



pujadas®  
A VOLLRATH® COMPANY

NEW<sup>2023</sup>



# GrillBox

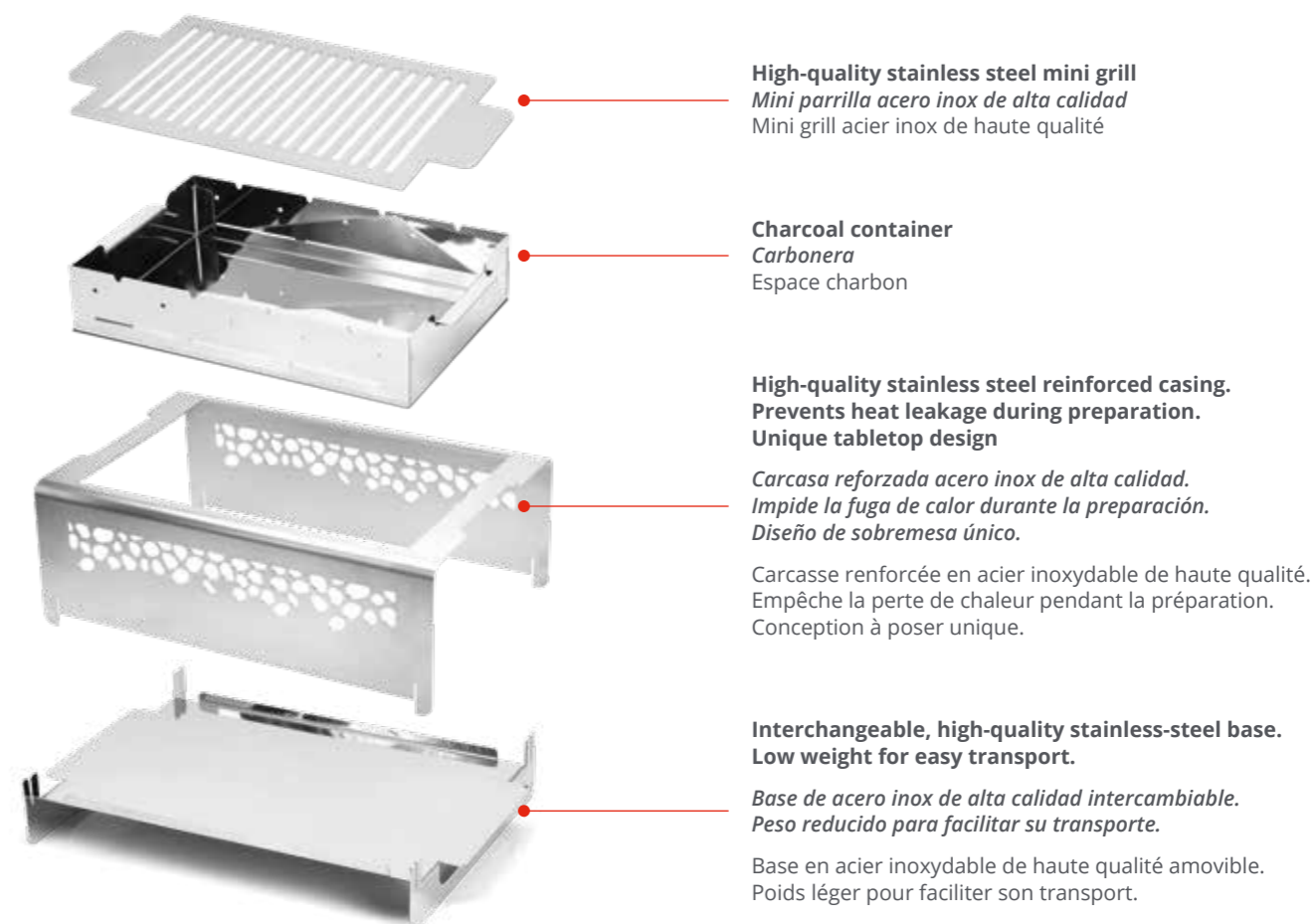
## Just the way you like it

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

The experience of authentic charcoal-grilled cuisine, served at the table. With this 4-in-1 tabletop barbecue, diners can finish cooking the dish to their taste, whether it is grilled, stone-grilled, grilled "a la llauna" or on skewers.

