  
Inclus: Cadre en Bois + Plaque à découper pain en bois + Bac GN 1/1 20 mm Bac GN 1/1 20 mm

## 904.160

BUFFET PIZARRA MELAMINA /  
MELAMINE SLATE BUFFET DISPLAYER /  
MÉLAMINE BUFFET ARDOISE



REF	COLOR / COULEUR	cm	H cm	U
904.160	NEGRO / BLACK / NOIR	57 x 37	14,5	1
904.160W	BLANCO / WHITE / BLANC	57 x 37	14,5	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 melamine + Bac GN 1/1 20 mm

### EL KIT COMPLETO INCLUYE:

- MARCO MADERA BLANCO O NEGRO
- CÚPULA ROLL-TOP
- BANDEJA GN
- CUBETAS GN, PLACAS O SOPORTE + CUBITERA (SEGUN MODELO)

### THE COMPLETE SET INCLUDES:

- BLACK OR WHITE WOODEN FRAME
- ROLL-TOP LID
- GN TRAY
- GN CONTAINERS, TRAYS, BUCKET HOLDERS (ACCORDING TO MODEL)

### LE KIT COMPLET COMPREND:

- CADRE EN BOIS NOIR /BLANC
- COUVERCLE ROLL-TOP
- PLATEAU GASTRONORME
- BACS GN, PLATEAUX, SUPPORTS SEAU (SELON MODÈLE)

CUBIC: C1, C2, C3

### 904.200

MARCO MADERA /  
WOODEN FRAME /  
CADRE EN BOIS



REF	COLOR / COULEUR	cm	H cm	U
904.200	NEGRO / BLACK / NOIR	57 x 37	14,5	1
904.100	BLANCO / WHITE / BLANC	57 x 37	14,5	1

REF. 904.200

### 904.300

TAPA ROLL-TOP /  
ROLL-TOP LID /  
COUVERCLE ROLL-TOP



REF	cm	H cm	U
904.300	57 x 32,5	17,5	1

REF. 904.300

### 904.500

PLACA ENFRIADORA /  
COOLING PLATE /  
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE



REF	cm	H cm	U
904.500	47,5 x 27,7	3,0	1

- 12 °C

ADAPTABLE A CUBETA GN 1/1.  
ADJUSTABLE TO 1/1 GN PAN.  
ADAPTABLE À BAC GN 1/1.

### 904.400

TAPETE ISOTÉRMICO /  
ISOTHERMAL MAT /  
TAPIS ISOTHERME



REF. 904.400

REF	cm	H cm	U
904.400	47 x 26	2,0	1

FREDO / COOL / FROID

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

CHAUDE / HOT / CHAUD

### 110.201

CUBETA GASTRONORM /  
GASTRONORM CONTAINER /  
BAC GASTRONORME



REF	cm	H cm	U
110.201	53 x 32,5	2,0	1

## 904.151

SOPORTE CUBITERAS /  
BUCKETS HOLDER /  
SUPPORT SEAUX



REF	cm	Ø cm	H cm	U
904.151	53 x 32,5	22	5,0	1

## 3110510 236.020

CUBITERA Y TAPA /  
BUCKET AND LID /  
SEAU ET COUVERCLE



REF. 3110510

REF. 236.020

REF	Ø cm	H cm	U
3110510	20	20,0	1
236.020	20	-	1

## 904.142

CONJUNTO TABLA MADERA + CUBETA INOX /  
SET WOODEN BOARD + ST/STEEL CONTAINER /  
SET TABLETTE EN BOIS + BAC INOX



REF	cm	H cm	U
904.142	53 x 32,5	2,0	1

## 22161

PRESENTADOR PIZARRA-GRANITO MELAMINA /  
MELAMINE SLATE-GRANITE DISPLAY /  
PRÉSENTOIR ARDOISE-GRANITE MÉLAMINE



REF	cm	H cm	U
22161	53 x 32,5	0,7	1

## 904.146

CORTADOR PAN MADERA /  
WOODEN BREAD CUTTING BOARD /  
PLAQUE À DÉCOUPER PAIN EN BOIS



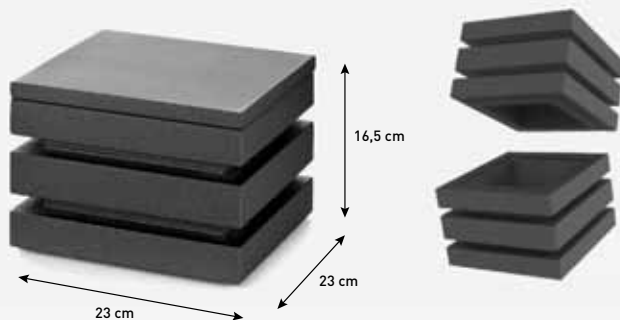
REF	cm	H cm	U
904.146	52 x 31,5	2,0	1



CUBIC: C1, C2, C3

## 904.600

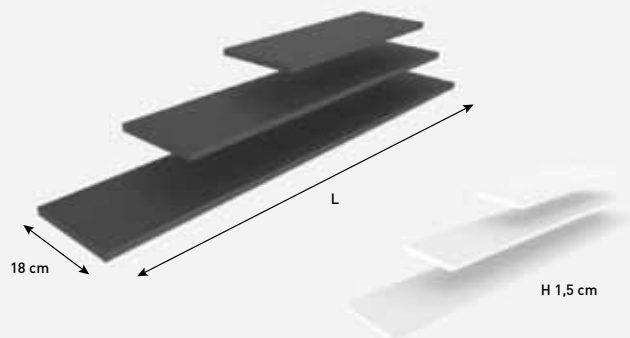
CUBO CON TAPA MADERA /  
WOODEN CUBE WITH LID /  
CUBE EN BOIS AVEC COUVERCLE



REF	TIPO / TYPE	COLOR / COULEUR	U
904.600	CUBO / CUBE / CUBE	NEGRO / BLACK / NOIR	1
904.601	CUBO / CUBE / CUBE	BLANCO / WHITE / BLANC	1
904.660	TAPA / LID / COUVERCLE	NEGRO / BLACK / NOIR	1
904.661	TAPA / LID / COUVERCLE	BLANCO / WHITE / BLANC	1

## 904.650

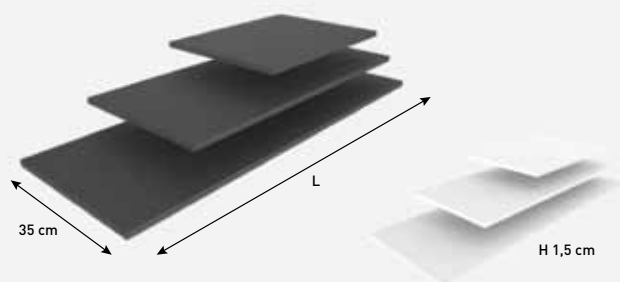
ESTANTE MADERA ESTRECHO /  
WOODEN NARROW SHELF /  
TABLETTE EN BOIS ÉTROITE



REF	COLOR / COULEUR	L cm	U
904.650	NEGRO / BLACK / NOIR	50	1
904.680	NEGRO / BLACK / NOIR	80	1
904.610	NEGRO / BLACK / NOIR	100	1
904.651	BLANCO / WHITE / BLANC	50	1
904.681	BLANCO / WHITE / BLANC	80	1
904.611	BLANCO / WHITE / BLANC	100	1

## 904.652

ESTANTE MADERA ANCHO /  
WOODEN WIDE SHELF /  
TABLETTE EN BOIS LARGE



REF	COLOR / COULEUR	L cm	U
904.652	NEGRO / BLACK / NOIR	50	1
904.682	NEGRO / BLACK / NOIR	80	1
904.612	NEGRO / BLACK / NOIR	100	1
904.653	BLANCO / WHITE / BLANC	50	1
904.683	BLANCO / WHITE / BLANC	80	1
904.613	BLANCO / WHITE / BLANC	100	1

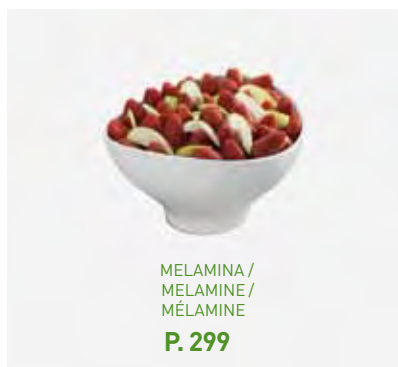
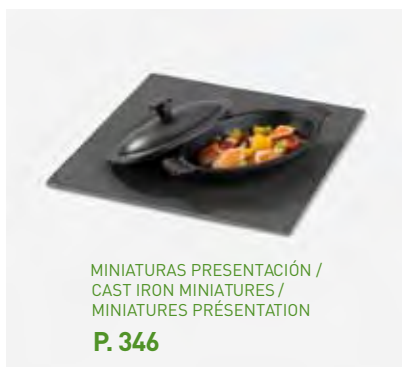
# 90490

CARRO BUFFET /  
BUFFET TROLLEY /  
CHARIOT BUFFET

VER EN / SEE ON / VOIR PAGE  
166 - 168



## ARTÍCULOS RELACIONADOS / RELATED ITEMS / ARTICLES LIÉS



BUFFET CLASSIC

**361** CACILLO MONOBLOC / ONE PIECE LADLE / LOUCHE MONOBLOC



Mango anatómico  
Anatomical handle  
Manche anatomique

Monobloc  
One piece  
Monobloc

REF	Ø cm	L cm	Lts	U
361.000	9	30	0,10	1

**362** ESPUMADERA MONOBLOC / ONE PIECE SKIMMER / ÉCUMOIRE MONOBLOC



REF	Ø cm	L cm	U
362.000	11	33,5	1

**363** ESPÁTULA MONOBLOC / ONE PIECE TURNER / SPATULE MONOBLOC



REF	L cm	U
363.000	32	1

**364** CUCHARA DE SERVICIO MONOBLOC / ONE PIECE SERVING SPOON / CUILLÈRE DE SERVICE MONOBLOC



REF	L cm	U
364.000	31	1

**365** TENEDOR MONOBLOC / ONE PIECE FORK / FOURCHETTE MONOBLOC



REF	L cm	U
365.000	32	1

**360** JUEGO DE COCINA 5 PIEZAS CON SOPORTE DE PARED / 5 PIECES KITCHEN TOOL SET WITH HOOK RACK / JEU DE 5 USTENSILES DE CUISINE AVEC SUPPORT MURAL



REF	U
360.000	1

**366** CACILLO SALSAS MONOBLOC / ONE PIECE SAUCE LADLE /  
CUIILLÈRE À SAUCES MONOBLOC



REF	Ø cm	L cm	U
366.000	7	28	1

**367** CUCHARA ENSALADA MONOBLOC / ONE PIECE SALAD SPOON /  
CUIILLÈRE À SALADE MONOBLOC



REF	L cm	U
367.000	30	1

**368** CUCHILLO COCINA / CARVING KNIFE /  
COUPEAU DE CUISINE



REF	L cm	U
368.000	28,5	1

**369** PALA PASTELES / CAKE SERVER /  
PELLE À GÂTEAU



REF	L cm	U
369.000	22	1

**370** CUCHILLO PASTELERÍA / CAKE KNIFE /  
COUPEAU À PÂTISSERIE



REF	L cm	U
370.000	29,5	1

**371** SOPORTE DE PARED CON 5 GANCHOS / 5-HOOK RACK /  
SUPPORT MURAL AVEC 5 CROCHETS



REF	L cm	U
371.000	33	1

## BUFFET ERGO

**3611** CACILLO MONOBLOC / ONE PIECE LADLE /  
LOUCHE MONOBLOC

Mango anatómico  
Anatomical handle  
Manche anatomique

Monobloc  
One piece  
Monobloc

REF	Ø cm	L cm	Lts	U
361.100	9,5	32	0,15	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

**3621** ESPUMADERA MONOBLOC / ONE PIECE SKIMMER /  
ÉCUMOIRE MONOBLOC

REF	Ø cm	L cm	U
362.100	11	35	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

**3631** ESPÁTULA MONOBLOC / ONE PIECE TURNER /  
SPATULE MONOBLOC

REF	L cm	U
363.100	37	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

**3641** CUCHARA DE SERVICIO MONOBLOC / ONE PIECE SERVING SPOON /  
CUIILLÈRE DE SERVICE MONOBLOC

REF	L cm	U
364.100	34,5	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

**3651** TENEDOR MONOBLOC / ONE PIECE FORK /  
FOURCHETTE MONOBLOC

REF	L cm	U
365.100	37	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

**3661** CACILLO SALSAS MONOBLOC / ONE PIECE SAUCE LADLE /  
CUILLÈRE À SAUCES MONOBLOC



REF	cm	L cm	Lts	U
366.100	6,5 x 8	36	0,04	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

**3671** CUCHARA PARA SPAGHETTI / SPAGHETTI SERVER /  
CUILLÈRE À SPAGHETTI



REF	L cm	U
367.100	35	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

**368** CUCHILLO COCINA / CARVING KNIFE /  
COUPEAU DE CUISINE



REF	L cm	U
368.000	28,5	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

**3691** PALA PASTELES / CAKE SERVER /  
PELLE À GÂTEAU



REF	L cm	U
369.100	31	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

**370** CUCHILLO PASTERÍA / CAKE KNIFE /  
COUPEAU À PÂTISSERIE



REF	L cm	U
370.000	29,5	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

**346** SOPORTE DE PARED 5 PIEZAS ACERO INOX / 5-HOOK RACK ST/STEEL /  
SUPPORT MURAL 5 CROCHETS ACIER INOX



REF	L cm	U
346.000	36	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

## BUFFET COMET

**341** CACILLO MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE LADLE. 18% CR. ST/STEEL /  
LOUCHE MONOBLOC. INOX 18% CR.

REF	Ø cm	L cm	Lts	U
341.000	8,5	28	0,10	1
Pulido satinado mate Mat satiny polishing Poli satiné mat				

**342** ESPUMADERA MONOBLOC. INOX 18% CR. / ONE PIECE SKIMMER. 18% CR. ST/STEEL /  
ÉCUMOIRE MONOBLOC. INOX 18% CR.

REF	Ø cm	L cm	U
342.000	11	33	1
Pulido satinado mate Mat satiny polishing Poli satiné mat			

**343** ESPÁTULA MONOBLOC. INOX 18% CR. / ONE PIECE TURNER. 18% CR. ST/STEEL /  
SPATULE MONOBLOC. INOX 18% CR.

REF	L cm	U
343.000	33	1
Pulido satinado mate Mat satiny polishing Poli satiné mat		

**344** TENEDOR MONOBLOC. INOX 18% CR. / ONE PIECE FORK. 18% CR. ST/STEEL /  
FOURCHETTE MONOBLOC. INOX 18% CR.

REF	L cm	U
344.000	30	1
Pulido satinado mate Mat satiny polishing Poli satiné mat		

**345** CUCHARA MONOBLOC. INOX 18% CR. / ONE PIECE SPOON. 18% CR. ST/STEEL /  
CUILLÈRE MONOBLOC. INOX 18% CR.

REF	L cm	U
345.000	34	1
Pulido satinado mate Mat satiny polishing Poli satiné mat		

**346** SOPORTE DE PARED. ACERO INOX 18/10 / 5-HOOK RACK 18/10 ST/STEEL /  
SUPPORT 5 CROCHETS. ACIER INOX 18/10

REF	L cm	U
346.000	36	1
Pulido satinado mate Mat satiny polishing Poli satiné mat		

**3612** CACILLO MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE LADLE. 18% CR. ST/STEEL / LOUCHE MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
361.200	10	37	0,17	1

**3662** MINI-CACILLO SALSAS MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE MINI SAUCE LADLE. 18% CR. ST/STEEL / MINI LOUCHE À SAUCES MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
366.200	7,5	27	0,06	1

**3622** ESPUMADERA MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE SKIMMER. 18% CR. ST/STEEL / ÉCUMOIRE MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	Ø cm	L cm	Lts	U
362.200	11	37		1

**3632** ESPÁTULA MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE TURNER. 18% CR. ST/STEEL / SPATULE MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	L cm	U
363.200	37	1
363.201*	37	1

\*Perforada / Perforated / Perforée

**3652** TENEDOR MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE FORK. 18% CR. ST/STEEL / FOURCHETTE MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	L cm	U
365.200	35	1

**3642** CUCHARA MONOBLOC. ACERO INOX 18% CR. / ONE PIECE SPOON. 18% CR. ST/STEEL / CUIILLÈRE MONOBLOC. ACIER INOX 18% CR.



REF	L cm	U
364.200	35	1
364.201*	35	1

\*Perforada / Perforated / Perforée

**3672** CUCHARA SPAGHETTI. ACERO INOX 18% CR. / SPAGHETTI SERVER. 18% CR. ST/STEEL / CUIILLÈRE À SPAGHETTI. ACIER INOX 18% CR.



REF	L cm	U
367.200	35	1



PINZAS / TONGS / PINCES

**358 POLICARBONATO** PINZA BUFFET POLICARBONATO COLOR / COLOURED POLYCARBONATE UTILITY TONG / PINCE BUFFET POLYCARBONATE COULEUR



REF	L cm	TRANSPARENTE / CLEAR / TRANSPARENT	BLANCO / WHITE / BLANC	ROJO / RED / ROUGE	NEGRO / BLACK / NOIR	U
358	23	0	1	2	7	1

Ref : 358 + L + Color / Colour / Couleur

**605** PINZA PARA PASTA / PASTA TONG / PINCE À PÂTES



REF	L cm	U
605.000	24	1

**606** PINZA PARA PAN / BREAD TONG / PINCE À PAIN



REF	L cm	U
606.000	25	12

**359** PINZA DE SERVICIO / SERVING TONG / PINCE DE SERVICE



REF	L cm	U
359.000	24	1

**353** PINZA ENSALADA / SALAD TONG / PINCE À SALADE



REF	L cm	U
353.000	26,5	1

**352** PINZA REPOSTERÍA / CAKE TONG / PINCE À GÂTEAU



REF	L cm	U
352.000	18	1

**617** PINZA ANILLAS / TONG WITH RING / PINCE À ANNEAUX



REF	L cm	U
617.014	14	1
617.017	17	1

MÁS PINZAS EN / MORE TONGS ON / PLUS PINCES EN PAGES 69, 76, 78-79, 333

PINZAS / TONGS / PINCES

**351** PINZA SPAGHETTI / SPAGHETTI TONG / PINCE À SPAGHETTI



REF	L cm	U
351.000	19	12

**3511** PINZA SPAGHETTI REFORZADA / REINFORCED SPAGHETTI TONG / PINCE À SPAGHETTI RENFORCÉE



REF	L cm	U
351.100	19	12

**611** PINZA DENTADA / POM TONG / PINCE CEINTURE



REF	L cm	U
611.001	24	24

**389** PINZA PARA MARISCOS EN ALUMINIO / ALUMINIUM LOBSTER CRACKER / CASSE-PATTES EN ALUMINIUM



REF	L cm	U
389.000	14	1

**615** CASCANUECES / NUT CRACKER / CASSE-NOIX



REF	L cm	U
615.000	16,5	1

**6151** CASCANUECES INOX / ST/STEEL NUT CRACKER / CASSE-NOIX EN INOX



REF	L cm	U
615.100	16,5	6

**902** PINZA CHARCUTERÍA / BUTCHER'S TONG / PINCE À CHARCUTERIE



REF	cm	U
902.000	10,5 x 5	1

**618** PINZA HAMBURGUESA / BURGER TONG / PINCE À "BURGER"



REF	L cm	U
618.000	24	1

SERVICIO DE MESA Y BUFFET / TABLE AND BUFFET SERVICE / SERVICE DE TABLE ET BUFFET

BANDEJAS PRESENTACIÓN / SERVING TRAYS / PLATEAUX DE SERVICE

**317** FUENTE OVAL BORDE VUELTO / OVAL SERVING DISH WITH ROLLED EDGE /  
PLAT OVALE À BORDS RONDS

Pulido satinado  
Satin polished  
Polissage satiné



REF	cm	U
317.025	25 x 17,2	1
317.030	30 x 20,2	1
317.035	35 x 23,3	1
317.040	40 x 26,7	1
317.045	45 x 29,2	1
317.050	50 x 31,2	1

**3174** FUENTE OVAL BORDE VUELTO ECONÓMICA / ECONOMICAL OVAL SERVING DISH WITH ROLLED EDGE /  
PLAT OVALE À BORDS RONDS ÉCONOMIQUE

Pulido brillante  
Bright polished  
Polissage brillant



REF	cm	U
317.425	25 x 17,5	1
317.430	30 x 21	1
317.435	35 x 24	1
317.440	40 x 26,5	1
317.445	45 x 29,5	1
317.450	50 x 34	1

**3172** FUENTE OVAL BORDE VUELTO / OVAL SERVING DISH WITH ROLLED EDGE /  
PLAT OVALE À BORDS RONDS

Pulido brillante  
Bright polished  
Polissage brillant



REF	cm	H cm	U
317.260	60 x 38,5	3,0	1
317.280	80 x 40,5	3,5	1

**3171** FUENTE DE PESCADO BORDE VUELTO / FISH TRAY WITH ROLLED EDGE /  
PLAT À POISSON À BORDS RONDS

Pulido brillante  
Bright polished  
Polissage brillant



REF	cm	H cm	U
317.170	70 x 31,5	3	1

**1325** BANDEJA GN 2/1 CON ASAS / TRAY GN 2/1 WITH HANDLES /  
PLATEAU GN 2/1 AVEC ANSES



REF	cm	H cm	U
132.521	63 x 53	2	1

**907** SOPERA INOX CON BASE / ST/STEEL SOUP TUREEN WITH STAND /  
SOUPIÈRE INOX SUR PIED



REF	Ø cm	Lts	U
907.024	24	2,50	1
907.026	26	3,50	1

927

ENSALADERA ACRÍLICA REDONDA / ACRYLIC ROUND SALAD BOWL /  
SALADIER ROND ACRYLIQUE



REF	Ø mm	H mm	U
927.000	258	158	1

928

ENSALADERA ACRÍLICA CUADRADA / ACRYLIC SQUARED SALAD BOWL /  
SALADIER CARRÉE ACRYLIQUE



Ref. 928.000



Ref. 928.001

REF	mm	H mm	U
928.000	285 x 285	124	1
928.001	147 x 147	70	1

903

PLACA ENFRIADORA INOXIDABLE 18/10 / 18/10 ST/STEEL COOLING PLATE /  
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE



REF	TIPO/TYPE	mm	U
903.001	1/1	530 x 325	1
903.002	1/2	325 x 265	1

Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets  
For an easy and hygienic way of cold food presentation  
Pour présenter facilement des aliments froids sur les buffets



**379** CHAFING DISH CON TAPA / CHAFING DISH WITH LID /  
CHAFING DISH AVEC COUVERCLE



REF	cm	H cm	Lts	U
379.065	65 x 35	34	9,50	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

**3795** CHAFING DISH ECONÓMICO CON TAPA / ECONOMICAL CHAFING DISH WITH LID /  
CHAFING DISH ÉCONOMIQUE AVEC COUVERCLE



REF	cm	H cm	Lts	U
379.500	60 x 35	32	9,00	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

**387** CHAFING DISH CON TAPA TIPO ROLL TOP / CHAFING DISH WITH ROLL TOP LID /  
CHAFING DISH AVEC COUVERCLE "ROLL TOP"



REF	cm	H cm	Lts	U
387.065	65 x 38	39	9,50	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

**3875** CHAFING DISH RECTANGULAR CON TAPA ROLL TOP / RECTANGULAR CHAFING DISH ROLL TOP LID /  
CHAFING DISH RECTANGULAIRE AVEC COUVERCLE ROLL TOP



REF	cm	H cm	Lts	U
387.500	74 x 45	41	9,00	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

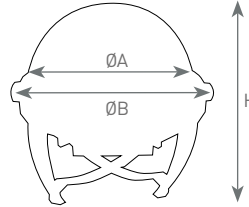
CHAFING DISHES

**8975** CHAFING DISH REDONDO TAPA ROLL TOP / ROUND CHAFING DISH ROLL TOP LID /  
CHAFING DISH ROND AVEC COUVERCLE ROLL TOP



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	Lts	U
-----	--------	--------	------	-----	---

897.500	35	51,5	48,5	6,00	1
---------	----	------	------	------	---



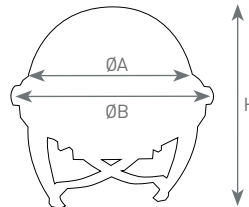
Apertura máxima: 180°  
Max. opening: 180°  
Ouverture maximale: 180°

**897** CHAFING DISH REDONDO TAPA ROLL TOP Y PIES DORADOS / ROUND CHAFING DISH WITH ROLL TOP LID AND GOLDEN LEGS /  
CHAFING DISH ROND AVEC COUVERCLE ROLL TOP ET PIÉDS DORÉS



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	U
-----	--------	--------	------	---

897.000	35	45	45	1
---------	----	----	----	---



Apertura máxima: 180°  
Max. opening: 180°  
Ouverture maximale: 180°

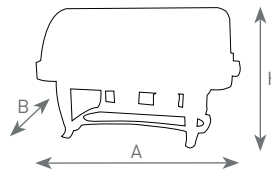
Patas de latón dorado  
Golden brass legs  
Pieds en laiton doré

**898** CHAFING DISH RECTANGULAR TAPA ROLL TOP Y PIES DORADOS / RECTANGULAR CHAFING DISH WITH ROLL TOP LID AND  
GOLDEN LEGS / CHAFING DISH RECTANGULAIRE AVEC COUVERCLE ROLL TOP ET PIÉDS DORÉS



REF	A cm	B cm	H cm	U
-----	------	------	------	---

898.000	76,9	50	41	1
---------	------	----	----	---



Apertura máxima: 180° Patas de latón dorado  
Max. opening: 180° Golden brass legs  
Ouverture maximale: 180° Pieds en laiton doré

Soporte, recipiente, cubeta y tapa en acero inox.  
Con 2 quemadores  
Stand, water pan, insert and St/Steel lid.  
With 2 burners  
Support, récipient, bac et couvercle en acier inox.  
Avec 2 brûleurs

**9100** OLLA ELÉCTRICA PARA BUFFET / SOUP KETTLE /  
MARMITE BUFFET CHAUD



REF	cm	Lts	U
-----	----	-----	---

910.008	34 x 39	9,50	1
---------	---------	------	---



Piezas de repuesto:  
Container interior inox. Resistencia. Termostato.  
Control temperatura. Conjunto piloto neón. Tapa.  
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 9,5 litros.

Spare parts:  
Inside container. Resistance. Thermostat.  
Temperature control. Light set. Lid.  
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, 9,5 lts. capacity.

Pièces de rechange:  
Conteneur intérieur inox. Résistance. Thermostat.  
Control de température. Indicateur néon. Couvercle.  
Thermostat pour le réglage de la température  
Résistance 400 W, 1,9 ampères,  
230 V monophasée, 50/60 Hz  
Couvercle en acier inox  
Bâti en aluminium laqué epoxy  
Cuve intérieur en acier inox. capacité 9,5 lts.

**9500** ELEMENTO ELÉCTRICO PARA CHAFING DISH / ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH /  
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH



REF	W	U
950.000	240	1

Adaptable a las referencias 379 y 387  
Adaptable to ref. 379 and 387  
Adaptable aux réf. 379 et 387



**3871 / 3872** FUEL PARA CHAFING DISH / BUFFET FUEL /  
FUEL POUR CHAFING DISH



REF	mm	DURACIÓN / LENGHT / DURÉE	U
387.100	65 x 55	3 h	75
387.200	83 x 60	6 h	60

Gracias a su fórmula especial no hay ninguna restricción especial por almacenaje o transporte  
No gotea ni se derrama.  
No se evapora si se deja abierto.  
Puede guardarse si no se consume todo.  
No inflamable.  
No tóxico.  
Fácil de abrir y cerrar.  
La lata no se calienta.  
Fácil de encender una vez apagada.

Thanks to its special formula no storage or transport restriction are involved  
Resealable.  
Non spill - Non drip.  
Non flammable.  
Non combustible.  
Non toxic fuel.  
Easy open & close.  
Container does not become hot to touch.  
Does not evaporate if left uncapped.

À cause sa formule spécial il n'y pas aucune restriction de magasinage ou transportation  
Ne goutte pas.  
Non inflammable  
Non combustible.  
Non toxique.  
Facile à ouvrir et fermer.  
On peut le garder si on ne le consomme pas tout.  
Facile à allumer une fois éteint.

**3722** CONTENEDOR PARA COMBUSTIBLE DE CHAFING DISH / BURNER HOLDER FOR CHAFING DISH /  
PORTE-BRÛLEUR POUR CHAFING DISH



REF	U
372.200	1

Adaptable a las referencias 379, 387, 898 y 8991  
Adaptable to ref. 379, 387, 898 and 8991  
Adaptable aux réf. 379, 387, 898 et 8991

**685** FUEL PARA CHAFING DISH / BUFFET FUEL BARREL /  
BIDÓN FUEL CHAFING DISH



Ref.685.004



Ref.685.100

REF	Lts	Kg	U
685.004	5	4	1
685.100	DISPENSADOR / DISPENSER / POMPE DISTRIBUTRICE		1

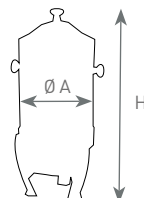


CHAFING DISHES

**8991** CALENTADOR DE LÍQUIDOS / COFFEE URN /  
CHAUFFE-LIQUIDES



REF	Ø A cm	H cm	Lts	U
899.100	33	54	8,00	1



**8992** DISPENSADOR DE ZUMOS - ACERO INOX / JUICE DISPENSER ST/STEEL /  
DISTRIBUTEUR À JUS - ACIER INOX



Ref. 899.200



Ref. 899.202

REF		Lts	U
899.000	Pie dorado / Golden leg / Pied doré	6,00	1
899.200		8,00	1
899.202		8,00 x 2,00	1

**8993** DISPENSADOR DE LECHE - ACERO INOX / ST/STEEL MILK DISPENSER /  
DISTRIBUTEUR À LAIT - ACIER INOX



Ref. 899.300



Ref. 899.302

REF		Lts	U
899.300		8,00	1
899.302		8,00 x 2,00	1

# MELAMINA Y PRESENTACIÓN / MELAMINE & PRESENTATION / MÉLAMINE ET PRÉSENTATION

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.

FRANCAIS

LA MÉLAMINE ETS UNE RÉSINE SYNTHÉTIQUE QUI SE DURCIT ET PREND APRÈS UN PROCESSUS SPÉCIAL DE RÉCHAUFFEMENT. TRÈS UTILISÉE DANS LE SERVICE DE TABLE ET BUFFET PAR SES PROPERTIES.



## CARACTERÍSTICAS / MAIN FEATURES / PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

CONTACTO CON ALIMENTOS: CERTIFICADO POR SGS  
CONDICIONES DE TRABAJO: ENTRE -20°C Y +70°C

FOOD CONTACT APPROVED: CERTIFIED BY SGS  
WITHSTANDS TEMPERATURES: -20°C & +70°C

CONTACT AVEC ALIMENTS: CERTIFIÉ PAR SGS  
TEMPÉRATURES ENTRE: -20°C ET +70°C

### PROPIEDADES / PROPERTIES / PROPRIÉTÉS

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

### USOS / USES / USAGES

NO RECOMENDADA / NOT RECOMMENDED / NON RECOMMANDÉE

MICROONDAS  
HORNO  
DIRECTO AL FUEGO  
ACEITE Y PRODUCTOS QUÍMICOS

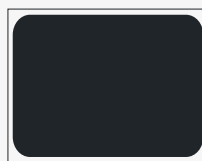
MICROWAVE  
OVEN  
DIRECT FLAME  
OIL AND CHEMICAL PRODUCTS

MICRO-ONDES  
FOUR  
DIRECTE AU FEU  
HUILE OU PRODUITS CHIMIQUES



**GN 1/1**

530 x 325 mm



REF	H mm	U
22052	20	6
22054	40	3
22006	65	2

**GN 1/1  
DOUBLE**

530 x 325 mm



REF	H mm	U
22089	65	2

**GN 2/3**

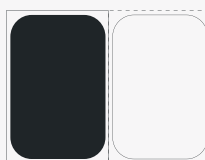
353 x 325 mm



REF	H mm	U
22048	65	3

**GN 1/2**

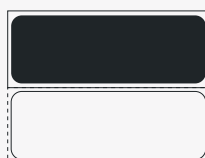
325 x 265 mm



REF	H mm	U
22040	20	6
22042	40	3
22007	65	3
22083	100	3

**GN 2/4**

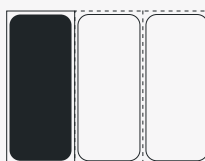
530 x 162 mm



REF	H mm	U
22087	20	6
22050	65	3

**GN 1/3**

325 x 175 mm



REF	H mm	U
22008	65	3
22079	100	3

**GN 1/4**

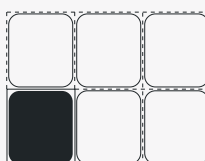
265 x 162 mm



REF	H mm	U
22044	65	3

**GN 1/6**

176 x 162 mm

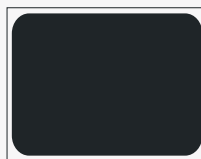
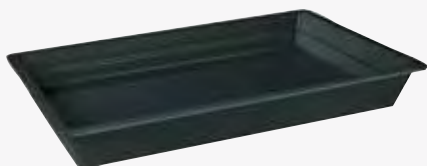


REF	H mm	U
22046	65	6
22081	100	6

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE

**GN 1/1**

530 x 325 mm



REF	H mm	U
22051	20	6
22053	40	3
22009	65	2

**GN 2/3**

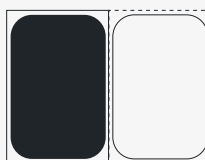
353 x 325 mm



REF	H mm	U
22047	65	3

**GN 1/2**

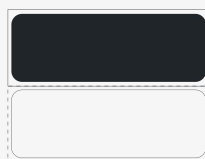
325 x 265 mm



REF	H mm	U
22039	20	6
22041	40	3
22010	65	3
22084	100	3

**GN 2/4**

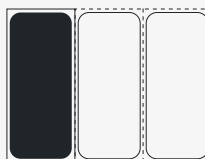
530 x 162 mm



REF	H mm	U
22049	65	3

**GN 1/3**

325 x 175 mm



REF	H mm	U
22011	65	3
22080	100	3

**GN 1/4**

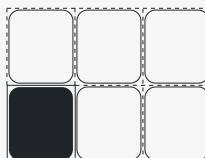
265 x 162 mm



REF	H mm	U
22043	65	3

**GN 1/6**

176 x 162 mm



REF	H mm	U
22045	65	6
22082	100	6

## GN 1/1

530 x 325 mm



### ROJO / RED / ROUGE

REF	H mm	U
22055	20	6
22056	40	3
22057	65	2

### AMARILLO / YELLOW / JAUNE

REF	H mm	U
22058	20	6
22059	40	3
22060	65	2

### VERDE / GREEN / VERT

REF	H mm	U
22061	20	6
22062	40	3
22063	65	2

### AZUL / BLUE / BLEU

REF	H mm	U
22064	20	6
22065	40	3
22066	65	2

## GN 1/2

325 x 265 mm



### ROJO / RED / ROUGE

REF	H mm	U
22067	20	6
22068	40	3
22069	65	2

### AMARILLO / YELLOW / JAUNE

REF	H mm	U
22070	20	6
22071	40	3
22072	65	2

### VERDE / GREEN / VERT

REF	H mm	U
22073	20	6
22074	40	3
22075	65	2

### AZUL / BLUE / BLEU

REF	H mm	U
22076	20	6
22077	40	3
22078	65	2

## 22152

CUBETA GN CURVADA /  
CURVED GN PAN /  
GN COURBÉ



REF. PI-Q

REF	mm	H mm	U
22152	535 x 265 (GN 1/1)	65	2
22153	330 x 265 (GN 1/2)	65	3

## 22159

STAND GN CURVADO /  
GN CURVED SYSTEM STAND /  
PRÉSENTOIR GN COURBÉ



EL PRECIO NO  
INCLUYE CUBETAS /  
PRICE DOES NOT  
INCLUDE CONTAINERS /  
LES BACS NE SONT PAS  
INCLUS DANS LE PRIX

REF	mm	H mm	U
22159	580 x 525	325	1

## 22154

EXPOSITOR BUFFET PARA CUBETAS GN 1/1 /  
1/1 GASTRONORM BUFFET DISPLAYER /  
PRÉSENTOIR BUFFER POUR BACS GN 1/1



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
22154	1/1	565 x 525	325	1

Cubetas no incluidas /  
Containers not included /  
Bacs pas inclus

## 22155

EXPOSITOR BUFFET PARA CUBETAS GN 1/2 /  
1/2 GASTRONORM BUFFET DISPLAYER /  
PRÉSENTOIR BUFFER POUR BACS GN 1/2



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
22155	1/2	360 x 525	325	1

Cubetas no incluidas /  
Containers not included /  
Bacs pas inclus

## 22156

EXPOSITOR BUFFET PARA CUBETAS GN 1/3 /  
1/3 GASTRONORM BUFFET DISPLAYER /  
PRÉSENTOIR BUFFER POUR BACS GN 1/3



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
22156	1/3	360 x 525	325	1

Cubetas no incluidas /  
Containers not included /  
Bacs pas inclus

## 22157

EXPOSITOR BUFFET PARA CUBETAS GN 1/6 /  
1/6 GASTRONORM BUFFET DISPLAYER /  
PRÉSENTOIR BUFFER POUR BACS GN 1/6



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
22157	1/6	360 x 525	325	1

Cubetas no incluidas /  
Containers not included /  
Bacs pas inclus

## 22123

EXPOSITOR 3 PISOS CON 3 BANDEJAS /  
3 TIER SQUARED STAND WITH 3 PLATES /  
PRÉSENTOIRE 3 NIVEAUX AVEC  
3 PLATEAUX



REF	L mm	H mm	U
22123	740	257	1

## 22158

EXPOSITOR 4 VASIJAS /  
4 CROCKS SYSTEM STAND /  
PRÉSENTOIR 4 CRUCHES



REF	mm	H mm	U
22158	580 x 528	325	1

Vasijas no incluidas. Ver 22160 pg 318 /  
Crockes not included. View 22160 pg 318 /  
Bacs pas inclus. Voir 22160 pg 318

## 2222

EXPOSITOR BAMBÚ CON 3 BOLS /  
BAMBÚ DISPLAYER WITH 3 BOWLS /  
PRÉSENTOIR BAMBOO AVEC 3 BOLS



REF	mm	H mm	U
22220	290 x 220	35	6
22221	400 x 130	60	6
22222	495 x 160	85	6



MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE

**2290** PLATO / DISH /  
ASSIETTE



REF	Ø mm	H mm	U
22901	195	28	12
22902	280	29	6

**2297** BOL PARA NODDELS / NODDLES BOWL /  
BOL POUR NOUILLE



REF	Ø mm	H mm	U
22971	173	76	6
22972	250	87	6

**2291** BOL / BOWL /  
BOL



REF	Ø mm	H mm	U
22911	101	40	24
22912	115	58	12

**2296** BOL PARA SALSAS / SAUCE BOWL /  
BOL POUR SAUCES



REF	Ø mm	H mm	U
22960	115	55	20

**2295** PLATO PARA BOL / DISH FOR BOWL /  
ASSIETTE POUR BOL



REF	mm	H mm	U
22950	159 x 127	23	12

**2294** BANDEJA RECTANGULAR / RECTANGULAR TRAY /  
PLATEAU RECTANGULAIRE



REF	mm	H mm	U
22940	234 x 147	25	12

**2292** BANDEJA SNACKS O SALSAS /  
SNACKS OR SAUCE TRAY /  
PLATEAUX SAUCES



REF	mm	H mm	U
22920	190 x 80	30	12

**2293** BANDEJA SALSAS / SAUCE TRAY /  
PLATEAU SAUCES



REF	mm	H mm	U
22930	92 x 69	31	24

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE

**2284** BOL CUADRADO / SQUARE BOWL /  
BOL CARRÉ



REF	mm	H mm	U
22841	320 x 320	125	12
22842	340 x 340	136	12

**2281** BANDEJA CUADRADA / SQUARE PLATE /  
PLATEAU CARRÉ



REF	mm	H mm	U
22810	300 x 300	62	12
22811	360 x 360	71	6
22812	400 x 400	58	6

**2282** BANDEJA REDONDA / ROUND PLATE /  
PLATEAU RONDE



REF	Ø mm	H mm	U
22820	300	38	12
22821	360	47	12
22822	400	51	6

**2283** BANDEJA RECTANGULAR / RECTANGULAR PLATE /  
PLATEAU RECTANGULAIRE



REF	mm	H mm	U
22831	360 x 272	45	12
22832	450 x 360	57	6

**22037** FUENTE RECTANGULAR ALTA / HIGH RECTANGULAR PLATE / PLATEAU RECTANGULAR HAUTE



REF	mm	H mm	U
22037	500 x 200	50	1

**22038** FUENTE RECTANGULAR ALTA / HIGH RECTANGULAR PLATE / PLATEAU RECTANGULAR HAUTE



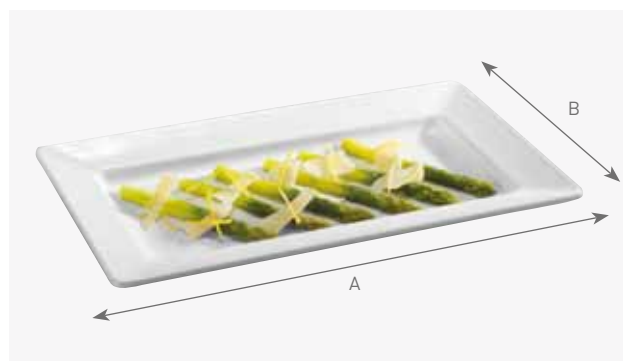
REF	mm	H mm	U
22038	350 x 250	50	1

**2200** FUENTE CUADRADA / SQUARED TRAY / PLATEAU CARRÉ



REF	A mm	H mm	U
22001	335	55	3
22000	373	28	3

**2201** FUENTE RECTANGULAR / OBLONG PLATE / PLATEAU RECTANGULAIRE



REF	A x B mm	H mm	U
22012	358 x 205	38	3
22013	443 x 221	44	3
22014	495 x 272	56	3
22015	557 x 322	52	3
22016	710 x 405	53	3

**2209** FUENTE RECTANGULAR HONDA / CLASSIC DEEP DISH / RAVIER CARRÉ



REF	mm	H mm	U
22091	250 x 150	65	6
22092	305 x 220	25	6

**22164** FUENTE RECTANGULAR / RECTANGULAR SERVING DISH / RAVIER



REF	mm	H mm	U
22164	250 x 150	70	3
22165	350 x 250	70	3
22166	450 x 300	70	2



**22090** PLATO REDONDO DE PRESENTACIÓN /  
ROUND PLATTER PRESENTATION /  
PLATEAU ROND PRÉSENTATION



REF	Ø mm	H mm	U
22090	310	20	4

**2215** BANDEJA GASTRONORM / GASTRONORM TRAY /  
PLATEAU GASTRONORME



REF	mm	H mm	U
22150	530 x 325	20	3
22151	325 x 265	20	6

**22002** BANDEJA EXHIBICIÓN CUADRADA /  
SQUARED DISPLAY PLATE /  
PLATEAU CARRÉ PRÉSENTATION



REF	mm	H mm	U
220021	305	35	3
22002	355	40	3
220023	405	45	3

**22003** BANDEJA EXHIBICIÓN / DISPLAY PLATE /  
PLATEAU PRÉSENTATION



REF	mm	H mm	U
220031	310	40	3
22003	350	40	3
220033	420	50	3

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE

**2208** BANDEJA EXHIBICIÓN RECTANGULAR /  
RECTANGULAR DISPLAY TRAY /  
PLATEAU RECTANGULAIRE



REF	mm	H mm	U
22085	390 x 150	15	6
22086	500 x 180	18	6

**22170** BANDEJA FORMA HOJA /  
LEAF PLATE /  
PLATEAU FORME FEUILLE



REF	mm	H mm	U
22170	505 x 240	70	3

**22163** FUENTE OVAL / OVAL SERVING DISH /  
PLAT OVALE



REF	mm	H mm	U
22163	715 x 285	40	3

**22103** BANDEJA 5 COMPARTIMENTOS /  
5-COMPARTMENT BOWL /  
BOL 5-COMPARTIMENTS



REF	Ø mm	H mm	U
22103	380	65	3

**22177** BANDEJA REDONDA / ROUND PLATE /  
PLATEAU ROND



REF	Ø mm	H mm	U
22177	350	35	3

**2202** FUENTE OVAL CON BORDE DECORADO /  
OVAL TRAY /  
PLATEAU OVALE



REF	mm	H mm	U
22029	535 x 375	55	1

**22023** FUENTE OVAL HONDA / OBLONG PLATE /  
PLATEAU OVALE



REF	mm	H mm	U
22023	500 x 360	67	3

**22024** FUENTE REDONDA CON BORDE DECORADO /  
DECORATED EDGE TRAY /  
PLATEAU ROND BORD DÉCORÉ



REF	Ø mm	H mm	U
22024	350	40	1
22025	400	43	1
22026	450	52	1



MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE

**22022** FUENTE REDONDA / ROUND BOWL /  
BOL ROND



REF	Ø mm	H mm	U
22022	360	70	3

**22019** BOL REDONDO / ROUND BOWL /  
BOL ROND



REF	Ø mm	H mm	U
22019	200	90	3
22020	280	125	3
22021	380	170	3

**2210** BOL REDONDO / ROUND BOWL /  
BOL ROND



REF	Ø mm	H mm	U
22100	160	90	6
22101	260	100	6
22102	360	130	3

**22004** BOL CUADRADO / DEEP SQUARED BOWL /  
BOL CARRÉ



REF	mm	H mm	U
22004	250 x 250	88	3
22005	375 x 375	90	3

## 222

BOL CUADRADO HONDO /  
DEEP SQUARED BOWL /  
BOL CARRÉ



REF	mm	H mm	U
22211	70 x 70	42	24
22200	90 x 90	55	12
22201	130 x 130	70	6
22202	180 x 180	85	6
22203	240 x 240	100	3
22204	300 x 300	115	3

## 2220

BOL CUADRADO HONDO DOS COLORES /  
TWO TONES DEEP SQUARED BOWL /  
BOL CARRÉ DEUX COULEURS

REF	mm	H mm	ROJO / RED / ROUGE	AZUL / BLUE / BLEU	AMARILLO / YELLOW / JAUNE	VERDE / GREEN / VERT	NEGRO / BLACK / NOIR	U
22200	90 x 90	55	R	A	AM	V	N	12
22202	180 x 180	85	R	A	AM	V	N	6
22203	240 x 240	100	R	A	AM	V	N	3



REF + Código color  
REF + Color code  
REF + Code couleur

## 2216

BOL CÓNICO /  
CONICAL BOWL /  
BOL CONIQUE



REF	Ø mm	H mm	U
22167	130	85	6
22168	160	108	6

## 2217

BOL TORNEADO /  
SPIN ROUND BOWL /  
BOL TOURNÉ



REF	Ø mm	H mm	U
22171	205	95	3
22172	245	105	3
22173	280	120	3

MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE

**22169** BOL OVAL / OVAL BOWL /  
BOL OVALE



REF	mm	H mm	U
22169	290 x 165	150	6

**22174** BOL REDONDO INCLINADO / SLANTED ROUND BOWL /  
BOL ROND INCLINÉ



REF	mm	H mm	U
22174	212 x 208	104	6
22175	300 x 291	137	3
22176	360 x 349	163	3

**22108** PLATILLO CUADRADO / SQUARED BOWL /  
BOL CARRÉ



REF	mm	H mm	U
22108	100 x 100	33	24
22109	125 x 125	35	24

**22099** PLATO-BOL / BOWL-PLATE /  
PLAT-BOL



REF	Ø mm	H mm	U
22099	380	90	6

**2225** BOL CEREALES ENCASTABLE / STACKABLE BOWL /  
BOL EMPILABLE



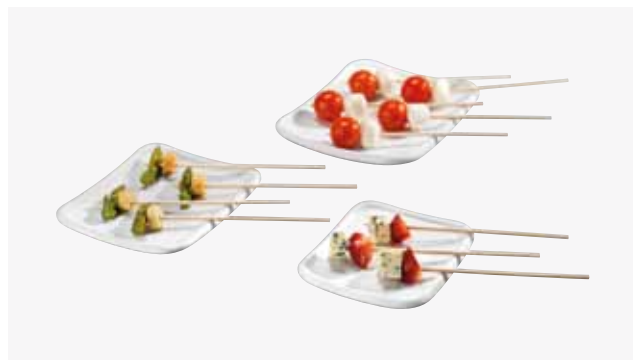
REF	Ø mm	H mm	U
22250	120	45	36
22251	140	55	36

**22088** PLATILLO PARA HUEVO / EGG CUP /  
COQUETIER



REF	mm	H mm	U
22088	115 x 115	20	24

**22104** MINI BANDEJA PRESENTACIÓN / MINI SQUARE PLATE /  
PLATEAU MINIATURE



REF	mm	H mm	U
22104	125 x 105	2	24
22105	140 x 130	2	24
22106	170 x 140	2	24

**22107** PLATILLO CONCHA / SHELL SAUCER /  
SOUCOUBE COQUILLE



REF	mm	H mm	U
22107	155 x 115	20	24

**867** RECIPIENTE PARA SALSAS / REMEKIN /  
REMEKIN



REF	Mlts	Ø mm	H mm	U
867.030	30	50	23	12
867.060	60	60	30	12
867.090	90	70	35	12
867.120	120	75	40	12



MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE

**22178** TAZA / CUP / TASSE  
PLATO / PLATE / ASSIETTE



REF	Size	Ø mm	H mm	Lts	U
22178	S	70	48	0,10	12
22180	L	98	65	0,25	12
22179	S	103			12
22181	L	144			12