La experiencia de la auténtica cocina a la brasa, servida a la mesa. Con esta barbacoa de sobremesa 4 en 1, el comensal podrá terminar a su gusto el plato ya sea a la parrilla, a la piedra, a la llauna o en brochetas.

L'expérience d'une authentique cuisson au grill, servie à table. Avec ce barbecue de table 4 en 1, le convive peut finir son plat comme il préfère, au grill, sur pierre, sur plaque ou en brochettes.



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

**Charcoal container**  
Carbonera  
Espace charbon

**High-quality stainless steel reinforced casing.**  
Prevents heat leakage during preparation.  
Unique tabletop design

*Carcasa reforzada acero inox de alta calidad.*  
*Impide la fuga de calor durante la preparación.*  
*Diseño de sobremesa único.*

Carcasse renforcée en acier inoxydable de haute qualité.  
Empêche la perte de chaleur pendant la préparation.  
Conception à poser unique.

**Interchangeable, high-quality stainless-steel base.**  
Low weight for easy transport.

*Base de acero inox de alta calidad intercambiable.*  
*Peso reducido para facilitar su transporte.*

Base en acier inoxydable de haute qualité amovible.  
Poids léger pour faciliter son transport.

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

St/steel base / Base inox / Base inox 370 x 260 x 150 mm  
Wood base / Base madera / Base bois 370 x 270 x 150 mm



### COMPLEMENTOS OPCIONALES / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESSOIRES EN OPTION



**Skewer**  
Pincho  
Brochette



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



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



**Wood base**  
Base madera  
Base en bois







## Your dishes, ready to serve

*Tus platos, a punto / Vos plats cuits à point*

Make sure your dishes are at the perfect temperature, to offer the service your customer deserves.

*Consigue en tus platos la temperatura perfecta para ofrecer el servicio que tus clientes merecen.*

Atteignez la température idéale pour offrir à vos clients le service qu'ils méritent.

# Stainless steel hot plate

*Parrilla calentaplatos acero inox / Grill chauffer acier inox*

P85050CP

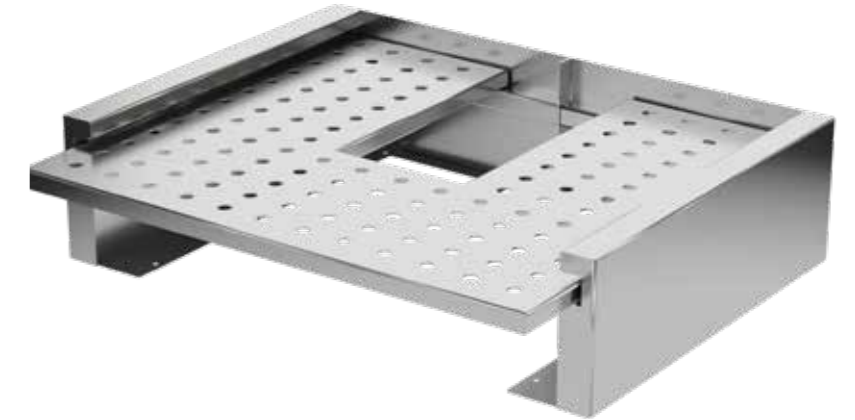
**St/steel hot plate OVEN 50**  
*Parrilla calentaplatos acero inox OVEN 50*  
*Grill chauffer acier inox OVEN 50*

P85090CP

**St/steel hot plate OVEN 90**  
*Parrilla calentaplatos acero inox OVEN 90*  
*Grill chauffer acier inox OVEN 90*

P85140CP

**St/steel hot plate OVEN 140**  
*Parrilla calentaplatos acero inox OVEN 140*  
*Grill chauffer acier inox OVEN 140*



High-quality 430 stainless steel.  
Models especially adapted to the entire range of Pujadas Grill Ovens.

*Acero de alta calidad 430. Modelos especialmente adaptados a toda la gama de Hornos Pujadas Grill.*

Acier inoxydable de haute qualité 430.  
Modèles spécialement adaptés à toute la gamme de Fours Pujadas Grill.



The heat radiated by the oven will allow you to temper your ingredients before cooking them and keep your dishes warm. Particularly recommended for meat preparations in charcoal ovens.

*El calor irradiado por el horno te permitirá temperar tus preparaciones antes de su cocción y mantener los platos calientes. Especialmente recomendada para elaboraciones de carne en hornos de brasa.*

La chaleur irradiée par le four vous permettra de mettre en température vos préparations avant leur cuisson et de maintenir les plats chauds. Particulièrement recommandée pour les préparations de viande dans les fours à braise.



**pujadas**  
A VOLLEATH COMPANY  
*Grill*

**OVEN 90**



# Charcoal

*Carbón vegetal / Charbon végétal*

## Grill cooking starts here

*La cocina a la brasa empieza aquí / La cuisine à la braise commence ici*

Top quality charcoal with high calorific performance. Energy efficiency is key to minimising in-service consumption.

*Carbón de primera calidad y alto rendimiento calorífico. La eficiencia energética es clave para minimizar el consumo durante el servicio.*

Charbon de première qualité et performance calorifique élevée. L'efficacité énergétique est essentielle pour réduire la consommation pendant le service.

P850000

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

P850000M

**Mix charcoal and Marabú**  
*Mezcla carbón vegetal y Marabú*  
Mélange de charbon de bois et de Marabú



# Woods for smoking

*Maderas para ahumados / Bois de fumage*

## The new grilled aroma

*El nuevo aroma a brasa / Le nouvel arôme braisé*

Add subtle nuances and aromas to your recipes with the ancient technique of smoking. It has never been so easy with real, macerated barrel chips and 100% natural wood blocks.

*Agrega sutiles matices y aromas a tus recetas con la técnica milenaria del ahumado. Con las astillas de auténtica barrica macerada y los tacos de madera 100% natural nunca había sido tan fácil*

Agrémentez vos recettes de nuances et d'arômes subtils grâce à la technique de fumage millénaire. À l'aide de véritables fûts macérés et de blocs de bois 100 % naturel, plus facile que jamais.

P850101

**Oak chunks**  
*Tacos de madera de roble*  
Morceaux de chêne

P850102

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

P850104

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







**Transparent glass lid with stainless steel rim and black handle.**

*Tapa de cristal transparente con borde de acero inoxidable y mango en color negro.*

Couvercle en verre transparent avec rebord en acier inoxydable et manche noir.

**Escape valve for steam**

*Válvula de salida de vapor*  
Clapet de sortie de la vapeur

**Exterior painted in an elegant bronze colour.**

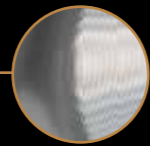
*Exterior pintado en elegante color bronce.*

Extérieur avec revêtement bronze élégant.

**Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.**

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

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.



**Ground base**

*Fondo torneado*  
Fond dressé

## Elegant, robust, versatile

*Elegante, robusta, versátil / Élégante, solide, polyvalente*



# BRONZE cast aluminium

*Aluminio fundición BRONZE / Fonte d'aluminium BRONZE*



P152035B 35 x 25 x 7,5 cm **Rotisserie**  
*Rustidera*  
Plat à rôtir

P152935 **Transparent lid for rotisserie**  
*Tapa transparente para rustidera*  
Couvercle transparent pour plat à rôtir



P141024B Ø 24 / H 5,8 cm **Shallow casserole without lid**

P141028B Ø 28 / H 7,5 cm *Cazuela baja sin tapa*

P141032B Ø 32 / H 8 cm *Cocotte sans couvercle*



P151020B Ø 20 / H 9 cm **Deep casserole without lid**

P151024B Ø 24 / H 10 cm *Cazuela alta sin tapa*

P151028B Ø 28 / H 12 cm *Braisière sans couvercle*



P154020 Ø 20 cm **Glass lid with stainless steel rim**

P154024 Ø 24 cm *Tapa de cristal con borde de acero inoxidable*

P154028 Ø 28 cm *Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable*

P154032 Ø 32 cm



# Personality and functionality

Carácter y funcionalidad / Caractère et fonctionnalité



FOOD CONTACT APPROVED



Food contact approved: certified by SGS  
Contacto con alimentos: certificado por SGS  
Contact avec aliments: certifié par SGS



Withstands temperatures: -20°C & +70°C  
Condiciones de trabajo: entre -20°C y +70°C  
Températures entre: -20°C et +70°C



Non-toxic  
No tóxico  
Non-toxique



Heat resistant  
Resistente al calor  
Résistante à la chaleur



Low heat conductivity  
Poco conductor del calor  
Baisse conductivité de la chaleur