**22097** PANERA REDONDA Y OVAL /  
ROUND AND OVAL BREAD BASKET /  
CORBEILLE À PAIN ROND ET OVALE



REF	mm	H mm	U
22097	Ø 240	70	6
22098	275 x 210	70	6

**22033** CUCHARA PERFORADA / SLOTTED SPOON /  
CUILLÈRE AJOURÉE



REF	L mm	U
22033	300	24

**22034** CACILLO / SOUP LADLE /  
LOUCHE



REF	L mm	Lts	U
22034	270	0,08	24

**22110** CUCHARA DEGUSTACIÓN / PARTY SPOON /  
CUILLÈRE A MUSE BOUCHE



REF	mm	H mm	U
22110	145 x 45	50	60

**22160** VASIJA 1L / 1L CROCK /  
CRUCHE 1L



REF	Ø mm	H mm	U
22160	130	105	6

VAJILLA MELAMINA EXTRA FUERTE / HEAVY DUTY MELAMINE CROCKERY /  
VAISSELLE MELAMINE EXTRA FORTE



**22111** PLATO / ROUND DISH /  
ASSIETTE PLATE



REF	Ø mm	H mm	U
22111	160	23	12
22112	200	23	12
22113	230	23	6
22114	265	23	6

**22115** PLATO SOPA / SOUPE PLATE /  
ASSIETTE CREUSE



REF	Ø mm	H mm	U
22115	240	37	6

**22116** BOL GRANDE / BIG SALAD BOWL /  
SALADIER GRAND



REF	Ø mm	H mm	U
22116	190	50	6

**22117** BOL PEQUEÑO / SMALL SALAD BOWL /  
SALADIER PETIT



REF	Ø mm	H mm	U
22117	140	60	12

**22182** PLATO OVAL / OVAL DISH /  
ASSIETTE OVAL



REF	Ø mm	H mm	U
22182	243 x 182	21	6
22183	305 x 232	25	6
22184	342 x 268	27	6

**22118** TAZA APILABLE / STACKABLE MUG /  
TASSE EMPILABLE



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
22118	75	100	0,30	6



**22190** BOL GRANDE / BIG BOWL /  
BOL GRAND



REF	Ø mm	H mm	U
22190	193	68	6

**22187** BOL / BOWL /  
BOL



REF	Ø mm	H mm	U
22187	123	63	12
22188	162	78	12
22189	175	79	12

**22199** PALILLOS / CHOPSTICK /  
BAGUETTES



REF	L mm	U
22199	225	100

**22195** BANDEJA OVAL / OVAL TRAY /  
PLATEAU OVAL



REF	mm	H mm	U
22195	224 x 162	22	12
22196	253 x 184	20	12
22197	300 x 222	20	12

**22191** PLATO / DISH /  
ASSIETTE



REF	Ø mm	H mm	U
22191	153	17	12
22192	175	20	12
22193	202	18	12
22194	255	23	12

## 22161

SOPORTE PRESENTACIÓN  
PIZARRA-GRANITO /  
SLATE-GRANITE  
DISPLAY PLATE /  
PRÉSENTOIR  
ARDOISE-GRANITE



REF	TIPO/TYPE	mm	H mm	U
-----	-----------	----	------	---

22161	1/1	530 x 325	7,0	3
22162	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

## 22144-22145

SOPORTE PRESENTACIÓN DOBLE CARA  
PIZARRA-BAMBÚ /  
DOUBLE FACE SLATE-BAMBOO DISPLAY  
PLATE /  
PRÉSENTOIR DOUBLE FACE BAMBOO-  
ARDOISE



REF	Ø mm	H mm	U
-----	------	------	---

22144	330	10	6
22145	430	10	6

## 22017

SOPORTE RECTANGULAR "MÁRMOL"  
PARA EXHIBICIÓN /  
"MARBLE" RECTANGULAR  
DISPLAY PLATE /  
PLATEAU "MARBRES" RECTANGULAR



REF	mm	H mm	U
-----	----	------	---

22017	590 x 240	24	3
-------	-----------	----	---

## 22018

SOPORTE TRIANGULAR "MÁRMOL"  
PARA EXHIBICIÓN /  
"MARBLE" OBLONG DISPLAY PLATE /  
PLATEAU "TRIANGULAIRE  
MARBRES"



REF	mm	H mm	U
-----	----	------	---

22018	360	20	6
-------	-----	----	---







**311.F71** CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON ANILLAS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH RINGS /  
SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
311.071	20	19,5	1

Acero inox. 18/10  
St/Steel 18/10  
Acier inox. 18/10

**311.F72** CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON POMOS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH KNOBS /  
SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE AVEC BOUTONS



REF	Ø cm	H cm	U
311.072	20	19,5	1

Acero inox. 18/10  
St/Steel 18/10  
Acier inox. 18/10

Pulido satinado  
Satin polished  
Polissage satiné

### 311.F2 CUBO CHAMPÁN CON ASAS FIJAS / CHAMPAGNE BUCKET WITH FIXED HANDLES / SEAU À CHAMPAGNE À POIGNÉES FIXES



REF	Ø cm	H cm	U
311.002	18	19	1
Acero inox. 18/10 St/Steel 18/10 Acier inox. 18/10			

### 311.F6 CUBO CHAMPÁN CON ANILLAS / CHAMPAGNE BUCKET WITH RINGS / SEAU À CHAMPAGNE À ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
311.006	18	19	1
Acero inox. 18/10 St/Steel 18/10 Acier inox. 18/10			

### 311.F1 CUBO CHAMPÁN CON BASE Y ANILLAS / CHAMPAGNE BUCKET WITH BASE AND RINGS / SEAU À CHAMPAGNE AVEC SOCLE ET ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
311.001	18	23	1
Acero inox. 18/10 St/Steel 18/10 Acier inox. 18/10			

### 311.F3 CUBO CHAMPÁN CON ANILLAS / CHAMPAGNE BUCKET WITH RINGS / SEAU À CHAMPAGNE À ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
311.003	18	20	1
Acero inox. 18/10 St/Steel 18/10 Acier inox. 18/10			

CUBITERAS / WINE BUCKETS / SEAU À CHAMPAGNE

**378** CUBITERA PARA BOTELLA PEQUEÑA / CHAMPAGNE BUCKET "JUNIOR" /  
SEAU À CHAMPAGNE POUR DEMI-BOUEILLE



REF	Ø cm	H cm	U
378.000	14	16	1

Acero inox. 18/10  
St/Steel 18/10  
Acier inox. 18/10

Para botellas pequeñas  
For small bottles  
Pour demi-bouteilles

**311.F51** CUBO CHAMPÁN DOS BOTELLAS CON ANILLAS / CHAMPAGNE BUCKET TWO BOTTLES WITH RINGS /  
SEAU À CHAMPAGNE DEUX BOUTEILLES ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
311.051	20	20	1

Acero inox. 18/10  
St/Steel 18/10  
Acier inox. 18/10

**311.F52** CUBO CHAMPÁN DOS BOTELLAS CON POMOS / CHAMPAGNE BUCKET TWO BOTTLES WITH KNOBS /  
SEAU À CHAMPAGNE DEUX BOUTEILLES AVEC BOUTONS



REF	Ø cm	H cm	U
311.052	20	20	1

Acero inox. 18/10  
St/Steel 18/10  
Acier inox. 18/10

**326** CUBO CHAMPÁN DOS BOTELLAS / CHAMPAGNE BUCKET TWO BOTTLES /  
SEAU À CHAMPAGNE DEUX BOUTEILLES



REF	Ø cm	H cm	U
326.000	25	22	1

Acero inox. 18/10  
St/Steel 18/10  
Acier inox. 18/10

**976** CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON ANILLAS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH RINGS /  
SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE AVEC ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
976.000	20	22	1

**9761** CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON POMOS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH KNOBS /  
SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE AVEC BOUTONS



REF	Ø cm	H cm	U
976.100	20	20	1

**9762** CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON ASAS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH HANDLES /  
SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE AVEC POIGNÉES



REF	Ø cm	H cm	U
976.200	21	20	1

**9763** CUBO CHAMPÁN CÓNICO CON ANILLAS / CONICAL CHAMPAGNE BUCKET WITH RINGS /  
SEAU À CHAMPAGNE AVEC ANNEAUX



REF	Ø cm	H cm	U
976.300	19	19	1

**312** CUBO PARA HIELO CON DISCO SEPARADOR / ICE BUCKET WITH SEPARATIVE DISK /  
SEAU À GLACE AVEC DISQUE DE SÉPARATION



REF	Ø cm	H cm	U
312.000	11	13	1
Acero inox. 18/10 St/Steel 18/10 Acier inox. 18/10			

**974** ENFRIADOR ISOTÉRMICO (DOBLE PARED) / DOUBLE WALL INSULATED COOLER /  
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME



REF	Ø cm	H cm	U
974.000	10,5	18	1

**3121** CUBITERA ISOTÉRMICA DE MOSTRADOR / DOUBLE WALL ICE PAIL /  
SEAU À GLACE ISOTHERME



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
312.100	19,5	23	5,00	1

**906** CUBO GALVANIZADO / GALVANIZED BUCKET /  
SEAU GALVANISÉ



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
906.024	24	22	5,00	1

## CUBITERAS / WINE BUCKETS / SEAU À CHAMPAGNE

**988** CUBITERA PLÁSTICO / PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET /  
SEAU À CHAMPAGNE EN PLASTIQUE

REF	Ø cm	H cm	U
988.000	21	21,5	6

Plástico acrílico  
Acrylic plastic  
Plastique acrylique

**9881** CUBITERA CÓNICA ACRÍLICA / CONICAL ACRYLIC CHAMPAGNE BUCKET /  
SEAU À CHAMPAGNE CONIQUE ACRYLIQUE

REF	Ø cm	H cm	U
988.100	20	18,5	1

**9882** CUBITERA OVALADA ACRÍLICA / OVAL ACRYLIC CHAMPAGNE BUCKET /  
SEAU À CHAMPAGNE OVALE ACRYLIQUE

REF	cm	H cm	U
988.200	27 x 20	20	1
988.300*	35 x 26	27	1

\* 3 Botellas / 3 Bottles / 3 Bouteilles

**989** ISOTÉRMICO PLÁSTICO (DOBLE PARED) / PLASTIC DOUBLE WALL INSULATED COOLER /  
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME EN PLASTIQUE

REF	Ø cm	H cm	U
989.000	9,5	23	1

Plástico acrílico  
Acrylic plastic  
Plastique acrylique

**990** MANTA ENFRIADORA / WINE COOLER /  
REFRAÎCHISSEUR

NUEVO MODELO /  
NEW MODEL /  
NOUVEAU MODÈLE



REF	cm	U
990.000	35 x 18	16

Reversible: burdeos y plata  
Reversible: burgundy and silver  
Réversible: bordeaux et argenté



**327** CUBITERA TIPO ENSALADERA / ICE CUBE BOWL / SEAU À GLAÇONS TYPE "SALADIER"

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
327.000	35	25	10,00	1



**310** CUBITERA TIPO ENSALADERA / ICE CUBE BOWL / VASQUE

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
310.000	40	24,5	13,00	1



SERVICIO DE MESA Y BUFFET / TABLE AND BUFFET SERVICE / SERVICE DE TABLE ET BUFFET



### 311.F35

PIE CUBITERA PARA 3 BOTELLAS / 3 BOTTLES STAND-BUCKET /  
PIED AVEC VASQUE POUR 3 BOUTEILLE



REF	Ø cm	H cm	U
311.335	35	75,0	1

### 311.F30

PIE PORTA BOTELLAS ACERO INOX / ST/STEEL BOTTLE-HOLDER STAND /  
PIED PORTE-BOUTEILLES EN INOX



REF	Ø cm	H cm	U
311.030	32	64,0	1

### 646

SOPORTE DE MESA PARA CUBO CHAMPÁN / CHAMPAGNE BUCKET HOLDER /  
SUPPORT DE TABLE POUR SEAU À CHAMPAGNE



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
646.000	18	52	17,0	1

Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con la ref. 326, 311.F51 y 311.F52  
Suitable with all champagne bucket but ref. 326, 311.F51 y 311.F52  
Adaptable pour tous les modèles de seau à champagne sauf pour la réf. 326, 311.F51 et 311.F52

**311.F4** PIE CON PORTACUBOS ACERO INOX / ST/STEEL BUCKET-HOLDER STAND /  
PIED PORTE-SEAU EN INOX



REF	Ø cm	H cm	U
311.004	18	67,5	1

Compatible con los modelos  
311.F2, 311.F3, 311.F6, 311.F8, 311.F71, 311.F72  
Suitable for references  
311.F2, 311.F3, 311.F6, 311.F8, 311.F71, 311.F72  
Adaptable pour les références  
311.F2, 311.F3, 311.F6, 311.F8, 311.F71, 311.F72

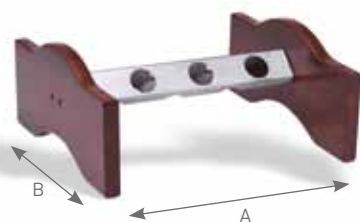
**311.F20** PIE CON PORTACUBOS EN ACERO INOX. PARA CUBITERA 2 BOTELLAS / ST/STEEL BUCKET-HOLDER STAND  
FOR 2 BOTTLES BUCKET / PIED PORTE-SEAU EN INOX. POUR SEAU À CHAMPAGNE DEUX BOUTEILLES



REF	Ø cm	H cm	U
311.020	22	69,0	1

Compatible con todos los modelos de cubos champán  
Suitable with all champagne bucket models  
Adaptable pour tous les modèles de seau à champagne

**965** BOTELLERO APILABLE / STACKABLE WINE RACK /  
CASIER À BOUTEILLES EMPILABLE



REF	A x B cm	U
965.000	34 x 35	1

Lateral de madera y soporte de acero inoxidable  
Wooden sides and St/Steel rack  
Latéraux en bois et support en acier inox



984

SACACORCHOS DOBLE PALANCA /  
DOUBLE-LEVER CORKSCREW /  
TIRE-BOUCHON DOUBLE LÉVIER



Ref. 984.100



Ref. 984.150

REF	cm	U
984.100	17 x 6	12
984.150	21,5 x 7,5	3

9845

SACACORCHOS DE PARED /  
WALL-MOUNTED CORKSCREW /  
TIRE-BOUCHON MUR



REF	cm	U
984.500	8 x 26 x 32	1

984

SACACORCHOS "LUXE" / CORKSCREW "LUXE" /  
TIRE BOUCHONS "LUXE"



REF	U
984.000	1

985 / 986

TAPÓN BOTELLA / BOTTLE STOPPER /  
BOUCHON BOUTEILLE

Ref. 985.000

Ref. 986.000

Ref. 986.001



REF	Ø cm	H cm	U
985.000	3	5,5	1
986.000	4	6,5	1
986.100	4	6,5	1

987

CORTACÁPSULAS / FOIL CUTTER /  
COUPE CAPSULES



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	L cm	H cm	U
987.100	■	6,5	2,85	1
987.200	■	6,5	2,85	1

983

ANILLO ANTI-GOTEO / RING STOP DROP /  
STOP GOUTTES



REF	Ø cm	H cm	U
983.000	4	2,0	1



COMPLEMENTOS DE VINO / WINE COMPLEMENTS / COMPLEMENTS DU VIN

**3994** CAJA CONDIMENTOS / CONDIMENT HOLDER /  
BOÎTE À CONDIMENT



REF	cm	H cm	COMPART.	U
399.400	30 x 14	8,5	4	1
399.500	38 x 14	8,5	5	1
399.600	45 x 14	8,5	6	1

Acero inoxidable /  
Stainless steel /  
Acier inoxydable

**330** COCTELERA / SHAKER /  
SHAKER



REF	H cm	Lts	U
330.035	18,0	0,35	1
330.050	20,5	0,50	1
330.070	23,5	0,70	1

**3181** COLADOR GUSANILLO / COCKTAIL STRAINER /  
PASSOIRE À COCKTAIL



REF	Ø cm	L cm	U
318.100	9	18,5	1

**319** CUCHARA BATIDORA / COCKTAIL SPOON /  
CUILLÈRE À COCKTAIL



REF	L cm	U
319.000	26,5	1
319.100	27,9	12

**399** DOSIFICADOR LICOR / JIGGER /  
MESURE À COCKTAIL



REF	Ø cm	H cm	ml	U
399.000	A 3,7	A 2,8	0,25	1
	B 4,1	B 5,7	0,50	

**388** PINZA HIELO / ICE TONG /  
PINCE À GLACE



REF	L cm	U
388.014	14	12
388.018	18,5	12

**616** EXPRIME LIMONES / LEMON SQUEEZER /  
PRESSE CITRON



REF	L cm	U
616.000	17	1

SERVICIO DE MESA Y BUFFET /  
TABLE AND BUFFET SERVICE /  
SERVICE DE TABLE ET BUFFET

## 885 TETERA / TEA POT / THÉIÈRE



REF	Lts	U
885.025	0,25	1
885.040	0,40	1
885.060	0,60	1
885.120	1,20	1

Con filtro  
With filter  
Avec filtre

## 886 CAFETERA / COFFEE POT / CAFETIÈRE



REF	Lts	U
886.035	0,35	1
886.060	0,60	1
886.100	1,00	1
886.160	1,60	1

Con filtro  
With filter  
Avec filtre

## 887 LECHERA / CREAMER / CREMIÈRE



REF	Lts	U
887.015*	0,15	1
887.025*	0,25	1
887.035	0,35	1
887.060	0,60	1
887.100	1,00	1
887.160	1,60	1



\* Diseño especial asas refs. 887.015 y 887.025 para facilitar el manejo

\* Special handle design for refs. 887.015 and 887.025 for a better handling

\* Spécial dessin pour anses ref. 887.015 et 887.025 pour améliorer le maniement

## 888 AZUCARERO CON TAPA / SUGAR BOWL WITH LID / SUCRIER AVEC COUVERCLE



REF	Lts	U
888.025	0,25	1
888.060	0,60	1

**890** TETERA / TEA POT / THÉIÈRE



REF	Lts	U
890.125	0,15	1
890.025	0,25	1
890.035	0,35	1
890.060	0,60	1
890.100	1,00	1

Con filtro  
With filter  
Avec filtre

**891** CAFETERA / COFFEE POT / CAFETIÈRE



REF	Lts	U
891.035	0,35	1
891.060	0,60	1
891.100	1,00	1
891.150	1,50	1
891.200	2,00	1

Con filtro  
With filter  
Avec filtre

**892** LECHERA / CREAMER CREMIÈRE



REF	Lts	U
892.015	0,15	1
892.025	0,25	1
892.035	0,35	1
892.060	0,60	1
892.100	1,00	1
892.150	1,50	1
892.200	2,00	1

**893** AZUCARERO CON TAPA / SUGAR BOWL WITH LID / SUCRIER AVEC COUVERCLE



REF	Lts	U
893.025	0,25	1
893.035	0,35	1

**880** TETERA / TEA POT /  
THÉIÈRE

REF	Lts	U
880.020	0,20	1
880.035	0,35	1
880.050	0,50	1
880.100	1,00	1
880.175	1,75	1

**881** CAFETERA / COFFEE POT /  
CAFETIÈRE

REF	Lts	U
881.035	0,35	1
881.050	0,50	1
881.100	1,00	1
881.175	1,75	1

**882** LECHERA / CREAMER /  
CREMIÈRE

REF	Lts	U
882.015	0,15	1
882.035	0,35	1
882.050	0,50	1
882.100	1,00	1
882.175	1,75	1

**883** AZUCARERO CON TAPA / SUGAR BOWL WITH LID /  
SUCRIER AVEC COUVERCLE

REF	Lts	U
883.035	0,35	1
883.050	0,50	1

TETERAS / TEA POTS / THÉIÈRES

**23003/23004** TETERA "JAPÓN" / "JAPAN" TEA POT / THÉIÈRE "JAPON"



REF	Lts	U
23003	0,35	1
23004	0,80	1

Hierro fundido. Esmaltado interior. Con filtro de acero inoxidable.  
Cast iron. Enameled inside. With St/Steel filter.  
Fer found. Émaillure intérieure. Avec filtre en acier inoxydable.



Ø 7 cm  
H 5,5 cm

**23008/23009** TETERA "NIPON" / "NIPON" TEA POT / THÉIÈRE "NIPON"



REF	Lts	U
23008	0,30	1
23009	0,60	1

Hierro fundido. Esmaltado interior. Con filtro de acero inoxidable.  
Cast iron. Enameled inside. With St/Steel filter.  
Fer found. Émaillure intérieure. Avec filtre en acier inoxydable.



Ø 7 cm  
H 5,5 cm

**23010** TETERA "ASIA" / "ASIA" TEA POT / THÉIÈRE "ASIA"



REF	Lts	U
23010	0,40	1

Hierro fundido. Esmaltado interior. Con filtro de acero inoxidable.  
Cast iron. Enameled inside. With St/Steel filter.  
Fer found. Émaillure intérieure. Avec filtre en acier inoxydable.



Ø 7 cm  
H 5,5 cm

**23015** TETERA "KENYA" / "KENYA" TEA POT / THÉIÈRE "KENYA"



REF	Lts	U
23015	0,40	1

Hierro fundido. Esmaltado interior. Con filtro de acero inoxidable.  
Cast iron. Enameled inside. With St/Steel filter.  
Fer found. Émaillure intérieure. Avec filtre en acier inoxydable.



Ø 7 cm  
H 5,5 cm

**896** JARRA PARA INFUSIONES / COFFEE MAKER - HERBAL TEA JUG / POT À INFUSIONS



Temp. max: 100 °C

REF	Lts	U
896.003	0,35	1
896.008	0,80	1

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

**8965** COLADOR BOLA INFUSIONES / TEA INFUSION MESH / INFUSEUR À THÉ



REF	Ø cm	U
896.500	4,5	12



619

BANDEJA CAMARERO EN ACERO INOX / ST/STEEL ROUND SERVING TRAY /  
PLATEAU LIMONADIER EN ACIER INOX

REF	Ø cm	U
619.001	30	1
619.002	35	1
619.000	40	1
619.003	45	1

Pulido brillante  
Mirror polishing  
Polissage brillant

956

BANDEJA DE CAMARERO ANTIDESLIZANTE / NON SLIP SERVING TRAY /  
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRAPANT

REF	COLOR / COLOUR / COLEUR	Ø cm	U
956.035	Negro / Black / Noire	35	1
956.040	Negro / Black / Noire	40	1
956.135	Marrón / Brown / Marron	35	1
956.140	Marrón / Brown / Marron	40	1

Colores negro y marrón  
Black and brown colour  
Couleur noir et marron

869

BOTELLA BAR / BAR KEEP /  
BOITEILLE DE BAR

REF	Lts	U
869.005	0,50	12
869.010	1,00	12
869.019	1,90	6
869.038	3,80	6

Incluye el juego completo de 1 cuello, 1 recipiente, 1 tapa y 6  
surtidores de colores  
Includes 1 neck, 1 jar, 1 lid and 6 assorted colored spouts  
Inclus un jeu complet de 1 collier, 1 récipient, 1 couvercle et 6  
bouchons doseurs en couleurs

866

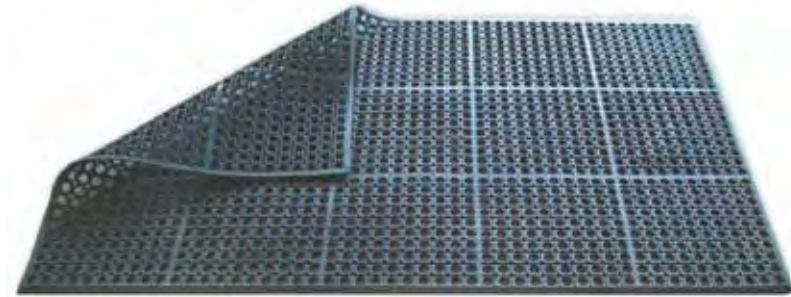
DISPENSADOR DE LÍQUIDOS / DRIPCUT PLASTIC TOP SERVER /  
DISTRIBUTEUR DE LIQUIDE

REF	Lts	COLOR / COLOUR / COLEUR	U
866.001	0,95	Rojo / Red / Rouge	6
866.002	0,95	Amarillo / Yellow / Jaune	6
866.003	1,40	Rojo / Red / Rouge	6
866.004	1,40	Amarillo / Yellow / Jaune	6

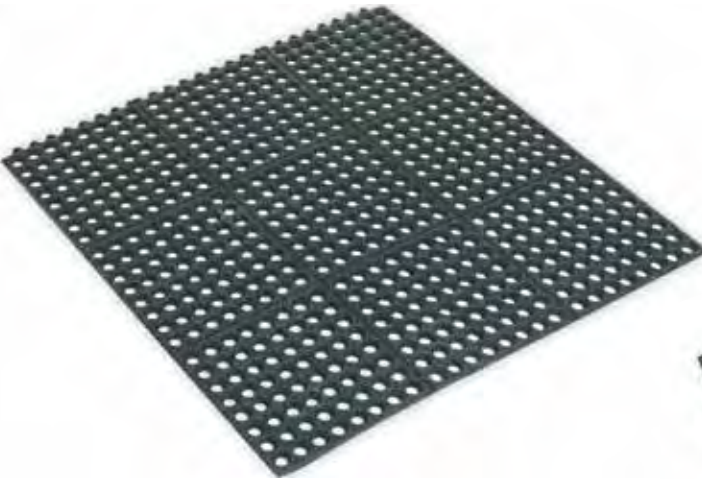


SERVICIO DE MESA Y BUFFET /  
TABLE AND BUFFET SERVICE /  
SERVICE DE TABLE ET BUFFET

## ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS À CAOUTCHOUC

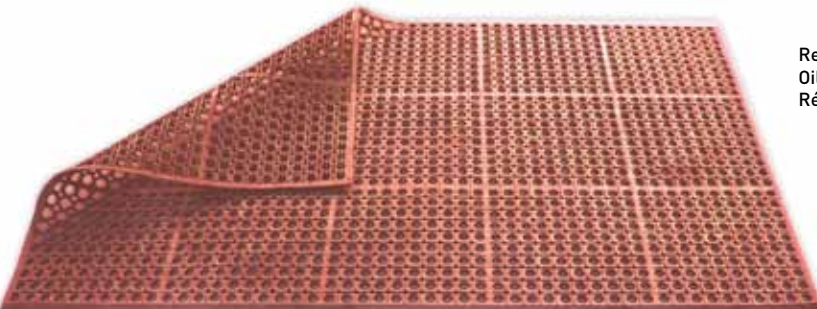
**26000** ALFOMBRA / MAT /  
TAPIS

REF	cm	U
26000	90 x 150 x 1,20	1

**26001** ALFOMBRA / MAT /  
TAPIS

REF	cm	U
26001	90 x 90 x 1,20	1

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies  
 You can connect these mats forming bigger surfaces  
 Avec système de liaison pour composer une surface plus grande

**26002** ALFOMBRA / MAT /  
TAPIS

REF	cm	U
26002	90 x 150 x 1,20	1

Resistente al aceite  
 Oil resistance  
 Résistant à l'huile

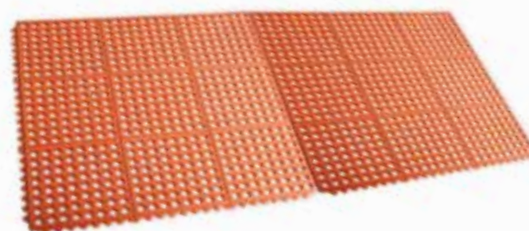
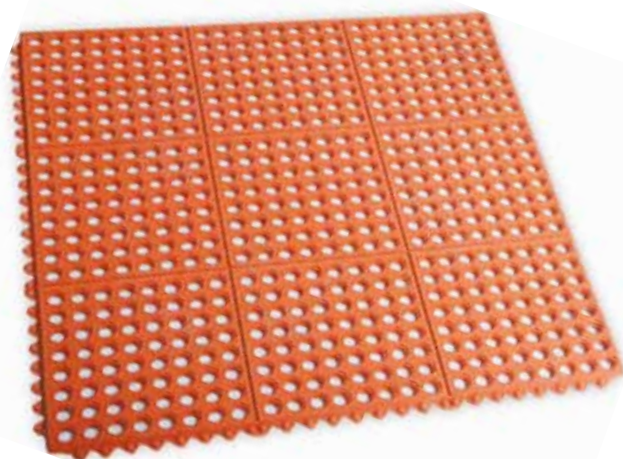
ALFOMBRAS CAUCHO / NATURAL RUBBER MATS / TAPIS À CAOUTCHOUC

**26003** ALFOMBRA / MAT / TAPIS

REF	cm	U
26003	90 x 90 x 1,20	1

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies  
 You can connect these mats forming bigger surfaces  
 Avec système de liaison pour composer une surface plus grande

Resistente al aceite  
 Oil resistance  
 Résistant à l'huile



ALFOMBRAS DE PVC PARA ESCURRIDO DE COPAS / PVC BAR MAT / TAPIS À ÉGOUTTOIR POUR VERRES PVC - F31

**26100** ALFOMBRA DE BAR PARA ESCURRIDO DE COPAS / BAR MAT / TAPIS ÉGOUTTOIR POUR VERRES

REF	cm	U
26100	30 x 30 x 1,20	1



Se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies.  
 They can be connected with each other forming bigger surfaces.  
 Avec un système de liaison pour composer une surface plus grande.



SERVICIO DE MESA Y BUFFET /  
 TABLE AND BUFFET SERVICE /  
 SERVICE DE TABLE ET BUFFET

MANTEL / PLACE MATE / SET DE TABLE



.....  
 MANTELES INDIVIDUALES FABRICADOS EN PVC + POLIESTER. PARA SU LIMPIEZA, SE ACONSEJA UTILIZAR UNA ESPONJA O TRAPO HÚMEDO.  
 .....  
 PLACE MATS MADE OF PVC + POLYESTER. TO CLEAN PLEASE USE A DAMP SPONGE OR CLOTH  
 .....  
 SETS DE TABLE FABRIQUÉES EN PVC + POLY ESTER. POUR LE NETTOYAGE NOUS RECOMMANDONS L'UTILISATION D'UNE ÉPONGE OU UN CHIFFON HUMIDE.  
 .....

**926001** MANTEL INDIVIDUAL / PLACE MAT / SET DE TABLE



BEIGE /

REF	cm	U
926.001	45 x 30	1

**926002** MANTEL INDIVIDUAL / PLACE MAT / SET DE TABLE



NARANJA / ORANGE

REF	cm	U
926.002	45 x 30	1

**926003** MANTEL INDIVIDUAL / PLACE MAT / SET DE TABLE



BURDEOS / BURGUNDY / BORDEAUX

REF	cm	U
926.003	45 x 30	1

**926004** MANTEL INDIVIDUAL / PLACE MAT / SET DE TABLE



NEGRO / BLACK / NOIR

REF	cm	U
926.004	45 x 30	1

**926005** MANTEL INDIVIDUAL / PLACE MAT / SET DE TABLE



MARRON-NEGRO-/ BROWN-BLACK / MARRON-NOIR

REF	cm	U
926.005	45 x 30	1





MINIATURAS / MINIATURES

ESPAÑOL

MINIATURAS EN HIERRO FUNDIDO Y ESMALTADO INTERIOR, PERFECTAS PARA SERVICIO INDIVIDUAL Y PRESENTACIÓN. APTAS PARA COCINAS EN TODO TIPO DE FUEGOS INCLUSO INDUCCIÓN Y ALTAMENTE RECOMENDADA PARA COCCIÓN DIRECTAMENTE AL HORNO. DIFUSIÓN UNIFORME DEL CALOR.

ENGLISH

ENAMELLED CAST IRON MINIATURES PERFECT FOR INDIVIDUAL SERVICE AND PRESENTATIONS. SUITABLE FOR ANY KIND OF STOVES: GAS, ELECTRICITY, VITRO AND INDUCTION AND HIGHLY RECOMMENDED FOR OVEN COOKING.

FRANÇAIS

EXCELLENT HEAT RETENTION AND DISTRIBUTION. MINIATURES EN FONTE ÉMAILLÉE (À L'INTÉRIEUR) PARFAIT POUR LE SERVICE INDIVIDUEL ET PRÉSENTATION. BATTERIE QUI OFFRE UN RENDEMENT MAXIMALE SUR TOUT TYPE DE FEUX: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ELECTRICITÉ, INDUCTION ET FOUR. DIFFUSION UNIFORME DE LA CHALEUR.

**23500** MINI SARTÉN / MINI FRY PAN /  
MINI POÊLE RONDE



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
23500	10,5	16	2,6	1

**23501** MINI SARTÉN / MINI FRY PAN /  
MINI POÊLE RONDE



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
23501	13,5	21	2,5	1

**23502** MINI SARTÉN ALTA / MINI DEEP FRY PAN /  
MINI POÊLE RONDE HAUTE



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
23502	14	23,5	3,8	1

**23503** MINI SARTÉN CUADRADA / MINI SQUARED FRY PAN /  
MINI POÊLE CARRÉE



REF	cm	L cm	H cm	U
23503	13,6 x 13,6	23,3	3,6	1

**23504** MINI SARTÉN RECTANGULAR /  
MINI OBLONG FRY PAN /  
MINI POËLE RECTANGULAIRE



REF	cm	L cm	H cm	U
23504	12,7 x 10,5	18	2,5	1

**23508** CACEROLA OVAL / OVAL CASSEROLE /  
CASSEROLE OVALE



REF	cm	H cm	U
23508	21,5 x 15,5	6,5	1

**23505** MINI CACEROLA CON TAPA /  
MINI ROUND CASSEROLE WITH LID /  
MINI COCOTTE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	L cm	H cm	U
23505	10	13	7,5	1

**23507** CACEROLA ALTA / HIGH ROUND CASSEROLE /  
COCOTTE HAUTE



REF	Ø cm	H cm	U
23507	14	9,5	1

**23506** MINI FUENTE OVAL / MINI OVAL PAN /  
MINI PLATEAU OVAL



REF	cm	L cm	H cm	U
23506	12 x 8	15,5	5,0	1

**23509** MINI FUENTE OVAL ALTA / HIGH MINI OVAL PAN /  
MINI PLATE OVAL HAUTE



REF	cm	H cm	U
23509	12,5 x 9,3	7,5	1





PRESENTACIÓN PIZARRA

PRESENTACIÓN NATURAL, ELEGANTE Y EXCLUSIVA DE PLATOS FRÍOS O CALIENTES

SLATE DISPLAY

PRESENTATION OF COLD OR HOT PLATES WITH EXCELLENT QUALITY DECORATIVE

PRESENTOIR ARDOISE

PRESENTATION DES PLAQUES FROID OU CHAUD AVEC DÉCORATIFS EXCELLENTE QUALITÉ

CARAS NATURALES / NATURAL FACES /  
FACES NATURELLES

ESPEJOR / THICKNESS /  
EPAISSEUR : 4-5 mm

PIES ESPUMADOS / FOAMED FEET /  
PIEDS MOUSSE



PIZARRAS / SLATES / ARDOISE

**28202** PIZARRA PRESENTACIÓN CUADRADA /  
SQUARED SLATE SEERVING TRAY /  
ARDOISE PRESENTATION CARRÉE

REF	cm	U
28202	20 x 20	24



**28252** PIZARRA PRESENTACIÓN CUADRADA /  
SQUARED SLATE SEERVING TRAY /  
ARDOISE PRESENTATION CARRÉE

REF	cm	U
28252	25 x 25	16



**28303** PIZARRA PRESENTACIÓN CUADRADA /  
SQUARED SLATE SEERVING TRAY /  
ARDOISE PRESENTATION CARRÉE

REF	cm	U
28303	30 x 30	12



**28302** PIZARRA PRESENTACIÓN RECTANGULAR /  
OBLONG SLATE SEERVING TRAY /  
ARDOISE PRESENTATION RECTANGULAIRE

REF	cm	U
28302	30 x 20	16



**28403** PIZARRA PRESENTACIÓN RECTANGULAR / OBLONG SLATE SEERVING TRAY /  
ARDOISE PRESENTATION RECTANGULAIRE

REF	cm	U
28403	40 x 30	10





**349** JARRA TERMO LUXE / LUXE INSULATED COFFEE POT /  
PICHET ISOLANTE LUXE



REF	Lts	U
349.030	0,30	1
349.060	0,60	1
349.100	1,00	1

Interior en acero inoxidable  
Inner side in St/Steel  
Interieur en acier inoxydable

**337** JARRA TERMO / INSULATED COFFEE POT /  
PICHET ISOLANTE



REF	Lts	U
337.030	0,30	1
337.060	0,60	1
337.090	0,90	1
337.150	1,50	1
337.200	2,00	1

Interior en acero inoxidable  
Inner side in St/Steel  
Interieur en acier inoxydable

**895** SERVIDOR TERMO / VACUUM JUG /  
VERSEUSE THERMO



REF	Lts	U
895.006	0,60	1
895.010	1,00	1
895.015	1,50	1
895.020	2,00	1

Interior en acero inoxidable  
Inner side in St/Steel  
Interieur en acier inoxydable

**8951** SERVIDOR TERMO EN POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE VACUUM JUG /  
VERSEUSE THERMO EN POLYPROPYLÈNE



REF	Lts	U
895.105	0,50	1
895.110	1,00	1

Interior cristal doble pared  
Inner side in double glass line  
Interieur verre double mur

**894** TERMO CON DOSIFICADOR / AIR POT /  
VERSEUSE À POMPE



REF	Lts	U
894.003	3,00	1
894.004	4,00	1
894.005	5,00	1

Base rotativa  
Rotative base  
Fond rotative

**335** JARRA BOMBADA CON RETÉN / SERVER WITHOUT LID /  
PICHET BOMBÉ AVEC RETENU



REF	Lts	U
335.002	1,80	1

**6464** JARRA / SERVER /  
PICHET



REF	Lts	U
646400	1,90	1

**644** JARRA DE POLICARBONATO / POLICARBONATE SERVER /  
PICHET EN POLYCARBONATE



REF	Lts	U
644.100	1,00	1
644.175	1,75	1

**646** JARRA POLICARBONATO APILABLE SIN TAPA /  
STACKABLE POLYCARBONATE SERVER WITHOUT LID /  
PICHET POLYCARBONATE EMPILABLE SANS COUVERCLE



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	Lts	U
646.100	Translucido / Translucide	1,00	1
646.103	Azul / Blue / Bleu	1,00	1
646.105	Verde / Green / Vert	1,00	1
646.200	Translucido / Translucide	2,00	1

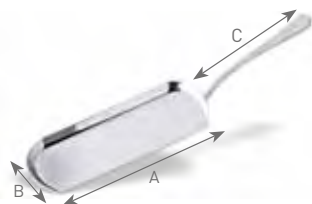


**6463** TAPA POLIPROPILENO PARA JARRA APILABLE / POLYPROPYLENE LID FOR STACKABLE SERVER /  
COUVERCLE POLYPROPYLÈNE POUR PICHET EMPILABLE



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	Lts	U
646.300	Azul / Blue / Bleu	1,00	1
646.310	Gris / Grey / Gris	1,00	1
646.301	Azul / Blue / Bleu	2,00	1

**625** PALA RECOGEMIGAS / TABLE CRUMBER /  
PELLE RAMASSE-MIETTES



REF	A x B x C cm	U
625.000	18 x 7 x 12,5	1

**630** SOPORTE PARA NÚMERO "BANQUETE" / NUMBER CARD HOLDER /  
SUPPORT NUMÉRO "BANQUET"



REF	H cm	U
630.010	10	1
630.020	20	1
630.030	30	1
630.040	40	1

**632** NÚMERO DE MESA / TABLE NUMBER /  
NUMÉRO DE TABLE

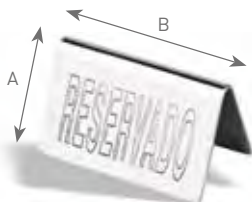







REF	A x B cm	U
632 + Número/Number	5,6 x 6,4*	1
	5,6 x 7,6**	1

\* nº de 1 dígito                      \*\* nº de 2 dígitos  
\* number with 1 digit            \*\* number with 2 digits  
\* numéro d'un seul chiffre      \*\* numéro de 2 chiffres

N.1 - N.99

**633** PLACA "RESERVADO" / "RESERVED" TABLE SIGN /  
PLAQUE "RESERVE"



REF	TEXTO / TEXT	A x B cm	U
 633.000	RESERVADO	5 x 10	1
 633.001	RESERVAT	5 x 10	1
 633.002	RESERVED	5 x 10	1
 633.003	RESERVE	5 x 10	1
 633.004	RESERVIERT	5 x 10	1

**634** PLACA "PROHIBIDO FUMAR" / "NON-SMOKING" SIGN /  
PLAQUE "DÉFENSE DE FUMER"



REF	A x B cm	U
634.000	5,6 x 7,6	1

**967** MOLINILLOS PIMIENTA Y SAL. ACRÍLICO / PEPPER MILL-SALT MILL. ACRILIC / MOULINS À POIVRE ET SEL. ACRILIQUE



REF	TIPO / TYPE	H cm	U
967.001	Pimienta / Pepper / Poivre	15,5	1
967.002	Pimienta / Pepper / Poivre	20,0	1
967.003	Pimienta / Pepper / Poivre	23,0	1
967.004	Sal / Salt / Sel	15,5	1
967.005	Sal / Salt / Sel	20,0	1
967.006	Sal / Salt / Sel	23,0	1

**333** SALSERA / GRAVY BOAT / SAUCIÈRE



REF	Lts	U
333.010	0,10	1
333.020	0,20	1
333.035	0,35	1

**623** PORTASALADOS O PORTASALSAS / SNACK BOWL SET OR SAUCE BOWL SET / ENSEMBLE BOL POUR SNACKS OU SAUCES



REF	UNI.	Ø Bol	Mlts. Bol	U
623.002	2	9	200	1
623.003	3	9	200	1

**9691** BANDEJA PARA MARISCOS / SEA FOOD TRAY / PLATEAU À FRUITS DE MER



REF	Ø cm	H cm	U
969.132	32	4,0	1
969.136	36	4,0	1
969.140	40	5,0	1

**969** SOPORTE DE MESA PARA BANDEJA MARISCO / STAND FOR SEA FOOD TRAY / SUPPORT POUR PLATEAU À FRUITS DE MER



REF	Ø cm	H cm	U
969.000	25 / 20	19,0	1

**9681** PINCHO / SKEWER /  
BROCHETTE



REF	L cm	U
968.115	15	12
968.125	25	12
968.130	30	12
968.135	35	12

\*Precio 12 unidades / Price 12 units / Prix 12 unités

**968** PORTA BROCHETAS / CARRY-SKEWERS /  
PORTE-BROCHETTES



REF	Ø cm	H cm	U
968.000	22	46,0	1

**874** PINCHANOTAS / BILL SPIKE /  
EPINGLE PORTE-TICKETS



REF	Ø cm	H cm	U
874.000	9	22	1

**8621** BANDEJA OVAL ANTIDESLIZANTE / NON SLIP OVAL SERVING TRAY /  
PLATEAU ANTIDÉRAPANT DE FORME OVALE



REF	cm	U
862.100	68 x 56	1

Color negro  
Black color  
Couleur noir

**863** SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO / LARGE TRAY HOLDER /  
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX



REF	A x B x C cm	U
863.000	47 x 47 x 82	1

No incluye bandeja  
Serving tray not included  
Plateau pas inclus



**22030** CENICERO REDONDO CON TAPA. COLOR NEGRO / WINDPROOF ASHTRAY ROUND. BLACK /  
CENDRIER POUR L'EXTERIEUR. NOIR



REF	Ø cm	H cm	U
22030	14,5	6,0	1

**22031** CENICERO REDONDO. COLOR NEGRO / ROUND DINNER ASHTRAY. BLACK /  
CENDRIER. NOIR



REF	Ø cm	H cm	U
22031	10	5,0	1

**22185** CENICERO CÓNICO MELAMINA. NEGRO / CONICAL MELAMINE ASHTRAY. BLACK /  
CENDRIER CONIQUE. NOIR



REF	Ø cm	H cm	U
22185	10	2,7	1

**638** CENICERO DE AGUA / WATER ASHTRAY /  
CENDRIER AVEC DE L'EAU



REF	Ø cm	H cm	U
638.000	11	5,5	1

**639** CENICERO HONDO / DEEP ASHTRAY /  
CENDRIER PROFOND



REF	cm	U
639.000	12,5 x 12,5 x 2,5	1

**650** PAPELERA SOBREMESA ACERO INOX / ST/STEEL TABLE-TIDY /  
RECEPTABLE À DÉCHETS DE TABLE



REF	Ø cm	H cm	U
650.000	12	18,0	1

**357** SERVILLETERO / NAPKIN HOLDER /  
CONTENEUR POUR SERVIETTES



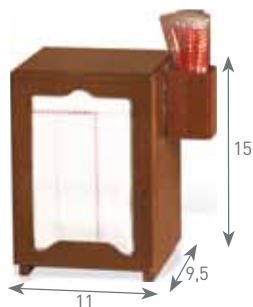
REF	U
357.000	1

**25000** SERVILLETERO MADERA / WOODEN NAPKIN HOLDER /  
CONTENEUR POUR SERVIETTES EN BOIS



REF	U
25000	1

**25001** SERVILLETERO MADERA CON PALILLERO / WOODEN NAPKIN HOLDER WITH TOOTHPICH /  
CONTENEUR POUR SERVIETTES EN BOIS AVEC PORTE-CURE-DENTS



REF	U
25001	1

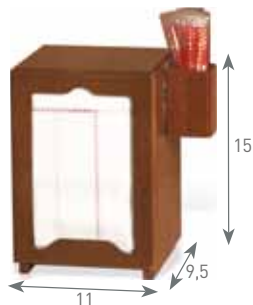
**25002** SERVILLETERO MADERA CON PORTAMENÚS / WOODEN NAPKIN HOLDER WITH MENU HOLDER /  
CONTENEUR POUR SERVIETTES EN BOIS AVEC PORTE-MENUS



REF	U
25002	1



**25020** SERVILLETERO CON PORTAMENÚS Y PALILLERO / NAPKIN HOLDE WITH MENU AND TOOTHPICK HOLDER /  
CONTENEUR POUR SERVIETTES AVEC PORTE-CURE-DENTS ET MENÚ



REF	U
25020	1



COCODRILO / CROCODILE / CROCODILE

ESPAÑOL  
 FABRICADO EN POLIPIEL. ACABADO  
 COSIDO. PARA HOJAS DIN A4 Y DIN A5  
 PERSONALIZACIÓN DISPONIBLE.  
 ¡CONSÚLTENOS!

ENGLISH  
 MADE OF ARTIFICIAL SKIN. SEWED.  
 FOR DIN A4 AND DIN A5 SHEETS  
 PERSONALISATION AVAILABLE.  
 ASK FOR IT!

FRANÇAIS  
 FABRIQUÉ EN SIMILICUIR. COUSU.  
 POUR FEUILLES DIN A4 ET DIN A5  
 PERSONALISATION DISPONIBLE.  
 CONSULTEZ-NOUS!

24 x 18 cm DIN-A5

PORTAMENÚS COCODRILO / CROCODILE MENU HOLDER /  
 PORTE-MENUS CROCODILE



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	cm	U
-----	--------------------------	----	---

20006	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	24 x 18	1
-------	-------------------------------	---------	---

Colores /  
 Colours /  
 Couleurs 

33 x 24 cm DIN A4

PORTAMENÚS CLASS / CLASS MENU HOLDER /  
 PORTE-MENUS CLASS



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	cm	U
-----	--------------------------	----	---

20026	Azul / Blue / Bleu	33 x 24	1
20027	Verde / Green / Vert	33 x 24	1

Colores /  
 Colours /  
 Couleurs 

24 x 18 cm DIN A5

PORTAMENÚS CLASS / CLASS MENU HOLDER /  
 PORTE-MENUS CLASS



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	cm	U
-----	--------------------------	----	---

20031	Azul / Blue / Bleu	24 x 18	1
20032	Verde / Green / Vert	24 x 18	1
20033	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	24 x 18	1
20034	Negro / Black / Noir	24 x 18	1
20035	Marrón / Brown / Marron	24 x 18	1

Colores /  
 Colours /  
 Couleurs 

20036 CARTA DE VINOS / WINE CARD /  
 CARTE DES VINS



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	cm	U
-----	--------------------------	----	---

20036	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	33 x 24	1
-------	-------------------------------	---------	---


Colores /  
 Colours /  
 Couleurs 

20037 PORTA BLOCS / BILL HOLDER /  
 PORTE-ADDITION



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	cm	U
-----	--------------------------	----	---

20037	Negro / Black / Noir	23 x 13	1
-------	----------------------	---------	---

Colores /  
 Colours /  
 Couleurs 

ELEGANCE

..... ESPAÑOL  
 FABRICADO EN PVC. BOLSILLOS EN  
 CONTRATAPA INTERIOR. PARA HOJAS  
 DIN A4 Y DIN A5 PERSONALIZACIÓN  
 DISPONIBLE. ¡CONSÚLTENOS!

..... ENGLISH  
 MADE OF PVC. POCKETS ON EACH BACK  
 COVER. FOR DIN A4 AND DIN A5 SHEETS  
 PERSONALISATION AVAILABLE.  
 ASK FOR IT!

..... FRANÇAIS  
 FABRIQUÉ EN PVC. POCHE DANS  
 COUVERTURE INTÉRIEUR. POUR FEUILLES  
 DIN A4 ET DIN A5 PERSONALISATION  
 DISPONIBLE. CONSULTEZ-NOUS !