Non-odorous  
Inodoro  
Inodore



Corrosion resistant  
Resistente a la corrosión  
Résistante à la corrosion



Free form deformation  
Indeformable  
Indéformable



Light weight  
Ligero  
Légère



P22999 38x30x10 cm Black melamine wok  
Wok negro de melamina  
Wok noir en mélamine

# Melamine & Tabletop

Melamina & Tabletop / Mélamine & Tabletop

## New collections - coming soon



HIDRAULICA



TERRA



ELEMENTS



# wood serving boards

Tablas de madera / Planches en bois

## The detail is what makes the difference

Los detalles hacen la diferencia  
Détails qui marquent la différence

Acacia wood presentation tables bring warmth and elegance to any table or buffet.

Tablas para presentación, de madera de acacia, que aportan calidez y elegancia a cualquier mesa o buffet.

Planches pour présentation, en bois d'acacia, qui confèrent chaleur et élégance à toute table ou buffet.



P41008 28 x 30,5 cm



P41009 40,5 x 30,5 cm



P41010 51,8 x 20,3 cm



P41011 36 x 17,5 cm

# Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas / Récipient pour sauces

## The perfect accessory

El complemento perfecto / Le complément idéal

Ideal for serving sauces in individual portions.  
Made of stainless steel and dishwasher safe.

Ideal para servir salsas en porciones individuales.  
Realizado en acero inoxidable y apto para el lavavajillas.

Idéal pour servir les sauces en portions individuelles.  
Fabriqué en acier inoxydable et adapté au lave-vaisselle.

P41007 135 ml - Ø 7,4 H 5,2 cm



P41006 75 ml - Ø 5,8 H 4,5 cm

P41005 45 ml - Ø 6,2 H 2,75 cm



P41004



# Conical ice bucket

Cubo champán cónico / Seau à glace conique

P972201	Ø 21 H 20 cm	Gold colour Color oro Couleur or
P972202	Ø 21 H 20 cm	Black colour Color negro Couleur noir
P972203	Ø 21 H 20 cm	Copper colour Color cobre Couleur cuivre



## Sophistication and durability

*Sofisticación y durabilidad*  
Sophistication et durabilité

Elevate the presentation of your drinks. Add a touch of sophistication with these ice buckets made from stainless steel, painted in stylish colours on the outside.

*Eleva la presentación de tus bebidas. Añade un toque de sofisticación con estas cubiteras realizadas en acero inoxidable y pintadas en elegantes colores por la parte exterior.*

Sublimez la présentation de vos boissons. Apportez une note de sophistication aux seaux à glace en acier inoxydable avec revêtements extérieurs élégants.

# Cocktail trolley

Carro cocktail / Chariot cocktail

## Your cocktail where, when and how you want

*Tu cocktail donde, cuando y como quieras / Votre cocktail où, quand et comme vous le souhaitez*

- Central workspace with an area for cutting and preparing.**  
*Espacio central de trabajo con zona de corte y de preparación.*  
Espace de travail central avec zone de découpe et de préparation.
- Work module with compartment for ice, spices and accessories.**  
*Módulo de trabajo con compartimento para hielo, especias y complementos.*  
Module de travail avec compartiment pour glaçons, épices et compléments.
- Internal drainage for improved hygiene.**  
*Desagüe interno para mayor higiene.*  
Vidange intégrée pour une meilleure hygiène.

**Wooden worktop**  
*Encimera de madera*  
Plan de travail en bois

**Drawer with metal runners**  
*Cajón con guías metálicas*  
Tiroir avec guides métalliques



**Area for hanging glasses**  
*Zona para colgar copas*  
Zone pour suspendre les verres

**With wheels for easy transport**  
*Dispone de ruedas para facilitar transporte*  
Doté de roues pour faciliter le transport





#### HEADQUARTERS

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

#### PUJADAS

Ctra. de Castanyet, 132  
17430 Santa Coloma de Farners  
Girona, SPAIN  
Tel. +34 972 84 32 01  
info@pujadas.es

#### MEXICO

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

#### CHINA

VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED  
29D, 855 South Pu Dong road  
Shanghai, CHINA 200120  
Tel. 86-21-50589580

**pujadas**<sup>®</sup>  
A VOLLRATH<sup>®</sup> COMPANY

[www.pujadas.es](http://www.pujadas.es)  
[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)