**33 x 24 cm DIN-A4**

PORTAMENÚS ELEGANCE / ELEGANCE MENU HOLDER /  
 PORTE-MENUS ELEGANCE



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	cm	U
20039	Azul / Blue / Bleu	33 x 24	1
20040	Verde / Green / Vert	33 x 24	1
20041	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	33 x 24	1
20042	Negro / Black / Noir	33 x 24	1
20043	Marrón / Brown / Marron	33 x 24	1



**24 x 18 cm DIN-A5**

PORTAMENÚS ELEGANCE / ELEGANCE MENU HOLDER /  
 PORTE-MENUS ELEGANCE



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	cm	U
20044	Azul / Blue / Bleu	24 x 18	1
20045	Verde / Green / Vert	24 x 18	1
20046	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	24 x 18	1
20047	Negro / Black / Noir	24 x 18	1
20048	Marrón / Brown / Marron	24 x 18	1



**20049** CARTA DE VINOS / WINE CARD /  
 CARTE DES VINS



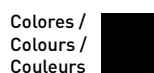
REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	cm	U
20049	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	33 x 24	1



**20050** PORTA BLOCS ELEGANCE / ELEGANCE BILL HOLDER /  
 PORTE-ADDITION ELEGANCE



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	cm	U
20050	Negro / Black / Noir	23 x 13	1

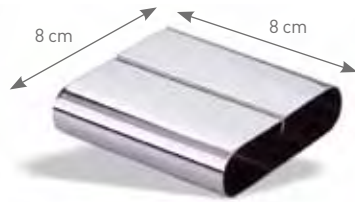


**2007 / 2500** PORTAMENÚS METACRILATO / METHACRYLATE MENU HOLDER /  
PORTE-MENU MÉTHACRYLATE



REF	cm	U
20072	6 x 6	1
20073	7 x 11	1
20074	10 x 15	1
20075	15 x 21	1
20076	21 x 31	1
25004	11 x 17	1
25005	13 x 24	1

**636** PORTAMENÚS / MENU HOLDER /  
PORTE-MENU DE TABLE



REF	H cm	U
636.000	2	1

**637 / 6371** PLATILLO CAMBIO / BILL HOLDER /  
PORTE-ADDITION



REF	cm	U
637.000	15,5 x 11	1
637.100	21,5 x 12,5	1

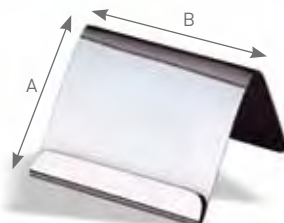
**24 x 18 cm - 20 x 14 cm** PORTA FACTURAS / BILL HOLDER /  
PORTE-ADDITION



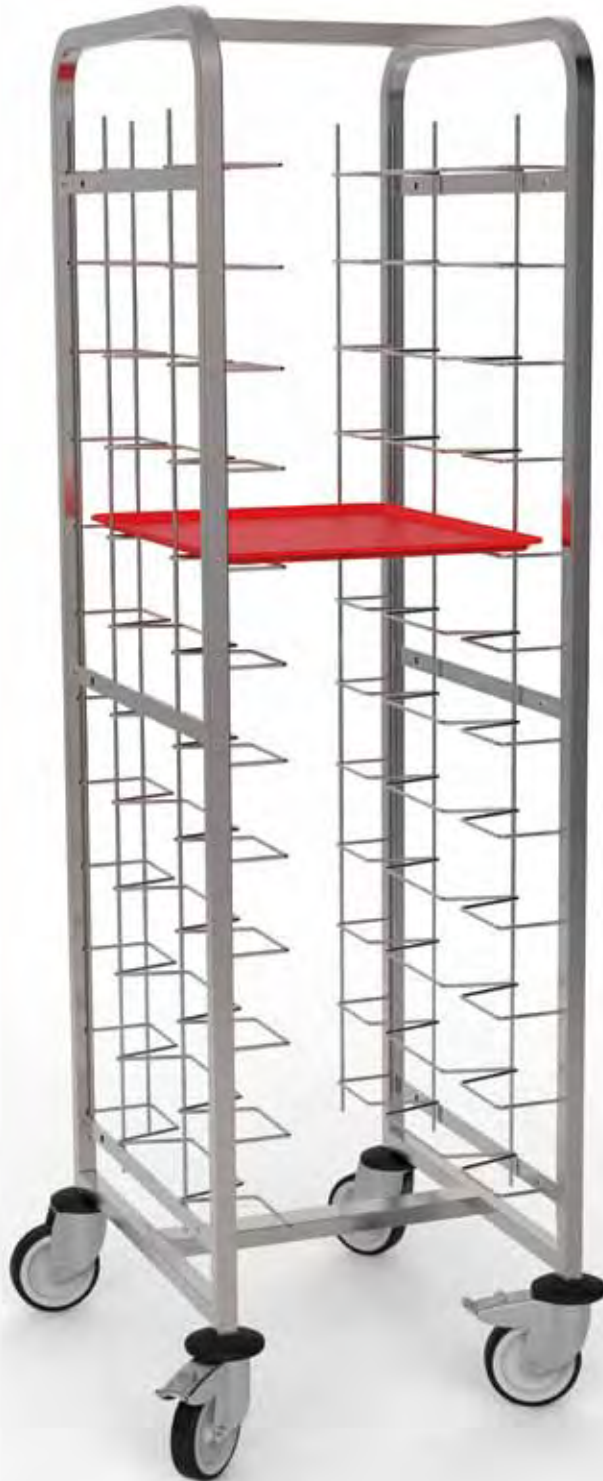
REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	A x B cm	U
20066	Negro / Black / Noir	21,5 x 12,5	1
20067	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	21,5 x 12,5	1
20068	Marrón / Brown / Marron	21,5 x 12,5	1
20069	Negro / Black / Noir	15,5 x 11,5	1
20070	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	15,5 x 11,5	1
20071	Marrón / Brown / Marron	15,5 x 11,5	1



**635** PORTATARJETAS / CARD HOLDER /  
PORTE-CARTES



REF	A x B cm	U
635.000	5,2 x 6,2	1



ESPAÑOL

.....

CARRO SELF-SERVICE DE ACERO INOXIDABLE PARA BANDEJAS DE ANCHO 365 MM HASTA 420 MM. POSIBILIDAD DE INCORPORAR PLAFONES LATERALES COMPOSITE-ALUMINIO. PARA MÁS INFORMACIÓN VER EN PÁGINA 185

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 185

FRANÇAIS

.....

CHARIOT SELF-SERVICE D'ACIER INOXYDABLE POUR PLATEAUX DE 365 MM À 420 MM. DISPONIBLE AUSSI AVEC DEUX PANNEAU LATERALES COMPOSITE-ALUMINIUM. POUR DES AMPLESS RENSEIGNEMENTS VEUILLEZ VOIR PAGE 185

**8074** CARRO PORTA-CUBIERTOS Y BANDEJAS / TRAYS AND CUTLERY DISPENSER TROLLEY /  
 CHARIOT PORTE PLATEAUX ET RAMASSE COUVERTS

REF	mm	U
80740	810 x 570 x 1065	1

No incluye cubetas GN 1/3 ni bandejas  
 Without 1/3 GN containers and trays  
 Pas compris les bacs GN 1/3 ni plateaux

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



**8610** BANDEJA FAST-FOOD FIBRA DE VIDRIO / FIBERGLASS FAST-FOOD TRAY /  
 PLATEAU FAST FOOD FIBRE DE VERRE

REF	mm	U
861.045	455 x 355	12
861.053	530 x 325	12



Color gris  
 Grey color  
 Couleur gris

**8070** SOPORTE PARA BANDEJAS PORTA-CUBIERTOS GN 1/1 / COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN 1/1 /  
SUPPORT PORTE-COUVERTS GN 1/1



REF	mm	U
-----	----	---

80700	526 x 510 x 328	1
-------	-----------------	---

No incluye bandeja portacubiertos  
Without cutlery bin  
Sans ramasse-couverts

**8071** SOPORTE DOBLE PARA BANDEJAS PORTA-CUBIERTOS GN 1/1 / DOUBLE COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN 1/1 /  
SUPPORT DOUBLE PORTE-COUVERTS GN 1/1



REF	mm	U
-----	----	---

80710	526 x 510 x 580	1
-------	-----------------	---

No incluye bandeja portacubiertos  
Without cutlery bin  
Sans ramasse-couverts

**900** BANDEJA PORTA-CUBIERTOS GASTRONORM 1/1 / 1/1 GASTRONORM CUTLERY BIN /  
RAMASSE-COUVERTS GASTRONORME 1/1



REF	mm	U
-----	----	---

900.000	530 x 325 x 100	1
---------	-----------------	---

Polipropileno alimentario  
Food contact polypropylene  
Polypropylène alimentaire



**8072** SOPORTE PARA 4 BANDEJAS GN 1/3 / COUNTER-TOP DISPENSER FOR 4 GN 1/3 /  
SUPPORT POUR 4 BAC GN 1/3



REF	mm	U
80720	738 x 310 x 430	1

No incluyen cubetas GN  
Without GN containers  
Sans bac GN

**8073** SOPORTE PARA 8 BANDEJAS GN 1/3 / COUNTER-TOP DISPENSER FOR 8 GN 1/3 /  
SUPPORT POUR 8 BAC GN 1/3



REF	mm	U
80730	738 x 465 x 600	1

No incluyen cubetas GN  
Without GN containers  
Sans bac GN

**340** BANDEJA AUTO-SERVICIO ACERO INOX / ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY /  
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX



REF	mm	H mm	U
340.000	460 x 285	20	1

6 Compartimentos  
6 Compartments  
6 Compartiments

**919** BANDEJA ISOTÉRMICA / ISOTHERMAL TRAY /  
PLATEAU ISOTHERME



REF	mm	U
919.000	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  
Fabriquée en polypropylène avec intérieur de polyuréthane sans CFC

Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.  
Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on polycarbonate, chinaware or melamine.  
Approprié pour assiettes plates, à soupe, bols, raviers soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine

Complementos no incluidos  
Complements not included  
Compléments non-inclus

**920** PLATOS POLICARBONATO / POLYCARBONATE PLATES /  
ASSIETTES EN POLYCARBONATE

REF	Tipo / Type	Ø mm	H mm	U
920.001	Llano / Flat / Plate	206	29	1
920.002	Hondo / Soup / Creuse	185	45	1
920.003	Desayuno / Breakfast / Petit déjeuner	175	25	1

Apto para lavavajillas y microondas  
Dishwasher and microwave safe  
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

Ref. 920.001



Ref. 920.002



Ref. 920.003



**921** BOL DOBLE PARED POLICARBONATO CON TAPA / DOUBLE WALL POLYCARBONATE BOWL WITH LID /  
BOL POLYCARBONATE DOUBLE MUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
921.001	125	68	0,45	1

Apto para lavavajillas y microondas  
Dishwasher and microwave safe  
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

**922** FUENTE RECTANGULAR POLICARBONATO / POLYCARBONATE RECTANGULAR BOWL /  
RAVIER CARRÉ EN POLYCARBONATE



REF	mm	H mm	Lts	U
922.000	95 x 138	45	0,25	1
922.100*	96 x 139	24		1

\*Tapa rígida / Rigid lid / Couvercle rigide

Apto para lavavajillas y microondas  
Dishwasher and microwave safe  
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

**923** TAZA DESAYUNO POLICARBONATO / POLYCARBONATE BREAKFAST CUP /  
TASSE DESSERT POLYCARBONATE



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
923.000	94	68	0,325	1
923.001*	100			1

\*Tapa / Lid / Couvercle

Apto para lavavajillas y microondas  
Dishwasher and microwave safe  
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

**925** CARRO TRANSPORTE BANDEJAS / TRAY TRANSPORT TROLLEY /  
CHARIOT TRANSPORT PLATEAUX

REF	MEDIDA GUÍAS MM / SIZE OF RAILS MM / DIMENSIONS GLISSIÈRES MM	Nº GUÍAS / NR. OF LEVELS / NUM. NIVEAUX	MEDIDAS TOTALES MM / TOTAL SIZES MM / MESURES TOTALES MM	DISTANCIA ENTRE GUÍAS / DISTANCE BETWEEN LEVELS / ESPACE ENTRE NIVEAUX	U
925.001	550 x 375	10	620 x 500 x 1520	120 mm	1
925.002	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 due 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. Roues de diamètre Ø 125 mm.



CARROS Y DISPENSADORES / TROLLEYS AND DISPENSERS / CHARIOTS ET DISTRIBUTEURS

**924** VASO POLICARBONATO / POLYCARBONATE GLASS /  
VERRE EN POLYCARBONATE



REF	Color / Couleur	Ø mm	H mm	Lts	U
924.001		70	102	0,25	1
924.002		70	70	0,17	1
924.002A		70	70	0,17	1
924.002R		70	70	0,17	1
924.002V		70	70	0,17	1

- 30 °C  
+ 130 °C

Apto para lavavajillas  
Dishwasher safe  
Utilisable au lave-vaisselle

**628** CAFETERA TERMO / INSULATED COFFEE POT /  
CAFETIÈRE ISOLANTE



REF	Ø mm	H mm	Lts	U
628.000	87	100	0,30	1

**626** BASE TERMO PORTAPLATOS / INSULATED PLATE WARMER /  
BASE ISOLANTE POUR ASSIETTES



REF	EXTERIOR / OUTER / EXTÉRIEUR Ø cm	H cm	Lts	U
626.000	27	5,5	3,00	1

Base termo  
Insulate plate  
Base isolante



Para platos hasta Ø 26 cm  
Suitable for plates up to Ø 26 cm  
Pour assiettes jusqu'à Ø 26 cm

**627** TAPA TERMO PARA BASE TERMO PORTAPLATOS REF. 626 / INSULATED LID FOR INSULATED PLATE WARMER REF. 626 /  
COUVERCLE ISOLANTE POUR BASE ISOLANTE RÉF. 626



REF	EXTERIOR / OUTER / EXTÉRIEUR Ø cm	H cm	U
627.000	28	4,5	1

Tapa termo  
Insulate lid  
Couvercle isolante



**19100 / 19101** POSTE SEPARACIÓN ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL BARRIER /  
POTEAU ACIER INOXYDABLE



REF	H cm	Kg	U
19100	95	10,5	1
19101	100	10,5	1

Ref. 19100 : Pulido brillante / Mirror Polished / Polie brillant  
Ref. 19101 : Baño dorado / Golden coated / Doré

**19113** POSTE SEPARACIÓN ASPECTO MADERA / BARRIER. WOODEN LOOKING /  
POTEAU ASPECT BOIS



Ø 32 cm

REF	H cm	Kg	U
19113	100	8	1

Cordón no incluido  
Belt not included  
Cordon non inclus

**19109 / 19110** GANCHO SOPORTE PARED / WALL HOOK /  
CROCHET MUR



Ref. 19109



Ref. 19110

REF	Color / Couleur	U
19109	Cromado / Chromium / Chromé	1
19110	Dorado / Golden / Doré	1

Para ref. / For items / Pour réf. : 19100 / 19101 / 19113

**19102** POSTE SEPARACIÓN CON CINTA ROJA RETRÁCTIL / BARRIER WITH RED RETRACTABLE BELT SYSTEM /  
POTEAU DÉROULEUR À SANGLE ROUGE



REF	H cm	L cm	Kg	U
-----	------	------	----	---

19102	96	210	8	1
-------	----	-----	---	---

Cabezal fijo  
Fix Head  
Tête fixe

INOX / ST/STEEL

**19114** POSTE CON CINTA RETRÁCTIL. BRILLANTE / BARRIER WITH RETRACTABLE BELT. MIRROR POLISHED /  
POTEAU DÉROULEUR À SANGLE. BRILLANT



REF	Color / Couleur	H cm	L cm	Kg	U
-----	-----------------	------	------	----	---

19114-N	Negro / Black / Noir	94	200	9	1
19114-A	Azul / Blue / Bleu	94	200	9	1
19114-R	Rojo / Red / Rouge	94	200	9	1

Cabezal removible  
Detachable head  
Tête amovible

INOX / ST/STEEL

**19115** RECAMBIO CABEZAL POSTE / SPARE HEAD FOR BARRIER /  
RECHANGE DE SANGLE

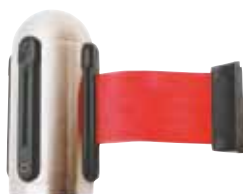


REF	Color / Couleur	L cm	U
-----	-----------------	------	---

19115-N	Negro / Black / Noir	200	1
19115-A	Azul / Blue / Bleu	200	1
19115-R	Rojo / Red / Rouge	200	1

Para poste ref. 19114  
For barrier ref. 19114  
Pour poteau réf. 19114

**19111** CABEZAL PARED CINTA RETRÁCTIL ROJA / WALL SYSTEM BARRIER WITH RED RETRACTABLE BELT /  
POTEAU DÉROULEUR POUR MUR À SANGLE ROUGE



REF	L cm	U
-----	------	---

19111	210	1
-------	-----	---

**19112** SOPORTE PARED POSTE CINTA RETRÁCTIL / WALL SUPPORT FOR WALL BARRIER WITH RETRACTABLE BELT /  
SUPPORT MUR POUR POTEAU DÉROULEUR



REF	U
19112	1
Para ref. / For ref / Pour ref : 19102 / 19114 / 19111	

**19116** PANEL INFORMACIÓN / INFORMATION SIGN /  
PANNEAU INFORMATION



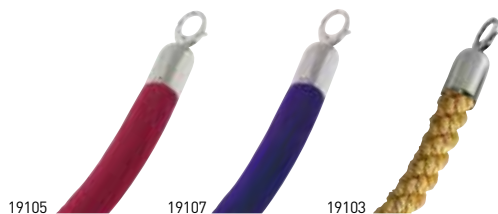
REF	cm	U
19116	21,8 x 32	1
Para ref. / For ref / Pour ref : 19114		

**19500** SOPORTE INFORMACIONES / SIGN STAND /  
PANNEAU D'ACCUEIL



REF	cm	H cm	U
19500	59,5 x 79,5	120	1

**19105 / 19107 / 19103** CORDÓN CON GANCHOS CROMADOS / BELT WITH CHROMIUM-PLATED ENDS /  
CORDON À CROCHETS CHROMÉS



REF	Color / Couleur	L cm	U
19105	Rojo / Red / Rouge	150	1
19107	Azul / Blue / Bleu	150	1
19103	Bronce / Plaited Bronze / Bronze	150	1

**19106 / 19108 / 19104** CORDÓN CON GANCHOS DORADOS / BELT WITH GOLDEN ENDS /  
CORDON À CROCHETS DORÉS



REF	Color / Couleur	L cm	U
19106	Rojo / Red / Rouge	150	1
19108	Azul / Blue / Bleu	150	1
19104	Bronce / Plaited 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-SCRATCH MATERIAL. SOLID WOOD FRAME DOUBLE-LACQUERED. RAIN AND SUNPROOF. WRITING-SURFACES SPECIALLY DESIGNED FOR USING WATER BASED CHALKMARKERS.

FRANÇAIS

FABRIQUÉS AVEC UN MATÉRIEL PLASTIQUE SPÉCIAL ANTI-RAYURES. CADRES EN BOIS MASSIF. RÉSISTANTS À LA PLUIE ET AU SOLEIL. TABLEAUX SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR L'UTILISATION DES CRAIES OU MARQUEURS AVEC BASE À EAU.

**21000 / 21001** CABALLETE-DUO



REF	A cm	B cm	U
21000	75	135	1
21001	55	85	1

**21003** CABALLETE-UNO



REF	A cm	B cm	U
21003	55	85	1

SERVICIO DE MESA Y BUFFET /  
TABLE AND BUFFET SERVICE /  
SERVICE DE TABLE ET BUFFET



**2100** UNIVERSAL



REF	A cm	B cm	U
21004	40	50	1
21005	50	60	1
21006	60	80	1
21007	70	90	1
21008	80	100	1

**21013 / 21014** CURVA



REF	A cm	B cm	U
21013	50	80	1
21014	60	105	1

**21009** DECOR



REF	A cm	B cm	U
21009	100	60	1

**21010** DECOR-ALTA



REF	A cm	B cm	U
21010	50	100	1

**2101** LUCKY



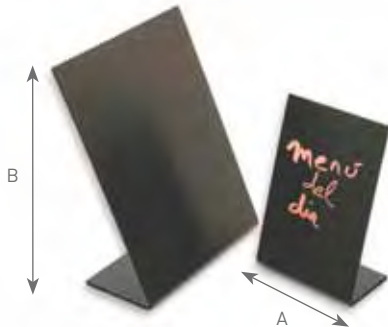
REF	A cm	B cm	U
21015	10	15	1
21016	15	21	1
21017	21	30	1

**21018** GIRO



REF	A cm	B cm	U
21018	23,5	17,5	1

**2102** BASIC



REF	A cm	B cm	U
21027	10	15	1
21028	15	23	1
21029	21	31	1

**21020-26** MARCADORES TIZA FLUORESCENTES, GRUESO 2-6 mm / FLUORESCENT CHALKMARKERS WIDTHS, 2-6 mm  
MARQUEURS FLUORESCENTS ÉPAISSEUR, 2-6 mm



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR	U
21020	Blanco / White / Blanc	1
21021	Rojos / Red / Rouge	1
21022	Azul / Blue / Bleu	1
21023	Amarillo / Yellow / Jaune	1
21024	Verde / Green / Vert	1
21025	Naranja / Orange / Orange	1
21026	Rosa / Pink / Rose	1

Resistentes a la lluvia. Fácil de borrar con un trapo húmedo  
Rainproof. Easy to wipe off with damp cloth  
Résistants à la pluie. S'efface facilement avec un chiffon humide



PASTELERÍA /  
PASTRY /  
PÂTISSERIE

<b>6.1</b>	UTENSILIOS PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE	376
<b>6.2</b>	HELADERÍA ICE-CREAM UTENSILS / USTENSILES POUR GLACE	387
<b>6.3</b>	MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS	389
<b>6.4</b>	CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS	394
<b>6.5</b>	MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX	395
<b>6.6</b>	MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES	399
<b>6.7</b>	MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE	405
<b>6.8</b>	MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLEXIPAN	413

# 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 °C) O EN CONGELACIÓN (-40 °C).

# 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 PTFE 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 °C) OR FREEZE (-40 °C) THE MOST SWEET AND SAVOURY PRODUCTS.



# PÂTISSERIE

FRANÇAIS

PUJADAS PROPOSE UN LARGE ÉVENTAIL DE MOULES, CERCLES ET FORMES D'UNE ROBUSTESSE EXCELLENTE, FABRIQUÉS DANS DIVERS MATÉRIAUX D'UNE QUALITÉ MAXIMALE POUR PERMETTRE AU PROFESSIONNEL DE RÉALISER DES CRÉATIONS DE PÂTISSERIE LES PLUS SOPHISTIQUÉES. PUJADAS PROPOSE ÉGALEMENT DE NOMBREUX ARTICLES COMPLÉMENTAIRES PARTICULIERS À LA PÂTISSERIE POUR PERMETTRE AU PÂTISSIER DE MENER À TERME SES TÂCHES DE CRÉATION DANS LES MEILLEURES CONDITIONS POSSIBLES

## 1. MOULES EN ANTI-ADHÉSIF:

MOULES DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE. 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 CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNIQUES, L'ACIER INOXYDABLE EST DEvenu UN MATÉRIEL IMPORTANT EN PÂTISSERIE. NOUS VOUS PRÉSENTONS ICI UNE GAMME TRÈS COMPLÈTE DE MOULES ET FORMES.

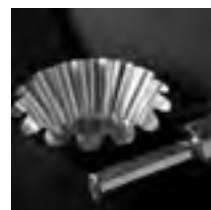
## 3. MOULES DE SILICONE:

FLEXIBLES ET ANTI-ADHÉSIFS. RAPIDE ET FACILE DÉMOULAGE. MINIMUM D'ENTRETIEN. CES MOULES SONT CONFORMES AU CONTACT ALIMENTAIRE SELON LES NORMES INTERNATIONALES CERTIFIÉES HACCP.

## 4. MOULES FLEXIPAN®

LE FLEXIPAN® EST UNE COMBINAISON DE TISSUS DE VERRE ET SILICONES ADÉQUATS POUR L'UTILISATION ALIMENTAIRE.

LE FLEXIPAN® PERMET D'EFFECTUER TOUS TYPES DE PRÉPARATIONS SUCRÉES OU SALÉES, EN CUISSON (+ 280 °C) OU EN CONGÉLATION (-40 °C).



**304** CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /  
CASSEROLE BOMBÉE

INOX - ST/STEEL  
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
304.016	16	7,5	1,00	1
304.018	18	8,0	1,70	1
304.020	20	10,0	2,50	1
304.022	22	11,5	3,70	1
304.024	24	12,0	4,50	1

**3070** CALDERO FONDO PLANO / BOILER /  
BASSINE À FOND PLAT

INOX - ST/STEEL  
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.020	20	10,5	2,20	1
307.025	25	11,5	3,50	1
307.030	30	14,0	6,00	1
307.035	35	14,5	8,50	1
307.040	40	16,5	13,00	1
307.045	45	17,5	20,00	1
307.050	50	20,0	25,00	1
307.060	60	22,5	45,00	1
307.070	70	24,5	65,00	1

**3072** CALDERO CON FONDO DIFUSOR / BOILER WITH SANDWICH BOTTOM /  
BASSINE À FOND PLAT AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR

INOX - ST/STEEL  
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.230	30	14,2	6,00	1
307.240	40	16,0	13,50	1



**3071** CALDERO FONDO BOMBEADO / CONICAL BOILER /  
BASSINE À FOND BOMBÉ

INOX - ST/STEEL  
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.120	20	12,0	2,00	1
307.125	25	13,0	3,80	1
307.130	30	16,0	6,50	1
307.135	35	16,7	8,50	1
307.140	40	19,0	13,00	1
307.145	45	20,5	20,00	1
307.150	50	23,5	25,00	1

**306** CALDERO TIMBAL / MIXING BOILER /  
BOL MIXEUR

INOX - ST/STEEL  
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
306.035	35	18,0	10,00	1

Una sola asa  
Only one handle  
Une seule anse

**356** FUENTE HONDA CÓNICA / KITCHEN BOWL /  
BASSINE PÂTISSÈRE

 INOX - ST/STEEL  
18/10


REF	Ø cm	H cm	Lts	U
356.016	16	5,5	0,65	1
356.020	20	7,5	1,30	1
356.024	24	8,5	2,10	1
356.028	28	11,0	3,70	1
356.032	32	12,5	6,00	1

Medidas exteriores / Outer sizes / Dimensions extérieures

**107** CALDERO FONDO PLANO / CONICAL BOILER /  
BASSINE À FOND PLAT

 ALUMINIO /  
ALUMINIUM


REF	Ø cm	H cm	Lts	U
107.040	40	16,5	13,00	1
107.050	50	19,5	25,00	1
107.060	60	23,5	45,00	1

**951** LIBRADOR DE ACERO INOX / ST/STEEL SCOOP /  
PELLE À FARINE EN ACIER INOX

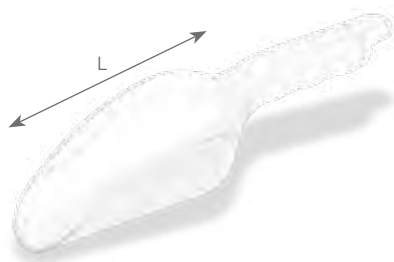

REF	L cm	Lts	U
951.010	10	0,10	5
951.015	15	0,40	5
951.019	19	1,00	5
951.024	24	1,70	5

**953** LIBRADOR ALUMINIO / ALUMINIUM SCOOP /  
PELLE À FARINE ALUMINIUM

**N**


REF	L cm	Lts	U
953.001	11	0,15	12
953.002	15	0,35	12
953.003	18,5	0,71	12
953.004	21,5	1,10	12
953.005	25,5	1,71	12

**952** LIBRADOR POLICARBONATO / POLYCARBOTANE SCOOP /  
PELLE À FARINE POLYCARBONATE

**N**


REF	L cm	Lts	U
952.001	13	0,17	12
952.002	15,5	0,35	12
952.003	17,5	0,71	12



**316** BATIDOR (12 VARILLAS) / WHISK (12 WIRES) / FOUET (12 FILS)



REF	L cm	U
316.025	25	12
316.030	30	12
316.035	35	12
316.040	40	12
316.045	45	12
316.050	50	12

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 1,3 mm

**3161** BATIDOR (10 VARILLAS) / WHISK (10 WIRES) / FOUET (10 FILS)



REF	L cm	U
316.125	25	12
316.130	30	12
316.135	35	12
316.140	40	12
316.145	45	12
316.150	50	12

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 1,8 mm

**354** BATIDOR GRUESO (8 VARILLAS) / HEAVY WHISK (8 WIRES) / FOUET ÉPAIS (8 FILS)



REF	L cm	U
354.025	25	12
354.030	30	12
354.035	35	12
354.040	40	12
354.045	45	12
354.050	50	12

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 2,4 mm

**969** BATIDOR ARO INTERIOR (7 VARILLAS) / WHISK WITH EYE RING (7 WIRES) / FOUET AVEC OEILLET (7 FILS)



REF	L cm	U
969.130	30	1
969.135	35	1

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 2,1 mm

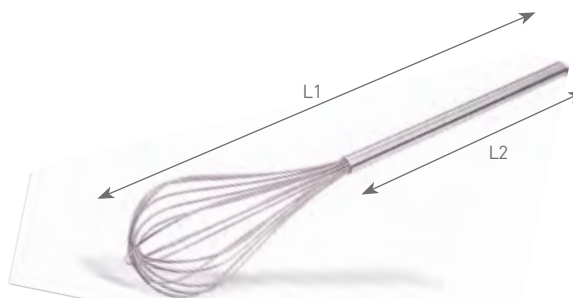
**959** BATIDOR MANGO ABS ANTIDESLIZANTE (8 VARILLAS) / WHISK WITH ANTI-SLIP ABS HANDLE (8 WIRES) / FOUET AVEC POIGNÉE ABS ANTI-CRISPATION (8 FILS)



REF	L cm	U
959.025	25	12
959.030	30	12
959.035	35	12
959.040	40	12
959.045	45	12
959.050	50	12

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 2 mm

**393** BATIDOR GIGANTE / BIG WHISK / FOUET À PURÉE



REF	L1 cm	L2 cm	U
393.080	80	45	1
393.100	100	65	1
393.125	125	90	1

Grueso varilla / Wire thickness / Epaisseur des fils: 3 mm

**9602** ESPÁTULA MULTI-USOS / MULTI-PURPOSE SPATULA / SPATULE MULTI-USAGE


REF	L cm	U
960.225	25	1
960.230	30	1
960.235	35	1

Polietileno  
 Polyethylene  
 Polyéthylène

**398** ESPÁTULA DE GOMA / RUBBER SPATULA / SPATULE EN GOMME


REF	L cm	U
398.024	23	1
398.035	33	1
398.042	41	1

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. Gomme conforme au contact alimentaire. On peut la laver au lave-vaisselle. Moulage spécial pour prévenir la séparation de la gomme du manche

**398290** ESPÁTULA ESTRECHA GOMA / NARROW RUBBER SPATULA / SPATULE ÉTROITE EN GOMME


REF	PALA / PEEL / PELLE CM	L cm	U
398.290	8,8 x 3,3	25,5	1

**3981** ESPÁTULA SILICONA ALTA TEMPERATURA / HIGH HEAT SILICONE SPATULA. BOWL SCRAPER / SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE


REF	PALA / PEEL / PELLE CM	L cm	U
398.125	9 x 6	25	1
398.135	11 x 7	35	1
398.140	11 x 7	40	1

Resistente hasta 260 °C  
 Heat resistance to 260 °C  
 Résistante à 260 °C

**3982** CUCHARA SILICONA ALTA TEMPERATURA / HIGH HEAT SILICON SPOON / CUILLÈRE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE


REF	PALA / PEEL / PELLE CM	L cm	U
398.225	9 x 6	25	1
398.235	11 x 7	35	1
398.240	11 x 7	40	1

Resistente hasta 260 °C  
 Heat resistance to 260 °C  
 Résistante à 260 °C

**806** RODILLO PARA PERFORAR PASTA / ROLLER DOCKER / ROULEAU POUR PIQUER PÂTES



REF	U
806.000	1

**807** RODILLO PARA PERFORAR PASTA / ROLLER DOCKER / ROULEAU POUR PIQUER PÂTES



REF	U
807.000	1

**839** RODILLO PERFORAR PASTA / ROLLER DOCKER / ROULEAU POUR PIQUER PÂTES



REF	U
839.000	1

**840** RODILLO ENREJADO / LATTICE CUTTING ROLLER / ROULEAU DÉCOUPOIR



REF	U
840.000	1

**841** RODILLO CORTADOR / CUTTING ROLLER / ROULEAU DÉCOUPOIR DEMI-SPHÉRIQUE



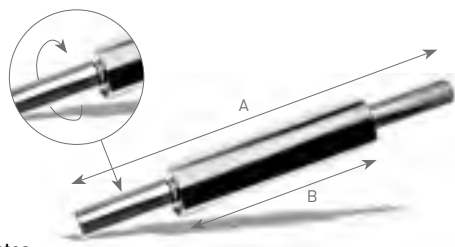
REF	U
841.000	1

**842** CORTAPASTAS DOBLE. LISO Y RIZADO / DOUBLE PASTE CUTTER. PLAIN AND SERRATED / ROULETTE À PÂTES DOUBLE. UNIE ET CANNELÉE



REF	U
842.000	1

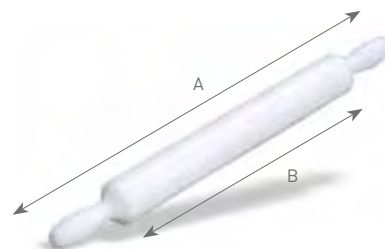
**801** RODILLO ACERO INOX / ST/STEEL ROLLING PIN /  
ROULEAU PÂTISSIER ACIER INOX



Asas giratorias  
Rolling handles  
Poignées roulantes

REF	A cm	B cm	Ø cm	U
801.040	40	20	5,1	1
801.048	48	25	6,4	1

**802** RODILLO POLIETILENO CON ASAS /  
POLYETHYLENE ROLLING PIN WITH HANDLES /  
ROULEAU EN POLYÉTHYLÈNE AVEC POIGNÉES



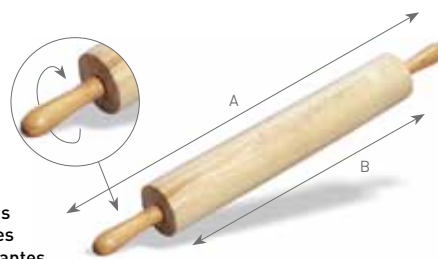
REF	A cm	B cm	Ø cm	U
802.000	60	40	5,8	1

**803** RODILLO POLIETILENO SIN ASAS /  
POLYETHYLENE ROLLING PIN WITHOUT HANDLES /  
ROULEAU EN POLYÉTHYLÈNE SANS POIGNÉES



REF	L cm	Ø cm	U
803.000	50	4,2	1

**804** RODILLO DE MADERA / WOODEN ROLLING PIN /  
ROULEAU EN BOIS



Asas giratorias  
Rolling handles  
Poignées roulantes

REF	A cm	B cm	Ø cm	U
804.000	67,5	45,5	7,7	1

**843** RODILLO PARA CORTAR CROISSANTS /  
TRIANGULAR CROISSANT CUTTER /  
ROULEAU POUR CROISSANT



REF	MEDIDAS DE CORTE (mm) / CUTTING SIZE (mm) / MESURES DE COUPE (mm)	U
843.150	110 x 150	1
843.140	180 x 140	1
843.200	180 x 200	1
843.210	97 x 210	1

**832** CORTAPASTAS / PASTRY BLENDER /  
DÉCOUPOIR



REF	U
832.000	1

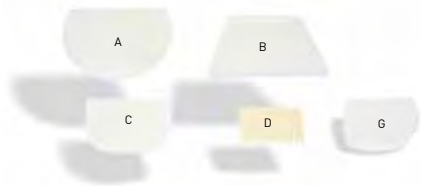
**805** CORTAPASTAS EXTENSIBLE 7 RUEDAS / ROULEAU EXTENSIBLE /  
AVEC 7 ROULETTES



REF	U
805.000	1

836

RASQUETAS DE POLIPROPILENO /  
POLYPROPYLENE SCRAPERS /  
RACLETTES EN POLYPROPYLÈNE



REF	mm	U
A 836.200	200 x 150	1
B 836.215	215 x 125	1
C 836.147	147 x 100	1
D 836.110	110 x 75	1
G 836.120	120 x 87	1

845

PINCEL DE POLIPROPILENO /  
POLYPROPYLENE BRUSH /  
PINCEAU PÂTISSIER EN POLYPROPYLÈNE



REF	mm	U
845.040	40	1
845.050	50	1
845.060	60	1
845.075	75	1

847

MARCADOR DE TARTAS / CAKE DIVIDER /  
SÉPARATEUR DE PORTIONS



REF	PORCIONES / PORTIONS	U
847.008	8	1
847.010	10	1
847.012	12	1
847.014	14	1

Polipropileno Ø Total: 26,5 cm  
Polypropylene  
Polypropylène

848

MARCADOR DE TARTAS DOBLE / DOUBLE CAKE DIVIDER /  
SÉPARATEUR DE PORTIONS DOUBLE



REF	PORCIONES / PORTIONS	U
848.008	8 / 12	1
848.014	14 / 16	1

Polipropileno Ø Total: 26,5 cm  
Polypropylene  
Polypropylène

808

PEINE DECORADOR / DECORATING COMB /  
PEIGNE À DECOR



REF	cm	U
808.000	11 x 8	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN

JARRAS DE MEDIDAS / MEASURING JUGS/  
POT MESUREUR



P. 102

**979** SOPLETE COCINA / PASTRY TORCH BY GAS /  
TORCHE À CARAMÉLISER


Ref. 979.000

 Llama super fuerte /  
Super strong flame /  
Flamme extra fort


Ref. 979.100

 Llama normal /  
Standar flame /  
Flamme normal


Ref. 979.200

 Llama fuerte /  
Strong flame /  
Fort flamme

REF	cm	U
979.100	10 x 13,6	1
979.200	13 x 17,5	1
979.000	16,5 x 21	1

 Duración: 120 min.  
Lenght: 120 min.  
Durée: 120 min.

**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

**991** QUEMADOR ELÉCTRICO REDONDO / ROUND ELECTRIC CAMELIZER /  
FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE RONDE


REF	Ø cm	L cm	W	U
991.010	8	34	400	1

**9911** QUEMADOR ELÉCTRICO RECTANGULAR / RECTANGULAR ELECTRIC CAMELIZER /  
FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE RECTANGULAIRE


REF	cm	L cm	W	U
991.108	24 x 8	49,5	1200	1
991.112	24 x 12	49,5	2000	1

**837** EXPOSITOR DE TARTAS DE ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /  
PRÉSENTOIR DE TARTES EN ALUMINIUM



REF	Ø cm	U
837.003	20 / 26 / 32	1
837.005	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1
837.007	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1

REF	RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE	Ø cm	U
RE837.105	Disco / Disk / Disque	16	1
RE837.106	" " "	20	1
RE837.107	" " "	26	1
RE837.108	" " "	32	1
RE837.109	" " "	40	1
RE837.110	" " "	45	1
RE837.111	" " "	50	1
RE837.112	Tornillo superior / Head screw / Vis supérieur		1
RE837.113	Pata de la base con tornillo / Outside foot with screw / Pied de la base avec vis		1
RE837.114	Tubo central (una parte) / Conection (pillar) / Tube central (une partie)		1
RE837.115	Pata central / Middle foot / Pied central		1

**8373** EXPOSITOR DE TARTAS GIRATORIO / REVOLVING CAKE STAND /  
PRÉSENTOIR GIRATOIRE DE TARTES



REF	Ø cm	H cm	U
837.300	30	8,00	1

**834** TAPA RECTANGULAR GASTRONORM EN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE RECTANGULAR LID /  
COUVERCLE RECTANGULAIRE GASTRONORME EN POLYCARBONATE



REF	mm	H mm	U
834.000	530 x 325	100,0	1

**835** CAMPANA GASTRONORM EN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE DOME LID /  
DÔME DE PROTECTION GASTRONORME EN POLYCARBONATE



REF	mm	H mm	U
835.000	530 x 325	190,0	1

**830** EMBUDO DOSIFICADOR / CONFECTIONERY FUNNEL /  
ENTONNOIR DOSEUR



REF	Lts	U
830.001	1,00	1
830.002	2,00	1

Boquilla recambio Ø 6 mm  
Spare tube Ø 6 mm  
Douille rechange Ø 6 mm

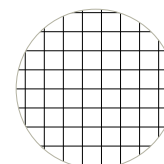
**970** SOPORTE PARA EMBUDO O CHINO / STAND FOR FUNNEL OR CHINESE COLANDER /  
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS



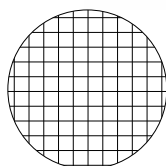
REF	Ø cm	H cm	U
970.000	16,0	19,0	1

**350** CEDAZOS EN ACERO INOX / ST/STEEL SIEVES /  
TAMIS EN ACIER INOX

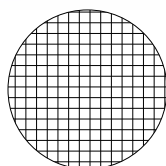
Detalle de las 7 mallas a escala real  
Detail of the 7 sieves at real scale  
Détail des 7 mailles à échelle réelle



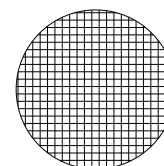
REF	Ø cm	Num	U
350.126	26	8	1
350.130	30	8	1
350.135	35	8	1
350.140	40	8	1



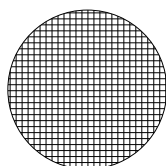
REF	Ø cm	Num	U
350.226	26	10	1
350.230	30	10	1
350.235	35	10	1
350.240	40	10	1



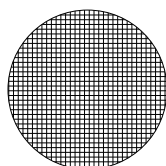
REF	Ø cm	Num	U
350.326	26	14	1
350.330	30	14	1
350.335	35	14	1
350.340	40	14	1



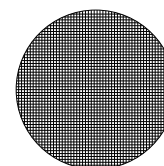
REF	Ø cm	Num	U
350.426	26	20	1
350.430	30	20	1
350.435	35	20	1
350.440	40	20	1



REF	Ø cm	Num	U
350.526	26	25	1
350.530	30	25	1
350.535	35	25	1
350.540	40	25	1



REF	Ø cm	Num	U
350.626	26	35	1
350.630	30	35	1
350.635	35	35	1
350.640	40	35	1



REF	Ø cm	Num	U
350.726	26	50	1
350.730	30	50	1
350.735	35	50	1
350.740	40	50	1



**9095** REJILLA INOX PASTELERÍA CON PIES / ST/STEEL PASTRY GRID WITH FEED /  
GRILLE PÂTISSERIE INOX À PIEDS



REF	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS	U
909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2	1



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN

**318**

BANDEJA PASTELERÍA /  
BAKING SHEET /  
PLAQUE À PÂTISSERIE



P. 64

**1232**

BANDEJA PARA PASTELERÍA CON BORDE 90° /  
TRAY FOR CONFECTIONERY EDGE 90° /  
PLAQUE À PÂTISSERIE BORD 90°



P. 65

**1321**

BANDEJA PASTELERÍA ANTIADHERENTE PERFORADA BORDE 45° /  
PERFORATED NON-STICK TRAY FOR CONFECTIONERY. EDGE 45° /  
PLAQUE À PÂTISSERIE ANTI-ADHÉSIF PERFORÉ. ANGLE 45°



P. 66

**9092**

REJILLA GASTRONORM CON RILSAN BLANCO /  
WHITE RILSAN STEEL GASTRONORM GRID /  
GRILLE GASTRONORM EN ACIER ET RILSAN BLANC



P. 67

**972**

PAPEL SILICONADO /  
SILICONIZED BAKING RELEASE PAPERS /  
PAPIER SILICONÉ ANTI-ADHÉSIF



P. 69

**833**

TAPETE DE SILICONA /  
NON-STICK SILICON MAT /  
TOILE DE CUISSON



P. 69

**331** RACIONADOR DE HELADO / ICE CREAM SCOOP /  
CUILLÈRE À GLACE



REF	Ø mm	Mlts	U
331.039	39	15	12
331.044	44	22	12
331.050	50	32	12
331.056	56	46	12
331.059	59	54	12
331.066	66	75	12
331.070	70	90	12

**908** PALA HELADOS ACERO INOX / ST/STEEL ICE CREAM SPATULA /  
PELLE À GLACE ACIER INOX



REF	COLOR / COLOUR / COLEUR	L cm	U
908.000	Blanca / White / Blanc	26	1
908.001*	Transparente / Clear / Trasparente	26	1
908.002	Roja / Red / Rouge	26	1
908.003	Azul / Blue / Bleu	26	1
908.004	Amarilla / Yellow / Jaune	26	1



\* Metacrilato /  
\* Methacrylate /  
\* Méthacrylate

**332** COPA HELADO / ICE CREAM CUP /  
COUPE À GLACE



Ref. 332.010

Ref. 332.095

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
332.095	9,5	8,5	0,16	1
332.010	10,5	6	0,17	1

**875** SOPORTE PARA CUCURUCHOS / CORNET STAND /  
SUPPORT POUR CORNETS



REF	cm	U
875.003	21 x 7 x 8,5	1
875.004	12 x 12 x 7,5	1

**914**

360 x 165 mm



REF	mm	H mm	Lts	U
914.080	360 x 165	80	3,4	10
914.120	360 x 165	120	5	10
914.150	360 x 165	150	7	10

Acero inox 18/10  
18/10 St/Steel  
Acier inox 18/10

**915**

360 x 250 mm



REF	mm	H mm	Lts	U
915.080	360 x 250	80	5,4	10
915.120	360 x 250	120	8	10
915.150	360 x 250	150	11	10

Acero inox 18/10  
18/10 St/Steel  
Acier inox 18/10

**9161**

360 x 165 mm



REF	mm	H mm	Lts	U
916.120	360 x 165	120	5	10

Policarbonato  
Polycarbonate  
Polycarbonate

**917**

360 x 250 mm



REF	mm	H mm	Lts	U
917.080	360 x 250	80	3,4	10

Policarbonato  
Polycarbonate  
Polycarbonate

**9160**

TAPA METACRILATO / METHACRYLATE LID /  
COUVERCLE EN MÉTHACRYLATE



REF	mm	U
916.000	360 x 165	10

Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato  
Adjustable for St/Steel Ice cream containers  
Adaptable aux récipient à glace en acier inox

**918**

LAVA-RACIONADOR ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SCOOP-WASHER /  
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOXYDABLE



REF	mm	U
918.000	375 x 195 x 270	1

**7022** MOLDE CAKE PROFESIONAL /  
PROFESSIONAL CAKE MOULD /  
CAKE EMBOUTI PROFESSIONNEL



REF	cm (int.)	H cm	U
702.218	18 x 7,5	6,0	1
702.224	24 x 9	7,5	1
702.230	30 x 10,5	8,0	1

**702** MOLDE CAKE /  
CAKE MOULD /  
CAKE EMBOUTI



REF	cm	H cm	U
702.026	26 x 9,5	7,5	1
702.028	28 x 10	7,5	1

**704** MOLDE PARA PATÉ O CAKE DESMONTABLE /  
FOLDING CAKE MOULD /  
PÂTÉ OU CAKE OUVRANT



REF	cm	H cm	U
704.024	24 x 9,5	7,0	1
704.030	30 x 10	7,5	1

**709** MOLDE FONDO DESMONTABLE /  
BAKING MOULD W/REMOVABLE BASE /  
TARTE MAISON A/FOND AMOVIBLE



REF	cm	H cm	U
709.035	35 x 11	2,5	1

**707** PLACA MADELENAS PEQUEÑAS /  
SMALL MADELEINE SHEET /  
PLAQUE MADELEINETTES



REF	cm	U
707.039	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 rangs de 10 madeleinettes de 4,2 cm

**706** PLACA MADELENAS /  
MADELEINE SHEET /  
PLAQUE MADELLEINES



REF	cm	U
706.039	39,5 x 20	6

2 hileras de 6 madalenas de 8 cm  
2 rows of 6 madeleines of 8 cm  
2 rangs de 6 madeleines de 8 cm

**723** MOLDE DESMONTABLE ANTIADHERENTE /  
NON-STICK SPRING FORM /  
MOULE ROND DÉMONTABLE



REF	Ø cm	H cm	U
723.024	24	7,0	1
723.028	28	7,0	1

**703** MOLDE PARA TARTA /  
HIGH CAKE MOULD /  
MANQUÉ ROND UNI



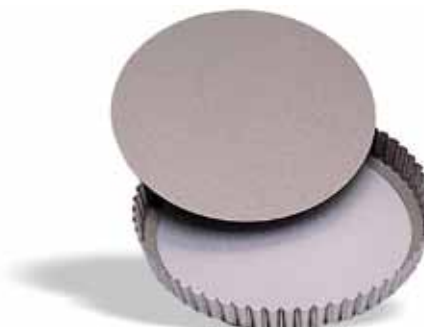
REF	Ø cm	H cm	U
703.012	12	3,0	1
703.016	16	4,0	1
703.020	20	4,5	1
703.024	24	5,0	1
703.028	28	5,0	1
703.032	32	5,5	1

**710** MOLDE RIZADO PARA TARTA /  
ROUND TART MOULD WITH FLUTED EDGES /  
TOURTIÈRE RONDE AVEC BORD CANNELÉ



REF	Ø cm	H cm	U
710.020	20	2,5	1
710.024	24	2,5	1
710.028	28	2,5	1
710.032	32	2,5	1

**711** MOLDE RIZADO FONDO DESMONTABLE /  
FLUTTED EDGE MOULD W/ REMOVIBLE BASE /  
TOURTIÈRE A/FONDD AMOVIBLE



REF	Ø cm	H cm	U
711.010	10	1,8	1
711.012	12	2,0	1
711.020	20	2,5	6
711.024	24	2,5	6
711.028	28	2,5	6
711.032	32	2,5	6

**701** FLANERO RIZADO 14 COSTADOS /  
14 WIDE RIBS BRIOCHE MOULD /  
BRIOCHE 14 CÔTES



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
701.014	14	5,5	0,40	6
701.016	16	6,5	0,55	6
701.018	18	6,5	0,65	6
701.020	20	8,3	1,00	6
701.022	22	10,0	1,50	6

**708** MOLDE SAVARIN / SAVARIN MOULD /  
MOULE SAVARIN



REF	Ø cm	H cm	U
708.008	8	2,0	1
708.012	12	2,5	1
708.022	22	4,5	1
708.024	24	5,0	1
708.026	26	6,2	1

**712** MOLDE SAVARIN "TROIS FRÈRES" / "  
TROIS FRÈRES" RING MOULD /  
MOULE SAVARIN TROIS FRÈRES



REF	Ø cm	H cm	U
712.022	22	5,5	6

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN

MAQUINARIA / MACHINERY /  
MACHINES



P. 218

**715** MOLDE REDONDO PARA BIZCOCHO / BABA MOULD /  
BABA ROND



REF	Ø cm	H cm	U
715.006	6,5	6,0	6

Borde vuelto  
Rolled edge  
Bordé

**713** MOLDE OVALADO PARA ASPIC / OVAL ASPIC MOULD /  
MOULE ASPIC OVALE



REF	cm	H cm	U
713.075	7,5 x 5,5	3,8	6

**714** MOLDE OVALADO PARA ASPIC CON FONDO ESTRELLADO /  
 OVAL ASPIC MOULD WITH STAR BOTTOM /  
 MOULE ASPIC OVALE AVEC FOND ÉTOILÉ



REF	cm	H cm	U
714.075	7,5 x 5,5	3,8	6

**718** MOLDE MADALENAS CON 10 COSTADOS /  
 10 WIDE RIBS BRIOCHE MOULD /  
 MOULE BRIOCHE 10 CÔTES



Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados / Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs /  
 Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes

REF	Ø cm	H cm	U
718.006	6	2,5	6
718.008	8	3,2	6
718.010	10	3,8	6
718.011	11	4,0	6

**717** MOLDE BARQUITA LISA / PLAIN OVAL BOAT MOULD /  
 MOULE BARQUETTE UNIE



REF	cm	H cm	U
717.008	8 x 3,3	1,2	6
717.010	10 x 4,3	1,3	6
717.012	12 x 5	1,3	6

**721** MOLDE TARTELETA REDONDA LISA /  
 ROUND PLAIN TART MOULD /  
 MOULE TARTELETTE RONDE UNIE



REF	Ø cm	H cm	U
721.005	5	1,2	6
721.006	6	1,2	6
721.007	7	1,2	6
721.008	8	1,2	6
721.010	10	1,2	6

**719** MOLDE PARA EMPANADAS / FRIAND MOULD /  
 MOULE FRIAND



REF	cm	U
719.009	10 x 5	6

**716** MOLDE BARQUITA ACANALADA /  
 FLUTED OVAL BOAT MOULD /  
 MOULE BARQUETTE CANNELÉE



REF	cm	H cm	U
716.008	8 x 4	1,0	6
716.010	10 x 4,5	1,0	6
716.012	12 x 5	1,4	6

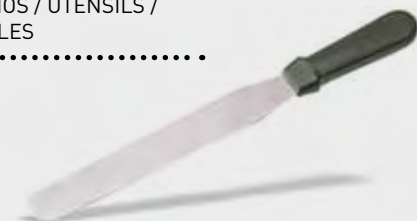
**720** MOLDE TARTELETA ACANALADA REDONDA /  
 ROUND FLUTED TART MOULD /  
 MOULE TARTELETTE RONDE CANNELÉE



REF	Ø cm	H cm	U
720.005	5	1,2	6
720.006	6	1,2	6
720.007	7	1,2	6
720.008	8	1,2	6
720.010	10	1,8	6
720.012	12	2,0	6

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN

UTENSILIOS / UTENSILS /  
 USTENSILES



P. 81

**740** OVALADO CON VARIOS COSTADOS / CONVEX TRIANGLE / OVALE À CÔTES



REF	L cm	U
740.045	4,5	6

**741** CUADRADO ACANALADO / FLUTED SQUARE / CARRE CANNELÉE



REF	L cm	U
741.035	3,5	6

**743** OVALADO ACANALADO / FLUTED OVAL / OVALE CANNELÉ



REF	L cm	U
743.045	3,5	6

**746** REDONDO HUECO / DEEP PLAIN ROUND / ROND CREUX



REF	Ø cm	U
746.035	3,5	6

**747** REDONDO LISO / PLAIN ROUND / ROND UNI



REF	Ø cm	U
747.040	4	6

**748** RECTÁNGULO LISO / PLAIN RECTANGLE / RECTANGLE UNI



REF	L cm	U
748.050	5	6

**749** ROMBO LISO / PLAIN DIAMOND / LOSANGE UNI



REF	L cm	U
749.060	6	6

**750** BOMBA CON VARIOS COSTADOS / RIBBED DOME / DÔME À CÔTES



REF	Ø cm	U
750.045	4,5	6

**751** BARQUILLA PARA PASTELILLO / DIAMOND-SHAPED BOAT / BATEAU CALISSON



REF	L cm	U
751.060	6	6

**722** CAJA DE 60 PEQUEÑOS MOLDES "PETITS FOURS" / 60 "PETITS FOURS" MOULDS SET / BOÎTE DE 60 "PETITS FOURS"



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"

REF	U
722.000	1



**732** CAJA DE 8 CORTAPASTAS REDONDOS LISOS /  
SET OF 8 ROUND PLAIN CUTTERS /  
BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS



REF	Ø cm	H cm	U
732.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

**733** CAJA DE 8 CORTAPASTAS REDONDOS RIZADOS /  
SET OF 8 ROUND FLUTED CUTTERS /  
BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS



REF	Ø cm	H cm	U
733.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

**796** CAJA 9 CORTAPASTAS REDONDOS LISOS POLIGLAS /  
9 PCS SET POLYGLASS PLAIN CUTTERS /  
BOÎTE 9 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS POLYGLASS



REF	Ø cm	H cm	U
796.000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

**7961** CAJA 9 CORTAPASTAS REDONDOS RIZADOS POLIGLAS /  
9 PCS SET POLYGLASS FLUTED CUTTERS /  
BOÎTE 9 DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS POLYGLASS



REF	Ø cm	H cm	U
796.100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

**799** CAJA 7 CORTAPASTAS OVALADOS POLIGLAS /  
7 PCS SET POLYGLASS OVAL CUTTERS /  
BOÎTE 7 DÉCOUPOIRS OVALES POLYGLASS



REF	Ø cm	H cm	U
799.000	3 x 2 / 4,5 x 3 / 6 x 3,5 / 7,5 x 4,5 / 9 x 5,5 / 10,5 x 6,5 / 12 x 7,5	3,5	1

**7991** CAJA 7 CORTAPASTAS OVALADOS RIZADOS POLIGLAS /  
7 PCS SET POLYGLASS OVAL FLUTTED CUTTERS /  
BOÎTE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS POLYGLASS



REF	Ø cm	H cm	U
799.100	3 x 2 / 4,5 x 3 / 6 x 3,5 / 7,5 x 4,5 / 9 x 5,5 / 10,5 x 6,5 / 12 x 7,5	3,5	1

**780** ARO REDONDO PARA TARTA / TART RING /  
CERCLE À TARTE



REF	Ø cm	H cm	U
780.006	6	2,0	1
780.008	8	2,0	1
780.010	10	2,0	1
780.012	12	2,0	1
780.014	14	2,0	1
780.016	16	2,0	1
780.018	18	2,0	1
780.020	20	2,0	1
780.024	24	2,0	1
780.028	28	2,0	1

**781** ARO REDONDO PARA TARTA / "ENTREMETS" RING /  
CERCLE À ENTREMETS



REF	Ø cm	H cm	U
781.006	6	3,5	1
781.008	8	3,5	1
781.010	10	3,5	1
781.012	12	3,5	1
781.014	14	3,5	1
781.016	16	3,5	1
781.018	18	3,5	1
781.020	20	3,5	1

**785** ARO REDONDO PARA MOUSSE / MOUSSE RING /  
CERCLE À MOUSSE



REF	Ø cm	H cm	U
785.006	6	4,0	1
785.008	8	4,0	1
785.010	10	4,0	1
785.012	12	4,0	1
785.014	14	4,0	1
785.016	16	4,0	1
785.018	18	4,0	1
785.020	20	4,0	1

**782** ARO REDONDO PARA MOUSSE / MOUSSE RING /  
CERCLE À MOUSSE



REF	Ø cm	H cm	U
782.075	7,5	4,0	1
782.008	8	4,5	1
782.010	10	4,5	1
782.012	12	4,5	1
782.014	14	4,5	1
782.016	16	4,5	1
782.018	18	4,5	1
782.020	20	4,5	1
782.022	22	4,5	1
782.024	24	4,5	1
782.026	26	4,5	1
782.028	28	4,5	1

**783** ARO REDONDO PARA TARTA / ICE CREAM CAKE RING /  
CERCLE À VACHERIN

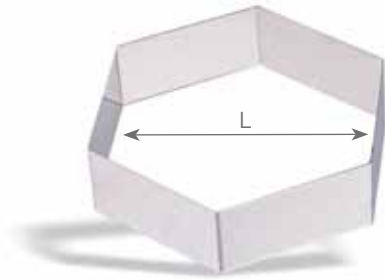


REF	Ø cm	H cm	U
783.006	6	6,0	1
783.008	8	6,0	1
783.010	10	6,0	1
783.012	12	6,0	1
783.014	14	6,0	1
783.016	16	6,0	1
783.018	18	6,0	1
783.020	20	6,0	1
783.022	22	6,0	1
783.024	24	6,0	1
783.026	26	6,0	1
783.028	28	6,0	1
783.030	30	6,0	1



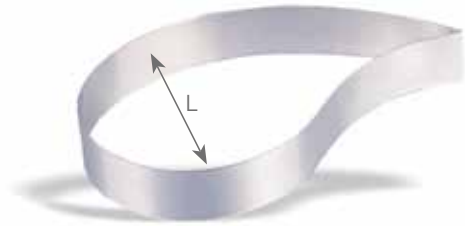
Perfecto para presentación de platos /  
Perfect for dishes presentation /  
Idéal pour la présentation des plats

**765** MOLDE HEXAGONAL / HEXAGON /  
HEXAGONE



REF	L cm	H cm	U
765.008	8	4,5	1
765.010	10	4,5	1
765.016	16	4,5	1
765.018	18	4,5	1
765.020	20	4,5	1
765.022	22	4,5	1
765.024	24	4,5	1

**768** MOLDE FORMA LÁGRIMA / TEAR /  
LARME



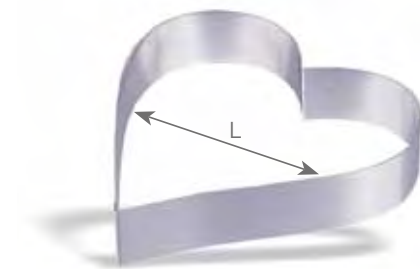
REF	L cm	H cm	U
768.006	6	4,5	1
768.008	8	4,5	1
768.016	16	4,5	1

**770** MOLDE FORMA GOTA / DROP /  
GOUTTE



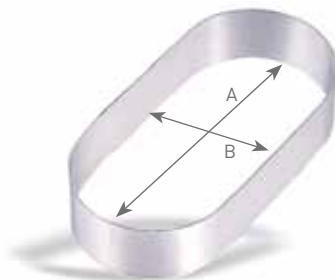
REF	L cm	H cm	U
770.006	6	4,5	1
770.008	8	4,5	1
770.014	14	4,5	1

**769** MOLDE FORMA CORAZÓN / HEART RING /  
COEUR



REF	L cm	H cm	U
769.008	8	4,5	1
769.010	10	4,5	1
769.018	18	4,5	1
769.020	20	4,5	1
769.022	22	4,5	1

**771** MOLDE FORMA OVAL / OVAL /  
OVALE



REF	L cm	H cm	U
771.025	25 x 11,2	4,5	1

**786** TRIÁNGULO BOMBEADO / CONVEX TRIANGLE /  
TRIANGLE BOMBÉ



REF	L cm	H cm	U
786.010	10	4,5	1
786.012	12	4,5	1

**787** CUADRADO BOMBEADO / CONVEX SQUARE / CARRÉ BOMBÉ



REF	L cm	H cm	U
787.006	6	4,5	1
787.008	8	4,5	1
787.010	10	4,5	1
787.014	14	4,5	1
787.020	20	4,5	1

**992** CINTA PVC PARA MOUSSE / PVC RIBBON FOR MOUSSE / RUBAN PÂTISSIER EN PVC



REF	LONGITUD / LENGTH / LONGUEUR	H cm	U
992.035	100 m	3,5	1
992.040	100 m	4,0	1
992.045	100 m	4,5	1
992.050	100 m	5,0	1

**355** FLANERO / CAMEL CREAM MOULD / MOULE À FLAN

INOX - ST/STEEL



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
355.007	7,5	5,5	0,12	10
355.008	8,5	5,5	0,17	10

**3551** FLANERO REFORZADO / HEAVY DUTY CAMEL CREAM MOULD / MOULE À FLAN REINFORCÉ

INOX - ST/STEEL



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
355.107	7	5,5	0,14	1
355.108	8	5,8	0,22	1

**136** MOLDE INDUSTRIAL PARA FLAN / REINFORCED CAMEL CREAM MOULD / MOULE À FLAN

ALUMINIO / ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
136.006	6	5,5	0,10	1
136.007	7	6,5	0,15	1
136.008	8	6,5	0,25	1

**784** MOLDE CAKE / CAKE MOULD / MOULE À CAKE



REF	cm	U
784.020	20 x 13 x 8	1
784.025	25 x 13 x 8	1
784.030	30 x 13 x 8	1
784.035	35 x 13 x 8	1
784.040	40 x 13 x 8	1

**852** MOLDE PIRÁMIDE / PYRAMID MOULD /  
MOULE PYRAMIDE



REF	mm	U
852.040	40 x 40	1
852.050	50 x 50	1
852.060	60 x 60	1
852.085	85 x 85	1

**764** MOLDE SEMIESFÉRICO / HEMISPHERICAL MOULD /  
DEMI-SPHÉRIQUE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
764.004	4	2,0	0,015	1
764.006	6	3,0	0,050	1
764.008	8	4,0	0,130	1
764.010	10	5,0	0,260	1
764.012	12	6,2	0,450	1
764.014	14	6,7	0,700	1

**788** MOLDE 1/2 CAÑA DESMONTABLE TRIANGULAR /  
TRIANGLE CAKE MOULD /  
GOUTTIÈRE TRIANGULAIRE



REF	cm	U
788.025	25 x 9 x 6	1
788.050	50 x 9 x 6	1

**789** MOLDE 1/2 CAÑA DESMONTABLE REDONDO /  
ROUND CAKE MOULD /  
GOUTTIÈRE RONDE



REF	cm	U
789.025	25 x 9 x 6	1
789.050	50 x 9 x 6	1



**825** CONJUNTO DECORADOR PASTELERÍA / PASTRY DECORATION SET 3 /  
KIT DÉCORATION PÂTISSERIE



REF	mm	Lts	U
825.000	120 x 55	0,10	1

Incluye 3 sets completos de boquilla dispensador flexible  
Includes 3 decoraton complete kits with tubes and flexible distributor  
Comprend 3 kits complétés décor avec douilles et distributeur flexible

**826** JUEGO PISTOLA REPOSTERÍA / COOKING PRESS CUM ICING SET /  
PISTOLET POUR PÂTISSERIE



REF	mm	U
826.000	220 x 60	1

**800** MANGAS DE NYLON / NYLON PASTRY BAGS /  
POCHES PÂTISSIÈRES EN NYLON



REF	cm	U
800.030	30	6
800.035	35	6
800.040	40	6
800.045	45	6
800.050	50	6
800.055	55	6
800.060	60	6
800.065	65	6
800.070	70	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 pour une face. Impérmeable, avec beaucoup de souplesse, ultralégères et très comodes au tact. On peut les bouillir, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.

**851** MANGA PASTELERA DE ALGODÓN / COTTON PASTRY BAG /  
POCHE PÂTISSIÈRE EN COTTON



REF	L cm	U
851.028	28	1
851.034	34	1
851.040	40	1
851.046	46	1
851.050	50	1
851.055	55	1
851.060	60	1
851.065	65	1

**798** MANGAS DESECHABLES / DISPOSABLE PASTRY BAGS /  
POCHES JETABLES



REF	cm	U
798.040	40	1
798.055	55	1
798.065	65	1

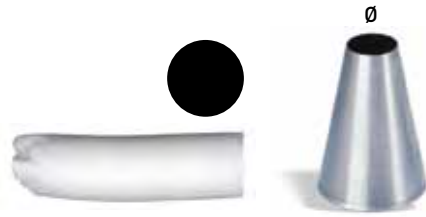
Caja de 100 unidades  
100 pieces set  
Boîte de 100 pièces

**849** SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS Y BOQUILLAS / SUPPORT FOR PASTRY BAGS AND TUBES (NOZZLES) /  
SUPPORT POUR POCHEs PÂTISSIER AND DOUILLES



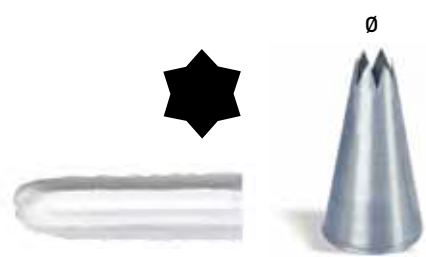
REF	U
849.000	1

**810** BOQUILLA REDONDA / PLAIN TUBE / DOUILLE UNIE



REF	Ø mm	U
810.002	2	25
810.004	4	25
810.006	6	25
810.008	8	25
810.010	10	25
810.012	12	25
810.014	14	25
810.016	16	25

**811** BOQUILLA ESTRELLA / STAR TUBE / DOUILLE CANNELÉE



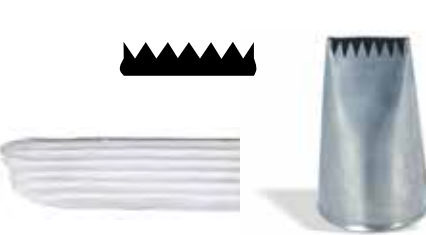
REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS	U
811.002	2	6	25
811.004	4	6	25
811.006	6	6	25
811.008	8	6	25
811.010	10	7	25
811.012	12	7	25
811.014	14	8	25
811.016	16	9	25
811.018	18	10	25

**812** BOQUILLA ESTRELLA CERRADA / CLOSED STAR TUBE / DOUILLE CANNELÉE FERMÉE



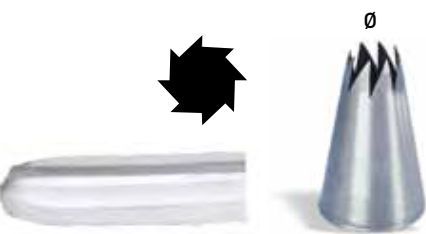
REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS	U
812.003	3	6	25
812.005	5	6	25
812.007	7	6	25
812.009	9	8	25
812.011	11	8	25

**813** BOQUILLA CINTA ESTRELLA / YULE LOG TUBE / DOUILLE À BOUCHE DE NOËL



REF	mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS	U
813.016	16 x 2	6	25
813.020	20 x 3	6	25
813.028	28 x 4	6	25

**816** BOQUILLA FLOR / FLOWER TUBE / DOUILLE FLEUR



REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS	U
816.011	11	6	25
816.013	13	8	25
816.015	15	9	25

**817** BOQUILLA FLOR CERRADA / CLOSED FLOWER TUBE / DOUILLE FLEUR FERMÉE



REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS	U
817.005	5	6	25
817.006	6	8	25
817.008	8	9	25

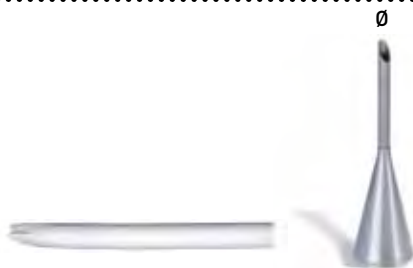


**815** BOQUILLA RIZADA / "PETITS FOURS" TUBE / DOUILLE À "PETITS FOURS"



REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS	U
815.004	4	9	25
815.006	6	9	25
815.009	9	12	25
815.012	12	15	25
815.015	15	16	25
815.018	18	18	25

**814** BOQUILLA PARA RELLENO / BISMARCK TUBE / DOUILLE PETIT CHOUX




REF	Ø mm	U
814.000	4	25


**820** CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS Nº 0 / SET OF 6 TUBES NR. 0 / BOÎTE DE 6 DOUILLES NUM. 0





REF	U
820.000	1


Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real  
Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size  
Les graphiques des diamètres des trous de sortie des douilles sont en taille réelle


- 

1 Boquilla redonda 4 mm  
1 Plain tube 4 mm  
1 Douille unie 4 mm
- 

1 Boquilla cinta estrella 20 x 3 mm  
1 Yule log 20 x 3 mm  
1 Douille à bouche de Noël 20 x 3 mm
- 

1 Boquilla estrella 12 mm  
1 Star tube 12 mm  
1 Douille cannelée 12 mm
- 

1 Boquilla estrella 8 mm  
1 Star tube 8 mm  
1 Douille cannelée 8 mm
- 

1 Boquilla redonda 8 mm  
1 Plain tube 8 mm  
1 Douille unie 8 mm
- 


1 Boquilla flor 11 mm  
1 Flower tube 11 mm  
1 Douille fleur 11 mm


**821** CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS Nº 1 / SET OF 6 TUBES NR. 1 / BOÎTE DE 6 DOUILLES NUM. 1





REF	U
821.000	1


Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real  
Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size  
Les graphiques des diamètres des trous de sortie des douilles sont en taille réelle


- 

1 Boquilla redonda 2 mm  
1 Plain tube 2 mm  
1 Douille unie 2 mm
- 

1 Boquilla redonda 6 mm  
1 Plain tube 6 mm  
1 Douille unie 6 mm
- 

1 Boquilla redonda 10 mm  
1 Plain tube 10 mm  
1 Douille unie 10 mm
- 

1 Boquilla redonda 4 mm  
1 Plain tube 4 mm  
1 Douille unie 4 mm
- 

1 Boquilla redonda 8 mm  
1 Plain tube 8 mm  
1 Douille unie 8 mm
- 







1 Boquilla redonda 12 mm  
1 Plain tube 12 mm  
1 Douille unie 12 mm

**822** CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS Nº 2 / SET OF 6 TUBES NR. 2 /  
BOÎTE DE 6 DOUILLES NUM. 2



REF	U
822.000	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real  
Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size  
Les graphiques des diamètres des trous de sortie des douilles sont en taille réelle







- |   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella 2 mm</li> <li>1 Star tube 2 mm</li> <li>1 Douille cannelée 2 mm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella 6 mm</li> <li>1 Star tube 6 mm</li> <li>1 Douille cannelée 6 mm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella 10 mm</li> <li>1 Star tube 10 mm</li> <li>1 Douille cannelée 10 mm</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella 4 mm</li> <li>1 Star tube 4 mm</li> <li>1 Douille cannelée 4 mm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella 8 mm</li> <li>1 Star tube 8 mm</li> <li>1 Douille cannelée 8 mm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella 12 mm</li> <li>1 Star tube 12 mm</li> <li>1 Douille cannelée 12 mm</li> </ul> |

**823** CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS Nº 3 / SET OF 6 TUBES NR. 3 /  
BOÎTE DE 6 DOUILLES NUM. 3



REF	U
823.000	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real  
Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size  
Les graphiques des diamètres des trous de sortie des douilles sont en taille réelle

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla rizada 12 mm</li> <li>1 "Petits fours" tube 12 mm</li> <li>1 Douille à "petits fours" 12 mm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella cerrada 7 mm</li> <li>1 Closed star tube 7 mm</li> <li>1 Douille cannelée fermée 7 mm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella 8 mm</li> <li>1 Star tube 8 mm</li> <li>1 Douille cannelée 8 mm</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla flor 13 mm</li> <li>1 Flower tube 13 mm</li> <li>1 Douille fleur 13 mm</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla flor cerrada 6 mm</li> <li>1 Closed flower tube 6 mm</li> <li>1 Douille fleur fermée 6 mm</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla redonda 10 mm</li> <li>1 Plain tube 10 mm</li> <li>1 Douille unie 10 mm</li> </ul>  |

**824** CONJUNTO DE 12 BOQUILLAS Nº 4 / SET OF 12 TUBES NR. 4 /  
BOÎTE DE 12 DOUILLES NUM. 4



REF	U
824.000	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real  
Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size  
Les graphiques des diamètres des trous de sortie des douilles sont en taille réelle

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla redonda 6 mm</li> <li>1 Plain tube 6 mm</li> <li>1 Douille unie 6 mm</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella cerrada 7 mm</li> <li>1 Closed star tube 7 mm</li> <li>1 Douille cannelée fermée 7 mm</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla rizada 15 mm</li> <li>1 "Petits fours" tube 15 mm</li> <li>1 Douille à "petits fours" 15 mm</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla redonda 10 mm</li> <li>1 Plain tube 10 mm</li> <li>1 Douille unie 10 mm</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella cerrada 11 mm</li> <li>1 Closed star tube 11 mm</li> <li>1 Douille cannelée fermée 11 mm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla flor 11 mm</li> <li>1 Flower tube 11 mm</li> <li>1 Douille fleur 11 mm</li> </ul>                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella 8 mm</li> <li>1 Star tube 8 mm</li> <li>1 Douille cannelée 8 mm</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla cinta estrella 20 mm</li> <li>1 Yule log tube 20 mm</li> <li>1 Douille à bouche de Noël 20 mm</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla flor 15 mm</li> <li>1 Flower tube 15 mm</li> <li>1 Douille fleur 15 mm</li> </ul>                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla estrella 12 mm</li> <li>1 Star tube 12 mm</li> <li>1 Douille cannelée 12 mm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla rizada 9 mm</li> <li>1 "Petits fours" tube 9 mm</li> <li>1 Douille à "petits fours" 9 mm</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li> 1 Boquilla flor cerrada 8 mm</li> <li>1 Closed flower tube 8 mm</li> <li>1 Douille fleur fermée 8 mm</li> </ul>   |

**853** BOQUILLA REDONDA DE POLICARBONATO / POLYCARBONATE PLAIN TUBE /  
DOUILLE UNIE EN POLYCARBONATE



REF	Ø mm	Num.	U
853.004	4	0	1
853.006	6	2	1
853.008	8	4	1
853.010	10	6	1
853.012	12	8	1
853.014	14	10	1
853.016	16	12	1

**854** BOQUILLA ESTRELLA DE POLICARBONATO / POLYCARBONATE STAR TUBE /  
DOUILLE CANNELÉE EN POLYCARBONATE



REF	Ø mm	Nº PUNTAS/ Nº TEETH/ Nº DENTS	Num.	U
854.006	6	7	2	1
854.008	8	7	4	1
854.010	10	7	6	1
854.012	12	7	8	1
854.014	14	8	10	1
854.016	16	8	12	1

**855** CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS DE POLICARBONATO Nº 5 / SET OF 6 POLYCARBONATE TUBES Nº 5 /  
BOÎTE DE 6 DOUILLES EN POLYCARBONATE Nº 5

Boquilla redonda  
Plain tube  
Douille unie



REF							U
855.000							1
	Nº 0 4 mm	Nº 2 6 mm	Nº 4 8 mm	Nº 6 10 mm	Nº 8 12 mm	Nº 10 14 mm	

**856** CONJUNTO DE 6 BOQUILLAS DE POLICARBONATO Nº 6 / SET OF 6 POLYCARBONATE TUBES Nº 6 /  
BOÎTE DE 6 DOUILLES EN POLYCARBONATE Nº 6

Boquilla estrella  
Star tube  
Douille cannelée



REF							U
856.000							1
	Nº 2 6 mm	Nº 4 8 mm	Nº 6 10 mm	Nº 8 12 mm	Nº 10 14 mm	Nº 12 16 mm	

**857** CONJUNTO DE 12 BOQUILLAS DE POLICARBONATO Nº 12 / SET OF 12 POLYCARBONATE TUBES Nº 12 /  
BOÎTE DE 12 DOUILLES EN POLYCARBONATE Nº 12

Boquilla redonda  
Plain tube  
Douille unie



Boquilla estrella  
Star tube  
Douille cannelée

REF													U
857.000													1
	Nº 2 6 mm	Nº 4 8 mm	Nº 6 10 mm	Nº 8 12 mm	Nº 10 14 mm	Nº 12 16 mm	Nº 0 4 mm	Nº 2 6 mm	Nº 4 8 mm	Nº 6 10 mm	Nº 8 12 mm	Nº 10 14 mm	



ESPAÑOL

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

FABRICADO EN SILICONA 100% APTA PARA USO ALIMENTARIO SEGÚN LAS NORMAS INTERNACIONALES HACCP. ESTOS MOLDES SON ANTIADHERENTES POR LO QUE NO ES NECESARIO ENGRASARLOS ANTES. SU FLEXIBILIDAD PERMITE UN RÁPIDO Y FÁCIL DESMOLDE. FÁCIL DE LIMPIAR CON SOLO AGUA CALIENTE Y UNA SUAVE ESPONJA O EN EL LAVAVAJILLAS. MÍNIMO MANTENIMIENTO, MÁXIMA RESISTENCIA Y LARGA DURACIÓN.

**UTILIZACIÓN**

RESISTENTE A TEMPERATURAS DE -60 °C A +230 °C. IDEAL PARA CONGELADOR Y HORNO. PUEDE SER UTILIZADO PARA PREPARAR TODO TIPO DE PEQUEÑA REPOSTERÍA, GALLETAS O CHOCOLATES.

ENGLISH

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

MANUFACTURED IN PLAIN 100% SILICONE. THE MOULDS ARE SUITABLE FOR FOOD CONTACT AS PER INTERNATIONAL REGULATIONS H.A.C.C.P. THE SURFACE IS NON-STICK SO IT IS NOT NECESSARY TO GREASE IT BEFORE USE. THE FLEXIBILITY OF THE MOULDS GUARANTEES A QUICK AND EASY REMOVAL. THE MOULDS ARE EASY TO CLEAN WITH HOT WATER AND SOFT SPONGE. SAFE DISHWASHER. MINIMUM MAINTENANCE, LONG DURABILITY AND MAXIMUM RESISTANCE TO TORSION.

**UTILIZATION**

THE RESISTANCE OF THE MOULDS TO EXTREME TEMPERATURES FROM -60 °C TO +230 °C MAKES THEM IDEAL FOR FREEZING OR FOR BAKING. IT CAN ALSO BE USED FOR ALL PREPARATIONS OF CAKES, CHOCOLATES, PETIT-FOURS, AND CATERING PREPARATIONS.

FRANÇAIS

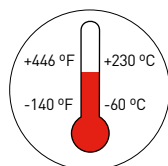
**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

FABRICATION 100% SILICONE ALIMENTAIRE. CES MOULES SONT CONFORMES AU CONTACT ALIMENTAIRE SELON LES NORMES INTERNATIONALES H.A.C.C.P. CES MOULES ÉGALEMENT ANTI-ADHÉSIFS 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 À LA TORSION.

**UTILISATION**

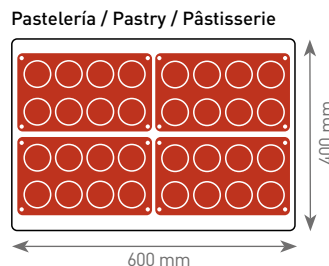
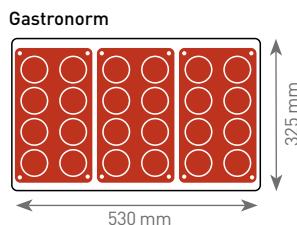
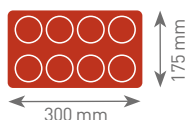
RÉSISTANT À DES TEMPÉRATURES DE -60 °C À +230 °C. IDÉAL POUR LA CONGÉLATION OU CUISSONS. PEUT-ÊTRE UTILISÉ POUR TOUTES PRÉPARATIONS DE CAKES, CHOCOLATS, PETITS FOURS, ET PRÉPARATIONS TRAITEURS.

**PRECAUCIONES / PRECAUTIONS**

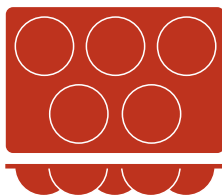


H.A.C.C.P.  
NO PROBLEM

Medidas  
Sizes  
Mesures

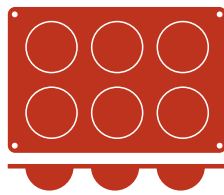


MEDIA BOLA



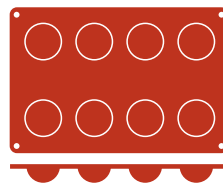
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.001	5	80	40

MEDIA BOLA



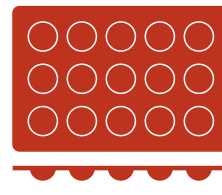
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.002	6	70	35

MEDIA BOLA



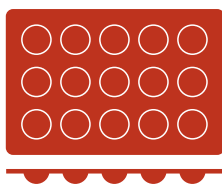
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.003	8	60	30

MEDIA BOLA



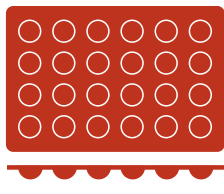
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.004	15	50	25

MEDIA BOLA



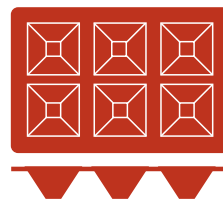
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.005	15	40	20

MEDIA BOLA



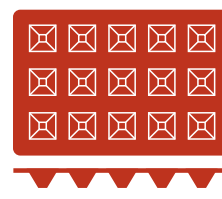
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.006	24	30	15

PIRAMIDE



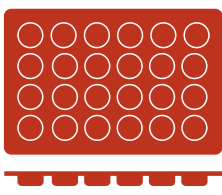
REF	Fig	mm	H mm
850.007	6	71 x 71	40

PIRAMIDE



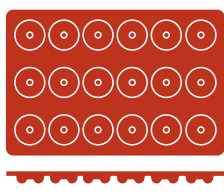
REF	Fig	mm	H mm
850.008	15	36 x 36	22

POMPONETTE



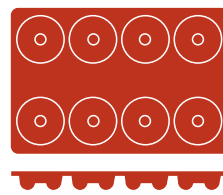
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.009	24	34	16

MINI-SAVARIN



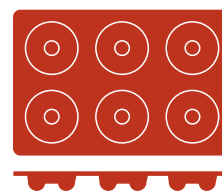
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.010	18	41	12

SAVARIN



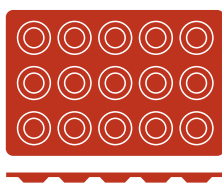
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.011	8	65	21

SAVARIN



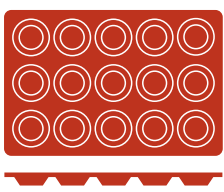
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.012	6	72	23

MINI-TARLETA



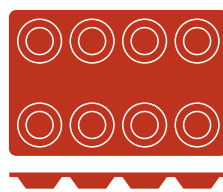
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.013	15	45	10

TARLETA



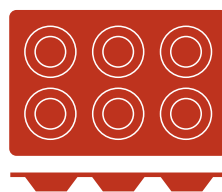
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.014	15	50	15

TARLETA



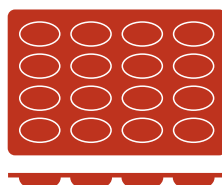
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.015	8	60	17

TARLETA



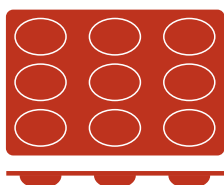
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.016	6	70	20

OVAL



REF	Fig	mm	H mm
850.017	16	53 x 33	20

OVAL



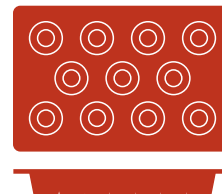
REF	Fig	mm	H mm
850.018	9	70 x 50	20

MINI-BABA



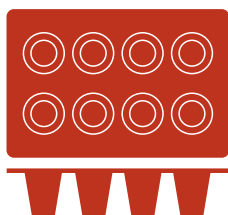
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.019	15	35	38

MEDIO-BABA



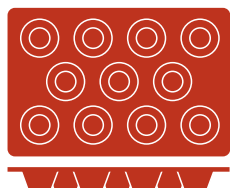
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.020	11	45	48

GRANDE-BABA



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.021	8	55	60

MUFFIN



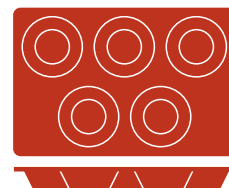
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.022	11	50	28

MUFFIN



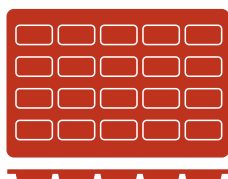
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.023	6	70	37

MUFFIN



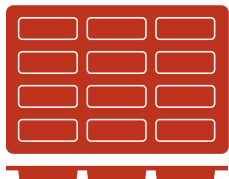
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.024	5	80	35

CAKE



REF	Fig	mm	H mm
850.025	20	49 x 26	11

CAKE



REF	Fig	mm	H mm
850.026	12	80 x 30	30

PETIT FOUR



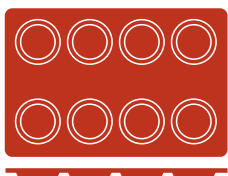
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.027	15	40	20

CILINDRO



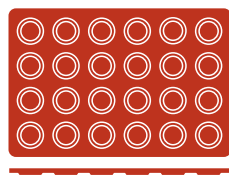
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.028	8	60	35

FLORENTINO



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.029	8	60	12

FLORENTINO



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.030	24	35	5

MADALENA



REF	Fig	mm	H mm
850.031	15	65 x 32	10

MADALENA



REF	Fig	mm	H mm
850.032	9	78 x 45	17

BORDELAIS



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.033	18	35	35

BRIOCHE



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.034	6	79	37

BRIOCHE



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.035	6	79	30

CORAZON



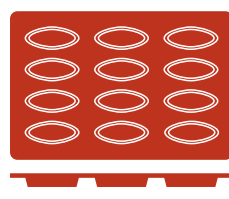
REF	Fig	mm	H mm
850.036	6	50 x 50	35

CORAZON



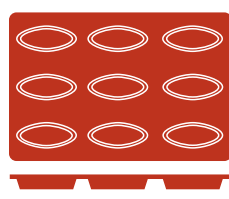
REF	Fig	mm	H mm
850.037	8	65 x 60	35

BARQUETA



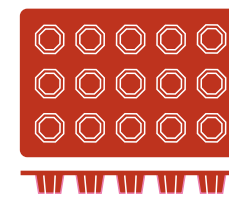
REF	Fig	mm	H mm
850.038	12	72 x 30	15

BARQUETA



REF	Fig	mm	H mm
850.039	9	100 x 44	15

OCTOGONO



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.040	15	38	26

**8504** MOLDE CAKE / CAKE MOULD /  
MOULE À CAKE



REF	cm	U
850.424	24 x 10,5 x 6,5	1
850.426	26 x 10 x 7	1

**8501** MOLDE TARTA / HIGH CAKE MOULD /  
MANQUÉ ROND UNI



REF	Ø cm	H cm	U
850.124	24	4,2	1
850.128	28	4,7	1

**8503** MOLDE SAVARIN BAJO / LOW SAVARIN MOULD /  
MOULE SAVARIN BAS



REF	Ø cm	H cm	U
850.324	24	6,0	1

**8502** MOLDE SAVARIN ALTO / GUGELHOPH /  
MOULE SAVARIN HAUT



REF	Ø cm	H cm	U
850.222	22,5	11,5	1

Nueva forma  
New shape  
Nouvelle forme

**8505** MOLDE RIZADO PARA TARTA / ROUND TART MOULD WITH FLUTED EDGES /  
TOURTIÈRE RONDE AVEC BORD CANNELÉ



REF	Ø cm	H cm	U
850.524	24	3,0	1
850.528	28	3,0	1

Nueva forma  
New shape  
Nouvelle forme

**8506** FLANERO RIZADO / BRIOCHE MOULD /  
MOULE À BRIOCHE



REF	Ø cm	H cm	U
850.614	14	5,0	1

Nueva gama de moldes especiales para chocolate. Fabricados en silicona 100% /  
 New range of chocolate moulds. Made of 100% silicone /  
 Nouvelle gamme de moules spéciaux pour chocolat. Fabriqués en silicone 100%



**850801** MOLDE CHOCOLATE FLOR / FLOWER CHOCOLATE MOULD /  
 MOULE CHOCOLAT FLEUR



REF	cm	H mm	Fig	U
850.801	18 x 18	5,0	12	1

**850802** MOLDE CHOCOLATE ESTRELLA / STAR CHOCOLATE MOULD /  
 MOULE CHOCOLAT ÉTOILE



REF	cm	H mm	Fig	U
850.802	18 x 18	5,0	12	1

**850803** MOLDE CHOCOLATE ARBOL / TREE CHOCOLATE MOULD /  
 MOULE CHOCOLAT ARBRE



REF	cm	H mm	Fig	U
850.803	18 x 18	5,0	12	1

**850804** MOLDE CHOCOLATE CORAZÓN / HEART CHOCOLATE MOULD /  
 MOULE CHOCOLAT COEUR



REF	cm	H mm	Fig	U
850.804	18 x 18	5,0	12	1

**850805** MOLDE CHOCOLATE NÚMEROS / NUMBER CHOCOLATE MOULD /  
 MOULE CHOCOLAT NUMÉRO



REF	Ø cm	H mm	Fig	U
850.805	20	20,0	10	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 molds 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 offrent la possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à son symétrique

### 859900 MINI-CAKES / MINI-CAKES / MINI-CAKES

REF	Fig	mm	H mm	U
859.900	20	80 x 30	30	1



600 x 400 mm

### 859901 BRIOCHETTE

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.901	24	79	37	1



600 x 400 mm

### 859902 SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES / DEMI-SPHÈRES

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.902	24	70	35	1



600 x 400 mm

### 859903 MUFFIN / MUFFIN / MUFFIN

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.903	24	70	42	1



600 x 400 mm

**859904** MINI MUFFIN / MINI MUFFIN /  
MINI MUFFIN

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.904	70	50	28	1



600 x 400 mm

**859905** GUGLHUPG

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.905	24	70	36	1



600 x 400 mm

**859906** SAVARIN / SAVARIN /  
SAVARIN

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.906	24	72	23	1



600 x 400 mm

**859907** MINI MADALENAS / MINI MADELEINES /  
MINI MADELEINES

REF	Fig	mm	H mm	U
859.907	84	42 x 30	11	1



600 x 400 mm

**859908** TARTALETAS / TATTALETS / TARTELETTES

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.908	60	50	15	1



600 x 400 mm

**859909** CANALADO / CANNELLEE

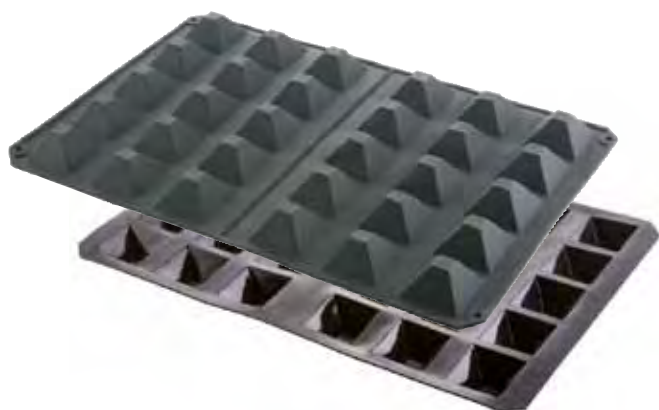
REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.909	60	85	50	1



600 x 400 mm

**859910** PIRAMIDES / PYRAMIDS / PYRAMIDES

REF	Fig	mm	H mm	U
859.910	30	71 x 71	40	1



600 x 400 mm

**859911** FLORENTINAS / FLORENTINERS / FLORENTINS

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.911	40	35	12	1



600 x 400 mm



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 (+280°C) COMO EN CONGELACIÓN (-40°C).

VENTAJAS FLEXIPAN®

- NO ES NECESARIO ENGRASAR LOS MOLDES PARA OBTENER UN DESMOLDEO PERFECTO
- GRAN FACILIDAD PARA EL DESMOLDEO DE PIEZAS CONGELADAS
- LA LIMPIEZA DE LOS MOLDES SE REALIZA DE UNA MANERA FÁCIL Y RÁPIDA
- LARGA VIDA DE LA PIEZA (2.000-3.000) COCCIONES
- MEDIDAS PARA PASTELERÍA PROFESIONAL (60x40 CM)
- GAMA COMPLETA DE FORMAS

ENGLISH

THE FLEXIPAN® IS A SILICONE AND FIBRE GLASS COMBINATION MOULD SUITABLE FOR THE FOOD CONTACT. THIS MATERIAL COMBINATION GIVES TO THE PIECE SOLIDITY AND AN EXTRAORDINARY DURABILITY, ALLIED WITH EXCEPTIONAL NON-STICK PROPERTIES EITHER FOR COOKING AND FREEZING. THE FLEXIPAN® DOES NOT REQUIRE TO BE LUBRICATED SINCE THEIR COMPOSITION AND FLEXIBILITY ALLOW AN EASY AND FAST RELEASE FROM THE MOULD. ACCORDING TO THE USE AND THE MAINTENANCE, THE FLEXIPAN®, ENABLE US TO USE THEM BETWEEN 2000 AND 3000 TIMES BEFORE THE FIRST SIGNS OF STICKING ARISE. THE FLEXIPAN CAN BE USED TO BAKE (+280°C) OR FREEZE (-40°C) THE MOST SWEET AND SAVOURY PRODUCTS.

ADVANTAGES FLEXIPAN®

- NO NEED TO BE GREASED FOR AN EASY AND QUICK REALISE
- EASY TO CLEAN
- BETWEEN 2000 AND 3000 TIMES CAN BE USED
- PROFESSIONAL PASTRY MEASURES (60x40 CM)
- LARGE RANGE OF MOULDS

FRANCAIS

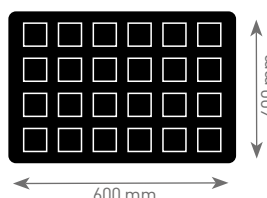
LE FLEXIPAN® EST UNE COMBINAISON DE TISSUES DE VERRE ET SILICONES ADÉQUATS POUR L'UTILISATION ALIMENTAIRE. CETTE COMBINAISON DE MATÉRIELS DONNE AU MOULE UNE SOLIDITÉ ET UNE DURABILITÉ EXTRAORDINAIRE, ALLIÉES À DES PROPRIÉTÉS ANTI-ADHÉRENTES EXCEPTIONNELLES TANT EN CUISSON COMME EN CONGÉLATION. LE FLEXIPAN® N'A PAS BESOIN D'ÊTRE LUBRIFIÉ PUISQUE SA COMPOSITION ET FLEXIBILITÉ PERMETTENT UN DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE. SELON L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES MOULES, LE FLEXIPAN®, NOUS PERMET D'EFFECTUER ENTRE 2.000 ET 3.000 CUISSONS AVANT DE NOTER LES PREMIERS SIGNES DE COLLAGE. LE FLEXIPAN® PERMET D'EFFECTUER TOUS TYPES DE PRÉPARATIONS SUCRÉES OU SALÉES, EN CUISSON (+ 280°C) OU EN CONGÉLATION (-40°C).

AVANTAGES FLEXIPAN®

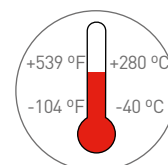
- NE PRÉCISE D'AUCUN GRAISSAGE POUR UN DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE
- FACILE À NETTOYER
- DE 2000 À 3000 CUISSONS PAR MOULE
- MESURES POUR LA PÂTISSERIE PROFESSIONNELLE (60x40 CM)
- LARGE GAMME DE MOULES

Medidas  
Sizes  
Mesures

Pastelería / Pastry / Pâtisserie



PRECAUCIONES / PRECAUTIONS



H.A.C.C.P.  
NO PROBLEM

CONOS / CONES /  
CONES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.133		96	30	20,0	6	1
859.134		40	50	40,0	24	1
859.135		20	70	60,0	80	1



ZAFIRO / SAPHIRS /  
SAPHIRS



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.136		96	40 x 40	24,0	17	1
859.137		40	70 x 70	35,0	75	1
859.138*		20	70 x 70	32,0	80	1

\* Savarin Záfiro



BAVAROIS / ROSACE SHAPE /  
BAVAROIS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.139		18	78	35,0	100	1



CHARLOTTE



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.140		60	35	15,0	9	1
859.141		24	62	35,0	60	1
859.113		18	78	40,0	100	1



MAGDALENAS / MADELEINES /  
MADELEINES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.142		56	52 x 33	15,0	15	1
859.115		40	78 x 47	19,0	35	1



CONCHAS / SAINT JACQUES SHELL /  
COQUILLES SAINT-JACQUES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.132		24	80 x 75	20,0	70	1



MARGARITAS / DEEP FLOWER /  
MARGUERITES EN RELIEF



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.143		24	70	27,0	70	1



FLORES / FLOWERS /  
FLEURS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.144		24	78	20,0	80	1



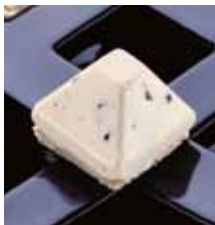
CORAZONES / HEARTS /  
COEURS



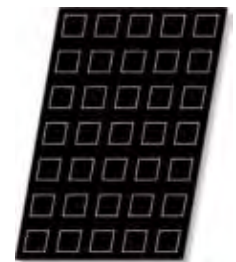
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.145		70	41 x 38	16,0	15	1
859.146		20	75 x 65	35,0	81	1
859.147		8	120 x 113	35,0	200	1
859.148		20	66 x 62	25,0	55	1
859.131		20	66 x 62	35,0	90	1
859.149		24	64 x 64	26,0	65	1



PIRÁMIDES / PYRAMIDS /  
PYRAMIDES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.109		54	35 x 35	23,0	15	1
859.111		35	50 x 50	35,0	35	1
859.110		24	71 x 71	41,0	90	1



SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES /  
DEMI-SPHÈRES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.151		96	26	16,0	6	1
859.105		70	29	18,0	10	1
859.103		48	42	21,0	20	1
859.102		28	58	31,0	50	1
859.101		24	70	40,0	105	1
859.104		24	80	40,0	126	1



SEMI-ESFERAS INVERTIDAS / HALF-SPHERES UPSIDE DOWN /  
DEMI-SPHÈRES INVERSÉES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.150		45	26	16,0	6	1



CUADRADOS / SQUARES /  
CARRÉS



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.152		60	37 x 37	17,0	18	1
859.153		35	56 x 56	24,0	60	1



TARDALETAS CUADRADAS / SQUARE TARTLET /  
TARTELETTES CARRÉES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.154		60	45 x 45	12,0	20	1
859.155		40	60 x 60	15,0	40	1



SAVARINS CUADRADAS / SQUARE SAVARINS /  
SAVARINS CARRÉES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.156		60	37 x 37	17,0	15	1
859.157		35	56 x 56	24,0	45	1
859.158		24	70 x 70	30,0	100	1



SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS /  
SAVARINS RONDS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.159		60	41	12,0	10	1
859.124		35	66	20,0	50	1
859.219		24	70	23,0	65	1
859.122		24	80	20,0	70	1



SAVARINS OVALADOS / OVAL SAVARINS /  
SAVARINS OVALES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.160		60	40 x 30	12,0	9	1
859.161		30	70 x 50	22,0	48	1
859.123		24	80 x 60	25,0	70	1



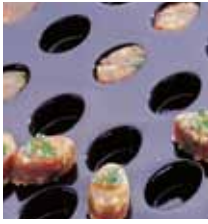
QUENELLES / QUENELLES /  
QUENELLES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.162		100	42 x 22	17,0	5	1
859.163		72	42 x 26	20,0	5,6	1
859.164		64	57 x 35	12,0	18	1
859.165		42	60 x 40	25,0	30	1



ÓVALOS / OVAL / OVALES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.166		20	51 x 31	20,0	20	1
859.167		30	70 x 50	30,0	75	1
859.130		30	85 x 60	30,0	100	1
859.168		24	96 x 45	28,0	80	1



TARTELETAS OVALADAS / OVAL TARTLETS / TARTELETTES OVALES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.169		48	66 x 27	11,0	10	1
859.127		30	106 x 45	15,0	35	1



MINI TARTELETAS ACANALADAS / MINI FLUTED TARTLETS / TARTELETTES CANNELÉES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.170		40	46 x 38	15,0	11	1



TARTELETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES ROUNDS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.114		60	42	10,0	13	1
859.171		48	48	15,0	20	1
859.172		40	58	20,0	35	1
859.126		24	77	20,0	65	1
859.173		15	96	25,0	135	1



TRONCOS / LOGS / BÛCHE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.125		24	95 x 40	30,0	80	1
859.183		24	122 x 42	32,0	115	1
859.184		8	339 x 40	39,0	450	1
859.185		5	495 x 40	39,0	700	1



CAKES/BIZCOCHOS / CAKES-LADY FINGERS / CAKES-COUDOIRS



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.186		120	40 x 15	12,0	6	1
859.187		24	120 x 40	25,0	100	1
859.188		45	109 x 24	10,0	20	1





LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.189		24	100 x 40	25,0	70	1
859.190		24	120 x 40	25,0	90	1



SEMI-CILINDROS / HALF-CYLINDRES / DEMI-CYLINDRES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.191		48	85 x 17	15,0	20	1



CAKES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.192		24	80 x 30	30,0	55	1
859.193		25	89 x 46	25,0	110	1
859.194		18	102 x 58	30,0	139	1
859.195		16	110 x 60	25,0	105	1



FINANCIERS



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.196		84	50 x 26	11,0	10	1
859.197		24	86 x 46	14,0	45	1



MUFFINS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.106		40	51	29,0	45	1
859.107		24	73	40,0	125	1
859.108		24	79	36,0	115	1
859.198		15	82	50,0	220	1
859.199		15	91	35,0	190	1



DARIOLES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.118		15	65	55,0	128	1



ESTRELLAS / STARS /  
ÉTOILES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.181		24	70 x 45	20,0	45	1
859.182		24	80 x 65	15,0	35	1



CILINDROS / CYLINDERS /  
CYLINDRES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.206		48	40	20,0	25	1
859.207		24	63	25,0	65	1
859.117		24	63	35,0	90	1



FLORENTINA / FLORENTINERS /  
FLORENTINS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.208		40	50	13,0	30	1
859.129		15	102	20,0	140	1



COOKIES / COOKIES /  
COOKIES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.128		24	78	10,0	50	1
859.209		15	91	8,0	60	1



TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS /  
TARTES TATIN



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.210		15	82	30,0	135	1
859.211		12	100	35,0	245	1
859.212		12	105	40,0	305	1



ENTREMETS-PIZZAS-QUICHES / ROUND-PIZZA-QUICHES /  
EMPREINTES RONDAS-PIZZA-QUICHES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.213		11	125	16,0	75	1
859.214		6	140	25,0	360	1
859.215		6	147	12,0	200	1
859.216		6	150	15,0	250	1
859.217		6	150	24,0	390	1
859.218		6	166	12,0	240	1
859.116		6	186	12,0	300	1



CUCHARAS / SPOONS /  
CUILLÈRES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.174		36	90 x 28	12,0	15	1



LANZADERAS / MINI-BRIOCHES / NAVETTES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.200		48	70 x 30	10,0	15	1



ALARGADAS / LONG / LONGUES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.201		24	130 x 48	18,0	80	1



REDONDAS / ROUNDS / RONDS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.202		24	79	15,0	65	1



FLORES / FLOWERS / FLEURS



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.203		24	62 x 49	26,0	60	1



ACANALDA / CANNELEES / CANNELEES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.204		24	68	25,0	60	1
859.205		24	78	30,0	105	1
859.112		24	81	37,0	105	1



MINI-GOTA / MINI DROP /  
MINI GOUTTES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.175		56	52 x 32	20,0	18	1



TRIÁNGULOS / TRIANGLES /  
TRIANGLES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.176		80	48 x 41	10,0	7	1



ROMBOS / RHOMBUS /  
LOSANGE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.177		70	60 x 35	10,0	9	1



OCTÁGONOS / OCTAGONS /  
OCTAGONES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.119		40	43 x 40	26,0	28	1



HEXÁGONOS / HEXAGONES /  
HEXAGONES



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.178		45	45 x 40	12,0	12	1



MEDALLONES / MEDAILLONS /  
MÉDAILLONS



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.179		96	28	8,0	5	1



MINI-CILÍNDROS / MINI-CYLINDERS /  
MINI-CYLINDRES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.180		54	38	10,0	14	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES /  
POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.120		96	36	17,0	14	1

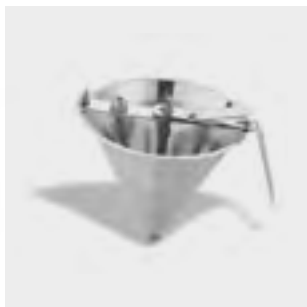


POMPONNETTES / POMPONNETTES /  
POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.121		54	40	20,0	22	1





RECAMBIOS /  
SPARE PARTS /  
PIÈCES DE RECHANGE



**142.000**

ASADOR GRILL MANGO MADERA / GRILL WOODEN HANDLE / GRILL QUEUE EN BOIS

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE142000	MANGO MADERA	WOODEN HANDLE	QUEUE EN BOIS



**15000**

FREIDORA / FRYER / FRITEUSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE1500010	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE
	TERMOSTATO	CABLE	DE THERMOSTAT
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE
RE150026	PIE	FOOT	PIED
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE



**15001**

FREIDORA / FRYER / FRITEUSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE1500010	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE
	TERMOSTATO	CABLE	DE THERMOSTAT
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE
RE150026	PIE	FOOT	PIED
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE



**15002**

FREIDORA / FRYER / FRITEUSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE
	TERMOSTATO	CABLE	DE THERMOSTAT
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT
RE150007	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE
RE150008	INTERRUPTOR ENCENDIDO/APAGADO	ON/OFF SWITCH	INTERRUPTEUR ALLUMAGE/EXTINCTION
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE
RE150022	GRIFO VACIADO	DRAINAGE TAP	ROBINET VIDANGE
RE150023	SOPORTE RESISTENCIA	RESISTANCE SUPPORT	SUPPORT DE RÉSISTANCE
RE150024	JUNTA PROTECTORA RESISTENCIA	RESISTANCE PROTECTOR SEAL	ENSEMBLE PROTECTEUR DE RÉSISTANCE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE
RE150026	PIE	FOOT	PIED



## 15003

FREIDORA / FRYER /  
FRITEUSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE15000	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER À MAILLES
RE150001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE
	TERMOSTATO	CABLE	THERMOSTAT
RE150003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
RE150005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT
RE150006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT
RE150007	CABEZAL	COMPLETE HEAD	TÊTE COMPLÈTE
RE150008	INTERRUPTOR ENCENDIDO/APAGADO	ON/OFF SWITCH	INTERRUPTEUR ALLUMAGE/EXTINCTION
RE150009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE
RE150022	GRIFO VACIADO	DRAINAGE TAP	ROBINET VIDANGE
RE150025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE
RE150026	PIE	FOOT	PIED



## 15004

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /  
GRILL DE CONTACT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS
RE150045	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE
RE150046	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE
RE150047	MANGO INOX	ST/STEEL HANDLE	MANCHE INOX
RE150048	SILICONA	SILICONE	SILICONE
RE150049	MANGO INOX + SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	MANCHE INOX + SILICONE



## 15005

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /  
GRILL DE CONTACT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE	FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS
RE150051	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE
RE150052	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE
RE150053	EJE POSTERIOR	REAR AXLE	AXE POSTÉRIEUR
RE150054	MANGO	HANDLE	MANCHE
RE150055	SILICONA	SILICONE	SILICONE
RE150056	MANGO INOX + SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	MANCHE INOX + SILICONE

## 15006

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /  
GRILL DE CONTACT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE	FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS
RE150051	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE
RE150052	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE
RE150053	EJE POSTERIOR	REAR AXLE	AXE POSTÉRIEUR
RE150054	MANGO	HANDLE	MANCHE
RE150055	SILICONA	SILICONE	SILICONE
RE150056	MANGO INOX + SILICONA	ST/STEEL HANDLE + SILICONE	MANCHE INOX + SILICONE
RE150061	PLANCHA LISA INFERIOR	LOWER SMOOTH PLATE	PLANCHE LISSE INFÉRIEURE





### 15007

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /  
GRILL DE CONTACT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS

### 15008

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /  
GRILL DE CONTACT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS
RE150061	PLANCHA LISA INFERIOR	LOWER SMOOTH PLATE	PLANCHE LISSE INFÉRIEURE



### 15009

GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL /  
GRILL DE CONTACT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150092	FIJACIÓN SOPORTE ASA	FIXING SUPPORT FOR HANDLE	FIXATION DE SUPPORT POUR ANSE
RE150041	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR
RE150042	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150043	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ
RE150044	MUELLES	SPRING	RESSORTS



### 15014 / 15015 / 15016 / 15017 / 15018 / 15019 / 15060

BAÑO MARIA 1/1 GN / BAIN-MARIE 1/1 GN /  
BAIN-MARIE 1/1 GN

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150141	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE150143	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ



### 15010

BAÑO MARIA MÁX. 40 °C / CHOCOLATE WARMER MAX. 40 °C /  
CHAUFFE-CHOCOLAT MAX. 40 °C

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150101	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150102	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE



### 15011

BAÑO MARIA MÁX. 40 °C / CHOCOLATE WARMER MAX. 40 °C /  
CHAUFFE-CHOCOLAT MAX. 40 °C

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150101	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150102	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE



### 15020 / 15021 / 15022 / 15023 / 15024 / 15025 / 15061

BAÑO MARIA 1/1 GN CON GRIFO DESAGÜE / BAIN-MARIE 1/1 GN WITH DRAINAGE TAP /  
BAIN-MARIE 1/1 GN AVEC ROBINET DE VIDANGE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150201	GRIFO	TAP	ROBINET
RE150202	CONECTOR GRIFO	CONNECTOR PLUG	CONNECTEUR DE ROBINET
RE150203	CONECTOR	CONNECTOR	CONNECTEUR



### 15026

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 30 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 30 U /  
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 30 U

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150260	SOPORTE PIE	SUPPORT FOOT	SUPPORT PIED
RE150261	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE
RE150262	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE150263	SOPORTE	SUPPORT	SUPPORT



### 15027

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 60 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 60 U /  
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 60 U

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150271	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE
RE150272	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE



### 15028

CALENTADOR DE PLATOS CAPACIDAD 120 U / HOT CUPBOARD CAPACITY 120 U /  
CHAUFFE-ASSIETTES CAPACITÉ 120 U

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150281	ESTANTE	SHELF	ÉTAGÈRE
RE150282	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE



### 15035

HORNO MULTIFUNCIONAL DE CONVECCIÓN / CONVECTION OVEN /  
FOUR À AIR PULSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE15035	REJILLA	GRID	GRILLE
RE1503510	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR
RE1503511	CRISTAL EXTERIOR	GLASS EXTERIOR	VITRE EXTÉRIEURE
RE1503512	TIRADOR	HANDLE	POIGNÉE
RE1503513	CRISTAL INTERIOR	GLASS INTERIOR	VITRE INTÉRIEURE
RE1503514	SOPORTE INFERIOR CRISTAL	GLASS BOTTOM SUPPORT	SUPPORT INFÉRIEUR EN VERRE
RE1503515	SOPORTE FIJO BISAGRA PARA PUERTA	FIXED SUPPORT WITH HINGE FOR DOOR	SUPPORT FIXE AVEC CHARNIÈRE POUR PORTE
RE1503516	SOPORTE TIRADOR PUERTA	DOOR HANDLE SUPPORT	SUPPORT AVEC POIGNÉE DE PORTE
RE1503517	BOMBILLA	LIGHT BULB	AMPOULLE
RE1503518	PROTECTOR BOMBILLA	LIGHT BULB PROTECTOR	PROTECTION D'AMPOULLE
RE150352	BANDEJA	TRAY	PLATEAU
RE150353	GOMA	RUBBER	CAOUTCHOUC
RE150354	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150355	TERMOSTATO SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ
RE150356	BISAGRA	HINGE	CHARNIÈRE
RE150357	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE150358	VENTILADOR - MOTOR	FAN - MOTOR	VENTILATEUR - MOTEUR
RE150359	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR



### 15036

SALAMANDRA CON PARTE SUPERIOR REGULABLE / SALAMANDER WITH ADJUSTABLE TOP /  
SALAMANDRE AVEC REGULATION DU PLAFOND

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150361	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE150362	BANDEJA GOTEO	DRIP PLATE	PLATEAU ÉGOUTTAGE
RE150363	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT



### 15038

TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS /  
TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150381	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE150382	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150383	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR
RE150384	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT
RE150385	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR
RE150386	REGLETA CERÁMICA	CERAMICAL TERMINAL	RÉGLETTTE EN CÉRAMIQUE
RE150387	PRENSA ESTOPAS	CABLE GLAND	PRESSE-ÉTOUPES
RE150388	AISLAMIENTO CERÁMICO	CERAMIC INSULATOR	ISOLANT EN CÉRAMIQUE
RE15039	PINZA SANDWICH	SANDWICH TONG	PINCE À SANDWICH



### 15039

TOSTADORA PARA SANDWICH CON 3 Y 6 PINZAS / SANDWICH TOASTER WITH 3 & 6 TONGS / TOASTEUR À SANDWICH AVEC 3 ET 6 PINCES

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150382	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150383	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR
RE150384	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT
RE150385	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR
RE150386	REGLETA CERÁMICA	CERAMICAL TERMINAL	RÈGLETTE EN CÉRAMIQUE
RE150387	PRENSA ESTOPAS	CABLE GLAND	PRESSE-ÉTOUPES
RE150388	AISLAMIENTO CERÁMICO	CERAMIC INSULATOR	ISOLANT EN CÉRAMIQUE
RE15039	PINZA SANDWICH	SANDWICH TONG	PINCE À SANDWICH
RE150391	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE



### 15040

TOSTADORA / TOASTER / TOASTEUR

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150400	PIÉS	FEET	PIEDS
RE150401	RESISTENCIA 500W	500W ELEMENT	RÉSISTANCE 500W
RE150402	RESISTENCIA 370W	370W ELEMENT	RÉSISTANCE 370W
RE150403	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR
RE150404	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR
RE150405	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR



### 15041

TOSTADORA / TOASTER / TOASTEUR

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150400	PIÉS	FEET	PIEDS
RE150403	TEMPORIZADOR	TIMER	TEMPORISATEUR
RE150404	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTEUR
RE150405	MANDO TEMPORIZADOR	TIMER KNOB	COMMANDE TEMPORISATEUR
RE150411	RESISTENCIA 500W	500W ELEMENT	RÉSISTANCE 500W
RE150412	RESISTENCIA 370W	370W ELEMENT	RÉSISTANCE 370W



### 15042

TOSTADORA CONTINUA / CONVEYOR TOASTER / TOASTEUR CONVEYEUR

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150421	RESISTENCIA SUPERIOR	UPPER ELEMENT	RÉSISTANCE SUPERIOR
RE150422	RESISTENCIA INFERIOR	LOWER ELEMENT	RÉSISTANCE INFÉRIEURE
RE150423	MOTOR	MOTOR	MOTEUR
RE150424	VENTILADOR	FAN	VENTILATEUR
RE150425	SELECTION SWITCH	SELECTION SWITCH	SÉLECTION INTERRUPTEUR
RE150426	REGULADOR VELOCIDAD	ADJUSTABLE SPEED	RÉGULATEUR VITESSE
RE150427	POTENCIOMETRO	POTENTIOMETER	POTENCIOMÈTRE
RE150428	POMO	KNOB	POMMEAU

### 15043

TOSTADORA CONTINUA / CONVEYOR TOASTER / TOASTEUR CONVEYEUR

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150424	VENTILADOR	FAN	VENTILATEUR
RE150425	SELECTION SWITCH	SELECTION SWITCH	SÉLECTION INTERRUPTEUR
RE150426	REGULADOR VELOCIDAD	ADJUSTABLE SPEED	RÉGULATEUR VITESSE
RE150431	RESISTENCIA SUPERIOR 1,4W	UPPER ELEMENT 1,4W	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE 1,4W
RE150432	RESISTENCIA INFERIOR 1,2W	LOWER ELEMENT 1,2W	RÉSISTANCE INFÉRIEURE 1,2W
RE150433	MOTOR	MOTOR	MOTEUR



### 15044

MÁQUINA DE COCER PASTA / PASTA COOKER / CUISER À PÂTE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150441	CESTA MALLA GRANDE CON ASAS	BIG MESH BASKET WITH HANDLES	PANIER GRANDE MAILLE À ANSES
RE150442	CESTA MALLA PEQUEÑA CON MANGO	SMALL MESH BASKET WITH HANDLE	PANIER PETITE MAILLE À MANCHE
RE150443	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE150444	GRIFO DESAGUE	DRAINAGE TAP	ROBINET ÉCOULEMENT
RE150445	CONEXIÓN BM GRIFO DRENAJE	BM CONNECTION DRAINING TAP	CONNECTION BM ROBINET DE DRAINAGE



### 15070

FREIDORA / FRYER /  
FRITEUSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT
RE1500003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE1500004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
RE1500005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT
RE1500006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT
RE1500009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE
RE1500025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE
RE1500026	PIE	FOOT	PIED
RE15070	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER MAILLE
RE150701	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE150702	CABEZAL PARA	HEAD	TÊTE
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE



### 15071

FREIDORA / FRYER /  
FRITEUSE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE1500011	TAPÓN + ARANDELA CABLE TERMOSTATO	CAP + WASHER FOR THERMOSTAT CABLE	EMBOUT + RONDELLE DE CABLE DE THERMOSTAT
RE1500003	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE1500004	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SECURITY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
RE1500005	MANDO TERMOSTATO	THERMOSTAT KNOB	COMMANDE THERMOSTAT
RE1500006	INTERRUPTOR DE CONTACTO	CONTACT SWITCH	INTERRUPTEUR DE CONTACT
RE1500009	LUZ PILOTO VERDE	POWER INDICATOR GREEN	VOYANT VERT
RE1500091	LUZ PILOTO NARANJA	POWER INDICATOR ORANGE	VOYANT ORANGE
RE1500025	CABLE POTENCIA	POWER CORD	CABLE DE PUISSANCE
RE1500026	PIE	FOOT	PIED
RE15070	CESTA MALLA	MESH BASKET	PANIER MAILLE
RE150701	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE150702	CABEZAL PARA	HEAD	TÊTE
RE150703	ASA LATERAL BAQUELITA	BAKELITE SIDE HANDLE	ANSE LATÉRALE EN BAKÉLITE



### 15072

PLACA DE INDUCCIÓN / INDUCTION COOKER /  
PLAQUE À INDUCTION

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE15072	CRISTAL	GLASS	VITRE
RE150721	CONTROLADOR	CONTROLLER	CONTRÔLEUR
RE150722	MARCO ACERO INOX	ST/STEEL FRAME	CADRE EN INOX
RE150723	PLACA BASE	MAIN BOARD	PLAQUE DE BASE
RE150724	VIDRIO + CARCASSA METÁLICA	GLASS + METAL HOUSING	VITRE + CARCASSE MÉTALLIQUE
RE150725	MANDO DE FUNCIONAMIENTO	OPERATIONS CONTROL	COMMANDE DE FONCTIONNEMENT
RE150726	INDUCTOR	INDUCTOR	INDUCTEUR
RE150727	VENTILADOR	VENTILATOR	VENTILATEUR



### 15073 / 15074

PLACA CALIENTE / HEATING PLATE /  
PLAQUE CHAUFFANTE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150740	PIE	BASE	PIED



### 15075 / 15076

CRÊPERA - CRÊPERA DOBLE / CRÊPE MAKER - DOUBLE CRÊPE MAKER /  
CRÊPIÈRE - CRÊPIÈRE DOUBLE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150751	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE



### 15084

PLANCHA ELÉCTRICA LISA / ELECTRIC GRIDDLE PLAIN /  
PLAQUE ÉLECTRIQUE UNIE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150841	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE



### 15097

FUENTE FONDUE CHOCOLATE / CHOCOLATE FOUNTAIN /  
FONTAINE À CHOCOLAT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE150971	ESPIRAL INTERIOR PLÁSTICO	INTERIOR PLASTIC SPIRALE	SPIRALE INTÉRIEUR EN PLASTIQUE
RE1509741	CARCASA CILÍNDRICA	CYLINDRICAL CARCASE	CARCASSE CYLINDRIQUE
RE1509744	POMO DE PLÁSTICO	PLASTIC KNOB	POMMEAU EN PLASTIQUE
RE150978	ARANDELA SILICONA	SILICONE WASHER	RONDELLE EN SILICONE
RE1509799	KIT FUENTE	FOUNTAIN KIT	KIT SOURCE



### 19114-N / 19114-A / 19114-R

POSTE CON CINTA RETRÁCTIL ACERO INOX BRILLANTE / BARRIER WITH RETRACTABLE BELT. MIRROR POLISHED /  
POTEAU DÉROULEUR À SANGLE. ACIER INOX BRILLANT

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE191110	PIEZA PLÁSTICO	PLASTIC PIECE	PIÈCE EN PLASTIQUE
RE191140	BASE	BASE	BASE



### 23003

TETERA "JAPON" / "JAPAN" TEA POT /  
THIÈRE "JAPON"

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE23003	FILTRO	FILTER	FILTRE

### 23004

TETERA / TEA POT /  
THIÈRE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE230049	FILTRO	FILTER	FILTRE



### 23005

QUEMADOR GAS INDUSTRIAL / INDUSTRIAL GAS BURNER /  
BRÛLEUR À GAZ INDUSTRIEL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE230051	FOGÓN	BURNER	BRÛLEUR



### 23008

TETERA "NIPON" / "NIPON" TEA POT /  
THIÈRE "NIPON"

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE23008	FILTRO	FILTER	FILTRE

### 23009

TETERA / TEA POT /  
THIÈRE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE230049	FILTRO	FILTER	FILTRE



### 23010

TETERA "ASIA" / "ASIA" TEA POT /  
THIÈRE "ASIA"

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE23010	FILTRO	FILTER	FILTRE



### 248.028 / 248.032 / 248.035 / 248.040 / 248.045

OLLA CON GRIFO Y TAPA / STOCK POT WITH TAP AND LID /  
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET ET COUVERCLE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
IV248000	GRIFO INOX	INOX TAP	ROBINET INOX



### 313.025

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /  
MOULIN À LÉGUMES

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE3130251	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN
RE3130252	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS
RE3130253	POMO	KNOB	POMMEAU
RE3130254	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME
RE3130255	ASA	HANDLE	ANSE

### 313.030

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /  
MOULIN À LÉGUMES

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE3130301	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN
RE3130302	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS
RE3130303	POMO	KNOB	POMMEAU
RE3130304	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME



### 313.126

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /  
MOULIN À LÉGUMES

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE3130261	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN
RE3130262	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS
RE3130263	POMO	KNOB	POMMEAU
RE3130264	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME

### 313.132

PASAPURÉS / VEGETABLE SIEVE /  
MOULIN À LÉGUMES

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE3130263	POMO	KNOB	POMMEAU
RE3130321	FILTRO FINO	THIN FILTER	FILTRE FIN
RE3130322	FILTRO GRUESO	THICK FILTER	FILTRE EPAIS
RE3130324	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME



### 337.030 / 337.060 / 337.090 / 337.150 / 337.200

JARRA TERMO / INSULATED COFFEE POT /  
PICHET ISOLANTE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE337001	TAPA	LID	COUVERCLE



### 371.000

SOPORTE DE PARED CON 5 GANCHOS / 5-HOOK RACK /  
SUPPORT AVEC 5 CROCHETS

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE371000	GANCHOS	HOOKS	CROCHETS



### 379.065

CHAFING DISH CON TAPA / CHAFING DISH WITH LID /  
CHAFING DISH AVEC COUVERCLE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE379065	TAPA	LID	COUVERCLE



### 387.065

CHAFING DISH CON TAPA TIPO ROLL TOP / CHAFING DISH WITH ROLL TOP LID /  
CHAFING DISH AVEC COUVERCLE ROLL TOP

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE387065	TAPA	LID	COUVERCLE
RE3870651	SOPORTE CON PATAS	SUPPORT WITH LEGS	SUPPORT AVEC PIEDS



### 602.015

BALANZA MECÁNICA / MECHANICAL SCALE /  
BALANCE AUTOMATIQUE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE602015	BANDEJA	TRAY	PLATEAU



### 623.002 / 623.003

PORTASALADOS O PORTASALSAS / SNACK OR SAUCE BOWL SET /  
ENSEMBLE BOL POUR SNACKS OU SAUCES

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE623000	RECIPIENTE	CONTAINER	RECIPIENT



### 641.100

CARRO DE SERVICIO / TROLLEY /  
CHARIOT DE SERVICE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE641101	TUBO	TUBE	TUBE
RE641102	RUEDAS	WHEELS	ROUES
RE641103	BANDEJAS	TRAYS	PLATEAUS
RE641104	ASAS	HANDLES	ANSES



### 646.000

SOPORTE DE MESA PARA CUBO CHAMPÁN / CHAMPAGNE BUCKET HOLDER /  
SUPPORT DE TABLE POUR SEAU À CHAMPAGNE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE646000	TAPÓN	TOP	EMBOUT



### 81000

ARMARIO CALIENTE / HOT CUPBOARD /  
ARMOIRE CHAUDE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE81000	MANETA INOX CON LLAVE	INOX HANDLE WITH KEY	MANETTE INOX AVEC CLÉ



### 830.001 / 830.002

EMBUDO DOSIFICADOR / CONFECTIONERY FUNNEL /  
ENTONNOIR DOSEUR

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE8300010	BOQUILLA 4 mm	TUBE	DOUILLE
RE8300011	BOQUILLA 6 mm	TUBE	DOUILLE



### 834.000

TAPA RECTANGULAR GN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE RECTANGULAR LID /  
COUVERCLE RECTANGULAIRE GN POLYCARBONATE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE834000	ASAS	HANDLES	ANSES



### 835.000

CAMPANA GN POLICARBONATO / GN POLYCARBONATE DOME LID /  
DÔME PROTECTION GN POLYCARBONATE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE835000	ASAS	HANDLES	ANSES



### 837.003

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /  
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONNECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL

### 837.005

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /  
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm
RE837109	DISCO 40 cm	DISK 40 cm	DISQUE 40 cm
RE837110	DISCO 45 cm	DISK 45 cm	DISQUE 45 cm
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONNECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL

### 837.007

EXPOSITOR TARTAS ALUMINIO / ALUMINIUM CAKE STAND /  
PRÉSENTOIR TARTES ALUMINIUM

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE837105	DISCO 16 cm	DISK 16 cm	DISQUE 16 cm
RE837106	DISCO 20 cm	DISK 20 cm	DISQUE 20 cm
RE837107	DISCO 26 cm	DISK 26 cm	DISQUE 26 cm
RE837108	DISCO 32 cm	DISK 32 cm	DISQUE 32 cm
RE837109	DISCO 40 cm	DISK 40 cm	DISQUE 40 cm
RE837110	DISCO 45 cm	DISK 45 cm	DISQUE 45 cm
RE837111	DISCO 50 cm	DISK 50 cm	DISQUE 50 cm
RE837112	TORNILLO SUPERIOR	HEAD SCREW	VIS SUPÉRIEUR
RE837113	PATA DE LA BASE CON TORNILLO	OUTSIDE FOOT WITH SCREW	PIED DE LA BASE AVEC VIS
RE837114	TUBO CENTRAL (UNA PARTE)	CONNECTION (PILLAR)	TUBE CENTRAL (UNE PARTIE)
RE837115	PATA CENTRAL	MIDDLE FOOT	PIED CENTRAL

### 868.001 / 868.002 / 868.003

DISPENSADOR A PRESIÓN / SQUEEZE DISPENSER /  
DISTRIBUTEUR À PRESSION



REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE868123	TAPÓN ROJO	RED LID	EMBOUT ROUGE
RE868456	TAPÓN AMARILLO	YELLOW LID	EMBOUT JAUNE
RE868789	TAPÓN TRANSPARENTE	TRANSPARENT LID	EMBOUT TRANSPARENT

### 869.005 / 869.010 / 869.019 / 869.038

BOTELLA BAR / BAR KEEP /  
BOUTEILLE DE BAR



REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE869000	SURTIDO TAPONES	CAPS ASSORTMENT	LOT D'EMBOUTS

### 873.045 / 873.060 / 873.090

BARRA DE NOTAS DE ALUMINIO / ALUMINIUM CHECK MINDER /  
BARRE PORTE-BONS EN ALUMINIUM



REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE873000	BOLAS	BALLS	BOULES





### 894.003 / 894.004 / 894.005

TERMO CON DOSIFICADOR / AIR POT /  
VERSEUSE À POMPE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE894000	TAPA	LID	COUVERCLE
RE894001	ARANDELA TAPA	COVER WASHER	RONDELLE DE FERMETURE



### 895.006 / 895.010 / 895.015

TERMO CON DOSIFICADOR / AIR POT /  
VERSEUSE À POMPE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE895000	TAPA	LID	COUVERCLE

### 895.020

TERMO CON DOSIFICADOR / AIR POT /  
VERSEUSE À POMPE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE895000	TAPA	LID	COUVERCLE
RE895001	TAPA	LID	COUVERCLE



### 896.003

JARRA PARA INFUSIONES / COFFEE MAKER - HERBAL TEA JUG /  
POT À INFUSIONS

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE896003	CRISTAL 0,35 LTS	GLASS 0,35 LTS	VERRE 0,35 LTS

### 896.008

JARRA PARA INFUSIONES / COFFEE MAKER - HERBAL TEA JUG /  
POT À INFUSIONS

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE896008	CRISTAL 0,80 LTS	GLASS 0,80 LTS	VERRE 0,80 LTS



### 897.500

CHAFING DISH REDONDO TAPA ROLL TOP / ROUND CHAFING DISH ROLL TOP LID /  
CHAFING DISH ROND AVEC COUVERCLE ROLL TOP

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE897500	CUBETA	CONTAINER	BAC



### 910.008

OLLA ELÉCTRICA PARA BUFFET / SOUP KETTLE /  
MARMITE BUFFET CHAUD

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE910000	CONTAINER INTERIOR INOX	ST/STEEL INNER CONTAINER	BAC INTÉRIEUR EN INOX
RE910001	RESISTENCIA	ELEMENT	RÉSISTANCE
RE910002	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
RE910003	CONTROLADOR TEMPERATURA	TEMPERATURE CONTROLLER	CONTRÔLEUR DE TEMPÉRATURE
RE910004	CONJUNTO PILOTO NEON	NEON PILOT SET	SET VOYANTS EN NEON
RE910005	FUSIBLE	FUSE	FUSIBLE
RE910006	TAPA INOX	ST/STEEL LID	COUVERCLE INOX
RE910007	POMO PARA TAPA INOX	KNOB FOR INOX LID	POMMEAU POUR COUVERCLE EN INOX
RE910008	CONTAINER INTERIOR ALUMINIO	ALUMINIUM INNER CONTAINER	BAC INTÉRIEUR EN ALUMINIUM



### 911 / 912 / 913

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS /  
PLANCHES À DÉCOUPER

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE911000	PIÉS	FEET	PIEDS



### 918.000

LAVA-RACIONADOR ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL SCOOP-WASHER /  
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOXYDABLE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE918001	GRIFO	TAP	ROBINET
RE918002	CUBETA CON 1 AGUJERO	BAC WITH ONE HOLE	BAC AVEC UNE OUVERTURE



### 937.000

MÁQUINA MULTI-USOS / VERSATIL MACHINE /  
MACHINE UNIVERSEL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE937001	CORTADOR PATATAS	FRENCH FRY CUTTER	COUPE FRITES
RE937002	CORTADOR MANZANAS	APPLE CUTTER	COUPE POMMES
RE937003	EXPRIMIDOR ZUMOS	JUICER	PRESS FRUITS



### 945.037

HARINERO / FLOUR BIN /  
TAMIS À FARINE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE945001	CAJÓN	DRAWER	TIROIR

### 945.050 / 945.051

HARINERO / FLOUR BIN /  
TAMIS À FARINE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE945000	CAJÓN	DRAWER	TIROIR



### 954.013 / 954.015

EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /  
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE9541315	FILTRO	FILTER	FILTRE

### 954.020 / 954.025

EMBUDO CON FILTRO EXTRAÍBLE / FUNNEL WITH REMOVABLE FILTER /  
ENTONNOIR AVEC FILTRE EXTRACTIBLE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE9542025	FILTRO	FILTER	FILTRE



### 964.000

ABRELATAS INDUSTRIAL / CAN OPENER /  
OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE964100	CUCHILLA	KNIFE	COUPEAU
RE964200	RODILLO	WHEEL	ROULEAU
RE964300	MECANISMO	MECHANISM	MÉCANISME



### 975.000

CORTADOR DE PATATAS FRITAS / FRENCH FRY CUTTER /  
COUPE FRITES

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE975001	CUCHILLA 36 AGUJEROS	KNIFE 36 HOLES	COUPEAU 36 TROUS
RE975002	CUCHILLA 64 AGUJEROS	KNIFE 64 HOLES	COUPEAU 64 TROUS



### 999.000

TRÍPODE PAELLERO / BASE FOR BURNER /  
PIED POUR BRÛLEUR

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE999000	TAPÓN PLÁSTICO CUADRADO	SQUARE PLASTIC CAP	EMBOUIT CARRÉ EN PLASTIQUE



### BB180PE

BATIDORA NUBLEND / NUBLEND BLENDER /  
BLENDER NUBLEND

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE026280E	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L
RE026281V	TAPA PARA JARRA	LID FOR JAR	COUVERCLE POUR BOL
RE026282E	TAPÓN EXTRAIBLE PARA TAPA	REMOVABLE CENTER CAP FOR COVER	EMBOUIT EXTRAIBLE POUR COUVERCLE
RE026284	JUNTA GOMA PARA JARRA	JAR SEAL	JOINT EN GOMME POUR LA CARAFE
RE026285	PORTE INFERIOR JARRA	BOTTOM JAR	BASE INFERIEURE POUR BOL
RE503377	CUCHILLA MEZCLADORA	BLENDING ASSEMBLY	CUILLÈRE MIXEUSE



### BB185PE / BB185SE

BATIDORA NUBLEND / NUBLEND BLENDER /  
BLENDER NUBLEND

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE026870	PANEL DE CONTROL	CONTROL MODULE PANEL	CONTROLE



### IC70E

TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL / PROFESSIONEL ICE CRUSHER /  
BROYEUR À GLACE PROFESSIONAL

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
IC70CHUTE	EMBUDO	ICE CHUTE	ENTONNOIR À GLAÇONS
IC70CONT	CONTAINER POLICARBONATO	POLYCARBONATE CONTAINER	BAC À GLACE



### MMB145CE / MMB150CE / MMB160CE

BATIDORA DE VASO MARGARITA MADNESS® ELITE / MARGARITA MADNESS® ELITE SERIES BLENDERS /  
BLENDERS MARGARITA MADNESS® ELITE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
RE030853	TAPÓN EXTRAIBLE TAPA	CENTER LID	BOUCHON DOSEUR AMOVIBLE
RE030854	TAPA EXTERIOR	OUTER LID	COUVERCLE
RE030856	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L CON CUCHILLA MEZCLADORA	JAR COPOLYESTER WITH BLENDING ASSEMBLY 1,4 L	BOL 1,4 L COPOLYESTER AVEC ENSEMBLE COUPEAU
RE032496	ACOPLAMIENTO INOX	DRIVE COUPLING ST/STEEL	COUPLEUR INOX



### MX1000TXEE / MX1000TPPE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /  
BLENDER À HAUTE PUISSANCE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
CAC901	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L
CAC931	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L
RE503351	LLAVE DE TUERCA ACOPLAMIENTO	COUPLING WRENCH	CLÉ D'ACOUPLEMENT



### MX1050TXSEE / MX1050TPSEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /  
BLENDER À HAUTE PUISSANCE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
CAC901	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L
CAC931	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L



### MX1100XTXEE / MX1100XTXSEE / MX1100XTPEE / MX1100XTPSEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /  
BLENDER À HAUTE PUISSANCE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L
CAC93I	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L



### MX1200XTXEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /  
BLENDER À HAUTE PUISSANCE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L
CAC93I	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L



### MX1300XTXEE / MX1300XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /  
BLENDER À HAUTE PUISSANCE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L
CAC93I	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L
RE028393	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTRÔLE

### MX1500XTXEE / MX1500XTPEE

BATIDORA ALTA POTENCIA / HI-POWERBLENDER /  
BLENDER À HAUTE PUISSANCE

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
CAC90I	JARRA ACERO INOXIDABLE 2 L	STAINLESS STEEL JAR 2 L	BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 2 L
CAC93I	JARRA COPOLIÉSTER 1,4 L	COPOLYESTER JAR 1,4 L	BOL EN COPOLYESTER DE 1,4 L
RE028397	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTRÔLE
RE029812	PANEL DE CONTROL	CONTROL PANEL	CONTRÔLE
RE029816	SOFT START PARA PANEL DE CONTROL	SOFT START CONTROL PANEL	SOFT START CONTROL PANEL



### WFP14SCE

PROCESADOR ALIMENTOS / FOOD PROCESSOR /  
ROBOT MULTIFONCTIONS

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
WFP14S1	CUCHILLA HERMÉTICA	SEALED, SERRATED S-BLADE	LAME HERMÉTIQUE
WFP14S10	DISCO REBANADOR AJUSTABLE	ADJUSTABLE SLICING DISC	DISQUE À TRANCHER RÉGLABLE
WFP14S11	DISCO BATIDOR HERMÉTICO	SEALED WHIPPING DISC	DISQUE À FOUETTER HERMÉTIQUE
WFP14S12	DISCO TRITURADOR RALLADOR REVERSIBLE	REVERSIBLE SHREDDING DISC	DISQUE À ÉMINCER RÉVERSIBLE



### WSBPPWE

BATIDOR BIG STIK / HEAVY-DUTY BIG STIK /  
MIXEUR BIG STIK

REF	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION
WSB01	GANCHO COLGADOR	WALL HOOK	CROCHET DE SUSPENSION
WSB2W	ACCESORIO BATIDOR	WHISK ATTACHMENT	BATTEURS



# ÍNDICE / INDEX / INDEX

ESPAÑOL .....	440
ENGLISH .....	444
FRANÇAIS .....	448
DEUTSCH .....	452
PORTUGUÊS .....	456
РУССКИЙ .....	460
ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE .....	464

ARTÍCULO	PÁGINA
ABRELATAS INDUSTRIAL	97
ABRIDOR BOTELLAS	86
ACCESORIOS PARA CARROS DE SERVICIO	177
AFILADOR DE CUCHILLOS	237
ALCUZA	91
ALFOMBRAS	339-341
ALU-PRO	39-43
ANILLO ANTI-GOTEO	332
APARTAMENTO	127
APLASTACARNES	93
ARAÑA	75
ARMARIO CALIENTE	264-265
ARMARIO REFRIGARADOR BOTELLAS	269
ARO	395
ASADOR GRILL	115, 117
AZUCARERO	334-336
BALANZA	103-104
BANDEJA	63-66, 161, 185-186, 292, 305, 307-308, 311-313, 317, 320, 338, 359-360, 362-364
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE	63, 66
BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX	362
BANDEJA CAMARERO	338
BANDEJA CON ASAS	292
BANDEJA EXHIBICIÓN	311-312
BANDEJA FAST-FOOD	360
BANDEJA GASTRONORM	63
BANDEJA ISOTÉRMICA	363
BANDEJA OVAL	353
BANDEJA PARA MARISCOS	352
BANDEJA PASTELERÍA	64-66
BANDEJA PORTACUBIERTOS	361
BAÑO MARÍA	32, 260-262
BAÑO MARÍA GASTRONORM	260-261
BARRA DE NOTAS	91
BASE PIZZA	68
BASE TERMO PORTAPLATOS	365
BATERÍA COCINA 8 PZAS HOBBY CHEF	126
BATIDOR	77, 378
BATIDORAS DE VASO	220-230
BATIDORAS PARA BATIDOS	231-233
BLACK SERIES	114-117
BOL	305-306, 308, 314-317, 319-320, 363
BOL ORIENTAL	320
BOQUILLA	401-404
BOQUILLA POLICARBONATO	404
BOTELLA BAR	338
BOTELLERO	331
BRAZOS TRITURADORES	216-219
BUFFET CUBIC C1. MUEBLE EXPOSITOR	274-276, 278-281
BUFFET CUBIC C2. CARRO BUFFET	166-168
BUFFET CUBIC C3. CUBOS Y ESTANTES	274-275, 277, 282
CACEROLA ALUMINIO	40-41

ARTÍCULO	PÁGINA
CACEROLA APARTAMENTO	127
CACEROLA HANDY	36
CACEROLA HOBBY CHEF	124-125
CACEROLA INOX-PRO	28-29, 31
CACEROLA MULTIMETAL	120-121
CACEROLA SMART LINE	34
CACEROLA TOP LINE	22-23
CACILLO	72, 77-79, 284-289, 318
CAFETERA	334-336
CAFETERA TERMO	365
CAJA CONDIMENTOS	333
CALDERO	376-377
CALENTADOR DE LÍQUIDOS	298
CALENTADOR DE PLATOS	266, 268
CAMPANA PARA POSTRES	170, 384
CARRO BASCULANTE	178-179
CARRO CON GUIAS	178-188
CARRO CON GUIAS PARA HORNO	184
CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE	180-182, 185
CARRO CON GUIAS, ENCASTABLE	180-182
CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO	187-188
CARRO DE MADERA	166-171
CARRO DE PLÁSTICO	172-173, 188-189
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE	175
CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO	172
CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE	174-176
CARRO DESCONGELACIÓN	183
CARRO DESEMBARACE	176
CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD	185
CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN	183
CARRO GUERIDON	169, 171
CARRO PARA CARGAS PESADAS	187
CARRO PARA CESTAS	188
CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE	189
CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM	186
CARRO PORTACUBIERTOS	187, 360
CARROS BAÑO MARIA	261
CARTA DE VINOS	356-357
CASCANUECES	291
CAZO ALUMINIO	42
CAZO APARTAMENTO	127
CAZO BOMBEADO	25, 33, 35, 37, 42, 122, 376
CAZO HANDY	37
CAZO HOBBY CHEF	125
CAZO INOX-PRO	24, 33, 35
CAZO MULTI-METAL	122
CAZO TIPO FRANCÉS	24, 33, 35
CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN	114, 116
CAZUELA BLACK SERIES	114, 116
CAZUELA PUJADAS 1921	113
CEDAZO	385
CENICERO	354

ARTÍCULO	PÁGINA
CEPILLO	93
CESTA GRANDES BANDEJAS	161
CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	161
CESTA PARA CUBIERTOS	158
CESTA UNIVERSAL	158
CESTAS ABIERTAS	154-155
CESTAS CERRADAS	156-157
CESTAS PARA PLATOS	158-161
CESTILLO PARA CUBIERTOS	158
CHAFING DISH	294-298
CINTA PVC PARA MOUSSE	397
CLIP DE IDENTIFICACIÓN	162
CO-COTTE SILICONA	66
COCTELERA	333
COLADOR	88-90
COLADOR BOLA INFUSIONES	337
COLADOR CHINO	89
COLADOR GUSANILLO	333
COLAPASTAS	31
COLECTIVIDADES	359-371
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS	199-209
COPA HELADO	387
CORTACAPSULAS	332
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS	86, 96-97
CORTADOR BOLAS	87
CORTADOR DE PATATAS FRITAS	96-97
CORTADOR DE VERDURAS	212
CORTADOR TOMATES	95
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES	212
CORTAHUEVOS	96
CORTAPASTAS	380-382
CRÊPERA	263
CUADRADO BOMBEADO	397
CUBETAS HELADERÍA	388
CUBITERA DE PLÁSTICO	328
CUBITERA ENSALADERA	329
CUBITERA ISOTÉRMICA	327-328
CUBO CHAMPÁN	322-328
CUBO CON BASE	102
CUBO GALVANIZADO	327
CUBO HIELO	327
CUCHARA	74, 77, 79, 284-289, 318, 333, 379
CUCHARA BATIDORA	333
CUCHARA PARA UNTAR	81, 83, 86
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO	97
CUCHILLO	285, 287
CUECE PASTAS	31, 254
CUSCUSERA	30
DISPENSADOR A PRESIÓN	92
DISPENSADOR DE ZUMOS	298
DISPENSADOR LECHE	298
DOSIFICADOR LICOR	333

ARTÍCULO	PÁGINA
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH	297
EMBUDO	92, 385
EMBUDO DOSIFICADOR	385
ENFRIADOR ISOTÉRMICO	327
ENSALADERA ACRÍLICA	293
ESCAMADOR	93
ESCURREFRITOS	32, 94
ESCURRIDERA	90
ESPÁTULA	73, 77-79, 81, 284, 286, 288-289, 379
ESPECIEROS	98
ESPUMADERA	73, 75, 77, 79, 284, 286, 288-289
ESTANTERÍAS	190-209
EXPOSITOR DE TARTAS	384
EXPOSITOR DE TARTAS GIRATORIO	384
EXPOSITOR GASTRONORM	303-304
EXPRIME LIMONES	333
EXPRIMIDOR	97, 235
FLANERO	397
FLAP IDENTIFICACIÓN	162
FLAP-RACK®	152-153, 156-157, 160-162
FONDOS PERFORADOS GASTRONORM	139, 147, 149, 183
FREIDORA	239-243
FUEL PARA CHAFING DISH	297
FUENTE DE PESCADO BORDE VUELTO	292
FUENTE FONDUE CHOCOLATE	262
FUENTE HONDA CÓNICA	377
FUENTE OVAL	292, 312-313
FUNDA PROTECTORA DE VINILO	189
FUNDAS DESECHABLES POLIETILENO DISPENSADOR	187
GANCHO	93, 198, 366
GASTRONORM FONDO DIFUSOR	144-145
GASTRONORM INOXIDABLE	138-143
GASTRONORM MELAMINA	301-304
GASTRONORM POLICARBONATO	146-147
GASTRONORM POLIPROPILENO	148-149
GOFRERAS	263
GRILL	249-252
GUANTES PROTECCIÓN	106-107
HANDY	36-37
HARINERO	94
HERVIDOR DE ARROZ	254
HOBBY CHEF	124-126
HORNOS	257-258
INOX-PRO	26-33
JARRA	348-350
JARRA DE MEDIDAS	102
JARRA PARA INFUSIONES	337
JARRA TERMO	349
JUEGO COCINA 5 PIEZAS	284
LÁMPARA MANTENEDORA	267-268
LAVA-RACIONADOR ACERO INOX	388
LECHERA	334-336



ARTÍCULO	PÁGINA
LIBRADOR.....	377
LICUADORAS.....	235
MANDOLINAS.....	95
MANGAS PASTELERAS.....	400
MANO DE CHINO.....	89
MANOPLA.....	106-107
MANTA ENFRIADORA.....	328
MANTELES INDIVIDUALES.....	342
MARCADOR DE TARTAS.....	382
MARCADORES TIZA.....	371
MARCOS PARA BANDEJAS.....	64
MELAMINA PRESENTACIÓN.....	299-321, 354
MESA DE CORTE.....	99-101
MICRO-ONDAS.....	259
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO.....	343-345
MOLDE CAKE.....	389, 397, 408
MOLDE FORMA CORAZÓN.....	396, 407, 409, 415
MOLDE FORMA GOTA.....	396
MOLDE FORMA LÁGRIMA.....	396
MOLDE HEXAGONAL.....	396
MOLDE HUEVO.....	91
MOLDE MEDIA CAÑA.....	398
MOLDE NIDO.....	75
MOLDE OVAL.....	396
MOLDE PARA PIZZA.....	68
MOLDE PIRÁMIDE.....	398
MOLDE SEMIESFÉRICO.....	398
MOLDES "FLEXIPAN".....	413-421
MOLDES DE SILICONA.....	405-412
MOLDES PARA CHOCOLATE.....	409
MOLDES PASTELERÍA.....	389-398, 405-421
MOLDES SILICONA 600 X 400.....	410-412
MOLINILLO ESPECIAS.....	237
MOLINILLO PIMIENTA.....	352
MOLINILLO SAL.....	352
MULTIMETAL.....	118-123
NÚMERO MESA.....	351
OLLA ALUMINIO.....	40-41
OLLA APARTAMENTO.....	127
OLLA CON GRIFO.....	31
OLLA ELÉCTRICA.....	296
OLLA HANDY.....	36
OLLA HOBBY CHEF.....	124
OLLA INOX-PRO.....	28-29
OLLA MULTIMETAL.....	120-121
OLLA SMART LINE.....	34
OLLA TOP LINE.....	22-23
PAELLERA ACERO ESMALTADO.....	58
PAELLERA ALUMINIO.....	40-41
PAELLERA HANDY.....	36
PAELLERA HOBBY CHEF.....	125
PAELLERA INOX-PRO.....	28-29

ARTÍCULO	PÁGINA
PAELLERA MULTIMETAL.....	120-121
PAELLERA TOP LINE.....	22-23
PAELLERA VALENCIANA.....	58
PAELLERO ESMALTADO GAS.....	59
PALA CHIPS.....	76
PALA FAST-FOOD.....	81-82
PALA HELADOS.....	387
PALA PARA QUESO.....	86
PALA PASTELES.....	77, 81, 83, 86
PALA PESCADO.....	73, 78, 81-82
PALA PIZZA.....	69
PALILLOS.....	320
PANEL INFORMACIÓN.....	368
PANERA.....	318
PAÑO SILICONA.....	107
PAPEL SILICONADO.....	69
PAPELERA SOBREMESA.....	354
PARRILLA PARA QUEMADOR.....	59
PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO.....	117
PASAPURÉS.....	94
PEINE DECORADOR.....	382
PELADOR PATATAS.....	86
PELADOR UNIVERSAL.....	87
PERFILES DIVISORIOS.....	136, 139
PIE CON PORTACUBOS.....	331
PIE CUBITERA 3 BOTELLAS.....	330
PINCEL.....	78, 382
PINCHANOTAS.....	353
PINCHO / BROCHETA.....	353
PINZA.....	69, 76, 78-79, 290-291, 333
PINZA ANILLAS.....	290
PINZA BUFFET.....	76
PINZA CHARCUTERÍA.....	291
PINZA FUENTE HORNO.....	69
PINZA PARA MARISCO.....	291
PINZA REPOSTERÍA.....	290
PISTOLA REPOSTERIA.....	399
PIZARRAS.....	369-371
PIZARRAS PRESENTACIÓN.....	346-347
PLACA "RESERVADO".....	351
PLACA CALIENTE.....	268
PLACA ENFRIADORA.....	293
PLACA INDUCCIÓN.....	255-256
PLACA PROHIBIDO FUMAR.....	351
PLANCHA ELÉCTRICA.....	253
PLANTILLA CORTA-RODAJAS.....	87
PLATILLO CAMBIO.....	358
PLATOS.....	266, 306-307, 311, 316, 319-320, 363, 365
PORTA BROCHETAS.....	353
PORTA CUBIERTOS.....	187, 360-362
PORTAMENÚS.....	356-358
PORTASALADOS / PORTASALSAS.....	352

ARTÍCULO	PÁGINA
PORTATARJETAS	358
POSTE SEPARACIÓN	366-367
PRENSA AJOS	87, 96
PRESENTADOR CUBETAS GN	143, 303-304
PROCESADOR DE ALIMENTOS	213-215
PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO	
INDUCCIÓN	112-113
QUEMADOR ELÉCTRICO	383
QUEMADOR INDUSTRIAL	59
RACIONADOR DE HELADO	86, 387
RALLADOR	84-85, 87
RASQUETA	81-83, 98, 382
RECIPIENTE PARA SALSAS	317
RECOGEMIGAS	351
RECOGEVERDURAS	101
REJILLA PARA WOK	55
REJILLAS GN	67
REJILLAS PASTELERÍA	67, 386
RELOJ DE COCINA DIGITAL	104
REMO	91
RODILLO	380-381
RULETA CORTAPIZZAS	81, 380
RUSTIDERA	62, 117
SACACORCHOS	332
SALAMANDRA	254
SALSERA	352
SARTÉN "CARBONO"	56-57
SARTÉN "LIONESA"	56
SARTÉN ACERO INOXIDABLE	54-55, 126
SARTÉN ALUMINIO	50-53, 127
SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN	114-117
SARTÉN BLACK SERIES	115, 117
SARTÉN CRÊPES	52, 57, 115, 117
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS	58
SARTÉN MULTI-METAL	122
SARTÉN PARA BLINIS	52, 57
SARTÉN PUJADAS 1921	113
SARTENES	44-59, 113, 115, 117, 122, 126, 127
SAUTEX ALUMINIO	42
SAUTEX HANDY	37
SAUTEX HOBBY CHEF	125
SAUTEX INOX-PRO	25, 32, 35
SAUTEX MULTIMETAL	121
SEPARADOR PARA OLLA CON GRIFO	31
SERVILLETERO	355
SIERRA DE COCINA	83, 98
SMART LINE	34-35
SOPERA	292
SOPLETE COCINA	383
SOPORTE CUCURUCHO	387
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN	321
SOPORTE MESA BANDEJA MARISCO	352

ARTÍCULO	PÁGINA
SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO	353
SOPORTE PARA BANDEJAS PORTACUBIERTOS GN	361-362
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO	89, 385
SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN	330
SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS	400
SOPORTE PARA NÚMEROS	351
SOPORTE PARA PIZZAS	69
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE	143
SOPORTE PARA WOK	55
SOPORTE PARED (UTENSILIOS) 5 GANCHOS	285, 287-288
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL	321
SOPORTE TAPAS GN	143
TABLA DE CORTE	99-101
TAPA BATERIA	25, 31, 35, 37, 42, 122, 126
TAPA GN	137, 141-142, 147, 149
TAPA INOX-PRO	31
TAPA PARA CESTA	158
TAPA POLINORM®	137, 141, 147, 148
TAPA RÍGIDA PARA FUENTE RECTANGULAR	364
TAPA TAZA DESAYUNO	364
TAPA TERMO	365
TAPETE DE SILICONA	69
TAPÓN CHAMPÁN	332
TAPÓN UNIVERSAL	332
TAZA	318-319, 364
TENEDOR	74, 78-79, 83, 98, 284, 286, 288-289
TERMO CON DOSIFICADOR	349
TERMÓMETRO	104-105
TETERA	334-337
TOP LINE	20-25
TOSTADORA	244-248
TRIÁNGULO	89
TRIÁNGULO BOMBEADO	396
TRÍPODE PAELLERO	59
TRITURADOR DE HIELO	238
UTENSILIOS MANGO MADERA	82-83
VAPORERA HOBBY CHEF	125
VAPORERA INOX-PRO	30
VAPORERA MULTIMETAL	120
VASO	365
VERSATIL MACHINE	97
WOK ACERO	57
WOK BLACK SERIES	115
WOK INOX	55
WOK MULTI-METAL	123
WOK PUJADAS 1921	113

ITEM	PAGE	ITEM	PAGE
ACCESSORIES FOR SERVING TROLLEYS .....	177	CHECK MINDER .....	91
ADAPTABLE BARS .....	136, 139	CHEESE SLICER.....	86
ADJUSTABLE DISH CADDY .....	189	CHINESE COLANDER.....	89
AIR POT .....	349	CHINESE COLANDER PUSHER .....	89
ALU-PRO.....	39-43	CHIP BAGGER.....	76
APARTAMENTO .....	127	CHOCOLATE FOUNTAIN.....	262
APPLE CORER .....	86, 96-97	CHOPSTICK .....	320
ASHTRAY.....	354	CLEARING TROLLEY .....	176
BAIN MARIE.....	32, 260-262	CLIMATISATION CABINET BOR WINE BOTTLES .....	269
BAIN-MARIE GASTRONORM .....	260-261	CLIP TAGS.....	162
BAR KEEP .....	338	COCKTAIL SPOON .....	333
BARRIER .....	366-367	COCKTAIL STRAINER.....	333
BASE FOR BURNER .....	59	CO-COTTE SILICONE.....	66
BILL HOLDER .....	358	COFFE MAKER .....	337
BILL SPIKE .....	353	COFFE POT .....	334-336
BIRD NEST MOULD .....	75	COFFE URN .....	298
BLACK SERIES .....	114-117	COLANDER.....	90
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN .....	58	COLANDER .....	88-90
BLACKBOARDS .....	369-371	COMPLETE KITS OF SHELVING.....	199-209
BLENDERS .....	220-230	CONDIMENT HOLDER.....	333
BOILER.....	376-377	CONFECTIONERY FUNNEL .....	385
BOTTLE OPENER .....	86	CONICAL SAUCEPAN .....	25, 33, 35, 37, 42, 122, 376
BOWL .....	305-306, 308, 314-317, 319-320, 363	CONICAL SAUTÉ PAN 5-PLY.....	122
BREAD BASKET.....	318	COOLING PLATE.....	293
BRUSH .....	78, 382	CORKSCREW.....	332
BRUSH .....	93	CORNET STAND .....	387
BUCKET WITH BASE.....	102	COUNTER-TOP DISPENSER.....	187, 360
BUCKET-HOLDER STAND .....	330	COUSCUS SET .....	30
BUCKET-HOLDER STAND .....	331	CREAMER .....	334-336
BUFFET CUBIC C1. DISPLAY CASE.....	274-276, 278-281	CRÉPE MAKER .....	263
BUFFET CUBIC C2. BUFFET TROLLEY .....	166-168	CUP .....	318-319, 364
BUFFET CUBIC C3. CUBES & SHELVES .....	274-275, 277, 282	CUTLERY BIN .....	361
BUFFET FUEL.....	297	CUTTING BOARD.....	99-101
BURNER .....	59	CUTTING BOARD TABLE.....	99-101
BUTTER SPREADER.....	81, 83, 86	DECORATING COMB.....	382
CAKE DIVIDER .....	382	DESSERT COVER.....	170, 384
CAKE MOULD .....	389, 397, 408	DISHES.....	266, 306-307, 311, 316, 319-320, 363, 365
CAKE SERVER .....	77, 81, 83, 86	DISPLAY PLATE .....	311-312
CAKE STAND.....	384	DISPLAY SLATES .....	346-347
CAN OPENER.....	97	DISPOSABLE COVER .....	187
CARAMEL CREAM MOULD .....	397	DOUBLE COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER GN .....	361-362
CARAMELIZER.....	383	DOUBLE CUTTER .....	380-382
CARD HOLDER .....	358	DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY .....	185
CARRY-SKEWERS .....	353	DOUBLE WALL ICE PAIL.....	327-328
CASSEROLE.....	114, 116	DOUBLE WALL INSULATED COOLER .....	327
CASSEROLE BLACK SERIES.....	114, 116	DREGDERS .....	98
CASSEROLE PUJADAS 1921.....	113	DRINK MIXERS .....	231-233
CAST IRON MINIATURE.....	343-345	DROP MOULD.....	396
CHAFING DISH .....	294-298	EGG RING.....	91
CHALKMARKERS .....	371	EGG SLICER.....	96
CHAMPAGNE BUCKET.....	322-328	ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH.....	297
CHAMPAGNE STOPPER.....	332	ELECTRIC SLICING MACHINE .....	212

ITEM	PAGE
ENAMELLED GAS BURNIER.....	59
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN.....	58
FAST-FOOD TURNER.....	81-82
FISH SCALER.....	93
FISH TRAY.....	292
FISH TURNER.....	73, 78, 81-82
FLAP IDENTIFICATION.....	162
FLAP-RACK®.....	152-153, 156-157, 160-162
FLATWARE BASKET.....	158
FLOUR BIN.....	94
FOIL CUTTER.....	332
FOOD-PROCESSORS.....	213-215
FORK.....	74, 78-79, 83, 98, 284, 286, 288-289
FRENCH FRY CUTTER.....	96-97
FRENCH STYLE SAUCEPAN.....	24, 33, 35
FRY COLANDER.....	32, 94
FRY PAN "LYONNAISE".....	56
FRY PAN (5-PLY).....	122
FRY PAN ALUMINIUM.....	50-53, 127
FRY PAN BLACK SERIES.....	115, 117
FRY PAN BLINIS.....	52, 57, 115, 117
FRY PAN CARBON STEEL.....	56-57
FRY PAN CAST ALUMINIUM.....	114-117
FRY PAN CRÊPE.....	52
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES.....	58
FRY PAN PUJADAS 1921.....	113
FRY PAN ST/STEEL.....	54-55, 126
FRY PANS.....	44-59, 113, 115, 117, 122, 126, 127
FRYER.....	239-243
FUNNEL.....	92, 385
GALVANIZED BUCKET.....	327
GARLIC PRESS.....	87, 96
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE).....	301-304
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE).....	146-147
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE).....	148-149
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY.....	183
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM.....	144-145
GASTRONORM ST/STEEL.....	138-143
GASTRONORM STAND.....	303-304
GLASS.....	365
GLOVES.....	106-107
GN TRANSPORT TROLLEY.....	186
GRANITE-SLATE DISPLAYER.....	321
GRATER.....	84-85, 87
GRAVY BOAT.....	352
GRID FOR STOCK POT WITH TAP.....	31
GRID FOR WOK.....	55
GRID GN.....	67
GRID PASTRY.....	67, 386
GRIDLE PLATE FOR BURNER.....	59
GRIGGLE.....	253
GRILL.....	115, 117

ITEM	PAGE
GRILL.....	249-252
GRINDER (ELECTRIC).....	237
HANDY.....	36-37
HEART RING MOULD.....	396, 407, 409, 415
HEATING PLATE.....	268
HEMISPHERICALD MOULD.....	398
HEXAGON MOULD.....	396
HOBBY CHEF.....	124-126
HOOK.....	93, 198, 366
HOT CUPBOARD.....	264-265
HOT TRAY WARMER.....	266, 268
HOT-PLATE WITH HANDLES.....	117
ICE BUCKET.....	327
ICE CREAM CONTAINERS.....	388
ICE CREAM CUP.....	387
ICE CREAM SCOOP.....	86, 387
ICE CREAM SPATULA.....	387
ICE CRUSHER.....	238
ICE CUBE BOWL.....	329
INDUCTION COOKER.....	255-256
INFORMATION SIGN.....	368
INOX-PRO.....	26-33
INSTITUTIONS.....	359-371
INSULATED COFFE POT.....	349
INSULATED COFFE POT.....	365
INSULATED LID.....	365
INSULATED PLATE WARMER.....	365
ISOTHERMAL TRAY.....	363
JIGGER.....	333
JUICE DISPENSER.....	298
JUICE EXTRACTORS.....	235
KITCHEN BOW SAW.....	83, 98
KITCHEN BOWL.....	377
KITCHEN TIMER ALARM.....	104
KITCHEN TOOL SET (5 PCS).....	284
KITCHENWARE SET 8 PCS HOBBY CHEF.....	126
KNIFE.....	285, 287
KNIFE SHARPENER.....	237
KNIFE / WHEEL (SPARE PART).....	97
LADLE.....	72, 77-79, 284-289, 318
LAMP.....	267-268
LARGE TRAY HOLDER.....	353
LEMON SQUEEZER.....	333
LID FOR BREAKFAST CUP.....	364
LID FOR COOKWARE.....	25, 31, 35, 37, 42, 122, 126
LID GN.....	137, 141-142, 147, 149
LID INOX-PRO.....	31
LID RACKS.....	158
LOBSTER CRACKER.....	291
MANDOLINES.....	95
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE.....	321
MATS.....	339-341

ENGLISH

ITEM	PAGE
MEASURING JUG	102
MEAT BEATER	93
MELAMINE FOR PRESENTATION	299-321, 354
MELON BALLER	87
MENU HOLDER	356-358
MICRO-WAVES	259
MILK DISPENSER	298
MIXING PADDLE	91
MOULDS "FLEXIPAN"	413-421
MOULDS POUR CHOCOLAT	409
MULTIMETAL	118-123
NAPKIN HOLDER	355
NON-SMOKING SING	351
NON-STICK SILICONE MAT	69
NUMBER CARD HOLDER	351
NUT CRACKER	291
OIL POURER	91
ONION FORK	87
ORIENTAL BOWL	320
OVAL MOULD	396
OVAL SERVING DISH	292, 312-313
OVAL SERVING TRAY	353
OVEN MITT	106-107
OVENS	257-258
PAELLA PAN ALUMINIUM	40-41
PAELLA PAN HANDY	36
PAELLA PAN HOBBY CHEF	125
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL	28-29
PAELLA PAN MULTIMETAL	120-121
PAELLA PAN TOP LINE	22-23
PASTA COLANDER	31
PASTA COOKER	31, 254
PASTRY BAGS	400
PASTRY MOULDS	389-398, 405-421
PASTRY TORCH	383
PELLER	87
PEPPER MILL	352
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM	139, 147, 149, 183
PIZZA MOULD	68
PIZZA PAN	68
PIZZA PAN RACK	69
PIZZA PEEL	69
PIZZA WHEEL	81, 380
PLACE MATS	342
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET	328
POLINORM® LID	137, 141, 147, 148
POLYCARBONATE TUBE	404
POTATO PEELER	86
POT-GRABBER	107
PRESS CUM ICING	399
PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION	112-113

ITEM	PAGE
PVC RIBBON	397
PYRAMID MOULD	398
RACK (BIG TRAYS)	161
RACK (CLOSED SYSTEM)	156-157
RACK (DISHES)	158-161
RACK (FLATWARE)	158
RACK (ISOTHERMAL TRAYS)	161
RACK (OPENED SYSTEM)	154-155
RACK (UNIVERSAL)	158
RACK UTENSILS (5 HOOKS)	285, 287-288
RAMEKIN	317
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS	64
REVOLVING CAKE STAND	384
RICE COOKER	254
RIGID COVER FOR RECTANGULAR BOWL	364
RING	395
RING STOP DROP	332
ROAST PAN	62, 117
ROLLING PIN	380-381
SALAD BOWL	293
SALAMANDER	254
SALT MILL	352
SAUCE PAN ALUMINIUM	42
SAUCE PAN APARTAMENTO	127
SAUCE PAN HANDY	37
SAUCE PAN HOBBY CHEF	125
SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL	24, 33, 35
SAUCE POT ALUMINIUM	40-41
SAUCE POT APARTAMENTO	127
SAUCE POT HANDY	36
SAUCE POT HOBBY CHEF	124-125
SAUCE POT MULTIMETAL	120-121
SAUCE POT SMART LINE	34
SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO	28-29, 31
SAUCE POT TOP LINE	22-23
SAUTÉ PAN ALUMINIUM	42
SAUTÉ PAN HANDY	37
SAUTÉ PAN HOBBY CHEF	125
SAUTÉ PAN INOX-PRO	25, 32, 35
SAUTÉ PAN MULTIMETAL	121
SCALE	103-104
SCOOP	377
SCRAPER	81-83, 98, 382
SERVER	348-350
SERVING TRAY	338
SHAKER	333
SHELVING	190-209
SIEVES	385
SILICONE MOULDS	405-412
SILICONE MOULDS 600 X 400	410-412
SILICONIZED BAKING PAPERS	69
SKEVER	353

ITEM	PAGE
SKIMMER.....	73, 75, 77, 79, 284, 286, 288-289
SMART LINE.....	34-35
SNACK BOWL SET.....	352
SOUP KETTLE.....	296
SOUP TOUREEN.....	292
SPATULA.....	73, 77-79, 81, 284, 286, 288-289, 379
SPOON.....	74, 77, 79, 284-289, 318, 333, 379
SQUARE MOULD.....	397
SQUEEZER.....	97, 235
SQUEZZE DISPENSER.....	92
ST/STEEL SCOOP WASHER.....	388
ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY.....	362
STAND BUCKET.....	330
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN.....	89, 385
STAND FOR CUTTING BOARDS.....	143
STAND FOR GN CONTAINERS.....	143, 303-304
STAND FOR GN LIDS.....	143
STAND FOR SEA FOOD TRAY.....	352
STEAM POT HOBBY CHEF.....	125
STEAM POT INOX-PRO.....	30
STEAM POT MULTIMETAL.....	120
STICK BLENDERS.....	216-219
STOCK POT ALUMINIUM.....	40-41
STOCK POT APARTAMENTO.....	127
STOCK POT HANDY.....	36
STOCK POT HOBBY CHEF.....	124
STOCK POT INOX-PRO.....	28-29
STOCK POT MULTIMETAL.....	120-121
STOCK POT SMART LINE.....	34
STOCK POT TOP LINE ST/STEEL.....	22-23
STOCK POT WITH TAP.....	31
SUGAR BOWL.....	334-336
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER.....	187, 360-362
SUPPORT FOR PASTRY BAGS.....	400
TABLE CRUMBER.....	351
TABLE NUMBER.....	351
TABLE SING "RESERVED".....	351
TABLE-TIDY.....	354
TEA INFUSION MESH.....	337
TEA POT.....	334-337
TEAR MOULD.....	396
THERMOMETER.....	104-105
TOASTER.....	244-248
TOMATOES SLICER.....	95
TONG.....	69, 76, 78-79, 290-291, 333
TONG WITH RINGS.....	290
TONG. BUTCHER'S.....	291
TONG. CAKE.....	290
TONG. ROAST PAN.....	69
TONG. UTILITY.....	76, 290
TOP LINE.....	20-25
TRAY.....	63-66, 161, 185-186, 292, 305, 307-308, 311-313,

ITEM	PAGE
.....	317, 320, 338, 359-360, 362-364
TRAY (FAST-FOOD).....	360
TRAY (GASTRONORM).....	63
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM).....	63, 66
TRAY (PASTRY).....	64-66
TRAY (SEA FOOD).....	352
TRAY WITH HANDLES.....	292
TRIANGLE.....	89
TRIANGLE CAKE MOULD.....	398
TRIANGLE MOULD.....	396
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING).....	172
TROLLEY (BAIN-MARIE).....	261
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL).....	183
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY).....	175
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL).....	180-182, 185
TROLLEY (GUERIDON).....	169, 171
TROLLEY (INOX SERVING).....	174-176
TROLLEY (OVEN TRAY).....	184
TROLLEY (PLASTIC).....	172-173, 188-189
TROLLEY (RAIL).....	178-188
TROLLEY (STACKABLE).....	180-182
TROLLEY (SWINGING BEAM).....	178-179
TROLLEY (WOODEN).....	166-171
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS.....	188
TROLLEY FOR HEAVY LOADS.....	187
TROLLEY WITH WORKING TOP.....	187-188
TUBE.....	401-404
UNIVERSAL STOPPER.....	332
VEGETABLE CUTTER.....	212
VEGETABLE SCRAPER.....	101
VEGETABLE SIEVE.....	94
VERSATIL MACHINE.....	97
VINYL RACK COVER.....	189
WAFFLES MAKER.....	263
WHISK.....	77, 378
WINE CARD.....	356-357
WINE COOLER.....	328
WINE RACK.....	331
WIRE SKIMMER.....	75
WOK (5-PLY).....	123
WOK (ST/STEEL).....	55
WOK BLAC SERIES.....	115
WOK PUJADAS 1921.....	113
WOK STAND.....	55
WOK STEEL.....	57
WOOD HANDLE UTENSILS.....	82-83

FRANÇAIS

ARTICLE	PAGE
ACCESSOIRES POUR CHARIOTS DE SERVICE.....	177
AIGUISEUR ÉLECTRIQUE.....	237
ALU-PRO.....	39-43
APARTAMENTO.....	127
APLATISSEUR.....	93
ARAIGNÉE.....	75
ARDOISES PRÉSENTATION.....	346-347
ARMOIRE CHAUD.....	264-265
ARMOIRES CLIMATISATION À VIN.....	269
ASSIETTES.....	266, 306-307, 311, 316, 319-320, 363, 365
BAGUETTES.....	320
BAIN-MARIE.....	32, 260-262
BAIN-MARIE GASTRONORME.....	260-261
BALANCE.....	103-104
BARRE PORTE-BONS.....	91
BARRETES DE COMPOSITION.....	136, 139
BASE ISOLANTE ASSIETTES.....	365
BASSINE.....	376-377
BASSINE PÂTISSIÈRE.....	377
BATTERIE DE CUISINE 8 PIÈCES HOBBY CHEF.....	126
BLACK SERIES.....	114-117
BLENDERS.....	220-230
BOÎTE À CONDIMENT.....	333
BOL.....	305-306, 308, 314-317, 319-320, 363
BOL ORIENTAL.....	320
BOL POUR SNACKS.....	352
BOUCHON À CHAMPAGNE.....	332
BOUCHON UNIVERSEL.....	332
BOUTEILLE DE BAR.....	338
BROCHETTE.....	353
BROSSE.....	93
BROYEUR À GLACE.....	238
BRÛLER ÉMAILLÉ.....	59
BRÛLEUR INDUSTRIEL.....	59
BUFFET CUBIC C1. MEUBLE PRÉSENTOIR.....	274-276, 278-281
BUFFET CUBIC C2. CHARIOT BUFFET.....	166-168
BUFFET CUBIC C3. CUBES ET TABLETTES.....	274-275, 277, 282
CAFETIÈRE.....	334-336
CAFETIÈRE ISOLANTE.....	365
CANNETTE ISOLANTE.....	349
CARAMÉLISER.....	383
CARTE DES VINS.....	356-357
CASIER À BOUTEILLES.....	331
CASSE-NOIX.....	291
CASSE-PATTES.....	291
CASSEROLE ALUMINIUM.....	42
CASSEROLE APARTAMENTO.....	127
CASSEROLE BOMBÉE.....	25, 33, 35, 37, 42, 122, 376
CASSEROLE FORME FRANÇAISE.....	24, 33, 35
CASSEROLE HANDY.....	37
CASSEROLE HOBBY CHEF.....	125
CASSEROLE INOX-PRO.....	24, 33, 35

ARTICLE	PAGE
CASSEROLE MULTI-METAL.....	122
CENDRIER.....	354
CENTRIFUGEUSES.....	235
CERCLE.....	395
CHAFING DISH.....	294-298
CHARIOT À CHARGES LOURDES.....	187
CHARIOT À DÉGIVRAGE.....	183
CHARIOT À GLISSIÈRES.....	178-188
CHARIOT À GLISSIÈRES POUR FOUR.....	184
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE.....	180-182, 185
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE.....	180-182
CHARIOT À PLASTIQUE.....	172-173, 188-189
CHARIOT AJUSTABLE.....	189
CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL.....	187-188
CHARIOT BASCULANTE.....	178-179
CHARIOT DE DÉBARASSAGE.....	176
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE.....	175
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM.....	172
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD.....	185
CHARIOT EN BOIS.....	166-171
CHARIOT GUERIDON.....	169, 171
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE.....	188
CHARIOT TRANSPORT BAC GN.....	186
CHARIOTS BAIN-MARIE.....	261
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE.....	174-176
CHAUFFE-LICUIDES.....	298
CHINOIS À GAZE.....	89
CLIP D'IDENTIFICATION.....	162
COCOTTE.....	114, 116
COCOTTE BLACK SERIES.....	114, 116
CO-COTTE SILICONE.....	66
COLLECTIVITÉS.....	359-371
CONTENEUR POUR SERVIETTES.....	355
CORBEILLE À PAIN.....	318
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH.....	297
COUPE À GLACE.....	387
COUPE FRITES.....	96-97
COUPE TOMATES.....	95
COUPE-CAPSULES.....	332
COUPE-LÉGUMES.....	212
COUPE-OEUF.....	96
COUSCOUSSIER.....	30
COUTEAU.....	285, 287
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE).....	97
COUTEAU À BEURRE.....	81, 83, 86
COUTEUA À BEURRE.....	86
COUVERCLE À DESSERT.....	170, 384
COUVERCLE BATTERIE.....	25, 31, 35, 37, 42, 122, 126
COUVERCLE GN.....	137, 141-142, 147, 149
COUVERCLE INOX-PRO.....	31
COUVERCLE ISOLANTE.....	365
COUVERCLE POLINORM®.....	137, 141, 147, 148

ARTICLE	PAGE
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT	364
COUVERCLE POUR PANIER	158
COUVERCLE RIGIDE POUR RAVIER CARRÉ	364
CREMIÈRE	334-336
CRÊPIÈRE	263
CROCHET	93, 198, 366
CUILLÈR À POMMES	87
CUILLÈRE	74, 77, 79, 284-289, 318, 333, 379
CUILLÈRE À COCKTAIL	333
CUILLÈRE À GLACE	86, 387
CUISER À PÂTE	31, 254
CUISEUR À RIZ	254
CUIT-PÂTES	31
CUIT-VAPEUR HOBBY CHEF	125
CUIT-VAPEUR INOX-PRO	30
CUIT-VAPEUR MULTIMÉTAL	120
DEMI-SPÉRIQUE	398
DISTRIBUER À JUS	298
DISTRIBUTEUR À LAIT	298
DISTRIBUTEUR À PRESSION	92
DOUILLE	401-404
ECAILEUR	93
ECUMOIRE	73, 75, 77, 79, 284, 286, 288-289
EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME	139, 147, 149, 183
ENTONNOIR	92, 385
ENTONNOIR DOSEUR	385
EPINGLE PORTE-TICKETS	353
EPLUCHEUR	86
EPLUCHEUR UNIVERSEL	87
ETAGÈRES	190-209
FAITOUT ALUMINIUM	40-41
FAITOUT APARTAMENTO	127
FAITOUT HANDY	36
FAITOUT HOBBY CHEF	124-125
FAITOUT INOX-PRO	28-29, 31
FAITOUT MULTIMÉTAL	120-121
FAITOUT PUJADAS 1921	113
FAITOUT SMART LINE	34
FAITOUT TOP LINE	22-23
FLAP IDENTIFICATION	162
FLAP-RACK®	152-153, 156-157, 160-162
FONTAIN À CHOCOLAT	262
FOUET	77, 378
FOUR À MICRO-ONDES	259
FOURCHETTE	74, 78-79, 83, 98, 284, 286, 288-289
FOURCHETTE À ONGIONS	87
FOURS	257-258
FRITEUSE	239-243
FUEL POR CHAFING DISH	297
GANT À FOUR	106-107
GANTS	106-107
GASTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE	183

ARTICLE	PAGE
GASTRONORM INOXYDABLE	138-143
GASTRONORME (MELAMINE)	301-304
GASTRONORME (POLYCARBONATE)	146-147
GASTRONORME (POLYPROPYLENE)	148-149
GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR	144-145
GAUFFRIERS	263
GOUTTIÈRE	398
GRILL	115, 117
GRILL	249-252
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES	117
GRILLE GN	67
GRILLE PÂTISSERIE	67, 386
GRILLE POUR MARMITE AVEC ROBINET	31
GRILLE POUR WOK	55
HANDY	36-37
HOBBY CHEF	124-126
HOUSSE JETABLES	187
HUILIÈRE	91
INFUSER À THÉ	337
INOX-PRO	26-33
KITS PRÉPARÉS DE ÉTEGÈRE	199-209
LAMPE CHAUFFANTE	267-268
LOT CUISINE (5 PIÈCES)	284
LOUCHE	72, 77-79, 284-289, 318
MANDOLINES	95
MARMITE ALUMINIUM	40-41
MARMITE APARTAMENTO	127
MARMITE BUFFET	296
MARMITE HOBBY CHEF	124
MARMITE INOX-PRO	28-29
MARMITE MULTIMÉTAL	120-121
MARMITE SMART LINE	34
MARMITE TOP LINE	22-23
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET	31
MARMITE TRAITEUR HANDY	36
MARQUEURS	371
MÉLAMINE POUR PRÉSENTATION	299-321, 354
MESURE À COCKTAIL	333
MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE	343-345
MINUTEUR DE CUISINE	104
MIXEURS	216-219
MOULE À CAKE	389, 397, 408
MOULE À FLAN	397
MOULE À NID	75
MOULE À OEUF	91
MOULE À PIZZA	68
MOULE CARRÉ	397
MOULE COEUR	396, 407, 409, 415
MOULE GOUTTE	396
MOULE HEXAGONE	396
MOULE LARME	396
MOULE OVALE	396



FRANÇAIS

ARTICLE	PAGE
MOULE PYRAMIDE	398
MOULE TRIANGLE	396
MOULES "FLEXIPAN"	413-421
MOULES À SILICONE 600 X 400	410-412
MOULES DE SILICONE	405-412
MOULES PÂTISSERIE	389-398, 405-421
MOULES POUR CHOCOLATES	409
MOULIN À ÉPICES	237
MOULIN À LÉGUMES	94
MOULINS À POIVRE	352
MOULINS À SEL	352
MULTIMÉTAL	118-123
NUMÉRO DE TABLE	351
OUVRE BOUTEILLES	86
OUVRE-BOÎTES	97
PAELLA PAN MULTIMÉTAL	120-121
PALETTE	73, 77-79, 81, 284, 286, 288-289, 379
PALETTE À FISH	73, 78, 81-82
PALETTE FAST-FOOD	81-82
PANIER FERMÉES	154-155
PANIER OUVERTS	156-157
PANIER POUR ASSITTES	158-161
PANIER POUR COUVERTS	158
PANIER POUR PLATEAUX	161
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES	161
PANIER UNIVERSEL	158
PANNEAU INFORMATION	368
PAPIER SILICONE	69
PASSOIRE À COCKTAIL	333
PASSOIRE À FRITES	32, 94
PASSOIRE À POIGNÉES	90
PASSOIRE À QUEUE	88-90
PEIGNE À DECOR	382
PELLE À ENFOURNER	69
PELLE À FARINE	377
PELLE À FRITES	76
PELLE À GÂTEAU	77, 81, 83, 86
PELLE À GLACE	387
PELLE À LÉGUMES	101
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS	158
PICHET	348-350
PIE AVEC BASQUE	330
PIED PORTE-SEAUX	331
PIED POUR BRÛLEUR	59
PINCE	69, 76, 78-79, 290-291, 333
PINCE À ANNEAUX	290
PINCE À GÂTEAU	290
PINCE À VIANDE	291
PINCE BUFFET	76, 290
PINCE POUR PLAQUE À RÔTIR	69
PINCEAU	78, 382
PISTOLET POUR PÂTISSERIE	399

ARTICLE	PAGE
PLANCHE À DÉCOUPER	99-101
PLAQUE "DÉFENSE DE FUMER"	351
PLAQUE "RESERVÉ"	351
PLAQUE À INDUCTION	255-256
PLAQUE À PÂTISSERIE	64-66
PLAQUE À PIZZA	68
PLAQUE À RÔTIR	62, 117
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF	63, 66
PLAQUE CHAUFFANTE	268
PLAQUE ÉLECTRIQUE	253
PLAQUE GASTRONORME	63
PLAQUE GIRLLE POUR BRÛLEUR	59
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE	293
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ	58
PLAT À PAELLA ALUMINIUM	40-41
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER	58
PLAT À PAELLA HANDY	36
PLAT À PAELLA HOBBY CHEF	125
PLAT À PAELLA INOX-PRO	28-29
PLAT À PAELLA TOP LINE	22-23
PLAT À POISSON	292
PLAT OVALE	292, 312-313
PLATEAU	338
PLATEAU	63-66, 161, 185-186, 292, 305, 307-308, 311-313, 317, 320, 338, 359-360, 362-364
PLATEAU "MARBRES NOIR"	321
PLATEAU À FRUITS DE MER	352
PLATEAU AVEC POIGNÉES	292
PLATEAU FAST-FOOD	360
PLATEAU FORME OVALE	353
PLATEAU ISHOTHERMIC	363
PLATEAU PRÉSENTATION	311-312
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX	362
POCHES PÂTISSIÈRES	400
POÊLE "LYONNAISE"	56
POÊLE À BLINIS	52, 57
POÊLE À CRÊPES	52, 57, 115, 117
POÊLE ACIER INOXYDABLE	54-55, 126
POÊLE ALUMINIUM	50-53, 127
POÊLE ALUMINIUM FONTÉ	114-117
POÊLE BLACK SERIES	115, 117
POÊLE CARBON	56-57
POÊLE HAUTE AVEC ANSES	58
POÊLE MULTI-MÉTAL	122
POÊLE PUJADAS 1921	113
POÊLES	44-59, 113, 115, 117, 122, 126, 127
POLUCARBONATE DOUILLE	404
PORTE-ADDITION	358
PORTE-BROCHETTES	353
PORTE-CARTES	358
PORTE-MENU	356-358
POT À INFUSIONS	337

ARTICLE	PAGE
POT MESUREUR.....	102
POTEAU.....	366-367
POUSSOIR À CHINOIS.....	89
PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME.....	303-304
PRÉSENTOIR DE TARTES.....	384
PRÉSENTOIR GIRATOIRE DE TARTES.....	384
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE.....	321
PRESS FRUITS.....	97, 235
PRESSE CITRON.....	333
PRESSE-AIL.....	87, 96
PROTECTRICE EN VINYLE.....	189
PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION.....	112-113
RACLETTE.....	81-83, 98, 382
RAMASSE-COUVERTS.....	361
RAMASSE-MIETTES.....	351
RAMEQUIN.....	317
RÂPE.....	84-85, 87
RECEPTALBE À DÉCHETS.....	354
RÉCHAUD.....	266, 266
RÉCIPIENT À GLACE.....	388
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX.....	64
REFRAÎCHISSEUR.....	328
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME.....	327
RINCE-CUILLÈRES ACIER INOX.....	388
ROBOT MULTIFUNCTION.....	213-215
ROULEAU.....	380-381
ROULETTE À PÂTES.....	380-382
ROULETTE À PIZZA.....	81, 380
RUBAN PÂTISSIER.....	397
SALADIER.....	293
SALAMANDRE.....	254
SAUCIÈRE.....	352
SAUPOUDREUSES.....	98
SAUTEUSE ALUMINIUM.....	42
SAUTEUSE HANDY.....	37
SAUTEUSE HOBBY CHEF.....	125
SAUTEUSE INOX-PRO.....	25, 32, 35
SAUTEUSE MULTI-MÉTAL.....	121
SCIE DE CUISINE.....	83, 98
SEAU À CHAMPAGNE.....	322-328
SEAU À CHAMPAGNE EN PLASTIQUE.....	328
SEAU À GLACE ISOTHERME.....	327-328
SEAU À GLAÇONS.....	327
SEAU AVEC BASE.....	102
SEAU GALVANISÉ.....	327
SÉPARATEUR DE PORTIONS.....	382
SETS DE TABLE.....	342
SHAKER.....	333
SHAKER ÉLECTRIQUE.....	231-233
SMART LINE.....	34-35
SOUPIÈRE.....	292
SPATULE GÉANTE.....	91

ARTICLE	PAGE
STOP GOUTTES.....	332
SUCRIER.....	334-336
SUPPORT DE TABLE POU SEAUX.....	330
SUPPORT DOUBLE PORTE-COUVERTS GN.....	361-362
SUPPORT NUMÉRO.....	351
SUPPORT POUR BACS GN.....	143
SUPPORT POUR BACS GN.....	187
SUPPORT POUR CORNETS.....	387
SUPPORT POUR COUVERCLES GN.....	143
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS.....	89
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX.....	353
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER.....	143
SUPPORT POUR PLAQUES À PIZZA.....	69
SUPPORT POUR PLATEAU À FRUITS DE MER.....	352
SUPPORT POUR POCHE PÂTISSIER.....	400
SUPPORT POUR WOK.....	55
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS.....	187, 360-362
SUPPORT USTENSILES (5 CROCHETS).....	285, 287-288
TABLE À DÉCOUPER.....	99-101
TABLEAUX.....	369-371
TAMIS.....	385
TAMIS À FARINE.....	94
TAPIS.....	339-341
TASSE.....	318-319, 364
THÉIÈRE.....	334-337
THERMOMÈTRE.....	104-105
TIRE-BOUCHONS.....	332
TOASTEUR.....	244-248
TOILE DE CUISSON.....	69
TOP LINE.....	20-25
TORCHE À CARAMÉLISER.....	383
TORCHON EN SILICONE.....	107
TRANCHEUR ÉLECTRIQUE.....	212
TRIANGLE.....	89
USTENSILES MANCHE EN BOIS.....	82-83
VASQUE.....	329
VERRE.....	365
VERSATIL MACHINE.....	97
VERSEUSE À POMPE.....	349
VIDE / COUPE POMMES.....	86, 96-97
WOK ACIER.....	57
WOK BLACK SERIES.....	115
WOK INOX.....	55
WOK MULTI-MÉTAL.....	123
WOK PUJADAS 1921.....	113

DEUTSCH

ARTIKEL	SEITE
ABMESSER	333
ABRÄUMWAGEN	176
ABSPERRUNG	366-367
ALUMINIUMGUSSPFANNE	114-117
ALUMINIUMSAUTOIR	42
ALUMINIUMTOPF	42
ALU-PRO	39-43
ANTIHAFTBESCHICHTETES ALUMINIUMBLECH	63, 66
ANZEIGETAFELN	346-347
APARTAMENTO	127
APFELAUSSTECHER	86, 96-97
ASCHENBECHER	354
AUFLAUFFORM	317
AUFSTELLER FÜR GN BEHÄLTER	143, 303-304
AUSSTECHFORMEN	380-382
AUSSTELLER GASTRONORM	303-304
AUSSTELLUNGSPLATTE	311-312
BESTECKGESTELL	158
BESTECKKASTEN	361
BESTECKKASTEN	187, 360-362
BESTECKKASTEN-DISPENSER	187, 360
BESTECKKÖRBCHEN	158
BLACK SERIES	114-117
BLECH GASTRONORM	63
BLINISPFANNE	52, 57
BRÄTER	62, 117
BROTKORB	318
BUFFET CUBIC C1. VITRINE	274-276, 278-281
BUFFET CUBIC C2. BUFFETWAGEN	166-168
BUFFET CUBIC C3. KÜBEL UND REGALE	274-275, 277, 282
BUFFETZANGE	76, 290
CHAFING DISH	294-298
CHECK MINDER	91
COCKTAIL-LÖFFEL	333
COCKTAIL-SIEB	333
COUSCOUSTOPF	30
CREPE-EISEN	263
CREPEPFANNE	52, 57, 115, 117
DAMPFKOCHTOPF HOBBY CHEF	125
DAMPFKOCHTOPF INOX-PRO	30
DAMPFKOCHTOPF MULTIMETAL	120
DECKEL FRÜHSTÜCKSTASSE	364
DECKEL FÜR KOCHGESCHIRR	25, 31, 35, 37, 42, 122, 126
DECKEL INOX-PRO	31
DECKEL POLINORM®	137, 141, 147, 148
DECKEL THERMO	365
DECKELGN	137, 141-142, 147, 149
DEKORATIONSKAMM	382
DESSERTABDECKUNG	170, 384
DIGITALE KÜCHENUHR	104
DOPPELTER FAST-FOOD TABLETT-TROLLEY	185
DOSIERTRICHTER	385

ARTIKEL	SEITE
DREHBARER TORTENSTÄNDER	384
DREIECK	89
DREIECKIGE FORM	398
DREIECKSFORM	396
DREIFUSS PAELLAPFANNE	59
DRUCKDISPENSER	92
EIERSCHNEIDER	96
EIFORM	91
EIMER MIT FUSS	102
EINWEG-HÜLLEN AUS POLYÄTHYLEN	187
EISCREMEBECHER	387
EISCREMESCHALEN	388
EISCREMESPATEL	387
EISCREMEWAFFELSTÄNDER	387
EISKÜBEL	327
EISPORTIONIERER	86, 387
EISWÜRFELSCHALE	329
EISZERSTOSSER	238
ELEKTRISCHE PFANNE	253
ELEKTRISCHER FLEISCHSCHNEIDER	212
ELEKTRISCHER TOPF	296
ELEKTRISCHES ELEMENT FÜR CAHFING DISH	297
EMAILLIERTE GASPAELLAPFANNE	59
EMAILLIERTE PAELLAPFANNE AUS STAHL	58
ESSSTÄBCHEN	320
FAST-FOOD-SPATEL	81-82
FAST-FOOD-TABLETT	360
FESTER DECKEL FÜR RECHTECKIGEN BEHÄLTER	364
FISCHENTSCHUPPER	93
FISCHPLATTE	292
FISCHWENDER	73, 78, 81-82
FLAP IDENTIFIKATION	162
FLAP-RACK®	152-153, 156-157, 160-162
FLASCHENBAR	338
FLASCHENKÜHLER MIT FUSS 3 FLASCHEN	330
FLASCHENÖFFNER	86
FLEISCHKLOPFER	93
FLÜSSIGKEITSERHITZER	298
FOLIENSCHNEIDER	332
FORMEN "FLEXIPLAN"	413-421
FRANZÖSISCHER KOCHTOPF INOX-PRO	24, 33, 35
FRITEUSE	239-243
FRITTENHEBER	76
FRITTIERKELLE	75
FRITTIERSIEB	32, 94
FUSS FÜR MEERESFRÜCHTEPLATTE	352
FUSS FÜR SEKTKÜHLER	330
FUSS FÜR SPITZSIEB ODER TRICHTER	89, 385
FUSS FÜR WOK	55
GABEL	74, 78-79, 83, 98, 284, 286, 288-289
GASTRONORM BODEN DIFUSOR	144-145
GASTRONORM MELAMIN	301-304

ARTIKEL	SEITE	ARTIKEL	SEITE
GASTRONORM POLYKARBONAT	146-147	INFORMATIONSTAFEL	368
GASTRONORM POLYPROPYLEN	148-149	INOX-PRO	26-33
GASTRONORM ROSTFREI	138-143	ISOLierter TELLERWÄRMER	365
GEBÄCKTABLETT	64-66	ISOTHERMISCHER EISKÜBEL	327-328
GEBÄCKZANGE	290	ISOTHERMISCHER KÜHLER	327
GEMÜSEHOBEL	95	ISOTHERMISCHES TABLETT	363
GEMÜSESCHABER	101	KAFFEEKANNE	334-336
GEMÜSESCHNEIDER	212	KANNE	348-350
GEMÜSESIEB	94	KARAMELISIERER	383
GERÄTE MIT HOLZGRIFF	82-83	KARTENHALTER	358
GESTELL (GESCHLOSSENES SYSTEM)	156-157	KÄSEHOBEL	86
GESTELL (GROSSE TABLETTS)	161	KASSEROLE	114, 116
GESTELL (ISOTHERMISCHE TABLETTS)	161	KASSEROLE ALUMINIUM	40-41
GESTELL (OFFENES SYSTEM)	154-155	KASSEROLE APARTAMENTO	127
GESTELL (TELLER)	158-161	KASSEROLE BLACK SERIES	114, 116
GESTELL FÜR BACKBLECHE	64	KASSEROLE HOBBY CHEF	124-125
GESTELLDECKEL	158	KASSEROLE HOBBY CHEF	125
GESTELLWAGEN	188	KASSEROLE INOX-PRO	28-29, 31
GETRÄNKEMIXER	231-233	KASSEROLE MULTIMETAL	120-121
GEWÜRZHALTER	333	KASSEROLE MULTIMETAL	122
GEWÜRZMÜHLE	237	KASSEROLE PUJADAS 1921	113
GEWÜRZSTÄNDER	98	KASSEROLE TOP LINE	22-23
GLAS	365	KESSEL	376-377
GN TRANSPORTWAGEN	186	KNOBLAUCHPRESSE	87, 96
GRANIT-SCHIEFER PRÄSENTIERPLATTE	321	KOCHTOPF INOX-PRO	24, 33, 35
GRILL	249-252	KOLLEKTIVITÄT	359-371
GRILL	115, 117	KOMPLETTE REGALSETS	199-209
GRILL FÜR BRENNER	59	KONISCHE, TIEFE PLATTE	377
GRILLPLATTE MIT GRIFFEN ALUMINIUM	117	KONISCHER KOCHTOPF	25, 33, 35, 37, 42, 122, 376
HAKEN	93, 198, 366	KORKENZIEHER	332
HALBKUGELFORM	398	KREIDEMARKER	371
HALTER FÜR BESTECKKASTEN GN	361-362	KÜBELHALTER MIT FUSS	331
HALTER FÜR GN DECKEL	143	KÜCHENBRENNER	383
HALTER FÜR GROSSE PLATTEN	353	KUCHENFORM	389, 397, 408
HALTER FÜR SCHNEIDEBRETTER	143	KÜCHENGESCHIRR 8-TLG HOBBY CHEF	126
HALTER FÜR SPRITZBEUTEL	400	KÜCHENMASCHINE	213-215
HANDY	36-37	KÜCHENMASCHINE	97
HANDY KASSEROLE	36	KÜCHENSÄGE	83, 98
HANDY PAELLAPFANNE	36	KÜCHENSET 5-TEILIG	284
HANDY SAUTOIR	37	KUGELAUSSTECHER	87
HANDY STILTOPF	37	KÜHLPLATTE	293
HANDY TOPF	36	LEONESISCHE PFANNE	56
HEIZÖL FÜR CHAFING DISH	297	LÖFFEL	74, 77, 79, 284-289, 318, 333, 379
HERDPLATTE	268	MATTEN	339-341
HERZFORM	396, 407, 409, 415	MEHLSCHALE	94
HEXAGONALE FORM	396	MELAMIN AUSSTELLUNG	299-321, 354
HOBBY CHEF	124-126	MENÜHALTER	356-358
HUMMERZANGE	291	MESSBECHER	102
INDIVIDUELLE DECKEN	342	MESSER	285, 287
INDUKTIONSPLATTE	255-256	MESSER/RAD (ERSATZTEIL)	97
INDUSTRIELLER BRENNER	59	MESSERSCHÄRFER	237
INDUSTRIELLER DOSENÖFFNER	97	MIKROWELLE	259

DEUTSCH

ARTIKEL	SEITE	ARTIKEL	SEITE
MILCHDISPENSER	298	REGALE	190-209
MILCHKÄNNCHEN	334-336	REIBE	84-85
MINIATUREN GUSSEISEN	343-345	REISKOCHER	254
MIXER	220-230	RING	395
MULTIMETAL	118-123	ROST FÜR WOK	55
NAMENSSCHILDER MIT CLIP	162	ROST GN	67
NUDELKOCHER	31, 254	RÜHRQUIRL	91
NUDELSIEB	31	SAFTDISPENSER	298
NUSSKNACKER	291	SAFTPRESSE	235
ÖFEN	257-258	SALAMANDER	254
OFENZANGE	69	SALATSCHÜSSEL	293
ÖLKANNE	91	SALZMÜHLE	352
ORIENTALISCHE SCHÜSSEL	320	SAUCIERE	352
OVALE FORM	396	SAUTOIR HOBBY CHEF	125
OVALE PLATTE	353	SAUTOIR INOX-PRO	25, 32, 35
OVALE PLATTE	292, 312-313	SAUTOIR MULTIMETAL	121
PAELLAPFANNE ALUMINIUM	40-41	SCHABER	81-83, 98, 382
PAELLAPFANNE HOBBY CHEF	125	SCHALE	305-306, 308, 314-317, 319-320, 363
PAELLAPFANNE INOX-PRO	28-29	SCHAUMLÖFFEL	73, 75, 77, 79, 284, 286, 288-289
PAELLAPFANNE MULTIMETAL	120-121	SCHILD "RAUCHEN VERBOTEN"	351
PAELLAPFANNE TOP LINE	22-23	SCHILD "RESERVIERT"	351
PATISSERIEFORMEN	389-398, 405-421	SCHNEEBESEN	77, 378
PATISSERIE-PISTOLE	399	SCHNEIDEBRETT	99-101
PATISSERIE-ROST	67, 386	SCHNEIDETISCH	99-101
PERFORIERTE BÖDEN GASTRONORM	139, 147, 149, 183	SCHOKOLADENBRUNNEN	262
PFANNE ALUMINIUM	50-53, 127	SCHOKOLADENFORMEN	409
PFANNE BLACK SERIES	115, 117	SCHÖPFLÖFFEL	72, 77-79, 284-289, 318
PFANNE EDELSTAHL	54-55, 126	SCHUTZHANDSCHUHE	106-107
PFANNE KARBONSTAHL	56-57	SCHUTZHÜLLE VINYL	189
PFANNE MULTIMETAL	122	SEKTKORKEN	332
PFANNE PUCHADAS 1921	113	SEKTKÜHLER	322-328
PFANNEN	44-59, 113, 115, 117, 122, 126, 127	SELBSTBEDIENUNGSTABLETT EDELSTAHL	362
PFANNENWENDER	73, 77-79, 81, 284, 286, 288-289, 379	SERVIERTABLETT	338
PFEFFERMÜHLE	352	SERVIERWAGEN (ALUMINIUM)	172
PINSEL	93	SERVIERWAGEN (AUSEINANDERNEHMBAR)	175
PINSEL	78, 382	SERVIERWAGEN (INOX)	174-176
PIZZAFORM	68	SERVIETTENHALTER	355
PIZZAMESSER	81, 380	SHAKER	333
PIZZAPLATTE	68	SIEB	385
PIZZAROST	69	SIEB	88-90
PIZZASPATEL	69	SIEB	90
PLASTIK-SEKTKÜHLER	328	SIEB FÜR TOPF MIT HAHN	31
PLATTE (MEERESFRÜCHTE)	352	SILIKON-CO-COTTE	66
POMMES FRITES-SCHNEIDER	96-97	SILIKONFORMEN	405-412
PORTIONIERER	377	SILIKONFORMEN 600 X 400	410-412
PRESSE	97, 235	SILIKONPAPIER	69
PUDDINGFORM	397	SILIKONTUCH	107
PUJADAS 1921. GUSSEISEN ULTRALEICHT INDUKTION	112-113	SILIKONTUCH	69
PVC-BAND FÜR MOUSSE	397	SMART LINE	34-35
PYRAMIDENFORM	398	SMART LINE KASSEROLE	34
QUADRATISCHE FORM	397	SMART LINE TOPF	34
RECHTECKIGE MARMOR-PRÄSENTATIONSPLATTE	321	SNACKSCHÄLCHEN	352

ARTIKEL	SEITE
SPARSCHÄLER	86
SPIESS	353
SPIESSHALTER	353
SPITZSIEB	89
SPITZSIEBSCHIEBER	89
SPRITZBEUTEL	400
STABMIXER	216-219
STAHLWOK	57
STIELTOPF APARTAMENTO	127
STREICHMESSER	81, 83, 86
SUPPENSCHÜSSEL	292
TABLETT	63-66, 161, 185-186, 292, 305, 307-308, 311-131 317, 320, 338, 359-360, 362-364
TABLETT MIT GRIFFEN	292
TAFELN	369-371
TASSE	318-319, 364
TEEKANNE	337
TEEKANNE	334-337
TEESIEB	337
TEIGROLLE	380-381
TELLER	266, 306-307, 311, 316, 319-320, 363, 365
TELLERWÄRMER	266, 268
THERMO MIT DOSIERER	349
THERMO-KAFFEEKANNE	365
THERMOKANNE	349
THERMOMETER	104-105
TIEFE, EMALLIERTE PFANNE MIT GRIFFEN	58
TISCHABFALLEIMER	354
TISCHFEGER	351
TISCHNUMMERHALTER	351
TISCHNUMMERN	351
TOASTER	244-248
TOMATENSCHNEIDER	95
TOP LINE	20-25
TOPF ALUMINIUM	40-41
TOPF APARTAMENTO	127
TOPF HOBBY CHEF	124
TOPF INOX-PRO	28-29
TOPF MIT HAHN	31
TOPF MULTIMETAL	120-121
TOPF TOP LINE	22-23
TOPFHANDSCHUH	106-107
TORTENHEBER	77, 81, 83, 86
TORTENSTÄNDER	384
TORTENTEILER	382
TRÄNENFORM	396
TRICHTER	92, 385
TROLLEY (GUERIDON)	169, 171
TROPFENFORM	396
TROPFSTOP-RING	332
TÜLLE	401-404
TÜLLE POLYCARBONAT	404

ARTIKEL	SEITE
UNIVERSALSCHÄLER	87
UNIVERSELLER KORKEN	332
UNIVERSELLES GESTELL	158
VALENZIANISCHE PAELLAPFANNE	58
VERSTELLBARE PROFILE	136, 139
VERSTELLBARER TELLERWAGEN	189
VERZINKTER EIMER	327
VOGELNESTFORM	75
WAAGE	103-104
WAFFELEISEN	263
WAGEN (AUFTAUEN)	183
WAGEN (HOLZ)	166-171
WAGEN (KIPPBAR)	178-179
WAGEN (KUNSTSTOFF)	172-173, 188-189
WAGEN (SCHIENEN)	178-188
WAGEN (SCHIENEN, AUSEINANDERNEHMBAR)	180-182, 185
WAGEN (STAPELBAR)	180-182
WAGEN (WASSERBAD)	261
WAGEN FÜR SCHWERE LASTEN	187
WAGEN MIT ARBEITSFLÄCHE	187-188
WAGEN ZUM AUFTAUEN GASTRONORM	183
WAGENMIT BACKBLECHEN	184
WANDHALTER (ZUBEHÖR) 5 HAKEN	285, 287-288
WÄRMEGESCHIRRSCHRANK	264-265
WÄRMELAMPE	267-268
WASCHBECKEN FÜR PORTIONIERER	388
WASSERBAD	32
WASSERBAD GASTRONORM	260-261
WECHSELGELDTELLER	358
WEINKARTE	356-357
WEINKÜHLER	328
WEINKÜHLSCHRANK	269
WEINREGAL	331
WOK BLACK SERIES	115
WOK INOX	55
WOK MULTIMETAL	123
WOK PUJADAS 1921	113
WURSTZANGE	291
ZANGE	69, 76, 78-79, 290-291, 333
ZANGE MIT RINGEN	290
ZETTELSPIESSER	353
ZITRONENPRESSE	333
ZUBEHÖR FÜR SERVIERTROLLEYS	177
ZUCKERDOSE	334-336
ZWIEBELGABEL	87

PORTUGUÊS

ARTIGO	PÁGINA
ABRE-LATAS INDUSTRIAL.....	97
ABRIDOR GARRAFAS .....	86
ACESSÓRIOS PARA CARROS DE SERVIÇO .....	177
AÇUCAREIRO.....	334-336
AFIADOR DE FACAS .....	237
ALMOTOLIA.....	91
ALU-PRO.....	39-43
ANEL ANTI-GOTEJAMENTO .....	332
APANHADOR DE MIGALHAS.....	351
APARTAMENTO .....	127
APRESENTADOR CUBAS GN .....	143, 303-304
AQUECEDOR DE LÍQUIDOS.....	298
AQUECEDOR DE PRATOS .....	266, 268
ARANHA.....	75
ARDÓSIAS.....	369-371
ARDÓSIAS APRESENTAÇÃO .....	346-347
ARGOLA DE GUARDANAPO .....	355
ARMÁRIO QUENTE.....	264-265
ARMÁRIO REFRIGERADOR GARRAFAS .....	269
ARO .....	395
ASSADEIRA.....	62, 117
ASSADOR GRILL.....	115, 117
BALANÇA.....	103-104
BALDE CHAMPANHE .....	322-328
BALDE COM BASE.....	102
BALDE DE GELO DE PLÁSTICO .....	328
BALDE DE GELO ISOTÉRMICO .....	327-328
BALDE DE GELO SALADEIRA .....	329
BALDE GALVANIZADO.....	327
BALDE GELO.....	327
BANDEJA.....	63-66, 161, 185-186, 292, 305, 307-308, 311-313 317, 320, 338, 359-360, 362-364
BANDEJA ALUMÍNIO ANTI-ADERENTE .....	63, 66
BANDEJA COM PEGAS.....	292
BANDEJA EMPREGADO DE BAR.....	338
BANDEJA EXPOSIÇÃO .....	311-312
BANDEJA FAST-FOOD .....	360
BANDEJA GASTRONORM .....	63
BANDEJA ISOTÉRMICA.....	363
BANDEJA OVAL .....	353
BANDEJA PARA MARISCOS.....	352
BANDEJA PASTELARIA.....	64-66
BANDEJA PORTA-TALHERES.....	361
BANDEJA SELF-SERVICE AÇO INOX.....	362
BANDOLINS.....	95
BANHO-MARIA.....	32, 260-262
BANHO-MARIA GASTRONORM .....	260-261
BARRA DE NOTAS .....	91
BASE PIZA .....	68
BASE TERMO PORTA-PRATOS .....	365
BATEDEIRAS DE COPO .....	220-230
BATEDEIRAS PARA BATIDOS.....	231-233

ARTIGO	PÁGINA
BATEDOR.....	77, 378
BATERIA COZINHA 8 PEÇAS HOBBY CHEF .....	126
BLACK SERIES .....	114-117
BOLSA PROTECTORA DE VINIL .....	189
BOLSAS REJEITÁVEIS POLIETILENO DISTRIBUIDOR .....	187
BOQUILHA .....	401-404
BOQUILHA POLICARBONATO.....	404
BRAÇOS TRITURADORES .....	216-219
BUFETE CUBIC C1. MÓVEL EXPOSITOR.....	274-276, 278-281
BUFETE CUBIC C2. CARRO BUFETE.....	166-168
BUFETE CUBIC C3. BALDES E ESTANTES .....	274-275, 277, 282
ÇAÇAROLA ALUMÍNIO.....	40-41
ÇAÇAROLA APARTAMENTO.....	127
ÇAÇAROLA HANDY.....	36
ÇAÇAROLA HOBBY CHEF .....	124-125
ÇAÇAROLA INOX-PRO.....	28-29, 31
ÇAÇAROLA MULTIMETAL.....	120-121
ÇAÇAROLA SMART LINE.....	34
ÇAÇAROLA TOP LINE.....	22-23
ÇAÇOILA ALUMÍNIO FUNDIÇÃO .....	114, 116
ÇAÇOILA BLACK SERIES .....	114, 116
ÇAÇOILA PUXADAS 1921 .....	113
CAFETEIRA .....	334-336
CAFETEIRA TERMO .....	365
CAIXA CONDIMENTOS .....	333
CALDEIRO.....	376-377
CAMPÂNULA PARA SOBREMESAS .....	170, 384
CARRO BASCULANTE.....	178-179
CARRO COM GUIAS .....	178-188
CARRO COM GUIAS PARA FORNO.....	184
CARRO COM GUIAS, DESMONTÁVEL .....	180-182, 185
CARRO COM GUIAS, ENCASTRÁVEL .....	180-182
CARRO COM SUPERFÍCIE DE TRABALHO .....	187-188
CARRO DE MADEIRA.....	166-171
CARRO DE PLÁSTICO.....	172-173, 188-189
CARRO DE SERVIÇO DESMONTÁVEL .....	175
CARRO DE SERVIÇO EM ALUMÍNIO .....	172
CARRO DE SERVIÇO INOXIDÁVEL .....	174-176
CARRO DESCONGELAÇÃO.....	183
CARRO DESEMBARAÇO.....	176
CARRO DUPLO PARA BANDEJAS FAST-FOOD .....	185
CARRO GASTRONORM DESCONGELAÇÃO .....	183
CARRO GUERIDON.....	169, 171
CARRO PARA CARGAS PESADAS .....	187
CARRO PARA CESTOS.....	188
CARRO PARA PRATOS AJUSTÁVEL .....	189
CARRO PORTA-CUBAS GASTRONORM.....	186
CARRO PORTA-TALHERES .....	187, 360
CARROS BANHO-MARIA.....	261
CESTINHO PARA TALHERES .....	158
CESTO DE PAPÉIS MESA .....	354
CESTO GRANDES BANDEJAS .....	161

ARTIGO	PÁGINA
CESTO PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS.....	161
CESTO PARA TALHERES.....	158
CESTO UNIVERSAL.....	158
CESTOS ABERTOS.....	154-155
CESTOS FECHADOS.....	156-157
CESTOS PARA PRATOS.....	158-161
CHAFING DISH.....	294-298
CHALEIRA.....	334-337
CHÁVENA.....	318-319, 364
CINZEIRO.....	354
COADOR.....	88-90
COADOR CHINÊS.....	89
COADOR DE LÍQUIDOS.....	333
COADOR DE MASSA.....	31
COADOR ESFERA INFUSÕES.....	337
CO-COTTE SILICONE.....	66
COLECTIVIDADES.....	359-371
COLHER.....	74, 74, 77, 79, 284-289, 318, 333, 379
COLHER BATEDEIRA.....	333
COLHER PARA UNTAR.....	81, 83, 86
CONCHA.....	72, 77-79, 284-289, 318
CONJUNTO COZINHA 5 PEÇAS.....	284
CONJUNTO DE TEMPEROS.....	98
CONJUNTOS DE ESTANTES COMPLETOS.....	199-209
COPO.....	365
COQUETELEIRA.....	333
CORTA-CÁPSULAS.....	332
CORTADOR BOLAS.....	87
CORTADOR DE BATATAS FRITAS.....	96-97
CORTADOR DE OVOS.....	96
CORTADOR DE VERDURAS.....	212
CORTADOR TOMATES.....	95
CORTADOR/DESCAROÇADOR MAÇÃS.....	86, 96-97
CORTADORA DE FIAMBRES ELÉCTRICA.....	212
CORTA-MASSAS.....	380-382
COZE-MASSAS.....	31, 254
CRIVO.....	385
CUBAS GELATARIA.....	388
CUSCUZEIRA.....	30
DESCASCADOR BATATAS.....	86
DESCASCADOR UNIVERSAL.....	87
DISTRIBUIDOR DE SUMOS.....	298
DISTRIBUIDOR LEITE.....	298
DISTRIBUIDOR SOB PRESSÃO.....	92
DOSEADOR LICOR.....	333
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH.....	297
ESCAMADOR.....	93
ESCORREDOR.....	90
ESCORREDOR DE FRITOS.....	32, 94
ESCOVA.....	93
ESCUMADEIRA.....	73, 75, 77, 79, 284, 286, 288-289
ESMAGA-CARNES.....	93

ARTIGO	PÁGINA
ESPÁTULA.....	73, 77-79, 81, 284, 286, 288-289, 379
ESPETO PARA NOTAS.....	353
ESPREMEDOR.....	97, 235
ESPREMEDOR DE ALHOS.....	87, 96
ESPREME-LIMÕES.....	333
ESTANTES.....	190-209
EXPOSITOR DE TORTAS.....	384
EXPOSITOR DE TORTAS GIRATÓRIO.....	384
EXPOSITOR GASTRONORM.....	303-304
FACA.....	285, 287
FERVEDOR DE ARROZ.....	254
FITA PVC PARA MOUSSE.....	397
FLAP IDENTIFICAÇÃO.....	162
FLAP-RACK®.....	152-153, 156-157, 160-162
FORMA DE PUDIM.....	397
FORNOS.....	257-258
FRITADEIRA.....	239-243
FUELÓLEO PARA CHAFING DISH.....	297
FUNDOS PERFURADOS GASTRONORM.....	139, 147, 149, 183
FUNIL.....	92, 385
FUNIL DOSEADOR.....	385
GANCHO.....	93, 198, 366
GARFO.....	74, 78-79, 83, 98, 284, 286, 288-289
GARRAFA BAR.....	338
GARRAFEIRA.....	331
GASTRONORM FUNDO DIFUSOR.....	144-145
GASTRONORM INOXIDÁVEL.....	138-143
GASTRONORM MELAMINA.....	301-304
GASTRONORM POLICARBONATO.....	146-147
GASTRONORM POLIPROPILENO.....	148-149
GRAMPO DE IDENTIFICAÇÃO.....	162
GRELHA PARA QUEIMADOR.....	59
GRELHA PARA WOK.....	55
GRELHA PLANA COM PEGAS ALUMÍNIO.....	117
GRELHADOR.....	249-252
GRELHAS GN.....	67
GRELHAS PASTELARIA.....	67, 386
HANDY.....	36-37
HOBBY CHEF.....	124-126
INOX-PRO.....	26-33
JARRA.....	348-350
JARRA DE MEDIÇÃO.....	102
JARRA PARA INFUSÕES.....	337
JARRA TERMO.....	349
LÂMINA/ROLO SOBRESSALENTE.....	97
LÂMPADA MANTENEDORA.....	267-268
LAVA-RACIONADOR AÇO INOX.....	388
LEITEIRA.....	334-336
LIQUIDIFICADORES.....	235
LISTA DE VINHOS.....	356-357
LUVA SEM DEDOS.....	106-107
LUVAS PROTECÇÃO.....	106-107



PORTUGUÊS

ARTIGO	PÁGINA
MAÇARICO COZINHA	383
MANGAS DE PASTÉIS	400
MANTA REFRIGERADORA	328
MÁQUINA DE CREPES	263
MÁQUINAS DE GOFRES	263
MARCADOR DE TORTAS	382
MARCADORES GIZ	371
MELAMINA APRESENTAÇÃO	299-321, 354
MESA DE CORTE	99-101
MICRO-ONDAS	259
MINIATURAS FERRO FUNDIDO	343-345
MOINHO DE FARINHA	94
MOINHO ESPECIARIAS	237
MOINHO PIMENTA	352
MOINHO SAL	352
MOLDE CAKE	389, 397, 408
MOLDE CORTA-RODELAS	87
MOLDE FORMA CORAÇÃO	396, 407, 409, 415
MOLDE FORMA GOTA	396
MOLDE FORMA LÁGRIMA	396
MOLDE HEXAGONAL	396
MOLDE MEIA CANA	398
MOLDE NINHO	75
MOLDE OVAL	396
MOLDE OVO	91
MOLDE PARA PIZA	68
MOLDE PIRÂMIDE	398
MOLDE SEMIESFÉRICO	398
MOLDES "FLEXIPAN"	413-421
MOLDES DE SILICONE	405-412
MOLDES PARA CHOCOLATE	409
MOLDES PASTELARIA	389-398, 405-421
MOLDES SILICONE 600 X 400	410-412
MOLHEIRA	352
MULTIMETAL	118-123
NÚMERO MESA	351
PÁ	377
PÁ BATATAS FRITAS	76
PÁ FAST-FOOD	81-82
PÁ GELADOS	387
PÁ PARA QUEIJO	86
PÁ PASTÉIS	77, 81, 83, 86
PÁ PEIXE	73, 78, 81-82
PÁ PIZA	69
PAINEL INFORMAÇÃO	368
PALITOS	320
PANELA A VAPOR HOBBY CHEF	125
PANELA A VAPOR INOX-PRO	30
PANELA A VAPOR MULTIMETAL	120
PANELA ALUMÍNIO	40-41
PANELA APARTAMENTO	127
PANELA COM TORNEIRA	31

ARTIGO	PÁGINA
PANELA DE PAELHA ESMALTADA GÁS	59
PANELA ELÉCTRICA	296
PANELA HANDY	36
PANELA HOBBY CHEF	124
PANELA INOX-PRO	28-29
PANELA MULTIMETAL	120-121
PANELA SMART LINE	34
PANELA TOP LINE	22-23
PANO SILICONE	107
PAPEL SILICONIZADO	69
PASSADOR CHINÊS	89
PASSADOR DE PURÉS	94
PÉ BALDE DE GELO 3 GARRAFAS	330
PÉ COM PORTA-BALDES	331
PENTE DECORADOR	382
PERFIS DIVISÓRIOS	136, 139
PICO/ESPETO	353
PINÇA	69, 76, 78-79, 290-291, 333
PINÇA ANILHAS	290
PINÇA BUFETE	76, 290
PINÇA CHARCUTARIA	291
PINÇA FONTE FORNO	69
PINÇA PARA MARISCO	291
PINÇA PASTELARIA	290
PINCEL	78, 382
PISTOLA PASTELARIA	399
PLACA "RESERVADO"	351
PLACA DE CORTE	99-101
PLACA ELÉCTRICA	253
PLACA INDUÇÃO	255-256
PLACA PROIBIDO FUMAR	351
PLACA QUENTE	268
PLACA REFRIGERADORA	293
PORTA-CARTÕES	358
PORTA-ESPETOS	353
PORTA-MENUS	356-358
PORTA-PÃO	318
PORTA-SALGADOS/PORTA-MOLHOS	352
PORTA-TALHERES	187, 360-362
POSTE SEPARAÇÃO	366-367
PRATINHO TROCA	358
PRATOS	266, 306-307, 311, 316, 319-320, 363, 365
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	213-215
PUXADAS 1921. FERRO DE FUNDIÇÃO ULTRALEVE INDUÇÃO	112-113
QUADRADO BOLEADO	397
QUADROS PARA BANDEJAS	64
QUEBRA-NOZES	291
QUEIMADOR ELÉCTRICO	383
QUEIMADOR INDUSTRIAL	59
RACIONADOR DE GELADO	86, 387
RALADOR	84-85, 87
RASPADOR	81-83, 98, 382

ARTIGO	PÁGINA
RECIPIENTE PARA MOLHOS .....	317
RECOLHE-VERDURAS .....	101
REFRIGERADOR ISOTÉRMICO .....	327
RELÓGIO DE COZINHA DIGITAL .....	104
REMO .....	91
ROLETA CORTA-PIZAS .....	81, 380
ROLO .....	380-381
SACA-ROLHAS .....	332
SALADEIRA ACRÍLICA .....	293
SALAMANDRA .....	254
SAUTEX ALUMÍNIO .....	42
SAUTEX HANDY .....	37
SAUTEX HOBBY CHEF .....	125
SAUTEX INOX-PRO .....	25, 32, 35
SAUTEX MULTIMETAL .....	121
SEPARADOR PARA PAINELA COM TORNEIRA .....	31
SERRA DE COZINHA .....	83, 98
SERTÃ "CARBONO" .....	56-57
SERTÃ "LIONESA" .....	56
SERTÃ AÇO ESMALTADO .....	58
SERTÃ AÇO INOXIDÁVEL .....	54-55, 126
SERTÃ ALUMÍNIO .....	40-41
SERTÃ ALUMÍNIO .....	50-53, 127
SERTÃ ALUMÍNIO FUNDIÇÃO .....	114-117
SERTÃ BLACK SERIES .....	115, 117
SERTÃ CREPES .....	52, 57, 115, 117
SERTÃ FUNDA ESMALTADA COM PEGAS .....	58
SERTÃ HANDY .....	36
SERTÃ HOBBY CHEF .....	125
SERTÃ INOX-PRO .....	28-29
SERTÃ MULTIMETAL .....	120-121
SERTÃ MULTIMETAL .....	122
SERTÃ PARA BLINIS .....	52, 57
SERTÃ PUXADAS 1921 .....	113
SERTÃ TOP LINE .....	22-23
SERTÃ VALENCIANA .....	58
SERTÃS .....	44-59, 113, 115, 117, 122, 126, 127
SMART LINE .....	34-35
SUPORTE APRESENTAÇÃO ARDÓSIA-MÁRMORE .....	321
SUPORTE CARTUCHO .....	387
SUPORTE MÁRMORE APRESENTAÇÃO .....	321
SUPORTE MESA BANDEJA MARISCO .....	352
SUPORTE PARA BALDE CHAMPANHE .....	330
SUPORTE PARA BANDEJAS DE TAMANHO GRANDE .....	353
SUPORTE PARA BANDEJAS PORTA-TALHERES GN .....	361-362
SUPORTE PARA MANGAS DE PASTÉIS .....	400
SUPORTE PARA NÚMEROS .....	351
SUPORTE PARA PASSADOR CHINÊS OU FUNIL .....	89, 385
SUPORTE PARA PIZAS .....	69
SUPORTE PARA PLACAS DE CORTE .....	143
SUPORTE PARA WOK .....	55
SUPORTE PAREDE (UTENSÍLIOS) 5 GANCHOS .....	285, 287-288

ARTIGO	PÁGINA
SUPORTE TAMPAS GN .....	143
TAÇA GELADO .....	387
TACHO ALUMÍNIO .....	42
TACHO APARTAMENTO .....	127
TACHO BOLEADO .....	25, 33, 35, 37, 42, 122, 376
TACHO HANDY .....	37
TACHO HOBBY CHEF .....	125
TACHO INOX-PRO .....	24, 33, 35
TACHO MULTIMETAL .....	122
TACHO TIPO FRANCÊS .....	24, 33, 35
TAMPA BATERIA .....	25, 31, 35, 37, 42, 122, 126
TAMPA CHAMPANHE .....	332
TAMPA CHÁVENA PEQUENO-ALMOÇO .....	364
TAMPA GN .....	137, 141-142, 147, 149
TAMPA INOX-PRO .....	31
TAMPA PARA CESTO .....	158
TAMPA POLINORM® .....	137, 141, 147, 148
TAMPA RÍGIDA PARA TRAVESSA RECTANGULAR .....	364
TAMPA TERMO .....	365
TAMPA UNIVERSAL .....	332
TAPETE DE SILICONE .....	69
TAPETES .....	339-341
TERMO COM DOSEADOR .....	349
TERMÓMETRO .....	104-105
TERRINA .....	292
TIGELA .....	305-306, 308, 314-317, 319-320, 363
TIGELA ORIENTAL .....	320
TOALHAS DE MESA INDIVIDUAIS .....	342
TOP LINE .....	20-25
TORRADEIRA .....	244-248
TRAVESSA DE PEIXE BORDA VIRADA .....	292
TRAVESSA FONDUE CHOCOLATE .....	262
TRAVESSA FUNDA CÓNICA .....	377
TRAVESSA OVAL .....	292, 312-313
TRIÂNGULO .....	89
TRIÂNGULO BOLEADO .....	396
TRIPÉ PAINELA DE PAELHA .....	59
TRITURADOR DE GELO .....	238
UTENSÍLIOS CABO MADEIRA .....	82-83
VERSATIL MACHINE .....	97
WOK AÇO .....	57
WOK BLACK SERIES .....	115
WOK INOX .....	55
WOK MULTIMETAL .....	123
WOK PUXADAS 1921 .....	113

Артикул	Страница
GASTRONORM МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА.....	301-304
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПОДНОС С ПРОТИВОПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ.....	63, 66
БАРНОЕ СИТО СТЭЙНЕР.....	333
БАРЬЕРНЫЕ СТОЛБИКИ.....	366-367
БЛЕНДЕРЫ.....	235
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ.....	231-233
БЛЕНДЕРЫ КУВШИННЫЕ.....	220-230
БЛЕНДЕРЫ ПОГРУЖНЫЕ.....	216-219
БЛИННИЦА.....	263
БЛЮДО ДЛЯ РЫБЫ С ЗАКРУПЛЕННЫМИ КРАЯМИ.....	292
БРУС ДЛЯ ЗАМЕТОК.....	91
БУТЫЛКА ДЛЯ БАРА.....	338
БУТЫЛОЧНИЦА.....	331
БУФЕТ "CUBIC C2" ТЕЛЕЖКА БУФЕТНАЯ.....	166-168
БУФЕТ CUBIC C1 ВИТРИНА.....	274-276, 278-281
БУФЕТ CUBIC C3 КУБЫ И ПОЛКИ.....	274-275, 277, 282
ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА.....	327
ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА ИЗОТЕРМИЧЕСКОЕ.....	327-328
ВЕДРО ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНОЕ.....	354
ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО.....	322-328
ВЕДРО С ОСНОВОЙ.....	102
ВЕНЧИК.....	77, 378
ВЕСЛО.....	91
ВЕСЫ.....	103-104
ВИЛКА.....	74, 78-79, 83, 98, 284, 286, 288-289
ВИННАЯ КАРТА.....	356-357
ВИТРИНА GASTRONORM.....	303-304
ВОРОНКА.....	92, 385
ВОРОНКА С ДОЗАТОРОМ.....	385
ВОСТОЧНАЯ ПИАЛА.....	320
ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА.....	383
ГАЛЬВАНИЗИРОВАННОЕ ВЕДРО.....	327
ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ.....	388
ГОРЕЛКА ПРОМЫШЛЕННАЯ.....	59
ГОРЮЧЕЕ ДЛЯ ЧАФИНДИША.....	297
ГОРЯЧАЯ ПЛИТА.....	268
ГОФРЕНИЦА.....	263
ГРИЛЬ.....	249-252
ГРИЛЬ САЛАМАНДРА.....	254
ДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА.....	382
ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ.....	400
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ВИЗИТОК.....	358
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КИТАЙСКОГО ДУРШЛАГА ИЛИ ВОРОНКИ.....	89, 385
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КОНУСНОГО СТАКАНЧИКА.....	387
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ МЕНЮ.....	356-358
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПАЛОЧЕК.....	353
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПОДНОСОВ С ПРИБОРАМИ GN.....	361-362
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК.....	143
ДЕРЖАТЕЛЬ НОМЕРКОВ.....	351
ДЖИГЕР.....	333
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МОЛОКА.....	298
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ.....	298

Артикул	Страница
ДИСПЕНСЕР ПОД ДАВЛЕНИЕМ.....	92
ДИСПЕНСЕР С ОДНОРАЗОВЫМИ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМИ ЧЕХЛАМИ.....	187
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ СЕРВИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКИ.....	177
ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ.....	99-101
ДОСКИ.....	369-371
ДУРШЛАГ.....	88-90
ДУРШЛАГ.....	90
ДУРШЛАГ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	31
ДУРШЛАГ ДЛЯ СУШКИ ЖАРЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	32, 94
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ.....	257-258
ЖАРОВНЯ-ГРИЛЬ.....	115, 117
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.....	106-107
ЗАЩИТНЫЙ ВИНИЛОВЫЙ ЧЕХОЛ.....	189
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ ЗНАЧЕК.....	162
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ КЛИП.....	162
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ СПЕЦИЙ.....	237
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА.....	238
ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ ОХЛАДИТЕЛЬ.....	327
ИНВЕНТАРЬ С ДЕРЕВЯННЫМИ РУЧКАМИ.....	82-83
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ КОВРИКИ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ.....	342
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА.....	255-256
ИНФОРМАЦИОННОЕ ТАБЛО.....	368
КАСТРЮЛЬКА.....	72, 77-79, 284-289, 318
КАСТРЮЛЯ APARTAMENTO.....	127
КАСТРЮЛЯ HANDY.....	36
КАСТРЮЛЯ НОВБУ CHEF.....	124-125
КАСТРЮЛЯ INOX-PRO.....	28-29, 31
КАСТРЮЛЯ MULTIMETAL.....	120-121
КАСТРЮЛЯ PUJADAS 1921.....	113
КАСТРЮЛЯ SMART LINE.....	34
КАСТРЮЛЯ TOP LINE.....	22-23
КАСТРЮЛЯ АЛЮМИНИЕВАЯ.....	40-41
КАСТРЮЛЯ ВОК PUJADAS 1921.....	113
КАСТРЮЛЯ ВОК MULTIMETAL.....	123
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.....	55
КАСТРЮЛЯ ВОК ИЗ СТАЛИ.....	57
КАСТРЮЛЯ ВОК СЕРИИ BLACK.....	115
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ.....	28-29
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ APARTAMENTO.....	127
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ HANDY.....	36
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ НОВБУ CHEF.....	124
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ MULTIMETAL.....	120-121
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ SMART LINE.....	34
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ TOP LINE.....	22-23
КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ.....	40-41
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ КУС-КУСА.....	30
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	31, 254
КАСТРЮЛЯ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ.....	114, 116
КАСТРЮЛЯ ПАРОВАРКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.....	30
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ HANDY.....	36
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ НОВБУ CHEF.....	125
КАСТРЮЛЯ ПАЭЛЬЯ INOX-PRO.....	28-29

Артикул	Страница
КАСТРЮЛЯ ПАЗЛЯ MULTIMETAL	120-121
КАСТРЮЛЯ ПАЗЛЯ TOP LINE	22-23
КАСТРЮЛЯ ПАЗЛЯ АЛЮМИНИЕВАЯ	40-41
КАСТРЮЛЯ ПАЗЛЯ ВАЛЕНСИЙСКАЯ	58
КАСТРЮЛЯ ПАЗЛЯ ИЗ СТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННАЯ	58
КАСТРЮЛЯ ПАЗЛЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ	59
КАСТРЮЛЯ С КРАНОМ	31
КАСТРЮЛЯ СЕРИИ BLACK	114
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК APARTAMENTO	127
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК MULTIMETAL	122
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	24, 33, 35
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК КОНИЧЕСКИЙ	25, 33, 35, 37, 42, 122, 376
КАСТРЮЛЯ-СОУСНИК ФРАНЦУЗСКОГО ТИПА	24, 33, 35
КИСТОЧКА	78
КИТАЙСКИЙ ДУРШЛАГ	89
КОВРИКИ	339-341
КОЛОКОЛ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ	170, 384
КОЛЬЦО	395
КОЛЬЦО ДЛЯ БУТЫЛКИ ВИНА	332
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУКИ	94
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПРИБОРОВ	187, 360-362
КОРЗИНА ДЛЯ БОЛЬШИХ ПОДНОСОВ	161
КОРЗИНА ДЛЯ ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ПОДНОСОВ	161
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	158
КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИБОРОВ	158
КОРЗИНЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК	158-161
КОРЗИНЫ ЗАКРЫТЫЕ	156-157
КОРЗИНЫ ОТКРЫТЫЕ	154-155
КОРОБКА ДЛЯ ПРИПРАВ	333
КОТЕЛ	376-377
КОФЕЙНИК - ТЕРМОС	365
КОФЕЦНИЦА	334-336
КРЫШКА GN	137, 141-142, 147, 149
КРЫШКА POLINORM®	137, 141, 147, 148
КРЫШКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ	25, 31, 35, 37, 42, 122, 126
КРЫШКА ДЛЯ КОРЗИНЫ	158
КРЫШКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	31
КРЫШКА НА ЧАШКУ ДЛЯ ЗАВТРАКА	364
КРЫШКА ТЕРМОСА	365
КРЮЧОК	93, 198, 366
КУВШИН	348-350
КУВШИН-ТЕРМОС	349
КУХОННЫЙ НАБОР ИЗ 5-ТИ ПРЕДМЕТОВ	284
КУХОННЫЙ НАБОР ИЗ 8-МИ ПРЕДМЕТОВ NOVBU CHEF	126
КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР	213-215
ЛАМПА ПОДОГРЕВА	267-268
ЛЕЙКА ДЛЯ МАСЛА	91
ЛЕНТА КОНДИТЕРСКАЯ ИЗ ПВХ ДЛЯ МУССА	397
ЛИМОНОВЫЖИМАЛКА	333
ЛОЖКА	74, 77, 79, 284-289, 318, 333, 379
ЛОЖКА ДЛЯ СМАЗКИ	81, 83, 86
ЛОЖКА КОКТЕЙЛЬНАЯ	333

Артикул	Страница
ЛОПАТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ	76
ЛОПАТКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	387
ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	69
ЛОПАТКА ДЛЯ РЫБЫ	73, 78, 81-82
ЛОПАТКА ДЛЯ СБОРА ОВОЩЕЙ	101
ЛОПАТКА ДЛЯ СЫРА	86
ЛОПАТКА ДЛЯ ТОРТОВ	77, 81, 83, 86
ЛОПАТКА ДЛЯ ФАСТ-ФУДА	81-82
ЛОПАТКА	73, 77-79, 81, 284, 286, 288-289, 379
ЛОТКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	388
МАНДОЛИНЫ	95
МАШИНА "VERSATIL MACHINE"	97
МАШИНА ДЛЯ ВЫЖИМАНИЯ	97, 235
МЕЛАМИНОВАЯ ПОСУДА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	299-321, 354
МЕЛКИ ДЛЯ ОТМЕТОК	371
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА	352
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ	352
МЕНЗУРКА	102
МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ	400
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	259
МИНИАТЮРЫ ЧУГУННЫЕ	343-345
МИСКА КОНИЧЕСКАЯ	377
МОЛОЧНИК	334-336
МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	321
НАБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ	98
НАКАЛЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ЗАМЕТОК	353
НАСАДКА	401-404
НАСАДКА ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	404
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ИНВЕНТАРЯ С 5-Ю КРЮКАМИ	285, 287-288
НАСТОЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ПОД ПОДНОС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	352
НОЖ	285, 287
НОЖ / ЗАПАСНОЙ ВАЛИК	97
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	96-97
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ	212
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ТОМАТОВ	95
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ШАРИКОВ	87
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯБЛОК И ВЫЕМКИ СЕРДЦЕВИНЫ	86, 96-97
НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЯИЦ	96
НОЖ ДЛЯ СРЕЗАНИЯ ФОЛЬГИ	332
НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ	86
НОЖКА ПОД ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА НА 3 БУТЫЛКИ	330
НОЖКА С ПРИСТАВКОЙ ДЛЯ ВЕДЕР	331
НОМЕРА ДЛЯ СТОЛОВ	351
ОВАЛЬНОЕ БЛЮДО	292, 312-313
ОВАЛЬНЫЙ ПОДНОС	353
ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ	68
ОТКРЫВАЛКА ПРОМЫШЛЕННАЯ	97
ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	293
ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ЧЕХОЛ	328
ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ШКАФ ДЛЯ БУТЫЛОК	269
ПАЛОЧКИ	320
ПАРОВАРКА	32, 260-262

Артикул	Страница
ПАРОВАРКА MULTIMETAL	120
ПАРОВАРКА GASTRONORM	260-261
ПАРОВАРКА NOBBY CHEF	125
ПЕПЕЛЬНИЦА	354
ПЕРФОРИРОВАННОЕ ДНО GASTRONORM	139, 147, 149, 183
ПИАЛА	305-306, 308, 314-317, 319-320, 363
ПИЛА КУХОННАЯ	83
ПИСТОЛЕТ КОНДИТЕРСКИЙ	399
ПЛАСТМАССОВОЕ ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА	328
ПЛОСКАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ С АЛЮМИНИЕВЫМИ РУЧКАМИ	117
ПОДНОС	63-66, 161, 185-186, 292, 305, 307-308, 311-313, 317, 320, 338, 359-360, 362-364
ПОДНОС GASTRONORM	63
ПОДНОС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ	352
ПОДНОС ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	311-312
ПОДНОС ДЛЯ ПРИБОРОВ	361
ПОДНОС ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	362
ПОДНОС ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ	363
ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ	64-66
ПОДНОС ОФИЦИАНТА	338
ПОДНОС С РУЧКАМИ	292
ПОДНОС ФАСТ-ФУД	360
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ТАРЕЛОК	266, 268
ПОДСАЛФЕТНИК	355
ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛИ ВОК	55
ПОДСТАВКА ДЛЯ КРЫШЕК GN	143
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	69
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДНОСОВ БОЛЬШОГО РАЗМЕРА	353
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК	365
ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА	384
ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА ВРАЩАЮЩАЯСЯ	384
ПОДСТАВКА ПОД ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО	330
ПОЛКИ	190-209
ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	86, 387
ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА	87, 96
ПРОБКА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО	332
ПЮРЕШНИЦА	94
РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ КАСТРЮЛИ С КРАНОМ	31
РАЗДЕЛИТЕЛЬНЫЕ ПРОФИЛИ	136, 139
РАМКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ	64
РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК	189
РЕШЕТКА ДЛЯ КАСТРЮЛИ ВОК	55
РЕШЕТКИ GN	67
РЕШЕТКИ КОНДИТЕРСКИЕ	67, 386
РИСОВАРКА	254
РОЛИК ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЦЦЫ	81, 380
РУКАВИЦА	106-107
РУЧКА КИТАЙСКОГО ДУРШЛАГА	89
САЛАТНИЦА АКРИЛОВАЯ	293
САЛАТНИЦА ДЛЯ ЛЬДА	329
САХАРНИЦА	334-336
СЕРИИ BLACK	114-117

Артикул	Страница
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА	146-147
СЕРИЯ GASTRONORM С УТОЛЩЕННЫМ ДНОМ СЭНДВИЧ	144-145
СЕРИЯ ALU-PRO	39-43
СЕРИЯ APARTAMENTO	127
СЕРИЯ FLAP-RACK®	152-153, 156-157, 160-162
СЕРИЯ GASTRONORM ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА	148-149
СЕРИЯ GASTRONORM, НЕРЖ.СТАЛЬ	138-143
СЕРИЯ HANDY	36-37
СЕРИЯ NOBBY CHEF	124-126
СЕРИЯ INOX-PRO	26-33
СЕРИЯ MULTIMETAL	118-123
СЕРИЯ PUJADAS 1921. ЧУГУН СВЕРХЛЕГКИЙ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ	112-113
СЕРИЯ SMART LINE	34-35
СЕРИЯ TOP LINE	20-25
СИЛИКОНОВАЯ БУМАГА	69
СИЛИКОНОВАЯ КАСТРЮЛЬКА СО-COTTE	66
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА	107
СИЛИКОНОВАЯ САЛФЕТКА	69
СИТЕЧКО-ШАРИК ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ	337
СИТО	385
СКАЛКА ДЛЯ ТЕСТА	380-381
СКОВОРОД, КАРБОНОВАЯ СТАЛЬ	56-57
СКОВОРОДА "LYONNAISE"	56
СКОВОРОДА MULTIMETAL	122
СКОВОРОДА PUJADAS 1921	113
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ	50-53, 127
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ	114-117
СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ, С РУЧКАМИ	58
СКОВОРОДА ГРИЛЬ	62, 117
СКОВОРОДА ГРИЛЬ ДЛЯ ГОРЕЛКИ	59
СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНОВ	52, 57
СКОВОРОДА ДЛЯ ФРАНЦУЗСКИХ БЛИНОВ	52, 57, 115, 117
СКОВОРОДА СЕРИИ BLACK	115, 117
СКОВОРОДА, НЕРЖ. СТАЛЬ	54-55, 126
СКОВОРОДЫ	44-59, 113, 115, 117, 122, 126, 127
СКРЕБОК	81-83, 98, 382
СКРЕБОК ДЕКОРАТИВНЫЙ	382
СКРЕБОК ДЛЯ СБОРА КРОШЕК	351
СКРЕБОК ДЛЯ ЧИСТКИ РЫБЫ	93
СЛАНЦЕВО-МРАМОРНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	321
СЛАНЦЕВЫЕ ДОСКИ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ	346-347
СОВОК	377
СОСУД ДЛЯ СОУСОВ	317
СОТЕЙНИК HANDY	37
СОТЕЙНИК NOBBY CHEF	125
СОТЕЙНИК MULTIMETAL	121
СОТЕЙНИК АЛЮМИНИЕВЫЙ	42
СОТЕЙНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	25, 32, 35
СОУСНИК	352
СОУСНИК / НАБОР ДЛЯ ЗАКУСКИ	352
СОУСНИК HANDY	37

Артикул	Страница
СОУСНИК НОВВУ CHEF .....	125
СОУСНИК АЛЮМИНИЕВАЯ .....	42
СТАКАН .....	365
СТЕНД ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN .....	143, 303-304
СТОЛ ДЛЯ НАРЕЗКИ .....	99-101
СУПНИЦА .....	292
ТАБЛИЧКА "ЗАРЕЗЕРВИРОВАНО" .....	351
ТАБЛИЧКА "НЕ КУРИТЬ" .....	351
ТАРЕЛКИ.....	266, 306-307, 311, 316, 319-320, 363, 365
ТАРЕЛОЧКА ДЛЯ СДАЧИ.....	358
ТВЕРДАЯ КРЫШКА ДЛЯ ПРЯМОУГОЛЬНОГО БЛЮДА .....	364
ТЕЛЕЖКА GUERIDON .....	169, 171
ТЕЛЕЖКА ДВОЙНАЯ ДЛЯ ПОДНОСОВ ФАСТ-ФУД.....	185
ТЕЛЕЖКА ДЕРЕВЯННАЯ.....	166-171
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GASTRONORM .....	186
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИНОК.....	188
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРИБОРОВ.....	187, 360
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ.....	183
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ GASTRONORM .....	183
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ.....	176
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЯЖЕЛЫХ ГРУЗОВ.....	187
ТЕЛЕЖКА ОПРОКИДНАЯ .....	178-179
ТЕЛЕЖКА ПЛАСТМАССОВАЯ.....	172-173, 188-189
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ.....	178-188
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ ДУХОВКИ.....	184
ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ, РАЗБОРНАЯ.....	180-182, 185
ТЕЛЕЖКА С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.....	187-188
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ .....	172
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ .....	174-176
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ РАЗБОРНАЯ.....	175
ТЕЛЕЖКА ШПИЛЬКА .....	180-182
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПАРОВОЙ ВАРКИ.....	261
ТЕПЛОВОЙ ШКАФ .....	264-265
ТЕРКА.....	84-85, 87
ТЕРМОМЕТР.....	104-105
ТЕРМОС С ДОЗАТОРОМ .....	349
ТОСТЕР.....	244-248
ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ.....	237
ТРЕНОЖНИК ДЛЯ КАСТРЮЛИ ПАЗЛЯ .....	59
ТРЕУГОЛЬНИК.....	89
ТЯПКА ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА .....	93
УКОМПЛЕКТОВАННЫЕ НАБОРЫ ПОЛОК .....	199-209
УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОНЗИНКА .....	158
УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРОБКА .....	332
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ .....	87
УЧРЕЖДЕНИЯ.....	359-371
ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ФОНДЮ .....	262
ФОРМА ГНЕЗДО .....	75
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЛЕЗА".....	396
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "КАПЛЯ" .....	396
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "КЕЙК" .....	389, 397, 408
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "СЕРДЦЕ".....	396, 407, 409, 415

Артикул	Страница
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ОВАЛЬНАЯ.....	396
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИРАМИДА .....	398
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПОЛУСФЕРА .....	398
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ШЕСТИУГОЛЬНАЯ.....	396
ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ.....	68
ФОРМА ДЛЯ РУЛЕТА.....	398
ФОРМА ДЛЯ ЯЙЦА .....	91
ФОРМА КВАДРАТ ВЫПУКЛАЯ .....	397
ФОРМА ТРЕУГОЛЬНИК ВЫПУКЛАЯ.....	396
ФОРМА-СТАКАНЧИК ДЛЯ ФЛАНА.....	397
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ "FLEXIRAN" .....	413-421
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СИЛИКОНОВЫЕ.....	405-412
ФОРМЫ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ТЕСТА .....	380-382
ФОРМЫ ДЛЯ ШОКОЛАДА .....	409
ФОРМЫ КОНДИТЕРСКИЕ .....	389-398, 405-421
ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ 600 X 400 .....	410-412
ФРИТЮРНИЦА .....	239-243
ХЛЕБНИЦА .....	318
ЦИФРОВЫЕ КУХОННЫЕ ЧАСЫ .....	104
ЧАЙНИК .....	334-337
ЧАЙНИЧЕК ДЛЯ ТРАВЯНОГО ЧАЯ .....	337
ЧАФИНГДИШ .....	294-298
ЧАША.....	318-319, 364
ЧАША ДЛЯ МОРОЖЕНОГО .....	387
ШАБЛОН ДЛЯ НАРЕЗКИ ДОЛЕК .....	87
ШАМПУР / ПАЛОЧКА.....	353
ШЕЙКЕР .....	333
ШТОПОР.....	86
ШТОПОР.....	332
ШУМОВКА .....	73, 75, 77, 79, 284, 286, 288-289
ШУМОВКА СЕТЧАТАЯ .....	75
ЩЕТКА.....	93
ЩИПЦЫ .....	69, 76, 78-79, 290-291, 333
ЩИПЦЫ ДЛЯ БУФЕТА.....	76, 290
ЩИПЦЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ .....	290
ЩИПЦЫ ДЛЯ ДУХОВКИ .....	69
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ .....	291
ЩИПЦЫ ДЛЯ КОЛКИ ОРЕХОВ.....	291
ЩИПЦЫ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ.....	291
ЩИПЦЫ С КОЛЬЦАМИ.....	290
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАСТРЮЛЯ .....	296
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЛАМПА.....	383
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ ЧАФИНДИША.....	297
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГЛИЛЬ .....	253
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЛАЙСЕР ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	212
ЭЛЕКТРОПИЯТИЛЬНИК ДЛЯ ЖИДКОСТЕЙ.....	298

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
100002	143	110401	138	113070	62	117132	40	120651	138	125038	51
100003	143	110402	140	114040	62	117135	40	120652	140	1250C1	147
100004	143	1104F1	145	114045	62	117138	40	1206C1	146	1250P1	149
100005	143	1104X1	142	114050	62	117140	40	1206F1	145	127020	52
100006	143	110551	138	114060	62	117145	40	1206P1	148	127024	52
100007	143	110552	140	114070	62	117150	40	1206X1	142	127028	52
100008	143	110651	138	115000	183	117160	40	120820	53	127032	52
100009	143	110652	140	115000	139	118025	41	120824	53	127036	52
100010	143	1106C1	146	115020	40	118027	41	120828	53	127040	52
103016	42	1106F1	145	115024	40	118030	41	120832	53	128018	50
103018	42	1106P1	148	115028	40	118032	41	120920	53	128020	50
103020	42	1106X1	142	115032	40	118035	41	120924	53	128022	50
103022	42	111001	138	115040	40	118040	41	120928	53	128024	50
103024	42	111002	140	115050	40	118045	41	120932	53	128026	50
103028	42	1110C1	146	115060	40	118050	41	121001	138	128028	50
104016	42	1110F1	145	1150C1	147	118060	41	121002	140	128032	50
104018	42	1110F2	145	1150P1	149	118125	40	1210C1	146	128036	50
104020	42	1110P1	148	115132	41	118127	40	1210F1	145	128040	50
104022	42	1110X1	142	115140	41	118130	40	1210F2	145	128120	51
104024	42	111111	139	115150	41	118132	40	1210P1	148	128124	51
104026	42	111501	138	115160	41	118135	40	1210X1	142	128128	51
106020	42	111502	140	116025	41	118140	40	121501	138	128132	51
106024	42	1115C1	146	116030	41	118145	40	121502	140	128136	51
106028	42	1115F1	145	116035	41	118150	40	1215C1	146	128140	51
106032	42	1115F2	145	116040	41	118160	40	1215F1	145	128220	51
106040	42	1115P1	148	116045	41	120000	141	1215F2	145	128224	51
107040	377	112001	138	116050	41	120001	141	1215P1	148	128228	51
107050	377	112002	140	116060	41	120002	141	122001	138	128232	51
107060	377	112025	42	116125	40	120004	141	122002	140	128236	51
109030	90	112027	42	116130	40	120018	50	122040	62	128240	51
109035	90	112030	42	116135	40	120020	50	122050	62	128320	51
109040	90	112032	42	116140	40	120022	50	122060	62	128324	51
109045	90	112035	42	116145	40	120024	50	1220C1	146	128328	51
109050	90	112038	42	116150	40	120026	50	1220P1	148	128332	51
110000	141	112040	42	116160	40	120028	50	122222	139	128336	51
110001	141	112045	42	117025	41	120032	50	123040	65	128340	51
110002	141	112050	42	117027	41	120036	50	123060	65	128420	51
110004	141	112060	42	117030	41	120040	50	123140	65	128424	51
1100C1	147	1120C1	146	117032	41	1200C1	147	123160	65	128428	51
1100C1	149	1120P1	148	117035	41	1200C1	149	123240	65	128432	51
1100P1	141	113030	62	117038	41	1200P1	141	123260	65	128436	51
1100P1	147	113035	62	117040	41	1200P1	147	124020	52	128440	51
1100P1	148	113040	62	117045	41	1200P1	148	124024	52	128920	53
1100X1	142	113045	62	117050	41	1200X1	142	124028	52	128924	53
110201	280	113050	62	117060	41	120201	138	124032	52	128928	53
110201	138	113055	62	117125	40	120401	138	124036	52	128932	53
110202	140	113060	62	117127	40	1204F1	145	124040	52	130000	141
1102X1	142	113065	62	117130	40	1204X1	142	125000	139	130001	141

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
130002	141	132521	292	141020	116	15016	260	15095-1	212	168024	113
130004	141	132560	63	141024	116	15017	260	15095-2	212	168028	113
130020	126	135000	139	141028	116	15018	260	15095-3	212	168030	113
130024	126	135020	56	141032	116	15019	260	15095-4	212	169020	113
130028	126	135024	56	141036	116	15020	260	15095-5	212	169024	113
130032	126	135028	56	141040	116	15021	260	15096	262	169028	113
1300C1	147	135032	56	1410C1	147	15022	260	15097	262	169030	113
1300C1	149	135036	56	1410P1	149	15023	260	151016	116	190000	141
1300P1	141	135040	56	141124	114	15024	260	151020	116	1900C1	147
1300P1	147	1350C1	147	141128	114	15025	260	151024	116	1900C1	149
1300P1	148	1350P1	149	141132	114	15026	266	151028	116	1900P1	141
1300X1	142	135120	56	1412-6	160	15027	266	151032	116	1900P1	147
130201	139	135124	56	1412-6 F1	160	15028	266	1510-5	160	1900P1	148
130202	140	135128	56	141501	139	15029	268	1510-5 F1	160	190651	139
130401	139	135132	56	1415C1	147	15030	268	151124	114	1906C1	147
130402	140	135136	56	1415P1	149	15031	267	151128	114	1906P1	149
1304X1	142	135140	56	142000	117	15032	267	151132	114	19100	366
130651	139	135230	57	142001	139	15033	268	152025	117	191001	139
130652	140	135330	57	142100	115	15034	268	152030	117	19101	366
1306C1	146	135424	57	145000	139	15035	258	152035	117	19102	367
1306P1	149	135610	57	1450C1	147	15036	254	153034	117	19103	368
1306X1	142	136006	397	1450P1	149	15038	246	153050	117	19104	368
131001	139	136007	397	148020	51	15039	246	160000	141	19105	368
131002	140	136008	397	148024	51	15040	248	160001	141	19106	368
131022	52	139012	52	148028	51	15041	248	160002	141	19107	368
131026	52	140000	141	148032	51	15042	245	160004	141	19108	368
1310C1	146	140001	141	149120	115	15043	245	1600C1	147	19109	366
1310P1	149	140002	141	149124	115	15044	254	1600C1	149	1910C1	147
131501	139	140004	141	149128	115	15060	260	1600P1	141	1910P1	149
131502	140	140018	51	149130	115	15061	260	1600P1	147	19110	366
1315C1	146	140020	51	149228	115	15070	240	1600P1	148	19111	367
1315P1	149	140024	51	149330	115	15071	240	160651	139	19112	368
132001	139	140028	51	15000	242	15072	256	1606C1	147	19113	366
132002	140	140032	51	15001	242	15073	268	1606P1	149	19114A	367
132040	66	140036	51	15002	243	15074	268	161001	139	19114N	367
132060	66	140040	51	150028	117	15075	263	1610C1	147	19114R	367
1320C1	146	1400C1	147	15003	243	15076	263	1610P1	149	19115A	367
1320P1	149	1400C1	149	15004	250	15077	256	161501	139	19115N	367
132140	66	1400P1	141	15005	250	15078	256	1615C1	147	19115R	367
132160	66	1400P1	147	15006	250	15079	256	1615P1	149	19116	368
132240	66	1400P1	148	15007	251	15080	259	162001	139	1912-6	160
132260	66	1400X1	142	15008	251	15083	253	1650C1	147	1912-6 F1	160
132340	63	140201	139	15009	251	15084	253	1650P1	149	19500	368
132355	63	140651	139	15010	262	15085	253	166032	113	200012	24
132365	63	1406C1	147	15011	262	15086	253	167026	113	200012	33
132440	63	1406P1	149	150128	115	15090	212	167028	113	200012	35
132455	63	1406X1	142	15014	260	15091	212	167030	113	200014	24
132465	63	141001	139	15015	260	15095	212	167032	113	200014	33



# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
200014	35	20050	357	204028	25	207060	29	21017	371	214022	33
200016	24	20066	358	204028	32	208016	29	21018	371	214024	24
200016	33	20067	358	204028	35	208018	29	21020	371	214024	33
200016	35	20068	358	204030	25	208020	29	210201	138	215000	183
200018	24	20069	358	204030	32	208024	29	210202	140	215000	139
200018	33	20070	358	204030	35	208028	29	21021	371	215020	29
200018	35	20071	358	204032	25	208030	29	21022	371	215024	29
200020	24	20072	358	204032	32	208032	29	21023	371	215028	29
200020	33	20073	358	204032	35	208035	29	21024	371	215030	29
200020	35	20074	358	204035	25	208040	29	21025	371	215032	29
200022	24	20075	358	204035	32	208045	29	21026	371	215035	29
200022	33	20076	358	204035	35	208050	29	21027	371	215040	29
200022	35	201016	24	204040	25	208060	29	21028	371	215045	29
200024	24	201016	33	204040	32	209014	31	21029	371	215050	29
200024	33	201018	24	204040	35	209016	31	210401	138	215060	29
200024	35	201018	33	205020	28	209018	31	210402	140	216016	28
200028	24	201020	24	205024	28	209020	31	210651	138	216018	28
200028	33	201020	33	205028	28	209022	31	210652	140	216020	28
200028	35	201024	24	205030	28	209024	31	211001	138	216024	28
20006	356	201024	33	205032	28	209028	31	211002	140	216028	28
200116	33	201028	24	205035	28	209030	31	211016	32	216030	28
200120	33	201028	33	205040	28	209032	31	211018	32	216032	28
20026	356	201032	24	205045	28	209035	31	211020	32	216035	28
20027	356	201032	33	205050	28	209040	31	2110-5	160	216040	28
20031	356	2011-5	160	205060	28	209045	31	2110-5 F1	160	216045	28
20032	356	2011-5 F1	160	206016	29	209050	31	211501	138	216050	28
200320	25	202016	24	206018	29	209060	31	211502	140	216060	28
200320	33	202016	33	206020	29	209070	31	212001	138	217016	28
200320	35	202018	24	206024	29	21000	369	212002	140	217018	28
200324	25	202018	33	206028	29	21001	369	212016	32	217020	28
200324	33	202020	24	206030	29	210016	32	212018	32	217024	28
200324	35	202020	33	206032	29	210016	35	212020	32	217028	28
20033	356	202024	24	206035	29	210018	32	213018	55	217030	28
20034	356	202024	33	206040	29	210018	35	213020	55	217032	28
20035	356	202028	24	206045	29	210020	32	213022	55	217035	28
20036	356	202028	33	206050	29	210020	35	213024	55	217040	28
20037	356	202032	24	206060	29	21003	369	213026	55	217045	28
20039	357	202032	33	207016	29	21004	370	213028	55	217050	28
20040	357	203016	32	207018	29	21005	370	213032	55	217060	28
20041	357	203018	32	207020	29	21006	370	213036	55	218016	28
20042	357	203020	32	207024	29	21007	370	213040	55	218018	28
20043	357	203024	32	207028	29	21008	370	214016	24	218020	28
20044	357	204020	25	207030	29	21009	370	214016	33	218024	28
20045	357	204020	32	207032	29	21010	370	214018	24	218028	28
20046	357	204020	35	207035	29	21013	370	214018	33	218030	28
20047	357	204024	25	207040	29	21014	370	214020	24	218032	28
20048	357	204024	32	207045	29	21015	371	214020	33	218035	28
20049	357	204024	35	207050	29	21016	371	214022	24	218040	28

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
218045	28	22031	354	220818	54	22155	304	22200R	315	22940	307
218050	28	22033	318	22082	302	22156	304	22200V	315	22950	307
218060	28	22034	318	220820	54	22157	304	22201	315	22960	306
219016	32	22037	309	220824	54	22158	305	22202	315	22971	306
219018	32	22038	309	220828	54	22159	303	22202A	315	22972	306
219020	32	22039	302	22083	301	22160	318	22202AM	315	230000	141
22000	309	22040	301	220832	54	22161	281	22202N	315	230001	141
22001	309	22041	302	220836	54	22161	321	22202R	315	230002	141
220018	54	22042	301	22084	302	22162	321	22202V	315	230016	121
22002	311	22043	302	220840	54	22163	312	22203	315	230020	121
220020	54	22044	301	22085	312	22164	309	22203A	315	230024	121
220021	311	22045	302	22086	312	22165	309	22203AM	315	230028	121
220022	54	22046	301	22087	301	22166	309	22203N	315	23003	337
220023	311	22047	302	22088	317	22167	315	22203R	315	230032	121
220024	54	22048	301	22089	301	22168	315	22203V	315	23004	337
220026	54	22049	302	22090	311	22169	316	22204	315	23005	59
220028	54	22050	301	22091	309	22170	312	22211	315	23006	59
22003	311	22051	302	22092	309	22171	315	22220	305	23008	337
220031	311	22052	301	22097	318	22172	315	22221	305	23009	337
220032	54	22053	302	22098	318	22173	315	22222	305	23010	337
220033	311	22054	301	22099	316	22174	316	22250	317	230116	120
220036	54	22055	303	22100	314	22175	316	22251	317	230120	120
22004	314	22056	303	22101	314	22176	316	223035	31	230124	120
220040	54	22057	303	22102	314	22177	313	223040	31	230128	120
22005	314	22058	303	22103	312	22178	318	224023	31	230132	120
22006	301	22059	303	22104	317	22179	318	224026	31	23015	337
22007	301	22060	303	22105	317	22180	318	228020	54	230201	138
22008	301	22061	303	22106	317	22181	318	228024	54	230202	140
22009	302	22062	303	22107	317	22182	319	228028	54	230401	138
22010	302	22063	303	22108	316	22183	319	228032	54	230402	140
22011	302	22064	303	22109	316	22184	319	228036	54	230651	138
22012	309	22065	303	22110	318	22185	354	228040	54	230652	140
22013	309	22066	303	22111	319	22187	320	22810	308	231001	138
22014	309	22067	303	22112	319	22188	320	22811	308	231002	140
22015	309	22068	303	22113	319	22189	320	22812	308	231016	121
22016	309	22069	303	22114	319	22190	320	22820	308	231020	121
22017	321	22070	303	22115	319	22191	320	22821	308	231024	121
22018	321	22071	303	22116	319	22192	320	22822	308	231028	121
22019	314	22072	303	22117	319	22193	320	22831	308	231032	121
22020	314	22073	303	22118	319	22194	320	22832	308	231116	120
22021	314	22074	303	22123	305	22195	320	22841	308	231120	120
22022	314	22075	303	22144	321	22196	320	22842	308	231124	120
22023	313	22076	303	22145	321	22197	320	22901	306	231128	120
22024	313	22077	303	22150	311	22199	320	22902	306	231132	120
22025	313	22078	303	22151	311	22200	315	22911	306	231501	138
22026	313	22079	301	22152	303	22200A	315	22912	306	231502	140
22029	313	22080	302	22153	303	22200AM	315	22920	307	232001	138
22030	354	22081	301	22154	304	22200N	315	22930	307	232002	140

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
232024	121	239036	123	249045	31	272014	127	291135	22	299032	25
232028	121	239128	123	25000	355	272016	127	291140	22	299035	25
232032	121	239136	123	25001	355	272018	127	291145	22	299040	25
232124	120	239228	55	25002	355	272020	127	291150	22	299045	25
232128	120	239236	55	250020	122	28202	347	291160	22	299050	25
232132	120	239328	55	250024	122	28252	347	292016	23	299060	25
233024	121	239336	55	250028	122	28302	347	292020	23	300024	90
233028	121	239428	123	250032	122	28303	347	292024	23	300030	90
233032	121	239436	123	25004	358	28403	347	292028	23	3008-4	160
233124	121	239536	123	25005	358	290016	23	292030	23	3008-4 F1	160
233128	121	239600	55	25020	355	290020	23	292032	23	301108	72
233132	121	239736	55	251020	122	290024	23	292035	23	301109	72
234016	122	240040	30	251024	122	290028	23	292040	23	301110	72
234018	122	240050	30	251028	122	290030	23	292045	23	301112	72
234020	122	240060	30	251032	122	290032	23	292050	23	301114	72
234024	122	240070	30	26000	340	290035	23	292060	23	301116	72
234028	122	240401	138	26001	340	290040	23	292116	22	301118	72
234116	122	240651	138	26002	340	290045	23	292120	22	301165	72
234118	122	241001	138	260020	34	290050	23	292124	22	301206	72
234120	122	241040	30	260024	34	290060	23	292128	22	301208	72
234124	122	241050	30	260028	34	290116	22	292130	22	301210	72
234128	122	241060	30	26003	341	290120	22	292132	22	301212	72
23500	344	241070	30	260032	34	290124	22	292135	22	301214	72
235000	139	241501	138	260035	34	290128	22	292140	22	301216	72
23501	344	242020	30	260040	34	290130	22	292145	22	302108	73
23502	344	242024	30	26100	341	290132	22	292150	22	302110	73
23503	344	242028	30	261020	34	290135	22	292160	22	302112	73
23504	345	242032	30	261024	34	290140	22	293024	23	302114	73
23505	345	242035	30	261028	34	290145	22	293028	23	302116	73
23506	345	243020	30	261032	34	290150	22	293030	23	302118	73
23507	345	243024	30	261035	34	290160	22	293032	23	302120	73
23508	345	243028	30	261040	34	291016	23	293035	23	302210	73
23509	345	243032	30	262020	34	291020	23	293040	23	302212	73
23550	66	243035	30	262024	34	291024	23	293045	23	302214	73
23551	66	244020	30	262028	34	291028	23	293050	23	302216	73
23552	66	244024	30	262032	34	291030	23	293124	22	303016	89
236016	122	244028	30	262035	34	291032	23	293128	22	303018	89
236020	281	244032	30	262040	34	291035	23	293130	22	303020	89
236020	122	244035	30	267020	35	291040	23	293132	22	303022	89
236024	122	248028	31	267024	35	291045	23	293135	22	303024	89
236028	122	248032	31	267028	35	291050	23	293140	22	303026	89
236032	122	248035	31	267032	35	291060	23	293145	22	303100	89
237020	120	248040	31	267035	35	291116	22	293150	22	303200	89
237024	120	248045	31	267040	35	291120	22	299016	25	303265	72
237120	120	249028	31	270020	127	291124	22	299020	25	304016	376
237124	120	249032	31	270024	127	291128	22	299024	25	304018	376
239002	55	249035	31	271020	127	291130	22	299028	25	304020	376
239028	123	249040	31	271024	127	291132	22	299030	25	304022	376

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
304024	376	313030	94	318211	63	330035	333	340080	79	351100	291
305020	126	313126	94	318212	63	330050	333	340090	79	352000	290
305022	126	313132	94	319000	333	330070	333	341000	288	353000	290
306035	376	313200	94	319100	333	331039	387	342000	288	354025	378
307020	376	313500	94	3208-3	161	331044	387	343000	288	354030	378
307025	376	314110	73	3208-3 F1	161	331050	387	344000	288	354035	378
307030	376	314112	73	321020	90	331056	387	345000	288	354040	378
307035	376	314210	73	321022	90	331059	387	346000	287	354045	378
307040	376	314212	73	321024	90	331066	387	346000	288	354050	378
307045	376	314300	73	321026	90	331070	387	347020	89	355007	397
307050	376	314400	75	322101	85	332010	387	347024	89	355008	397
307060	376	314500	75	322102	85	332095	387	348008	88	355107	397
307070	376	315010	75	322103	85	333010	352	348010	88	355108	397
307120	376	315012	75	322104	85	333020	352	348012	88	356016	377
307125	376	315015	75	322201	85	333035	352	348015	88	356020	377
307130	376	315017	75	322202	85	334025	91	348018	88	356024	377
307135	376	315020	75	322203	85	334050	91	349030	349	356028	377
307140	376	316025	378	322204	85	334100	91	349060	349	356032	377
307145	376	316030	378	323050	98	334200	91	349100	349	357000	355
307150	376	316035	378	324013	88	335002	350	350126	385	358024	76
307230	376	316040	378	324016	88	33601	77	350130	385	358029	76
307240	376	316045	378	324019	88	33602	77	350135	385	358040	76
308030	90	316050	378	324022	88	33603	77	350140	385	358230	290
308035	90	316125	378	324025	88	33604	77	350226	385	358231	290
308040	90	316130	378	325008	88	33605	77	350230	385	358232	290
308045	90	316135	378	325010	88	33606	77	350235	385	358237	290
308050	90	316140	378	325012	88	33607	77	350240	385	358241	76
309040	62	316145	378	325015	88	33608	77	350326	385	358242	76
309050	62	316150	378	325018	88	33609	78	350330	385	358243	76
309060	62	317025	292	325020	88	33610	78	350335	385	358244	76
309070	62	317030	292	326000	325	33611	78	350340	385	358245	76
310000	329	317035	292	327000	329	33612	78	350426	385	358246	76
311001	324	317040	292	328020	84	33613	78	350430	385	358247	76
311002	324	317045	292	328023	84	33614	78	350435	385	358301	76
311003	324	317050	292	328600	84	33620	78	350440	385	358302	76
311004	331	317170	292	32902	86	337030	349	350526	385	358303	76
311006	324	317260	292	32903	86	337060	349	350530	385	358304	76
311020	331	317280	292	32904	86	337090	349	350535	385	358305	76
311030	330	317425	292	32905	86	337150	349	350540	385	358306	76
311051	325	317430	292	32906	86	337200	349	350626	385	358307	76
3110510	281	317435	292	32907	86	340000	362	350630	385	358401	76
311052	325	317440	292	32908	86	340010	79	350635	385	358402	76
311071	323	317445	292	32909	87	340020	79	350640	385	358403	76
311072	323	317450	292	32910	87	340030	79	350726	385	358404	76
311335	330	318005	63	32911	87	340040	79	350730	385	358405	76
312000	327	318040	64	32912	87	340050	79	350735	385	358406	76
312100	327	318060	64	32913	87	340060	79	350740	385	358407	76
313025	94	318100	333	32920	87	340070	79	351000	291	359000	290

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
360000	284	375061	82	398024	379	404520	125	500C6	162	5250 E3	155
361000	284	375062	82	398035	379	406524	125	5010	158	5250 E3F1	157
361100	286	375063	82	398042	379	406528	125	5015	188	5250 E4	155
361200	289	375070	83	398125	379	407516	124	5017	188	5250 E4F1	157
362000	284	375080	83	398135	379	407520	124	5018	158	5250 E5	155
362100	286	375090	83	398140	379	407524	124	5019	158	5250 E5F1	157
362200	289	375100	83	398225	379	407528	124	501F1	162	5250 F1	156
363000	284	375110	83	398235	379	407532	124	501F2	162	5251	154
363100	286	376037	74	398240	379	408516	125	501F3	162	5251 F1	156
363200	289	376137	74	398290	379	408520	125	501F4	162	5360	154
363201	289	377037	74	399000	333	408524	125	501F5	162	5360 E1	155
364000	284	377137	74	399400	333	408528	125	501F6	162	5360 E1F1	157
364100	286	378000	325	399500	333	408532	125	5030	161	5360 E2	155
364200	289	379065	295	399600	333	409516	126	5050	161	5360 E2F1	157
364201	289	379500	295	400016	37	409520	126	508015	267	5360 E3	155
365000	284	380000	81	400018	37	409524	126	5090	154	5360 E3F1	157
365100	286	381008	81	400020	37	409528	126	5090 E1	155	5360 E4	155
365200	289	381010	81	400024	37	409532	126	5090 E1F1	157	5360 E4F1	157
366000	285	382000	81	400320	37	410524	125	5090 E2	155	5360 E5	155
366100	287	383000	81	400324	37	411524	124	5090 E2F1	157	5360 E5F1	157
366200	289	384000	81	400424	37	411528	124	5090 E3	155	5360 F1	156
367000	285	385020	81	400524	37	412020	125	5090 E3F1	157	5361	154
367100	287	385026	81	400528	37	412024	125	5090 E4	155	5361 F1	156
367200	289	385030	81	400624	36	4407-3	161	5090 E4F1	157	5490	154
368000	285	385500	81	400628	36	4407-3 F1	161	5090 E5	155	5490 E1	155
368000	287	386000	81	400632	36	460018	127	5090 E5F1	157	5490 E1F1	157
369000	285	387065	295	400635	36	460020	127	5090 F1	156	5490 E2	155
369100	287	387100	297	400640	36	460022	127	5091	154	5490 E2F1	157
370000	285	387200	297	400724	36	460024	127	5091 F1	156	5490 E3	155
370000	287	387500	295	400728	36	460026	127	5160	154	5490 E3F1	157
371000	285	388014	333	400732	36	460028	127	5160 E1	155	5490 E4	155
372200	297	388018	333	400735	36	460030	127	5160 E1F1	157	5490 E4F1	157
373020	88	389000	291	400824	36	460032	127	5160 E2	155	5490 E5	155
373024	88	390000	96	400828	36	470005	126	5160 E2F1	157	5490 E5F1	157
373028	88	390100	96	400832	36	480018	269	5160 E3	155	5490 F1	156
37318	90	391000	84	400835	36	480028	269	5160 E3F1	157	5491	154
374013	88	392065	72	400916	37	480040	269	5160 E4	155	5491 F1	156
374015	88	393080	378	400918	37	480118	269	5160 E4F1	157	600005	103
374018	88	393100	378	400920	37	5000	158	5160 E5	155	6001X	235
374020	88	393125	378	400924	37	5001	158	5160 E5F1	157	601010	103
374026	88	394008	75	400928	37	5002	158	5160 F1	156	602015	103
375010	82	394012	75	400932	37	5003	158	5161	154	603012	102
375020	82	395038	74	400935	37	5004	158	5161 F1	156	603015	102
375030	88	396009	72	400940	37	500C1	162	5250	154	604001	102
375035	88	396010	72	404512	125	500C2	162	5250 E1	155	604002	102
375041	82	396012	72	404514	125	500C3	162	5250 E1F1	157	605000	290
375042	82	397247	74	404516	125	500C4	162	5250 E2	155	606000	290
375050	82	397347	74	404518	125	500C5	162	5250 E2F1	157	607000	69

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
609010	104	643000	173	7020	200	705124	68	7090	202	7121	204
609200	103	644100	350	702026	389	705130	68	709035	389	7122	204
609705	104	644175	350	702028	389	705134	68	7091	202	7123	204
610000	96	646000	330	7021	200	7052	202	7092	202	7124	204
611000	104	646100	350	7022	200	7053	202	7093	202	7125	204
611001	291	646103	350	702218	389	7054	202	7094	204	7126	204
615000	291	646105	350	702224	389	7055	202	7095	204	7127	204
615100	291	646200	350	702230	389	7056	202	7096	204	7128	204
616000	333	646300	350	7023	200	7057	202	7097	204	7129	204
617014	290	646301	350	7024	200	7058	202	7098	204	7130	204
617017	290	646310	350	7025	200	7059	202	7099	204	713075	391
618000	291	646400	350	7026	200	7060	202	7100	204	7131	204
619000	338	650000	354	7027	200	706039	389	710020	390	7132	204
619001	338	685004	297	7028	200	7061	202	710024	390	7133	204
619002	338	685100	297	7029	200	7062	202	710028	390	7134	204
619003	338	688010	259	7030	200	7063	202	710032	390	7135	204
620001	76	688045	267	703012	390	7064	202	710051	261	7136	204
621000	76	688085	254	703016	390	7065	202	710052	261	7137	204
621001	76	688150	258	703020	390	7066	202	710053	261	7138	204
623002	352	7000	200	703024	390	7067	202	7101	204	7139	204
623003	352	7001	200	703028	390	7068	202	7102	204	7140	204
625000	351	7002	200	703032	390	7069	202	710205	268	714075	392
626000	365	7002R	199	7031	200	7070	202	710206	268	7141	200
627000	365	7003	200	7032	200	707039	389	7103	204	7142	200
628000	365	7004	200	7033	200	7071	202	7104	204	7143	200
630010	351	7004R	199	7034	200	7072	202	7105	204	7143R	199
630020	351	7005	200	7035	200	7073	202	7106	204	7144	200
630030	351	7005R	199	7036	200	7074	202	7107	204	7145	200
630040	351	7006	200	7037	200	7075	202	7108	204	7145R	199
6305-2	161	7006R	199	7038	200	7076	202	7109	204	7146	200
6305-2 F1	161	7007	200	7039	200	7077	202	7110	204	7146R	199
632+NUM	351	7008	200	7040	200	7078	202	711010	390	7147	200
632+NUM	351	7009	200	704024	389	7079	202	711012	390	7147R	199
633000	351	7010	200	704030	389	7080	202	711020	390	7148	200
633001	351	701014	391	7041	200	708008	391	711024	390	7149	200
633002	351	701016	391	7042	200	708012	391	711028	390	7150	200
633003	351	701018	391	7043	200	708022	391	711032	390	715006	391
633004	351	701020	391	7044	200	708024	391	7111	204	7151	200
634000	351	701022	391	7045	200	708026	391	7112	204	7152	200
635000	358	7011	200	7046	200	7081	202	7113	204	7153	200
636000	358	7012	200	7047	202	7082	202	7114	204	7154	200
637000	358	7013	200	7048	202	7083	202	7115	204	7155	200
637100	358	7014	200	7049	202	7084	202	7116	204	7156	200
638000	354	7015	200	7050	202	7085	202	7117	204	7157	200
639000	354	7016	200	705024	68	7086	202	7118	204	7158	200
640000	173	7017	200	705028	68	7087	202	7119	204	7159	200
641100	173	7018	200	705032	68	7088	202	7120	204	7160	200
642000	173	7019	200	7051	202	7089	202	712022	391	716008	392

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
716010	392	7199	202	7233	202	7281	204	7328	201	7373	203
716012	392	7200	202	7234	202	7282	201	7329	203	7374	203
7161	200	720005	392	7235	204	7283	201	7330	203	7375	203
7162	200	720006	392	7236	204	7284	201	733000	394	7376	205
7163	200	720007	392	7237	204	7285	201	7331	203	7377	205
7164	200	720008	392	7238	204	7286	201	7332	203	7378	205
7165	200	720010	392	7239	204	7287	201	7333	203	7379	205
7166	200	720012	392	7240	204	7288	201	7334	203	7380	205
7167	200	7201	202	7241	204	7289	201	7335	203	7381	205
7168	200	7202	202	7242	204	7290	201	7336	203	7382	205
7169	200	7203	202	7243	204	7291	201	7337	203	7383	205
7170	200	7204	202	7244	204	7292	201	7338	203	7384	205
717008	392	7205	202	7245	204	7293	201	7339	203	7385	205
717010	392	7206	202	7246	204	7294	201	7340	203	7386	205
717012	392	7207	202	7247	204	7295	201	7341	203	7387	205
7171	200	7208	202	7248	204	7296	201	7342	203	7388	205
7172	200	7209	202	7249	204	7297	201	7343	203	7389	205
7173	200	7210	202	7250	204	7298	201	7344	203	7390	205
7174	200	721005	392	7251	204	7299	201	7345	203	7391	205
7175	200	721006	392	7252	204	7300	201	7346	203	7392	205
7176	200	721007	392	7253	204	7301	201	7347	203	7393	205
7177	200	721008	392	7254	204	7302	201	7348	203	7394	205
7178	200	721010	392	7255	204	7303	201	7349	203	7395	205
7179	200	7211	202	7256	204	7304	201	7350	203	7396	205
7180	200	7212	202	7257	204	7305	201	7351	203	7397	205
718006	392	7213	202	7258	204	7306	201	7352	203	7398	205
718008	392	7214	202	7259	204	7307	201	7353	203	7399	205
718010	392	7215	202	7260	204	7308	201	7354	203	7400	205
718011	392	7216	202	7261	204	7309	201	7355	203	740045	393
7181	200	7217	202	7262	204	7310	201	7356	203	7401	205
7182	200	7218	202	7263	204	7311	201	7357	203	7402	205
7183	200	7219	202	7264	204	7312	201	7358	203	7403	205
7184	200	7220	202	7265	204	7313	201	7359	203	7404	205
7185	200	722000	393	7266	204	7314	201	7360	203	7405	205
7186	200	7221	202	7267	204	7315	201	736030	68	7406	205
7187	200	7222	202	7268	204	7316	201	736034	68	7407	205
7188	202	7223	202	7269	204	7317	201	7361	203	7408	205
7189	202	7224	202	7270	204	7318	201	7362	203	7409	205
7190	202	7225	202	7271	204	7319	201	7363	203	7410	205
719009	392	7226	202	7272	204	7320	201	7364	203	741035	393
7191	202	7227	202	7273	204	732000	394	7365	203	7411	205
7192	202	7228	202	7274	204	7321	201	7366	203	7412	205
7193	202	7229	202	7275	204	7322	201	7367	203	7413	205
7194	202	7230	202	7276	204	7323	201	7368	203	7414	205
7195	202	723024	390	7277	204	7324	201	7369	203	7415	205
7196	202	723028	390	7278	204	7325	201	7370	203	7416	205
7197	202	7231	202	7279	204	7326	201	7371	203	7417	205
7198	202	7232	202	7280	204	7327	201	7372	203	7418	205

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
7419	205	7465	201	7509	203	7556	205	7605	199	765010	396
7420	205	7466	201	7510	203	7557	205	7606	199	765016	396
7421	205	7467	201	751060	393	7558	205	7607	199	765018	396
7422	205	7468	201	7511	203	7559	205	7608	199	765020	396
7423	201	7469	201	7512	203	7560	205	7609	199	765022	396
7424	201	7470	203	7513	203	7561	205	7610	199	765024	396
7425	201	747040	393	7514	203	7562	205	7611	199	768006	396
7426	201	7471	203	7515	203	7563	205	7612	199	768008	396
7427	201	7472	203	7516	203	7565	196	7613	199	768016	396
7428	201	7473	203	7517	205	7566	196	7614	199	769008	396
7429	201	7474	203	7518	205	7567	196	7615	199	769010	396
7430	201	7475	203	7519	205	7568	196	7616	199	769018	396
743045	393	7476	203	7520	205	7569	196	7617	199	769020	396
7431	201	7477	203	7521	205	7570	196	7618	199	769022	396
7432	201	7478	203	7522	205	7571	196	7619	198	770006	396
7433	201	7479	203	7523	205	7572	196	7620	198	770008	396
7434	201	7480	203	7524	205	7573	196	7621	198	770014	396
7435	201	748050	393	7525	205	7574	196	7622	198	771025	396
7436	201	7481	203	7526	205	7575	196	7623	198	777340	64
7437	201	7482	203	7527	205	7576	196	7624	198	777348	64
7438	201	7483	203	7528	205	7577	196	7625	198	777360	64
7439	201	7484	203	7529	205	7578	196	7626	198	777440	64
7440	201	7485	203	7530	205	7579	196	7627	198	777448	64
7441	201	7486	203	7531	205	7580	196	7628	198	777460	64
7442	201	7487	203	7532	205	7581	196	7629	198	777540	64
7443	201	7488	203	7533	205	7582	196	7630	198	777548	64
7444	201	7489	203	7534	205	7583	196	7631	198	777560	64
7445	201	7490	203	7535	205	7584	196	7632	198	778040	64
7446	201	749060	393	7536	205	7585	197	7633	198	778048	64
7447	201	7491	203	7537	205	7586	197	7634	198	778060	64
7448	201	7492	203	7538	205	7587	197	7635	198	779017	64
7449	201	7493	203	7539	205	7588	197	7636	198	779021	64
7450	201	7494	203	7540	205	7589	197	7637	198	779026	64
7451	201	7495	203	7541	205	7590	197	7638	198	779060	64
7452	201	7496	203	7542	205	7591	197	7639	198	780006	395
7453	201	7497	203	7543	205	7592	197	7640	198	780008	395
7454	201	7498	203	7544	205	7593	197	764004	398	780010	395
7455	201	7499	203	7545	205	7594	197	764006	398	780012	395
7456	201	7500	203	7546	205	7595	197	764008	398	780014	395
7457	201	750045	393	7547	205	7596	197	764010	398	780016	395
7458	201	7501	203	7548	205	7597	197	764012	398	780018	395
7459	201	7502	203	7549	205	7598	197	764014	398	780020	395
7460	201	7503	203	7550	205	7599	197	7641	198	780024	395
746035	393	7504	203	7551	205	7600	197	7642	198	780028	395
7461	201	7505	203	7552	205	7601	197	7643	198	781006	395
7462	201	7506	203	7553	205	7602	197	7646	197	781008	395
7463	201	7507	203	7554	205	7603	199	7647	197	781010	395
7464	201	7508	203	7555	205	7604	199	765008	396	781012	395



# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
781014	395	787020	397	80340	175	808000	382	812003	401	842000	380
781016	395	788025	398	80350	175	80810	183	812005	401	843140	381
781018	395	788050	398	80360	175	80811	183	812007	401	843150	381
781020	395	789025	398	80370	177	80813	183	812009	401	843200	381
782008	395	789050	398	80371	177	80814	183	812011	401	843210	381
782010	395	796000	394	80372	177	80820	189	813016	401	845040	382
782012	395	796100	394	80380	186	80821	189	813020	401	845050	382
782014	395	798040	400	80390	186	80822	189	813028	401	845060	382
782016	395	798055	400	804000	381	80840	182	814000	402	845075	382
782018	395	798065	400	80403	177	80850	182	815004	402	846025	102
782020	395	799000	394	80410	177	80860	185	815006	402	846050	102
782022	395	799100	394	80420	177	80870	182	815009	402	846100	102
782024	395	800030	400	80430	179	80880	182	815012	402	846200	102
782026	395	800035	400	80440	181	80890	184	815015	402	846300	102
782028	395	800040	400	80460	182	80891	184	815018	402	847008	382
782075	395	800045	400	80470	180	80900	172	816011	401	847010	382
783006	395	800050	400	80480	181	80901	172	816013	401	847012	382
783008	395	800055	400	80490	185	80902	172	816015	401	847014	382
783010	395	800060	400	80500	182	80910	185	817005	401	848008	382
783012	395	800065	400	805000	381	80920	189	817006	401	848014	382
783014	395	800070	400	80510	181	80922	189	817008	401	849000	400
783016	395	801040	381	80520	180	80940	176	820000	402	850001	406
783018	395	801048	381	80530	182	80941	176	821000	402	850002	406
783020	395	80110	171	80540	187	80950	185	822000	403	850003	406
783022	395	80121	170	80550	187	80951	185	823000	403	850004	406
783024	395	80131	170	80560	187	80960	175	824000	403	850005	406
783026	395	80141	170	80570	187	80961	175	825000	399	850006	406
783028	395	80150	171	80580	188	80970	180	826000	399	850007	406
783030	395	80160	171	80590	188	81000	265	830001	385	850008	406
784020	397	80170	171	806000	380	810002	401	830002	385	850009	406
784025	397	80180	171	80610	187	810004	401	832000	381	850010	406
784030	397	80190	170	80620	187	810006	401	833001	69	850011	406
784035	397	80200	170	80630	187	810008	401	833002	69	850012	406
784040	397	802000	381	80640	187	810010	401	833003	69	850013	406
785006	395	80210	169	80670	179	810012	401	834000	384	850014	406
785008	395	80219	169	80680	176	810014	401	835000	384	850015	406
785010	395	80220	169	80700	361	810016	401	836110	382	850016	406
785012	395	80240	174	807000	380	81010	265	836120	382	850017	406
785014	395	80250	174	80710	361	81020	265	836147	382	850018	406
785016	395	80260	174	80720	362	811002	401	836200	382	850019	406
785018	395	80270	174	80730	362	811004	401	836215	382	850020	406
785020	395	80280	174	80740	360	811006	401	837003	384	850021	407
786010	396	80290	174	80740	187	811008	401	837005	384	850022	407
786012	396	80300	174	80750	188	811010	401	837007	384	850023	407
787006	397	803000	381	80760	188	811012	401	837300	384	850024	407
787008	397	80310	174	80770	188	811014	401	839000	380	850025	407
787010	397	80320	174	80780	187	811016	401	840000	380	850026	407
787014	397	80330	175	80800	179	811018	401	841000	380	850027	407

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
850028	407	854010	404	859142	414	859190	418	866003	338	885060	334
850029	407	854012	404	859143	415	859191	418	866004	338	885120	334
850030	407	854014	404	859144	415	859192	418	867030	317	886035	334
850031	407	854016	404	859145	415	859193	418	867060	317	886060	334
850032	407	855000	404	859146	415	859194	418	867090	317	886100	334
850033	407	856000	404	859147	415	859195	418	867120	317	886160	334
850034	407	857000	404	859148	415	859196	418	868001	92	887015	334
850035	407	859101	415	859149	415	859197	418	868002	92	887025	334
850036	407	859102	415	859150	415	859198	418	868003	92	887035	334
850037	407	859103	415	859151	415	859199	418	868004	92	887060	334
850038	407	859104	415	859152	416	859200	420	868005	92	887100	334
850039	407	859105	415	859153	416	859201	420	868006	92	887160	334
850040	407	859106	418	859154	416	859202	420	868007	92	888025	334
850124	408	859107	418	859155	416	859203	420	868008	92	888060	334
850128	408	859108	418	859156	416	859204	420	868009	92	890025	335
850222	408	859109	415	859157	416	859205	420	868100	92	890035	335
850324	408	859110	415	859158	416	859206	419	868200	92	890060	335
850424	408	859111	415	859159	416	859207	419	869005	338	890100	335
850426	408	859112	420	859160	416	859208	419	869010	338	890125	335
850524	408	859113	414	859161	416	859209	419	869019	338	891035	335
850528	408	859114	417	859162	416	859210	419	869038	338	891060	335
850614	408	859115	414	859163	416	859211	419	870000	91	891100	335
850801	409	859116	419	859164	416	859212	419	871000	91	891150	335
850802	409	859117	419	859165	416	859213	419	872000	81	891200	335
850803	409	859118	418	859166	417	859214	419	873045	91	892015	335
850804	409	859119	421	859167	417	859215	419	873060	91	892025	335
850805	409	859120	421	859168	417	859216	419	873090	91	892035	335
851028	400	859121	421	859169	417	859217	419	874000	353	892060	335
851034	400	859122	416	859170	417	859218	419	875003	387	892100	335
851040	400	859123	416	859171	417	859219	416	875004	387	892150	335
851046	400	859124	416	859172	417	859900	410	880020	336	892200	335
851050	400	859125	417	859173	417	859901	410	880035	336	893025	335
851055	400	859126	417	859174	419	859902	410	880050	336	893035	335
851060	400	859127	417	859175	421	859903	410	880100	336	894003	349
851065	400	859128	419	859176	421	859904	411	880175	336	894004	349
852040	398	859129	419	859177	421	859905	411	881035	336	894005	349
852050	398	859130	417	859178	421	859906	411	881050	336	895006	349
852060	398	859131	415	859179	421	859907	411	881100	336	895010	349
852085	398	859132	414	859180	421	859908	412	881175	336	895015	349
853004	404	859133	414	859181	419	859909	412	882015	336	895020	349
853006	404	859134	414	859182	419	859910	412	882035	336	895105	349
853008	404	859135	414	859183	417	859911	412	882050	336	895110	349
853010	404	859136	414	859184	417	861045	360	882100	336	896003	337
853012	404	859137	414	859185	417	861053	360	882175	336	896008	337
853014	404	859138	414	859186	417	862100	353	883035	336	896500	337
853016	404	859139	414	859187	417	863000	353	883050	336	897000	296
854006	404	859140	414	859188	417	866001	338	885025	334	897500	296
854008	404	859141	414	859189	418	866002	338	885040	334	898000	296

# ÍNDICE NUMÉRICO / NUMERICAL INDEX / INDEX NUMÉRIQUE

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
899000	298	904680	282	911601	101	924002V	365	947101	106	958010	93
899100	298	904681	282	911602	101	925001	364	947102	106	958012	93
899200	298	904682	282	911603	101	925001	186	947103	106	958014	93
899202	298	904683	282	911604	101	925002	364	947201	106	958016	93
899300	298	90490	168	911605	101	925002	186	947202	106	958018	93
899302	298	90492	168	911606	101	926001	342	947203	106	959025	378
900000	361	90493	168	911701	100	926002	342	947301	107	959030	378
901014	101	905008	93	911801	100	926003	342	947302	107	959035	378
901018	101	905015	93	911802	100	926004	342	947303	107	959040	378
902000	291	906024	327	911803	100	926005	342	947400	107	959045	378
903001	293	907024	292	911804	100	927000	293	947500	107	959050	378
903002	293	907026	292	911805	100	928000	293	947600	107	960225	379
90400	168	908000	387	911806	100	928001	293	948066	69	960230	379
90401	168	908001	387	911901	101	929020	68	948090	69	960235	379
904100	280	908002	387	911902	101	929025	68	948132	69	962002	268
904113	278	908003	387	911903	101	929028	68	948163	69	962003	268
904113W	278	908004	387	911904	101	929030	68	949025	68	963025	68
904120	278	909111	67	911905	101	929036	68	949030	68	963030	68
904120W	278	909121	67	911906	101	929040	68	949035	68	963035	68
904140	279	909123	67	912001	100	937000	97	949040	68	963040	68
904140W	279	909211	67	913000	101	938000	96	950000	297	964000	97
904142	281	909221	67	913501	101	940000	98	951010	377	965000	331
904145	279	909223	67	913601	101	940090	91	951015	377	967001	352
904145W	279	909340	67	913701	101	940120	91	951019	377	967002	352
904146	281	909360	67	913901	101	941000	98	951024	377	967003	352
904150	278	909460	67	914080	388	941013	75	952000	89	967004	352
904150W	278	909559	386	914120	388	941015	75	952001	377	967005	352
904151	281	910008	296	914150	388	941018	75	952002	377	967006	352
904160	279	911201	100	915080	388	941020	75	952003	377	968000	353
904160W	279	911202	100	915120	388	941022	75	953000	93	968115	353
904165	278	911301	100	915150	388	941024	75	953001	377	968125	353
904165W	278	911302	100	916000	388	941028	75	953002	377	968130	353
904200	280	911303	100	916120	388	942000	93	953003	377	968135	353
904300	280	911304	100	917080	388	943000	93	953004	377	969000	352
904400	280	911305	100	918000	388	944000	93	953005	377	969130	378
904500	280	911306	100	919000	363	945037	94	954013	92	969132	352
904600	282	911401	100	920001	363	945050	94	954015	92	969135	378
904601	282	911402	100	920002	363	945051	94	954020	92	969136	352
904610	282	911403	100	920003	363	945140	94	954025	92	969140	352
904611	282	911404	100	921001	363	945150	94	955010	75	970000	385
904612	282	911405	100	922000	364	945160	94	955012	75	970000	89
904613	282	911406	100	922100	364	946001	98	955015	75	972060	69
904650	282	911501	101	923000	364	946002	98	955017	75	974000	327
904651	282	911502	101	923001	364	946003	98	955020	75	975000	96
904652	282	911503	101	924001	365	946004	98	956035	338	975100	96
904653	282	911504	101	924002	365	947033	106	956040	338	975500	95
904660	282	911505	101	924002A	365	947038	106	956135	338	975600	95
904661	282	911506	101	924002R	365	947043	106	956140	338	975900	95

REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.	REF.	Pag.
976000	326	994040	58	CAC87	226	RE937003	97	WSB50E	217
976100	326	994042	58	CAC88	226	RE940001	98	WSB50ST	217
976200	326	994046	58	CAC90I	229	RE941001	98	WSB55E	217
976300	326	994050	58	CAC93I	229	RE964100	97	WSB55ST	217
977015	69	994055	58	CAC95I	229	RE964200	97	WSB60E	217
979000	383	994065	58	CB15E	221	RE975001	96	WSB60ST	217
979100	383	994080	58	CB15TE	221	RE975002	96	WSB65E	217
979200	383	994090	58	CB15VE	221	RE975101	96	WSB65ST	217
980000	104	995010	58	CTS1000E	245	RE975102	96	WSB70E	217
980050	104	995016	58	DMC201DCAE	233	RE975901	95	WSB70ST	217
980200	104	995020	58	DME20	233	SC80957	185	WSBBC	217
980400	105	995026	58	DME70	233	SE1000	229	WSBPPE	217
981400	105	995030	58	HGB25E	222	SE500	229	WSBPPWE	218
981500	105	995034	58	HGB44E	222	WCG75E	215	WSG30E	237
981600	105	995036	58	IC20CE	238	WCO500TR	258	WSP25XCSE	219
981650	105	995038	58	IC70E	238	WCO500XE	258	WW180E	263
983000	332	995040	58	JEX450E	235	WCT708E	248	WW200E	263
984000	332	995042	58	JX40CE	235	WCT805E	247		
984100	332	995050	58	MB24CE	225	WCT815E	247		
984150	332	995060	58	MMB145CE	224	WDF1000DE	241		
984500	332	997014	58	MMB150CE	224	WDF1000E	241		
985000	332	997016	58	MMB160CE	224	WDM120E	232		
986000	332	997028	58	MX1000XTPEE	228	WDM240E	232		
986100	332	997032	58	MX1000XTXEE	228	WDM360E	232		
987100	332	997036	58	MX1050XTPEE	228	WFP14S1	213		
987200	332	997040	58	MX1050XTXEE	228	WFP14S1	214		
988000	328	997120	58	MX1100XTPEE	228	WFP14S10	213		
988100	328	997128	58	MX1100XTPSEE	228	WFP14S10	214		
988200	328	997132	58	MX1100XTXEE	228	WFP14S11	213		
988300	328	997136	58	MX1100XTXSEE	228	WFP14S11	214		
989000	328	997140	58	MX1200XTXEE	229	WFP14S12	213		
990000	328	998035	59	MX1300XTPEE	228	WFP14S12	214		
991010	383	998050	59	MX1300XTXEE	228	WFP14SCE	214		
991108	383	998070	59	MX1500XTPEE	228	WFP14SE	214		
991112	383	999000	59	MX1500XTXEE	228	WFP16SCDE	213		
992035	397	BB180PE	226	RE837105	384	WFP16SE	213		
992040	397	BB180SE	226	RE837106	384	WFP7E	215		
992045	397	BB185PE	226	RE837107	384	WGR140E	253		
992050	397	BB185SE	226	RE837108	384	WKS800E	237		
994020	58	BB25EP	225	RE837109	384	WPG150E	252		
994022	58	BB25ES	225	RE837110	384	WPG250E	252		
994024	58	BJX240	235	RE837111	384	WPG300E	252		
994026	58	CAC21	225	RE837112	384	WSB01	218		
994030	58	CAC29	225	RE837113	384	WSB25E	219		
994032	58	CAC31	222	RE837114	384	WSB25XBPE2	219		
994034	58	CAC37	225	RE837115	384	WSB2W	218		
994036	58	CAC59	222	RE937001	97	WSB33XE	219		
994038	58	CAC72	221	RE937002	97	WSB40E	219		

# CONDICIONES GENERALES DE VENTA / GENERAL SELLING CONDITIONS / CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ESPAÑOL

## CONDICIONES DE VENTA

### RESERVA DE DOMINIO

PUJADAS se reserva el derecho de propiedad de todos los materiales suministrados hasta el cumplimiento íntegro del pago de los mismos.

### PRECIOS

Los precios de venta son los que figuran en nuestras tarifas y se refieren para la mercancía situada en nuestros almacenes de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

### PORTES

Todos los pedidos de ámbito Península y Baleares con un valor superior a 300 €. (600 €. Canarias), Se enviarán a portes pagados. Resto de países a consultar.

Pedidos de importe inferior podrán viajar con porte a cargo de PUJADAS mediante recargo del 4% en factura del valor neto del pedido con un mínimo de 10 €.

### CANTIDADES

Los materiales serán suministrados por embalajes completos conteniendo las cantidades indicadas en nuestras tarifas.

### DEVOLUCIONES

Sólo se admitirán las devoluciones aceptadas previamente por PUJADAS, en embalajes completos, etiquetados y referenciados. Para la aceptación de la misma será necesario remitir el formulario PUJADAS de devolución, firmado por el comercial de PUJADAS asignado y autorizado por Dirección Comercial. En caso de devolución por error en el pedido, o por razones ajenas a PUJADAS, la mercancía y el embalaje de la misma deberán encontrarse en condiciones para su reventa y estar referenciada en la tarifa vigente. La mercancía será abonada a su valor neto cargándose un demérito del 10% en concepto de participación en los costes de revisión y manipulado, descontándose si ha lugar el coste del embalaje y su acondicionamiento. En ningún caso se admitirán devoluciones de materiales que hayan sido utilizados.

Tampoco se admitirá la devolución de aquellos materiales en los que PUJADAS haya realizado alguna adaptación específica para el pedido.

Las devoluciones o envíos de materiales a las instalaciones de PUJADAS ya sea para su abono, sustitución o reparación deberán efectuarse siempre a portes pagados.

Las devoluciones de ESTANTERIAS se efectuarán sólo en embalajes completos, sobre palet si es más de un embalaje y con protección de film plástico sobre el mismo.

Las devoluciones de CARROS se harán sobre palet y con embalaje protector completo.

### RECLAMACIONES

En ningún caso se aceptarán reclamaciones sobre el estado de la mercancía o sobre errores de envíos una vez pasados 15 días laborales desde su recepción.

### REPARACIONES

La reparación o reposición de materiales defectuosos se realizará sin cargo sólo cuando esté dentro del periodo de garantía. Nuestros productos están garantizados por el plazo de dos años (un año en el caso de la maquinaria). En todos los casos en que resulte exigible la garantía nuestra responsabilidad se limita a la entrega gratuita de un nuevo producto que sustituya al averiado o al reembolso íntegro del precio del producto afectado, quedando expresamente excluida cualquier responsabilidad por daños y perjuicios o cualesquiera otros gastos, cargos o indemnizaciones.

### FOTOS, DATOS Y MEDIDAS

Las fotos, datos y medidas de este catálogo pueden cambiar, sin previo aviso por exigencias técnicas o de producción.

### LEY APLICABLE Y JURISDICCION COMPETENTE

Las partes de estas Condiciones Generales de Venta acuerdan expresamente que cualquier litigio en relación con las mismas sea sometida a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España) y que la Ley aplicable sea la Ley española.



## GENERAL SELLING CONDITIONS

### TITLE RETENTION

PUJADAS reserves ownership rights over all the materials supplied until full payment of the same.

### 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.

### FREIGHT

All orders made from the area of the Peninsula and the Balearic Islands with a value over 300 € (600 € in Canary Islands), shall be shipped prepaid. The remaining countries should consult regarding the same. Orders with a lower value may be shipped with freight collect chargeable to PUJADAS for a surcharge of 4% over the net worth of the invoice on a minimum order of 10 €.

### QUANTITY

The materials will be supplied in complete packaging containing the quantity indicated in our rates.

### RETURNS

PUJADAS shall only admit returns which it has previously accepted, in complete packaging, labelled and indexed. In order to accept the same it will be necessary to remit the PUJADAS return form, signed by the salesperson of PUJADAS, settled and authorized by Business Management.

In case of return due to mistake in the order, or due to reasons not attributable to PUJADAS, the merchandise and the packaging thereof should be in conditions for resale and be indexed at the rate in force. The merchandise shall be paid at its net worth, charging a depreciation of 10% for sharing in costs of inspection and handling, discounting, as the case may be, the cost of packaging and the condition thereof.

Under no circumstances shall the return of materials which have been used be admitted.

Neither shall the return of materials be admitted in which PUJADAS has performed some specific adaptation to comply with the order.

The returns or shipments of materials to the facilities of PUJADAS whether for payment, replacement or repair should always be made by prepaid freight.

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.

The return of TROLLEYS shall be made on pallets and with complete protective packaging.

### CLAIMS

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.

### REPAIRS

The repair or replacement of defective materials shall be performed without charge only when it is within the warranty period. Our products are guaranteed for a two year term (one year for machinery).

In all cases in which the warranty turns out to be enforceable, our liability is limited to the free delivery of a new product in substitution for the damaged product or full reimbursement of the price of the affected product, expressly excluding hereby any liability for consequential damages or any other expenses, charges or indemnities.

### PHOTOS, DATA AND MEASUREMENTS.

The photos, data and measurements in this catalogue are subject to change, without prior notice, due to technical or production requirements.

### GOVERNING LAW AND JURISDICTION

The parties to these General Selling Conditions agree that they shall be governed and interpreted according to the laws of Spain 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.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

PUJADAS se réserve le droit de propriété sur toutes les marchandises fournies jusqu'au paiement total de celles-ci.

### PRIX

Les prix de vente sont ceux qui figurent sur nos tarifs et font référence à la marchandise se trouvant dans nos entrepôts de Santa Coloma de Farners sous emballage en carton non retournable.

### PORTS

Toutes les commandes sur la Péninsule et les Baléares d'une valeur supérieure à 300 € (600 € pour les Canaries) seront envoyées en port payé. Pour les autres pays, veuillez consulter. Les commandes inférieures pourront être expédiées avec port à la charge de PUJADAS moyennant une majoration sur facture de 4% de la valeur nette de la commande et pour un minimum de 10 €.

### QUANTITÉS

Les marchandises seront fournies par emballages complets contenant les quantités indiquées sur nos tarifs.

### RETOURS

Seuls seront admis les retours préalablement acceptés par PUJADAS, dans des emballages complets, étiquetés et référencés. Pour l'acceptation de ces derniers, il faudra remettre le formulaire PUJADAS de retour, signé par le commercial de PUJADAS assigné et autorisé par la Direction Commerciale.

En cas de retour pour erreur sur la commande ou pour des raisons indépendantes de la volonté de PUJADAS, la marchandise avec son emballage devront être en condition de revente et elle devra être référencée sur le tarif en vigueur. La marchandise sera créditée à concurrence de sa valeur nette en appliquant une dépréciation de 10% à titre de frais de révision et de manutention et en décomptant s'il y a lieu le coût de l'emballage et de son conditionnement.

Les retours de marchandises ayant été utilisées ne seront en aucun cas acceptés.

Le retour de marchandises sur lesquelles PUJADAS aura réalisé une quelconque adaptation spécifique à la commande ne sera pas non plus accepté.

Les retours ou envois de marchandises aux installations de PUJADAS, que ce soit pour être créditées, remplacées ou réparées, devront être toujours effectués en port payé.

Les retours d'ÉTAGERES ne seront effectués que sous emballages complets, sur palette s'il y a plus d'un emballage, et protégés à l'aide d'un film plastique tout autour.

Les retours de CHARIOTS seront effectués sur palette et sous emballage protecteur complet.

### RÉCLAMATIONS

Les réclamations sur l'état de la marchandise ou pour erreur d'envoi ne seront en aucun cas acceptées après écoulement d'un délai de 15 jours ouvrables à compter de la date de réception.

### RÉPARATIONS

La réparation ou le remplacement de marchandises défectueuses seront effectués sans frais dès l'instant que la période de garantie sera en vigueur. Nos produits sont garantis pendant une période de deux ans (un an pour les machines).

Dans tous les cas où la garantie sera exigible, notre responsabilité se limitera à la livraison gratuite d'un nouveau produit remplaçant le produit défectueux ou au remboursement du produit affecté, toute autre responsabilité en dommages-intérêts ou tout autre frais, débit ou indemnisation étant expressément exclus.

### PHOTOGRAPHIES, DONNÉES ET DIMENSIONS

Les photos, données et dimensions de ce catalogue peuvent changer sans préavis suite à des impératifs techniques ou de production.

### JURIDICTION COMPÉTENTE ET LOI APLICABLE

Pour le règlement des litiges, les deux parties s'en remettent expressément aux Tribunaux de Barcelone (Espagne), comme juridiction compétente étant la Loi applicable la Loi Espagnole.











**pujadas**

CARRETERA DE CASTANYET 132· P.O.BOX 121  
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS (GIRONA) SPAIN  
TEL. +34 972 84 32 01 - FAX. +34 972 84 35 27 - INFO@PUJADAS.ES  
WWW.PUJADAS.ES - WWW.PUJADASUSA.COM